

Heinz-Gert Woschek Denis Duhme Katrin Friederichs

W E I N
UND A R C
H I T E
K T U R

Edition **DETAIL**

Domaine Les Aurelles in Nizas (F)

Architekten: Perraudin Architectes,
16, Rue Jacques Imbert Colomès, 69001 Lyon
www.perraudinarchitectes.com

Mitarbeiter: Elisabeth Potzella, Olivier Schertenleib

Bruttogeschossfläche: 665 m²

Planungsbeginn: 1999

Fertigstellung: 2001

Anbaubereich: Languedoc-Roussillon

Kontakt: 8, Chemin des Champs Blancs, 34320 Nizas
www.les-aurelles.com

Önologe: Basile Saint Germain

Preissegment: 12–45 Euro

●○○



Es ist eine Herausforderung, das Weingut von Caroline und Basile Saint Germain zu finden. Von Béziers in Südfrankreich führt der Weg nach Pézenas, dann zu der kleinen Ortschaft Nizas. So weit, so gut. Die letzten Meter allerdings gestalten sich spannend. Immer enger wird die Straße. Einziger Hinweis ist der Wegweiser mit der Aufschrift »Domaine Les Aurelles«. Bis zur Einfahrt glaubt der Besucher nicht, sich vor einem Weingut zu befinden. Wer es geschafft hat, wird mit einem schönen Ausblick über die Weinberge bis hin zu den hügeligen Ausläufern des südlichen Zentralmassivs belohnt. Erst beim zweiten Hinsehen entpuppen sich die gewaltigen Steinwände als zu einem Gebäude gehörig. Der Bau strahlt eine gera-

