



©Les gens du vin

## Les Terrasses du Larzac

### Das Clos Maia

Haben Sie sich schon gefragt, in welcher französischen Region der Roquefort produziert wird? Les Causses? Ja, Sie liegen richtig. Wissen Sie aber auch, wo sich diese genau befinden? Wenn Sie sich für Protestbewegungen landwirtschaftlicher Inspiration interessieren, haben Sie bestimmt bereits vom Larzac gehört.

### Geschichte und Geographie

#### Gardarem lo Larzac!

In der 2015 herausgegebenen Sonderausgabe von Vinum über das Languedoc schreibt Rolf Bichsel «Wer sich nur für Wein interessiert, interessiert sich für gar nichts. Wein ist nicht Zweck, sondern Mittel. Wein ist ein guter Vorwand und der beste, spannendste, interessanteste Umweg zum Ziel». Wir fügen hinzu, dass das Gleiche für die Geschichte gilt. Die Geschichte des Larzac erweist sich als besonders reich. Ab dem XII. Jahrhundert liessen sich die Tempelreiter und die Hospitaler auf dem Plateau des Larzac nieder, nachdem ihnen die Fläche geschenkt wurde. So entstanden ein paar der schönsten Dörfer Frankreichs: La [Couvertoirade](#), [Saint-Jean d'Alcas](#)...



La Couvertoirade

©Tourisme Aveyron

Am Anfang der 1970er protestierten 103 Bauern gegen das Diktat der französischen Landesbehörden und deren Absicht, das militärische Lager im Larzac von 3'000 auf 17'000ha zu erweitern. Dafür hätten die Bauern und Züchter enteignet werden sollen. Im Sommer 1974 demonstrieren bis 100'000 Personen in der Bewegung «Ernte für die Dritte Welt», welche auf die mangelnde Chancengleichheit bzgl. der Weltenahnung aufmerksam macht. Einmal mehr stimmt das verwendete Slogan «Weizen bringt Leben, Waffen den Tod!» («Le blé fait vivre, les armes font mourir»). Im Mai 1975 wird die «Larzac Universität» durch Intellektuelle und Künstler gegründet. Am 2. Dezember 1978 demonstrieren 100'000 Personen zugunsten des Larzac in Paris und werden durch den Oppositionsführer, François Mitterrand, empfangen. Tags darauf werden 11 Leitfiguren der Demonstration, darunter José Bové, durch den Kabinettsdirektor des Verteidigungsministeriums empfangen. Die friedlichen Bewegungen des Larzac, von Hirten und Bauern, 68er-Anhängern, Maoisten, Umweltschützern und Grünen, Pazifisten

und Wehrdienstverweigerern, Drittwelt-Sympathisanten, usw. dauerten schliesslich bis 1981. In diesem Jahr nahm der frisch gewählte Präsident François Mitterrand das Projekt definitiv zurück. [Garderem lo Larzac!](#) Wir bewahren das Larzac! So lautete 10 Jahre lang das Schlagwort der Bewegung, welches heute immer noch und nicht nur im Larzac verwendet wird. „Gardarem lo Larzac“ hat in der Tat die gleiche Tragweite wie z.B. „No pasarán!“. In der Tat legte diese Bewegung die Grundlage zu derjenigen der Globalisierungsgegner und der Slogan wird weiter verwendet. Juli 2013 veranlasste der französische Wirtschaftsminister, [Stéphane Le Foll](#), dass die Bauern des Larzac mindestens bis 2083 durch den Staat nicht mehr bedroht werden. So bleibt die 100 Km weit von Montpellier entfernte Gegend eine idyllische Fläche für Liebhaber unberührter, wilder Landschaften und für die Hirten und weiteren Züchter, welche im Larzac einen authentischen Friedenshafen gefunden haben.



©Midi Libre

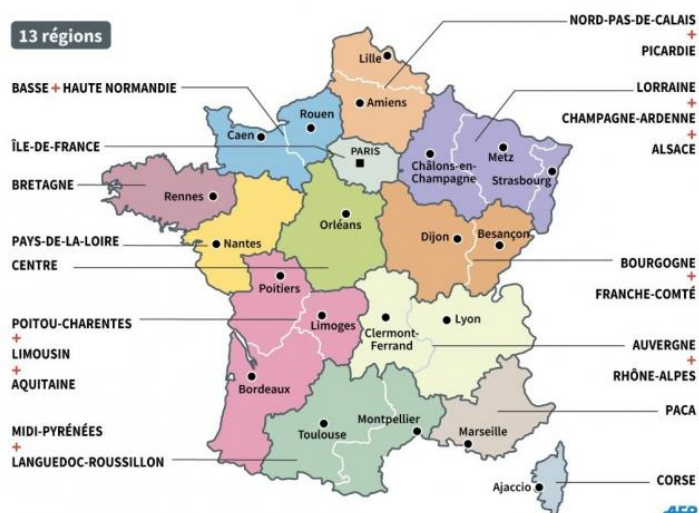


©France Inter

Das Larzac ist heute eine wunderschöne Region mit einer stark geprägten, politischen Vergangenheit, welche zusammen mit der einmaligen Landschaft und der Symbolik eine ungeahnte Faszination auslösen.

