

# Kleine Renaissance der Gamay-Weine aus dem Beaujolais

*Man reibt sich die Augen und glaubt es kaum. Wer Freunden einen Beaujolais ausschenkt, gilt nicht länger als Weinbanause, sondern als Connaisseur und Trendsetter. Für das «neue» Beaujolais stehen Weingüter wie Labruyère und Terres Dorées.*

Text: Stefan Keller, André Kunz, Wolfram Meister

- «Wir gingen ins Café. Er machte einige Zeichnungen auf dem Titelblatt einer Zeitschrift, die er mitgebracht hatte, und ass wie gewohnt die hartgekochten Eier und den Schinken und trank dazu zwei Gläser Beaujolais und zwei grosse Tassen Kaffee.»

Die Rede ist von Alberto Giacometti. Sein Biograph James Lord beschreibt, wie sich der in Paris arbeitende Bergeller frühmorgens nach beendeter Arbeit in einem seiner Stammistrotts erholte, bevor er sich dann doch noch schlafen legte. Beaujolais gehörte wie Sancerre zu den Grundpfeilern eines Pariser Lokals, und das ist auch heute noch so. Auch hierzulande gab es Zeiten, da war Beaujolais Teil einer Beizenkultur – das allerdings sind *Tempi passati*.

Und nun kommt es plötzlich zu einer kleinen Renaissance des Beaujolais. Die gesamte Rebfläche verringerte sich in den letzten 25 Jahren von 23 000 zurück auf 16 571 Hektaren (2013). Der «Beaujclais nouveau» mit teils schmerzhaften Qualitäten verlor wesentlich an Bedeutung. Ende der 1980er Jahre machte er noch die Hälfte der Beaujolais-Produktion aus, heute mit 30 Millionen Flaschen noch einen Drittel. Besonders interessant für Weinliebhaber ist das 6191 Hektaren umfassende Gebiet der 10 Beaujolais-Crus, von St-Amour im Norden bis Brouilly im Süden.

Übrigens: Das immer wieder mal als weltbestes Restaurant ausgezeichnete «Noma» in Kopenhagen führt auf seiner Weinkarte 22 Beaujolais.

## DOMAINE LABRUYÈRE ROMANÈCHE-THORINS

Seit 2008 kümmert sich die Familie Labruyère (Château Rouget, Pomerol; Domaine Jacques Prieur, Meursault) wieder selber um ihre Domäne im Beaujolais, die sich seit 1850 in ihrem Besitz befindet. Jahrelang war das Traubengut an den Négociant Georges Dubœuf verkauft worden. Nun hat man die Kellerei modernisiert und die Rebfläche mit dem Kauf der legendären Lage Clos du Moulin-à-Vent im Jahr 2000 auf 13 Hektaren vergrössert. Als Önologin amtiert Nadine Gublin von der Domaine Jacques Prieur. Heute werden vier Gamays – Moulin-à-Vent Grande Cuvée, Champ de Cour, Le Carquelin, Le Clos – produziert und jährlich 60 000 Flaschen gefüllt.

**2012 MOULIN-À-VENT  
GRANDE CUVÉE**  
Domaine Labruyère

100 % Gamay  
Fr. 22.50  
50 Jahre alte Rebstöcke  
Samtenes, fein ani-

malisches, würziges Bouquet, Brombeeren, schwarze Ki-schen, Pferdestall, Tabak, getrocknete Kräuter. Ausgewogener, samtener, aromatischer Gaumen, feine Frucht, vielfältige Aromatik, gutes Tannin, elegante, seidene Struktur, langer, feinherber Abgang mit guten Rückaromen.

**17/20** trinken –2030  
**2011 MOULIN-À-VENT  
LE CLOS DU DOMAINE  
MONOPOLE**

Domaine Labruyère  
100 % Gamay  
70 Jahre alte Rebstöcke  
Parzelle von 92 Aren  
Jährliche Produktion:  
2230 Flaschen

Fr. 38.–  
Dichtes, cremiges, fein animalisches, mineralisches Bouquet, Tabak, Leder, Schokolade, Nougat, fein Pflaumen, Mocca. Dichtverborener, eleganter Gaumen mit guter Frucht, viel feines Tannin, cremige Struktur, kräftige, vielfältige Aromatik, sehr langer, voller Abgang mit sehr guten Rückaromen.

**18/20** trinken –2032

[www.domaine-labruyere.com](http://www.domaine-labruyere.com)

Erhältlich bei:

Les vins d'auteurs  
Zürcher Strasse 204E  
9014 St. Gallen  
Fon 071 244 90 20  
[www.lesvins.ch](http://www.lesvins.ch)