



## CHÂTEAU LAQUIROU



Der Bienenfresser  
(*Merops apiaster*)

*Umstellung auf kontrolliert  
biologischen Anbau* (\*1)

### *Mehr Natur, mehr Terroir, mehr Individualität*

Château Laquirou befindet sich im Aufbruch. Gutsverwalter David Amiel und sein Team haben mit dem Umstellungsprozess zum kontrolliert biologischen Anbau begonnen. Das Ziel: Auf Château Laquirou sollen Spitzenweine in einem sich weitgehend selbst regulierenden Ökosystem reifen.

### *Echsen, Störche, Zikaden ...*

Auf Château Laquirou sind 40 Hektar mit Reben bestockt, 60 Hektar wertvolles Naturland dienen als ökologische Ausgleichsfläche. Hier leben Wildschweine, Hasen, Rebhühner, Ringelnattern, Eidechsen, Laubfrösche, Fledermäuse sowie seltene Vogelarten wie die Blauracke und der Bienenfresser. Diese ausserordentliche Artenvielfalt bietet beste Voraussetzungen für einen nachhaltigen biologischen Weinbau in einem sich weitgehend selbst regelnden Ökosystem, wo Nützlinge die Schädlinge unter Kontrolle halten. Ein Beispiel: Eine einzige Fledermaus vertilgt in einer einzigen Nacht oft hunderte von Insekten ...

### *Vorbeugen ist besser als heilen ...*

«Zurück zur Natur» – diese Devise gilt in Laquirou schon seit die Schweizer Familie Hug das Weingut übernommen hat. So sind ab 1994 keine Herbizide mehr eingesetzt worden. Die Böden werden mechanisch mit dem Pflug bearbeitet. Seit sich das Gut nun in der Umstellungsphase zum kontrolliert biologischen Anbau befindet, werden keinerlei chemische Pflanzenschutzmittel mehr eingesetzt. «Der biologische Anbau erfordert genaues Beobachten, ja ganz generell ein Maximum an Sensibilität bezüglich der Ereignisse im Rebberg», sagt Gutsverwalter David Amiel. Wichtig ist, dass die Messungen der lokalen Wetterstationen ständig analysiert werden. Denn entscheidend ist, dass prophylaktisch gehandelt werden kann. «Wenn die Reben vorbeugend mit natürlichen Mitteln gegen Fäulnis und Pilzkrank-

**W**er das «Massif de la Clape» besucht, realisiert intuitiv, dass dieser kleine Gebirgszug bei Narbonne wie geschaffen ist für den biologischen Weinbau. Denn hier schmiegen sich die Weinberge so unauffällig ins mediterrane Hügelland, dass man sie oft erst auf den zweiten Blick wahrnimmt. Sie sind Teil eines natürlichen, über Jahrhunderte gewachsenen Ökosystems. Dieses wird von der Garrigue dominiert, jener typischen mediterranen Buschlandschaft aus Rosmarin, Ginster, Thymian, Wacholder und Seidelbast. Locker bewachsene Haine mit Kiefern und Eichen vervollständigen diese reichhaltige Vegetation.



Eine vielfältige Begrünung zwischen den Rebzeilen spielt eine elementare Rolle im biologischen Anbau.



heiten behandelt werden, reichen homöopathisch geringe Dosierungen aus.»

### Viel Sonne, viel Wind

Glücklicherweise gilt La Clape mit annähernd 3000 Sonnenstunden und 286 Windtagen, bei kaum mehr als 550 Millimeter Regen pro Jahr und Quadratmeter, als ausgesprochen trockener Ort. Zudem ist der «Cers», ein kräftiger Nordwind ein häufiger Gast. Vorsicht ist aber trotzdem geboten. Vor allem dann, wenn nachts feuchte Luftmassen vom nur gerade zwei Kilometer entfernt liegenden Meer in die Rebberge strömen. Es braucht dann jeweils einige morgendliche Sonnenstunden, bis die Feuchtigkeit in den Reben wieder verdunstet. Und gerade die alteingesessenen Sorten Grenache und Carignan sind anfällig gegenüber Pilzkrankheiten, während beim Syrah die Fäulnisgefahr erheblich ist.

