

Wein & Käse

Ein Anlass rund um die Weine der **Domaine de la Mordorée**



©reichmuth.ch

Organisiert am 13. März 2014
durch [Albert Reichmuth](#), les Vins Classiques

Bereits im Newsletter vom [April 2010](#) verwiesen wir auf die durchaus spannenden Kombinationen, welche zwischen Wein und Käse entstehen können. Es stimmt allerdings auch, dass wir nicht unbedingt nur junge, noch einzulagernde Erzeugnisse ausgewählt hatten, um sie den verschiedenen Käsesorten des äusserst talentierten Affineurs [Christoph Bruni](#) gegenüberzustellen. Grundsätzlich ist jede „Mariage“ möglich, wie es die Franzosen nennen. Hochzeiten gibt es gelungene, würzige, weniger erfolgreiche und völlig langweilige. Wer würde denken, dass ein Taleggio einen Châteauneuf du Pape der Domaine Charvin aus dem besonders schwierigen Jahrgang 2002 um es so zu sagen wieder zum Leben erwecken würde?

Am 13. März 2014 lud das renommierte Handelshaus Albert Reichmuth zum gleichen Thema ein. „Eine spannende Entdeckungsreise“ wurde ins Leben gerufen. Um die 14 angebotenen Käsesorten des Zürcher Ladens mit dem Namen „Chäslaube“ wurden sieben Weine der [Domaine de la Mordorée](#) ausgeschenkt. Das in Tavel angesiedelte Weingut von Christophe und Fabrice Delorme wird seit langen Jahren biodynamisch geführt und war sogar einer der Pioniere im Bereich der RAK-Bekämpfung. Das war vor bereits über 15 Jahren und damals unterhielten sich nur die eingefleischten Naturliebhaber über diese Pheromon-gesteuerte Schädlingsbekämpfung, auch als [sexuelle Verwirrung](#) bekannt. Inzwischen haben wir das Weingut bereits vorgestellt und auch darauf aufmerksam gemacht, dass die abgefüllten Weine einen eigenen Charakter besitzen. Seit vielen Jahren arbeiten Michel Bettane und Thierry Desseauve nach dem Satz der Brüder Delorme: „Wir streben nicht danach, allen Konsumenten zu gefallen, sondern sich treu zu bleiben“.



Ein Wort zum Käse

Weisswein zu Weichkäse... Harte Käsesorten und die Erzeugnisse des französischen Jura... Schwere, komplexe Käse wie der Testun al Barolo,... Muss es effektiv so einseitig sein? Die Brüder Delorme haben in den letzten Jahren eine Leidenschaft für das Thema entwickelt und sind inzwischen auf faszinierende „Mariages“ gestossen: Im Rahmen der Verkostung war es zum Beispiel möglich, einen über 3 Monaten lang ausgereiften Munster „géromé du grand-père Fischer“ zum **Tavel Rosé La Reine des Bois 2013** zu verkosten. Wenn gewisse Kombinationen uns etwa mässig gelungen vorgekommen sind, wie z.B. der Bûche d’Affinois, ein französischer Käse aus der Auvergne, zum roten **Côtes-du-Rhône La Dame Rousse 2013** –da finden die Säure vom Wein und vom Käse keine schöne Balance-, sind andere durchaus empfehlenswert.

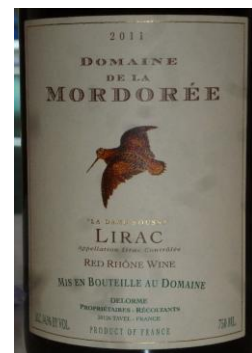
Wir stellen im vorliegenden Bericht einzelne Kombinationen vor, welche im Rahmen der Verkostung angeboten wurden.

Der neutrale Tomme Onetik de Basque, aus dem französischen Baskenland, und der weisse [Lirac La Reine des Bois 2013](#) kommunizierten mit Moderation zueinander, wobei der Ausdruck des Käses durch den Wein

bekräftigt wurde. Die floralen Noten kamen besser zur Geltung und das Ganze gewann an Volumen. Mit dem 10 Monate lang ausgereiften Comté, einem Hartkäse aus dem Franche-Comté, zwischen Jura und Burgund, kamen das Fett des Käses, sein Geschmacksreichtum, aber auch seine rezenten Noten voll durch die aufgewertete Säure des Weins zur Geltung. Beide ergänzen sich gut und es entsprach unserem Geschmack relativ gut.

