



Léon Millot

Diese Rotweinsorte geht auf das Jahr 1911 zurück. Es handelt sich um eine Kreuzung aus einem Sämling der Unterlage 101–14 × Goldriesling (= Riesling × Courtiller musqué) von Eugène Kuhlmann, damals Direktor des Instituts Oberlin in Colmar. Obwohl die Sorte schon relativ alt ist und verschiedentlich im Anbau war, stiess sie erst Ende der 80er Jahre wieder vermehrt auf Interesse, als man interspezifische Rebsorten für eine ökologische Produktion suchte. Die folgenden Informationen beziehen sich auf Erfahrungen, die in der Deutschschweiz gemacht wurden. Die technischen Angaben über die Sorte sind tabellarisch und in Zahlen ausgedrückt zusammengefasst.

PIERRE BASLER UND HANSUELI PFENNINGER,
EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

Technische Anbaueigenschaften und Empfehlungen

Die Angaben zum Reifezeitpunkt stehen im Vergleich zu sieben bekannten Referenzsorten, deren Reifezeitpunkt mit einer Zahlenskala von 1 bis 7 ausgedrückt ist: Muscat bleu = 1, Müller-Thurgau = 2, Gamaret = 3, Pinot noir = 4, Gamay = 5, Merlot = 6, Cabernet-Sauvignon = 7. Die Bewertungen von Wuchsstärke und Neigung zum Verrieseln erfolgen nach der Skala von 1 bis 9 des internationalen Weinbauamtes O.I.V., wobei 1 = «sehr schwach» oder «sehr wenig» bedeutet und 9 = «sehr stark» oder «sehr viel».

Austrieb:	deutlich vor Pinot noir
Reifezeitpunkt:	2
Wuchsstärke (1-9):	6 – 7
Neigung zum Verrieseln (1-9):	1 – 3
Anzustrebendes Ertragsniveau:	0,7 – 0,9 kg/m ²
Ertragspotential:	0,9 kg/m ²
Anzustrebender Reifegrad:	90 – 95 °Oe
Gesamtsäure:	mittel bis tief
pH:	eher hoch

Der Léon Millot hat in der Regel zwei mittelgrosse bis kleine, dicht- und kleinbeerige Trauben mit feiner Haut pro Trieb. Sie erinnern an kleintraubige Burgunderklone. Der Beerensaft ist gefärbt. Die ampelographische Unterscheidung vom verwandten Maréchal Foch, der aus derselben Kreuzung hervorgegangen ist, ist nicht einfach. Das Laub der beiden Sorten ist sehr ähnlich. Der sichtbarste Unterschied scheint bei den Trauben zu sein. Beim Léon Millot sind diese relativ klein und dichtbeerig; beim Maréchal Foch sind die Trauben oft mit grünen Beeren durchsetzt, wobei diese Erscheinung nicht absolut konstant ist.

Krankheitsanfälligkeit

Krankheitsanfälligkeit (Note 1–9) ohne Fungizideinsatz:

Krankheit	Bezugsregion und Note		
	Zürichsee/ Walensee	Schaffhausen/ Thurgau/ ZH-Weinland	Aargau
Falscher Mehltau Blatt	2 – 6	1 – 4	1 – 2
Falscher Mehltau Traube	1 – 3	1 – 2	1 – 2
Oidium Blatt	1 – 3	1 – 2	1
Oidium Traube	1	1	1
Botrytis	1 – 3	1 – 3	1

Die Bewertungsskala (ebenfalls nach O.I.V.) des Krankheitsbefalls geht von 1 (= gesund oder nur kleinste Spuren von Befall, über 4 (= knapp tolerierbarer Befall) bis 9 (= sehr starker Befall, Totalschaden). Die Beurteilung des Krankheitsbefalls erfolgt immer in der Zeit von Mitte bis Ende September, das heisst relativ kurz vor der Weinlese. Ohne anders lautenden Hinweis gilt die Beurteilung des Krankheitsbefalls ohne Fungizidbehandlung. Im Vergleich zu Regent oder Johanniter ist der Léon Millot deutlich weniger anfällig auf Falschen Mehltau; er gehört zu den robusteren Rebsorten. Über die Anfälligkeit auf Rotbrenner liegen keine Erfahrungen vor. Bei frühzeitiger Vollreife, besonders in zu guten Lagen, ist Botrytisbefall möglich. In frühen, warmen Lagen ist auch mit Wespenbefall zu rechnen.

