

Das Weingut Fabre Montmayou: Topweine mit französischem Esprit aus Argentinien

14. Januar 2020

Die 900 Kilometer westlich von Buenos Aires im äußersten Westen Argentiniens gelegene Weinbauregion Mendoza ist mit etwa 160.000 Hektar Rebfläche die größte des Landes mit einem Anteil an der Gesamtproduktion von bald 80 %. Sie erstreckt sich in einer Meereshöhe von 500 bis 1.200 Metern über 300 Kilometer lang am Fuße der noch weiter im Westen aufsteigenden Anden. In der von den Departements Luján de Cuyo und Maipú gebildeten Subzone Alta del Río Mendoza südwestlich der Stadt Mendoza liegen die Weinbaubereiche Luján de Cuyo und Vistalba. Rund 18 Kilometer südlich von Mendoza Stadt und nur 200 Meter vom sich hier verbreiternden Río Mendoza entfernt führt die lange baumbestandene Allee Roque Saenz Peña an scheinbar endlosen Weingärten entlang und gibt den Blick frei auf die flachen, rötlichen Gebäude einer berühmten Weinkellerei mit einer ganz besonderen Geschichte.

Sie beginnt in Bordeaux in einer Weinhändlerfamilie, in die Hervé Joyaux Fabre hineingeboren wird. Anfang der 90er Jahre reiste er dem Malbec nach, eine ursprünglich bordelaiser Rebsorte, die aber nicht an den Hängen der Cevennen-Ausläufer in Frankreich, sondern inzwischen in Argentinien die besten Weine hervorbringt. Also

kaufte er 1992 als Investition der in Bordeaux ansässigen **Domaine Vistalba** seine ersten 15 Hektar eines alten, 1908 gepflanzten **Malbec Weinbergs** in Vistalba in der **Region Lujan de Cuyo** und gründete das **Weingut Fabre Montmayou**. Alte Reben waren in **Argentinien** damals aufgrund ihrer **geringen Erträge** nicht besonders geschätzt, weil die **Massenweinproduktion** mit leicht zu bewirtschaftenden und zu bewässernden **Neuanlagen** im **Vordergrund** stand. **Hervé Joyaux Fabre** erkannte aufgrund seiner **Ausbildung** in den **Anbaugebieten** von **Bordeaux** und der **Entwicklung** des **Qualitätsweinbaues** in **Europa** sogleich die **Schätze**, die in den **Weinbergen** wuchsen. Das galt nicht nur für die **Gegend um Lujan de Cuyo**, sondern auch für die **Weinberge**, die er dann in **Patagonien** in der **Weinbauregion Río Negro** am Rande der südlichen Hemisphäre kaufte. Seit 2007 betreibt er neben **Fabre Montmayou** auch den **Weinbaubetrieb Viñalba** mit **Weinen** aus **Gualtallary** im **Valle de Uco** bei **Mendoza** und aus **Patagonien**. Beide **Betriebe** führt er **gemeinsam** mit seiner aus der **Gegend von Aachen** stammenden **Ehefrau Diane**, die mit **enormem Einsatz** alles managt, was die **Betriebe jenseits** der **Weinerzeugung** ausmacht.

Das **Weingut Fabre Montmayou** in der **Roque Saenz Peña** ist **umgeben** von mehr als 15 Hektar **eigener Weingärten**, in denen fast ausschließlich **Malbec** auf **alten Reben** wächst. Immerhin gehörte **Hervé Joyaux Fabre** zu den **ersten** in **Argentinien**, die den im **Cuvée** beliebten **Malbec reinsortig** auf die **Flasche** brachten. Zu **Fabre Montmayou** gehören heute insgesamt rund 90 Hektar in den **besten Lagen** von **Mendoza** und **Patagonien**. **Angebaut** werden die **weißen Sorten** **Torrontés** und **Chardonnay** und die **roten** **Malbec**, **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Merlot** und **Shiraz**.

Vistalba bedeutet "Blick auf die Morgenröte" und liegt mit rund 1.100 Metern Meereshöhe etwas höher als die umliegenden Regionen. Daher profitieren die Rebstöcke von der erhöhten Sonneneinstrahlung und einer besseren Luftzirkulation. Die große Temperaturamplitude zwischen den warmen Tagen und den kühleren Nächten sorgt für eine ausgeglichene Zucker-Säure-Bilanz, was im Keller Alkoholexplosionen verhindert.

