

# PANORAMA Falkensteins Weinprobe

## Gruß aus dem alten Château

Von Pit Falkenstein, Weinautor für das Handelsblatt

**Gilles Perroud arbeitet gerne in den Reben. Von dort oben genießt er einen überwältigenden Ausblick über die Hügel des Beaujolais und das Tal der Saône. Bei klarer Sicht grüßt aus der Ferne der Mont Blanc.**

Der blendend aussehende, sportlich ranke Mann liebt die große Geste. Sein Dorf Latignié, in dessen Gemeinderat er 18 Jahre lang saß, gehört selbstredend zu den besten Orten im südlichen Burgund, sein Familiensitz Basty zu den ältesten Châteaux der Gegend. Doch wird der Redestrom stets von einem schelmischen Zwinkern begleitet, wie es nur die Franzosen beherrschen.

Der 53-Jährige ist stolz auf die Tradition der Familie, die seit 1482 im Château du Basty Wein erzeugt. In 16. Generation leiten er und Gemahlin Pernette das ansehnliche Schlossgut. Sie haben sechs Kinder. Perroud gilt als Arbeitstier, der im Weinberg wie im Keller mit äußerster Genauigkeit schafft. Ihm ist es gelungen, selbst im viel zu heißen Jahr 2003 einen frisch-fruchtigen Tropfen zu erzeugen. Bleibt Zeit für Hobbys? Er liebt Bergsteigen, doch „dazu kommt es leider zu selten“.

Im modern eingerichteten Keller arbeitet Perroud nach der typischen Beaujolais-Methode, der „maceration carbonique“: Nur gesunde, von Hand geerntete Trauben kommen in Stahlbehälter, die anschließend verschlossen werden. Nach einiger Zeit platzen die Beeren auf. Der austretende Saft beginnt zu gären. Die dabei entstehende Kohlensäure legt sich luftdicht über die Maische, also den Traubenbrei.

Das ergibt fruchtbetonte Weine mit wenig Gerbstoff. Für den roten Gamay, mit mehr als 90 Prozent die Hauptsorte der Gegend, ist diese Technik ideal. Zu Château du Basty gehört ein mit Chardonnay bestockter Rebgarten, eine große Ausnahme im Beaujolais. Der Weißwein reift im Edeltahl.

Auf die bei dieser Sorte übliche Methode „malolactique“, bei der Milchsäurebakterien eine zweite Gärung einleiten, verzichtet Perroud bewusst: „Ich will nicht, dass mein Chardonnay so international wird. Ich möchte Frucht und Rasse.“ Der 2002er schmeckt auch im dritten Jahr noch völlig frisch, duftet köstlich nach Akazienblüte und Limetten. Zu den steinigen Aromen vom Granitboden gesellt sich ein Hauch von Honig. Der herzhaft Schluck ist staubtrocken.

Das passende Rezept stammt aus der Provence: Meersalz, grüner Pfeffer, Knoblauch und Thymian im Mörser zerstampfen. Entenbrüste auf der Fettseite rautenförmig schneiden, mit der Paste einreiben. Das Fleisch scharf anbraten und bei schwacher Hitze in der Röhre zu Ende garen.

Dazu gibt es einen Flan: aufgetauten Tiefkühl-Blattspinat mit Butter andünsten. Salz und Muskatnuss zugeben, Eigelb und geschlagenes Eiweiß unterheben. Die Masse in eine Auflaufform füllen und im Wasserbad stocken lassen.

Für die Sauce werden Stücke von roten Paprikaschoten mit Schalotten in Öl angedünstet, dann mit Knoblauch, Salz und einer Prise Zucker gewürzt. Alles zugedeckt eine halbe

Stunde köcheln, Öl und etwas Wasser zugießen, mit dem Mixstab pürieren.

### **Weißer Beaujolais**

**Wein** 2002er Château du Basty

**Rebsorte** Chardonnay

**Anbaugebiet** Beaujolais

**Analyse** 13,7° Alkohol, 4,1 g Säure, 1,8 g Restzucker (pro Liter)

**Mindestens haltbar bis** Sommer 2006

**Preis** 8,90 Euro

HANDELSBLATT, Mittwoch, 24. März 2005, 09:05 Uhr

