

# WILLKOMMEN IM WEINGUT COMTE DE THUN

*„Herrschaftlicher Genuss in Südfrankreich“*

Inmitten der südwestfranzösischen Hügellandschaft, unweit des bekannten mittelalterlichen Städtchens Albi, zwischen Mittelmeer und Atlantik, liegt das Weingut Domaine du Comte de Thun.

Doch was ist so besonders an einem Weingut mitten in Frankreich, nicht einmal im bekannten Bordeaux-Gebiet? Es gibt mehr als nur einen Grund, warum man das Weingut besuchen sollte. Zunächst einmal ist es die Geschichte des Besitzers, die mich lockte. Ferdinand Graf von Thun und Hohenstein und Hohenstein, ein Münchner Graf, der 1999 das Château de Frausseilles im Südwesten Frankreichs erwarb und seitdem etliche Monate des Jahres dort lebt. Dann natürlich der Wein, denn untypischer Weise holt sich Ferdinand von Thun keinen französischen Önologen ins Haus, sondern den bekanntesten italienischen Önologen Dr. Riccardo Cotarella. Er will andere Wege gehen, als es bisher im Weingut geschah.

Cotarella ist für seine Arbeit in namhaften Weingütern geschätzt und spezialisiert auf das Zusammenspiel von Terrain und Rebsorten. Für Ferdinand von Thun war klar, um in diesem Gebiet aufzufallen, muss man anderen, aber ernsthaften und interessanten Wein produzieren. Mit Cotarella an seiner Seite fand man die richtige Umgehensweise für die sanften Hügeln und ihre klimatischen Verhältnisse. So wurden die 15 Hektar Land neu aufgewirtschaftet und Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah, für die dort gute Bedingungen vorherrschen,

neu angelegt. Die Änderung der Sorten und die differenzierte Auseinandersetzung mit anderen Rebsorten, wie dem Pinot Noir, hatten zur Folge, dass er seinen Appellationsstatus verlor und die Weine nun nicht mehr als „Château“ sondern nur noch als „Vin de pays des Côtes du Tarn“ bezeichnet werden durften. Die Weine werden nun als „Domaine du Comte de Thun“ geführt, haben aber durch die namensrechtlichen Auseinandersetzungen nicht gelitten, sondern können nun als eigenständige Sorten, darunter auch ein Pinot Noire, in Südfrankreich verkauft werden.

## **Angekomen im Weinparadies**

Normalerweise besucht man ein Weingut als Gast, um dort Weine zu probieren, oder hauptsächlich über die Struktur, den Anbau und die Bodenverhältnisse der Weine zu sprechen. Aber auf diesem Weingut war es anders. Von München kommend, braucht man inklusive Flug circa 2 Stunden. Gelandet am Flughafen von Toulouse, beginnt die etwa 80 Kilometer weite Genussfahrt über hügelige Landschaften, übersät von Sonnenblumenfeldern und unendlichen Wein-gärten. Kein Wunder, dass sich hier so viele Maler nieder-gelassen haben. Die Sonne und die strahlend gelben Sonnenblumen umhüllen die Landschaft



Die Allee ist für die Zukunft angesetzt, sie wird, wie der Wein, zu prächtigem Ansehen heranwachsen, doch die Ziele und Vision eines ganz großen Weingutes kann man bereits jetzt schon erkennen.

mit einer goldgelben Farbe.

Im Flugzeug frage ich mich noch, wie wohl die richtige Umgangsform beziehungsweise Ansprache für Ferdinand von Thun sei. „Graf“? „Durchlaut“? Oder „Herr von Thun“? Aber nach seiner freundlichen bayrischen Begrüßung war das erste Eis gebrochen und bald schon hatten wir einen Nenner: guten Wein und gutes Essen. Die Fahrt ging gleich in das Sterne-Restaurant „La Falaise“, um dort die ersten Weine zu probieren. Darunter der „Unwürdige“, „L'indigne“, von dem Winzer Michel Issaly.

Nach diversen, sehr guten Gängen fuhren wir auf das Weingut. Dort angekommen, öffnete sich ein schweres, schmiedeeisernes Tor, elektronisch wie aus Geisterhand und gab die imposante Auffahrt auf das Anwesen frei. Innenhof, eine Treppe, ein Turm, ein Pool, ein Weinkeller – selbst der Jagdhund, alles ist da. Wie in einer Filmkulisse oder einem Traum oder einem Märchen. Mein Zimmer ist in einem Seitenflügel neben dem Eingang, an dem eine massive Steintreppe nach oben und nach unten führt. Schwere, antike Möbel und ein märchenhaft-großes Doppelbett inmitten des Raumes laden mich nach dem Mittagessen zu einer kleinen Pause ein.

### Weinprobe, die Erste

Nach einiger Zeit und durch das Zirpen der Grillen aus meinem Märchenschlaf erwacht, gehe ich spazieren, an der kleinen Allee treffe ich Ferdinand von Thun, der gerade zu den Weingärten geht. Syrah wird an dieser Stelle angebaut. Boden und Wetterverhältnisse sind hier wunderbar für diese Rebsorte. Am Boden liegen viele abgeschnittene Trauben, denn der Ertrag wird gering gehalten, um die Qualität hoch zu halten. So werden von den Spitzenweinen wie dem La Maze (Merlot) und dem La Tarabelle (Syrah) nur ca. 5000 Flaschen jährlich abgefüllt. Die anderen Lagen werde ich erst am nächsten Tag sehen. Zurück im Haus, serviert uns die Geschäftsführerin Susanne Klimek schon einmal einen Abendsnack, zu dem wir einen Mon Blanc 2010 trinken. Es ist ein leichter, weißer Hauswein, ein feiner Einstieg mit wenig Säure, fruchtig und mit 12,5 % Alkohol. Ein feiner Wein für sommerliche Tage. Zum anschließenden Fisch trinken wir einen La Maze 2008.

