

TEXT UND FOTOS
NILS LACKNER

FRANZÖSISCHE EVOLUTION

WIE DAS INNOVATIVE WEINGUT
CHAT SAUVAGE IM RHEINGAU
REINRASSIGE BURGUNDER
PRODUZIERT



Oben: Jeder Wein kommt mindestens 18 Monate ins Barriquefass.
Links: Abendstimmung im Rheingau



Oben: Kleine Pinot-Noir-Probe
Unten: Wahre Worte

m Rheingau wächst Riesling, das weiß jeder. Das ist der Status quo, das war schon immer so und das ist auch gut so. Aber eingetretene Pfade sind auch dazu da, sie ab und an zu verlassen. Das Weingut Chat Sauvage (das bedeutet Wildkatze) hat das getan – und zwar nicht unbedingt auf Samtpfoten, sondern im Sprung mit gestreckten Krallen. Sie machen keinen Riesling, auf ihren Weinbergen wachsen ausschließlich Pinot Noir und Chardonnay. Aus denen werden dann große Weine im Stile des Burgund. Das als Französische Revolution zu bezeichnen wäre vielleicht übertrieben, wohl aber kann man durchaus von einer frankophilen Evolution sprechen.

Alles begann im Jahr 2000 im hoch dotierten privaten Weinkeller des Hamburger Geschäftsmanns Günther Schulz. Inmitten all seiner gesammelten Schätze bemerkte der leidenschaftliche Burgunder-Fan, dass er mehr wollte. Er mochte nicht mehr nur sammeln, sondern selbst die Weine erschaffen, die er so liebt. Das Kapital dafür war direkt vor ihm, in Form von seltenen Flaschen und edlen Weinen. Als

pragmatischer Hanseat fackelte Schulz nicht lange, verkaufte einen Großteil seiner Sammlung und startete das Weingut Chat Sauvage, zunächst als Untermieter beim Johannsberger Winzer Erik Andersson in seiner Schamari Mühle. Rebfläche wurde erworben und 2002 kam der erste Jahrgang Chat Sauvage Pinot Noir in die Flaschen. Die Wildkatze war geboren und ging auf die Pirsch.

15 Jahre später sitze ich bei 30 Grad Celsius im überfüllten Bummelzug der Rheingau-Linie. Es ist heiß und stickig und die Bahn ruckelt langsam durch kleine Ortschaften und vorbei an rebbepflanzten Hängen. Ich bin froh, als sich die Türen in Geisenheim öffnen und ich endlich wieder frische Luft atme. Vorm Bahnhof steht schon der silberne Geländewagen vom Weingut, eine typische Wingertkarre: Allrad, Beulen, Nutzfahrzeug. Daneben steht Michel Städter, Herrscher über Weinberg und Keller bei Chat Sauvage.





Michel hatte in der Schamari Mühle gearbeitet und dort Günther Schulz kennengelernt, seitdem sind die beiden ein Team. Seit 2010 besitzen sie eigene Räumlichkeiten und Keller in Johannisberg. Wer aufgrund des Namens und der Liebe zu Frankreich ein Chateau erwartet, wird sich wundern, denn architektonisch hat die hanseatische Gradlinigkeit des Eigentümers gesiegt. Das Weingut erstrahlt als modern schnörkelloser Designbau in roter Farbe, welcher von seinen Betreibern oft liebevoll als Rotweinkiste bezeichnet wird. Auch der Keller ist modern und effizient. Ein Show-

gewölbe sucht man vergebens, hier wird Wein gemacht, und zwar Burgunder im internationalen Stil. Das war von Anfang an die Direktive und man scheut auch den Vergleich nicht. Als ich vor ein paar Jahren Winzer und Eigentümer das erste Mal traf, damals noch in meiner Funktion als Sommelier eines bekannten Restaurants, war die Ansage der beiden an mich klar: „Bringen Sie uns Ihren Lieblingsburgunder, eine extra Karaffe für unseren eigenen Wein und ein Glas für Sie selbst.“ Man zeige mir einen Sommelier oder Weintrinker, der da nicht neugierig wird.

Heute besitzt das Weingut etwa zehn Hektar Weinbergsfläche, vieles davon Steillagen. Die starke Neigung lässt keine maschinellen Arbeiten zu, diese wären aber auch gänzlich gegen die traditionellen Ansprüche von Michel Städter. „Wir betreiben hier reine Handarbeit, genau wie die großen Häuser im Burgund“, erzählt er mir bei einer Besichtigung seiner Weinstöcke. Der fast zwei Meter große Winzer beugt

Oben: Der Rhein und seine Weinberge
Mitte: Clos de Schulz
Unten: Der Blick vom Höllenberg nach Assmannshausen

Der Winzer bei der Fassprobe



sich dabei immer wieder zu seinen Pflanzen herunter, prüft ihre Blätter und das Stadium ihrer Blüte. Ein bisschen Regen würde ihnen gut tun, aber der sei ja für morgen angesagt. Man merkt, wie wohl er sich hier draußen fühlt.