Die Böden in der Region Mendoza sind steinig und kalkreich mit Auflagen von Sand, Ton oder Lehm, im Süden gibt es auch kalkhaltige Schwemmlandböden. Das kontinentale Klima ist extrem trocken mit warmen Sommern, kalten Wintern und einem langen, milden Herbst. Es zeichnet sich aber durch häufige Hagelschläge aus, die manchmal Eisklumpen in der Größe von Kieselsteinen auf die Weinberge regnen lassen und deshalb auch als "Piedras" (Steine) bezeichnet werden. Im Frühsommer kann die "Zonda", ein heißer, schwerer Sturm aus dem Nordwesten, die Blüte der Reben beeinträchtigen. Für die Wasserversorgung der Weinberge wird verbreitet auf ein von den Mapuche- und Huarpe-Indianern begonnenes Kanalnetz und Kapillarsystem zurückgegriffen, das der Italiener César Cipoletti Ende des 19. Jahrhunderts weiter entwickelte und das noch heute zu den besten und leistungsfähigsten der Welt zählt. Über dieses System bringen die in den Anden entspringenden Flüsse Río Mendoza, Río Tunuyán, Río Atuel und Río Diamante mineralreiches Schmelzwasser in die Weinanbaugebiete. In den Weinbergen versucht man möglichst ohne Pestizide auszukommen, zumal die Trockenheit ohnehin Schädlinge, Fäulnis und Pilzbefall fernhält. Die Rebstöcke werden mit hohem Arbeitseinsatz nach allen Regeln der Ertragsreduzierung gepflegt, um hochwertiges Traubengut zu erhalten. Gelesen wird nach

Erreichen der physiologischen Reife überwiegend per Hand mit strenger Selektion. Im Keller wird temperaturgeregelt mit einheimischen, teilweise sogar weinbergeigenen Hefen vergoren, wobei die roten Sorten lange auf der Maische liegen, um den Weinen hohen Extrakt und gute Struktur zu verschaffen.

Hervé Joyaux Fabre möchte hochwertige Weine machen, die französischen Esprit ausstrahlen, aber charaktervoll und unverwechselbar ihr lokales argentinisches Terroir vorzeigen. Seine Weine sind Teil seiner Persönlichkeit. Mit Leidenschaft und Sorgfalt kümmert er sich zusammen mit seiner Frau Diane um jeden Schritt im Weinberg und im Keller, um fruchtbetonte Weine zu erzeugen, die Holz nur zur wohldosierten Unterstützung der aus dem Weinberg mitgebrachten Eigenschaften nutzen, niemals zur dominanten Steuerung des Geschmacks. Hervé Joyaux Fabre will, dass seine Weine mit ihrer Eleganz und Finesse das Weltklassenniveau legendärer Bordeaux-Marken erreichen. Seine Erfolge sind längst international anerkannt. Seine Weine gehören zu den 10 Prozent der besten der Welt, er exportiert in über 20 Länder. Sein Weingut nennt sich zu recht „multi award-winning winery“. Zuletzt wurde die Bodegas Fabre gleich mit zwei international beachteten Preisen ausgezeichnet: Sie erhielt bei der «International Wine & Spirit Competition 2017» den Award «Best Argentine Wine Producer of the Year» und Hervé Joyaux Fabre wurde von der «International Wine Challenge (IWC)» in London zum «Red Winemaker of the Year 2018» gekürt.

Wie konnten fünf Weine von Fabre Montmayou verkosten.

2019 Phebus Torrontés, Mendoza

Torrontés ist **Argentiniens weiße Leitrebsorte** und nicht zu verwechseln mit den **gleichnamigen, aber genetisch völlig eigenständigen spanischen und portugiesischen Sorten**. Der **Torrontés** aus der **Phebus-Linie** von **Fabre Montmayou** kommt aus dem **Valle de Uco** und gehört zur **Variante Torrontés Mendocino**. Dass an ihrem **genetischen Ursprung Muscat d'Alexandrie** beteiligt gewesen sein soll, **signalisiert** der **Wein** schon durch seine **sensorische Nähe** zum **Muskateller** und **Gewürztraminer**. Die **empfindliche** und für **Botrytis** sehr **anfällige Rebe** liebt den **kargen, steinig-schottrigen Steppenboden** in der Region und das **trockene Tag-Nacht-Klima**. Im **Uco-Tal** stehen die Rebstöcke in **Höhenlagen** zwischen **800 und 1.500 Metern** über dem Meeresspiegel, wo bei **sommerlicher Durchschnittstemperatur** von knapp **15°C** die Bedingungen **ideal** sind für die **Erzeugung feiner Weißweine**. Im **Weinberg** wurde im **Dezember** der letzte **Grünschnitt** vorgenommen, **geerntet** wurde **Anfang März per Hand**. Die Trauben lagen etwa **acht Stunden** auf der **Maische** bevor der Most im **Edelstahl** bei relativ niedrigen Temperaturen von **14° bis 16° C vergoren** wurde.

