

Winzerlegende:
Anne-Claude Leflaive

Die gute Hexe aus dem Burgund

Die Domaine Leflaive gehört zu den legendären Spitzenbetrieben des Burgund – und zu den Biodynamie-Pionieren. Seit 1990 ist Anne-Claude Leflaive dafür verantwortlich. Sie ist mittlerweile selbst zur Ikone geworden.

Interview: Barbara Schroeder;
Text und Fotos: Rolf Bichsel

1 993 - Verkostung mit Anne-Claude Leflaive. Auf dem Tisch stehen drei Weine. Die gleichen sich und sind doch total verschieden. Der dritte hat es dem Besucher besonders angetan. Er scheint herber, aber auch dynamischer, frischer als die beiden anderen. Eine Parzelle, drei Weine, drei Anbaumethoden: traditionell, biologisch, biodynamisch. Der biodynamische ist die Nummer drei.

2013 - biodynamischer Anbau ist akzeptiert und in Mode. Anne-Claude Leflaive hat nichts mehr zu beweisen. Abgeklärt und weise geworden ist sie deswegen nicht. «Ich bin sicher, ich werde 120 Jahre alt. Da bleibt genügend Zeit für weitere Abenteuer», erklärt sie und zieht einen Schmolmund wie ein junges Mädchen. Anne-Claude - ein Starrkopf? Nein, starsinnig ist sie nicht. Nur dickköpfig, und auch das nur, wenn sie weiss, dass sie recht hat. Also so gut wie immer.

Anne-Claude empfängt Besucher im neuen Heim. «Als Kind mochte ich Hütten. In diesen Nischen legte ich mir meine eigene Welt zurecht.» Die Nische, in der sie heute meditiert und Mittagessen kocht und deren Gästezimmer sie ganz offiziell vermietet, hat eine ihrer drei Töchter entworfen. Marine hat in London Öko-Architektur studiert und in Nuits-Saint-Georges das ökodynamische Architekturbüro AZCA gegründet. Das Ökohaus von Mutter Anne-Claude ist ganz auf ihrem Kompost gewachsen -



«Es genügt nicht, den Kopf in den Sternen zu haben. Man darf die Verbindung zum Konkreten nie verlieren. Dieses Haus ist die Konkretisierung meiner Lebensphilosophie.»

buchstäblich, denn das völlig unabhängige funktionierende Nullkarbonhaus aus einheimischen Baumaterialien ist mit Trockentoiletten versehen, und der Besucher trägt seine Fäkalien im hübschen Kesselchen zu diesen - «Sie werden sehen, der Weg nach Kompostella (!) ist eine ganz neue Erfahrung».

Natürlich sind Mutter und Tochter mit diesem Projekt überall angeeckt. Die Windturbine mache zu viel Lärm, das Generatorhaus sei am falschen Ort, und die Sonnenkollektoren seien unästhetisch. Es gibt erst 15 autonome Häuser in Frankreich. Die meisten stehen auf dem Land und nur eines mitten in einem traditionellen Burgunder Winzerdorf. «Wir Ökos machen Angst. Wer Gewohnheiten infrage stellt, ist verdächtig.» Doch die Realisierung ihres ganz eigenen Wolkenkuckucksheims sowie des neuen eiförmigen Domänenkellers, ebenfalls von ihrer Tochter entworfen, war für Anne-Claude zentral. Theorien sind gut - Praxis ist wichtig. «Es genügt nicht, den Kopf in den Sternen zu haben. Man muss auch mit beiden Füßen auf der Erde stehen. Man darf die Verbindung zum Konkreten nie verlieren. Dieses Haus ist die Konkretisierung meiner Lebensphilosophie. Es steht da, wo ich als Kind Verstecken spielte.»

Anne-Claude Leflaive, eine Träumerin, die nicht erwachsen werden will? Dann hätte sie wohl kaum über zwei Jahrzehnte

an der Spitze des legendären Familienbetriebs überstanden. Sie musste sich ihren Platz erkämpfen und erhalten. Denn die 30 Aktionäre haben alle zwei Jahre die Möglichkeit, die Querdenkerin abzuwählen und auszubooten - ganz ohne Rekurs und Kündigungsfrist. «Ich eine Träumerin? Ach Quatsch. Ich bin viel zu mental. Ich will den Dingen auf den Grund gehen, suche nach dem Sinn des Daseins. Doch ich arbeite an mir und strebe danach, intuitiver an alles heranzugehen.»

