

Der Purist und Individualist

Cognac von Paul Giraud ist filigran, blumig, fruchtig, rund und weich

Von Ulla Robbe

Der kleine Weiler sieht verlassen aus. Hoch wächst das Gras zwischen den beiden langgestreckten Gebäuden, an denen der Putz bröckelt. Die Fensterläden sind geschlossen – hier wohnt seit langem niemand mehr. Das Gehöft im kleinen Bouteville bei Segonzac in der Grande Champagne des Départements Charente ist in einen Hang hineingebaut und steigt proportional zu diesem sanft an. Paul Giraud schließt das Eisentor auf, das in eine hohe Mauer eingelassen ist.

Wer mal in der Region Cognac war, sieht sofort, was sich hinter diesen Mauern verbirgt. Cognac, der in Holzfässern reift, lässt sich nicht verstecken. Die Alterung des edelsten Branntweins der Welt fordert ihren Tribut: Jedes Jahr verdunsten in der Region rund 20 Millionen Flaschen Cognac. Das, was in den Äther entschwindet, wird als „Anteil der Engel“ bezeichnet. Die Alkoholdünste dienen einem mikroskopisch kleinen Pilz – dem „Torula Compiacensis“

– als Nahrung. Er schwärzt die Mauern der Häuser und verleiht ihnen so ihre typische Farbe.

Im Inneren des Weilers befindet sich der Chai von Paul Giraud. Dabei handelt es sich nicht um einen beliebigen Fasskeller, sondern um eine Schatztruhe, ein Kleinod, das seinesgleichen sucht. „Mein Vater hat das Gehöft 1960 von einem alten Mann gekauft“, erzählt der Charentaiser. Über viele Jahre habe der Vater beobachtet, wie der Vorbesitzer, der sehr reich war, regelmäßig acht Kilometer mühsam mit dem Pferdewagen nach Bouteville kam und für Stunden in den Gebäuden verschwand. „Da musste etwas Besonderes sein, wenn jemand, der viel Geld hat, bis ins hohe Alter solche Strapazen auf sich nimmt.“

Der Clou: In dem Hang entspringt eine Quelle, deren Wasser längs durch den Fasskeller fließt. Der Boden ist nicht befestigt ist – man geht auf Sand. So kann überschüssiges Wasser abfließen. Obwohl die Quelle vor zwei Jahren kanalisiert wurde,



Eigensinnig und erfolgreich: Der Winzer Paul Giraud Fotos (2): Ulla Robbe

erfüllt sie nach wie vor ihren Zweck: Sie sorgt für eine gleichmäßige, hohe Luftfeuchtigkeit und eine durchgehend konstante Temperatur von etwa fünf Grad, im Sommer wie im Winter – optimale Voraussetzungen für den Alterungsprozess von Cognac. Giraud weiß nicht, wie alt der Keller ist. Aber eines steht für ihn fest: „Es gibt keine besseren Konditionen, um einen Cognac der Spitzenklasse heranreifen zu lassen.“

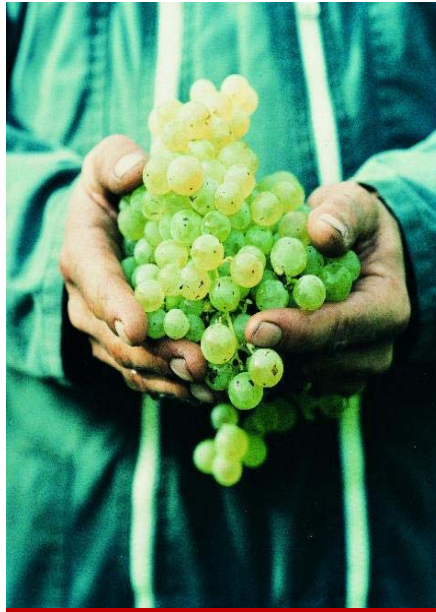
So natürlich wie der Fasskeller ist auch die Art und Weise, wie Giraud Cognac macht. Seit 15 Jahren schwört er auf biologischen Anbau. „Das einzig Moderne hier ist die Presse“, erzählt der Franzose. Sein wichtigstes Handwerkszeug sind „Hände, Augen, Nase und Zunge“. Und natürlich die für die Destillation vorgeschriebene kupferne Charentaiser Brennblase. Die Cognac-Destillation findet der Tradition gemäß in zwei separaten Brennvorgängen statt. Der erste Durchgang liefert den „Brouillis“ oder „Rohbrand“ mit etwa 28 Volumenprozent



Hinter diesen Mauern verbirgt sich der Chai von Paul Giraud. In unmittelbarer Nähe entspringt eine Quelle, deren reines Wasser längs durch den Fasskeller fließt – optimale Bedingungen für die Lagerung und Alterung von Cognac.

