

club les  
domaines

**Domaine La Soumade,  
Rasteau**

# Pionier des Südens

Offiziell hat André Romero dem aktiven Winzerleben den Rücken gekehrt und seinem Sohn Frédéric die Leitung von La Soumade überlassen, einer der legendärsten Domänen in Südfrankreich. Tatsächlich ist er aktiver denn je.

**Text: Barbara Schroeder, Fotos: Rolf Bichsel**



**W**ie ein gemütlicher Rentner, der sein Leben mit Kegeln und Kartenspiel verbringt, will er mir ja eigentlich gar nicht erscheinen, der André Romero. Nicht einfach, mit ihm Schritt zu halten, wenn er durch die Reben stapft. Der Mann ist top in Form. Und der Satz «Je suis à la retraite, maintenant c'est mon fils, le patron» kommt so oft, dass er schon fast wie eine Beschwörungsformel tönt: «Ich bin in Rente, der Chef ist Frédéric, mein Sohn.» Ach wirklich?

Zwar bleibt André bescheiden im Hintergrund, will lieber gar nicht aufs Bild. Doch schlussendlich scheint er die Szene auch aus dem Hintergrund zu dominieren und schmeisst die Vorstellung gekonnt von A bis Z. Ich merke rasch: Dem zurückhaltenden, schweigsamen Frédéric ist es im Keller wohler als vor Mikrofon und Kamera. Bei unserer Ankunft schraubt er gerade an der Abfüllanlage herum, die nicht will, wie sie soll. Wir bitten ihn höflich, das ölverschmierte T-Shirt zu wechseln. Zehn Minuten später ist er zurück, frisch rasiert, aber mit einem T-Shirt, das sich kaum vom alten unterscheidet. Auf La Soumade kommt Wein vor Eitelkeit und Öffentlichkeitsarbeit.

### Der ungekrönte König

Wir lassen Frédéric zurück an seine Maschine und folgen André in die Reben. Vom Druck befreit, als Senior auf seinem Altenteil erscheinen zu müssen, tritt André als das auf, was er ist und bleibt: der ungekrönte König von Rasteau. Die Kommunikation geht ihm leicht von der Hand, auch da merkt man den alten, mit allen Wassern gewaschenen Profi. Er weist auf die Art der Pflanzung hin, scharrt im Boden, um blauen Lehm freizulegen, und bricht eine Rappe vom Stock, um mir zu zeigen, welches Desaster die feuchte Witterung an den Grenache-Reben verursacht hat: Die meisten Beeren sind verrieselt und fallen ab. So etwas hat André Romero zuletzt 1984 gesehen. Zum Glück gibt es auch noch Syrah und Mourvèdre und alte Reben. Doch die Erträge von La Soumade werden 2013 wohl Negativrekorde aufstellen.

Die Romeros sind spanischen Ursprungs, wie unzählige andere Familien im Süden Frankreichs. Südfrankreich bezahlte den grössten Blutzoll in den

Gräben des Ersten Weltkriegs. Männer wurden zur Mangelware. Die Spanier, die während des Bürgerkriegs vor Franco flohen, waren da hochwillkommen – als willige Arbeitskräfte und als künftige Schwiegersöhne.

Grossvater Charavin gehörte 1925 zu den Begründern der Genossenschaftskellerei von Rasteau, eine der ersten im Süden Frankreichs. Damals produzierte Rasteau noch vornehmlich süsse Rotweine im Stil eines Banyul oder Port, sogenannte Vins Doux Naturels (die für den Gärstopp aufgespritet werden), wie sie auch die Nachbarappellation Beauges-de-Venise (hier aus Muskateller) herstellt und eine Handvoll anderer Gemeinden des Südens. Doch die einst gesuchte Rarität wurde zusehends zum Ladenhüter. Und langsam setzte sich in Rasteau die Meinung durch, dass die ausserordentlichen Böden hier auch grosse Rotweine ergeben könnten.