Ein unglaublicher Dickschädel

Dabei hat sie doch einiges an Intuition bewiesen. Damit, dass sie mit 24 ein Praktikum auf der elterlichen Domäne erzwang - gegen den Widerstand ihres Onkels, aber unterstützt von ihrem Vater. Dass sie trotz gutem Job als Lehrerin für Marketing auf Weinbau und Önologie umsattelte, obschon die Chancen, dereinst den Familienbetrieb leiten zu können, minimal waren - es gab besser platzierte (männliche) Bewerber. Dass sie zu einem Zeitpunkt an die Biodynamie glaubte, als diese noch in Acht und Bann stand. Dass es ihr gelungen ist, ihre Mitarbeiter und den erfahrenen Rebmeister Jean-Claude Bidault auf ihre Seite zu ziehen, die sich, als sie um ihre Meinung gebeten wurden, nach den Jahren des Erfahrungssammelns einstimmig für diese Anbaumethode entschieden. «Weil sie

mich seit fast 20 Jahren kannten und mir vertrauten. Wäre ich 1990 als Neuling angekommen und hätte alles über den Haufen geworfen, sähe die Sache anders aus.»

Doch vielleicht ist das gerade ihre Stärke. Dass sie es versteht, die sogenannte weibliche Seite - Intuition, Kreativität, Sensibilität - mit der sogenannten männlichen zu verbinden: Realismus, Hartnäckigkeit, Geduld. «Geduld, eine typisch männliche Eigenschaft?» Anne-Claude beisst sich auf die Unterlippe und zieht eine Grimasse. «Das hat eher mit meinem Sternzeichen zu tun. Ich wurde unter einem guten Stern geboren, war im richtigen Moment am richtigen Ort.» Anne-Claude Leflaive ist Steinbock und Astrologie seit langem ihr Steckenpferd. Wie Yoga und Meditation.

Im Keller ticken keine Uhren

Im Holzhaus gibt es ein Meditationszimmer mit Tatami und Blick auf die Reben. Da sucht sie das innere Gleichgewicht und die Ruhe. Früher hörte sie Pink Floyd. Heute genügt ihr das Plätschern des Regens auf den Glasfenstern oder das Schreien der Eulen. Die Natur, so weiss sie, ist lautreicher als die Stadt, wo Kopfhörer am Ohr festwachsen, Leute in Seifenblasen wandeln und reagieren, als würden sie vergewaltigt, wenn jemand die Blase platzen lässt, um nach dem Weg zu fragen. Die Laute der zwi-

Anne-Claude Leflaive Rar und gesucht

Die legendären Spitzenweine der Domaine Leflaive sind rar, gesucht und relativ teuer. Viel günstiger hingegen ist der Mâcon oder der «einfache» Bourgogne Blanc, der zu den Besten seiner Kategorie gehört. Wir haben sechs Weisse und einen Fremdgänger für Sie ausgesucht.

1 Clau de Nell Cabernet Franc, Anjou (Loire) 2011 15.5 Punkte | 2014 bis 2018

Der Clau de Nell stammt aus Anjou (Loire), wo Anne Leflaive das Weingut von Claude Pichard übernommen hat. Schöne Cabernet-Franc-Würze, saftig im Mund mit bekömmlich-herbem Finale. Süffig, unkompliziert, sehr sauber gemacht.
Preis: circa 33 Franken/27 Euro

2 Bourgogne 2010 16 Punkte | 2014 bis 2018

Würzige, aromatische Nase, leichter Eichtouch und Limone, saftig im Mund, gut gebaut für einen Bourgogne, hübsche Bitternote im Finale.
Preis: circa 34 Franken/28 Euro

3 Mâcon-Verzé, Mâcon-Villages 2010 16 Punkte | 2013 bis 2020

Von zurückhaltender Würze, füllig, aber auch erfrischend und folglich sehr gut ausbalanciert. Macht schon Spass und kann doch reifen.
Preis: circa 33 Franken/20 Euro

4 Puligny-Montrachet 2010 17 Punkte | 2015 bis 2022

Komplexer als der Bourgogne, gut strukturiert, dicht und saftig, hat Klasse. Ein Village mit Premier-Cru-Charakter.
Preis: circa 65 Franken/54 Euro

5 Puligny-Montrachet Clavoillon Premier Cru 2010 17.5 Punkte | ab 2025

Wie immer mineralischer, kräftiger als Les Pucelles, mit ausgeprägter, markiger, aber nicht aggressiver Struktur, ganz ohne Bitterkeit, aber sehr, sehr lang. Unbedingt reifen lassen.
Preis: circa 100 Franken/82 Euro

