



# MIT EIGENEM KOPF

DIE QUEREINSTEIGERIN LIV VINCENDEAU BRINGT  
VERÄNDERUNG IN DIE WEINSZENE VON ANJOU

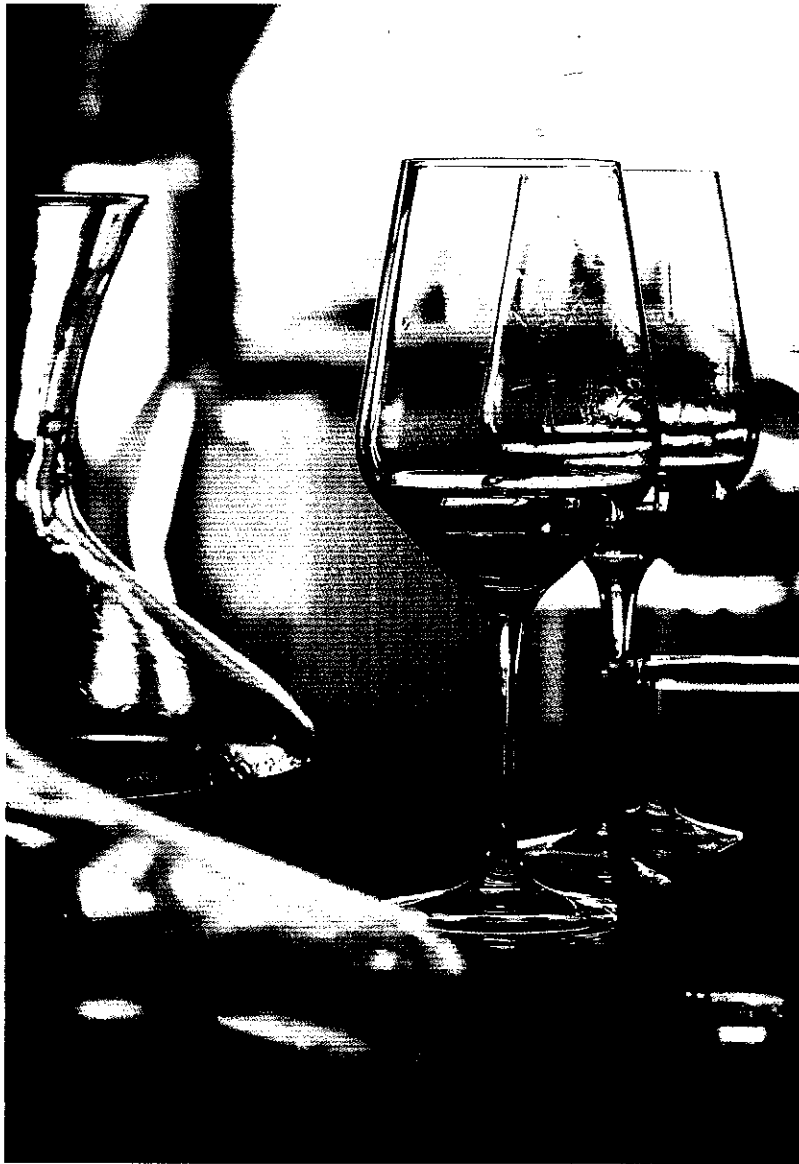
Von RAINER SCHNEIDER Fotos MARC VOLK



Dass Liv Vincendeau an der Loire Besuch von einem in Wiesbaden ansässigen Weinmagazin bekommt, ist für sie etwas Besonderes. Als Liv Hansen wurde sie zwar in Darmstadt geboren, ihre Kindheit und Jugend hat sie aber in Igstadt, direkt vor den Toren Wiesbadens, verbracht. Ihre Augen strahlen, als sie zurückdenkt an die Tage in diesem »schönen Dörfchen« und an die nur wenige Kilometer entfernte hessische Landeshauptstadt, wo ihre Mutter Ulrike für die Grünen im Stadtparlament saß. Es dauert nicht lange, bis sich der hessische Dialekt Bahn bricht, den Liv Vincendeau seit einigen Jahren nur noch selten spricht. Sie lacht gern, in grünen Gummistiefeln hüpfte sie umher und rudert mit den Armen. Gutgelaunt erzählt sie, wie es sie nach Rochefort-sur-Loire verschlagen hat. Ortstermin bei einer ungewöhnlichen Winzerin, die schon mit wenigen Jahrgängen über Anjou und Frankreich hinaus für Aufsehen sorgt.

