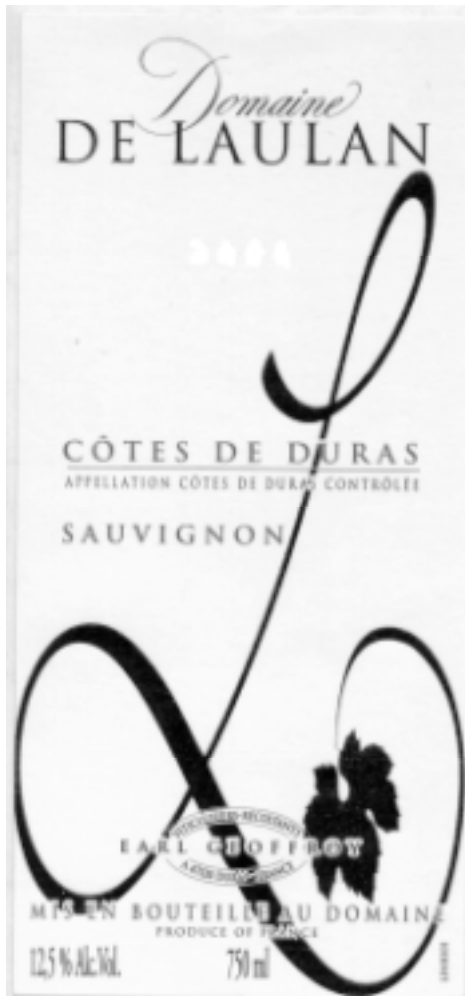




Roland Andreas Schiechel
Danckelmannstr. 29 • D-14059 Berlin
Telefon 030/322 66 19 • Fax 030/322 66 22
USt.-Id. DE 135602997 • VerbrSt. DE
2150030873

SPEZIALITÄTENKONTOR

Montag - Freitag 14 bis 19 Uhr
Donnerstag bis 20 Uhr, Samstag 10 bis 14 Uhr
Verlängerte Öffnungszeiten von Anfang Oktober
bis Ende April: Samstag von 10 Uhr bis 16 Uhr



Domaine de Laulan Sauvignon - Die Freude am täglichen Genuss

Im Südwesten Frankreichs, auf den Hügeln nördlich des Dropt, liegen die Weinberge der kleinen Appellation "Côtes de Duras". Nur wenig weiter westlich mündet der Dropt in die Garonne, an deren Hängen die namhaften Lagen großer Bordeaux beginnen. So, in südöstlicher Richtung unmittelbar an das Bordeaux-Gebiet grenzend und fast noch umschlossen von diesem und dem Bergerac, liegen die "Côtes de Duras". In ihrem Mittelpunkt das Städtchen Duras, nach dem sich die Schriftstellerin Marguerite Donnadien, als ihr hier ansässiger Vater gestorben war, später nannte. Als Marguerite Duras ist sie berühmt geworden.

Der Ort selbst ist weniger verschlafen, als man zuerst annehmen möchte: ein kleiner lebendiger Markt zwischen niedrigen Häusern gegenüber einem imposanten burgähnlichen Schloß aus dem 12.-16. Jahrhundert, das nur wenig zerstört ist und dessen gepflegte Gärten in der Hitze des südlichen Sommers wie ein "trompe-l'oeil" wirken. Duras liegt höher als das hügelige Umland, die niedrigen Bauten werfen kaum Schatten, das Licht wirkt heller und direkter als anderswo, und es ist heiß. Die trockene, stehende Hitze, das ist der erste nachhaltige Eindruck von Duras. Dieses Stückchen

Erde streckt sich ein wenig mehr der Sonne entgegen als seine Umgebung, lässt sich intensiver bescheinen, aber leidet nicht und teilt nicht die Kargheit vergleichbarer südlicher Höhen. Die offene Hügellandschaft der "Côtes de Duras" ist ziemlich grün, selbst mitten im Juli. Der Platz leert sich, die Marktleute packen in der summenden Hitze. Am Rand gibt es eine kühle feine Patisserie, im Café wird der frische belebende Sauvignon der Gegend ausgeschenkt. Auf zu Gilbert Geoffroy!