Wer von den Böden der Côtes du Rhône spricht, ob rechtes oder linkes Ufer, denkt zuerst einmal an Geschiebe, Geröll, Sand, allenfalls Kalk, aber kaum je an Lehm. Das genau ist die Spezialität von Rasteau: Böden aus gelbem und blauem Lehm mit hohem Tonanteil. Blaue Lehmböden sind selten: Pibarnon in Bandol besitzt solche – und Pétrus in Pomerol. Vorteil dieser Böden: Sie sind sehr trockenheitsresistent. Und weil sie im Fall von Rasteau fast immer Gefälle aufweisen, sind sie bei grossen Regenfällen auch gut wasserabführend. Das ist im Süden besonders wertvoll. Die Ersten, die diese Qualität erkannten und umsetzten, waren die Genossen. Sie erreichten schliesslich 2010, dass Rasteau

auch für die Rotweine von Côtes du Rhône Villages zum vollwertigen Cru erhoben wurde, einem Châteauneuf-du-Pape, Lirac oder Gigondas ebenbürtig.

### «Ich glaubte an den Export!»

«Vergessen wir nie, was wir der Genossenschaft verdanken!», meint André mit gefletschten Zähnen und einem Ausdruck, der keine Widerrede duldet. «Dank ihr kennt man Rasteau, dank ihr ist die Qualität unserer Weine hoch, dank ihr sind wir Cru geworden!» Da wagt man fast nicht, Romero zu fragen, warum er denn 1979 die Kellerei verlassen habe. «Das war eine persönliche Entscheidung. Ich wollte mein Leben nicht als Traubenproduzent fristen. Anfang der 80er Jahre stieg die Nachfrage nach Qualitätswein beträchtlich. Offenwein wurde jedoch immer weniger getrunken. Ich träumte vom eigenen Wein, hatte Ambitionen. Ich glaubte ferner an den Export. Bis heute! 70 Prozent unserer Weine werden ausserhalb von Frankreich abgesetzt.»

Romero hatte eine gute Nase für Böden, die er zukaufte, rodete und nach und nach bepflanzte, dabei Hanglagen bevorzugte – ein Grossteil der Reben liegt rund um einen Hügelzug – und enge Bestockung, um so die Menge pro Rebe zu vermindern, und wurde zum eigentlichen Pionier des Südens. Lange gab es in Rasteau nur die Genossenschaftskellerei und André Romero – oder umgekehrt.

Zwei weitere Leidenschaften unterschieden Romero von den Winzern seiner Generation: die Neugierde und die Reiselust. Die «saubere Schweiz» zum



## DIE WEINE IM CLUBPAKET

### Côtes du Rhône Les Violettes 2010



Die Cuvée verdankt ihren Namen dem typischen Bouquet der Sorte Syrah, das an frische Veilchen erinnert.

#### Rebsorten

90% Syrah, 8% Viognier, 2% Roussane

#### Optimale Trinkreife

2014 bis 2016

#### Mariage

Ideal zu Federwild

### Rasteau Cuvée Prestige 2011



Die Reben wachsen auf blauen und gelben Lehmböden auf der Süd- und Westseite. Der Jahrgang 2011 eignet sich besonders gut für die lange Reife.

#### Rebsorten

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

#### Optimale Trinkreife

2015 bis 2020

#### Mariage

Gegrilltes Rindfleisch, reifer Käse

### Rasteau Fleur de Confiance 2011



Confiance ist eine Anspielung auf das Vertrauen und den Respekt, die man den alten Rebstocken entgegenbringen will. Diese wachsen ausschliesslich auf blauem Lehm.