6 Puligny-Montrachet Les Pucelles Premier Cru 2010 18 Punkte | 2014 bis 2015 oder ab 2022

Zurückhaltende, delikate Aromatik, dicht, ungemein klar gezeichnet und mit tragender Struktur im Mund, besitzt Fülle und Rasse und damit grosse, einmalige Harmonie. Herrlich.
Preis: circa 180 Franken/146 Euro

7 Chevalier Montrachet Grand Cru 2010 19 Punkte | 2014 bis 2016 oder ab 2030

Zurückhaltende Nase von Gips und Kräutern, Blumen und Beeren; wiegt Rasse und Temperament mit Fülle und Fleisch auf, von überragender Tiefe, Dichte und Länge, herrlicher Wein, der heute durch sein Temperament besticht und noch übermorgen durch seine Komplexität auffallen wird. Selten so einen kompletten, typischen Chevalier verkostet.
Preis: circa 470 Franken/380 Euro



schenmenschlichen Beziehungen haben sich verändert. Kommuniziert wird nur noch über die Technologie, das Internet. Der Wein ermöglicht wenigstens noch Austausch unter Menschen. Im Keller ticken keine Uhren. Da geht jedes Gefühl für Zeit verloren. Computer und Tablet bleiben draussen. Für das allgemeine Wohlgefühl gibt es im Ökohaushaus keinen Wi-Fi-Anschluss.

Ihre Kinder sind mit natürlicher Medizin und gesunder Ernährung gross geworden. Und sind Reben nicht auch eine Art Kinder, die man gesund ernähren kann oder eben gerade nicht? «Mutter sein ist das grösste Gefühl im Leben», sagt Anne-Claude. Und weitert den Blick aus auf den gesamten Kosmos, in dem alles mit allem verbunden ist. «Nehmen wir zum Beispiel die Farbenlehre. Farben sind Sprache. Meine Kleidung heute? Rot für das Bewusstsein, das sich öffnet, Braun für die Geschichte der Familie, die Vergangenheit, die ich nicht gerne trage und die doch an mir klebt, Beige für den Sand, für die Pause, das Abschalten.» Die Farben der Region? «Rot und Gold. Gold für das Kosmische, das Himmlische. Rot für die Verbindung zur Mutter Erde, zum Konkreten.»

«Früher hätte man mich verbrannt»

Yin und Yang im Burgunder, der darum so harmonisch schmeckt? Die Antwort bleibt aus. Doch der Blick spricht Bände, halb spöttisch, halb zornig, halb amüsiert, halb revoltierend. 200 Prozent Anne-Claude Leflaive, die mit ihrer weisen Wuschelfrisur einer präkolumbianischen Statuette gleicht oder der Hexe aus «Hänsel und Gretel» - «früher hätte man mich auf dem Dorfplatz verbrannt». Da kann eine provokante Frage auch nicht mehr Unheil anrichten: Die Biodynamie, Frau Exmarketinglehrerin, ein gut eingesetztes PR-Konzept? Die Göttin lacht laut heraus und fletscht die Zähne. Doch der Bannfluch bleibt aus. «Fürs Marketing hätte Bio gereicht. Das ist genauso in Mode und verlangt weniger persönlichen Einsatz.»

Der Entschluss zur Umstellung reifte auf einer einjährigen Segeltour rund um die Welt mit der ganzen Familie. «Es gab keine andere Lösung, als die synthetischen Produkte abzusetzen, welche die schönsten Böden dieses Planeten vergasten.» Nach ihrer Rückkehr schritt sie zur Tat und stellte sich tapfer den Spöttern,

die sich über sie lustig machten und ihr das baldige Ausprophezeiten. Eine traditionelle Burgunder-Domäne von Weltruf, auf der plötzlich homöopathische Präparate nach Sternkonstellation und Mondzyklen angerührt wurden! Die Aktionäre haben sie nur machen lassen, weil sie den Beweis erbringen konnte, dass Biodynamie zumindest kein strukturelles Risiko darstellte oder die Rentabilität gefährdete. Die Ertragsmenge nahm zwar ab, doch die Produktionskosten auch. Pflanzenpräparate sind kostengünstiger als die Chemie der Weltkonzerne. Hätten sich die Mitarbeiter geweigert, die Präparate auszufahren, hätte sie das selber getan. Und sie hatte sich ein klares Limit gesetzt: Nach sieben Jahren sollte die Umstellung geklappt haben, sonst hätte sie ihren Hut genommen.