Nur fünfzehn Minuten mit dem Auto entfernt liegt die Domaine de Laulan. Ein unspektakuläres Landhaus, niedrig und breitgestreckt, kaum zu erkennen hinter den dichten Laubkronen alter Bäume, die auf einem grasbewachsenen Platz davor stehen. Die Fensterläden sind geschlossen, ein Hund begrüßt die Eintreffenden, in der stehenden Hitze offenbar zu matt, um anzuschlagen. Gilbert Geoffroy ist ein kleiner, stämmiger, agiler Mann, der Mitte Vierzig sein mag, mit einem ungeheuer lebendigen Gesicht und flinken, interessierten Augen. Er biegt auf einem Traktor um die Ecke, die Arme bis zu den Ellenbogen överschmiert: der Traktor habe eine Panne gehabt, er

Wein – ein Fest fürs Leben!

habe ihn reparieren müssen und sich dadurch verspätet, ob es auch nicht schlimm sei, ob wir schon lange gewartet hätten, ob wir uns schon umgesehen hätten. Der Mann ist ein Energiebündel, ein Wunder an Vitalität. Er springt vom Traktor, als ob er sich gerade ausgeruht hätte, läuft durchs Haus, sieht nach, macht, überfliegt die Post. Das ganze schläfrige Ensemble belebt sich durch ihn. Wir gehen in die kühlen Keller des dickwandigen fensterlosen Nebengebäudes, währenddessen Frau Geoffroy einen Mittagsimbiss vorbereitet, den wir später im Schatten der Bäume vor dem Haus einnehmen...

Wir probieren einen sortentypischen, sehr reinen, saftigen Sauvignon, der wirklich "très Sauvignon" ist, ein Weißwein mit einer selten lebendigen, klaren Frucht von Ananas, Grapefruit und Mango in die sich ein paar Buchsbaumnoten mischen. Dann Geoffroys violett schimmernden Rotwein aus Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, den er ein Jahr lang im Holzfass liegen lässt, was diesen fruchtigen "Duc de Laulan" mit seinen Brombeer- und Himbeernoten und seinem zurückhaltenden Tannin zu einem saftigen und würzigen Mund abrundet. Und er baut einen Sauvignon im Barrique aus, was bezüglich dieser Rebsorte eher zu den schwierigeren Dingen gehört, denn allzu leicht fallen der säurestarke Sauvignon und die Holznote auseinander, übertönt das Eine misslich das Andere. In Geoffroys holzfassausgebauten Sauvignon, der "Cuvée Emile Chariot" hingegen, verbinden sich die Fruchtaromen des Weines mit den Noten des Eichenholzes zu einem perfekten Dritten.

Die Weine der Domaine de Laulan sind nicht teuer. Es sind keine Spitzenlagen, es sind keine Subskriptionsweine. Gilbert Geoffroys Enthusiasmus und sein Perfektionismus gelten dem Wein für den täglichen Bedarf und den täglichen Genuß. Und obwohl sie seit Mitte der achtziger Jahre zweifellos zu den besten der Region gehören, sind sie auf aufsehenerregende Weise unspektakulär geblieben. Wer nicht über den ausgeschilderten Mainstream des Weingeschmacks und seiner Marken hinaus interessiert ist, der wird Weinen wie denen der Domaine de Laulan nicht begegnen. Dabei sind Offenheit, ein wenig Unterscheidungsvermögen und der eigene Gaumen die sichersten Wegweiser, solche mit Leidenschaft und Können gemachten Weine eines kaum bekannten handwerklich arbeitenden Produzenten kennenzulernen. Eines Winzers, der 'nichts weiter' will, als einen fruchtigen, anregenden, aromatischen Wein für die Freude am täglichen Genuß anzubieten. Und das ist manchmal einfach alles. (Andreas Schiechel, Wines, 1997)

Vor drei Jahren hat Gilbert Geoffroy den Betrieb an seine Kinder übergeben. die **Tochter Angélique** hat ihr Önologiestudium bei **Dubourdieu** in Bordeaux absolviert, der **Sohn Regis** studierte Landwirtschaft und Weinbau in Toulouse, unter anderem bei **Pierre Casamayor**. Seitdem herrscht in den Weinbergen und im Keller der **Domaine de Laulan** ein produktiver Wettbewerb zwischen der Toulouser und der Bordelaiser "Weinbau-Schule" um den optimalen Wein, repräsentiert durch die beiden bestens ausgebildeten Geschwister. Der Sauvignon hat an Prägnanz, Klarheit und Saftigkeit noch zugelegt. Vergleiche braucht er nicht zu scheuen.

2004 Domaine de Laulan Sauvignon, Côtes de Duras AOC, Famille Geoffroy

100% Sauvignon; Alter der Rebstöcke 25 Jahre; Kalk-Lehmböden; Exposition der Weinberge: Süden;

Ertrag – je nach Jahrgang – zwischen 45 und 55 hl/ha; Vorklärung, Gärung im Stahltank bei 16 bis 18 Grad, anschließend 4 bis 5 Monate Ausbau in Inox.

6,40 €/0,75 l 8,53 Euro/Liter

Wein – ein Fest fürs Leben!