## Occitanie oder Languedoc?

Was den Weinbau anbelangt, ist die Geschichte des Languedoc nie einfach gewesen. Wir sind aber davon überzeugt, dass die Schwierigkeiten der Vergangenheit angehören und verzichten deshalb, darauf zurückzukommen. Zahlreiche moderne Weingüter existierten vor 20 Jahren nicht... Das Clos Maïa, welchem wir den vorliegenden Bericht widmen, wurde 2009 gegründet... Im Larzac. Also im Languedoc. So heisst das 42'000ha grosse Anbaugebiet in der offiziell neu gebildeten Region namens Occitanie und das Département Hérault.



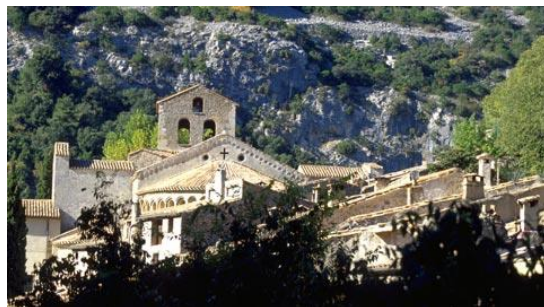
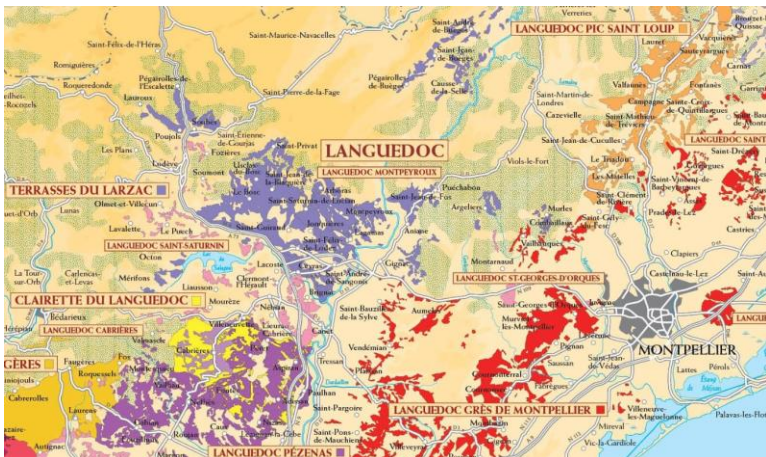
Occitanie = Midi-Pyrénées + Languedoc -Roussillon

Weitere Infos: [Cartes France](#)

©L'Obs

Hérault zählt einige der grossartigsten Weingüter der 72'724 Km<sup>2</sup> grossen, administrativen Region auf. Bereits die Appellationen zwischen Montpellier, Lodève und Beziers lassen keinen Zweifel daran, dass sich da eine richtige Goldgrube befindet. Pic Saint-Loup, Faugères, Saint-Chinian, Montpeyroux, Pézenas, La Méjanelle sind einige davon. Selbstverständlich auch die Terrasses du Larzac, welche 2004 als Zusatzbezeichnung der AOC Côteaux du Languedoc und 2014 als eigenständige AOC verordnet wurde. Der Name Terrasses deutet darauf hin, dass die 400ha Weinberge zwischen 50 und 800m.ü.M. effektiv Terrassen gestalten. Sie befinden sich spezifisch im Gebiet „Causse du Larzac“. Allerdings ist Vorsicht geboten, diese können auf keinen Fall mit denjenigen von Lavaux oder vom Douro-Tal verglichen werden. Eine weitere Besonderheit des

gesamten Gebiets ist, ein 45Km langes und 20Km breites V zu gestalten. Die Terrassen haben sehr warme Sommer und verhältnismässig harte Winter. Sie werden ausserdem durch den Nordwind -den gefürchteten Mistral- durchgefegt, dem besten Antibiotikum sagt Géraldine Laval, die Gründerin des Clos Maïa. Was den Weinen aber auch im Vergleich zu den anderen Erzeugnissen des Languedoc diese unverwechselbare Frische verleiht. 32 Gemeinden gehören zu den Terrasses. Wiederum erweisen sich einige davon als besonders bekannt. Aniane, wo Mas de Daumas Gassac und La Grange des Pères angesiedelt sind, Jonquières mit der Domaine du Pas de l'Escalette, der Mas Jullien und Mas Cal Demoura, um nur diese zu nennen.



Die zwei Fotos und die Karte ©Terrasses du Larzac

## Das Clos Maïa

Anfangs März 2016 haben wir Géraldine Laval getroffen. [Le Millésime](#), die durchaus empfehlenswerte und sehr professionell geführte Weinhandlung der Brüder Siegenthaler, organisiert nun seit zwei Jahren jeweils im März eine spannende Verkostung verschiedener Erzeugnisse aus dem eigenen Sortiment. Neben grossen Namen wie den Domaine Lucien Le Moine und Mortet oder Clos des Fées, Jamet und Rayas umfasst der Katalog der Händler auch ein paar Schmuckstücke. Comte Abbatucci aus Korsika, das Château de Fosse-Sèche aus dem Val de Loire oder noch Mas Haut-Buis und Clos Maïa aus dem Languedoc.

