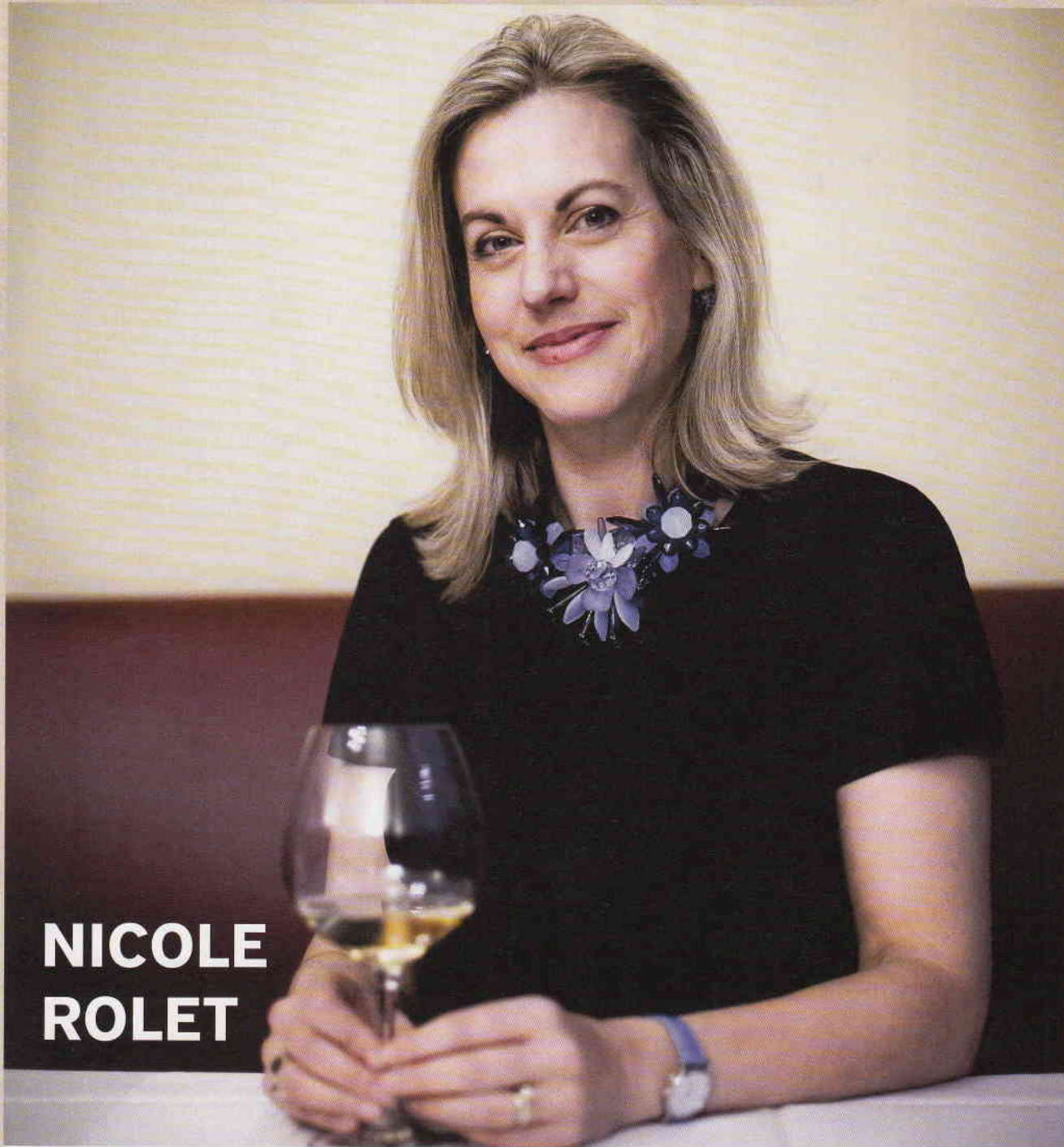




# VIERZEHNKOMMAFÜNF

## DIE WEINSEITEN IN EFFILEE

Nicole Rolet und ihr Paradies an der Rhône ✦ 50 zugelassene Zusatzstoffe, von denen wir bislang nichts wussten und auch in Zukunft lieber nichts wissen wollen ✦ Neuseeland: Am anderen Ende der Welt wächst viel mehr als nur Sauvignon Blanc



## NICOLE ROLET

Die Weingärten von Chêne Bleu liegen an dem Punkt, an dem die Appellationen Côtes du Rhône, Gigondas und Ventoux zusammenkommen. Die biodynamisch ausgebauten Weine werden als Vins de Pays klassifiziert, aber vom *Wall Street Journal* bereits als *Super Rhônes* bezeichnet, analog den *Supertuscans* der Achtzigerjahre. Wir sprachen mit Nicole Rolet, dem kreativen Kopf und Energiepaket hinter diesem außergewöhnlichen Projekt

FOTOS: ANDREA THODE

**N**icole, Sie gehen sehr ambitioniert an die Sache heran. War Ihnen von Anfang an klar, dass Sie versuchen würden, in der ersten Liga mitzuspielen?

