



club les  
domaines

**Domaine Matassa, Calce (Roussillon)**

# Sonne, Wolken, Wind

Auf Matassa in Südfrankreich sind Tom Lubbe und Nathalie Gauby auf der Suche nach dem Heiligen Gral des Mittelmeerweins: dem authentischen Charakter von Geschichte, Lage und Sorte, dem Rebensaft, der nicht vom Menschen geschmiedet wird, sondern von Wind und Wetter. **Text: Barbara Schroeder, Fotos: Rolf Bichsel**

**I**ch weiss nicht, was diese Gegend gegen mich hat. 320 Sonnentage im Jahr? Denkste! Jedes Mal, wenn ich hier aufkreuze, ist grauer Himmel, von Pyrenäensicht keine Spur, der legendäre Canigou hüllt sich vornehm in Wolken, ein sprühfeiner Nieselregen drängt in alle Poren, und den heissen Kaffee kann ich grad gut gebrauchen. «Sie hätten gestern kommen sollen, da war strahlend blauer Himmel», meint Nathalie Gauby. Was für ein Trost! Perfektes Fotowetter, Freunde - gestern. Heute dagegen nasse Schuhe, und Rolf spielt gelangweilt mit seinen Fotoapparaten und macht den Kindern Angst, die am Küchentisch Hausaufgaben machen und nicht auf die Flash-Card gebannt werden wollen.

Nicht nur die Sonne lässt auf sich warten. Auch von Tom Lubbe keine Spur. Ein Pflug ist kaputt, die richtige Schraube fehlt, die Mutter ist englisch

und der Vater französisch oder umgekehrt, jedenfalls wollen beide nicht miteinander, und das Pferd ist bestellt und stampft vermutlich schon ungeduldig mit allen Hufen.

## Schlechtes Wetter? Ach was...

Doch endlich geht die Türe auf und mit ihr ein Licht. Tom Lubbe, geschätzte eins achtzig samt Wuschelkopf, in eine Windjacke gekleidet, deren ursprüngliche Farbe ich nicht mehr erraten kann, ist die personifizierte gute Laune. Nichts scheint ihn aus der Ruhe zu bringen und schon gar nicht das Wetter: «In einer halben Stunde scheint die Sonne», meint er lachend, als er mir etwas später die Türe seines uralten himmelblauen 4CV aufhält. Der Wagenboden ist von allerlei Trümmern übersät, die vom Schraubenzieher über die Rohrzange bis zu Mineralwasserflaschenleichen reichen,

und ich weiss nicht, wohin mit meinen Füssen. Rolf zwingt sich in den hinteren Teil des Gefährtes und schliesst, zwischen Rebstecklingen und Blechkanistern, Freundschaft mit dem Hund, der das neue Zoom-Objektiv mit einem alten Knochen verwechselt. Bei der Fahrt über holprige Feldwege zertrete ich mehrere leere Flaschen, die mit lautem Knall explodieren, doch das scheint nicht einmal den Hund zu stören. Nach 15 Minuten Fahrt steigen wir aus dem Wagen. Reben und Büsche, so weit das Auge reicht, inmitten einer Wüste aus rostigem Schiefer. Der Wind peitscht mir die Haare in Augen, Nase und Mund, ich lasse die letzten Regentropfen auf der Zunge zergehen und stecke mein Aufnahmegerät gleich wieder in die Tasche. Bei dem Wind versagt jede Technik, würde ich das eigene Wort nicht verstehen. Rolf hat seine Kameras wasserdicht verstaut,



übt weiter an seinem gelangweilten Blick und scharrt geräuschvoll im Schiefer, als wäre er das Pferd und ich die fehlende Schraube und darum schuld am Wetterdesaster. Nur Tom bleibt guter Laune. Er deutet mit dem Finger auf ein klitzekleines blaues Loch im wolkgigen Himmel, hält fünf Finger in die Höhe (was wohl fünf Minuten heissen soll), zieht eine Rebschere aus der Tasche und beginnt an den Stöcken herumzuschneipeln, als wäre er Figaro persönlich. Von den angeschnittenen Reisern perlen ölige Tränen. Gleich beginne auch ich zu heulen, sage ich mir, oder ich halte die Luft an, bis ich

platze. Doch genau fünf Minuten später strahlt blauer Himmel, Rolf knipst wie wild in der Weltgeschichte herum, als traue er dem plötzlichen Glück nicht zu lange, und Tom diktiert mir seine Lebensgeschichte in den (fast) windstill gewordenen Äther.

#### **In Südafrika zu träumen begonnen**

Tom Lubbe stammt aus Südafrika. Er wird mit Gemüse von einem biodynamisch geführten Betrieb grossgezogen, den eine Bekannte seines Grossvaters leitet, studiert Literatur (Spezialgebiet James Joyce) und interessiert sich für Weinbau. Doch Südafrika ist ihm zu sehr grosse neue Einheitswelt. Mit Cabernet, Chardonnay & Co kann er wenig anfangen und mit Neuholz gar nichts. Er träumt von authentischer Authentizität und natürlicher Natur. 1998 kreuzt er auf einer Weinmesse in London auf, verkostet sich quer durch alles, was biologisch oder biodynamisch angebaut wird, stösst auf die Weine von Qualitätspionier Gérard Gauby, einem der wenigen Einheimischen, die es in den Côtes de Roussillon zwischen Mittelmeer und Pyrenäenausläufern zu Rang und Namen gebracht haben, erstens mit charaktervollen Weinen und zweitens durch Kenntnis und Erfahrung in naturnahem Landbau. Lubbe ist begeistert: Genau