### Begrünung ja, aber...

Viel Fingerspitzengefühl ist auch bei der Schaffung einer teilweisen Begrünung zwischen den Rebzeilen notwendig. Die Begrünung ist generell sinnvoll, weil sie die Bodenstruktur verbessert, vor Erosion schützt und im Idealfall das Wasserspeichervermögen des Bodens positiv beeinflusst. Gerät die Begrünung allerdings zu üppig, entzieht sie den Reben das spärliche Wasser, hält aber gleichzeitig die morgendliche Feuchtigkeit länger in den Reben, was den Krankheitsdruck erhöhen kann. Die beste Lösung besteht in einer schwachwüchsigen Begrünung mit sehr hohem

Leguminosen-Anteil (\*2). Im Sommer werden die Grasstreifen dann umgewalzt und bilden eine teppichähnliche Bodenbedeckung. Diese konkurrenziert die Reben nicht mehr, sondern verhindert, dass Feuchtigkeit aus dem Boden entweicht.

Ihre Erika Hug Harke und Eckard Harke-Hug

*Erika Hug + Eckard Harke-Hug*

Musik Hug



\*1 Begleitet und überwacht von der Kontroll- und Zertifizierungsstelle «Qualité France».

\*2 Leguminosen sind anspruchslose, schwach zehrende Pflanzen (z.B. Klee), welche die Reben auch in heissen Gebieten nicht konkurrenzierend und gleichzeitig pflanzennutzbare Stickstoffe produzieren sowie den Boden beleben.



Ernte 2011:

### Ausgezeichnete Qualität

Was für ein Happy End! Nach einem Sommer mit höchst launigem Wetter sorgte ein makelloser September auf Château Laquirou für tiefdunkle, sinnlich-vollfruchtige Rotweine, die zudem über viel Struktur und Rückgrat verfügen. Das Rebjahr begann mit einem ungewöhnlich warmen Winter, der für einen frühen Austrieb sorgte. Anfangs Juni betrug der Reifevorsprung schon zwei bis drei Wochen. Doch dann folgte eine ungewöhnliche Kälteperiode im Juli und August. Zeitweise sah das Laquirou-Team den Super-Jahrgang schon entschwinden. Doch dann zeigte sich einmal mehr, welche eminente Bedeutung der Monat September für die Qualität eines Jahrgangs spielt. Und der September liess keine Wünsche offen. Der goldene Herbst bot den Winzern die seltene Chance, exakt jenen Weintyp zu realisieren, den sie anstreben, denn das tadellose Wetter bot ihnen bei jeder Sorte die freie Wahl bezüglich des Erntezeitpunktes. Bei Château Laquirou widerstand man der Versuchung, zu wichtige Weine zu keltern. Mit einem Alkoholvolumen von rund 13,5 Prozent zeigen alle Laquirou-Crus eine schöne Balance zwischen sinnlicher Frucht, Struktur und bekömmlicher Frische.

Neuer Laquirou-Topwein:

### Der erste Aureus ist abgefüllt

Dank vier alteingesessenen roten Sorten, drei verschiedenen Bodentypen und bis zu 50-jährigen Reben eröffnen sich Laquirous Gutsverwalter David Amiel beste Möglichkeiten zum Keltern von Topweinen. Für den neu lancierten «Aureus» wurde auf jeder Ebene das Beste vom Besten selektioniert. Dieser Prozess begann im Rebberg. Die besten Trauben der Sorten Syrah (80 Prozent), Grenache und

Carignan von den ältesten Reben, die in den kargen, von Kalkstein dominierten Coteaux wurzeln, wurden separat geerntet und in Barriques ausgebaut. Neun Monate später, nach dem malolaktischen Säureabbau, wurden dann jene zwei Barriques, in denen sich die Weine am besten entwickelt hatten, für den Aureus 2009 ausgewählt. Die neue Top-Cuvée von Laquirou besticht mit ihrer Vielschichtigkeit und Eleganz. Es ist ein Wein mit grossem Entwicklungspotential, aber nur beschränkt verfügbar.

Cuvée Champs Rouge:

### Zweifach ausgezeichnet

Unkompliziert und doch charakterstark: Dank diesen Qualitäten kommt die Cuvée Champs Rouge sowohl bei Weinliebhabern als auch bei Profis sehr gut an. So erhielt der Champs Rouge 2009 von der Stadt Narbonne den prestigeträchtigen «Prix d'excellence des vins». Verliehen wurde dieser Preis im Rahmen des renommierten Festival Charles Trenet im Sommer 2011. Der 1913 in Narbonne geborene Charles Trenet war ein grosser Sänger, Schauspieler und Komponist. Das nach ihm benannte Stadt-Fest steht ganz im Zeichen von okzitanischer Musik und regionalen Terroirprodukten. Übrigens: Auch der Guide Hachette hat den Champs Rouge 2009 ausgezeichnet.