Wir stehen mitten im Assmannshäuser Höllenberg, einer der renommiertesten Lagen im Rheingau. Unter uns fließt der Rhein in strahlendem Blau gemächlich gen Holland, sich mal rechts und mal links windend. Der leichte Wind trägt Motorradgeräusche von der Straße hoch, im Nachbarort findet heute ein Harley-Davidson-Wochenende statt. Ansonsten ist es ruhig und friedlich. Der Höllenberg ist ausschließlich mit Spätburgunderreben bepflanzt, seit jeher. Eine Art Ehrenkodex der Winzer. „Wir überlegen, hier Chardonnay zu pflanzen“, sagt Michel in vollem Ernst. Da ist sie wieder, die Wildkatze, die sich außerhalb der eingetretenen Pfade bewegt.

IHRE TRAUBEN WERDEN FRÜHER REIF, WEIL DIE STEINE WÄRME SPEICHERN UND AUCH ABENDS NOCH ABGEBEN.

Einen anderen Weinberg möchte ich unbedingt noch sehen, etwas weniger idyllisch, aber nichtsdestotrotz spannend. Er ist schon mit Chardonnay bepflanzt und zwar mit dem Besten, was Chat Sauvage zu bieten hat. Seine Trauben kommen alle in den Chardonnay Clos de Schulz. Wer Schulz ist, haben wir schon geklärt. Und ein Clos ist im Burgund ein Weinberg, der von einer Mauer eingeschlossen ist, oftmals ein Zeichen für besondere Weine. Natürlich muss ich wissen, ob es so eine Mauer auch hier gibt – und ich werde nicht enttäuscht. Winzerromantik pur, mit allem, was dazu gehört. Ein moosbewachsenes, hüfthohes Mäuerchen mit einem schmiedeeisernen Tor umgibt die leicht abschüssige Parzelle. Im oberen Bereich wachsen Reben sogar direkt an der Mauer hoch. Ihre Trauben werden früher reif, weil die Steine Wärme speichern und auch abends noch abgeben. Der 2013 Clos de Schulz ist einer der ersten Weine, die mir Michel am späten Nachmittag im Weingut einschenkt. Die Ähnlichkeit zu Chardonnays aus dem Burgund ist unverkennbar.



Oben: Falls mal mehr Gäste kommen ...
Mitte: Hier ist alles Handarbeit!
Unten: Eine Kiste Genuss

Cremig-breite Vanille- und Holznoten zeugen von den 18 Monaten, die er im Barrique gelegen hat. Ein wenig reifer Apfel und Mirabelle, ein Hauch von Orangenschale. Dagegen steht ein animierend frisches Säurespiel, welches definitiv dafür sorgen wird, dass der Wein auch in zehn Jahren noch sehr viel Spaß machen wird. Der Clos de Schulz ist definitiv zum Reifen geeignet. Er wächst auf sehr steinigem Quarzitboden, was ihm eine kühle Kantigkeit verleiht. Vergleicht man den Clos de Schulz mit seinen Gegenspielern in Frankreich, gibt es allerdings doch einen gewaltigen Unterschied, der auffällt. Dieser hier kostet nur ein Bruchteil dessen, was man für die gleiche Qualität jenseits der Grenze berappen müsste.