Géraldine Laval gründete im Jahr 2009 ihr 6ha kleines Weingut in Pégairolles de l'Escalette. Neben dem grossartigen Terroir kultiviert sie ein paar der faszinierendsten Rebsorten des ganzen Languedoc, nämlich Grenache Noir, Syrah, Carignan, Cinsault und Terret für die Rotweine sowie Roussanne, Terret Bourret und seit 2014 Chenin Blanc für die Weissweine. Die Winzerin verkörpert das Renouveau des Languedoc und beweist mit sehr viel Können und Sensibilität, dass nicht die Grösse eines Weinguts für die Qualität der Weine entscheidend ist. Wir haben uns am 7. März 2016 mit ihr unterhalten und bedanken uns an dieser Stelle ganz herzlich beim Le Millésime, welche das Interview ermöglicht hat.



Beide Fotos: Das Clos Maïa

©Les gens du vin

## Das Interview

**Vinifera-Mundi:** Das Clos Maia ist im Languedoc und insbesondere im Gebiet der renommierten Terrasses du Larzac angesiedelt. Persönlich stammen Sie aber aus einem völlig anderen Anbaugebiet. Was ist Ihre Motivation für die Terrasses gewesen? Ihre Liebe zu diesem fabelhaften Terroir und zur reichen Geschichte des Larzac oder Ihre Beziehung zu einem talentierten Winzer, [Olivier Jeantet](#)?

**Géraldine Laval:** Am Ende meines Studiums, also im 2007, habe ich begonnen, die Terroir kennenzulernen. Julien Zernott von der Domaine du Pas de l'Escalette erfuhr, dass ich mein Studium mit einem DNO (Dipôme National d'Oenologie) abschloss. Er fragte mich dann, ob ich die Vinifizierung bei ihm auf seinem Weingut durchführen möchte, da ihm die Zeit dafür fehlte. Er war zu diesem Zeitpunkt bei Paul-Henry Pellé in Menetou-Salon tätig und konnte seiner eigenen Domaine nicht 100% seiner Zeit widmen. Paul-Henry war bereits damals mein bester Freund. So haben Julien und ich uns kennengelernt. Er suchte jemanden, um die ganze Arbeit zu leiten. Seine Terroir haben mich buchstäblich beeindruckt. Zunächst ist es immer mein Wunsch gewesen, Reben auf Kalkböden zu kultivieren. Mir sind drei Grundelemente besonders wichtig: Gestein, Pflanze und Wasser. Die Hochebene des Larzac bietet schöne Kalkfelsen, aber auch ein kleines Hochplateau und schliesslich Wasserfälle. Der Ort war also genau das, was ich suchte. Technisch betrachtet war es auch besonders interessant. Es ist alles Kalk, aber aktiver Kalk, was uns die Möglichkeit gab, qualitative Unterlagsreben einzupflanzen. In der Tat ist es wichtig zu wissen, dass aktiver Kalk uns gezwungen hätte, widerstandsfähige Unterlagsreben einzupflanzen, was nicht wirklich qualitativ ist. Der Boden drainiert sehr gut und wir haben viel Wasser. Im Süden, wo es so warm und sonnig ist, spielt es auch eine grosse Rolle. Ich produziere Getränke und keine Würzstoffe. Meine Weine sind flüssig. Ohne Wasser wären sie nur konzentriert. Da war meine ganze Motivation. Ausserdem habe ich [Olivier Jeantet](#) kennengelernt, wir leben seitdem zusammen. Dabei ist die Tatsache spannend, dass wir erst sechs Monaten zusammen waren, als ich mein eigenes Weingut gründete. Somit ist es uns nicht mal eingefallen, dass wir eine einzige Domaine haben könnten.



Géraldine Laval am 7. März 2016

**Vinifera-Mundi:** In wie weit ergänzen sich beide Domaine heute ideal?

**Géraldine Laval:** Olivier und ich sind seit dem Sommer 2008 zusammen, wobei ich ein paar Monate später mein Weingut gegründet habe. Deutlich mehr als die Weingüter ergänzen sich die Personen. Olivier hat viel Erfahrung, er kennt den Ort, die Rebsorten, anders gesagt, kennt er alles, was nicht innert kurzer Zeit gelernt werden kann. Da braucht man viel Erfahrung, was mich anbelangt, habe ich ihm den wissenschaftlichen Ansatz und die Präzision beigebracht, welche ich selber während meines Praktikums gelernt habe. Ich beziehe mich auf die Präzision im Weinberg, die Präzision der Handbewegungen, man begleitet die Rebstöcke, man führt sie nicht, man muss auch wissen, warum ein Wein so oder so vinifiziert wird... Das Schwierigste ist schliesslich nichts zu tun... Das alles habe ich Olivier beigebracht. Ebenfalls die Chemie bzw. die Biochemie. Hingegen weiss er jedes Jahr haargenau, wann das richtige Datum für die Ernte ist. Er bebaut seinen Weinberg wie sonst keiner, arbeitet enorm viel nach Feeling und seines stimmt einfach. Das hilft mir enorm viel. Am Ende ist es völlig spannend, weil wir genau die gleichen Böden haben und doch unterscheiden sich unsere Weine völlig voneinander. Wir lieben die gleichen Weine, unsere Kellereien sind im gleichen Dorf, aber am Ende sind das unterschiedliche Weine. Vielleicht deswegen, weil meine Kellerei sehr feucht und kalt ist.



Olivier Jeantet

©Mas Haut-Buis

Das ist das gleiche Terroir, die gleichen Rebsorten und am Ende merkt man, wie das Feeling und die Arbeit eine entscheidende Rolle spielen.

