

Beste Rotweine von der Rhône

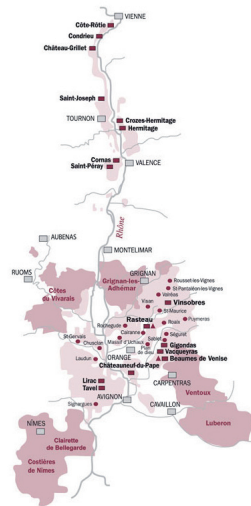
Das Weinbaugebiet ist nach dem langen mächtigen Fluss Rhône benannt. Dieser entspringt in der Schweiz, wird vor Lyon bereits französisch und mündet hinter Avignon im Schwemmland der Camargue ins Mittelmeer. Die Region an der Rhône ist landschaftlich vielfältig, zerklüftet und sanft zugleich, sehr geschichtsträchtig, mit einer langen Weinbautradition. Rhône und Wein sind untrennbar miteinander verbunden. Allerdings ist der Weinbau, verteilt auf 200 km von Nord nach Süd, zweigeteilt.

Nördliche Rhône

Der Weinbau hier im Norden, nord- und südlich von Valence gelegen, ist uralte. Eine erste Blütezeit erlebte er unter den Römern, die auch die Weinterrassen an den recht steilen Schiefer- und Granithängen anlegten. Eingeführt wurde er aber bereits unter den Griechen oder gar den Phöniziern, die wahrscheinlich auch die Syrah-Rebe aus dem Nahen Osten hierher mitbrachten und heimisch machten. Syrah-Weine zählen zu den internationalen Spitzenweinen: sie sind geschätzt, weil sie aromatisch, beerenfruchtig sind, aber mit fester Struktur aufwarten. Weil das Klima hier im Vergleich zum Süden um ca. 2°C kühler ist, sind Syrah-Weine von der nördlichen Rhône als raffiniert, kühl und finessenreich charakterisiert, verlangen allerdings Flaschenreife. Ein geschulter Gaumen ist dennoch gefordert. Syrah von der nördlichen Rhône ist etwas für Kenner.

Südliche Rhône

Der Weinbau ist hier wesentlich bedeutender als im Norden und macht die Rhône insgesamt zur drittgrößten Weinbauregion Frankreichs. Der Charakter der Weine ist zunächst vom mediterranen Klima geprägt, schließlich ist die Region hier bereits Teil



der Provence. Die Rebsorte Grenache, ursprünglich aus Spanien, fühlt sich hier pudelwohl. Sie trotz Hitze und geringen Niederschlägen auf steinig, kargen Böden und nervigen, starken und häufigen Mistralwinden. Grenache dominiert den südlichen Rhône-Weine, macht ihn körper- und alkoholreich, geschmeidig und im Alter würzig. Für Finesse sorgt die Beigabe anderer Rebsorten wie insbesondere Syrah und Mourvèdre. Sie machen die Grenache-Weine noch interessanter und komplexer. (Es sei denn die Grenache-Reben sind - legendär - mehr als 100 Jahre alt.)

Weine der südlichen Rhône sind weltweit und auch bei uns in Deutschland sehr begehrt. Die Dominanz der Grenache fesselt die Menschen auf Anhieb mit ihrer warmen, auch feurigen Fülle, mit ihrer sinnlichen Samtigkeit, ihrer saftigen schwarzen Beerfrucht und ihrer verführerischen Würzigkeit. Auch bei uns in Herne sind die Weine der südlichen Rhône Verkaufsschlager, so dass wir uns fleißig um Nachschub, inklusive regelmäßiger neuer Entdeckungen bemühen. Auch diesmal scheint uns das geglückt zu sein; probieren Sie sich rein!

Probe zum Monatsbeginn:

RHÔNE

Freitag, 9. Dezember, 16-19 h

Samstag, 10. Dezember, 11-16 h

Sonntag, 11. Dezember, 13 - 18 h
verkaufsoffener Sonntag !!

Sortiment Rhône - Wein

NÖRDLICHE RHÔNE

Domaine des Hautes Chassis

Crozes Hermitage NEU
2009 „Les Galets“ - 15,90

Domaine Durand NEU
Saint-Joseph

2009 „Lautaret“ - 24,50

Domaine Cursodon

Saint-Joseph

2007 „Selice“ - 19,90

2007 „le Paradis“ - 44,90

SÜDLICHE RHÔNE

Domaine Martin
2010 Côtes-du-Rhône - 6,40

Domaine la Løyane

2010 Côtes-du-Rhône NEU

(intern: „Tank 25“ - 7,50

2009 Côtes-du-Rhône NEU

Villages - 9,90

2007 **Lirac** (Cru) - 11,50

2007 dto (uralter Grenache)

„Cuvée Marie“ - 21,50

2007 „Alpha“ (uralter Mourvèdre)

nur in 1,5 l - 55,- NEU

Domaine Jaume NEU

2009 **Vinsobres** (Cru)

„Altitude 420“ - 9,50

Château Gigognan NEU

2009 **Côtes-du-Rhône Villages**

„Bois des Moines“ - 10,90

2006 **Châteauneuf-du-Pape** (Cru)

„Clos du Roi“ - 25,90

Vignerons de Rasteau

Rasteau (Cru)

