

2008 La Parrazal



Vin de Pays de Côtes du Tarn, Domaine Comte de Thun, Château de Frauseilles, Gaillac, Frankreich

Ferdinand Graf von Thun und Hohenstein, ein erfahrener Weinfreund und Feinschmecker, erfüllte sich 1999 seinen lang gehegten Wunsch vom eigenen Weingut. Inmitten einer der ältesten Weingegenden Frankreichs, im Gaillac, 80 Kilometer nordöstlich von Toulouse, kaufte er das Château de Frauseilles, dessen geschichtliche Ursprünge sich bis ins 16. Jh. zurück verfolgen lassen. Seine Leidenschaft, alsbald einen Klasse-Rotwein zu erzeugen, von dem die Fachwelt sprechen sollte, teilte er mit dem italienischen Weinmacher und Merlot-Spezialisten Dr. Riccardo Cotarella, den er für sein ehrgeiziges Projekt engagieren konnte. Die vorhandene Rebfläche von 15 Hektar magerer Böden aus Kies und Lehm wurde durch Zukauf in 2002 auf 27 Hektar erweitert. Nach den ersten zwei Jahrgängen beschloss von Thun, die regionalen roten Rebsorten komplett durch edlere Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah zu ersetzen. Cabernet Franc und eine Minifläche Pinot Noir wurden als Nachzügler gepflanzt. Das Ergebnis dieser Entscheidungen war der Verlust der genauen Herkunftsbezeichnung, der AOC Gaillac, und die damit verbundene Degradierung zum Landwein. Den Grafen störte das wenig, wusste er doch, dass ein vorbildliches Weingut, nämlich die Tenuta San Guido im Toskanischen Bolgheri, diesen Schritt schon in den 70er Jahren gemacht und nie bereut hat.

Eine konsequente Ertragsminderung im Weinberg und strenge Selektionen während der Lese ergeben zwangsläufig kleinste Mengen im Keller. Dank großer Investitionen in das kleine historische Kellergewölbe, in einen neuen Anbau, in beste Eichenfässer, in die Neupflanzungen in den Weinbergen sowie das Engagement des Önologen Dott. Orlando Caporro, der 2007 die Leitung des Weinguts übernommen hat, entstehen hier immer regelmäßiger Rotweinqualitäten, die ich in dieser Region nie für möglich hielt.

Neben den Rebsorten-reinen Stars – La Mazze (Merlot) und Tarabelle (Syrah) – gibt es seit 2007 La Parrazal, eine Rotweincuvée benannt nach einer Parzelle in den Weingärten, die sich aus 70% Merlot, 20% Syrah und 10% Cabernet Franc zusammensetzt. Ein perfekt vinifizierter Wein, in dem keine Sorte geschmacklich dominiert.

Die satte, tiefdunkelrote Farbe lässt ahnen, dass hier kein Leichtgewicht daher kommt. Die reichhaltige Nase ist geprägt von frischen, dunklen Beeren, Preiselbeeren, Hagebutte und getrockneten Kräutern der Provence. Rosmarin, Thymian, Lavendel, Lorbeer und jede Menge salzige, mineralische Geschmacksnoten auf der Zunge. Im Gaumen tanzt eine fruchtbetonte, lebendige Säure auf einem samtigen Tannintepich. Ein wahrlich leichtes Trinkvergnügen, das sich in angenehmer Geselligkeit nur schwer bremsen lässt.

Mit den Weinen des Jahrgang 2008 von Comte de Thun müsste es den strengen Herrschaften der Qualitätskontrolle eine Freude sein, solche Weine zur AOC – Gaillac Contrôlée zählen zu können.

Bezugsquelle: Mövenpick

Preis: 16,50 Euro