**D**ie Domäne Vincendeau liegt in Les Lombardières, einer alten Fischersiedlung, die zur Gemeinde Rochefort-sur-Loire zählt. Die Loire fließt direkt an ihrem Wohnzimmer vorbei. »Was für ein wunderbarer Platz«, schwärmt Liv Vincendeau, Jahrgang 1975, als ob sie ihr Glück noch immer nicht fassen könne. Graureiher steigen auf, stoßen kurze kehlige Laute aus und lassen sich wieder aufs Wasser niedersinken. Ein paar Boote liegen am Anleger, nach dem warmen Sommer führt die Loire nicht allzu viel Wasser. »So nah liegt wohl keine andere Domaine am Fluss«, sagt die Winzerin. Üblicherweise stehen die Weingüter weiter oben auf den Hügeln, geschützt vor den Hochwassern, die immer wieder die Ebene überschwemmen. Wie zuletzt 2016, als die Straße nach Rochefort gesperrt werden musste und die Bewohner nur mit Booten ihre Häuser verlassen konnten. Aber Liv Vincendeau lässt sich nicht so schnell bange machen. Als sie 2013 beschloss, hierher zu ziehen, nahm sie »dieses Risiko in Kauf«. Und wenn das Wasser steige, müsse sie ihre Weinfässer eben aus dem Keller nach oben holen. Das ist typisch für sie: Nur mit ihrer Mischung aus Unbekümmertheit, Begeisterung und Hartnäckigkeit hat sie es innerhalb von wenigen Jahren geschafft, ihre Domäne aufzubauen, die auch von Winzer-Stars der Loire wie Nicolas Joly hoch geschätzt wird.

Dabei war lange Zeit eine Karriere in der Wissenschaft vorgezeichnet und geplant. Nach dem Abitur zog Liv Vincendeau 1994 nach York, in den Nordosten Englands, um Chemie zu studieren. »Ich wollte die Welt retten«, erklärt sie, »neue Technologien entwickeln, um die Umwelt zu schonen.« In



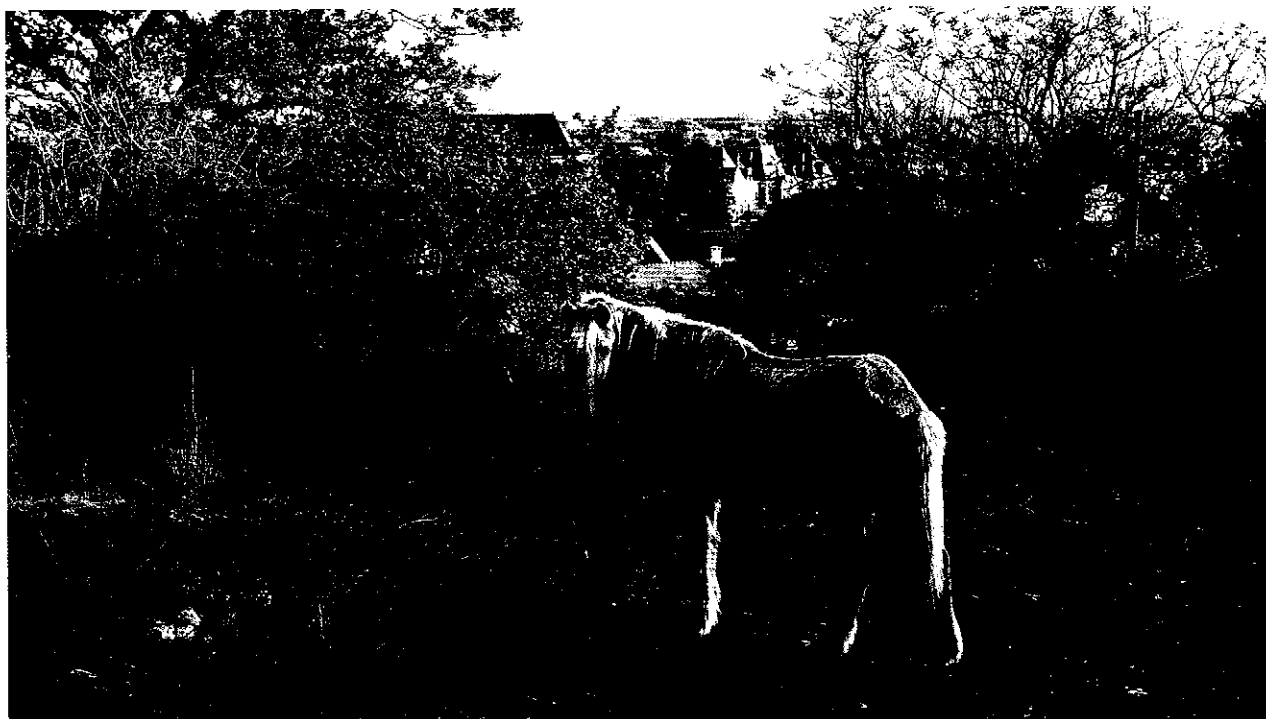
Igstadt sei sie in einer heilen Welt aufgewachsen, die Sonnenblume strahlte als Symbol über der Öko-Bewegung, in der die Eltern aktiv waren. In Straßburg schloss sie das Studium 1999 an der Université Louis Pasteur ab, an der Université de Bordeaux in Pessac-Léognan sollte die Promotion in physikalischer Chemie folgen. Aber auf einer Wanderung durch die Vogesen begegnete sie einem Menschen, von dessen Weinbegeisterung sie sich kurzerhand anstecken ließ. »Da wurde spontan die Idee geboren, Winzerin in Frankreich zu werden«, sagt Liv Vincendeau. Es sei einer dieser Zufälle gewesen, die immer wieder ihr Leben veränderten und denen sie viel Bedeutung einräumt – manchmal auch gegen alle Vernunft.