**Vinifera-Mundi:** Larzac ist keine Weinregion wie eine andere. Nicht nur aufgrund des wirtschaftspolitischen Hintergrunds. Wie entfaltet man sich heute in diesem Kontext? Radiert man die Vergangenheit aus oder baut man aufgrund der unzähligen und vielfältigen Persönlichkeiten, die sich dort niedergelassen haben, darauf, um vielleicht sogar etwas mehr zu bieten?

**Géraldine Laval:** Gardarem lo Larzac! (lacht). Es gibt eine Energie im Larzac, die Region strahlt buchstäblich etwas aus, sie gibt ungeahnte Kräfte. Olivier Jullien, Peyre-Rose, Gauby, alle diese emblematischen Winzer motivieren uns, sie sind durchaus zugänglich, d.h. sie nehmen sich Zeit, um mit uns zu sprechen und um uns Ratschläge zu geben. Das geht sogar viel weiter. Sie sind sehr demutsvoll, sie stellen uns Fragen, lernen, was wir machen. Diese Haltung, aber auch der magische Ort namens Larzac kommen uns entgegen. Da oben, 700m.ü.M., fühle ich mich sehr wohl. Da ich richtig auf dem Hochplateau lebe, sind die Winter hart, sehr kalt, es schneit jedes Jahr. Dafür haben wir viel Luft im Sommer und die Leute sind durchaus bodenständig. Ich brauche diese gesamte Stimmung.



Géraldine Laval und Olivier Jeantet

©Notes vineuses

**Vinifera-Mundi:** Clos Maia genauso wie Mas Haut-Buis, das Weingut von Olivier Jeantet, arbeiten biodynamisch. Was bringt es Ihnen? Ist es eine selbstverständliche Entwicklung gewesen?

**Géraldine Laval:** Man muss zunächst die Reben verstehen. Rebenbezogene Physiologie sowie Biologie bilden die Säulen des erforderlichen Wissens, bevor man sich für die Biodynamie einsetzt. Wenn man dieses Wissen nicht hat, macht man sowieso nicht das Richtige im Weinberg. Mit oder ohne Biodynamie. Ich möchte allerdings etwas korrigieren: Wir wenden einige Ansätze der Biodynamie an, wir sind aber nicht zertifiziert. Meines Erachtens ist eine wichtige Voraussetzung der Biodynamie die Mischkultur. Das machen wir nicht. Ausserdem ist zu berücksichtigen, dass die Umwandlung eines Weinbergs auch viel Zeit beansprucht. Wenn ein Weinberg 10 oder 20, ja sogar 40 Jahre lang chemisch behandelt wurde, braucht es sehr viel Zeit, bis alles wieder gut funktioniert. Sobald meine Böden dann wieder tadellos leben, werden wir dann noch mehr biodynamisch arbeiten können.

**Vinifera-Mundi:** Zusammengefasst, ist es mit der Chemie, als ob man Jahre lang einen Sportler überstrapazieren würde, damit er immer bessere Ergebnisse bekommt. Dann kommt der Moment, in dem er mit illegalen Substanzen oder nicht einfach nicht mehr kann. Hingegen lebt ein Weinberg mit der Biodynamie heute, morgen und längerfristig.

Géraldine Laval: Das ist genauso.



Die Weinkellerei des Clos Maia

©Notes vineuses

**Vinifera-Mundi:** Irgendwo habe ich gelesen, dass Sie sowieso ein ethisches Problem mit der Verwendung von Kupfer haben. Ist es effektiv so?

**Géraldine Laval:** Nein, wir haben kein Problem damit, wir verwenden extrem wenig davon. Unsere Region ist wie durch die Götter gesegnet. Wir haben den Nordwind, der genauso effizient wie ein sehr gutes, natürliches Antibiotikum wirkt, wir haben extrem wenig Mehltau. Wir haben uns bisher noch nicht gefragt, wie es mit der Verschmutzung des Grundwasserspeichers aussieht, weil Kupfer ein Schwermetall ist. Eigentlich gibt es wenige Studien über die Auswirkungen des Kupfers und diese lassen denken, dass die Schäden minim sind. Selbstverständlich ist Kupfer weniger harmlos als Schwefel. Schwefel lässt sich durch die Rebstöcke gut ertragen und aufnehmen. Wie gesagt, was unsere Region und insbesondere unsere Weingüter betrifft, haben wir kein Problem damit. Wir verwenden extrem wenig davon.

**Vinifera-Mundi:** Sie haben viel studiert und besitzen sogar drei Höhere Technikerdiplome (BTS). Anschliessend haben Sie Erfahrung bei verschiedenen, renommierten Weingütern gesammelt... Was hat Ihnen jede Erfahrung in Anbetracht davon beigebracht, was Sie heute machen?

**Géraldine Laval:** Genau habe ich ein solches Diplom im Weinhandel, ein weiteres im Bereich Weinbau und Önologie, das dritte ist aber ein staatliches Diplom «Oenovin» [dieses ist kein BTS, Anm. d. Red.]. Anschliessend habe ich 2003 meinen ersten Jahrgang überhaupt bei [Bellerose Figeac](#), ein Grand Cru in Saint-Emilion, erlebt. Ich studierte damals für mein BTS im Wein- und Spirituosenhandel. Ich hatte damals keine Erfahrung mit der Vinifizierung, ich begann erst dann zu verkosten, das hat mir sehr gefallen, ich habe gelernt, mit Pumpen zu arbeiten, Remontagen durchzuführen, frische Trauben zu riechen, ... Das war wirklich der Anfang und ich hatte keine Ahnung.

