

Roderich Dühr — ein Deutscher, der Cognac im Blut hat

« An den Franzosen mag ich vor allem ihre Fähigkeit, zu genießen, sich die Zeit zum Leben zu nehmen, gemeinsam mit anderen einen Aperitif oder ein gutes Essen zu teilen. » Der aus Offenburg stammende Roderich Dühr kann nicht verleugnen, dass er dem Charme Frankreichs erlegen ist. Deshalb hat er vor einigen Jahren entschieden, eine lange Familientradition fortzusetzen und im Hexagon ein Unternehmen zu gründen. Nun lebt er also den Großteil des Jahres im – wie die Franzosen zu sagen pflegen – *Pays de l'or brun*, im Land des braunen Goldes.

Or brun wird eine wertvolle Flüssigkeit genannt, die eine wundervolle Bernsteinfarbe besitzt. Ein einzigartiges Getränk, das auf einer langen Tradition basiert. Das Beste, was es in Sachen Branntwein gibt. *Or brun*, das ist der Cognac. Seit Generationen begründet er den Reichtum zahlreicher Familien in der Umgebung der gleichnamigen Stadt. 2016 wurden von dort 179,1 Millionen Flaschen Cognac in alle Welt verkauft, mit denen ein Umsatz von 2,76 Milliarden Euro erzielt wurde: Cognac spielt also nach wie vor eine wichtige Rolle – nicht nur für die lokale Wirtschaft, sondern für die französische ganz allgemein. Dieser Branche geht es gut, sehr gut sogar: 2016 war ein Rekordjahr für Absatz und Umsatz.

Dabei ist dies ein Sektor, der sich in Frankreich paradoxerweise eher diskret verhält. Die Franzosen selbst konsumieren relativ wenig Cognac, genauer gesagt weniger als 5 % des Gesamtmarktes. Viele sind sich nicht einmal bewusst, dass das «H» in den Initialen der weltweit führenden Luxusgruppe LVMH für Hennessy steht, den ehrwürdigen Cognachersteller, der allein im letzten Jahr 83,8 Millionen Flaschen verkaufte (53 % davon in die Vereinigten Staaten und 25 % nach Asien). LVMH hat im Übrigen erst vor Kurzem im nur wenige Kilometer von Cognac entfernten Salles-d'Angles ein neues, ultramodernes Abfüll- und Logistikzentrum eröffnet, um die Produktionskapazität zu erhöhen, da diese mit der steigenden Nachfrage kaum mehr Schritt halten konnte.

Roderich erklärt: «Im Prinzip wird die Branche von vier großen, alteingesessenen Produzenten dominiert – Hennessy, Rémy Martin, Courvoisier und Martell –, die gemeinsam 80 % der Menge produzieren. Die restlichen 20 % teilen sich 4600 kleine lokale Hersteller, von denen die überwiegende Zahl wiederum einen Teil ihrer Produktion oder sogar alles an diese vier Unternehmen verkauft.» Abgesehen von den Besitzungen dieser vier Marktführer, sind die Betriebe eher diskret und stechen nicht sofort ins Auge. Die Bewohner der Region Charente bekennen sich dazu, dass sie sich in diesem Punkt von ihren Nachbarn aus Bordeaux unterscheiden. Hier gibt es keine *Châteaux*, von denen eines größer und schöner als das des Nachbarn sein muss. Auch andere auffällige Zeichen von Reichtum sucht man vergebens. Es scheint, als läge der wahre Luxus darin, zurückhaltend bleiben zu können. Sogar sehr zurückhaltend. Eine kleine Rundfahrt durch die Gegend reicht aus, um sich dessen bewusst zu werden. Die meisten Anwesen sind nicht zur Straße hin ausgerichtet, sondern um einen kleinen Innenhof herum angeordnet und zudem von hohen Mauern umgeben. Es scheint, als wolle man sich vor Blicken schützen.

Roderich gibt uns allerdings einen unter Kennern gut bekannten Hinweis, wie man die Häuser erkennen kann, in denen Cognac produziert wird: «Die Weinkeller, in denen Eichenfässer mit Cognac stehen, erkennt man meist daran, dass die Dächer und Mauern schwarz sind, sofern sie nicht regelmäßig gereinigt werden. Dies kommt von einem Pilz namens *Torula compniacensis*, der sich von



Alkoholdämpfen ernährt.» Je schwärzer Dächer und Mauern also sind, desto mehr Cognac befindet sich in dem entsprechenden Gebäude ... Ein gutes Erkennungszeichen.

Selbstverständlich besteht die Welt des Cognacs nicht nur aus mehr oder weniger poetischen Indizien. Das Weinbaugebiet wird sogar durch eine *Appellation d'Origine contrôlée (AOC)* reglementiert und geschützt. Demnach darf Cognac nur in vier Departements produziert werden: Charente, Charente Maritime, Dordogne und Deux-Sèvres. Was Roderich angeht, so hat er sich rund 20 Kilometer südöstlich der Stadt Cognac, in der Gemeinde Touzac, niedergelassen. Dort teilt er sich mit dem Gutsverwalter der Domaine den schönen Familienbesitz – ein langgezogenes ehemaliges Bauernhaus im Stil der typischen lokalen Architektur.