Okzitanische Musik:

### «Chansons des Vignes et des Bistrots»

Der Begriff «Languedoc» bezeichnet nichts anderes als das Land, in dem okzitanisch gesprochen wird (Langue d'oc). Nachdem diese Sprache in den letzten Jahren eine Renaissance erlebte, prägt sie die Identität der Region heute wieder ähnlich stark wie der Weinbau. Und immer häufiger finden beide zusammen. Etwa in den CD-Alben und Live-Auftritten des Frauen-Sextetts «La Mal Coiffée» mit ihren «Chansons languedociennes des Vignes et des Bistrots», oder aber in den Vasallen- und Tanzliedern der mittelalterlichen «Trobadore», die heute wieder vermehrt neu eingespielt werden. Die Spezialisten von Musik Hug in Zürich haben eine repräsentative Auswahl des gegenwärtigen okzitanischen Musik-Schaffens zusammengestellt. Diese CD's sind bei Musik Hug Tel. +41 (0)44 269 41 82 oder direkt auf Château Laquirou erhältlich.

Musik Hug

Das besondere Rezept:

### Champs Rouge zu «Raviuls da Trin» mit Entenbrust

Der Zürcher Gastronom Christian Egger (ehemals «Tessinerkeller», heute Gastgeber im Grüental, Breitensteinstrasse 21 in Zürich-Wipkingen) schätzt die Qualitäten des Champs Rouge als Essensbegleiter. Hier sein Rezeptvorschlag zu diesem bekömmlichen Cru aus La Clape.

Zutaten für 4 Personen:

250g Mehl; ½ TL Salz; 2 Eier; 2–4 EL Wasser; 1 EL Olivenöl; 6 Dörrbirnen; 1–2 EL Butter; 2 EL Zucker; 0,2 dl Birmentrester; Salz; Pfeffer; 1 Prise Zimt; 2 Entenbrüste; 1 Zwiebel; Mischung aus zerbröselten getrockneten Chilischoten und Orangenzeste sowie Meersalz

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen und mit dem Mehl mischen. Das Wasser begeben und den Teig kneten. Dann das Öl hinzufügen und weiterkneten bis der Teig elastisch und glatt ist. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Dörrbirnen über Nacht in Wasser einlegen und grob hacken. Die Butter schmelzen. Brotbrösel, Dörrbirnen und Zucker begeben und 4 Minuten dämpfen. Die Masse mit dem Birmentrester ablöschen und würzen.

Den Teig fein ausrollen und in Quadrate (ca. 8 cm) schneiden. Die Quadrate häufchenweise mit Füllung belegen, den Rand mit Eiweiss bestreichen und mit einem zweiten Teig-Quadrat abdecken. Die Raviuls in kochendem Salzwasser 3 Minuten ziehen lassen. Danach abtropfen lassen und mit flüssiger Butter übergiessen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und im Erdnussöl scharf anbraten. Danach im Ofen bei 120 Grad rund 30 Minuten garen. Eine Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und gut in Butter dünsten.

Die Raviuls in der Mitte des Tellers anrichten und rundherum die Entenbrusttranchen legen. Die gedünsteten Zwiebeln auf dem Fleisch verteilen und die Raviuls mit der Mischung aus Chilischoten und Orangenzeste bestreuen.

«Raviuls da Trin» ist der rätoromanische Ausdruck für Ravioli nach einem Rezept aus dem graubündnerischen Trin in der Schweiz.

# CHÂTEAU LAQUIROU

## Die Weine von Château Laquirou:

### Albus 2011

Sehr duftig in der Nase, mit vornehmen Noten von Zitrusfrüchten, dazu frische Bananen, Pfirsich und etwas Lychee. Im Gaumen gehaltvoll, mit schöner Fruchtfülle. Dank der präsenten, frisch wirkenden Säure ein überaus ausgewogener und «trinkiger» weisser Cru aus La Clape.