Mir selber auf keinen Fall. Mein Mann hat ein viel besseres Gefühl für das Terroir. Ihn interessierte von Anfang an, wie diese Elemente zusammenkämen, die Topografie, die Höhe, die Isolation und die lange Tradition der Weinherstellung, die es hier gibt. Viele haben heutzutage ein kurzes Gedächtnis. Bis etwa 1960, als die Chemikalien und die Mechanisierung in den Weinbau Einzug hielten, waren diese Lagen unglaublich begehrt. Er war der Meinung, dass es sich lohnt, das Wissen der Menschen wiederzuentdecken, die hier seit so vielen Jahrhunderten gelebt und Wein gemacht haben. Die Tempelritter lebten hier. Aber ich hatte nicht erwartet, dass es dieses Weltklassepotenzial haben würde. Im Gegenteil, ich habe ihn immer in Frage gestellt und gesagt, die Welt braucht nicht noch einen neuen Wein. Warum glaubst du, dass das hier etwas anderes, etwas Besonderes sein sollte?

**Es ging also mehr um das Terroir als um den Wein?**

Nur um das Terroir. Xavier geht es nur um das Terroir. Er versteht Terroir, er hat ein Gefühl dafür. Ich komme ja mehr von der Verbraucherseite, meine Mutter war Restaurantkritikerin und Köchin, mein Vater hat Wein gesammelt. Ich hatte den Gaumen und liebte das Erlebnis des Weintrinkens. Ihm ging es von Anfang an um die Herstellung. Ich hätte mich persönlich nie getraut zu sagen, so, wir machen das jetzt, lass uns diese große Kellerei bauen, lass uns all unser Geld ausgeben und den Stress und die Mühe auf uns



Die Weine aus dem kleinem Paradies erregen regelmäßige Aufsehen auf Blindverkostungen in der ganzen Welt

nehmen, lass uns wieder zur Schule gehen, all diese Sachen. Aber dann kamen Lydia und Claude Bourguignon und haben unseren Boden untersucht. Die beiden sind die Boden-Gurus, die arbeiten mit all den Spitzenweingütern, mit den Bodenfreacks, Leuten, die völlig besessen sind von ihrem Boden und die die gesamte Struktur ihrer Weingüter um den Boden herum konzipieren. Dass uns die beiden geholfen haben, den Herstellungsprozess so zu gestalten, dass er die natürlichen Gegebenheiten optimal unterstützt, war von Anfang an sehr hilfreich.

**Wie haben die Franzosen reagiert, als Sie, eine Ausländerin, eine Frau, begonnen haben, das zu tun, was sie als ihre Domäne ansehen müssen?**

Das Anwesen stand ja mehrere Jahrzehnte lang zum Verkauf, sie hätten also reichlich Gelegenheit gehabt, das zu machen. Dennoch findet es vermutlich keiner lustig, wenn jemand von außerhalb kommt und ihm deutlich macht, dass er eine spannende Gelegenheit ausgelassen hat. Ich verstehe daher schon, dass sie nicht spontan begeistert sind, wenn jetzt eine Amerikanerin auftaucht und diese Haute-Couture-Weine macht.

Andererseits stören wir niemanden. Die Menge an Wein, die wir produzieren, ist klein, keiner wird deshalb von seinem eigenen Wein weniger verkaufen. Wenn wir zum Ruf dieser Gegend beitragen und dafür sorgen, dass Weinliebhaber und die erste Riege der Weinjournalisten hierherkommen, dann kann das nur für alle gut sein. Am Anfang hatten sie vielleicht gedacht, das wäre so eine Art Spielzeug, mit mir als Marie

**Manche dachten vielleicht, ich wäre Marie Antoinette, die Schafe hütet**

Antoinette, die so tut, als würde sie die Schafe hüten. Ich kann mir vorstellen, dass die Leute hier Angst hatten, dass wir ihnen ihre Geschichte und ihr Erbe wegnehmen würden, und dann waren sie froh, als sie gesehen haben, dass wir es herausgeputzt haben und internationale Aufmerksamkeit bekommen. Bisher lief das alles sehr gut.

