



Jean Boucabeille, Domaine Boucabeille
in Corneilla la Rivière, Roussillon

Jean Boucabeille Auf der Überholspur

Über einige Best Buys aus dem Roussillon berichtet Stefan Krimm.

Das kleine Massiv von Força Real westlich von Perpignan mit seinen Amphitheater-artigen Terrassen und seinem weiten Blick in die malerische Landschaft des Roussillon, bis hinüber zum schneeüberstäubten Mont Canigou und zum tiefblauen Meer, ist ein aufregend schöner Platz für die Erzeugung grosser Weine.

Jean Paul Henriques, der seine Domäne in Millas nach dem Berg benannt hat, nutzt das Potenzial der dunklen Schieferböden schon seit mehr als 20 Jahren. Aber er ist nicht der Einzige, der die Bedeutung des über 500 Meter aufsteigenden Geländes mit seinen markanten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht für den Qualitätsweinbau erkannt hat.

In seiner Nachbarschaft arbeitet mit zunehmendem Erfolg ein junger Winzer, der bereit ist, die Herausforderung des lange unbestrittenen Meisters anzunehmen. Die Rede ist von Jean Boucabeille (38), seit drei Jahren Nachfolger seines Vaters Régis, der die Domäne Boucabeille westlich von Corneilla la Rivière 1990 gegründet hat. 15 Hektar aufgegebenen Weinlands kaufte er damals in einem Gebiet, das zum einen Teil lange Zeit der Süssweinproduktion gedient hatte und zum anderen der Erzeugung preisgünstiger Massenweine, die den Ruf des Roussillon massiv beschädigt hatten.

Sein Sohn hatte mit dem Weinbau zunächst nicht viel im Sinn: Ausgerechnet ein Literaturstudium in Paris musste es sein, mit dem er seinen Bildungsgang startete. Es folgte ein kaufmännisches Studium, und

schliesslich landete er – mit alsbald beachtlichem Erfolg – bei einer Investitionsbank. Schon vor seinem 30. Geburtstag wurde ihm allerdings klar, dass ihn der eingeschlagene Weg zwar komfortabel ernähren, aber nicht wirklich ausfüllen würde. Er sagte der französischen Metropole ade und ging nach Perpignan, wo er eine Ausbildung in Weinbau und Önologie absolvierte, um dann 2008 den mittlerweile 25 Hektar Rebland umfassenden väterlichen Betrieb zu übernehmen. Sein Vater, der anfangs noch mit-half, hat sich ins Elsass zurückgezogen, steht aber immer noch zur Verfügung, wenn er gebraucht wird – nicht nur mit Rat, sondern auch mit der schweren Weinbergshacke in der Hand, wenn gerodet oder neu angepflanzt wird.

Und das ist kein Ausnahmefall, denn die Ergänzung des traditionellen, Grenache- und Carignan-geprägten Rebenspiegels durch Syrah und Mourvèdre mit ihrer feinen Würze und ihren kräftigen Tanninen sowie durch die von der nördlichen Rhône gekommene Roussanne mit ihrer feinen Aromatik und Eleganz macht viel Arbeit.

Arbeit war auch mit dem Bau und der Ausstattung des modernen Keller- und Lagergebäudes am Hangfuss über dem Tal des Têt verbunden. Hier, im sonnigsten Süden Frankreichs mit etwa 2600 Sonnenstunden pro Jahr, stellt es eine absolute, auch in der regionalen Presse gewürdigte Ausnahme dar: Jean hat es nämlich im Gegensatz zum Mainstream im atomstromgesättigten Frankreich mit einer leistungsfähigen Pho-

tovoltaik-Anlage ausgestattet, die stolze 28000 Kilowattstunden pro Jahr erzeugt.

