

### **Alles Esel oder was?**

Seit fast 30 Jahren bietet Christian Brochier Eselstouren durch die Cevennen an und gehört somit zu den erfahrensten der 15 Betriebe, die hier Esel (und Lamas!) für Fusstouren vermieten. Seine 47 Langohren begleiten gehorsam und geduldig Jahr für Jahr rund 1300 Wanderer durch die Einsamkeit der Cevennen, schleppen Gepäck und tragen Kleinkinder auf ihrem haarigen Rücken. «Stevenson hat den grünen Tourismus erfunden. Auf den Esel gekommen ist er ganz natürlich. Die dienten damals überall als billiges Transportmittel von Gütern und Gepäck.» Die Eselsdame Modestine ist heute Kultfigur für Eselwanderer. Ihr ist gar ein Rotwein gewidmet: die Gamay-Cuvée Modestine des Caveau des Vignerons d'Ardèche. Brochier ist ebenfalls der Motor der Vereinigung Chemin de Stevenson, die im November 2014 ihr 20-jähriges Bestehen feiert. Jede Eselwanderung beginnt mit ausgiebigem Training, Briefing und Routenstudium.

## **Cevennen**

# **Meile im Nichts**

Die Cevennen liegen auf den südöstlichen Ausläufern des Zentralmassivs. In diesem wilden Westen Frankreichs sagen sich nicht nur Hasen und Füchse gute Nacht, sondern auch etwa Aussteiger, die zu Bergbauern werden, Winzer, die alte Reblagen retten und Wanderer, die auf den Spuren von Robert Louis Stevenson den letzten unbekanntesten Flecken Frankreichs unter die Schuhsohlen nehmen wollen. Wir feiern Umwege, satteln Esel und führen sie zu Geschichte, Kultur und Wein dieses Reiseziels für Entdeckungsfreudige. **Text und Fotos: Rolf Bichsel**



**Kontakt:**  
Gentiâne  
Christian Brochier  
F-48220 Castagnols - Vialas  
+33 (0)46 641 04 16  
[www.chemin-stevenson.org](http://www.chemin-stevenson.org)  
[www.ane-et-randonnee.fr](http://www.ane-et-randonnee.fr)





Sylvain Gachet (Domaine de Gabalie) ist einer der letzten Winzer der Lozère im Herzen der Cevennen. Doch seine eigenständigen Roten müssen als Pays-d'Oc-Landweine gelistet werden.

«Ich reise nicht, um ans Ziel zu gelangen. Ich reise, um vorwärts-zukommen. Bewegung ist alles.»  
(Robert Louis Stevenson)

«Um-we-ge-sind-das-Salz-des-Le-bens», klappert fröhlich die kaputte Links-vorne-Aufhängung meines Alfa im nicht ganz stubenreinen Rhythmus leicht angetrunkenener Basler Fastnachtstrommler, nachdem ich es gerade noch geschafft habe, bei Tain-l'Hermitage die Autobahn zu verlassen und der Massenhaft auf der Betonschlange zu enttrinnen. Ferienbeginn-wochenende, 500 Kilometer Stau vor meiner Nase im Rhönetal, und ich werde zu Hause in Bordeaux erwartet. Darum querfeldein, muss doch auch so zu schaffen sein, einfach immer geradeaus, an tadellos gewarteten deutschen und holländischen BMWs vorbei, die schnaufend Wolkenkuckucksschneckenheime in Nadelkurven ösen, straight forward, baby, im neuen, zackigen Rhythmus, Wolkenkuckucks-schnecken (knallt, rockt und rollt allemal besser als das biedere Wohnwagen mit seinen zahmen A und O und H) rauf in die Ardèche, über Loire, Gard, Tam

quer durch die Cevennen, dann dem Lot folgend, der die Garonne schwängert, und schon bin ich daheim. Dachte ich.

Denn nach drei, vier Stunden fröhlichem, klapperigem Holpern über bestunterhaltene französische Überlandstrassen, vorbei an Felsen, Dörfchen, Burgen, Wasser, Wiesen, Wäldern und tausend Jahren Einsamkeit empfängt mich das absolute Nichts. Irgendwo habe ich, der ungerührt einschläfernd ewig gleich netten Stimme meines Navis Gertrude folgend, die falsche Abzweigung erwischt und bin am Ende der Welt angelangt. Eine Radumdrehung weiter, und ich purzle über den Erdenrand runter.