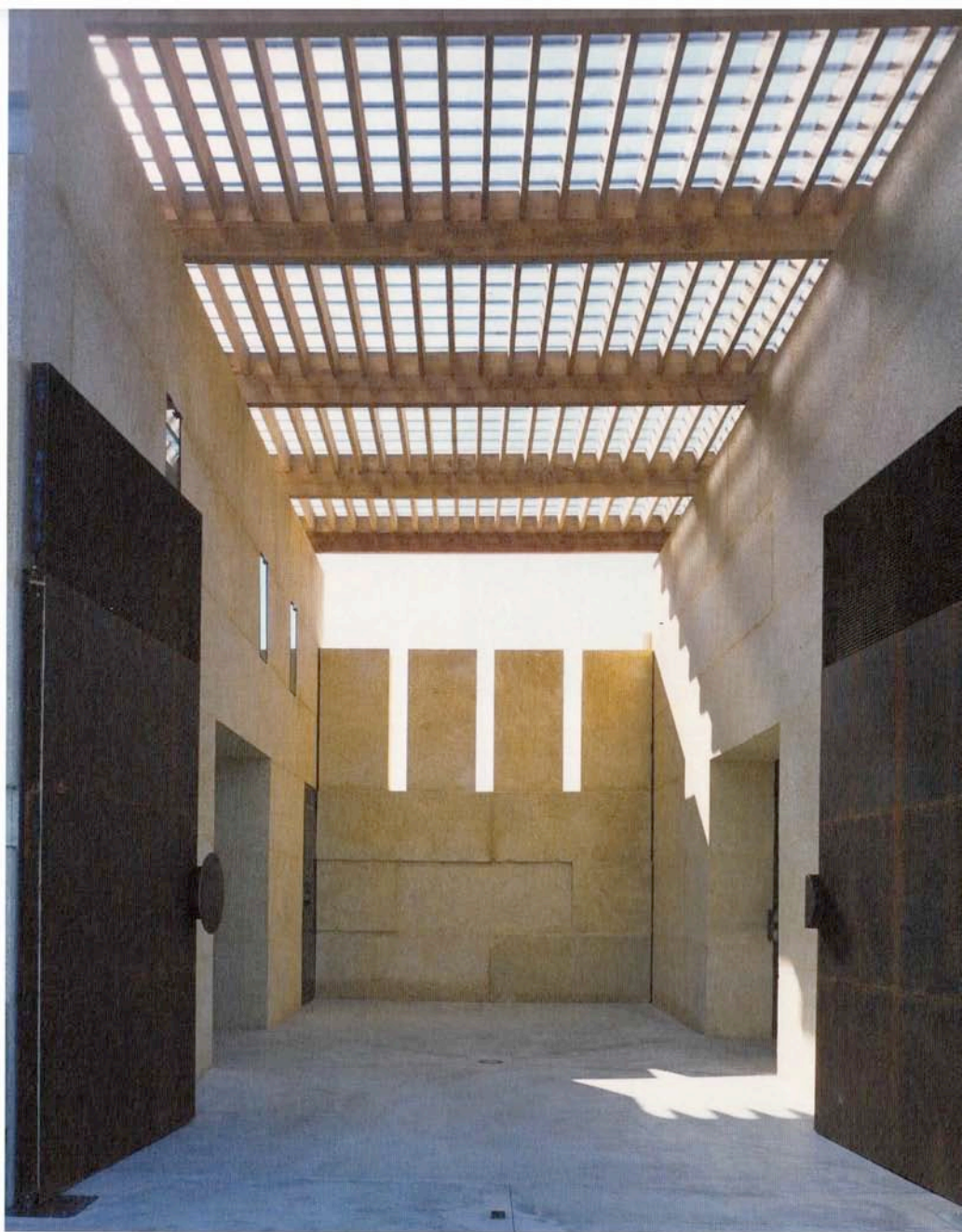


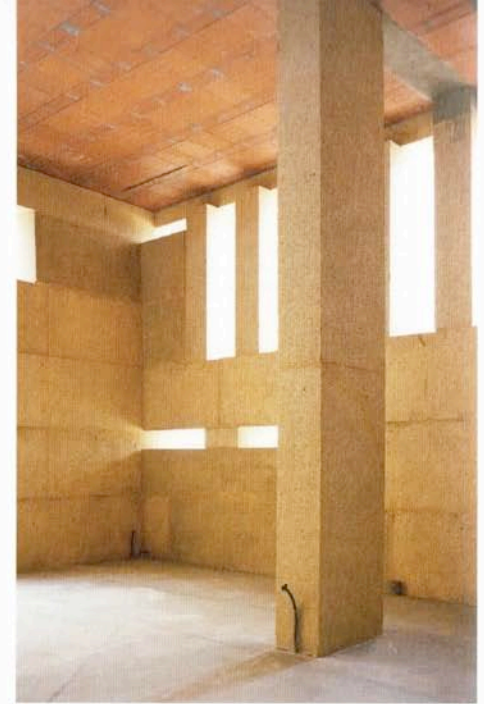
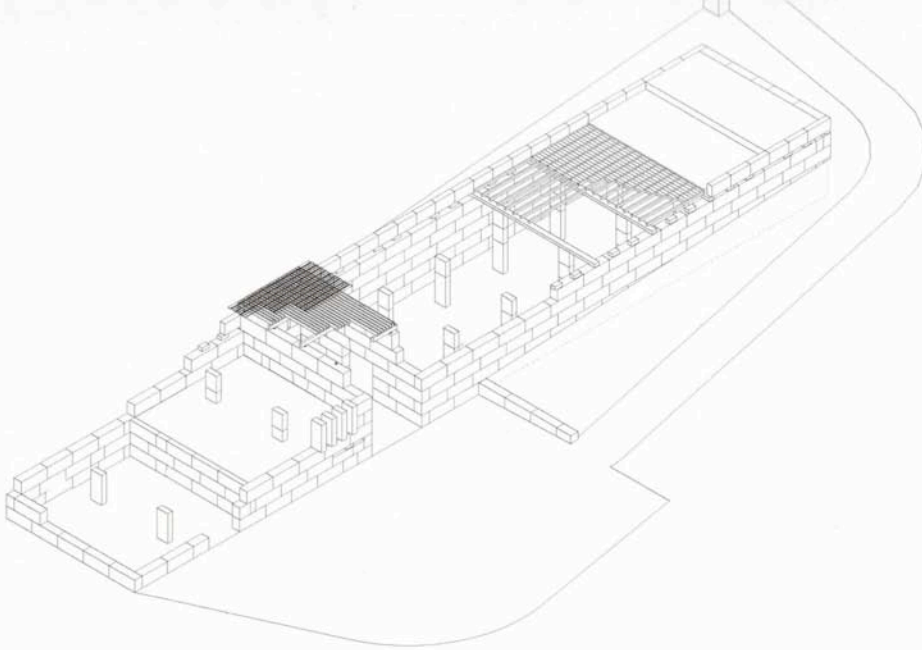
dezu ansteckende Ruhe aus. Homogen, reduziert, ein Stück weit monumental und doch dezent zurückhaltend, so präsentiert er sich dem Besucher. Große monolithische, aufeinandergesetzte Steinquadern formen sich zu einer 61 m langen und 11 m breiten Fassade. Aufgelockert wird die etwa 30 m lange Front in der Mitte durch ein großes Stahltor mit bewusst rustiger Oberfläche. Stahl und Stein stehen hier ergänzend nebeneinander, beide mit der gleichen zeitlosen Ausstrahlung. Das Tor verdeckt den Eingang. Ist es geöffnet, lässt sich erkennen, dass es sich um zwei nebeneinanderliegende Gebäude handelt, die sich um den Haupteingang gruppieren. Über ein großes Rolltor aus Stahl, das sich zur Seite hin aufschieben lässt, gelangt man in das nördliche Gebäude, in dem sich ebenerdig der Keller mit den großen emaillierten Tanks befindet. Die Raumhöhe beträgt 8 m. Zu beiden Seiten stehen jeweils sechs Stützen aus Stein, die das Dach tragen. Die gesamte Konstruktion erinnert an eine griechische Tempelanlage. Tageslicht dringt nur durch die auf beiden Seiten direkt unter der Dachkante befindlichen länglichen Lichtöffnungen. Es ist ein Ort, an dem nichts ablenkt. Ein Ort, an dem sich Basile Saint Germain voll auf das konzentrieren kann, was ihn leidenschaftlich beflügelt: außergewöhnliche, exzellente Weine zu kreieren. Der südliche, zweigeschossige