**D**en sicheren Doktorandenplatz gegen eine Lehrstelle einzutauschen, gestaltete sich äußerst schwierig. »Als Frau, als Deutsche und ohne Erfahrung im Wein: Wer sollte mich denn nehmen?«, fragt sie. Es war eine Elsässerin, die ihr eine Chance gab, die Winzerin Anne-Marie Schmitt in Bergbieten. Vorher hatte sie sich Absagen gleich im Dutzend eingehandelt. Vom Elsass setzte sie ihre kleine Tour durch die Weinregionen Frankreichs fort, ins Roussillon zu Mas Amiel, ins Anjou, wo sie bei Tony Rousseau »eine umfassende Grundausbildung« erhielt; dort sammelte sie auch bei Jo Pithon und Agnès und René Mosse wertvolle Erfahrungen, die ebenfalls hilf-

reich für das Diplom als Önologin waren. »Mich interessierte vor allem die praktische Arbeit«, erklärt Liv Vincendeau. Theorie hatte sie als Chemikerin genug gepaukt, sie wusste auch, welche Prozesse sich im Keller bei der Weinwerdung abspielen. Obwohl für sie feststand, dass sie »unbedingt Wein machen und ein eigenes Weingut gründen wollte«, sollte es noch mehrere Jahre dauern, bis sie in verschiedenen Jobs das nötige Startkapital gesammelt hatte. Unter anderem arbeitete sie auch als Export-Managerin in Saumur bei der Domaine Langlois-Chateau, die zur Société Bollinger gehört und Crémants erzeugt. Da habe sie auch die Faszination der Schaumweine entdeckt, die sie nicht mehr losgelassen hat.

Ihre Pläne schmiedete sie inzwischen gemeinsam mit Julien Vincendeau, einem IT-Ingenieur, zusammen schauten sie sich Weingüter an, die zum Verkauf standen. 2010 waren sich die beiden begegnet, ein Jahr später verlobten sie sich, 2012 folgte die Heirat in Angers. Aus Liv Hansen wurde Liv Vincendeau, den Vornamen verdankt sie der Vorliebe ihrer Eltern für den schwedischen Regisseur Ingmar Bergman und die Schauspielerin Liv Ullmann. Für das Paar stand fest, dass es im Anjou bleiben wollte, das längst zu einer »Art Heimat« geworden war. 2013 ging es dann Schlag auf Schlag: Im Mai kam Sohn Raphaël zur Welt, im November standen Weinberge und wenig später ein altes Bauernhaus in Les Lombardières zum Verkauf. Bei der Besichtigung musste der Makler nur eines der Fenster öffnen, die direkt der Loire zugewandt sind, »und schon war die Entscheidung gefallen«. Jetzt hatte Liv Vincendeau zwar alles, wonach sie gesucht hatte, »aber auch jede Menge Schulden und Druck«. In zwei Monaten war das Weingut mit Fässern und einer Presse ausgestattet, »alles Second Hand« – sie versteht zu improvisieren. Manches Fass wird einfach mit Wolldecken warmgehalten, wenn es im Keller zu kalt wird. Es ist ein Arbeiten im »kreativen Chaos«, das seit der ersten Weinlese im Herbst 2014 anhält, nur mit dem Nötigsten an Technik. Aber dadurch, sagt die Winzerin, müsse sie ganz nah dran sein an ihrem Wein. Es komme vor, dass sie nachts im Schlafanzug im Keller herumklettert und während der Gärung mit einem Thermometer die Temperatur in den Fässern misst. »Gefühl für den Wein ist wichtiger als Technologie«, sagt sie.