**Welches war der erste Jahrgang, mit dem Sie zufrieden waren?**

Definitionsgemäß ist ja ein Perfektionist nie zufrieden, weder mit sich selbst noch mit irgendetwas anderem.



Man findet also immer etwas, was man besser machen oder infrage stellen kann. Die ersten Versuche, die wir im Weinberg gemacht hatten, waren sehr ermutigend; er reagierte sehr gut auf die Liebe und Fürsorge. Das ist wie mit einem Hund aus dem Tierheim, von dem man weiß, dass er es sehr schwer hatte, und wenn endlich jemand kommt und sich um ihn kümmert und freundlich ist. Der reagiert sofort mit Zuneigung. Und Weinreben sind wirklich die allerkügsten Pflanzen, sie sind wie die Delphine der Pflanzenwelt. Und ihre Intelligenz, ihre Fähigkeit, mit dem Menschen zu kommunizieren und sich anzupassen an den, der sich um sie kümmert, ist wirklich sehr interessant zu erleben. Wenn sie dich kennenlernen und beinahe vorausahnen, wie du dich um sie kümmern wirst, dann reagieren sie auf deine Pflege und dein Händchen mit sichtbaren Ergebnissen. Jeder Winzer, jeder Weinmacher erzählt davon,

### Weinreben sind die klügsten Pflanzen, sie sind wie die Delphine der Pflanzenwelt

wie man anfängt, eine intensive Beziehung zu den Reben einzugehen, weil sie so direkt reagieren.

Die ersten Jahre waren sehr schwer. Der Weinberg hat förmlich Steine ausgekotzt, ganze Lastwagenladungen. Wir hatten kaum Mutterboden. Es war echte Knochenarbeit, als würde man Dornröschens Schloss restaurieren, überall Ranken und alles total wild. An den ersten Weinen gefiel uns die wunderschöne Frucht, elegant, reichhaltig, die Tannine gefielen uns. Sie hatten aber einen weniger schönen rustikalen Stil, weil sie so voller Aromen und Textur und Würzigkeit waren, dass es eine ziemliche Herausforderung war,

das alles zu zügeln und zu zähmen. Im Rückblick ist das ein Problem, das man gern hat. Denn wenn man keine guten Trauben hat, hat man schon verloren. Andererseits, wenn man zu viel phenolische Information im Wein hat, kann das auch problematisch sein. In den ersten Jahren gefielen uns die Trauben durchaus, aber wir sind immer noch dabei zu lernen, wie man es im Keller richtig in Form bringt. Ich bin mir sicher, dass unser bester Jahrgang noch vor uns liegt. Vor allem haben wir ausreichend natürliche Säure, und das macht den Wein alterungsfähig. Und wir alle wissen, dass einer der wesentlichen Aspekte von Qualität ist, ob sie die Zeit überdauert.

Welches war der Erste, der den Cut geschafft hat?

Solange wir damit beschäftigt waren, den Weinberg in Schuss zu bringen, haben wir die meisten Trauben an die Kooperative verkauft. Aber natürlich haben wir nebenbei auch mit den natürlichen Techniken experimentiert. Unser erster Wein in eigenen Tanks war 2006, aber experimentiert haben wir schon Ende der Neunziger. Als wir anfangen, die Trauben wirklich zu verstehen, löste das einen neuen Denkprozess aus. Weil man muss schon eine klare Vorstellung haben, wo man hinwill. Ich glaube, die Einschätzung verschiedener namhafter Experten, dass diese Frucht wirklich ein spannender Ausgangspunkt war, öffnete



»Ich bin mir sicher, dass unser bester Jahrgang noch vor uns liegt«, meint Nicole. Die Flasche auf dem Tisch ist allerdings auch schon ziemlich großes Kino

unsere Gedanken in die Richtung, dass wir sagten, ja, wir versuchen es, wir gehen konsequent in Richtung niedriger Erträge und hoher Qualität, und zwar in dem natürlichen Umfeld. Dann haben wir sofort alles unternommen, um ein wirklich sehr, sehr hochwertiges Produkt zu bekommen. Wenn Sie Koch sind und können nicht nur die klassischen Dinge gut, sondern wollen auch etwas Besonderes, Experimentelles, dann öffnen Sie auch nicht eine Weinbar in der Seitenstraße. Dann versuchen Sie gleich, es richtig zu machen und arbeiten so lange daran, bis es klappt. Es war ungefähr 2005, als wir uns sagten, okay, wir werden keinen Aufwand scheuen, keine Kosten, keine Mühen, keine Zeit, wir werden dem hier alles geben, was es braucht, damit das Bestmögliche daraus wird. Und das Ergebnis ist wirklich toll.