Anbauempfehlungen

Wegen des oftmals starken Wuchses dürfen die Reben nicht zu eng gepflanzt werden; für Doppelstrecker sollten mindestens 1,2 m Stockabstand gewählt werden. In den meisten Fällen sind keine Fungizidbehandlungen notwendig. Der Léon Millot kann in relativ späten Lagen gepflanzt werden, wobei trotzdem hohe Oechslegrade angestrebt werden sollten. Dies gilt auch für mittlere bis gute Lagen. Im letzteren Fall ist besonders darauf zu achten, dass die Säurewerte nicht zu tief abfallen oder der pH-Wert nicht zu hoch ansteigt.



Weintyp und Kelterungshinweise

Die optimale Kelterung erfordert einige Erfahrung. Am besten scheint sich die Maischeerwärmung auf 35 °C mit anschliessend leichtem Angären zu bewähren; als nächste Varianten folgen Maischegärung und Hochkurzzeiterhitzung. Diese Reihenfolge kann sich im Laufe der Flaschenreife verändern. Die Dauer der klassischen Maischegärung ist dem Reifegrad des Traubenguts anzupassen. Bei optimaler Reife über 90 °Oe kann die Maischegärung verlängert werden; bei knapper bis mittlerer Reife ist eine kurze Maischegärung oder gar ein Süssdruck angezeigt. Der Wein unterscheidet sich je nach Reifegrad und Kelterung: Bei hoher Reife durchgegoren ist er kräftig mit recht starkem Gerbstoff und mittlerer Struktur, manchmal mit einer etwas rauchigen Note. Bei knapper bis mittlerer Reife kann er im Abgang kurz wirken («interspezifisches Loch»). Es lohnt sich jedenfalls die Trauben gut ausreifen zu lassen. Der Barrique-Ausbau wird auch praktiziert, setzt aber eine sehr gute Reife voraus. Assemblagen von mehreren Sorten (Léon Millot, Maréchal Foch, Regent oder auch Blauburgunder) zur Erzielung von mehr Komplexität werden ebenfalls produziert.

Weitere Informationen

Der Léon Millot gehört zu den so genannten Kuhlmann Hybriden wie auch der Maréchal Foch, der Maréchal Joffre, der Triumph vom Elsass, die Lucie Kuhlmann usw. Reben dieser einstigen Neuzüchtungen kamen ab 1921 in den Verkauf, insgesamt 21

Rotwein- und 15 Weissweinsorten. 1926 wurden Reben von Léon Millot erstmals in die Schweiz, nach Pratteln (BL), importiert.

An der Ahr in Deutschland wurde der Léon Millot auch «Frühe Schwarze» genannt. In den 60er und 70er Jahren wurden dort Versuche mit Rotweinsorten durchgeführt, unter anderem mit Léon Millot. Sein Wein wurde sehr positiv beurteilt: In einem Bericht im Deutschen Weinbau-Jahrbuch 1974 wird erwähnt, dass der Wein von Léon Millot oft sehr hoch bonitiert worden ist. Die Sorte ist sicher eine der besten unter den sogenannten alten Hybriden, im Gegensatz zu den Labrusca-Typen wie beispielsweise die Magliasina oder die Isabella. Aber auch Letztere finden da und dort ihre Liebhaber.

Literatur

Ambrosi H., Dettweiler-Münch E., Rühl E. H., Schmid J. und Schumann F.: Farbatlas Rebsorten, 300 Sorten und ihre Weine. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart, 2. Aufl. 1998.

Basler P.: Pilzresistente Rebsorten – Léon Millot und Maréchal Foch – zwei «robuste» Geschwister. Der Deutsche Weinbau 24, 20-22, 1999.

Basler P. und Pfenninger H.U.: Standortbestimmung bezüglich der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in der Deutschschweiz. Schweiz. Z. Obst-Weinbau 136, 493-496, 2000.

Eis und Böll K.-P.: Stand und Ergebnisse der Anbauprüfung von Rotwein-Neuzüchtungen in der Staatlichen Weinbaudomäne Kloster Marienthal/Ahr. Deutsches Weinbau-Jahrbuch 1974, S. 19-30.

Galet P.: Cépages et vignobles de France. Tome I: Les vignes américaines. Imprimerie Déhan, Montpellier, 1988.

Schneider F.: Der Prattler Rebberg. Verlag Prattler Anzeiger, 1987.