#### Rebsorten

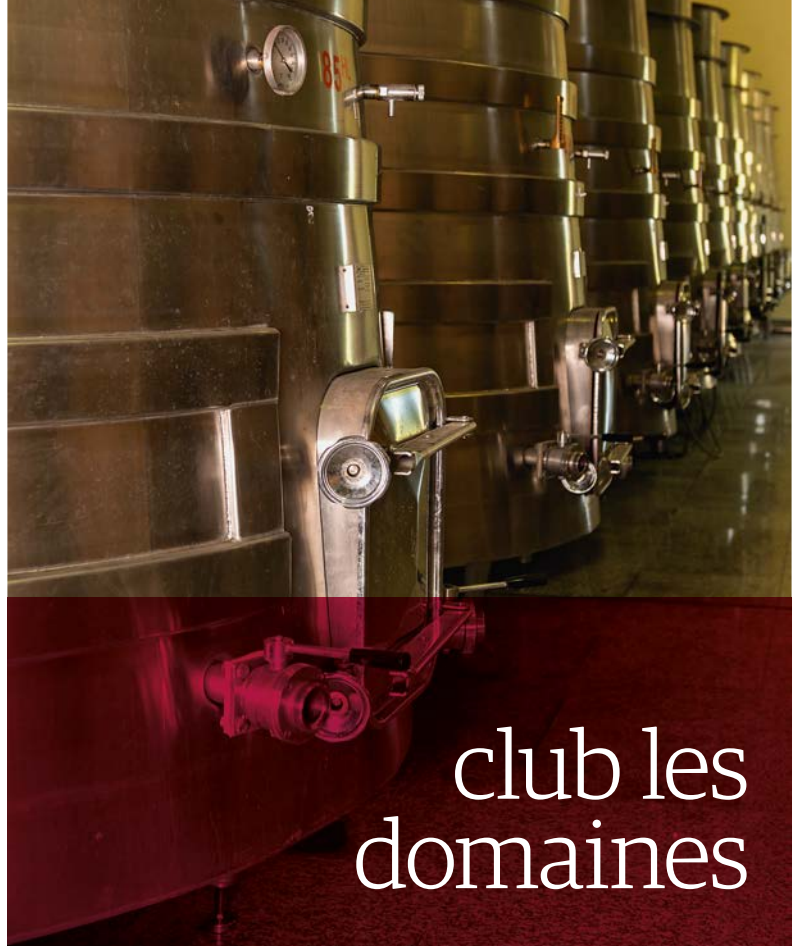
90% Grenache Noir, 10% Syrah

#### Optimale Trinkreife

2015 bis 2025

#### Mariage

Hochwild wie Wildschwein oder auch Hase, Schmorbraten



# 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 Probierpaket 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 00800 36 62 46 37, [www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

Beispiel liegt ihm seit langem besonders am Herzen. Und bei einem Besuch in Bordeaux stiess er auf den Mann, den man zuletzt mit Südfrankreich in Verbindung bringen würde: Stéphane Deroncourt, autodidaktischer Rebdoktor und Star der Bordelaiser Weinberater. Ein Glas Pavie Macquin soll im Jahr 2002 entscheidend gewesen sein für das Engagement des Stéphane D.: Weil der Wein, an dessen Entstehung Deroncourt grossen Anteil hatte, Konzentration und Rasse verriet, aber ohne jede Rustikalität oder Schwerfälligkeit. Und weil auch Romero seit eh und je genau danach strebte, nach Rotweinen mit ausgeprägtem Südcharakter, mit Terroirsausdruck, mächtig, feurig, aber auch mit spürbarem Fruchtanteil und viel Frische.

Der blaue Lehm und damit die Verbindung zu Pibarnon brachte Romero

auf die Idee, den Carignan durch Mourvèdre zu ersetzen statt nur durch Syrah allein, was die Haltbarkeit seiner Cuvée Prestige erhöht, die auch mal zehn Jahre und länger in Vergessenheit geraten darf. Und der kleine Anteil an weissen Sorten in der Syrah-Cuvée Les Violettes ist eine Reminiszenz an die Weine der Côte-Rôtie im Norden der Rhône, wo diese Praktik, die für das besondere Parfüm sorgt, immer noch gang und gäbe ist. Dass er dafür auf die Appellation Rasteau verzichten und diesen Wein als «einfachen» Côtes du Rhône vertreiben muss, stört ihn wenig. «Es braucht Regeln im Leben. Die Leute, die Les Violettes kaufen, schauen schon lange nicht mehr auf das Etikett.» Was er verschweigt, der Möchtegernrentner: Die eigentliche AOC auf seinem Etikett heisst nicht Rasteau, sondern Romero. André ist eine AOC für sich. 