Die Familie ist inzwischen auf vier Köpfe angewachsen. Als 2015 Tochter Eva zur Welt kam, »stand das nicht in meinem Businessplan«, sagt Liv Vincendeau und lacht mal wieder. Als Mutter und Winzerin sind ihre Tage noch länger geworden. Obwohl sie ihre ganze Energie investiere, bleibe immer zu wenig Zeit, um alles zu erledigen. Spielsachen liegen verstreut im Innenhof, es wirkt wie eine Sequenz aus der Villa Kunterbunt. »Es ist nie ordentlich genug«, sagt sie und schaut sich um. »Aber irgendwann kriege ich es hin.« Die Arbeit im Weingut verrichtet die zierliche Winzerin meist allein, sie tuckert mit dem Traktor in ihre Weinberge und kümmert sich um den Keller, ihre Hände verraten die harte Arbeit. »Ich bin sehr perfektionistisch und an allem dran, von A bis Z«, sagt sie, »das ist selten im Weinbau.« Obwohl Liv Vincendeau eine Frohnatur ist, die gern vorangeht, wird ihr gelegentlich bewusst, was sie sich da alles aufgeladen hat. »Ich bin mutig und optimistisch«, sagt sie, »aber in stillen Momenten auch mal ängstlich.« Doch spätestens wenn sie wieder zwischen ihren Reben stehe, seien die Zweifel schnell verflogen.



**A**uf einem Plateau über Rochefort liegen ihre Parzellen, die letzten Trauben dieses Jahres wurden am 17. September gelesen. Als sie an dem Tag den Hügel hinunterrollte, drehte sie sich zu ihren Rebstöcken um und sagte: »Ich will euch mal eine Weile nicht mehr sehen.« Aber es dauert nie lange, bis sie wieder Sehnsucht nach ihnen verspürt. Gut sieben Hektar konnte sie im Gewann Le Raguenet erwerben, fast vier davon sind mit Reben bepflanzt, eingerahmt von Wiesen und Hecken. Abgesehen von einem halben Hektar Grolleau wächst hier ihre liebste Sorte: Chenin Blanc. Die weise große Ähnlichkeit mit Riesling auf und verstehe es hervorragend, »das Terroir abzubilden, auf dem sie steht«. Die ältesten Stöcke wurden schon 1941 gepflanzt und in Buschform kultiviert. Zwischen den Reben liegt die typische Gesteinsmischung der Region, in der sich grüner und purpurner Schiefer, Quarzit, Phtannit, Vulkan- und Sandsteine finden. Mit wachsender Begeisterung fängt Liv Vincendeau an, die Bodenstruktur aufzuschlüsseln, »ich liebe Steine, man muss mich stoppen, wenn ich darüber rede.« Nachdem sie die Weinberge übernommen hatte, stellte sie sofort

auf biologische Bewirtschaftung um; ihre Weine sind seit vergangenen Jahr zertifiziert.

Von hier oben hat man eine prächtige Aussicht über das Loire-Tal, Liv Vincendeau hüpfte hoch, um am Horizont die mächtige Kathedrale von Angers zeigen zu können, jenseits des Flusses. Dort sind auch die berühmten biodynamisch arbeitenden Weingüter von Savennières zu erkennen, La Coulée de Serrant von Nicolas Joly und die Domaine aux Moines von Tessa Laroche. »Immer wenn ich hier arbeite, inspirieren mich diese großen Biodynamiker«, sagt sie. Ein Teil der Arbeiten im Weinberg wird schon mit dem Pferd verrichtet, Liv Vincendeau orientiert sich auch am Mondkalender, der griffbereit in ihrer Nähe ist. Von Nicolas Joly höchstpersönlich ließ sie sich schon in den Grundlagen der Biodynamie unterweisen. Ab und zu trifft sie ihn im Biomarkt in Angers, er sei »ein wahnsinnig inspirierender Geist«, sagt sie, der Einkaufswagen sei nach einer Stunde zwar immer noch leer, aber der Kopf voll mit neuen Ideen. Doch bevor sie endgültig zur Biodynamie konvertiere, wolle sie erst ihre Weinberge noch besser kennenlernen.



