



Domaine de Lauzières

Das Paradies auf Erden

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Paradiesisch schön ist es auf der Domaine de Lauzières, die sich fern der grossen Verkehrswege in einem einsamen Tälchen mitten in den wild zerklüfteten Alpilles, den «Älpchen» zwischen Avignon und Arles, im Herzen der Provence versteckt hält. Nur Eingeweihte finden in der Regel hierher, auch wenn dieser Garten Eden nicht von einem Flammenring umgeben ist und von keinem Cherub bewacht wird.

Für Abschreckung sorgt auch nicht, dass sich manchmal der Teufel zeigt in Form einer Schlange, die vielleicht aus dem nahen Val d'Enfer bei Les Baux-de-Provence herangekrochen ist und inmitten von Reben, Olivenbäumen und Pinienwäldchen vergeblich nach einem Apfelbaum sucht. Denn Gott straft sofort und schickt sogleich einen Raubvogel, der die sich windende Schlange in seinem Schnabel davonträgt.

Zwei Unentwegte, die es allen Hindernissen zum Trotz ins Paradies geschafft hatten, sind der ehemalige Anwalt Jean-Daniel Schlaepfer und dessen Freund Gérard Pillon, ein ehemaliger Spengler. Nachdem die beiden Genfer aus der Domaine des Balisiers in Peney das grösste Bioweingut der Schweiz gemacht hatten, suchten sie zu Beginn der neunziger Jahre neue Herausforderungen und wurden in der Provence fündig.

Gut war der Wein von Lauzières immer, aber in allerletzter Zeit ist er nochmals besser geworden. Die Wende kam nach dem tragischen Unfalltod von Pillon im Jahr 2012, nach dem Schlaepfer praktisch von einem Tag auf den anderen von fast allen seinen Freunden Abstand nahm, sich nach Südspanien absetzte und die Hauptverantwortung für Lauzières Pillons Sohn und Erben Christophe überliess.

Der im Immobilien-Business tätige junge Pillon ging sogleich an eine umfassende Sanierung des Weinguts: Gebäulichkeiten wurden renoviert, Rebberge, Olivenhaine und Wege erneuert und der Weinkeller vollständig modernisiert. Bei allen Arbeiten kann Pillon auf ein eingespieltes, hoch motiviertes Team zählen, insbesondere auf den Rebmeister François Marsille und die Kellermeisterin Noémie Schudel.

Das Resultat ist sicht- und spürbar: Zwar sind zurzeit erst der Weiss- und Roséwein der neuen Linie auf dem Markt. Doch bereits jetzt wird deutlich, dass auf Lauzières eine markante Verjüngung stattgefunden hat. Nicht nur das Design der Flaschen wirkt frischer und moderner, sondern auch deren Inhalt. Jetzt darf man auf die Rotweine gespannt sein, denn da sind die verschwundenen Altmeister nur schwer zu toppen.

Ausgesuchte Weine



Sine Nomine blanc 2011

Les Baux de Provence AOP (Grenache Blanc, Clairette)
Helles Gelb; Aromen von Aprikosen, Zitrus, Orangenblüten, Kräutern; vollmundig, saftige Säure, schöne Bitterkeit im langen Abgang; eleganter, charaktervoller Wein, passt zu mediterranen Apérohäppchen, Jakobsmuscheln, Fisch (13.5% Vol.)
17,5 Punkte, Fr. 25.—



Equinoxe rosé 2012

Les Baux de Provence AOP (Grenache, Counoise)
Helles Lachsrosa; Aromen von Himbeeren, rosa Pfirsich, Sternfrucht, Kräutern; mittelgewichtig, frische Säure, dezente Bitterkeit im Abgang; ausdrucksvoller, kräftiger Rosé, passt zu Salade niçoise, Geflügel, Kalbfleisch (13% Vol.)
17 Punkte, Fr. 15.—



Solstice 2008

Les Baux de Provence AOC (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Beeren, dunklen Steinfrüchten, Gewürzen; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, recht lang; eleganter, finessereicher Wein, passt zu Ratatouille, Entrecôte, Lamm (14% Vol.)
17 Punkte, Fr. 20.—



Sine Nomine No 5767

Vin de Table de France (Petit Verdot, Grenache)
Dunkles, ganz leicht gereiftes Rot; intensive Aromen von schwarzen Beeren, Backpflaumen, Garrigue; vollmundig, saftige Säure, markantes, kräftiges Tannin, sehr lang; grosser Wein für besondere Anlässe, passt zu Entenbrust, Wild, kräftigem Käse (13.9% Vol.)
18 Punkte, Fr. 40.—

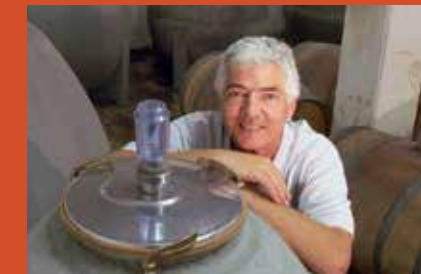
Domaine de Lauzières

F-13890 Mouriès, Tel. +33 490 47 62 88, www.domainedelauzieres.com;
Bezugsquelle: Domaine des Balisiers, Route de Peney-Dessus 12, 1242 Satigny, Tel. 022 753 19 58, www.balisiers.ch

Das Stichwort zum Wein

Nachtlese

Die Maxime «Morgenstund hat Gold im Mund» besass auf der Domaine de Lauzières schon immer sehr grosse Bedeutung. Mit der Einführung der nächtlichen Weinlese zu frühmorgendlicher Stunde erhält sie jetzt noch eine neue Dimension.



Jean-Daniel Schlaepfer, Mitbesitzer der ersten Stunde von Lauzières, ist sicher auch nach seiner Pensionierung ein Frühaufsteher geblieben. Bei unseren Besuchen war er spätestens um vier Uhr morgens schon auf den Beinen, im Sommer wie im Winter. Die frühen Morgenstunden mochte er nicht missen. Dann konnte er alles erledigen, was seine volle Konzentration erforderte. Er entwickelte neue Projekte, schrieb an einem geplanten Buch oder widmete sich der Lektüre von Zeitschriften und Büchern.

Sein heutiger Geschäftspartner und Nachfolger Christophe Pillon nahm die Tradition des Frühaufstehens mit der Einführung der Nachtlese auf. Da die Lese auf Lauzières infolge der Klimaerwärmung immer häufiger in die heissen Spätsommerwochen fällt, drängte sich

die Lese in den kühlen Nachtstunden fast auf. So kann verhindert werden, dass auslaufender Traubensaft in den Sammelbehältern spontan vergärt oder oxidiert. Zudem kann auf die sonst notwendige Schwefelung der Trauben verzichtet werden.

Die Nachtlese hat aber noch einen weiteren Vorteil: Zwar muss die Lese-equipe sehr früh aus den Federn und ausgerüstet mit Stirnlampen bereits morgens um vier Uhr die reifen Trauben in den Rebzeilen abschneiden. Aber um diese Tageszeit fehlen auch die lästigen Wespen, und es ist noch angenehm kühl. Ausserdem ist mittags um zwölf Uhr das Tagwerk bereits beendet. Und nach dem Mittagessen kann man sich wie seinerzeit Jean-Daniel Schlaepfer einer ausführlichen Siesta hingeben.

Andreas Keller



Jean-Daniel Schlaepfer (oben links), Christophe Pillon (unten rechts) und die Equipe von Lauzières während der Nachtlese (unten) / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