#### Was tun Sie, um den Wein bekannt zu machen?

Vor allem versuchen wir, in möglichst viele Blindverkostungen auf der ganzen Welt zu kommen. Es gefällt uns, wenn jemand sagt, oh, wo kommt das her, das ist nicht wie irgendwas, das ich schon mal hatte. Das ist ein Vin de Pays, zu dem Preis? Und idealerweise geht so jemand den ganzen Weg zurück, bis er am Ende bei uns vorbeikommt. Um herauszufinden, wo dieser Wein mit dem originellen Ausdruck herkommt. Und entdeckt dann dieses kleine Paradies, das abseits von allem liegt, wo wir wirklich ganz nach unserem eigenen Rhythmus arbeiten können und für den Weinberg das tun, was wir für richtig halten. Wenn er klug und neugierig ist, wird er vielleicht sogar nachfragen, warum jemand das tut, sein Leben komplett ändern, obwohl das so kompliziert ist und überhaupt nicht naheliegend.

#### Man denkt, man steigt aus und in Wirklichkeit arbeitet man noch viel mehr als vorher ...

Also jemandem, der es ruhiger angehen will und mehr Zeit für sich und zum Entspannen haben will, würde ich das Weinmachen nicht empfehlen. Das ist kein Beruf für Leute, die den Fuß vom Pedal nehmen wollen. Wem Geld oder Kontrolle über sein Leben wichtig sind, sollte das nicht in Erwägung

#### Weinmachen ist nichts für Leute, die den Fuß vom Pedal nehmen wollen

ziehen. Wenn man andererseits etwas sucht, bei dem man Wirtschaftlichkeit und Selbstverwirklichung und Natur und sensorische Abenteuer zusammenbringen kann, dann ist das natürlich wunderbar. Ich kenne aber keinen Beruf, bei dem man auf Weltniveau kreativ sein kann und sich gleichzeitig zurückerlehnen. Kennen Sie jemanden, der wirklich gut ist in dem, was er tut, und gleichzeitig chillt? Ich glaube nicht, dass das zusammenpasst. Man muss schon genau wissen, was man will, ästhetisch, inhaltlich, stilistisch und emotional, und das auch den Leuten vermitteln, wenn sie das fertige Produkt sehen, wie aufregend und interessant es sein kann, wenn man alles richtig macht.

#### Wie kamen Sie auf den mittelalterlichen Look?


Nun, das Anwesen stammt aus dem neunten Jahrhundert, seit elf Jahrhunderten wird hier Wein produziert, das nahmen wir als Grundlage für die Kommunikation über diesen so besonderen Ort, damit keiner denkt, wir kämen plötzlich aus dem Nirgendwo.

Dazu kamen die kleinen Anachronismen auf den Etiketten, die iPhones,

Traktoren, Helikopter, die sich unter die historischen Charaktere in das zeitlose Setting mischen. Das fängt ein, was es für mich bedeutet, an diesem Ort zu arbeiten.

#### Und die blaue Eiche, gab es die schon?

Wir hatten die Bekanntschaft von Mark Nucera gemacht, der ist ein recht bekannter Künstler und Poet und Baumpfleger. Er spiegelt die Poesie der Bäume und der Natur wider. Ein junger Typ, der ein extrem enges emotionales Verhältnis zu Bäumen hat, so wie wir zu Essen und Wein. Er ist wirklich in der Lage, die natürliche Schönheit der Bäume zum Ausdruck zu bringen, er beschneidet sie, bereinigt und festigt ihre Form.

Dieser Baum präsierte an der Grenze zum Wald über den Weingarten und verlor 2005 bei der großen Trockenheit, die wir hier hatten, die Blätter. Mark hatte die Idee, ihn mit Kupfersulfat einzusprühen, um ihn zu schützen, und das öffnete uns die Augen für die große Schönheit des Baums. Als ich dann nach einem Namen für das Anwesen suchte, schien es mir eine gute Metapher für unser Bedürfnis, die natürliche Schönheit dieses Ortes zu schützen, aber gleichzeitig auch etwas draus zu machen. Wissen Sie, einen Namen für einen Wein zu finden, in den man sein ganzes Leben investiert hat, das war eine große Entscheidung. 

---

#### CHÈNE BLEU

*Chemin de la Verrière*

*84110 Le Crestet*

*Frankreich*

*Tel. +33 490 100 630*

*www.chenebleu.com*

*In Deutschland bei vinaturel.de*