

PHILIPPE CAMBIE

Die einfühlsame Kraft des südlichen Rhône-Tals

Ein Interviewⁱ



Könnte eine Diskussion über die grossartigen Weine des südlichen Rhône-Tals stattfinden, ohne dass Philippe Cambie erwähnt wird? Bei Vinifera-Mundi sind wir gerade vom Gegenteil überzeugt! Denn es wäre, als ob der bekannteste französische Flying Winemaker in einem Gespräch über Bordeaux auch nicht genannt werden würde. Vom Gipfel seiner Liebeshwürdigkeit beantwortet Philippe alle unsere Fragen, und zwar als ausgezeichnete Experte der Subtilitäten der grossen Weine des Rhône-Tals und anderer Regionen. Die Domaines, die er berät, aber auch die Weine, die er selber produziert, teilen alle diese gleiche Leidenschaft: Derjenigen der Perfektion. Ohne jeweils die niedrigste vereinfachende Philosophie zu befolgen. Dank seinem beispiellosen Wissen über die Rebsorten aber auch seinem Einfühlungsvermögen für die südlichen Terroirs erzeugt Philippe Weine, die Appellation hin oder her unbedingt einzulagern sind.

J.F. Guyard: Du stammst aus dem Languedoc, wo Du auch studiert hast und u.a. ein Diplom im Weinbau bekommen hast (an der Universität von Montpellier). Welchen Blick wirfst Du heute auf diese weinbauliche Region?

Philippe Cambie: Ich bin davon überzeugt, dass diese Region nach wie vor über ein riesiges Potential verfügt. Dennoch fehlt es an gegenseitigen Beistand zwischen den Winzern. Diese streben mehr nach der Zusammenstellung von in Fass ausgebauten Weinen, die vor allem Syrah enthalten, und nach der künstlichen Ertragsminderung als nach dem Terroirbedingten Ausdruck der alten Rebstöcke.

Zu wenige Winzer verwenden die autochthonen

Einige Weingüter, die Philippe Cambie berät:

- Domaine les Aphillanthes
- Les Cailloux
- [Le Clos du Caillou](#)
- [Domaine des Escaravailles](#)
- [Domaine Giraud](#)
- [Domaine du Grand Tinel](#)
- [Château de Nages](#)
- [Château Puech-Haut](#)
- Domaine Jean Royer
- Clos Saint Jean
- [Domaine Saint Préfert](#)
- [Tardieu-Laurent](#)
- [Domaine de Villeneuve](#)

Rebsorten, dafür führen zu viele von ihnen eine Kohlensäuremischung durch und vor allem fehlt es ihnen an Allgemeinwissen über den Weinbau der grossen südlichen Weine.

Schliesslich besuchen uns zu wenige Winzer des Languedoc in Châteauneuf du Pape. Viele von ihnen berufen sich zwar auf Châteauneuf, aber die Austausche bleiben zu gering. Was den Erfahrungsaustausch anbelangt, erfolgt dieser vor allem mit dem nördlichen Rhône-Tal und mit dem Burgund.

Das Domaine vom l'[Oustal Blanc](#), welches Du und Dein guter Freund Claude Fonquerle gegründet habt, ist, Dein erstes Weingut gewesen. Vorher

warst Du der Önolog von Claude Fonquerle auf dem Château Valcombe, in der Appellation Côtes du Ventoux. Was motivierte Euch mit dem Oustal Blanc und warum in der Appellation Minervois?

Tatsächlich war ich der önologische Berater von Claude fürs Château Valcombe in der Appellation Côtes du Ventoux, aber unsere Geschichte bedeutet deutlich mehr als das. Zunächst handelt es sich um eine Freundschaft zwischen Claude und mir, dann um eine gemeinsame Leidenschaft, einerseits für einen Sport, den wir zusammen getrieben haben, das Rugby, andererseits für unsere Ursprungsregion, das Languedoc, und dessen alten Rebsorten. Am Anfang haben wir rund um [Pézenas](#) gesucht. Wir suchten spannende Terroirs mit alten Reben. Vorzüglich suchten wir Grenache-Reben, für welche die [Gobelet](#)-Erziehung angewandt wurde.

Eines Tages, während Claude die Handelskammer für die Landwirtschaft vom Herault besuchte, um eigentlich Informationen zu sammeln, begegnete er einem Mann, der uns über seine Absicht orientierte, seinen Weinberg zu verkaufen. Er war der frühere Besitzer des Weinbergs der Lavinière.