Mit dem **Tavel Rosé La Dame Rousse 2013** kamen die intrinsischen Eigenschaften beider Käsesorten besser zur Geltung, ohne jedoch den Wein markant zu dominieren. Der Brin d'Amour du Maquis, ein dreimonatiger Schafkäse aus Korsika, brachte die roten Beeren des Weins und die Kräuter des Käses in ein vielversprechendes Gespräch. Der Wein hätte älter sein dürfen, wie die Brüder Delorme in ihren Notizen selber schreiben. Der über 5 Monate alte Pecorino al Peperoncino Rosso brachte seine Würze in den Vordergrund. Der Käse zog sich ganz elegant zurück.

Der Akkord zwischen dem **Tavel Rosé La Reine des Bois 2013** und, einerseits dem über 20 Monate alten Gruyère vieux Moléson aus der Schweiz, andererseits dem Munster „géromé du grand-père Fischer“, ist uns nicht in Erinnerung geblieben. Es handelt sich unseres Erachtens um eine Möglichkeit, dass man mit seinen Gästen lieber nicht über persönliche Vorlieben streiten möchte. Ruhe herrscht und so darf es auch sein. So war es auch in der nächsten Serie mit dem Brie Fougerus aus der Région Parisienne. Liebhaber ruhiger, diskreter Käsesorten werden sich freuen. Zwar kommen die subtilen Farnnoten zur Geltung, mehr darf man aber nicht erwarten. Und so kommen wir zum Thema der Schwierigkeit, einen Käse mit einem Wein zu verbinden. Junge Weine sind in der Regel säurebetont. Wenn sie aus dem südlichen Rhone-Tal stammen, besteht die Chance bzw. die Gefahr, dass sie zusätzlich tanninreich sind. Wird ein rezenter Käse ausgewählt, wird die Säure bzw. der starke Geschmack des Käses betont. Bei einem Double Crème, z.B. einem Brillat Savarin wollen wir hingegen glauben, dass die Kombination stimmt. Interessanterweise bleiben die Brüder Delorme bei Standard-Käsesorten. Vielleicht um das Risiko eines Spagats zu vermeiden. Charles De Gaulle sagte einmal, es sei unmöglich ein Land zu regieren, in welchem über 365 Sorten Käse erzeugt werden. Geschweige denn die Kombination zwischen Wein und Käse. Auch in der Schweiz können rezente Käsetypen gekauft werden. Obwohl sie die Komplexität einer Vieille Mimolette vielleicht nicht erreichen, sind sie zumindest kombinierbar. Olivier Poussier, bester Sommelier der Welt 2000 sagt, dass viele Möglichkeiten mit etwas Neugier und Leidenschaft möglich sind. Eigentlich sei es dafür entscheidend, dem Rhythmus der Jahreszeiten Respekt zu zollen: „Im Hochwinter ist es anachronistisch, eine Käseplatte mit Ziegenkäse aufzubereiten. Im Winter schmeckt dieser Käse einfach nicht. Im Winter erwarten die meisten Ziegen ihre Babys und produzieren dementsprechend keine Milch“. Nicht zuletzt empfehlen wir, die Vielfalt an Käsesorten nach dem Motto „Mehr ist weniger“ einzuschränken. Ihre Gäste werden wohl nicht glücklicher sein, weil sie eine Platte mit 10 unterschiedlichen Käsesorten präsentieren.



Die Weine der Verkostung

Lirac blanc La Reine des Bois 2013

Der einzige Weisswein der Domaine. Der Weinberg erstreckt sich auf 4ha. Der Sortenbestand besteht aus 30% Grenache blanc, 20% Clairette, 10% Viognier, 10% Roussanne, 10% Marsanne, 10% Picpoul und 10% verschiedenes.

Verhaltene Nase mit angenehmen und ausgewogenen Noten von Aprikosen, Ananas, weissen Blumen und weissen Birnen. Der Körper wirkt gepflegt, rund, geschmackvoll. Ein unkomplizierter Wein ohne Ecken und Kanten. 16/20.

Dieser Wein ist für CHF 30.- bei [Albert Reichmuth](#) verfügbar.

Tavel Rosé La Dame Rouse 2013

Ein für die «Côte Méridionale» des Rhone-Tals typischer Rebenbestand: Grenache (60%), Cinsault (10%), Mourvedre (10%), Syrah (10%), Bourboulenc (5%), Clairette (5%). Der Weinberg erstreckt sich auf 9ha und die Rebstöcke sind im Durchschnitt 40 Jahre alt.

Klassische Nase eines südlichen, gepflegten Rosés. Die roten Beeren und etwas provenzalische Kräuter kommen ganz fein in den Vordergrund. Relativ komplex und fruchtig. Animierend. Harmonischer, einladender Gaumen mit gutem Geschmack und feinen Fruchtaromen. Ein Easy-drinking Wein, welcher im Sommer viel Anklang finden dürfte. 16/20.