2004 habe ich dann bei Olivier Leflaive gearbeitet. Mit Frank Grux als technischem Direktor. Frank ist absolut beeindruckend, er arbeitet grossartig und erweist sich als ausgezeichneter Referent. Jeden Morgen verkosteten wir die verschiedenen Weine direkt ab Fass und ohne Frank. Dann kam er, er prüfte unsere technischen Notizen und fragte uns, was wir dann machen würden. Da bist Du richtig gezwungen, Dich zu fragen, warum Du Dich für eine Technik oder eher für eine andere entscheidest. Er war immer auf unsere Argumente neugierig, sagte uns, warum sie stimmen und warum nicht. Er hat es nie so gemacht, dass allein seine Meinung zählt, war stattdessen immer extrem offen. So lernt man wirklich sehr viel und sehr effizient. Wenn jemand so wie ich verstehen muss, warum es so ist und nicht anders, ist Frank die beste Adresse für diese Lehre.

2005 war ich dann bei Cantenac-Brown. Ich weiss, ich bin hart, aber da habe ich wirklich das gesehen, was ich nicht machen will. Die Trauben werden sehr reif geerntet, sehr extrahiert, sehr viel Holz wird eingesetzt... Man extrahiert und wieder wird extrahiert. Wenn mal wirklich zu viel extrahiert wurde und es gibt dann zu viel Stoff, korrigiert man das mit den entsprechenden Enzymen, um das Ganze zu besänftigen. Dieser Weinbaustil ist besonders interventionistisch, während meine eigene Philosophie ist, die Trauben zu begleiten und nicht zu führen. Ich unternehme alles, damit meine Weine reintonig bleiben. Ich bemühe mich darum, dass meine Weine so gut werden wie möglich, es hängt aber nicht von mir ab.

2006 war ich dann bei Jean-Louis Chave. Ich habe im Juni angefangen und bin im Dezember gegangen. Im August war die Domaine geschlossen. Ansonsten habe ich zwei Monate im Weinberg verbracht. Dann habe ich zur Ernte und zur Vinifizierung beigetragen. Auf dieser Domaine lernt man die Liebe zur Präzision und zum Detail. Und noch eine ganze Menge von Sachen.

**Vinifera-Mundi:** In wie weit haben Sie die Kenntnisse des Terroirs gelernt? Ich denke z.B. an die Bessards. Haben Sie dieses Wissen bei Chave oder bei anderen gesammelt? Haben Sie die Cuvée Cathelin bereits verkostet?

**Géraldine Laval:** Das habe ich bei Chave gelernt. Chave hat sowieso den besten Teil der Bessards. Ja, ich habe Cathelin bereits verkostet. Jean-Louis empfängt extrem selten Leute, dafür macht er das richtig und im grossen Stil. Bei ihm verkostet man mindestens drei Jahrgänge Rotwein, gleich viel Weisswein, dann ältere Jahrgänge, dann manchmal auch Cathelin. Als ich dort war, hat jede Verkostung die Gelegenheit geboten, die Ohren zu öffnen und die Geschmacksnerven zu sensibilisieren. Gérard Chave ist der beste Verkoster überhaupt, den ich in meinem Leben kennengelernt habe. Er imponiert durch seine Erfahrung. Jean-Louis war mal auf einer Reise in Japan. So konnten wir die Weine mit Gérard verkosten. Während deren Ausbau standen mir alle Analysen zur Verfügung, ich kannte alle Parameter, darunter den pH-Wert. Gérard verkostete die Weine und wusste sofort, welche empfindlich waren und wie die Werte genau waren. Bei Chave habe ich gelernt, dass nicht die Säure, sondern der pH-Wert entscheidend ist. Inzwischen ist mir die Säure sogar völlig unwichtig. Wenn ein Weinberg lebt und die Rebstöcke gesund ernährt werden, ist der pH-Wert tief. Die Verbindung Boden – Wurzel – Rebstock – Blätter – Lichtenergie – Luft ist massgebend. Anschliessend ist dann nur noch der Mond zu berücksichtigen.

### Vinifera-Mundi: Verfolgen Sie [Claude](#) und [Lydia Bourguignon](#)?

**Géraldine Laval:** Ja, klar. Ich habe ihre Bücher gelesen und Vorträge besucht. Das ist doch die Grundlage des Weinbaus. Vor der Lehre der Bourguignon lebte der Boden nicht wirklich.

### Vinifera-Mundi: Kommen wir zu Ihrer Erfahrung zurück...

**Géraldine Laval:** 2007 habe ich mein staatliches Diplom bei Julien Zernott [der Domaine Pas de l'Escalette, Anm. d. Red.] abgeschlossen. Das war das erste Mal, dass ich Grenache und Carignan vinifizierte, die aus dem gleichen Terroir wie meine Weine kommen. Das war nicht nur aufgrund des Weins, sondern auch in der Führung eines Unternehmens besonders interessant. Julien war nicht immer da. Klar erliess er die Richtlinien und Anweisungen, es gibt aber einen Unterschied zwischen dem, was man machen will, und, was man machen kann. Da habe ich wieder sehr viel gelernt. Im Bereich des Handels haben mir Julien und seine Frau Delphine sehr viel geholfen.