Umwege sind das Salz des Lebens, und ich bin im Pfefferland gestrandet. Vor mir ein Weiler, drei Häuser, das Ende und Aus der Strasse. Kein Hotel, kein Tante-Emma-Laden, nicht einmal eine einsame Bäckerei in Sicht. Selbst Gertrude streikt. Meine Michelinpneus kratzen zwar noch Asphalt, doch laut Dreieckskoordinaten stehe ich mitten im grünen Nichts. Und natürlich geht gleich das Tageslicht aus, das Dunkel kommt angeschlichen auf leisen

Sohlen und klopft drohend an die blecherne Autotür und ich darum vorsorglich an die Holzpforte des Steinpalastes, der mir als einziger halbwegs bewohnbar scheint. «Non, non, peux pas vous aider. Allez vous en», antwortet eine ängstliche Stimme (Mann, Frau, Gespenst, Wolfsmensch, Vampir?) hinter vorgehaltener Tür. «Kann Ihnen nicht helfen, gehen Sie weg.» In meinem Hinterkopf geht ein Blitzlicht los. Déjà-vu. Eine solche Szene habe ich doch schon mal irgendwo gesehen, gelesen, erlebt vor langer, langer, langer Zeit...

#### Zeitreise mit störrischer Gefährtin

«Was zum Teufel machen Sie denn hier?» - Was zum Teufel, tatsächlich. Doch ich war da, und ich schlug ihm vor, mir dabei zu helfen, einen Führer (aus dem Schlamassel) zu finden. - «Ähm, es, es ist schon dunkel!» - «Dann nehmen Sie doch eine Ihrer Laternen!» - «Nein (...) ich mache keinen Schritt mehr ausser Haus!»

Das schrieb Robert Louis Stevenson, der sich 150 Jahre vor mir in den Cevennen verirrt hatte, mein guter alter Freund RLS, dessen Bücher ich als Heranwachsender verschlungen und so lange immer wieder gelesen habe, bis ich sie auswendig konnte: «Die Schatzinsel», «Der seltsame Fall des Dr. Jekyll und Mr. Hyde»... Robert Louis Stevenson, der Lungenkranke, der in der Natur Heilung suchte, RLS, der die ganze sogenannte Trivialliteratur des ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts beeinflusst hat, von Conan Doyle über Chesterton bis Joseph Conrad. RLS, der Erfinder des Schlafsacks, den er sich aus zwei Schafshäuten extra für die Wanderreise schneiden liess, zu der er am 22. September 1879 in Le Monastier aufbrach und die ihn, begleitet von Eselsdame Modestine, die mal störrisch, mal gutwillig das Gepäck schleppte, quer durch die Cevennen über fast 200 Kilometer nach Alès führte, wo er am 4. Oktober eintraf. Samt Schlafsack - eine dicke, blaue Wurst, die ihm tagsüber als Koffer diente und nachts als Schneckenhaus (Schneckenhaus) -, aber ohne Modestine, die Eselsdame, die er in Saint-Jean-du-Gard undankbar an den Meistbietenden verhökerte und die letzte Etappe per Postkutsche absolvierte. Die Reisereportage, die er darüber veröffentlichte, wurde zum Kultbuch, das Wanderer noch heute unters Kopfkissen legen: «Wanderung mit einem Esel durch die Cevennen.»

Mit diesem Déjà-vu-Erlebnis hat alles begonnen. So haben wir uns wiedergefunden, Robert Louis, die Cevennen und ich, seit 2011 Kulturerbe der Menschheit. (Die Cevennen natürlich. Bis man mich unter Denkmalschutz setzt, entstehen und vergehen ein paar Universen.)

Robert Louis Stevenson kam 1850 in Edinburgh (Schottland) auf die Welt, als Sohn einer protestantischen Ingenieursfamilie (Grossvater Robert baute den legendären Leuchtturm von Bell Rock an der schottischen Küste, der zu den Industriegiganten der Welt zählt, nicht zu verwechseln mit Robert Stephenson, dem Dampflok-Ingenieur). Sein Technikstudium brach er ab, wechselte zu Recht, schaffte das Anwaltspatent, trieb sich in der französischen Bohème herum und wurde (Reise-)Schriftsteller. In seinem