Der Besuch des Weinguts hat bei uns so gewirkt wie Liebe auf den ersten Blick. Gegen das Unkraut im Weinberg wurde nie gekämpft, was eine absolute Seltenheit im Languedoc bildet; die Gobelet-Erziehung war sehr alt, das tiefe, lehm-kalkhaltige Terroir war ausserordentlicher Qualität... Der Boden war für die Reberziehung ideal, der hatte wirklich nichts mit diesen mageren Böden zu tun, in den sich die Mehrheit der Winzer des Languedoc eine Zukunft vorstellt. Wenn die Reben tatsächlich ein wenig leiden müssen, dürfen sie auch nicht eingehen!!!

Wenn der Stress effektiv Konzentration verursacht, wird dafür alles konzentriert. Nie würde man an ein krankes Nahrungsmittel denken.



Eine der lobenswerten Charakteristiken vom l'Oustal Blanc ist immer darin bestanden, die authentischen Rebsorten, z.B. den Grenache gris, den Macabeu oder noch den Cinsault zu bevorzugen. Kannst Du uns dieses Weingut sowie dessen Philosophie vorstellen, als Du noch dort tätig warst?

Zur Erinnerung bin ich am Geschäft von Claude nicht mehr beteiligt, obwohl ich einen kleinen Teil des Landgutes weiter besitze und ihm [Claude] nach wie vor helfe und berate. Ich bin dennoch weniger häufig auf dem Weingut als früher.

Wie bereits erwähnt, bestand unser Ziel darin (und dies gilt insbesondere für mich), etwas zu lernen. Eigentlich ging es nicht ausschliesslich darum, einen grossartigen, lagerfähigen Wein im Languedoc zu erzeugen, sondern auch darum, das Ausreissen der alten Reben zu verhindern. In diesem Sinne möchte ich darauf aufmerksam machen, dass la Livinière 2002, welcher vor allem 70jährige Grenache enthält und noch mindestens 15 Jahre lang getrunken werden kann, vor ein paar Wochen neben grandiosen Weinen des südlichen Rhône-Tals im [Tribeca Grill](#) von New York verkostet wurde. Dabei hat er enorm viele Leute beeindruckt.

Ein weiterer wichtiger Punkt betrifft die Weinbaumethoden, die lokal angepasst werden müssen. Das Languedoc muss sich Sorgen in diesem Bereich machen.

Beim l'Oustal Blanc wollten wir die möglichst reinsortigen Weine erzeugen und vermarkten, wobei diese keinen grünen Geschmack haben dürfen. Ausserdem wollten wir die Reben einzeln aussortieren und eine tadellose Maischegärung durchführen können. Diese Entscheidungen wurden durch Claude und mich in Symbiose getroffen.

Auf der anderen Seite bin ich kein Ayatollah der Entrappung, denn wir auf gewissen Terroirs und bei gewissen Weingütern kein Eraflage (Entrappung) durchführen.



Table de tri à l'Oustal Blanc [©Oustal Blanc](#)

Du hast l'Oustal Blanc zu Gunsten vom Domaine des [Escaravailles](#) verlassen, welches durch Dich und Deinen Studiumsfreund Gilles Ferran gegründet wurde. Während ein Teil der französischen Presse Dich verdächtigt, die Winzer zu ermuntern, ihre Reben bis zur Grenze der Überreife zu fordern, erzeugt ihr, Gilles und Du, ausserordentlich finesenreiche Weine. Kannst Du uns Euer Vorgehen erklären?

Das ist eigentlich nicht ganz so. Bereits 1999, als ich mit meinen Consulting-Aktivitäten begonnen habe, habe ich bei [Gilles Ferran](#) angefangen. Zum gleichen Zeitpunkt habe ich mit Claude [Fonquerle] angefangen.

Unsere erste Cuvée, Ponce, wurde 1999 eingeführt. Mein Approach beruht immer auf dem Terroir. Gilles besitzt ein ausserordentliches Terroir, welches 250 bis 300m.ü.M. gelegen ist. Für einen Weinberg im Rhône-Tal ist es hoch, obwohl es für Euch [Schweizer Weinliebhaber, Anm. d. Red.] vermutlich wenig ist.

Gilles besitzt sehr viele alte Rebstöcke, welche es ermöglichen, zu einer grossen Finesse zu gelangen. Seine Weine reflektieren seine feinfühlig und liebenswürdige Persönlichkeit.