nicht. Diese finden entweder direkt im Keller oder unter dem Olivenbaum vor dem Weingut statt. Bei Basile Saint Germain begann die Leidenschaft für den Wein mit einem Studium der Landschaftsarchitektur in Nizza. Der gebürtige Lothringer aus Forbach arbeitete dort nebenbei als Weinverkäufer. Sowohl das südliche Frankreich als auch das Thema Wein ließen ihn nicht mehr los. Um seine Kenntnisse zu vertiefen, führte ihn sein Weg nach Bordeaux, wo er zunächst eine zweijährige Ausbildung im renommierten Château Latour begann. Dort arbeitete er nicht nur in Weinberg und Keller, sondern gestaltete in seiner Funktion als Landschaftsarchitekt auch »nebenbei« den Park des Châteaus. Bei seinem anschließenden Weinbaustudium in Bordeaux lernte er auch seine spätere Frau Caroline kennen. Ihre Wurzeln führten die beiden nach Cognac, wo sich der elterliche Betrieb von Caroline befindet. Nach sieben Jahren zog es beide wieder nach Südfrankreich, fest gewillt, von null beginnend ein eigenes Weingut aufzubauen. Basile Saint Germain ging bei der Suche nach dem zukünftigen Ort strukturiert und akribisch vor. Für ihn zählte nur erstklassiges Terroir. Nur dort, mit einzigartigen Boden- und Klimaverhältnissen, das war ihm bewusst, kann er sein Ziel erreichen, wirklich große Weine zu erzeugen. »Letztlich hätte dies auch in einer ande-