ersten Buch («An Inland Voyage») beschrieb er eine Reise im Kanu von Antwerpen nach Nordfrankreich. Ein Jahr später nahm er den Weg quer durch die Cevennen unter die Hufe, protokollierte getreu die karge und doch so pittoreske und einmalige Gegend am Südosthang des Zentralmassivs, wo fast alle französischen (Wein-)Flüsse entspringen, Allier, Loire, Ardèche, Gard, Lot, Tarn, Aveyron, Hérault, Aude, Orbieu et j'en passe, porträtierte pointiert und voller Humor die knurrigen, mal hilfsbereiten und gastfreundlichen, mal ängstlichen und abweisenden Einheimischen, die ihn auch mal im Dunkeln stehenliessen, weil sie sich nachts vor dem Werwolf fürchteten, gab Hinweise zu Geschichte und Kultur. Er starb im Alter von nur 43 Jahren auf der Südseeinsel Samoa, wo er es bis zum

Häuptling schaffte, geehrt und zu Grabe getragen von seinen neuen Freunden, den alteingesessenen Ureinwohnern.

Dank (dank?) Stevenson bin auch ich auf die dumme Idee gekommen, meinen 1,9-Liter-Motor gegen einen genügsamen Eselsbauch einzutauschen und mich als Fusswanderer zu versuchen. Ich nehme das Ende vorweg: Mein Eselstrib begann mit erfolgreichem Training bei schönstem Wetter und fand nach einer Stunde Marsch im strömenden Regen ein brutales Ende. Schuld war nicht etwa Pompon, der eine Esel. Der zeigte mir, dem anderen, nämlich routiniert und geduldig und mit mitleidigem Wimpernschlag, wo's langgeht. Schuld war einzig und allein die Tatsache, dass ich Körperkultur, wenn überhaupt, prinzipiell nur bei gutem Wetter betreibe und an



Kastanien, Honig, Ziegenkäse, Biokonserven, Landweine - die Cevennen sind ein Paradies für authentische Produkte aus Kleinbetrieben.



allem, was in einer Gegend ohne Internetzugang länger dauert als 66 Minuten, augenblicklich mein Interesse verliere. Aber ich habe viel guten Willen gezeigt und es wenigstens versucht, und nichts, aber auch gar nichts hindert Sie daran, die Sie geduldiger sind als ich, ausdauernder als ich und überhaupt, es besser zu machen: Christian Brochier, Gründer der Vereinigung des Stevenson-Wegs, hält 47 Esel bereit, mit denen auch Sie auf den Spuren des Schriftstellers quer durch die Cevennen streifen und das letzte Paradies auf Frankreichs Erden erobern können, Landstrich mitten im Nichts, Refugium für Aussteiger, Geächtete, Verfolgte, Verdammte und, so ganz nebenbei, eine der schönsten Gegenden der Welt. Wie, wo und warum: siehe Box auf Seite 57.

#### Den Cevennen verfallen

Das Eselsgängern habe ich fallenlassen. Die Cevennen heimgesucht habe ich trotzdem und gleich mehrmals innerhalb kürzester Zeit. Denn wer einmal aus dem Bergnapf frisst... Wiedergekehrt bin ich aus beruflicher Neugierde. Wegen der

grandiosen Landschaften. Wegen der Einmaligkeit der Gegend, die verwaltungspolitisch zu fünf Départements gehört (Lozère und Gard, Ardèche, Haute-Loire, Hérault): Wo fünf Herren befehlen, tut der Knecht, was ihm gefällt, dies umso mehr, als er die wilde Natur und die Weite aus Berghalde, endlos grüner Heide, schattigen Schluchten und dunklem Tann für sich hat. Wegen der besonderen Geschichte. Hier schlugen mit Sensen, Gabeln und Dreschflegeln bewaffnete Kamisarden (Protestanten) säbelrasselnden Söldnern des (katholischen) Zentralstaats die Köpfe blutig. Nachdem Louis XIV. das Edikt von Nantes, mit dem Grossvater Henri Religionsfreiheit gestiftet, annulliert hatte, blühte französische Seidenraupenkultur auf und verging sang- und klanglos, standen die wichtigsten südfranzösischen Kohleminen, gähnt heute die grosse wirtschaftliche Leere. Wegen der Natur: Hier leben die letzten europäischen Wildpferde, Bisons, Wölfe, Adler, Geier in wohlbehüteter Freiheit. Wegen der Produkte: Kastanien mit eigener AOP, aktuell der eigentliche Reichtum der Ge-

gend und Basis allerlei origineller Derivate, Berghonig, Biokonserven. Und natürlich wegen des Weins der Cevennen, der sich als einer der letzten französischen Rebensäfte von den Folgen der Reblauskrise erholt hat und schnurstracks in die nächste Krise purzelt.