Das Geheimnis? Wir haben eben keines! Ausschliesslich das Terroir drückt sich in unseren Weinen aus.

Ich glaube nicht, dass ich die Natur zum Äussersten treibe, oder sonst vielleicht das Terroir. Die Bemerkung [der französischen Presse, Anm. der Red.] war mit einem Weingut [[Clos Saint Jean](#), Anm. der Red.] verbunden. Dieses Domaine besitzt ein einziges, hervorragendes Terroir auf la Crau in Châteauneuf und erzeugt ausserordentliche Terroirweine. Ich habe nichts erfunden, wir sind einfach zu den 1960ern und insbesondere dazu zurückgekehrt, was die Winzer damals machten¹. [Pascal und Vincent Maurel, Anm. der Red.] ernten spät ausreifende Trauben auf dem ältesten Terroir der Appellation, wobei der Ertrag stets sehr gering ist.

Unsere Weinbautechniken liegen der Natur sehr nah. Unser gemeinsames Ziel besteht darin, wunderschöne, lagerfähige Weine zu erzeugen.



Gilles Ferran, ©[Domaine des Escaravailles](#)

Die Weine, die wir in Zürich verkosten durften, strahlen durch ihre grossartige Rasse und ihre fleischige Frucht aus, wobei das Gerüst stets eine be-

¹ 1956 lag die natürliche Temperatur des eingekelterten Traubenguts über 16°.

eindruckende Finesse aufweist. Wie erfolgt die Vinifizierung der Antimagnes, zum Beispiel? Du vermeidest während des Weinausbaus die Verwendung vom Schwefel. Aus welchem Grund?

Die Reben der Antimagnes stammen aus dem Terroir von Rasteau, obwohl sie als Côtes du Rhône deklariert werden. Die Trauben werden manuell geerntet und bestehen vor allem aus Grenache. Die Sortierung erfolgt auf dem hügeligen Weinberg. Anschliessend werden sie innerhalb von weniger als zehn Minuten in kleinen Behältern à je 1.000 Kg bis zum Keller transportiert. Dann werden sie in speziellen Bottichen unterstampft. Diese tägliche Operation erfolgt während vier bis fünf Tage sehr sorgfältig. Wir vermeiden die Handgriffe so viel wie möglich, dann finden die Maischegärungen 25 bis 30 Tage lang statt, wir führen sie im Stil einer Infusion durch. Am Ende der alkoholischen Gärung enthalten die Weine keinen Schwefel. Dann werden sie in Betontanks umgefüllt, wo sie bis zur malolaktischen Gärung bleiben. Am Ende erfolgen der Abstich sowie die Abfüllung. Der Schwefel, allerdings höchstens 30mg/l, wird erst nach der malolaktischen Gärung hinzugefügt. Unser Prinzip ist, das SO₂ so viel wie möglich zu vermeiden. Leider kann es aber zum aktuellen Zeitpunkt noch nicht völlig weggelassen werden. Ich schwefle lieber nur sehr wenig, um schliesslich reinsortige und ausgefeilte Weine zu vermarkten, die ihrem Terroir genau entsprechen.

Ich habe vor allen Weinbautechniken Respekt [Philippe spricht von Lehren], wobei es besonders wichtig ist, vor allem vor den Verbrauchern Respekt zu haben. Ich will, dass sie mit den Flaschen genau gleich viel Spass wie zum Zeitpunkt des Einkaufs haben.

Persönlich habe ich viele grossartige Weine gekauft. Immer wieder habe ich sie wegschütteln müssen, was mich stets aufgeregt hat. Das ist sehr bedauerlich, im Weinberg die Arbeit eines Goldschmiedes zu leisten, um schliesslich alles zu verderben. Bei gewissen möchte ich keine Lotterie spielen, gelegentlich Kopfschmerzen empfinden und Pferdestahl riechen.

Dafür bereiten die Weine ohne Schwefel oft sehr viel Trinkspass, was mir besonders gefällt. Schliesslich hängt alles von den Winzern und von ihrer respektiven Hygiene ab.

In den Augen des breiten Publikums erweisen sich die Côtes du Rhône, seien sie mit der Bezeichnung villages oder nicht kennzeichnet, sehr oft als verwirrend. Niemand scheint wirklich zu wissen, worum es eigentlich geht. Das spaltungsfreudige Verhalten von Rasteau oder [Lirac](#) vereinfacht die Visi-

bilität (Verständlichkeit) der Appellation nicht. Wie nimmst Du sie persönlich wahr und wie schätzt Du die Chancen einer effektiven Trennung in den kommenden Jahren ein?