erstklassigen Bedingungen, Großartiges möglich ist.« Vor allem waren es die südfranzösischen Rebsorten wie Carignan, Grenache und Mourvèdre bei den roten und Rosanne bei den weißen, die ihn faszinierten. Zwei Jahre, von 1992 bis 1994, suchte er nach dem passenden Ort. Angebote an Weinflächen gab es genug, aber es waren die ganz besonderen Bodenverhältnisse, die er wollte. Er fand die Weinberge, die er suchte, in der Nähe des heutigen Standorts im Umland von Nizas. Es ist ein weißer, lehmhaltiger Boden über 10–15 m tief liegenden mächtigen Kiesadern, die als fluviale Ablagerungen des Eros-Flusses entstanden sind. Ähnlich wie die berühmten Böden von Châteauneuf du Pape sind es rundgeschliffene, handtellergroße Kiesel, die den Boden durchsetzen. Die darauf befindlichen, bis zu 100 Jahre alten Reben ließ Saint Germain stehen.»Gerade die Mourvèdre-Traube hat auf den südexponierten Hängen mit sehr viel Hitze aufgrund der durch den Lehm gut wasserspeichernden Böden mit hohem Kieselanteil und so weit guter Drainagewirkung ein großartiges Potenzial«, weiß Basile Saint Germain.

Nach der Ernte 1995 begannen er und seine Frau mit der Weinerzeugung in den eigenen Weinbergen, von Beginn an nach biodynamischer Methode. Da sie noch über keinen eigenen Keller zum Ausbau der Weine verfügten, suchten sie jemanden, der ihnen behilflich sein konnte. Dies war jedoch äußerst schwierig, da zu der Zeit nahezu alle Winzer in Genossenschaften, sogenannten Cooperatives, organisiert waren, die eine ungeheure Macht in





der Weinbranche darstellen und wenig Interesse an einem Winzer hatten, der seine Weine selbst ausbauen wollte. Zudem hatten die meisten der »Maisons des vigneronns«, wie die Häuser der Winzer genannt werden, lediglich einen kleinen, unter dem Wohnraum liegenden Keller, der nur schwer extern nutzbar war. »An diesen beiden Punkten wäre das Projekt fast gescheitert«, sagt Basile Saint Germain.

Fündig wurde er dann doch. Nach vier erfolgreichen Ernten war klar, dass eigene Räumlichkeiten notwendig wurden. Der befreundete Architekt Eric Castaldi erklärte sich bereit, die Planung zu übernehmen. Mit dieser wurde im September 1999 begonnen. »Es sollte ein einfacher, funktionaler Bau auf neuem Terrain werden, der sich ideal in die

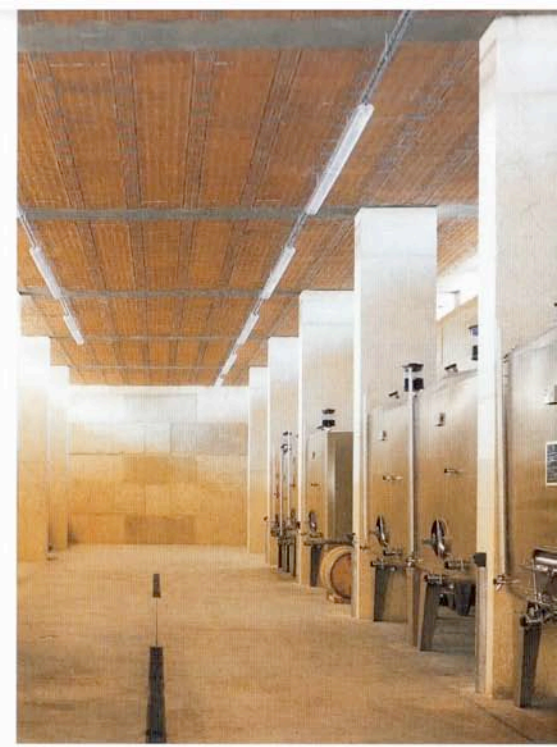
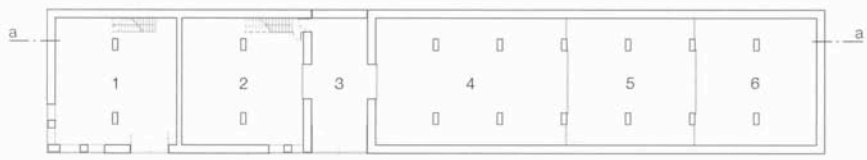
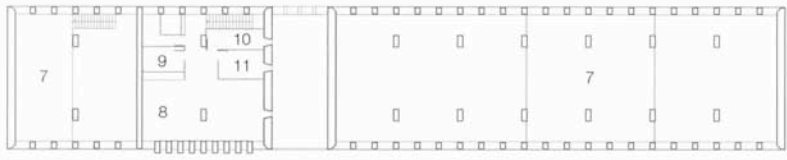
Landschaft integriert«, so Basile Saint Germain. Im Laufe der Projektierung kam die Idee, das Gebäude aus massivem Stein zu errichten und hierzu Steine aus der Region zu verwenden. Der in Lyon ansässige Architekt Gilles Perraudin, dessen bevorzugte Werkstoffe seit der Realisierung seines eigenen Weinguts in Vauvert (siehe S. 50f.) in der Camarque Holz, Erde und Stein sind, übernahm das Projekt von Castaldi, der terminlich kaum Kapazitäten für die Weiterführung des Vorhabens hatte. Als Material wählte man schließlich den auch schon für den Pont du Gard, einen römischen Viadukt in der Nähe von Nîmes, verwendeten Stein. Große, massive Quader aus hellem Kalkstein mit einer Tiefe von 65 cm wurden geschnitten und mit Lastwagen nach Nizas transportiert. Bei einem