**Mariage:** Meeresfrüchte, gebratener Fisch, Chacuterie, Pasteten, asiatische Gerichte.

**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis Ende 2013.

### Roxanne 2009

Vielschichtige und edle Aromatik mit Garrigue-Kräutern, Pistazien, Orangenblüten, Zitrusfrüchten, dazu eine Spur Waldhonig und gut integrierte, harzig-frisch wirkende Holznoten. Im Gaumen dicht strukturiert, mit eleganter Fruchtfülle, feinkörnigem Tannin und präserter Säure. Langanhaltend.

**Mariage:** Hummer, Carpaccio von Lachs oder Thunfisch, Terrinen und Pasteten.

**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis 2014.

### Sarriette 2011

Ansprechende Aromatik mit Noten von Himbeeren, Garrigue-Kräutern und Melonen-Bonbons. Auch im Gaumen fruchtbetont, mit viel Schmelz. Ein gehaltvoller Rosé, getragen von einer saftigen Säure.

**Mariage:** gegrillter Fisch, Bouillabaisse, Paella, Gemüse-Risotto, asiatische Gerichte

**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis Ende 2013

### Champs Rouge 2010

Aromen von Brombeeren, Blaubeeren und Heidelbeeren. Dazu Noten von Lakritze, Veilchen und Garrigue-Kräutern. Im Gaumen dicht und gut strukturiert, mit kernigem Tannin, ausgeprägt südlicher Frucht und saftiger Säure. Ein perfekter Alltagswein mit Charakter.

**Mariage:** Cassoulet und andere Eintopfgerichte, Fleisch vom Grill, Teigwaren.

**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis Ende 2014.

### Ausines 2009

Betörende Aromatik von reifen Brombeeren und Cassis. Dazu Noten von Garrigue-Kräutern, Minze und Zartbitter-Schokolade. Im Gaumen sehr ausgewogen und vielschichtig strukturiert. Ideale Balance zwischen frischen und reifen Komponenten. Edles, feinkörniges Tannin und eine angepasste Säure prägen diesen Spitzenwein aus La Clape.

**Mariage:** Klassische Fleischgerichte (Rind und Lamm), Wild, gereifte Rohmilch-Hartkäse

**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis 2016

### Aureus 2009

Vielschichtige, elegante Aromatik mit roten und dunklen Beeren, abgerundet durch Noten wie Minze, schwarzem Pfeffer, Leder und Zedernholz. Im Gaumen kräftig und vielschichtig, mit kernigem, robustem Gerbstoff und einer präsenten Säure. Ein edler Wein mit sehr guten Anlagen, der aber noch Zeit braucht, um sich voll zu entfalten. Bitte rund eine Stunde vor dem Servieren dekantieren!

**Mariage:** Wildgerichte, Rindfleisch, Linsen, Pilzragout, gereifte Rohmilchkäse.

**Optimale Trinkreife:** Jetzt bis 2016.



### Kontakt

**Für Besuche im Weingut:**

Château Laquirou  
Route Saint-Pierre-la-Mer  
F-11560 Fleury d'Aude  
Tel. +33 (0)468 33 91 90  
Fax +33 (0)468 33 84 12  
caveau.laquirou@wanadoo.fr  
www.chateaulaquirou.com

**Anfahrt Nord:** Die Autobahn A9 bei der Ausfahrt 36 (Béziers-Ouest) verlassen, dann in die D64 in Richtung Béziers einspuren und nach wenigen hundert Metern auf die D14 in Richtung Lespignan abbiegen. Auf der D14 und später der D618 nach Fleury fahren und dort in der Stadtmitte die D1118 nach Saint-Pierre-la-Mer nehmen. Unterwegs auf die Ausschilderung nach Château Laquirou achten.

**Anfahrt Süd:** Die Autobahn A9 bei der Ausfahrt 37 (Narbonne-Est) verlassen, und am ersten Kreisel in die D168 einbiegen. Der kurvenreichen Strecke für rund 12 km bis nach Narbonne-Plage folgen. Dort die D1118 entlang der Küste bis nach Saint-Pierre-la-Mer nehmen. In Saint-Pierre-la-Mer in Richtung Fleury (immer noch D1118) weiter fahren. Unterwegs auf die Ausschilderung nach Château Laquirou achten.

**Für Weinbestellungen:**

Midi Vins SA  
Grossmünsterplatz 7  
CH-8022 Zürich  
Tel. +41 (0)44 269 41 88  
Fax +41 (0)44 269 41 01  
midivins@chateaulaquirou.com  
www.chateaulaquirou.com