Die Situation ist eigentlich viel komplizierter. [Lirac](#) und [Rasteau](#) (2010) sind genau solche Crus, wie es [Châteauneuf](#) oder [Gigondas](#) auch sind. Aktuell fehlt die Visibilität, wobei ich davon überzeugt bin, dass Rasteau in den kommenden Jahren einen Riesenerfolg haben wird. Auf der anderen Seite des Atlantiks geniesst diese Appellation bereits heute einen sehr guten Ruf. Beide, Lirac und Rasteau, besitzen ein grossartiges Terroir. Ich glaube aber, es fehlt im Moment ein Leader in Lirac. Ausserdem kommt mir die Notwendigkeit, sich von einer kollektiven Kommunikation zu trennen, immer unausweichlicher vor. Diese zwei Appellationen können das gleiche Bett mit Massenwein nicht teilen. Ich denke schon, dass ein Teil der Côtes de Rhône als IGT² und nicht mehr als AOC vermarktet werden müsste. Und zwar nicht, weil sie nicht gut wären – meistens sind das schöne unkomplizierte Weine-, sondern, weil sie die gleiche Philosophie wie die Grossen nicht befolgen.

Dein eigenes Weingut, Calendal, produziert einen sensationellen, seltenen Wein. Kannst Du ihn vorstellen?

<p>CALENDAL Provenzialisches Gedicht von Frédéric MISTRAL, 1867</p>	
<p>« Calendal n'était qu'un pêcheur; l'amour en fait un héros. Pour gagner le coeur de sa mie, - la belle Estérelle, il entreprend des choses miraculeuses, et les douze travaux d'Hercule ne sont rien à côté des siens Une fois, s'étant mis en tête d'être riche, il a inventé de formidables engins de pêche, et ramène au port tout le poisson de la mer »</p>	<p>Mireille und Calendal sind deutlich mehr als nur Vornamen: Für die Provence sind sie wie Iliade und Odyssee. Das sind zwei Werke, die jeder und jede in der Provence mehrmals in seinem/ihrer Leben gelsen hat. Calendau entspricht dem französischen Vorname Noël. So wurden die Kinder früher genannt, die an diesem Tag zur Welt kamen.</p>

Calendal versinnbildlicht zuerst eine Freundschaft und eine Liebe. Eine Freundschaft zwischen zwei

² IGT = Indication géographique territoriale.

Männern, Philippe Cambie und Gilles Ferran, (an der Universität, vor über 20 Jahren, haben wir Önologie zusammen studiert) und die gleiche Liebe für die Terroirs der Provence, deren Rebsorten, den Grenache und den Mourvedre, und vor allem der uralten Reben...

Anfangs 2006 haben wir ein 1.50Ha kleines Weingut auf dem [Plan de Dieu](#), welches 2008 bis 4.40Ha vergrössert wurde. Der Plan de Dieu befindet sich auf den alluvialen Terrassen vom [Riss](#), wobei eine kalkhaltige Kiesschicht des Quartärs dem Bett blauen Lehms des [Pliozäns](#) abdeckt.

Unsere Weinbautechnik wahrt die Anforderungen des Bodens und des Umweltschutzes vollständig. Unsere Mourvedre-Reben sind zur Hälfte alt, alle Grenache sind alt. Für die Reberziehung setzen wir auf Gobelets.

Der Weinbau erfolgt in kleinen zylinderförmigen 50Hl offenen Bottichen, welche ein regelmässiges Pigeage ermöglichen, damit die Trauben nicht geschädigt werden. Die Produktion beträgt 14.000 Flaschen und einzelne Magnums.

Jede Rebsorte vom Calendal wird 12 bis 14 Monate lang in eigenständigen Fässern ausgebaut.

Ich hoffe, dass die Liebe, die wir diesem Wein schenken, vielleicht keinen Held [wie Calendal von Frédéric Mistral] machen wird, dafür zu einem sehr gelungenen und ausgesuchten Wein führen wird, der genau so begehrt wie Estérelle wird.



Wie kündigt sich der Jahrgang 2009 für die verschiedenen Weine an, die Deine Unterschrift tragen?

