

Serie „Typesch Lëtzebuergesch“ (3)

Elegant-gastronomische Crus und Crémants

Die Caves Gales sind ein echtes Familienunternehmen, das auf Tradition und Kontinuität setzt. Die Weine und Crémants sind gastronomisch ausgerichtet und spiegeln das ausgeprägte Qualitätsstreben des Hauses Gales wider.

Als Nicolas Gales am 20. April 1916 seinen Winzerbetrieb in Bech-Kleinmacher schuf, legte er den Grundstein für ein Unternehmen, das im Laufe der Jahre zu einem der größten und wichtigsten Akteure an der Luxemburger Mosel heranwachsen sollte. In der langen Firmengeschichte sollte es nie zu einem Bruch oder einer abrupten Umorientierung kommen, vielmehr arbeiteten jeweils zwei Generationen im Betrieb. Diese Kontinuität hat zum Erfolg und zum guten Ruf des Hauses Gales beigetragen.

Zu Beginn der 80er Jahre übernahm Marc Gales die Führung des Unternehmens, das im Weinhandel tätig ist und eigene Rebstöcke in Top-Lagen im Remicher Raum besitzt. Der studierte Ökonom setzte sofort auf Expansion und investierte in den Ausbau und in die Modernisierung des Unternehmens, das 1985 Anteile der Caves St Martin in Remich übernahm.

Charta-Pionier. Die Caves Gales haben es nie gescheut, eine Vorreiterrolle zu spielen. So war es für Marc Gales selbstverständlich, sich 1988 dem Label „Domaine & Tradition“ anzuschließen. Damals entschlossen sich sieben Weinproduzenten, Spitzencrus nach den strengen Kriterien einer Charta zu produzieren. Das war absolutes Neuland für Luxemburg, eine Charta hatte es bis dahin an der Luxemburger Mosel nie gegeben. Die Charta-Pioniere reduzierten den Ertrag ihrer Spitzencrus auf weniger als 80 Hektoliter pro Hektar, und das zu einer Zeit „als es überhaupt noch keine Ertragsbeschränkungen gab“, wie Marc Gales sich erinnert.

Diese Winzer wollten eine stringente „Qualitätspyramide“ in ihren Betrieben aufbauen. Nur Crus aus den besten Lagen kommen für „Domaine et Tradition“ in Frage. Bei Gales stammen diese Weine aus den Lagen Remich Hôpertsbour (Auxerrois), Bech-Maacher Fuusselach (Riesling), Bech-Maacher Retschelt (Pinot gris und Pinot blanc). Neu ist seit dem Jahrgang 2011 ein Pinot noir aus der Lage Stadtbredimus Dieffert.

Auch wenn die Pioniere sich damals 80 hl/ha als obere Ertragsgrenze ins Buch schrieben, ist der Ertrag in der Regel wesentlich geringer. Das war besonders auch 2012 der Fall, ein Jahrgang, in dem die Natur den Ertrag drastisch drosselte. Die Chartaweine der Caves Gales sind insgesamt komplex, konzentriert, hocharomatisch und strahlen diese Eleganz aus, die Gales und sein Team bei allen Weinen anstreben.

Hier die Verkostungsnotizen zum „Domaine & Tradition“-Jahrgang 2012:

- Auxerrois: Späte Lese, mit den Rieslingen. Opulente Frucht, lang, burgundisch, würzig, trocken ausgebaut.
- Pinot blanc: Birne und Golden Delicious-Apfel; jodbetonte Aromen; fruchtig-mineralisch, salzig-pfeffrige Würze, viel Schmelz, passt zu Jakobsmuscheln-Carpaccio. Der 2011er wirkt trockener und passt eher zu regionalen Gerichten.
- Riesling: Mango-Papaya, sehr würzig, dicht und stoffig, ungemein kräftiges, langes Finale. Ertrag: 50 hl/ha.
- Pinot gris: Fruchtig, reif, opulent und würzig, tolles Säurespiel. - Ertrag: unter 40 hl/ha! Sehr harmonisch, wie auch der 2011er, der mineralischer, gradliniger wirkt.
- Pinot noir: Dezentere Touch von (Luxemburger!) Barrique. Schwarzer Pfeffer, Schattenmorille, fein und elegant. Ertrag: 30 hl/ha. Burgunder-Niveau, großes Potenzial.