Die Domäne  
Vincendeau  
biologisch  
wirtschaftet,  
Arbeit im  
von einer  
richtet – e  
farbenen,  
scheint. D  
des kleine  
in Les Lor  
umfasst e  
de Loire,  
Rosé L'Ar  
Saufe und  
trocknen  
Blanc Le

Loire fließt direkt  
Liv Vincendeaus  
Zimmer vorbei.  
2013 wurde das  
Bauernhaus in  
er alten Fischer-  
edlung gekauft.  
junge Winzerin  
t Begeisterung  
er Sache. Aber  
uch mit großer  
Ernsthaftigkeit:  
Fast andächtig  
nuppert sie an  
n roséfarbenen  
Most.



Anjou und Rochefort sind für ihre Süßweine aus den Appellationen Bonnezeaux und Quarts de Chaume bekannt. Liv Vincendeau aber arbeitet mit viel Intuition und Können an der Reputation der trocknen Weine und orientiert sich dabei am Weißwein vom anderen Loire-Ufer; der Clos de la Coulée de Serrant von Nicolas Joly gilt als Urbild eines großen Chenin Blanc. »Unsere Lagen sind viel besser als ihr Ruf«, sagt sie und will das mit ihrer ganz eigenen Stilistik beweisen: Überreife und botrytische Noten lässt sie nicht zu, Zucker und Bombast sollen die salzigen Noten nicht verschleiern, die der Boden mitgibt. Ihr Chenin Blanc Le Raguenet duftet nach Aprikose und Weihrauch, zeigt sich am Gaumen präzise, tiefgründig und mit feiner Mineralität. Ihre Crémants, die bei Blindverkostungen manchen Champagner in Bedrängnis bringen könnten, reifen in den unterirdischen Tunneln der Domaine Langlois-Chateau in Saumur. »Schaumwein ist Magie, absolut faszinierend«, sagt

Liv Vincendeau, die es sich nicht nehmen ließ, ihre Crémants auf dem Internationalen Sparkling Festival im Juni dieses Jahres in Frankfurt persönlich vorzustellen.

**D**ie Quereinsteigerin hat ihren eigenen Kopf, ihre Stillweine füllt sie mit Schraubverschluss ab, obwohl der in Frankreich immer noch mit Argwohn betrachtet wird. »Die Franzosen denken dann, es wäre Billigwein«, sagt Liv Vincendeau, die ihre Domäne bewusst mit ä schreibt, auch als Referenz an ihre Herkunft. Mit ihren vielen Ideen bringt die Winzerin Schwung in die Weinszene von Rochefort, in der sie gern gesehen wird. »Ich mag dieses Milieu«, sagt sie. Sie pflegt sogar einen guten Kontakt zu den Weingütern in Savennières, obwohl seit langem Spannungen bestehen. Mit ihrer offenen und umgänglichen Art schafft sie es, die zu überbrücken. Auch als – deutsche – Frau fühle sie sich an der Loire akzeptiert, wengleich anfangs mancher im Dorf der Fremden auf dem Traktor verwundert nachgeschaut habe, die überdies Biowein erzeugt. »Ich musste mich beweisen«, sagt sie, »und das muss ich immer noch.« Man findet kaum Frauen in der Gegend, die so selbstbewusst ein Weingut führen wie sie, Tessa Laroche ist eine davon und Virginie Joly, die das Weingut von ihrem Vater Nicolas übernommen hat. Aber die Selbstverständlichkeit und die Leidenschaft, mit denen Liv Vincendeau ihrem Beruf nachgeht, können dazu beitragen, den Weg auch für andere Frauen zu erleichtern.

Die Winzerin, die mit »null Kunden angefangen hat«, liefert ihre Weine inzwischen bis nach Norwegen und New York. Es ist erstaunlich, was sie mit einfachen Mitteln in kurzer Zeit erreicht hat. Aber Liv Vincendeau verfolgt noch weitere große Pläne und Ziele: Erst wenn ihr Schaumwein eine Rolle in einem James-Bond-Film spiele, sei sie absolut zufrieden. Bis es so weit ist, wird man noch eine Menge von Liv Vincendeau und ihren Weinen hören. 20