Stevenson liebte Frankreich, und Stevenson schätzte (französischen) Wein. Auf seiner Eselstour trank er Beaujolais und Burgunder. «Sobald man die Schwelle einer Herberge übertritt, hört man auf, ein Fremder zu sein. In Bouchet etwa entkorkte ich meine Flasche Beaujolais und lud meinen Gastgeber ein, davon zu kosten. Er wollte nur ganz wenig davon. - Ich bin Liebhaber solcher Weine, sagte er, und, sehen Sie, ich bin fähig, Ihnen nichts davon übrig zu lassen.» Und: «Ich hatte meinen Schnaps aus Florac ausgetrunken und ersetzte ihn durch einen grosszügigen Volnay mit herrlichem Bukett. Auf der Strasse trank ich auf die heilige Majestät des Mondes.»

Nicht etwa, weil er den lokalen Weinen nicht traute. Sondern weil es keine mehr davon gab. 1875 kellerte Frankreich die grösste Weinernte aller Zeiten ein: 84 Millionen Hektoliter. Vier Jahre später (exakt zur Zeit von Stevensons Trip) waren es noch gerade 20 Millionen Hektoliter. Die Reblaus begann Ende der 1860er Jahre in Bordeaux und im Süden Frankreichs ihr Zerstörungswerk. Die Winzer des Gard und damit der Cevennen waren als Erste davon betroffen.

«Die Phylloxera hatte die Rebberge der Region verwüstet, und zu früher Morgenstunde sah ich eine Gruppe Menschen unter Kastanienbäumen am Ufer des Flusses eine Apfelpresse betätigen. - Ja, wir machen Apfelmöste. Wie im Norden - antwortete man mir mit sarkastischem Unterton in der Stimme. Wenn kein Wein mehr wächst, geht das ganze Land zum Teufel.» Und: «Die Phylloxera verwüstete das Land. Anstelle von Wein tranken wir zum Mahl einen billigeren Traubensaft, den man La Parisienne nannte. Dieser wird hergestellt, indem man eine ganze Traube in ein mit Wasser gefülltes Einmachglas gibt. Die Beeren beginnen eine um die andere zu gären und platzen auf. Die jeden Tag getrunkene Menge wird am Abend durch das gleiche Volumen Wasser ersetzt.»

Für uns Weinfreunde und -historiker sind Stevensons Notizen Hinweise aus erster Hand, die das Ausmass der Katastrophe bezeugen. Vor der Reblauskrise zählte das Languedoc, zu dem Gévaudan,

Ardèche und die Cevennen gehörten, rund 300000 Hektar Reben. Das Département Gard brachte es allein auf über 90000 Hektar, und selbst die gebirgige Lozère, der andere Teil, verbuchte gut 1000 Hektar Reben. 1879, als Stevenson seinen Eselstrip absolvierte, standen im Gard kaum noch 15000 Hektar Reben, und in den Steillagen der Lozère gab es keinen einzigen mehr, und das ist dort bis heute so geblieben, selbst wenn... Doch davon gleich.

Mit AOCs wie Tavel oder Costières de Nîmes (die sich mittlerweile zu den Côtes du Rhône geschlagen haben) hat das Département den Wiederaufbau geschafft. Die Weine der Cevennen sind auf der Strecke geblieben. Immerhin: Auf den Ausläufern der Cevennen produzieren rund 70 Betriebe, darunter zahlreiche Genossenschaften, wieder ganz anständige Landweine mit eigener Ursprungsbezeichnung (IGP Cevennes). Seit kurzem gehören sie zur Interprofession des Languedoc und profitieren wenigstens am Rand von deren Dynamik, vor allem mit der Maxime «Viel Wein für wenig Geld». Dank Erträgen, die schon mal bei 70 Hektolitern pro Hektar liegen, kommen Winzer und Genossen trotz Endpreisen von 3 bis 8 Euro die Flasche (und Exportpreisen unter 2 Euro) knapp auf ihre Rechnung. Stilmässig orientiert man sich an den Weinen des Languedoc und der südlichen Rhône und verwendet vergleichbare Sorten. Rotweine und Rosés lassen sich ganz gut verkaufen: an vorbeieilende Touristen vorab und an den Handel, der für das Preisargument empfänglich ist.