Alkohol, der zweite die „Bonne Chauffée“, den eigentlichen Feinbrand mit maximal 72 Prozent. Vor- und Nachlauf werden jeweils ausgeschieden, das Grunddestillat ist also besonders rein. Es kommt für einige Jahre in Fässer aus französischer Eiche. Während des Alterungsprozesses verliert es pro Jahr rund ein Prozent Alkohol. Normalerweise wird es vor der Abfüllung schrittweise mit destilliertem Wasser auf 40 Volumenprozent verdünnt.

Aus Gründen des bequemeren Transports befanden sich früher viele alte Keller in der Nähe des Flusses Charente. Ihre Feuchtigkeit begünstigte den Reifevorgang durch Verringerung der Alkoholstärke und nicht des Volumens. In einem trockenen Keller geht die Verdunstung rascher vor sich, begleitet von einem weniger starken Verlust an Alkoholgehalt. Das führt zu unerwünscht harter Art – ebenso wie eine zu schnelle Verdünnung mit destilliertem Wasser. Je langsamer dieser Prozess vor sich geht, desto feiner und weicher der Cognac. Hier kommen Paul Giraud die optimalen Lagerbedingungen in seinem Chai zugute: Dadurch, dass das Quellwasser durch den Keller fließt, ist die



Cognac wird zu 90 Prozent aus der spätreifenden Rebsorte Ugni Blanc hergestellt.

Foto: Martell

Luftfeuchtigkeit noch deutlich höher als in den Fasskellern direkt an der Charente. Das führt dazu, dass Wassermoleküle in die Fässer eindringen und den Alkoholgehalt auf natürliche Weise reduzieren. „Diese Mikropenetration von reinem Quellwasser in die Fässer kann kein Brennmeister nachahmen“, sagt Pascal Privat, Experte für Cognac und einer der größten Cognac-Ambassadeure überhaupt.

Für den gebürtigen Charentaiser sind die Brände von Paul Giraud „etwas ganz Besonderes – auch weil seine Weinberge die mit dem besten Mikroklima in der Grande Champagne sind, was von entscheidender Bedeutung für den Alterungsprozess ist“. Die Weinherstellung werde beim Thema Cognac nicht sehr oft erwähnt, erläutert Privat, sie sei aber die Basis für die Qualität der Produkte. „Giraud ist wie kein zweiter Individualist auf der ganzen Linie: Von der Arbeit im Weinberg über Destillation und Abfüllung bis hin zur Vermarktung macht er alles selbst. Er denkt ebenso naturnah wie ökologisch und strahlt ein hohes Maß an ‚Sérénité‘ aus.“ Diese Ausgeglichenheit spiegelt sich in Girauds Produkten wider: „Seine Cognacs sind überaus filigran, extrem blumig, auch fruchtig

sowie sehr rund und weich. Ergebnis der sehr langsamen Reduktion des Alkoholgehaltes von 70 auf 40 Prozent ist eine perfekte Harmonie zwischen der Kraft des Alkohols und der Finesse des Destillats.“

Zudem sei Paul Giraud ein Purist, sagt der Kenner Privat, der in Insiderkreisen auch „Monsieur Cognac“ genannt wird. Giraud verzichte auf eine Assemblage, stelle nur Jahrgangsbrände her, die er aber nicht als solche deklariert, weil er sonst seine Fässer vom Verband, dem Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) versiegeln lassen müsste und jeder Handgriff überwacht würde. Kein Thema für den eigensinnigen Winzer, dessen authentische Produkte auch ohne Siegel überzeugen. „Ich liebe das Risiko“, bemerkt Giraud trocken, der die Grundweine für seine Brände so spät wie möglich destilliert: „Viele sagen, das ist nicht gut, aber ich sage, das ist nicht schlecht.“



Der Fasskeller von Giraud ist nicht befeuchtet: Man geht auf Sand. Foto: Ulla Robbe



Ulla Robbe

ist Mitglied im Vorstand
der Weinfeder
(Schriftführerin)

Kontaktadresse:
ulla.robbe@text-ur.net

Zudem destilliert er auf der Hefe, was ungleich schwieriger ist. Dazu Pascal Privat: „Ein guter Cognac wird immer auf der Hefe destilliert.“ Gesetzlich erlaubt ist die Destillation bis zum 31. März des auf die Ernte folgenden Jahres. Wenn es dann schon warm ist, besteht die Gefahr, dass der Wein verdirbt. 1990 hat Giraud in der Nacht vor der Destillation sehr schlecht geschlafen – der Wein hatte schon 10 Prozent Volumenalkohol. Sein Großvater habe immer gesagt: „Optimal sind acht.“ Aber die Natur könne vieles ausgleichen, was sie auch getan habe. „Und“, fügt Paul Giraud hinzu: „Wir sollten nicht versuchen, alles zu erklären ...“