

Rhône rot: verständliche, begehrte Qualität - ausgezeichnete Jahrgänge

Monatsprobe:

Rhône

Freitag, 17. November, 15-18.30 h

Samstag, 18. November, 11-15.30 h



Die erfolgreichsten französischen Rotweine in Deutschland kommen von der Rhône, das verkündete die jüngste Importstatistik erneut. Das kommt nicht von ungefähr, schließlich ist das Qualitätsniveau an der Rhône seit Jahren hoch, die Preise sind fair und der Geschmack gefällt: Erstaunliche, gut strukturierte Vollmundigkeit und ein samtig-weicher Geschmack.

Das Qualitätsgeheimnis eines guten Rhôneweines hat eine lange Tradition. Wirklich neu daran sind die schonendere Verarbeitung der Trauben und kleine Veränderungen in der Zusammensetzung der Cuvées. Basisrebsorte ist und bleibt Grenache. Sie dominiert und macht den Rhônewein körper- und alkoholreich, geschmeidig, im Alter würzig. Grenache, ursprünglich aus Spanien, fühlt sich im heißen Rhônetal sehr wohl, trotz Hitze und geringen Niederschlägen auf steinigem, kargem Böden und häufigen, starken Mistralwinden. Für Finesse sorgt die Beigabe anderer Rebsorten wie insbesondere Syrah und Mourvèdre. Sie machen die Grenache-Weine interessanter und komplexer. Ergebnis: Weine mit Kraft, warmer, auch feurriger Fülle, saftig schwarzer Beerenfrucht, verführerischer Würzigkeit (Gewürze, Lebkuchen, Kräuter/Garrigue) und sinnlicher Samtigkeit im Alter.

Das Qualitätsniveau an der Rhône ist recht hoch, echte Weinrevolutionen (wie beispielsweise im Languedoc) sind nicht vonnöten. Veränderungen gibt es im Detail, vor allem mit einer neuen, jungen, bestens ausgebildeten Generation von Winzern und Beratern. Allgemein geht es kontinuierlich qualitativ nach oben. Bei manchem Weingut geht es manchmal schneller; sie zu entdecken, ist Sache engagierter Weinhändler oder Journalisten.

Mit dem allgemeinen Qualitätsanstieg werden auch die Weine ganzer Dörfer besser. Das wird individuell beobachtet, getestet und bewertet. An der Rhône

ne drückt es sich darin aus, dass die Weine dann nicht mehr mit einer Basis-Bezeichnung etikettiert werden, sprich Côtes du Rhône, sondern als Côtes du Rhône Villages. Aktuell liefern gut 100 Dörfer Villages-Wein, lediglich (seit diesem Jahr) nun 20 liefern beste Villages-Qualität, sodass der Name ihres Dorfes mit auf das Etikett darf. Eines dieser besonderen „Villages“ war Cairanne. Weine von ihren Dorflagen waren seit 1967 als „Cotes du Rhone Village Cairanne“ klassifiziert. Nun seit diesem Jahr wurden die allgemeinen Qualitätsanstrengungen in Cairanne belohnt: Ihre Weine sind in die nächst höhere Kategorie aufgestiegen, Cairanne ist nun ein „Cru“. Damit ist Cairanne den Weinen der Dörfer Gigondas, Lirac, Tavel, Vacqueyras und den erst vor wenigen Jahren aufgestiegenen Dörfern Rasteau (2009) und Vinsobres (2005) gefolgt. Diese Weine befinden sich in der Rhône-Oberliga (beim Wein „Cru“ genannt). Auf dem Etikett findet diese Adeligkeit ihren Niederschlag darin, dass dann lediglich der Name des Ortes genannt wird (ohne: Côtes du Rhône/Villages).

Innerhalb jeder Kategorie gibt es natürlich Unterschiede zwischen den Weinen der Winzer. Die Einstufung ist im konkreten Fall, bei einem konkreten Wein, keine Garantie für gute Qualität. Selbst bei einem Châteauneuf-du-Pâpe, ist der Cru-Status keine Garantie für eine Spitzenqualität. Wohlgemerkt: Ein konkreter Châteauneuf-du-Pâpe hat das Potential ein großer Wein zu sein. Aber: Vielleicht hat sich der Winzer nicht genug angestrengt, hat nicht die richtigen Entscheidungen gefällt ... Qualität muss immer bewiesen werden.