Schon in der **transparenten Flasche** zeigt sich der Wein in einem **sehr hellen Gelb**. Im **Glas** verbreitet er **intensive Aromen** von weißen Pfirsichen, Zitrusfrüchten, Aprikosen, Birnen und Honigmelone und einen Hauch von Jasmin - ein typisches **Torrontés-Bouquet**. Dann kann man den **Mund** nicht voll genug bekommen: Ausgewogene Zitrus-Blumenaromen, Litschis, weißer Pfirsich, Grapefruit, Mandarine, Mango, Passionsfrucht und grüne Birnen - eine **ungeheure geschmackliche Vielfalt** an Primäraromen tobt herum. Eine **feine Süße** steigert die **Fruchtigkeit** und wird von einer **saftigen Frische** umrahmt während die **lebendige Säure** die **knackige Spitzigkeit** fördert. Im leicht cremigen **Abgang** verwöhnt er noch lange und

intensiv mit seinen **Fruchtaromen** und einem **Touch Mineralität**. Der **Torrontés** von **Fabre Montmayou** bringt einen **vollmundigen Körper** mit, ist aber gleichwohl ein **leichtfüßiger Wein** mit einer **üppigen Pracht** in Richtung **Eleganz**, ähnlich einem **weißen Bordeaux**. Er hat von **allem etwas**: die **Frische** vom **Sauvignon Blanc**, die **blumige Lebendigkeit** von **Viognier**, die **Fruchtigkeit** vom **Chardonnay** und die **Aromatik** vom **Muskateller**. Wenn das kein **Hidden Champion** ist – auf jeden Fall der universelle Sofortwein zum leckeren Genuss bei jeder Gelegenheit. Er begleitet auch gerne ganz klassisch ein gebratenes Hähnchen mit **Sweet Chili Sauce** oder argentinische Rindfleisch-Empañadas mit grüner Chilisoße.

2017 Malbec Reservado, Mendoza

In **Argentinien** gibt es einfachen **Tischwein** (**Vino de Mesa**, **Vino Común**), den aus bestimmten Edelreben erzeugten **Qualitätswein** (**Vino Reserva**) und den **Vino Fino**, einen **gelagerten Qualitätswein**. Anders als in **Europa** sind mit der **Bezeichnung Reserva** oder **Reservado** gesetzlich also **keine herausgehobenen** und durch **Anbau- oder Ausbauregularien umrissene Qualitätsmerkmale** festgelegt.

Die **Trauben** für diesen **Malbec** stammen von meist **fünfzig Jahre alten Rebstöcken** in **Compuertas** und **Lujan de Cuyo**. In den **Weinbergen** beherrscht **sandiger Lehm Boden** mit **steinigem Untergrund** das Terrain. Nach der **manuellen Ernte** brachte man die **Trauben** in **20kg-Kästen** zu den **Sortiertischen** zur **selektiven Auslese**. Im **Keller** wurde in **Stahltanks** **gemaakt** – erst **5 Tage** lang bei **kühlen 8°C**, dann wurde mit **26 bis 28°C** über **vier Wochen** vergoren. **Viermal täglich** erfolgte die **Remontage** (Umpumpen), um den **Kontakt** zwischen **Beerenhaut** und **Most** sowie **Phenolen**, **Tanninen** und **Farbstoffen** **aufrecht zu erhalten**. Mehr als die **Hälfte**

des Weins reifte für **ein Jahr** in **Barriques** aus **französischer Eiche**. Der **Malbec Reservado** war der **erste Wein**, den **Hervé Joyaux Fabre 1993** vinifizierte. Der **Jahrgang 2017** erhielt bei den **Wines of Argentina Awards 2017** die **Malbec Trophy** (Mendoza - Maipú, Luján de Cuyo) und bei der **International Wine Challenge 2018** eine **Silbermedaille**.