Gilt er somit in technischer Hinsicht als «Neuerer», so wendet er in Weinberg und Keller altmodische, nämlich biologische, teilweise auch biodynamische Methoden an: keine Herbizide, keine Pestizide, kein Kunstdünger und genaue Beachtung der natürlichen Rahmenbedingungen bei der Weinbergs- und Kellararbeit: Temperaturgang, Niederschlagsverteilung, Windverhältnisse (Tramontane, Marin) sowie die Zyklen von Mond und Sonne. An allererster Stelle stehen für ihn aber die Auswahl der richtigen Rebsorten für den jeweiligen Standort und die intensive Bodenbearbeitung der ca. 20 Meter breiten Terrassen, auf denen aufgrund ihrer Südost-Exposition viel Schweiss vergossen wird.

Gefördert wird der ökologische Ansatz, der ja auch die Stärkung der Biodiversität im Auge hat, durch ein in den 90er Jahren durchgeführtes Aufforstungsprogramm mit Pinien und Eichen in der Nachbarschaft der Weinparzellen sowie die Platzierung von rund 100 Bienenvölkern.

Im Keller beschränkt sich Boucabeille, der gesundes Lesegut bei niedrigen Erträgen (z.B. beim «Les Orris» 10–20 hl/ha) für bedeutsamer hält als alles, was die Technik anzubieten hat, auf das Allernotwendigste. Dennoch schätzt er den Rat von Brigitte Soriano, die als Önologin auch für das Vorzeigegut «La Réctorie» arbeitet. Sie ist für ihn der kritische Konterpart, der verhindert, «dass sich die alte Winzerkrankheit der nicht mehr hinterfragten festen Gewohnheiten etabliert. Ein ständiger, sehr präzise arbeitender «Stachel», den man braucht, wenn man nicht stehenbleiben will.»

Das hört sich nach produktivem Masochismus an, hat aber in den letzten Jahren die Qualitätsentwicklung bei Boucabeille nicht unerheblich beflügelt.

Die weiteren Orientierungspunkte gibt – und das ist ganz unromantisch gemeint – die Natur vor. Der Winzer zitiert dazu den Philosophen Blaise Pascal: «L'imagination se lassera plutôt de concevoir que la nature de fournir» – «Die schöpferische Fantasie erschöpft sich eher als die Natur», das heisst, diese ist die eigentliche, unendlich kreative Lehrmeisterin. Aber ihr zuhören und sie sehr genau beobachten muss man natürlich. Und die richtigen Schlüsse ziehen aus den mit fast wissenschaftlicher Genauigkeit re-

Steinfels
WEINAUKTIONEN

Das älteste Wein-
Auktionshaus der Schweiz

Wir stehen Ihnen für Beratungen und Schätzungen zur Verfügung und nehmen Einlieferungen jederzeit gerne entgegen.

Nächste Auktion: 10. März 2012

Pfingstweidstrasse 6, CH-8005 Zürich Mail: auktionen@steinfelsweine.ch
Tel. 043 44 44 800, Fax 043 44 44 840 Homepage: www.steinfelsweine.ch

Der Katalog ist zehn Tage vor der Auktion auf der Homepage abrufbar.



BOUCABEILLE

gistrierten Auswirkungen ihrer fortwährenden Kreativität.

Auch die sorgfältige Beobachtung des Geschehens im Keller gehört dazu: Die Weine werden auf den natürlichen Hefen vergoren, und beim Ausbau werden mittlerweile statt der üblichen Barriques überwiegend gebrauchte etwas grössere 300-Liter-Fässer eingesetzt. Es geht nicht um Schoko- und Vanillearomen, sondern um einen möglichst schonenden, langsamen Ausbau.

Die Entwicklung seiner Weine in den letzten Jahren – einschliesslich ihrer für den Süden vergleichsweise zivilen Alkoholgradation auch bei sehr niedrigen Erträgen – zeigt, dass Jean Boucaille auf dem richtigen Weg ist. Força Real hat aufgehört, ein «One-star-wonder» zu sein.