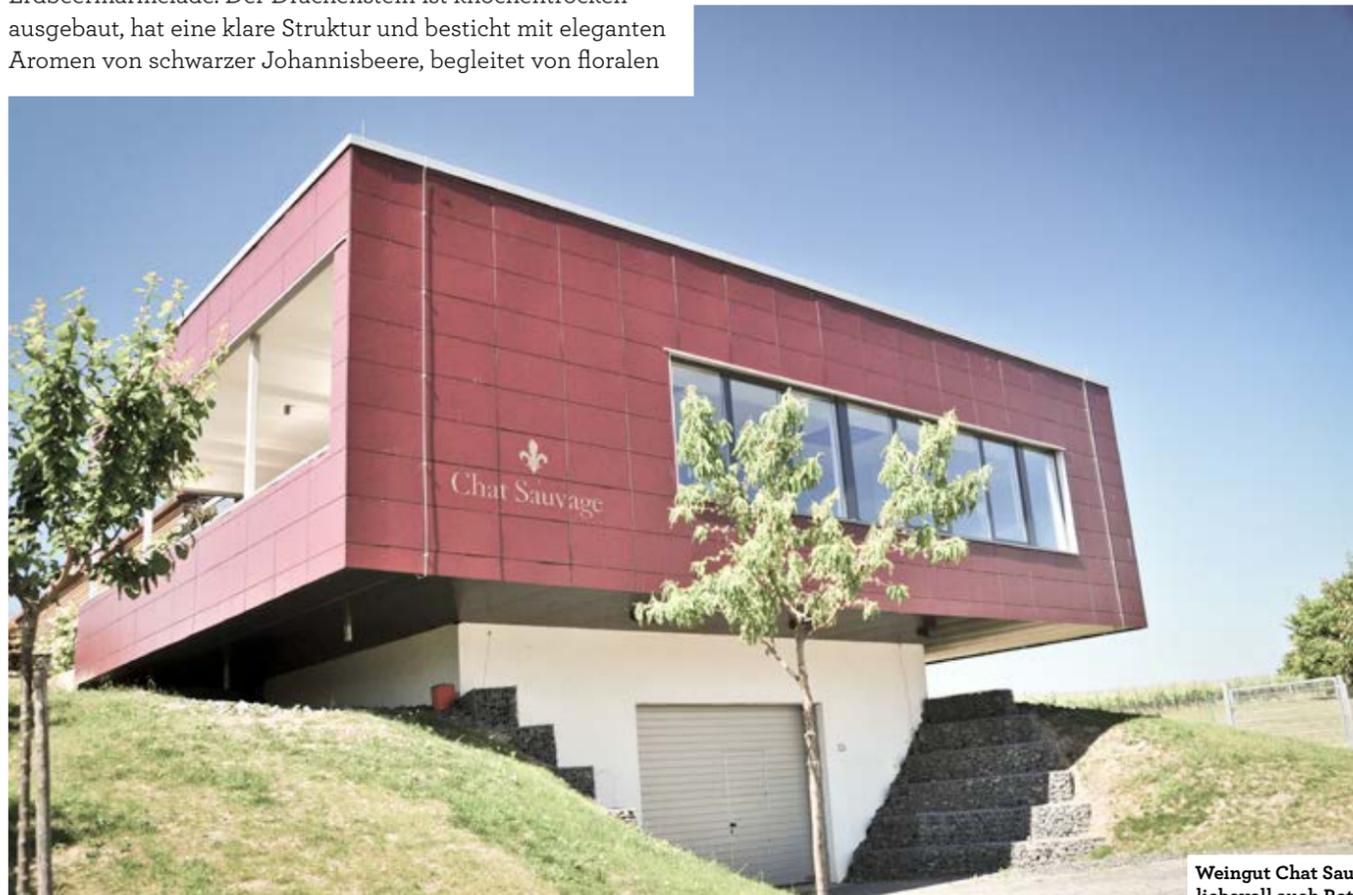
Eigentlich ist es heute zu heiß für Rotwein. Bei immer noch sengenden Temperaturen sitzen wir draußen am Weinstand, den Chat Sauvage mit anderen Weingütern oberhalb von Johannisberg betreibt. Andererseits, was machen schon ein paar Sonnenstrahlen, wenn man die Chance hat, einige von Deutschlands besten Pinot Noirs im Glas zu haben? Der 2012 Rüdesheimer Drachenstein ist der fruchtbetontere der Chat-Sauvage-Rotweine. Und damit meine ich keineswegs die Art der süßen Frucht, wie man sie bei anderen Spätburgundern hin und wieder antrifft. Nichts erinnert hier an Omas Erdbeermarmelade. Der Drachenstein ist knochentrocken ausgebaut, hat eine klare Struktur und besticht mit eleganten Aromen von schwarzer Johannisbeere, begleitet von floralen

Kräuternoten und einem Hauch Zartbitterschokolade. Mit „fruchtbetont“ ist hier lediglich gemeint, dass er trotz seiner Komplexität eine Zugänglichkeit und Leichtigkeit mitbringt, die ihn schnell sympathisch machen.

Etwas fordernder, mehr Zeit im Glas brauchend, ist der 2012 Locher Schlossberg. Er traut sich, die ätherische Würzigkeit seiner Herkunft zur Schau zu stellen, kokettiert fast damit. Eine florale Blumigkeit, sanfte Röstaromen und komplexe Mineralik machen klar, wie weit Chat Sauvage in nur wenigen Jahren gekommen ist. Die Zeit, die man den Weinen in kleinen Holzfässern gönnt, minimale Erträge und maximale Hingabe zur burgundischen Qualität zahlen sich aus. Die Weine des kleinen Gutes spielen auf hohem Niveau, im Rheingau, bundesweit und international. Günther Schulz und Michel Städter haben erfolgreich ihre Ziele verfolgt und ihre Nische gefunden. Man darf auch in Zukunft gespannt sein auf Neuigkeiten aus Johannisberg. Denn eines ist sicher, diese Wildkatze lässt das Mäusen noch lange nicht.

INFO

*Bezug: Alle Weine über www.chat-sauvage.de
Chardonnay 2013 Clos de Schulz 32 Euro (0,75 l)
Pinot Noir 2012 Rüdesheimer Drachenstein 45 Euro (0,75 l)
Pinot Noir 2012 Locher Schlossberg 45 Euro (0,75 l)
Den freiberuflichen Sommelier Nils Lackner können Sie für Ihre eigene Weinprobe über nilslackner@gmx.de buchen.*



Weingut Chat Sauvage, liebevoll auch Rotweinkiste genannt

VIELLEICHT DAS BESTE VITAMINWASSER

NEU!



facebook.com/vitamizzer | www.vitamizzer.de

vitamizzer
VITAMINWASSER