

## Das Weingut Marionnet aus der Touraine

Das Weingut der Familie Marionnet gehört zum Besten, was die Appellation Touraine zu bieten hat. Der größte Teil der Produktion entfällt auf die Rebsorten Gamay noir für die Rotweine und Sauvignon für die Weißweine. Wir könnten selbst viel Lobendes über unseren Winzer schreiben, doch wir lassen an dieser Stelle lieber unabhängige Experten zu Wort kommen.

In der französischen Presse wurde und wird viel über die Marionnets und ihre Weine geschrieben. Die Zeitung „Le Monde“ bezeichnete den Seniorchef Henry Marionnet einmal treffend als „Weinbergsarchäologen“, nicht zuletzt, weil er unter anderem Weine der alten vergessenen Rebsorte „Romorantin“ herstellt, deren Ursprung auf Franz, den Ersten, (15. bis 16. Jh.) zurückgeht.

Besonders treffend ist ein Artikel, der im März 2014 in der renommierten französischen Weinfachzeitschrift „bettane+desseauve“ erschienen ist. Darin charakterisiert Chefredakteur Nicolas de Rouyn die Marionnets und ihre Weine sehr pointiert. Hier ist eine **gekürzte freie Übersetzung des Artikels**:

Henry Marionnet ist ein Erfinder. Im Gegensatz zum Rest der Welt und schon seit Beginn seiner fantastischen Karriere hat er Theorien entwickelt und diese immer wieder auf die Probe gestellt. Er ist kein Schwätzer und auch kein Mann der großen Worte. Er ist ein einfacher Kerl, der nach vielen Zwischenfällen das Land seines Vaters geerbt hat – der Alte war wahrlich nicht einfach – und der seinen Wein bis an die Spitze der Gunst der Weinliebhaber vorangetrieben hat, und das ohne großes Aufheben. Marionnets einzige Botschafter sind seine Weine, seine Ideen und seine erfolgsgekrönten Erfahrungen.

Das Weingut liegt in Soings-en-Sologne, 20 Kilometer von Blois entfernt, am äußeren Ende der Appellation Touraine. Die Ebene hier ist trostlos, und Sie müssen gute Gründe haben, um sich hierher zu verirren. Hier bewirtschaften Henry Marionnet und sein Sohn Jean-Sébastien (er ist heute der Chef) 60 Hektar Rebfläche. Aber die Marionnets sind Spieler. Sechs Hektar sind mit wurzelechten Reben bepflanzt. Das heißt, ohne Rebuterlagen, wie zu Zeiten vor der Reblauskrise. Rund 10 Prozent der Rebflächen liegen auf einem Vulkan. Dieser ist zwar erloschen, könnte aber jederzeit wieder ausbrechen. Im Allgemeinen dauert es acht bis zehn Jahre, bis die Reblaus bis zu den wurzelechten Reben vordringt und diese zerstört. Nicht so bei Marionnet.

Aber warum nimmt er solche Risiken auf sich? „Ich wollte verstehen, was unsere Vorfahren im 19. Jh. getrunken haben. Nach vier Jahren war es klar. Der Wein war in jeder Hinsicht um Klassen besser: Komplexität, Stoff, Aromen, eine eklatante Rasse. Ich würde gerne meine gesamten 60 Hektar auf diese Weise bepflanzen, aber ich kann meiner Familie gegenüber dieses Risiko nicht eingehen, dass meine Weinberge vollständig zerstört werden. Sie sind schließlich unser einziger Broterwerb.“

Mit der gleichen Haltung stellt er seit 1990 eine Palette von Weinen ohne Schwefelzugabe her, die er „Première vendange“ – erste Ernte – genannt hat. Was für ein Rebell! Sein Erfolgsrezept dabei verrät er nicht direkt. Aber wir verstehen, dass es eine Kombination aus peinlicher Sauberkeit im Weinkeller und großem Arbeitseifer ist. Er selbst sagt dazu: „Ohne Schwefel zu arbeiten ist ein großes

Risiko. Man muss die Weinbereitung wirklich beherrschen, wenn man nicht alles in den Ausguss schütten will. Die Gesetzgebung schreibt vor, dass man die Schwefelzugabe ab einer Gesamtmenge von 10 mg/l auf dem Etikett angeben muss. Der Schwefelanteil bei der Weinbereitung liegt normalerweise zwischen 0 und 3 mg. Ist mehr enthalten, hat der Winzer welchen hinzugefügt. Wir haben 20 Jahre Erfahrung, ich weiß, wovon ich rede. Der Unterschied zwischen einer Weinbereitung mit oder ohne Schwefel liegt darin, dass das Sulfit nur die widerstandsfähigsten Hefen arbeiten lässt. Schwefelt man nicht, arbeiten alle Hefen, was den Weinen diese überragende Tiefe und Komplexität verleiht.“