### Fassprobe

Am nächsten Tag besuchen wir den Markt im nahe liegenden Örtchen Cordes. Wir kaufen dort für den kommenden Tag ein, an dem Besuch erwartet wurde.

Mittags besuchen wir noch den Star-Pâtissier Michel Belin und gingen danach weiter zum inspirierenden Enjalran David ins L'Ésprit du Vin in Albi. (Mehr dazu auf [www.dinner scout.de](http://www.dinner scout.de))



Am Nachmittag besuchen wir den Weinkeller und unterhalten uns mit dem Kellermeister, Schüler von Cotarella, der seit 2007 für das Weingut verantwortlich ist. Besonders schön ist es dann, mit Fachleuten zu sprechen, die eine ganz andere Herangehensweise an Wein haben als Endverbraucher. Ferdinand von Thun lässt uns eine Fassprobe für den Abend zusammenstellen, Cabernet Franc 2011, Merlot 2011 und Syrah. Anschließend fahren wir über die Felder, um uns die Lagen in den Weinbergen anzusehen. Insgesamt 27 Hektar gehören zum Weingut Domaine du Comte de Thun. Sie liegen rund 280 bis 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Böden bestehen aus lockerem, magerem und kalkhaltigem Lehm. Ausreichende Niederschläge im Frühjahr und trocken-warme Spätsommertage wirken sich äußerst günstig auf die Entwicklung und Reife der Trauben aus. Und besonders wichtig für die Weine sind die – selbst an sehr heißen



Hochsommertagen – verhältnismäßig kühlen Nächten. Wie wir so über die Felder fahren, erfahre ich, dass rund 50% der gesamten Ernte an eine Kooperative verkauft werden. Nur die Spitzensorten wie La Maze (Merlot), La Tarabelle (Syrah), werden komplett eingelagert. Diese gibt es dann in den Top-Restaurants in München zu trinken, z.B. im Königshof, Werneckhof und im Tantris. Es sind Weine mit geschmacklichen Raffinessen und tollen Aromen, die mit internationalen Syrahs oder Merlots mithalten können. So bringt sein „La Maze“ uns Weinkenner wirklich zum Staunen.

Abends dann die große Fassprobe. Einen Wein zu beurteilen ist das eine, einen Wein zu kritisieren das andere. Aber aus Fassproben einen schönen Cuvée zu machen, ist die Königsklasse. Geschmackskombinationen in Relation zu setzen, dabei zu sein, wenn der Önologe und seine Frau, eine Kellermeisterin, Ferdinand von Thun und Susanne Klimek Weine kreieren, macht richtig Laune. Aber wie soll es auch anders sein, Frauen und Männer haben dann doch andere Geschmackswelten. So kommt es, dass die Frauen mehr Cassis-Aromen mögen, das – neben den Tönen von roten Früchten – im Cabernet Franc zu finden ist, und das Mischverhältnis 1/4 Merlot, 2/4 Cabernet Franc und 1/4 Syrah präferieren. Das männliche Mischverhältnis war 1/4 Merlot, 1/4 Cabernet Franc und 2/4 Syrah. Der Syrah besticht durch seine würzigen Noten von roten Früchten, Wacholder und Lebkuchen, und schmiegt sich schön zu den Merlot-Tönen von Waldbeere, Zwetschge und Kakao.

### **Letztendlich ist die Welt dann doch sehr klein**

Am nächsten Morgen dreht sich dann vieles, nicht nur um die Abreise. Ich muss wieder zurück nach Deutschland und um 13.00 Uhr kommen Gäste, Weinexperten einer bekannten Fluglinie, die unsere Fassprobe testen sollen. Der Tisch wird festlich eingedeckt und in der Küche duftet es schon seit den Morgenstunden köstlich nach den Leckereien, die es geben wird. Ich freue mich dann, die Hummerschwänze vorbereiten zu können, deren Qualität einfach große Klasse ist. Wir überlegen noch, welche Sprache wir am Tisch wohl haben werden und wie die Weinprobe verlaufen wird. Da sich der Geschmack im Flugzeug verändert, sind wir sehr gespannt, auf welche Kriterien das Weingremium Wert legt. Die Gäste

treffen pünktlich ein, doch etwas Unvorhergesehenes geschieht. Aus dem Hintergrund höre ich „Hallo Thomas“ und denke mir in diesem Moment, wie klein die Welt doch ist. Ich bin hier mitten in Frankreich und treffe meine Food-Editoren-Kollegin. Nun, was soll man sagen, die Stimmung ist nun sofort vertraut, die Weinprobe und das fabelhafte Mittagessen von Susanne Klimek sind ein wunderbarer Abschluss für einen köstlichen Ausflug nach Frankreich. Am nächsten Tag, zurück in München, erfahre ich dann noch das Ergebnis dieser Weinprobe. Das Gremium der Fluglinie hat noch bis tief in die Nacht Wein probiert, kombiniert, selektiert und ist nach langem Genuss zum selben Ergebnis wie wir gekommen.

Wein muss mit allen Sinnen genossen werden, aber genau so wichtig und entscheidend ist es, was an solch schönen Tagen über ihn gesprochen wird. Verschiedene Meinungen und lange Gespräche in bester Gesellschaft können den Weingeschmack der Zukunft weiter definieren.



### **ADRESSE:**

Domaine du Comte de Tun  
F-81170 Frausseilles  
info@comtedethun.com  
www.comtedethun.com