2008 ging ich dann zu Olivier Jullien [des Mas Jullien, Anm. d. Red.]. Da habe ich ganz bestimmt meine schönste Berufserfahrung gesammelt, da nun plötzlich alles Sinn machte. Alles, was ich machte, liess sich erklären.

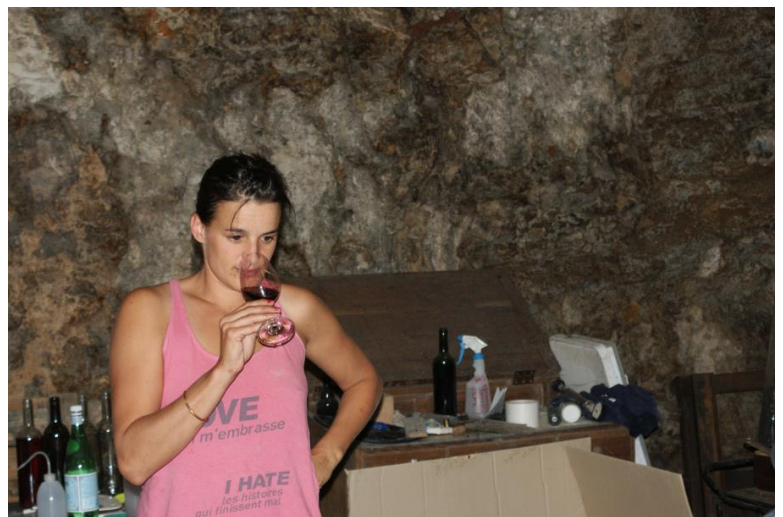
### Vinifera-Mundi: Anders gesagt, ähnelt Ihre mehrjährige Erfahrung, welche auf Ihrem vielfältig erworbenen Wissen beruht, einem Puzzle. Jedes Einzelstück macht nicht unbedingt viel Sinn, doch macht es dann das Schlussergebnis.

**Géraldine Laval:** Genauso ist es. Völlig spannend ist folgende Anekdote: Als ich Studentin war, unterhielten wir uns mit meinen Freunden über die Führung der Weinberge und auch ein wenig über den Weinbau. Wir fragten uns, was unsere respektiven Lehren waren, was uns besonders wichtig vorkam, usw. Als ich meine Meinung schilderte, sagten mir meine Freunde, das sei wirklich sehr gut und vorbildlich, dennoch alles nur eine Utopie. In der Realität könne es nicht umgesetzt werden. Bei Olivier Jullien habe ich festgestellt, dass er das doch vollumfänglich machte. Ja, es stimmt, das kostet viel Geld, viel Arbeit. Ich mache es noch nicht so, weil ich nicht über die Mittel verfüge. Olivier hat sein ganzes Leben diesem Ziel gewidmet und er hat es erreicht. Seine Arbeit ist einfach beeindruckend.

Schliesslich, im 2009, bin ich selbstständig geworden.

### Vinifera-Mundi: Mit gutem Recht sind Sie auf Ihre Grenache sehr stolz.

**Géraldine Laval:** Das ist tatsächlich so (lacht). Eigentlich erfüllen sie genau meine Erwartungen, was die Reife anbelangt. Dadurch meine ich, dass die drei Indikatoren der Traubenreife gleichzeitig «auf grün springen»: Die technologische Reife, welche die Verbindung zwischen Säure und Alkohol betrifft, in meinem Fall geht es um Ausgewogenheit im Saft. Ich ernte immer erst, wenn die Ausgewogenheit perfekt stimmt. Ich achte dann auf die Reife des Häutchens der Weintrauben, also die phenolische Reife mit den Tanninen, den Anthocyanen (die Farbe), den Aromen, und schliesslich auf die Reife der einzelnen Zellen des Traubenhäutchens. Wenn die drei Reifen synchron sind, habe ich dann die Reife der Säfte, welche dann auch gesund sind und nicht brauchen, extrahiert zu werden. Wenn Sie meine Weine anschauen, werden Petit Clos Maïa, meine zweite Cuvée, und Clos Maïa, meine grosse Cuvée, fast genau gleich vinifiziert. Das Elevage ist zwar nicht ganz das Gleiche, es gibt ja mehr Stoff im Clos Maïa, aber ich gebe mir genau die gleiche Mühe für beide Weine. Beide Weine enthalten mehrheitlich Grenache auf dem gleichen Terroir. Beim Petit Clos sind ein paar Rebstöcke nicht gleich gut reif, aber es sind potentiell die gleichen Weine. Die Grenache Rebstöcke vom Clos und des Petit Clos sind 60 Jahre alt, die Syrah-Rebstöcke des Petit Clos sind 15 Jahre alt und der Boden enthält mehr Schluff, die Carignan wurden erst 2015 angepflanzt und



Géraldine Laval in ihrer Weinkellerei

©Notes vineuses

sind dementsprechend noch viel zu jung. In Bezug auf Ihre Frage, ob die jungen Carignan nicht zu anspruchsvoll sind, wissen wir das noch nicht so gut. Oft sagen die alten Winzer, Carignan sei jung kompliziert. Aber sie ernteten auch 80hl/ha. Was erwarten Sie denn da? Wir wissen nicht und hoffen dann nur. Der Boden der Syrah ist weniger interessant, aber die Trauben bieten dann sehr viel Fruchtaromen und mehr Bekömmlichkeit, was für den Petit Clos ideal ist.

