



Vier Winzer aus Sancerre

In Sancerre sind echte Familienbetriebe die Regel, nicht die Ausnahme. Und das dürfte auch in Zukunft so bleiben. Wir präsentieren drei Entdeckungen und einen Altmeister.

Domaine François Crochet François und Carine Crochet

Crochets gibt es einige rings um Sancerre. Der bekannteste davon ist Lucien Crochet. Die Domaine François Crochet in Bue gilt eher als Geheimtipp. Ihren guten Ruf hat sie sich ausgerechnet durch ihre Pinot Noir erworben, die hier stolze 25 Prozent der Produktion ausmachen, «um dem Kundenwunsch zu entsprechen». Was nicht heisst, dass François Crochet, der diesen traditionellen Familienbetrieb von rund zehn Hektar 1998 übernommen hat, den Sauvignon vernachlässigt. «Wir sind mit dieser Sorte geboren. Sauvignon fliesst in unseren Adern», meint er mit gespielter Pathos. «Der Rotwein tritt bei uns nach und nach an die Stelle des Rosé.» Nicht nur seine charaktervollen weissen Lagen-Cuvées (Chêne Marchand, Les Amoureuses), denen man etwas Reife gönnen darf, sind von absoluter Klasse, sondern auch die einfacheren Cuvées.

Tel. +33 (0)248 54 21 77

francoiscrochet@wanadoo.fr



Carine und François Crochet



Thibault (l.) und Etienne Roger

Domaine Jean-Max Roger Thibault und Etienne Roger

Mit 26 Hektar in Sancerre und fünf Hektar in Menetou-Salon gehört diese heute von den Brüdern Thibault und Etienne Roger geleitete Domäne zu den Grossbetrieben der Appellation und ist doch ein traditioneller Winzerbetrieb geblieben: Die Rogers sind seit dem 17. Jahrhundert in Bue ansässig. Auch die Rogers produzieren etwas Rotwein für den französischen Markt und Rosé für den Export. Auch sie sind vor allem Botschafter des Sauvignon. «Wir wollen Weissweine produzieren, die jungen Geniessern gefallen und auch für Kenner von Interesse sind», sagt Thibault, und Etienne ergänzt: «Die einfacheren Weine sollen schon jung gefallen, mit der Cuvée Vieilles Vignes (aus alten Reben) suchen wir hingegen die Komplexität. Wir verwenden wilde Hefen, das gibt mehr Charakter, doch die Weine brauchen auch mehr Zeit, sich zu öffnen.» Eines der Ziele dieser bodenständigen Winzer, die ihre Erfahrung im Ausland geholt haben, ist daher gerade zu demonstrieren, dass grosse Sancerre auch gut und lange reifen können.