Im **Glas** steht der Wein in einem dunklen Rot mit violetten Rändern. Er gibt schnell einen **ausdrucksvollen Duft** frei mit festen Fruchtnoten von schwarzen und roten Beeren, reifen dunklen Kirschen, getrockneten Kräutern, etwas Tabak, etwas schwarzer Pfeffer und einige Veilchen. Wir entdecken sogar einen Hauch von **Garrigue-Würze**, womit wir bei den **südlichen Cevennen** wären - die **Herkunft des Malbec lässt grüßen**. Die **Röstnoten vom Holz** sind angenehm verhalten, schön würzig und leicht vanillig. **Geschmacklich** startet der **Malbec Reservado** mit einem **weichen Auftakt** und **entfaltet** dann zunehmend seine **feste Struktur** mit Noten von dunklen Beerenfrüchten wie Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarzen Johannisbeeren, dazu frische Pflaumen, Gewürze, Mokka und Schokolade. Spuren von Gewürznelken und Veilchen sind raffiniert mit der Vanille vom Eichenholz verwoben. Nach einiger Zeit der Belüftung ist auch ein dezenter, schöner Lakritzgeschmack wahrnehmbar. Im **geschmeidigen** und **langanhaltenden Finish** sind **glatte, leicht süßliche** und **mit der Säure gut ausbalancierte Tannine** präsent. Ein durchaus **komplexer, sehr harmonischer** und **runder Wein**, der eine **moderne Eleganz** mitbringt. Er passt argentinisch perfekt zu einer Parrillada, einer Grillplatte mit einem Bife de Chorizo (Rumpsteak).

2016 Malbec Grand Reservado, Mendoza

Die **Malbec-Rebe** spielt auf der internationalen Seite der argentinischen Weinbühne seit langem die Hauptrolle. Die spät reifende Rebsorte tritt inzwischen in den Weinen so extrovertiert und selbstbewusst auf, als sei das hier das Traumland für sie und keineswegs nur ihre Wahlheimat: Eine komplexe Cahors-Schönheit und oxitanische Vielfalt läßt sich im argentinischen Terroir von Mendoza und anderswo mit strahlender Energie auf. International ist sie der herausragende Werbeträger des argentinischen Weinbaus. Der Gran Reservado Malbec von Fabre Montmayou erhält seit Jahren Goldmedaillen bei berühmten Weinwettbewerben von Decanter oder IWC und wurde bereits als bester argentinischer Malbec ausgezeichnet.

Die Trauben für diesen Wein kommen aus Vistalba und Luján de Cuyo, wo über 50 Jahre alte Rebstöcke in Weinbergen mit Lehm, Kalkstein und Sand stehen und Erträge von 35 hl pro Hektar hervorbringen. Ende März bis Mitte April wurde in zwei Durchgängen handgeerntet. Mazeration und Gärung erfolgten methodisch wie beim Malbec Reservado, allerdings kam hier nicht nur ein Teil, sondern der gesamte Wein für zwölf Monate in französische Eichenbarriques.

In der Nase entfaltet er ein komplexes, elegantes und vollfruchtiges Bukett mit Noten voller Brombeeren, aber auch von dunklen Kirschen, Himbeeren, Süßholz und Veilchen plus einigen Wildkräutern und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen treffen die Bukettaromen auf dezente Pflaumen- und Würztöne vom Eichenholz und vorsichtige Nuancen von Schokolade und Lakritze. Ein langer, starker Abgang bindet nicht nur die Säure, sondern die kräftigen, feinkörnigen Tannine ordentlich ein. Ein reichhaltiger, kühner,

fruchtgeprägter Malbec mit feinem mineralischen Schwung, griffigem Pep und verheißungsvoller Eleganz. Sie können ihn gut zehn Jahre liegen lassen oder jederzeit zu einem saftigen Steak oder einer urigen Hirschkeule genießen. Auf jeden Fall lohnt es sich, den Wein ein bis zwei Stunden vorher in eine Karaffe zu geben.

2016 Cabernet Sauvignon Barrel Selection Patagonia

Das ist ein **echter cool climate Wein** aus dem **südlichsten Teil Südamerikas**, eine der **extremsten Gegenden der Welt**, wo die **25 bis 30 Jahre alten Reben** im **Alta Valle**, einer Art **Wüste** aus sandigem Kiesboden über dem **Río Negro** mit **Temperaturamplituden von 45°C** wurzeln. Die **Provinz Río Negro** in **Patagonien** **grenzt im Westen an Chile** und erreicht im **Osten den Atlantik**.