**Vinifera-Mundi:** Languedoc leidet meines Erachtens und heute zumindest im Ausland, also auch in der Schweiz, an einem Image-Defizit. Was ist Ihre eigene Wahrnehmung und welche Strategie lassen sie mit den Tenoren des Anbaugebietes entwickeln, damit sich das Ganze verbessert?

**Géraldine Laval:** Ich denke, die Arbeit ist individuell. Die Weine müssen kommunizieren und die Sinne erwecken. Wir teilen ziemlich die gleiche Produktionsphilosophie. Unsere Weine müssen Jahrgang und Terroir widerspiegeln. Bei uns gehört die Hand des Winzers zum Terroir. Sie darf aber auf keinen Fall wichtiger als der Boden und die Jahrgänge sein, sie muss sie stattdessen begleiten. Unser allererstes Ziel ist es, richtig gute Weine zu produzieren. Erst dann werden wir uns Marketingstrategien überlegen. Was mich persönlich betrifft, strebe ich zuerst danach zu beweisen, dass ich Jahr für Jahr eine Topqualität bringen kann. Danach sehe ich dann weiter. Ich teile dennoch Ihre Meinung, was die Deutschschweiz anbelangt. In der Romandie ist es viel einfacher, sie kennen die Weine besser... Mein Eindruck ist auch, dass sich die Leute rund um Zürich mehr für Italien interessieren. Eigentlich ziemlich das Gegenteil davon, was wir selber machen. Wir probieren nicht, demonstrative Weine zu erzeugen. Aufpassen, es gibt auch richtig finessenreiche Weine in Italien. Ich bin mir aber weniger sicher, dass diese das Zürcher Publikum wirklich ansprechen. Es stimmt allerdings auch, dass es nie einfach gewesen ist. Wenn ich heute Olivier Jeantet, mein Lebensgefährte, Olivier Jullien, Rémy Pedreno vom Roc d'Anglade, Marlène Soria der Domaine Peyre Rose, Gérard Gauby höre, ist das Ergebnis verheerend. Sie haben buchstäblich gelitten. In Paris wurden sie als «Les vins du Midi» missachtet. In Paris hatten sie keine Ahnung, sie kannten nicht mal das Wort «Languedoc», unsere Weine seien sowieso Rachenputzer gewesen... Heute sind wir zum Glück sehr weit weg von dieser Situation. Landesweit ist es sehr gut, die Appellation «Terrasses du Larzac» zu haben. Die Weine aus dieser AOC sind für ihre Qualität und ihre Frische bekannt.

**Vinifera-Mundi:** Was sind Ihre Märkte?

**Géraldine Laval:** Meine Weine haben viel Erfolg in Frankreich, aber auch in Belgien, wo wir Weinliebhaber, die die Weine allgemein -nicht nur unsere- hervorragend kennen, sowie in Luxemburg, in Japan, in den Vereinigten Staaten. Hingegen ist es mir durchaus klar, dass wir in Spanien oder in Italien keinen Erfolg haben können. Vielleicht eine gewagte Zusammenfassung, aber unsere Weine haben sehr viel Erfolg in diesen Ländern, welche der alten Welt gehören und doch moderne Weine mögen. Was uns geschadet hat ist eindeutig die Mode der Parker Weine, nämlich solche mit sehr viel Holz, extrahiert bis überextrahiert... Die Kundschaft der Grande Gastronomie ass zugleich Kaviar, Hummer und solche Speisen, trank aber zugleich solche Weine. Die Erziehung hat es gewollt, dass diese Leute meinten, das seien die besten Weine... Heute ist es extrem kompliziert, die Leute neu zu erziehen, ihnen neue Fenster aufzumachen.

**Vinifera-Mundi:** Merci Géraldine für dieses ausführliche und ganz interessante Gespräch.

## Die Weine

### Clos Maïa Blanc 2013, Pays d'Hérault, Languedoc

Blasses Gelb, schöner Glanz. Offene Nase, floral, feinduftig, viel mehliges Apfel, etwas Blütenhonig, Sauerampfer, mineralische Anflüge, das Nasenbild erinnert an Gauby VV, allerdings weniger komplex. Am Gaumen weich beginnend, vollmundig, ein ganzer Korb nicht ganz reifer Früchte, Pfirsich, Aprikose, Mirabelle, einiges an Schmelz und Körper, markante Säure, der Wein hat Struktur und Charakter, will verstanden werden. Angenehm langer Abgang, endet auf nicht ganz reife Mirabelle. Ein interessanter Südfranzose. Spannung. Jetzt bis 2025, 17/20 (89/100).

Dieser Wein kostet 24.- bei [Le Millesime](#). Die Jahrgänge 2012 und 2014 sind ebenfalls erhältlich.

### **Le Petit Clos Maïa 2013, Pays d'Hérault, Languedoc**

Rubinrot, aufgehellter Rand. Deutlich reduktive Nase, der Wein braucht Luft, dahinter zeigt sich eine schöne Kirschfrucht, Brombeeren, dezent rauchige Aromen sowie eine leichte Krautigkeit, gute Komplexität. Am Gaumen weich, warm beginnend, wieder dunkle Beeren, süsse, sehr reife Frucht, das wirkt etwas gekocht, Rumtopf, feine, gut integrierte Gerbstoffe, eher tiefe Säure, der Alkohol nicht dominant, überschaubare Komplexität. Im Abgang kurz aber stimmig. Ein guter, für die Region typischer Basiswein. Jetzt bis 2024, 16/20 (83/100).