solche Weine möchte er trinken und, wer weiss, vielleicht einmal selber machen. Er bewirbt sich für ein Praktikum bei Gauby, wird prompt angenommen – und bleibt in Calce hängen, wie nach ihm auch andere aus dem Burgund, der Loire, Deutschland oder der Schweiz eingewanderte Winzer und Quereinsteiger, die in dieser gottverlassenen Gegend, die doch nur ein paar Dutzend Autominuten vom umtriebigen Perpignan entfernt liegt, eine neue Heimat finden. Lubbe wird zusätzlich von einem ganz anderen Magneten angezogen, der den hübschen Namen Nathalie trägt. Nathalie, seine heutige Lebensgefährtin und Mutter seiner zwei Kinder, ist die Schwester von Gérard Gauby.

2002 beschliessen Tom und Nathalie, ihr eigenes Weingut aufzubauen. Sie beginnen mit fünf Hektar uralten Reben – heute besitzen sie deren zwölf – und erwerben Parzellen in oft steilen Lagen, die mit wenig produktiven Reben alter einheimischer Sorten bepflanzt sind, die darum niemand mehr will. «Eben haben wir vier Hektar dazugekauft. Zweieinhalb sind noch bestockt, der Rest ist bepflanzbares Brachland. Dafür habe ich insgesamt 3500 Euro bezahlt und musste nicht einmal feilschen: Der Preis wurde vom Verkäufer festgelegt. Der Mann hat sich einen Kostenvoranschlag

**«Südafrika war mir zu sehr Einheitswelt. Ich träumte von Natur und Authentizität.»**

Tom Lubbe Winzer



# club les domaines


Mitglieder des 17-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probiertpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement. Als VINUM-Abonnent profitieren Sie übrigens zusätzlich: Für Ihre Jahresmitgliedschaft im Club les Domaines zahlen Sie einen reduzierten Beitrag.

## Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, 8706 Meilen  
Infoline 0 0800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

machen lassen zum Ausreissen der uralten Reben: 4500 Euro. Da hat er lieber verkauft, das kommt nicht nur billiger, er macht sogar noch Gewinn damit.»

Die Windstille ist vorbei, Wolken jagen im Tempo eines TGV über den Himmel und tauchen den Schieferhang erneut in ein fahles, stahliges Winterlicht. Der Wind ist das eigentliche Plus dieser Region. Zwar schüttelt er die Reiser, die darum neuerdings oft auf Draht gezogen werden, statt sie im alten, bewährten Gobelet-Schnitt zu belassen. Doch er mildert auch die unbarmherzige Sommerhitze und bringt Feuchtigkeit vom nahen Mittelmeer an die Bergflanke. Die alten Rebselektionen der traditionellen Sorten Carignan, der lokalen Grenache-Interpretation Lladoner Pelut und der weissen Sorten Macabeu und Grenache Gris werden sowieso problemlos mit den natürlichen Gegeben-

heiten fertig, schliesslich wurzeln sie seit Jahrzehnten im kargen Grund. Zusammen mit der Höhe (über 200 Meter) und der naturnahen Pflege, die für ein intaktes mikrobiologisches Leben sorgt, wie es die Rebe braucht, um Nährstoffe optimal assimilieren zu können, sorgen diese natürlichen Voraussetzungen für Trauben mit erträglichem Zuckergehalt, hohem aromatischem Potenzial und erstaunlicher Säure trotz guter Reife. Das wirkt sich klar auf Tom Lubbes Weine aus, die würziger geraten als andere, aber auch frischer, ausgewogener, bekömmlicher. Und noch eine Besonderheit des Gutes, das nur aus solchen zu bestehen scheint: Matassa produziert rund 50 Prozent Weisswein – (noch) eine Seltenheit in einer Region, die für Rotweine bekannt ist, obschon sie sich eigentlich für Weissweine besonders eignet. 

## DIE WEINE IM CLUBPAKET

### Matassa Blanc 2009



Die Reben wachsen an Schieferhängen, umgeben von der würzig duftenden Buschlandschaft der Garigue, und werden biodynamisch gepflegt.

#### Rebsorten

70 % Grenache Gris,  
30 % Macabeu

#### Optimale Trinkreife

2013 bis 2025

#### Mariage

Zu Mar i Muntanya (katalanisches Brathähnchen mit Garnelen-Ragout), reifem Cheddar oder Comté

### Cuvée Romanissa 2007



Schieferlagen in 300 Meter Höhe mit starken Temperaturschwankungen und Nordwestwinden. Lese Frühmorgens, strenge Selektion. Sollte dekantiert werden.

#### Rebsorten

70 % Grenache Noir,  
20 % Carignan und 10 % Mourvèdre

#### Optimale Trinkreife

2013 bis 2025

#### Mariage

Ein bekömmlicher und vielseitiger Begleiter zu gebratenem Geflügel oder Rind, aber auch gebratenem Thunfisch

### Cuvée Marguerite 2011



Die Reben wachsen in bis zu 250 Meter Höhe auf grauem Schiefer und kalkhaltigem Geröll. Ein ausgesprochen geradliniger Weisswein von burgundischer Frische und Mineralität.

#### Rebsorten

50 % Viognier,  
50 % Muscat Petit-Grain

#### Optimale Trinkreife

2016 bis 2025

#### Mariage

Hartkäse, Sushi, katalanischer Schweinebraten mit Honig und Mandeln oder gebratener Barsch mit Thymian und Knoblauch