#### Nachholbedarf beim Export

Eigentlich waren die Cevennen ja für ihre trockenen Weissweine bekannt. Denen fehlt klar das Image. Die benachbarte Ardèche hat es da besser gemacht. «Hier in Frankreich hilft das Wort Cevennen schon. Es weckt Sympathiepotenzial, erinnert an Natur, Ferien, gesunde Lebensweise», sagt Annelie Axelsson, Exportleiterin der kleinen Genossenschaft von Ners-Cruviers-Lascours, zwischen Nîmes und Alès gelegen. «Wir haben lange ausschliesslich vom Handel mit Offenwein gelebt und von lokalen Konsumenten, die sich hier ihre Mehrweggebinde füllen liessen», fügt Kellerchef Pierre Montel hinzu. «Mit Flaschenwein müssen wir den Export anpeilen, und da ist der Name Cevennen so gut wie unbekannt, trotz der wieder auf 13000 Hektar angewach-



Elisabeth Royé (Domaine des Cabridelles) ist seit 2006 Weinmacherin in Ispagnac mitten in den Cevennen und betreut hier gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Bertrand Servières fünf Hektar Reben.

senen Rebfläche.» Was immerhin fast der Rebfläche der Schweiz entspricht.

Herkunftsschutz ist eine gute Sache. Sie dient dem Konsumenten. Doch weil es sich dabei um eine amtlich-verwaltungstechnisch-bürokratische Geschichte handelt, treibt diese manchmal seltsame Blüte. Was heute die Herkunft Cevennen allein für sich in Anspruch nimmt, gehört zwar zu den Cevennen, doch ist Cevennen nur am Rande - buchstäblich. Denn die Weine der IGP Cevennes wachsen auf den Ausläufern des ominösen Gebirgsmassivs. Dafür können die dortigen Winzer nichts. Darüber hat der Lauf der Zeit entschieden. Die anderen, die Weine aus dem Herzen der Cevennen («les Cevennes des Cevennes» nennen das die Einheimischen stolz, die immer noch mehrheitlich protestantisch sind, trotz aller meist ziemlich unsanften Bekehrungsversuche), die gab es während Jahrzehnten ganz einfach nicht mehr, ihnen wurde faktisch die Existenz gekündigt. Darum untersagt

die Weingesetzgebung heute den beiden einzigen Winzern der Lozère beziehungsweise des Gévaudan erbarmungslos, auch nur daran zu denken, ihre Weine mit dem Wort Cevennen zu schmücken oder gar präzisere geografische Angaben wie Lozère, Georges du Tarn oder Ispagnac zu verwenden. Ihre von Hand bestellten, an Steilhängen wachsenden originellen und einmaligen Kreszenzen, die sich erfolgreich gut doppelt so teuer verkaufen wie die offiziellen Cevennessäfte, kommen darum wohl oder übel als «Vin de Pays d'Oc» auf den Markt. Und spielen folglich in der gleichen Liga wie die industriell erzeugten Produkte der südfranzösischen Weinindustrie (die dafür allerdings absolut nichts kann).

Sylvain Gachet, Savoyarde, Viehzüchter, dann (angestellter) Winzer im Côte-Rôtie im Norden der Rhône, hörte eher zufällig von einem originellen Projekt: Die kleine Gemeinde Ispagnac mitten im idyllischen, wilden Gévaudan - bei der



Architektur für Nostalgiker: Die einsamen Dörfer und Weiler der Cevennen haben sich seit Stevensons Wanderung kaum verändert.






Die Weine der IGP Cevennes (Landwein aus geschütztem Ursprung) wachsen auf den Ausläufern der Cevennen im Département Gard (Languedoc).