Dennoch ist das Weingut der Marionnets nicht biologisch bewirtschaftet, nicht mehr. Der Vater von Henry Marionnet praktizierte vor langer Zeit einen vollständig biologischen Weinbau, „mit Kupfer und Pferd“. Als Henry schließlich die Zügel übernahm, hörte er damit auf. Was hat ihn dabei denn gestochen? „Ich musste damit aufhören, weil die Böden mit Kupfer vollgestopft waren. Noch heute, nach so vielen Jahren, ist das Problem noch nicht ganz gelöst. Kupfer ist das gefährlichste aller Produkte, denn es dauert ein Jahrhundert, bis es verschwindet.“

Marionnet ist ein seriöser Typ. Er weiß, was er tut: „Ich brauche gute Trauben, um gute Weine zu machen. Wenn es nötig ist, behandle ich meine Weinberge, um sie zu schützen, aber nur minimal.“

Er ist ohne Scheu, genau das Gegenteil von allen anderen zu machen. So kennen Marionnet und seine Weine kein Holz. Außerdem findet er, dass die jungen Reben die besten Weine hervorbringen. Im Alter von vier bis sechs Jahren sind seiner Erfahrung nach die Weine am besten.

Sohn Jean-Sébastien liegt auf derselben Linie, und das nicht nur wegen des Familienfriedens oder der Bewunderung für seinen erstaunlichen Vater. Er ist der geborene Geschäftsführer und hat die „Hölle der Verwaltung“ für sich entdeckt. Er ist 37 Jahre alt und hat heute auf dem Weingut das Sagen. Er beschäftigt zwölf Mitarbeiter und hat bereits viele der Dinge verinnerlicht, die die Weinwelt bestimmen. Er ist nicht auf den Mund gefallen, und was er zu sagen hat, ist sehr erquicklich:

<sup>35</sup><sub>17</sub> Ich brauche keinen Önologen. Wir produzieren 500 000 Flaschen jährlich und alles geht durch unsere Hände.

<sup>35</sup><sub>17</sub> Die neue Mode, ohne Schwefel zu arbeiten, macht uns zu schaffen. Wir praktizieren das seit 1990, was uns immer einen innovativen und verkaufsfördernden Diskurs ermöglicht hat. Heute ist meine „Première vendange“-Cuvee immer noch ohne Schwefel, aber ich rede nicht mehr darüber. Die Restaurants wollen keine Weine ohne Schwefel mehr. Mit Ausnahme von einem Dutzend Essigfabriken, in die ich sowieso keinen Fuß setze.

<sup>35</sup><sub>17</sub> Wir arbeiten mit wurzelechten Reben und ohne Schwefel, um die Qualität unseres Weins zu verbessern und nicht, um im Trend zu liegen. Man sagt, dass der Wein ohne Schwefel der beste sei. Wir produzieren davon 500 Hektoliter jährlich, 60 000 Flaschen. Kennen Sie viele, die 60 000 Flaschen wirklich komplett ohne Schwefel herausbringen?

Nein, nicht wirklich. Und man kommt nicht umhin zu festzustellen, dass diese Weine absolut köstlich sind und dass wir noch niemals einen davon getrunken haben, der fehlerhaft war. Was ist also das Geheimnis der Marionnets?

## **Die Weinpreise von Henry Marionnet**

Oder: Wie man sich für wenig Geld großen Genuss bereiten kann.

Das Weingut der Marionnets heißt „Domaine de la Charmoise“ und liegt in der Appellation Touraine. Unter diesem Namen wird auch der Einstiegswein des Hauses zu rund 8 Euro vermarktet. Der „Première Vendange“, der Wein ohne Schwefelzugabe, kostet zwischen 10 und 11 Euro. Der Wein der wurzelechten Reben heißt „Vinifera“ und wird für rund 14 Euro verkauft. Die Weine aus den Rebstöcken, die noch aus der Zeit vor der Reblauskrise stammen (also rund 150 Jahre alt sind) kosten 49 Euro und heißen „Provignage“ (Alle genannten Preise sind Endverbraucherpreise).