2010 Le Blanc de Régis Boucaille Vin de Pays des Côtes Catalanes, Domaine Boucaille: Grenache Blanc und Maccabeu. Im Duft frisch mit Anklängen von Akazienblüten, Mandeln, einer Spur Honig und Bergamotte. Am Gaumen feines Spiel, fast nervös, Mandeln und Zitrus, elegant, langer Nachhall (6,60 EUR) **15+/20 trinken -2012**

2009 Les Orris Côtes-du-Roussillon AC, Domaine Boucaille: Maccabeu, Grenache Blanc. Zurückhaltender Duft nach Akazie und einer winzigen Spur Vanille. Am Gaumen kräuterwürzige Noten von reifen Birnen und Honig, geschliffen und schmelzig, enormer Körper, sehr langer Nachhall, Holz noch nicht ganz integriert (26 EUR). **15+/20 trinken -2018**

2010 Les Terrasses de Régis Boucaille Côtes-du-Roussillon Villages AC, Domaine Boucaille: Grenache, Syrah, Carignan. Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Ausdrucksvolle würzige Nase mit Anklängen an Waldbeeren und Süskirschen, unterlegt mit einem Hauch Majoran. Im Mund viel Stoff, geschliffene, reife Tannine, Waldbeeren mit einer Spur Cassis, langer Nachhall (6,60 EUR). **15+/20 trinken -2016**

2008 Monte Nero Côtes-du-Roussillon Villages AC, Domaine Boucaille: Grenache, Syrah. Purpurfarben. Im intensiven Duft Waldbeeren, getrocknete Feigen, eine Spur Bitterschokolade und ein Hauch Majoran. Mundfüllende Noten von Waldbeeren und Bitterschokolade, sehr dicht und stoffig, ein charakterstarker Wein, der auch bei grosser Hitze eine gewisse Kühle und Mineralität ausstrahlt; im sehr langen Nachhall

Schwarzkirsche. Gutes Reifungspotenzial, toller Preis! (11 EUR) **17/20 trinken -2023**

2009 Monte Nero Côtes-du-Roussillon Villages AC, Domaine Boucaille: Grenache, Syrah. Purpurrot. Süsser Duft nach Schwarzkirsche, Brombeere, abgerundet durch einen Hauch Tabak, feine Gelenoten. Am Gaumen bei beeindruckender Struktur sehr reif und geschmeidig, Brombeere, Schwarzkirsche, eine Spur Majoran, feibittere Tannine, schmelzig und kultiviert, ausserordentlich langer Nachhall, grosses Alterungspotenzial. Ein bemerkenswerter Wein, zumal bei diesem Sensationspreis! (11 EUR) **17+/20 2013-2030**

2008 Les Orris Côtes-du-Roussillon Villages AC, Domaine Boucaille: Syrah, Grenache, Mourvèdre. Kräftiges Purpur. Tiefer, intensiver Duft nach Waldbeeren, etwas Bitterschokolade und Majoran. Am Gaumen Brombeere und Heidelbeere, feine Gelenoten, stoffig, würzig und dicht mit beeindruckendem Körper, sehr langer Nachhall und vielversprechendes Alterungsvermögen (22 EUR). **17+/20 2013-2028**

2009 Les Orris Côtes-du-Roussillon Villages AC, Domaine Boucaille: Syrah, Grenache, Mourvèdre. Purpurrot. Sehr charmante, füllige Aromen von reifen Kirschen mit einem Hauch Bittermandelöl, eine feine Spur Holz. Am Gaumen üppige, hedonistische, mit etwas Holz unterlegte Schwarzkirschfrucht, sehr viel Schmelz und Eleganz, beeindruckende Tiefe, grosser Körper, sehr langer Nachhall. Grosses Alterungspotenzial! (22 EUR) **17+/20 2013-2030**