www.jean-max-roger.fr



Alphonse Mellot mit seinen Kindern Emmanuelle und Alphonse

Alphonse Mellot

Alphonse, Alphonse und Emmanuelle Mellot

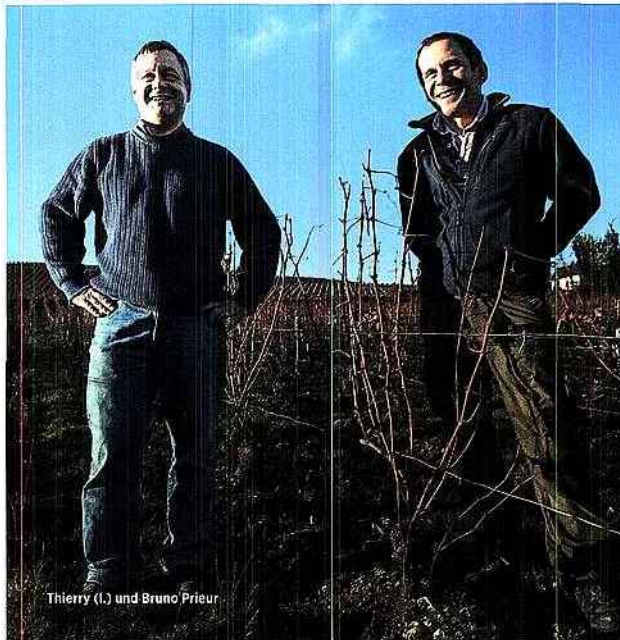
Die Mellots alten haben Sancerre-Geschichte geschrieben. Sie sind seit 500 Jahren als Weinhändler und Winzer in Sancerre ansässig. Heute machen zwei Betriebe von sich reden: Joseph Mellot, von Catherine Corbeau-Mellot geführt, die über hundert Hektar in den acht Appellationen der Region Centre-Loire bestellen lässt, und Alphonse Mellot, der mit seinen 54 Hektar in Sancerre zu den eigentlichen Lokomotiven der Region gehört. Alphonse in Mehrzahl, denn so heißen Vater wie Sohn. Nummer 18 und 19 in einer langen, langen Reihe von (männlichen) Familienmitgliedern, die alle den gleichen Vornamen tragen! Dritte im Bunde ist Tochter bzw. Schwester Emmanuelle, die sich um den kommerziellen Teil der Domaine de la Moussière kümmert, wie das eigene Weingut heisst, das heute auf biologische und biodynamische Art bestellt wird. Vertritt Joseph Mellot einen etwas zugänglicheren, «kommerzielleren» Stil (keine Kritik, sondern eine Eselsbrücke), bringen die Alphonse ungemein komplexe, vollmundige, präzise gezeichnete Sancerre mit besonderer Tiefe auf die Flasche. Die unterirdischen, blitzblank gehaltenen Keller mitten im Dorf strahlen Vorurteile von spinnwebenverhangener Kellerromantik fügen.

www.mellot.com

Domaine Pierre Prieur et Fils Bruno und Thierry Prieur

Was Sancerre von vielen anderen französischen Appellationen unterscheidet: Hier trifft man weiterhin auf echte, authentische, alte Winzerfamilien, die seit Generationen Weinbau betreiben, und kaum auf Investoren von ausserhalb – was weder Vorwurf noch Qualitätszeichen ist, sondern eine blosse Feststellung. Auch die Domaine Pierre Prieur et Fils, die 17 Hektar Terres Blanches (Lehm-Kalkböden), Caillottes (Kalksplitterböden) und Silex bestellt, gehört zu diesen Familien. Naturnaher Weinbau unter dem Siegel «Haute Valeur Environnementale» zeigt hier nicht von abgehobener Philosophie, sondern von ihrer Terrorverbundenheit, und wenn sie zu Protokoll geben, nicht den besten Wein machen zu wollen, sondern den authentischsten, hat das mit Marketingstrategie nichts zu tun, sondern drückt ganz einfach ihre persönliche Erfahrung aus, die sie gelehrt hat, dass unterschiedliche Lagen unterschiedliche Weine ergeben. Voraussetzung ist aber, dass man die Böden und die Natur respektiert und dass in diesen Unterschieden das eigentliche Interesse für den Konsumenten liegt.

www.prieur-pierre-sancerre.com



Thierry (l.) und Bruno Prieur



Geheimtipps für Geniesser

Sancerre ist nicht nur ein Weissweinparadies: Hier kommen auch Geniesser auf ihre Kosten, die auf der Suche nach authentischen Terroirprodukten sind.