Der Jahrgang 2009 ist sehr lang und anspruchsvoll gewesen. Bei den guten Winzern wird es ein grossartiger Jahrgang sein. Was mich anbelangt, stelle

ich diesen Jahrgang 1989 und 1990 nebeneinander. Die Weine werden genauso wie ihre Winzer sein.

Gewisse, vor allem in den Vereinigten Staaten, scheinen zu glauben, dass Deine Philosophie aus der Lehre von Michel Rolland stammt: Die erste Hürde auf dem Weg des Erfolgs gegenüber den Weinen der neuen Welt wäre das Ergebnis des fehlenden Selbstvertrauens, ja sogar gelegentlich des Dilettantismus der Winzer während der Erzeugung eines Weins. Was hältst Du davon?

Ich kenne Michel Rolland persönlich nicht. Ich habe Respekt vor seiner Arbeit und davor, wie er seine Geburtsregion, das Bordelais, erweckt hat. Persönlich bin ich ein Mann des Mittelmeeres, ich glaube stark an der Identität unserer Weine, an derjenigen der Weine des Mittelmeerraums, an ihre respektiven Terroirs und vor allem an ihre Vielfalt. Es könnte aber irgendwie sein, dass die „psychologische Unterstützung“ wichtig sei. In jedem Unterfangen (Unternehmen) muss man diese Unterstützung empfinden, um Erfolge einzuleiten. Wahrscheinlich handelt es sich da um den gemeinsamen Nenner zwischen mir und Michel Rolland. Was mich aber angeht, habe ich Mühe damit, über Leute zu reden, die ich nicht kenne. Dafür empfinde ich keinen Dilettantismus bei den Winzern. Stattdessen entdecke ich vor allem Perfektionismus, Leidenschaft und einen grossen Sinn für Professionalismus, mit jeweils einer enormen Erfahrung.

Denkst Du, wie Rolland es macht, dass hervorragender Wein überall in Frankreich sowie international erzeugt werden kann?

Nein! Da stehen wir völlig in Opposition zu einander! Ich bin nicht David Copperfield, es ist nicht möglich, grosse Weine ohne grosses Terroir oder ohne Winzer, ohne Klima und vor allem ohne Leidenschaft zu erzeugen. Das Problem ist, dass die Önologen allgemein denken, dass sie alles wüssten und über alles herrschen würden. Aber die Kultur kann nur im Verlauf seines eigenen Lebens erworben werden. Der Wein ist kein Nahrungsmittel, sondern eine Kulturseite unserer Zivilisation und unserer Geschichte.

Mindestens in Châteauneuf genießt Du einen beidenswerten Ruf. Wenn man sich mit Sylvie Vacheron ([Clos du Caillou](#)) oder noch anderen über Dich unterhält, scheinen sie alle, Dich aufgrund Deiner psychologischen Begleitungsrolle zu bewundern. Du sagst ihnen nie, was sie genau unternehmen müssen, um ihre Weine zu verbessern, sondern Du beruhigst sie in ihrem Unterfangen. Gewisse haben mir sogar anvertraut, dass Du auf die Dauer wohl eher wie ein ausgezeichneter Psychologe als wie der Besitzer des Erfolgsschlüssels handelst. Wie begleitest Du diese Weingüter ganz konkret?

Meine Aufgabe besteht ausschliesslich darin, sie auf ihrem Weg zu leiten und zu begleiten.

Du bist ein leidenschaftlicher Rugby-Liebhaber. In wie weit kann Deine Arbeit mit derjenigen eines Trainers verglichen werden?

Eigentlich wie jede Funktion kann die Aufgabe eines Rugby-Trainers unterschiedlich interpretiert werden. Was mich angeht, verlasse ich mich auf das Potential der verschiedenen Spieler und erlaube ihnen es, ihre Qualitäten optimal zur Schau zu bringen.

Ein Traineur spielt nie selber, allein die Spieler sind auf dem Feld, zu viele Önologen haben das noch nicht verstanden.

Merci beaucoup Philippe für dieses Interview.



©Domaine de Calendal

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 verteilen. Philippe Cambie dispose également des droits d'utilisation du document présent. Toute autre utilisation doit être négociée au préalable avec Vinifera-Mundi, détenteur des droits d'auteur.

ⁱ Das Interview zwischen Philippe Cambie und Jean François Guyard erfolgte zwischen dem 13. und dem 14. März 2010 und wurde (selbstverständlich) auf Französisch durchgeführt.