Brand & Fils, ein dem Naturwein gewidmetes Weingut

Auteur : Hervé Lévy

Date : 30 Mai 2024

Im Elsass hat sich das Weingut **Brand & Fils**, unter der Leitung von Philippe, der fu?r „*eine*

Ru?ckkehr zur Bauernschaft“ wirbt, dem Naturwein zugewandt.

Nachdem er im Jahr 2015 ein relativ homogenes, junges Weingut mit Lehm-Kalkböden von rund zehn Hektar u?bernahm, das im Jahr 1956 gegru?ndet wurde und die Nachfolge seines Vaters Charles Brand antrat – eine der Figuren des elsässischen Weinbaus, Gru?nder der Tribu des Gourmets –, wollte Philippe noch einen Schritt weiter gehen. Er fasst sein Kredo in einem Satz zusammen: „*Fu?r mich steht der Mensch im Zentrum der Dinge, nicht die Maschine, nicht die Rentabilität.*“ Übergang zur Biodynamik, Naturweine – „*Der Schwefel tötet das Leben im Wein*“ – und altu?berlieferte Vorgehensweisen (tierische Zugkraft, etc.): „*Wir reproduzieren Methoden der Weinherstellung die 8000 Jahre alt sind. Die Ru?ckkehr zur Vergangenheit war noch nie so modern*“, fasst jener zusammen, der sich in die Linie der „fantastischen Vier“ einreiht – Jean-Pierre Frick, Bruno Schueller, Patrick Meyer und Christian Binner – die die lokale Landschaft mit ihrem Naturwein revolutioniert haben. Mit 43 Jahren hat er sich dazu entschieden „*ein wenig ruhiger zu werden*“, nachdem er seit Mitte der 2000er Jahre viel experimentiert hatte. Nach dem Abschluss der Geologie- Fakultät in Straßburg mit einem Diplom in Weinanbau und Weinkunde in Rouffach, hat er angefangen seinem Vater zu helfen: „*Ich musste alles verlernen, was ich dort gelernt hatte*“, amu?siert er sich.

Als Vorreiter war Philippe Brand „*einer der ersten im Elsass, der in Amphoren Wein verarbeitete, mit Laurent Bannwarth*“. In der Region war er auch ein Pionier fu?r den Orangen Wein oder fu?r das Solera-System, das eine Assemblage zwischen Weinen verschiedener Jahrgänge erlaubt. „*Man kann nichts Besseres tun, um das Weingut zu repräsentieren. Eine solche Methode vernichtet den Jahrgangseffekt, vernichtet den Begriff der Rebsorte, da mehrere gemischt werden. Es bleibt nur das Terroir uns seine aromatische Komplexität.*“ Und Charles Brand ergänzt: „*Es ist die Wahrhaftigkeit des Terroirs, die die Stärke des Elsasses ausmacht. Das ist die Zukunft…*“ Und auch woanders, den vor einigen Jahren hat der Sohn Brand & CO gegru?ndet, „*den Wein der Freunde. Ich gehe Trauben bei Kumpels in der Ardèche, im Beaujolais holen und verarbeite sie hier. Das erlaubt es mir zu experimentieren und mich auch zu amu?sieren.*“ Das Resultat? Flaschen wie La Châtelaine (80% Merlot, 10% Malbec und 10% Cabernet Franc), ekstatische Ausflu?ge in die schöne Region Bordeaux. Unter den elsässischen Flaschen werden wir schwach bei La Table des Rois, einem Pinot Noir, der vor Freude erröten lässt, mit Erinnerungen an Rote Fru?chte, mit einer sinnlichen Stärke. Und man denkt an die beru?hmten Verse von Apollinaire, den Dichter, der Charles und Philippe so am Herzen liegt, dass sie ihre Flaschen mit seinen Bildgedichten zieren: „*Der Rhein, der Rhein ist trunken von dem sich spiegelnden Wein / Und alles Gold der Nächte versinkt in seinem Wellenschlagen / Doch immer noch ertönt der Stimme Todespein / Von gru?nbehaarten Feen die Zaubernacht erschlagen.*”

Brand & Fils
13 rue de Wolxheim (Ergersheim)
domainebrand.fr