

Domaine Boucabeille

Rebsorten:
Syrah
Macabeu
Grenache Noir
Mourvedre
Carignan
Roussanne
Grenache Blanc

Gesamtanbaufläche:
28 ha

Böden:
Schiefer

Qualität:
Bio seit 2008

Anbaugebiet:
Languedoc-Roussillon

Die Domaine Boucabeille wurde von Régis Boucabeille in den 1990er-Jahren gegründet. Er kaufte einige Hektar Land am Força Réal, einem markanten Berg einige Kilometer nordwestlich von Perpignan im Roussillon. Der von Weitem sichtbare Berg ist bekannt für seine dunklen Schieferböden. Er setzte Rebstöcke und betrieb das kleine Weingut eher als enthusiastisches Hobby, denn er verdiente sein Geld in der freien Wirtschaft. Régis rekultivierte in mühevoller Handarbeit sein frisch erworbenes Land. Er hatte sich schlicht in den Boden, in die Landschaft und in den weiten Blick auf das am Horizont sichtbare Meer verliebt. Nur ein paar wenige Hektar waren bepflanzt und die Ernten waren klein, aber von guter Qualität und ergaben konzentrierte, mineralische Weine.
In die Gegenwart: Angesichts der geringen Niederschläge der vergangenen Jahre und in Folge der daraus resultierenden niedrigen Erträge sind die Weine noch gehaltvoller geworden und sind von ungestümer Aromenvielfalt. „Was Pierre Vidal, ein Historiker des 19. Jh., schon damals in einem Buch beschreibt, fasst den Zauber zusammen, den der Schiefer unseren Weinen und allen Weinen der Welt verleiht, die sich auf diesen Böden entwickeln: Rundheit und langer Abgang, Finesse und Komplexität der Aromen, elegante Tannine“.
Heute bewirtschaftet Jean Boucabeille die Rebflächen, welche terrassiert an den steilen Hängen des Força Réal angelegt sind. An eine maschinelle Bewirtschaftung der Reben ist gar nicht zu denken. Hier wird konsequent biologisch gearbeitet und es entstehen im wahrsten Sinne des Wortes feine, reine Winzerweine in Handarbeit. Jean, eigentlich studierter Ökonom und auch als solcher berufstätig, begann die Begeisterung seines Vaters zu verstehen und zu teilen. 2001 fuhr er seine erste Ernte ein. 2006 wurde der Verzicht auf systemische Hilfsmittel auch durch die Biozertifizierung bestätigt. Heute bestätigt uns Jean, dass seine Entscheidung richtig war: „Unser Know-how besteht darin, die natürliche Entwicklung der Reben zu unterstützen, indem wir das Pflügen vermeiden, um das mikrobielle Leben des Bodens und des Schiefers nicht zu stören. Da die biologische Vielfalt im Mittelpunkt unserer Weinberge steht, haben wir auch Wald um den Weinberg herum gepflanzt, Teiche angelegt und Dutzende von Bienenstöcken aufgestellt. Wir verzichten auf jegliche Mechanisierung, insbesondere beim Beschneiden und bei der Ernte, um die Weinberge nicht zu missbrauchen und die Böden nicht zu verdichten. Die gesamte Ernte erfolgt ausschließlich von Hand. Die Qualität der Gärung in unseren Kellern und das

VIVO LO VIN

Alterungspotenzial der Weine werden durch die gesunden Trauben für dieses außergewöhnliche Terrain garantiert.“ Wenn Jean Boucabeille sich nicht um seine Weine kümmert, geht er als kulturell sehr engagierter Mensch oft auf Konzerte, oder er macht selbst Musik. Es macht großen Spaß, ihn zu besuchen, sich mit ihm zu unterhalten und dabei seine Weine zu verkosten. Und nach dem Essen erfahren wir bei den Klängen des Akkordeons: Jean kann auch singen!