Dieser Wein kostet 16.- bei [Le Millesime](#). Der Jahrgang 2014 ist ebenfalls erhältlich.

### **Clos Maïa 2013, Terrasses du Larzac, Languedoc**

Rubinrot, strahlender Glanz. Medizinale Nase, einiges an Tiefe, wirkt auch etwas parfümiert, blumige Aromen, Kekse, reife dunkle Beeren, süsslich, spannend, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich und warm, schöne, reife Frucht, dazu eine leicht stechende Note, wieder medizinale, auch würzige Komponenten, das braucht Zeit und viel Luft, markanter, feiner, reifer Gerbstoff, sehr gute Struktur, mit zunehmender Wärme wird der Wein etwas alkoholisch. Mittellanger Abgang, endet leicht brandig. Ein nicht einfach zu verstehender Wein mit Charakter und guten Reserven. Lieber bei kühler Temperatur ausschenken. Jetzt bis 2026, 17/20 (89/100). Dieser Wein kostet 24.- bei [Le Millesime](#). Die Jahrgänge 2012 und 2014 sind ebenfalls erhältlich.



## **Fazit**

Selbstverständlich hätten wir auf diesen Seiten unzählige Erzeugnisse aus den Terrasses du Larzac bewerten können. Ob es da zweckdienlich gewesen wäre, bleibt fraglich. Wir erinnern gerne daran, dass Languedoc ein breites Mosaik spannender bis faszinierender Appellationen hat, welche aber ausserhalb Frankreich verkannt bleiben. Vor 30 Jahren, vor 20 Jahren, ja sogar vor 15 Jahren meinten unzählige Produzenten aus dem Languedoc, Quantität sei der Schlüssel zum Erfolg. Mit den Qualitätseinbussen, welche sich jeder Weinliebhaber vorstellen kann. Bis die Länder der Neuen Welt zeigten, dass sie sich im gleichen Marktsegment bewegten und doch günstiger waren. Vertrauenskrise und Generationskrise folgten. Winzer, die im Verlauf ihrer Karrieren gelernt hatten, die Chemie würde jede einzelne Krise lösen, merkten plötzlich, dass es nicht mehr stimmte. Zwischen 1976 und 2010 wurden 120'000ha ausgerissen. Gemäss Jacques Dupont, dem Weinexperten des französischen News-Magazin Le Point, wurden ¼ davon sogar in den letzten Jahren vernichtet. Es stimmt allerdings auch, dass gewisse Appellationen heute nach wie vor überdimensioniert sind. Anerkannt sind 17'200ha und 1'782 Weingüter. Haben Sie sich schon gefragt, wieviele davon Sie kennen? Wir kommen mit Cave de Gruissan, Jeanjean und der Cave de Camplong -Jahresproduktion mit 900'000 Flaschen- genau auf drei... Was wiederum nicht bedeutet, dass die anderen weniger gut sind.

Mit der Zeit brauchte es dann eine neue Generation, um das Geschäft wieder unter die Lupe zu nehmen. Die Winzerinnen und Winzer dieser neuen Welle haben eine Bresche geschlagen. Schrittweise sind Léon Barral, Marlène Soria der Domaine Peyre Rose, Olivier Jullien, Chantal Lecouty et Jean-Claude Lebrun des Prieuré de Saint-Jean de Bébian, Christophe Peyrus des Clos Marie, Jean-Michel Alquier, ja sogar Gérard Bertrand neben den unerschütterlichen Grange des Pères und Mas de Daumas Gassac dem Publikum positiv aufgefallen. Die Konsumenten haben begonnen, sich wieder schrittweise fürs Languedoc zu begeistern. Weitere Winzer haben

ihren respektiven Appellationen einen neuen Glanz verliehen. [L'Oustal Blanc](#) und [Château Sainte-Eulalie](#) in La Lavinière, [Pierre Clavel](#) in Pic-Saint-Loup, [Château de Pech-Redon](#), der Schweizer Peter Wildbolz mit seinem [Mas du Soleilla](#) und das [Château de la Négly](#) in La Clape, [Alain Chabanon](#) in Montpeyroux, die Domaine du [Pas de l'Escalette](#) im Larzac und weitere tragen zum Renouveau des Languedoc bei.

Ende Oktober 2015 besuchten etwa 20 Weingüter aus dem Languedoc die Schweiz. Die meisten Besucher, und ich zähle mich gerne dazu, kannten die Mehrheit davon nicht. Schliesslich brachten diese zum Teil jungen Produzenten eine neue Tatsache unter Beweis: Die Erzeugnisse aus diesem grossen Anbaugebiet können durchaus frisch, flüssig, bekömmlich, ja lecker und nicht zuletzt doch lagerfähig sein. Nicht alle vielversprechenden Domäne waren vertreten, wir glauben aber ganz fest daran, dass sich das Publikum noch mehr für diese Weine interessieren müsste. Wie im vorliegenden Bericht über das Clos Maïa.



©vwine

Autoren: Jean François Guyard (Interview und Hintergrundinformationen) & Adrian van Velsen (Weinbewertungen)  
5. August 2016

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**