Gewicht von etwa 3 t pro Stein kein leichtes Unterfangen. Die anfängliche Überlegung, die monolithischen Steinquader miteinander zu verkleben, wurde wieder verworfen, da die Auswirkungen des Klebers auf das Raumklima nicht bekannt waren. Daher kam eine althergebrachte Konstruktion aus römischer Zeit zum Einsatz: Die Quader wurden einfach trocken aufeinandergeschichtet, fixiert durch ihr eigenes Gewicht, und die Fugen mit Kalkmörtel verblendet. Die Steine wirken wie ein Kühlaggregat, das tagsüber Wärme aufnimmt und sie nachts wieder an die Umgebung abgibt. Auch das begrünte Dach ist als Klimapuffer konzipiert. Die schwere Konstruktion mit hohem Substrataufbau speichert Regenwasser, das durch Verdunstung das Gebäude kühlt. Ein beeindruckender Bau, der



aa

- | | | | | |
|----------------------|----------------|---------------|------------|----------|
| Axonometrie | 1 Geräte- und | 3 Hof | 6 Lager | 9 Archiv |
| Schnitt · Grundrisse | Maschinenlager | 4 Gärkeller | 7 Luftraum | 10 Labor |
| Maßstab 1:500 | 2 Trockenlager | 5 Reifekeller | 8 Büro | 11 Küche |



2001 in gerade einmal vier Monaten noch rechtzeitig vor der Ernte im September fertiggestellt wurde. Ebenso beeindruckend sind die Weine. Auf einer Gesamtfläche von 9 ha werden insgesamt nur 200 hl Wein erzeugt. Mit 18 hl/ha bei Weißwein und 20–22 hl/ha bei Rotwein bewegt sich Basile Saint Germain auf homöopathischem Niveau, dabei allerdings qualitativ auf allerhöchstem Standard. Aus der schwierigen und häufig unterschätzten weißen Rebsorte Rousanne keltert er einen einzigen Wein: Aurel. Der Name lehnt sich an den Namen der Domaine an und wird im Barrique aus Vogesen eiche ausgebaut. Ein Wein, von dem gerade einmal fünf Fässer pro Jahrgang existieren, mit faszinierendem Geruch und komplexer Aromenstruktur, sehr dicht mit schier endloser Länge am Gaumen.

Bei den Roten sind es gerade einmal drei Weine: der Solen, ein Cuvée aus 60% Carignan und 40% Grenache; ein roter Aurel mit 65% Mourvèdre, 20% Syrah und 15% Grenache sowie der Déella, ein Wein, den Basile Saint Germain »Resteküche« nennt und der nur dann abgefüllt wird, wenn »etwas übrig bleibt«, folglich ist er immer wieder anders verschnitten. Alle Rotweine werden ausschließlich im Edelstahl ausgebaut, um die Fruchtnoten möglichst unverfälscht in die Flasche zu bekommen. Es entstehen unglaublich dichte Weine von betörender Fülle und Fruchtigkeit mit großem Potenzial. Vor allem auf den Tischen der Sterne-Köche in Europa sind seine auf allerhöchstem Niveau angesiedelten Weine zu finden.