Der Wechsel begann aber nicht von heute auf morgen. Anne-Claude wollte nichts überstürzen und richtete ein kleines Önologielabor ein, in dem sie ihre Analysen selber durchführen konnte. Während sieben Jahren verfolgte sie den biologischen und biodynamischen Anbau auf drei Parzellen (Puligny-Montrachet, Le Clavoillon und Bienvenues-Bâtard-Montrachet) mit identischem Terroir, Unterlagen und Rebenalter, deren Ernte getrennt abgefüllt wurde, und verglich die Weine anonym mit Winzerfreunden und Kunden. Anfangs wirkten die Tropfen aus biodynamischem Anbau rustikaler. Als bräuchten die Reben Zeit, sich von der Chemie zu erholen. Doch schlussendlich setzte sich die Biodynamie durch.

Ein Biolabel braucht sie nicht

Für Naturmenschen, die das ganze Jahr draussen in der Natur arbeiten, sind Mondzyklen kein Firlrefanz. Doch die Nachkriegsgeneration hatte die Verbindung zur Erde verloren. Dank synthetischer Produkte konnten Winzer mit ruhigem Gewissen in die Ferien fahren. Sie ignorierten den Schaden an Pflanzen und Umwelt. Jetzt steht eine neue Generation am Ruder. Für sie ist die Beobachtung der Natur selbstverständlich. Und Anne-Claude Leflaive kann heute beweisen, dass Biodynamie grössere Präzision und Transparenz erlaubt und einen besseren Ausdruck des Terroirs. Bei einem Puligny-Montrachet bedeutet das Tiefe und aromatische Komplexität, die sich über 40, 50 oder 100 Jahre entwickeln kann.



«Chemische Präparate ermöglichen es, Weine jünger zu trinken. Ich strebe nach der Typizität unserer alten Weine. Junge Weine machen Spass, aber sie lösen kaum Emotionen aus.» Stimmt: Wer erinnert sich schon an einen 2006er oder 2008er? Einen 1887er oder einen 1925er vergisst man jedoch nicht so schnell.

Warum Anne-Claude Leflaive kein Biodynamie-Label auf dem Etikett haben will? «Warum soll ich beweisen, dass ich mit natürlichen Produkten arbeite? Es wäre an den 80 Prozent der französischen Winzer, die immer noch synthetische Produkte verwenden, darüber zu informieren: «Dieser Wein stammt aus Rebbergen, die mit Unkrautvernichtungsmitteln und Pestiziden behandelt wurden.» Den Konsumenten interessiert doch, wer ihn vergiftet, und nicht,  wer das nicht tut.»

«Chemische Präparate ermöglichen es, Weine jünger zu trinken. Ich strebe nach der Typizität unserer alten Weine. Junge Weine machen Spass, aber sie lösen kaum Emotionen aus.»



Anne-Claude Leflaive verbrachte ihre ersten 25 Lebensjahre in Paris. Mit 17 machte sie die erste Ernte auf der Familien-domäne mit, danach liess sie keine mehr aus. «Das waren tolle Momente. Von der Grossstadt mitten in die heile Natur teleportiert zu werden – oder das, was sich dafür ausgab –, emotionaler Schock und immense Freude zugleich.»

Anne-Claude Leflaive

Die Domaine Leflaive in Puligny-Montrachet gehört zu den absoluten Spitzenbetrieben des Burgund. Gegründet wurde sie durch Joseph Leflaive (1870 bis 1953), einen Marine-Ingenieur, der nach der Reblauskrise den Familienbesitz in Puligny wieder aufbaute, seine Weine zuerst an den Handel verkaufte, aber nach und nach unter eigenem Etikett vertrieb. Unter seinen vier Kindern Joseph, Jeanne, Anne und Vincent erlangte die Domäne Weltruf. Nach einer Ausbildung zur Lehrerin für Marketing, einem einjährigen Praktikum auf der Domäne und einem Önologie- und Weinbaustudium übernahm Anne-Claude Leflaive 1990 die Leitung des Betriebs, wagte erste Experimente mit biologischem und biodynamischem Anbau und stellte schliesslich ganz auf Biodynamie um. Zur Domaine Leflaive gehören die legendären Grand-Cru-Lagen Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet und Bienvenues-Bâtard-Montrachet, dazu eine Reihe von Premiers Crus wie Les Pucelles und Les Folatières in Puligny oder Sous le Dos d'Ane in Meursault sowie einige weitere Hektar Reben in anderen Lagen.