Sylvain Trevel Sylvain der Fischer

Sylvain der Fischer ist eine Legende in Sancerre, doch seinen Nachnamen kennt keiner. Sylvain schlug sich als Holzfäller durch, restaurierte eine alte Loire-Barke, tauschte 2010 das Grün des Waldes gegen das Graublau des tausend Kilometer langen Flusses und gehört heute zu den letzten 30 Berufsfischern. Der Fischbestand nimmt wieder zu, auch wenn Lachs, Aise oder Äsche nach wie vor Mühe haben, die vielen Wehre zu überwinden, die das Schwimmen gegen den Strom zum Spiessrutenlauf machen. An ihre Stelle sind Wels, Rapfen, Barbe, Nase oder Laube getreten. Auf rund 500 Kilogramm pro Hektar schätzt Sylvain den Fischbestand und hofft, er nehme weiter zu. Den stattlichen Wels, den er extra für uns gefangen hat, entlässt er darum nach dem Fototermin wieder in die Freiheit: «Er hat seine Arbeit getan.» Von Fisch allein lebt Sylvain allerdings nicht. Er nimmt Interessierte (maximal zwölf Personen) mit zu einer Bootsfahrt auf die Loire, erklärt ihnen das Milieu und seinen spannenden Beruf. Alles endet mit einem Imbiss von hausgemachten Fischkonserven, Ziegenkäse aus Chavignol und weissem Sancerre auf einer anderen liebevoll restaurierten Barke, die in der Nähe der Brücke von Saint-Satur vor Anker liegt.

www.le-raboliot.com



Laurent Chareau Restaurant Le Chat

Gute Restaurants gibt es einige in Sancerre und Umgebung: «La Tour», «La Côte des Monts Damnés», «L'Auberge de la Pomme d'Or». Und es gibt «Le Chat» in Cosne-Cours-sur-Loire. Wer den Bauch voll hat von zu perfekter oder perfekt langweiliger Sterneküche und etwas Zeit und keine Angst vor kulinarischen Experimenten aus frischen, meist einfachen Grundzutaten und aus einer der besten und grössten Sammlungen regionaler Weine den geeigneten Tropfen dazu wählen will, mache sich auf ans Ende der Welt und drücke mit Samtpfoten die Klinke des «Chat», bereits 1856 Dorfbar, Festsaal und Treffpunkt der Einheimischen. Wieder zum Schnurren gebracht hat die «Katze» Küchenchef Laurent Chareau, der seit längerem davon träumte, die Kapitale zu verlassen und in der Provinz eine Gaststätte zu eröffnen. «wo man nicht bereits den Stuhl teuer bezahlt, auf den man sich setzt», 2004 machte er bei Didier Dagueneau die Ernte mit, verliebte sich in die Gegend (und Dagueneaus Sekretärin), entdeckte die ehemalige Dorfspelunke und verwirklichte hier 2008 seinen alten Traum von schmackhaft, echt und günstig; arbeitet mit Kichererbsen, Trockenfrüchten, Pilzen, Geflügel, Fisch oder Käse aus der Umgebung.

Tel. +33 (0)386 28 49 03

Anny Allary und Joachim Seitz Ölmühle Moulin de Pesselières

Natürlich kann man nicht über Sancerre schreiben, ohne die Ziegenkäse von Chavignol zu erwähnen. Was wir somit getan haben und uns damit einer anderen, weit weniger bekannten Spezialität der Gegend widmen können, dem Öl aus Wal- und Haselnüssen. Anny Allary und Joachim Seitz leben seit 20 Jahren im kleinen Dorf Pesselières in der Nähe von Sancerre. Joachim, ausgebildeter Schauspieler, ist als Synchronsprecher tätig (für Arte unter anderem) und dreht Werbefilme. Nur ein paar Häuser weiter rattert das Rad einer romantischen Ölmühle, die seit 1704 von der gleichen Familie geführt wird. 2014 werfen die letzten Betreiber aus Altersgründen das Handtuch, die Mühle droht zu verkommen, ein uraltes Handwerk in Vergessenheit zu geraten. Die beiden pachten die Mühle, lernen von ihren Vorgängern alle Geheimnisse der Fabrikation und produzieren weiter flüssiges Gold, das sie direkt ab Mühle vertreiben. «Die Mühle ist die Seele des Weilers! Hört sie auf zu knattern und zu duften, steht die Welt hier still.»

www.moulin-a-huile-de-pesselières.com