Dieser Wein ist für CHF 23.60.- bei [Albert Reichmuth](#) verfügbar.

Tavel Rosé La Reine des Bois 2013

Der Weinberg erstreckt sich auf 3ha. Der Rebenbestand besteht aus 60% Grenache, 15% Clairette, 10% Cinsault, 10% Syrah und 5% Bourboulenc. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 40 Jahre alt.

Der Beweis, dass Tavel-Weine auch ganz fein sein können.

Kirschen, Himbeeren, Granatapfel,.. Eine komplexe Nase, welche man schnell unterschätzt und, welche deutlich mehr Zeit braucht, als es die Farbe des Weins erahnen lässt. Vollmundiger, generöser Gaumen mit viel frischer Frucht, aber auch einem mineralischen Gerüst. Schöne Struktur. Ein tolles Versprechen für in sieben bis 10 Jahren. Die gut eingebundene Säure unterstützt das Ganze. Feiner, anhaltender Abgang. 17/20.

Côtes-du-Rhône rouge, La Dame Rouse 2013

Wir glauben nicht daran, dass dieser Wein lange leben wird. Aufpassen: Diese Charakteristik kennzeichnet nicht alle Côtes-du-Rhône. Charvin und Viret beweisen zum Beispiel das Gegenteil.

Der Weinberg erstreckt sich auf 10ha. Der Rebenbestand besteht aus 40% Grenache, 30% Syrah, 15% Cinsault, 10% Carignan und 5% Crounise.

Ausgereifte Frucht mit feinen Varianten schwarzer Beeren. Leichte Würzigkeit, welche dem Wein etwas Pepp verleiht. Ehrlich, sauber, gut eingebunden. Bereitet bereits zu diesem Stadium Spass. Feingliedriger, samtiger Gaumen. Ein gut gemachter CdR. 16+/20.

Lirac rouge La Dame Rouse 2011

Der Weinberg erstreckt sich auf 22ha. Der Rebenbestand besteht aus 50% Grenache, 50% Syrah. 40jährige Rebstöcke.

Aktuell schwierig, Holz im Quadrat. Keine Bewertung. Parker erteilt diesem Wein 90/100.

Lirac rouge La Reine des Bois 2009

Der Weinberg erstreckt sich auf 22ha. Der Rebenbestand besteht aus 33% Grenache, 33% Mourvedre und 33% Syrah. 40jährige Rebstöcke.

Kräftige, vielschichtige Nase mit vielen roten und schwarzen Beeren, etwas Frühlingsblumen und Pfeffer, gut eingebundenem Holz und delikaten Likörnoten. In einem sinnlichen Stil ausgebaut. Vielversprechend und ein stolzer Vertreter des Charakters der Appellation. Ein grossartiger, geschmackvoller und unkomplizierter Gaumen, welcher sofort alle Sinne erweckt. Wow! Die Frucht ist bereits generös, dürfte sich aber weiter entwickeln. Die präsen Säure liefert dem Wein eine tolle Lebhaftigkeit. Ein sicherer Wert. 17/20. Parker erteilt diesem Wein sogar 92/100.

Dieser Wein ist für CHF 32.80.- bei [Albert Reichmuth](#) verfügbar.



Châteauneuf-du-Pape La Reine des Bois 2011

Der Weinberg erstreckt sich auf 5ha. Der Rebenbestand besteht aus 80% Grenache, 10% Mourvedre, 5% Syrah, 2.5% Counoise und 2.5% Vaccarese. 60jährige Rebstöcke.

15% Alkohol. Pummelige Nase mit vielen, reifen, schwarzen Früchten, Johannisbeeren wie nach der Pflücke in einem Korb gelegen, noch einzubindendem Holz, subtilen, floralen Noten, Würze vom Holz und von der Syrah, kompottierte, roten Beeren, provenzalische Kräuter im Hintergrund,... Also eine sehr schöne Komplexität, aber nicht unmittelbar wahrnehmbar. Doch der Charakter des Jahrgangs 2011 bleibt trotzdem unverkennbar. Unmittelbar, nicht unbedingt ein Langläufer, doch ein schöner, ausgewogener Wein. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Vollmundiger, trockener, reintoniger Gaumen mit etwas Schmelz, aber vor allem einer druckvollen Frucht. Würziger, mittellanger Abgang. 17.25/20.

Dieser Wein ist für CHF 68.60.- bei [Albert Reichmuth](#) verfügbar.



Autor: Jean François Guyard
16. März 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.