Héritage und Jubilee. Gales war und ist sehr erfolgreich mit seinen „Vins mousseux“, schloss sich 1992 aber auch der Crémant-Bewegung an. Und das, wie seine Kollegen, mit großem Erfolg. „Der Schaumwein-Markt ist stetig gewachsen



und hat klassische Aperitif-Getränke verdrängt“, bilanziert Marc Gales, der 2002 in Ellingen-Gare eine hochmoderne Crémant-Produktionsanlage in Betrieb nahm.

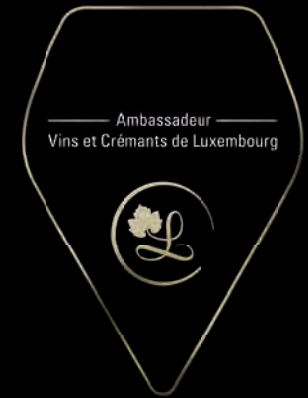
Die Verkaufszahlen schnellen in den Monaten November und Dezember hoch, aber „der Crémant wird heutzutage während des ganzen Jahres zu vielen Gelegenheiten getrunken“. Die Qualität stimmt, der Crémant hat sein treues Publikum gefunden. „Crémant muss frisch und trocken sein, so wie gute Champagner“, wirft Marc Gales ein, und unterstreicht damit seine Vorliebe für trocken-mineralische, delikate Weine, die gastronomisch ausgerichtet sind. Das gilt für die Cuvée Héritage, einer kernigen Assemblage von Riesling, Chardonnay und Pinot blanc, und für den Crémant Jubilee, eine rassige Riesling-Cuvée.

Ganz im Sinne der Kontinuität, die das Familienunternehmen auszeichnet, wird ein weiterer Generationenwechsel vorbereitet: Isabelle, die Tochter von Monique und Marc Gales, arbeitet seit Juli 2011 im Betrieb und wird diesen in einigen Jahren übernehmen. Zuvor werden die Caves Gales ihren 100. Gründungstag feiern. Klar, dass für diesen Anlass im Jahr 2016 eine Crémant-Sondercuvée produziert wird!

Seit 1988 bietet Gales Spitzencrus unter dem Label der ersten Luxemburger Charta „Domaine & Tradition“ an. Mit dem Jahrgang 2011 wurde das Angebot um einen Pinot noir ergänzt, der jeweils in Barriques aus Luxemburger Eichenholz ausgebaut wird. Bildmitte: die harmonische Crémant-Cuvée Gales Héritage.

Fotos: Serge Waldbillig

Marc Gales mit seiner Tochter Isabelle, die den Betrieb in ein paar Jahren übernehmen wird: Der Erfolg bei den Kunden und zahlreiche internationale Auszeichnungen für die Weine und Crémants von den Caves Gales belegen, dass das Streben nach Qualität sich in aller Hinsicht lohnt.



VinsCrémants
une application
à télécharger
sans modération
sur l'App Store!



Steckbrief

Caves Gales

6, rue de la Gare
L-5690 Ellange-Gare
Telefon: 2369 9093
Telefax: 2369 9434

www.gales.lu
info@gales.lu

Crus aus den Lagen Wellenstein Fouschette und Wellenstein Kurschels, Bech-Kleinmacher Retschelt, Remich Primerberg und Remich Hôpertsbour, Stadtbredimus Dieffert.

SPEZIALWEINE: Crus des Labels „Domaine & Tradition“, Eiswein, Spätlesen, Pinot noir vinifié en blanc.

Verkostungen sind möglich für maximal 50 Gäste.