## Cevennes – der Wein

Seit 2009 kommen die früheren Vins de Pays des Cevennes als IGP Cevennes auf den Markt. Aus einer breiten Palette von Sorten wie Cinsault, Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Syrah sowie den lokalen Varietäten Marselan und Alicante (rot) und Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat, Marsanne, Chenin Blanc und Grenache Blanc (weiss) produzieren rund 70 Betriebe, darunter eine ganze Anzahl Genossenschaften, Rosé-, Rot- und Weissweine stilistisch sehr unterschiedlicher Art. Gemeinsamer Nenner ist der niedrige Preis bei zuverlässiger Basisqualität. Hier wird der Weinfreund fündig, der jeden Tag ein Glas Rebensaft geniessen will, ohne sich dabei zu ruinieren. Wer hingegen die beiden letzten Weine aus dem Herzen der Cevennes kennenlernen will, muss sich wohl oder übel auf die Socken machen und bis nach Ispagnac (Lozère) pilgern: Die Domänen Gabalie und Cabridelles verkaufen nur ab Hof und an einige Läden der weiteren Umgebung. [www.gorgesdutarn.net/Domaine-des-Cabridelles-Ispagnac-Gorges-du-Tarn](http://www.gorgesdutarn.net/Domaine-des-Cabridelles-Ispagnac-Gorges-du-Tarn) [www.ispagnac.fr](http://www.ispagnac.fr)

Erwähnung dieses Namens kriegt noch heute jeder Franzose die Gänsehaut, denn hier versetzte in den 1760er Jahren ein sagenumwobener, riesiger Wolf oder Wolfsmensch, der über hundert Menschenleben auf dem Gewissen haben soll, die Einheimischen in Angst und Schrecken, «La Bête du Gévaudan» -, die Gemeinde Ispagnac also suchte ein Winzerpaar, das den traditionellen Weinbau in der Lozère wiederbeleben sollte. Sylvain und Laurence Gachet (Domaine de Gabalie) schlugen zu und begannen 2002 mit dem Wiederinstandsetzen alter Trockenmauern und der Anlage von sechs Hektar Reben mehrheitlich auf Schieferböden in der Schlucht des Tarn, zum grösseren Teil vom Dorf verpachtet, zum kleinen Teil persönlich erworben, und entschieden sich für Stieckelanbau, wie sie ihn von den Steilhängen des Rhônetals her kannten. 2006 folgte ein zweites Paar: Elisabeth Royé und Bertrand Servières (Domaine des Cabridelles), die ihre Sporen in Bordeaux (Entre-Deux-Mers) abverdient hatten. Sie legten fünf (gepachtete) Hektar Reben auf stark kalkhaltigen Böden an. Heute führen sie gemeinsam einen Keller im Dorf, wo sie getrennt ihre Produkte ausbauen und vermarkten, und keltern Rotweine aus Pinot Noir, Syrah und der interessanten lokalen Varietät Marselan sowie Weissweine aus Sauvignon und

Chardonnay. Ihre Weine vertreiben sie fast ausschliesslich im Département selber. «Bei unserer kleinen Produktion kennen wir keine Absatzprobleme. Der grüne Tourismus boomt, die Besucher trinken gerne lokal, die Gastronomie und ein paar Feinkostläden sowie der Verkauf ab Gut absorbieren unsere ganze Ernte, sagt Sylvain Gachet. Elisabeth Royé pflichtet ihm bei: «Weil wir kaum Zwischenhandel kennen, profitieren wir voll vom Verkaufspreis und leben ganz gut von unserer Produktion. Wir machen fast alles selber, arbeiten viel, werden nicht reich, doch wir kennen auch keine Sorgen.» Einziger Wermutstropfen im vollen Weinfass ist das Verbot der genauen Herkunftsangabe. Weder Lozère noch Gévaudan noch Cevennes und schon gar nicht der Name des Dorfes dürfen als Lagenangabe auf dem Etikett, den Kisten oder den Preislisten prangen, wenigstens offiziell. Das schmerzt die vier Winzer doch ziemlich. Sie haben Pionierarbeit geleistet und den Weinbau in diesem Teil der Cevennes wieder zum Leben erweckt - und dürfen das nicht einmal so kommunizieren. 

Alle Zitate von Robert Louis Stevenson wurden frei übersetzt und leicht eingekürzt nach der englischen Originalausgabe.

## Cevennes Selektion

### DER WEIN FÜR UNTERWEGS

**Vignerons Ardéchois**  
15.5 Punkte | 2014  
**Modestine Gamay 2013**  
IGP Ardèche

Dieser fruchtige, süffige Gamay hätte Stevenson garantiert gefallen: fröhlich, unkompliziert, hervorragend gemacht, jung und bachgekühlt zu geniessen.

### ORIGINELL UND BEKÖMMLICH

**Domaine de Gabalie**  
15.5 Punkte | 2014 bis 2015  
**La Sauvagine 2012**  
IGP Pays d'Oc

Würzige Aromatik mit Noten von Leder und roten Beeren, schwarzer Olive, sehr Syrah; bekömmlich im Mund, süffig und frisch, ideal für die Tafel. Trinkig, vergnüglich, fruchtig.