Der Ort hat eine lange Geschichte: Seit zwölf Generationen betreibt hier ein Zweig seiner Familie – mit dem Namen Martin – die Domaine des Conils. «In Kirchenregistern aus dem Jahr 1628 findet man bereits Hinweise auf die Familie», erläutert Roderich. Doch es war vor allem Eugène Martin, der fünf Generationen vor mir die Produktion von Cognac auf der Domaine vorangetrieben hat. Er und sein Sohn Georges haben viel in die Erzeugung dieses Branntweins investiert. Ihr Cognac gehörte im 19. Jahrhundert sogar zu den gefragtesten.» Anfang des 20. Jahrhunderts besaß das Familiengut den modernsten Weinkeller für einen Privatbetrieb in dieser Region. Seinerzeit umfasste der Besitz 100 Hektar Weinberge. Nachdem die Reben im Zuge der Erbfolge unter Cousins aufgeteilt wurden, sind es heute noch 40 Hektar.

Während des Ersten Weltkriegs sah die Zeit für die Familie – wie für andere in der Region auch – nicht mehr so rosig aus. Nach dem Zweiten Weltkrieg hätte der Betrieb sogar beinahe eingestellt werden müssen, da es an Arbeitskräften zur Bestellung der Weinberge mangelte. Roderichs Großmutter, Frédérique Boraud, setzte sich jedoch damals zum Glück für den Erhalt des bestehenden Besitzes und die Weiterführung der Geschäfte ein. Wie es damals in der Charente üblich war, verkaufte sie gerade so viel, um reinvestieren und den Betrieb wieder in Gang bringen zu können. Sie war jedoch darauf bedacht, einen Teil des Weinkellers mit den wertvollen und geschichtsträchtigen Beständen alten Cognacs zu behalten. Einige Flaschen stammen immerhin aus den Jahren um 1830, also aus der Zeit vor der Reblausinvasion! Das ist ein richtiggehender Schatz! 1989, nach dem Tod dieser willensstarken und mutigen Frau, traten die Mutter und der Onkel von Roderich gemeinsam Frédériques Nachfolge an und übernahmen die Leitung der Domaine.

Roderich absolvierte zunächst in Deutschland ein Ingenieursstudium für Weinbau und Önologie und arbeitete anschließend mehrere Jahre als Einkäufer für Wein und Spirituosen in namhaften deutschen Handelsunternehmen (Hawesko, Schlumberger, Feinkost Käfer ...). 2015 entschloss er sich, ein eigenes Unternehmen zu gründen und in die Fußstapfen seiner renommierten Vorfahren zu

treten. Wie Eugène Martin und seine Großmutter kramte er die Ärmel hoch und setzte sich ein hochgestecktes Ziel: Er wollte die lange Familientradition fortsetzen und die Flaschenabfüllung feinsten Cognacs nach sehr langer Unterbrechung wieder aufleben lassen. Dazu entwickelte er eine neue Marke: Cognac Rody.

Dem jungen Unternehmer war damals bewusst, dass er dafür einen echten Trumpf in der Hand hatte, denn er konnte für seine *Assemblages* auf die unglaublich wertvollen Bestände des Weinkellers zurückgreifen, in dem eine nicht unbedeutende Menge von über dreißigjährigem Cognac lagerte. Er verhehlt auch nicht, dass ihn darüber hinaus die Organisation der Domaine und die vorhandenen Einrichtungen sehr zur Unternehmensgründung motiviert haben: «Unsere Familie hat im Laufe der Jahrhunderte immer alle Anlagen der Domaine behalten. Deshalb gehören wir zu den wenigen Produzenten, welche die Herstellung von Cognac von A bis Z selbst durchführen können: Lese, Pressen, zweifache Destillation, Assemblage, Ausbau und Alterung in Eichenfässern – alles findet vor Ort statt! Das ist ein echter Glücksfall!»

Und so setzt Roderich heute die Familientradition fort und produziert unter der Marke Rody drei besondere Cognac-Qualitäten: einen Very Special (VS), einen Very Superior Old Pale (VSOP) und einen Extra Old (XO). Das Pflichtenheft der AOC schreibt den Herstellern für diese Qualitäten eine Lagerung in Eichenfässern von mindestens zwei, vier beziehungsweise zehn Jahren vor, bevor sie verkauft werden dürfen. Roderich geht jedoch bewusst noch weiter: Sein VS *Sélection* bleibt mindestens sieben Jahre in Fässern aus französischer Eiche, sein aktueller VSOP *Réserve Privée* ist eine Assemblage aus Destillaten der Jahrgänge 2006, 1995 und 1992, und sein XO *Hors d'âge* besteht aus Cognac, der 20 bis 27 Jahre in Fässern gelagert wurde. Diese Branntweine weisen eine Aromatik auf, die weit über das hinausgeht, was man gewöhnlich im Handel findet. Seine Erzeugnisse gehören zweifellos zur *Crème de la Crème* unter den Cognacs. Auch wenn die Marke noch jung ist, genießt sie sowohl bei Konsumenten als auch in Fachkreisen bereits einen guten Ruf. Ein Erfolg also, auf den auch die Vorfahren von Roderich mit Sicherheit stolz gewesen wären ...



✦ Cognac Rody
 Domaine des Conils
 16120 Touzac
 Telefon: +49 151 29 12 03 87
www.rody-cognac.com

i Abgesehen von der Domaine, auf der Roderich Dühr Sie gerne in deutscher Sprache empfängt, können Sie diesen Cognac auf der deutschen Website vinotheke.de bestellen. Der Versand erfolgt direkt von Deutschland aus, die Versandkosten sind daher moderat. Preise Ende 2017 für eine Flasche (700 ml): VS – 38 €, VSOP – 56 €, XO – 120 €.

👉 Ein Tipp: Roderich produziert auch einen sehr hochwertigen *Pineau de Charentes* (ein Aperitif aus Traubenmost und Cognac), den Sie vor Ort verkosten können!