2007 Rivesaltes Ambré AC, Domaine Boucaille: Maccabeu, Grenache Blanc. Honigfarben. Duft nach leicht karamellisiertem Akazienhonig, Rosinen und Mandeln. Am Gaumen viel Schmelz, Honig, Mandeln und Nüsse, sehr geschliffen; sehr langer Nachhall (15 EUR). **16+/20 trinken -2050**

Côtes-du-Roussillon Villages Rivesaltes Hors d'Âge AC, Domaine Boucaille: Vorwiegend Maccabeu. Mahagonifarben. Berückender Duft nach Tannenhonig, Karamell, Rosinen, Nüssen und einer Spur Deckblatt. Im Mund süss, dicht, ölig, enormes Volumen, exzellenter Schliff, grosse Eleganz, fast ewiger Nachhall. Was für ein Wein! (26 EUR) **17+/20 trinken -2050**

Angegebene Preise ab Weingut.

Bezug: leistungschneider.com, topcru.de, vindecologne.de

WEINE DES MONATS



Vijay Spare, Herausgeber des Magazins «Effilée», Hamburg

Eigentlich sind Cabernets ja nicht so mein und meiner Gattin Ding, dazu das Vorurteil, dass aus Südafrika gern so übermächtige Angeberweine kommen. Der **1998 Vergelegen Cabernet Sauvignon**, der uns so grosszügig überlassen wurde, eroberte aber doch unser Herz, mit einer fein strukturierten Säure, die ihm Rückgrat gibt, Cabernet-typischen, aber sehr präzise eingebundenen Tanninen und einer verblüffend deutlichen Süsse, die sich aber erst beim zweiten Schluck zeigt. Kein Jahrhundertwein, aber so was von trinkbar! **17/20**



René Gabriel, 54, bekannt

Wir sassen an einem grossen Holztisch im Restaurant Nadia in Mendoza. Unsere temperamentvolle Gruppe hatte Lust, möglichst viele Weine zu probieren. Obgleich das Qualitätsniveau sehr hoch war, gab es für mich einen klaren Tagesrespektive Nachtsieger. Auf dem Rückenetikett wurde der **2002 Felipe Rutini** als Blend von 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 17% Malbec und 3% Syrah vorgestellt. So war es wohl der Cabernet, der diesem Argentinier zu Beginn eine unverschämte Bordeaux-Affinität verlieh. Und doch könnte es am Ende der Malbec gewesen sein, der den Brückenschlag zu einem ganz grossen Mendoza-Grand-Cru besorgte. Sommertrüffel, Rauch, Korinthen und getrocknete Heidelbeeren, ziemlich tiefschürfend. Ich habe in meinem privaten Keller mit jungen Rutinis aufgestockt ... **19/20**



Thom Held, VIVA!campus, Zürich

Ganz unverhofft wurden wir im empfehlenswerten Restaurant «Le Cercle des Vignerons» in Ampuis, der Kapitale des Côte-Rôtie, von der Gelegenheit auf einen **Château-Grillet 2006** verführt. Eine Premiere, vom berühmten und raren Grillet zu naschen. Der Duft des zitrusgelben Viognier aus Steillagen mit eigener Herkunftsbezeichnung – Appellation Château-Grillet Contrôlée – ist von zarter Eleganz. Wie ein feiner, trockener, warmer Windstoss, der Aromen nach Grapefruitzesten, Aprikosen, Mandeln und Harz mit sich trägt und einen umgarnt. Am Gaumen fliesst er samten über die Zunge, einen Viognier-weichen Teppich hinterlassend. Darauf folgt ein Spaziergang auf Quarzsand, in der Empfindung wachgehalten durch eine tolle, dezente Säure, und gelbes Kernobst. Keine Spur von «grillé». Robert Parker mag den Wein nicht. Château-Grillet ist halt ein raffinierter Leisetreter: Auf leisen Sohlen tänzelt er zu unaufdringlich-royaler Grösse auf. **19/20**