Im **Glas** sehen wir den Wein in der Mitte fast schwarz und am Rand dunkel rubinrot. Er entfaltet **Düfte** von reifen Brombeeren, Kirschen, roten Johannisbeeren, Zeder und dunkler Schokolade mit schüchternen floralen Anklängen an Veilchen und Rosen. Die **aromatische Komplexität** ist **beeindruckend** und **prägt** auch den **Geschmack**, der ergänzt wird durch würzige Richtungen von Eukalyptus und Minze, aber auch von getrockneten Zwetschgen und leicht rauchig-vanilligen Röstaromen. Die **Zunge** umspielen eine **interessante kleine Süßlichkeit** und eine **aktive Säure**. Bei all der **fülligen Frucht** **überrascht** gleichwohl die **überragende Frische** und die **feine, aber tiefgestaffelte Mineralität** dieses **Cabernet Sauvignon** als **Abdruck des patagonischen Terroirs**: Ein **gut zu trinkender Wein** mit einer **großen Struktur**, weichen **reifen Tanninen** und einer **fast cremigen Konsistenz** mit **sehr guter Länge**. Das ist der **herzhafte Weinbegleiter** zu einem **extravaganteren Hangar-Steak** vom Rind aus dem **Short Loin**, bei uns meist als

Nierenzapfen bekannt. Und vergessen Sie nicht die würzigen Tropfen einer argentinischen Chimichurri-Soße.

2015 Grand Vin, Mendoza, Partida Limitada

Der **Signature-Wein** des Weinguts **Fabre Montmayou**, von dem **nur 9.500 Flaschen** abgefüllt wurden, ist eine **Cuvée** aus **85 % Malbec**, **10 % Cabernet Sauvignon** und **5 % Merlot**. Die Trauben kommen von **bis zu 100 Jahre alten Reben** aus den **Lagen** von **Luján de Cuyo**. Die **Gärung** erfolgte bei **29°C** mit **Naturhefen** aus dem Weinberg, um jegliche **Eigenart** des **Terroirs** zu **bewahren**. Der **Wein reifte 16 Monate** lang in **französischen Eichenbarriques**. Er wurde **vielfach ausgezeichnet**, zuletzt im **argentinischen Weinguide Descorchados 2020** als **BEST RED BLEND**.

Mit einem **tiefdunklen Rubinrot** und **violetten Rändern** verströmt er **verführerische Aromen** aus **völlig unterschiedlichen Richtungen**: **dunkle Pflaumen**, **Brombeeren**, **Schwarzkirsche**, **Lakritze**, **Mokka**, **Leder**, **Zeder**, **Karamell**, **Balsamico** - es könnte noch weitergehen. Auf jeden Fall kommen auch **feine florale Nuancen** von **Veilchen** und ein **Hauch Vanille** aus **französischer Eiche** hinzu. Es ist ein **überaus komplexes Bukett**, das uns **lange** und **gierig schnüffeln** lässt. Am **Gaumen** hat der Wein mit seinem **vollen Körper** einen **konzentrierten, reifen** und **geschmeidigen Auftritt**. Die **üppige Fruchtigkeit** **verwöhnt** die **Zunge** geradezu: Ein **kräftiger Kirsch-Start** wird begleitet von **Brombeeren**, **Erdbeeren**, **Cassis**, **Pflaumen**, **Veilchen**, **Leder**, **Pfeffer** und **Tabak**. Alles ist **köstlich eingebunden** in eine fast **schiefrige Mineralität**, eine **angemessene Säure** und **runde, gut strukturierte** und **leicht süßliche Tannine**. Im **Finale** lässt seine **Kraft** nicht los, der **Alkohol** von **14,5 Volumenprozent** hält die **dichte** und **aromatische Muskulatur** **lange zusammen**. Ein **Wein** mit

hervorragender Ausgewogenheit, fulminanter Energie und distinguiertes Eleganz, der mit dem Terroir von Luján de Cuyo die Alte und Neue Welt zusammenführt - irgendwo zwischen Super Tuscan und Bordeaux linkes Ufer. Sie können ihn locker noch 15 bis 20 Jahre lang optimieren, aber auch hier und heute sich und diesen außergewöhnlichen Wein ganz klassisch mit einer Lammkeule aus dem Rohr oder ganz verwegen mit einem Mousse au chocolat erfreuen.

➞ mehr Infos auf der Website des Weinguts Fabre Montmayou
<https://www.fabremontmayou.com/>

➞ mehr Infos über Weine vom Weingut Fabre Montmayou
von Harald L. Bremer - Importeur und Vertrieb in Deutschland
<https://www.bremerwein.de/wein.html?regionen=65®ions=89>

➞ mehr Infos über das Weinland Argentinien
vom Observatorio Vitivinícola Argentino (in spanischer Sprache)
<http://www.observatoriova.com/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de
Vier-enden-der-welt@t-online.de