2009 „Tradition“ - 8,90

2004 Vin doux naturel rouge

„Signature“ - 16,50 (0,5l)

Domaine des Escaravilles

2007 **Rasteau** (Cru)

„La Ponce“ - 13,90

Domaine St.Francois Xavier

Gigondas (Cru)

2008 „Fruité“ - 13,90

2009 „Prestige des NEU

Dentelles“ - 17,90

Domaine Chante Cigale

2007 **Châteauneuf-du-Pape** (Cru)

„Tradition“ - 23,90

Domaine de Villeneuve

Châteauneuf-du-Pape (Cru)

2007 „Les Vieilles Vignes“ - 29,90

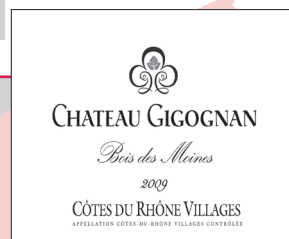
2009 „Les Vieilles Vignes“ - 29,90

... von kleinem und großen Châteauneuf-du-Pape

Château Gigognan

Die Weine von Château Gigognan entdeckten wir auf dem diesjährigen großen Rhône-Messe-Marathon „Découvertes en Vallée du Rhône“. Im Eingangsbereich einer immer neuen Messe gab es Verkostungstische mit je einem Wein eines jeden Betriebes. Château Gigognan gefiel uns gleich auf Anhieb zweimal, einmal beim Basis-Wein, dem Côtes-du-Rhône, und ein anderes Mal beim Châteauneuf-du-Pape. Sein Kennzeichen: hoch-aromatisch. Eigentlich kein Wunder, denn dieses Weingut kann wuchern. Vom Châteauneuf-du-Pape hat man gleich drei Linien mit jeweils mehreren ausgereiften Jahrgängen. Der Côtes-du-Rhône, der uns begeisterte, war ein Villages, also ein vom französischen Weinrecht gedeckter Basiswein.

Château Gigognan ist ein im 19. Jhd. auf den Fundamenten eines uralten Klosters errichtetes provenzalisches Herrenhaus. Es gehört zur Gemeinde Sorgues, am südlichen Rand der Anpflanzungen des Châteauneuf-du-Papes gelegen. Mit über 74 ha ist das Weingut recht groß, davon 20 ha Villages-Lagen, 32 ha Châteauneuf-du-Papes. Seit 1996 hat das Weingut einen neuen Eigentümer, die Eheleute Callet. Gründe für die herausragende Qualität der Weine von Château Gigognan gibt es mehrere. Da ist zunächst die Freundschaft von Jacques Callet zu Eloi Dürrbach, welcher seit Jahrzehnten einer der herausragendsten Winzer der Provence (Cabernet/Syrah-Verschnitt) auf der Basis biologischen Weinbaus ist. Mit ihm zusammen wurde Château Gigognan seit 2001 umgekrempelt und auf biologische und biodynamische Bewirtschaftung umgestellt, ab 2010 ist das Weingut „Ecocert“ zertifiziert. Mit der Umstellung wurden die Arbeiten per Hand und Maschine intensiviert. Die Lese findet vollständig per Hand statt, der sich eine penible Selektion an Sortierbändern und beim Rotwein eine klassische Maischegärung anschließt. Der Rotweinausbau in Barriques hat wenig Bedeutung, mehr der in Beton-tanks und Holzfässern (meist sogenannte „foudre“). Neben dem Team und der natürlichen Bereitung des Weins, sind die Lage und das Alter der Weingärten entscheidend. Beim Châteauneuf-du-Pape gibt es



Wein des Monats:

2009 Côtes du Rhône Villages

„Bois des Moines“

Château Gigognan

Preis: 10,90 €, im Dezember zur Einführung: 9,90 €.

Obwohl das Weingut über 23 ha Villages-Lagen verfügt, gibt es aktuell nur einen Villages-Wein, nach seiner Lage „Bois des Moines“ (5 ha) benannt, einer Terrasse aus Sand und Kalk-Mergel direkt am Weingut. Die Trauben der drei Rebsorten werden getrennt geerntet und vergoren und je nach Jahrgangsqualität in unterschiedlichen Anteilen zum Cuvée vereint. Beim 2009 dominiert Mourvèdre mit 50%, Grenache und Syrah gingen mit je 25% ins Cuvée ein. Das Durchschnittsalter der Reben betrug 33 Jahre, der Hektarertrag betrug diesmal außergewöhnlich niedrige 24 hl/ha. Es wurden nur 16.000 Flaschen gefüllt.

Der Wein probiert sich kräftig, noch ein wenig nervös (dekantieren!), mit üppigem Aroma von roten Früchten, Gewürzen und Schokolade. Der Nachklang ist verschwenderisch lang. Ein kleiner Châteauneuf!

„Rezept des Monats“ im Internet unter www.julius-meimberg.de

Anpflanzungen mit einem Alter von 100, beim Côtes-du-Rhône von 60 Jahren. Die Weinreben rund um das Château selbst liefern Côtes-du-Rhône (und auch den Villages), sie stehen auf sanft nach Süden abfallenden Böden aus Sand und Kalk-Mergel. Ein wenig nördlicher wachsen die Reben für den Châteauneuf-du-Pape, sie wurzeln in Geröll, dem Sand der Alpen und den typischen großen Kieselsteinen.