Die Crus untereinander befinden sich nicht auf Augenhöhe. Das Durchschnittsniveau von Châteauneuf-du-Pâpe ragt heraus, gefolgt von Gigondas. Dem folgen allgemein die anderen Crus, dann erst die Villages Grundlage dafür sind geologische und klimatische Bedingungen. Momentan ist die Abstufung (Hierarchisierung) unter den Crus (noch) nicht offiziell, man denkt noch nach. Dennoch ist für die Freunde des Rhône-Weins die Rhône-Klassifizierung eine gute Hilfe. Sie dokumentiert das Potenzial der verschiedenen Lagen und ist eine Hilfe zur ersten Orientierung. Aber dann folgt die Probe aufs Exempel. Wir haben wieder einmal vorgekostet und laden Sie ein, unsere Auswahl selbst zu probieren.

Sortiment Rhône - Wein rouge

SÜDLICHE RHÔNE

Domaine la Løyane

2016 Côtes-du-Rhône

„Bonheur“ - 9,90

2015 Côtes-du-Rhône

Villages - 12,90

2015 Lirac (Cru)

„Cuvée Elie“ - 19,90

2015 dto „Cuvée Marie“

(130jähriger Grenache) - 28,90

2010 /2015 „Alpha“

(reinsortig Mourvèdre) - 29,90

Château Gigognan

2010 Côtes-du-Rhône Villages

„Bois des Moines“ - 10,90

Domaine des Escaravilles

Rasteau (Cru)

2015 „Classic“ - 10,90

2015 „la Ponce“ - 14,90

2014 CdR Vill. Cairanne (inzwischen Cru) „Ventabren“ - 13,90

Domaine Fontaine du Clos

2013 Vacqueyras (Cru) „Reffet

de l'Amé“ - 14,90

Château Palon

2014 Gigondas (Cru) - 18,90

Domaine de Villeneuve

Châteauneuf-du-Pâpe (Cru)

2009 „Les Vieilles Vignes“ - 34,-

dto. Magnum 62,-

NÖRDLICHE RHÔNE

Domaine Coursodon

2007 Saint-Joseph (Cru)

„le Paradis“ - 44,90

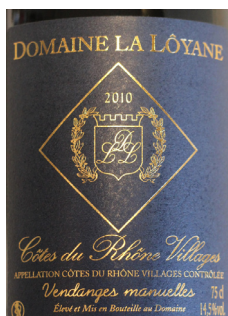
seit Jahren unser Favorit an der südliche Rhône

Domaine La Løyane

Die Domaine La Løyane entdeckten wir bereits 2009, ihre Weine enttäuschten niemals. Nun sind Weine der hervorragenden Jahrgänge 2015 und 2016 in den Verkauf gekommen. Der führende französische Weinführer Guide Hachette des Vins hat gerade zwei Rotweine besonders hervorgehoben: Den 2016 Côtes du Rhône Cuvée „Bonheur“ mit drei Sternen, den 2015 Lirac Cuvée „Elie“ mit drei Sternen und einem COUP DE CŒUR. Unser Favorit ist allerdings aktuell:

2015 Côtes du Rhône Villages AOP - 12,90

Eine echte Klasse-Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Mourvèdre und Syrah. Begeistert spontan mit satten Aromen reifer dunkler Früchte und mediterraner Kräuter. Betörende Würzaromatik und das volle, saftige Mundgefühl bilden eine traumhafte Harmonie mit schmelziger



Säure und konzentrierter Dichte. Offenbart bei Belüftung immer neue Geschmacksfacetten (Tabak, Sauerkirsche). Wirkt dabei niemals (Alkohol-) überladen, sondern bleibt auch noch nach mehr als einem Glas ausgesprochen trinkanimierend. Gönnen Sie sich diesen authentischen Tropfen zu bestem Fleisch, Würsten oder zu frischem Brot mit gutem Käse.

Wie man sieht, produziert das Weingut mehrere Weine, bei den Rotweinen sind es von jedem Jahrgang 7 bis 8. Ursache sind die 25 ha Weinberge in verschiedenen Lagen, verteilt über vier Gemeinden rund um Rochefort du Gard. Die Einzellagen der Dörfer gehören je nach Güte der Böden und des Klimas zur Ursprungsbezeichnung Lirac, Côtes-du Rhône Villages oder (Basis) Côtes-du-Rhône. Bei La Løyane werden die Trauben nach Rebsorte und Lage getrennt geerntet und vergoren. Erst dann erfolgt der Verschnitt einzelner Tanks oder Fässer und die Vermählung zum Cuvée. So werden die einzelnen Weine komplexer gemacht. Von besonderer Güte sind die Trauben sehr alter Rebstöcke, bei La Loyane bis zu 140 Jahre alt (Cuvée Marie).



Côtes du Rhône