16 Punkte | 2014

**Gabalie 2011**  
IGP Pays d'Oc  
Superbe Aromatik des ausgereiften Weins, komplex, würzig, verführerisch; seidig und geschmeidig im Mund, ausgewogen und bekömmlich. Mit hübschem, gut eingebundenem Eichentouch.

16 Punkte | 2014 bis 2015

**Gabalie 2010**  
IGP Pays d'Oc  
Interessante Kräuteraromatik, besitzt Struktur, Dichte und Herbe, hübsches Finale von Roten Johannisbeeren, hat noch Reserven. Besitzt Charakter.

16 Punkte | 2014 bis 2016

**40<sup>ème</sup> Anniversaire 2011**  
IGP Pays d'Oc  
Noch jugendliche Farbe, interessante Aromatik von Kräutern und roten Beeren, mineralische Komponente, sehr bekömmlich auch dieser Wein, süffig, elegant, eigenwillig, mit hübschem, herbem Finale. Hat noch Reserven.

### ERFRISCHENDES IN WEISS UND ROT

**Domaine des Cabridelles**  
16 Punkte | 2014  
**Mi Coteau 2011**  
IGP Pays d'Oc

Herrlich fruchtig, süffig und saftig, gut strukturiert, eigenständig, idealer Wein für die Tafel.

16 Punkte | 2015 bis 2016

**A 4 Mains 2011**  
IGP Pays d'Oc  
Fruchtig, saftig, knackig, dicht, noch etwas trockenes Finale, darf noch ein bis zwei Jahre reifen.

16 Punkte | 2014

**Blanc 2012**  
Hübsche, erfrischende Noten von Kiwi, Birne, Cassisblüte, Stachelbeere, erfrischend und ausgewogen, eigenständig und bekömmlich. Macht Spass.

### UNSCHLAGBAR GÜNSTIG UND GUT

**Cevennes Wines/Les Claux des Tourettes/ Cave de Ners-Cruviers-Lascours**  
15 Punkte | 2014  
**Chardonnay 2013**  
IGP Cevennes

Etwas zu aufdringlich für unseren Geschmack, doch sehr Chardonnay-typisch, technisch hervorragend gemacht, mit Fülle und Rasse. Doch es gibt Freunde für solche Zitrusbonbon-Weine... Unschlagbar im Preis.

15 Punkte | 2014

**Sauvignon Blanc 2013**  
IGP Cevennes  
Typische Noten von Cassisblüte, Akazienblüte, technisch hervorragend gemachter, sehr sortentreuer, erfrischender Sauvignon, guter Einsteigerwein.

16 Punkte | 2014

**Muscat Petits Grains 2013**  
IGP Cevennes  
Unser Liebling unter den Weissen: einer der besten, oder besser, sortentypischsten tro-

cken ausgebauten Muskateller, die wir je verkostet haben. Lupenreines Muskatelleraroma mit Noten von Birne und Litschi, ungemein erfrischend im Mund, bekömmlich und süffig, bei nur 11 Vol.-% Alkohol, herrlich.

### ADRESSEN

**UVICA – Vignerons Ardéchois**  
Quartier Chaussy  
F-07120 Ruoms  
Tel. +33 (0)4 75 39 98 03  
(Export-Département)  
Fax +33 (0)4 75 39 69 48  
export@uvica.fr  
<http://vignerons-ardechois.com>

**Cevennes Wines**  
Les Claux des Tourettes  
Chemin Droy  
F-30360 Cruviers-Lascours  
Tel. +33 (0)4 66 83 21 64  
Fax +33 (0)4 66 83 30 26  
contact@cevenneswines.com  
[www.cevenneswines.com](http://www.cevenneswines.com)

**Domaine des Cabridelles**  
13, rue de l'église  
F-48320 Ispagnac  
Tel. +33 (0)6 50 54 00 13  
(Elisabeth Boyé)  
eboyé@orange.fr  
[www.gorgesdutarn.net/Domaine-des-Cabridelles-Ispagnac-Gorges-du-Tarn](http://www.gorgesdutarn.net/Domaine-des-Cabridelles-Ispagnac-Gorges-du-Tarn)

**Domaine de Gabalie**  
F-48320 Ispagnac  
Tel. 33 (0)6 75 75 15 95  
(Sylvain Gachet)

