



Très chers membres du Club les Domaines,

Rien ne me prédestinait à la viticulture. Je dois à mon père le goût et l'amour du vin. Fils d'enseignants, mon rêve d'enfant était d'élever des vaches dans l'Aubrac. Pas celles de maintenant qui ne ressemblent à rien! Les vraies, celles avec des cornes. J'ai obtenu un diplôme d'agronomie à Bordeaux, puis ai fait une spécialisation en œnologie à Montpellier (1979-1984). Pendant deux ans, j'ai travaillé aux côtés d'Alain Brumont à Madiran. Ensuite, j'ai pris la direction d'une cave coopérative dans le Gard. Je voulais démontrer qu'il était possible de faire du qualitatif en coopérative. J'ai également exercé à l'ambassade de France en Espagne pour aider à l'exportation des vins. Quand on est encore un gamin, ça marque! Les dîners avec des ministres, ça laisse de sacrés souvenirs!

Ensuite, m'est venue l'idée de m'installer. Pourquoi le Languedoc? Parce que je voulais me situer parmi les cinq ou six meilleurs domaines de la région et non être le 642<sup>ème</sup> vigneron de Bordeaux. Ainsi, du côté de Montpeyroux, des viticulteurs partant à la retraite ont répondu à l'annonce que j'avais mise dans le journal. Il faut savoir qu'à l'époque, ces personnes étaient quelque peu honteuses des vieilles vignes peu productives qu'elles donnaient à vendre. Or, pour moi, ce fût une aubaine car les vieilles vignes sont essentielles pour donner un bon vin.

Je me suis lancé dans la viticulture avec l'idée de faire des vins fins et élégants. Aujourd'hui, je propose une dizaine de cuvées différentes et chaque vin exprime une identité et une histoire qui lui est propre. Pour le plaisir du consommateur, j'offre des vins âgés de quatre ou cinq ans. Cette décision rejoint l'idée qu'il faut savoir prendre son temps et attendre les vins. Pour moi, ce n'est pas dans l'immédiateté que l'on goûte un vin à sa juste valeur. Cela vaut bien évidemment aussi pour les trois cuvées sélectionnées par le Club les Domaines. Goûtez-les avec des plats savoureux, un gigot d'agneau au thym et au romarin, du gibier, une volaille.

N'hésitez pas à me rendre visite quand vous passez dans la région. Je vous souhaite une bonne dégustation!

Alain Chabanon



Liebe Mitglieder des Clubs les Domaines,

der Weinbau war mir zwar nicht in die Wiege gelegt, allerdings verdanke ich meine Liebe zum Wein meinem Vater. Als Lehrerkind träumte ich davon, im Aubrac Rinder zu züchten. Nicht die unscheinbaren Rinder, die man heute dort sieht, sondern richtige, mit Hörnern. Nach meinem Studium der Agrarwissenschaften in Bordeaux wechselte ich nach Montpellier, um mich auf Önologie zu spezialisieren (1979-1984). Anschliessend arbeitete ich zwei Jahre lang bei Alain Brumont in Madiran. Danach übernahm ich die Leitung einer Genossenschaftskellerei im Departement Gard. Ich wollte zeigen, dass auch eine Genossenschaftskellerei qualitativ hochwertige Weine erzeugen kann. Ausserdem arbeitete ich eine Zeit lang in der französischen Botschaft in Spanien, wo ich für den Weinexport zuständig war. Für mich als damals noch jungen Mann war das ein prägendes Erlebnis! Ich erinnere mich, dass ich in dieser Zeit sogar hin und wieder mit Ministern am Tisch speiste!

Irgendwann kam mir dann die Idee, mich selbstständig zu machen. Warum gerade im Languedoc? Weil ich nicht einfach der 642ste Bordeaux-Winzer sein wollte, sondern den Ehrgeiz hatte, zu den fünf oder sechs besten Weingütern einer Region zu zählen. Auf mein Zeitungsinserat meldeten sich Winzer aus der Gegend um Montpeyroux, die in Rente gehen wollten. Dazu muss man wissen, dass sich diese Leute fast schämten, so alte und ertragsarme Rebberge zu verkaufen. Doch ich konnte mir eigentlich gar nichts Besseres wünschen, denn für einen guten Wein braucht man alte Rebstöcke. Und meine Absicht war es ja, feine und elegante Weine zu erzeugen. Heute biete ich zehn verschiedene Cuvées an. Jeder dieser Weine hat eine besondere Identität und eine eigene Geschichte. Ich verwöhne meine Kunden ausschliesslich mit vier bis fünf Jahre alten Weinen. Diese Entscheidung beruht auf der Überzeugung, dass Weine Zeit und Geduld brauchen.

Ich finde, man kann einem Wein nicht gerecht werden, wenn man ihn zu früh verkostet. Das gilt natürlich auch für die drei Cuvées, die der Club les Domaines ausgewählt hat. Servieren Sie diese Weine zu einer schmackhaften Mahlzeit, etwa zu Lammkeule mit Thymian und Rosmarin, zu Wild oder zu Geflügel.

Gerne begrüsse ich Sie auf meinem Weingut, sollten Sie einmal in unsere Gegend kommen. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen mit meinen Weinen!

Alain Chabanon