



Rotweine aus Frankreich

Rotwein gehört zu Frankreich wie der Eiffelturm zu Paris. Nicht nur aus den berühmten Appellationen im Burgund und Bordeaux, sondern auch aus dem Languedoc, von der Rhône, der Loire, aus Süd-West und anderen Regionen kommen Rotweine, die das Herz der Weinfreunde höher schlagen lassen. Während für die Premiumweine teilweise schwindelerregende Preise aufgerufen werden, bei denen neben Angebot und Nachfrage auch Spekulation im Spiel ist, kommen die angenehmen Alltagsweine in einem tollen Preis-Genuss-Verhältnis in die Weinfachgeschäfte. Händler wie Gérard Degouy, Rolf Paasburg, Phillippe Schreiber, Reiner Türk und Friedrich-Karl Berndt haben jahrzehntelange Erfahrungen und Verbindungen in die Anbaugelände und bringen neben vertrauten Etiketten immer wieder Neuentdeckungen nach Berlin. Mit Christophe Lapouthe, Philipp Schaffgotsch, Catharina van der Goltz und anderen ist die neue Generation schon voll involviert.

Längst haben die wichtigsten französischen Rebsorten wie Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah ihren Siegeszug um die ganze Welt angetreten. Bei dieser genussvollen Art der Globalisierung bleibt dem Mutterland nicht viel Autochthones übrig und so fällt die Kategorie der französischen Rotweine, ihrer Bedeutung auch für den Berliner Weinmarkt zum Trotz, mit zwölf Proben recht klein aus. In ihr standen sortenrein Syrah, Gamay und Cabernet Franc sowie vor allem Grenache, Mouvèdre und Carignan als Cuvéepartner zur Verkostung. Leider wurden aktuell keine Schweizer Weine eingereicht, die in den letzten Jahren die Degustation bereichert hatten. Drei Weine kürten wir mit je 17 Punkten zu Siegern, den Clos La Coutale aus dem Cahors, La Côte aus dem Languedoc und den 2005er Château Vignelaure aus der Provence. In der Preisklasse bis sieben Euro ist der Domaine de Bisconte Côtes du Roussillon mit nun sechs sehr guten Jahrgängen hintereinander wieder unser Favorit, knapp vor dem Terroir Catalan.



*Das Team von
La Cave de Bacchus:
Christophe Lapouthe,
Gérard Degouy und
Philipp Schaffgotsch (v.l.)*

*Blindegustationen
am 23. Oktober und
12. November 2012
im Verlag*

*Die Jury:
Arno Steguweit
(Leitung 23.10.)
Anton Stefanov
(Leitung 12.11.)
Birger Kluth
Stephan Krause
Norbert Pobbig
Peter Scheib*



Preisklasse bis 7 Euro

SEHR GUTE WEINE

€! 2010 **Domaine de Bisconte** · Côtes du Roussillon AC · élevé en fûts de chêne · Domaine de Bisconte, Saint Genis des Fontaines/Languedoc-Roussillon (16,5 Punkte) – 13% vol · 5,90 € bei Paasburg's WAL



Die Cuvée offeriert in der Nase interessante Anklänge von getrockneten Nelken und Wildkräutern, hat aber auch etwas von süßen Heidelbeeren und dunkler Schokolade. Der Auftakt ist fruchtsüß geprägt, obwohl der Wein deutlich trocken ist. Im weiteren Verlauf summieren sich die Aromen zu einem sehr stimmigen und stoffigen Rotwein, der von einer eleganten Säure getragen wird und ewig am Gaumen verweilt. Der Wein zum Ausklang eines angeregten Abends in geselliger Runde.

€! 2009 **Terroir Catalan** · Côtes du Roussillon Villages AC · Vignerons Catalans en Roussillon, Perpignan/Languedoc-Roussillon (16 Punkte) – 14,5% vol · 6,25 € bei Wein & Weinbedarf



In der Nase warme, fruchtige Noten von Waldbeeren, feinen getrockneten Kräutern und Mokkabohnen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und intensiv in Verbindung mit einer satten Brombeerfrucht. Die Tanninstruktur ist feingliedrig und reif, aber dennoch spürbar präsent. Im langen Nachhall entsteht eine ganz dezente Süße. Dieser Wein eignet sich hervorragend zu Wildgerichten mit fruchtbetonten Saucen oder Beilagen.

€! 2010 **Mas Olivier** · Grande Réserve · Faugères AC · Elevé en Fûtes de Chêne · Cave des Vignerons Réunis des Crus Faugères/Languedoc (16 Punkte) – 13% vol · 6,45 € bei Mitte Meer



Der Wein eröffnet mit feinem Kirschduft, unterlegt von Zedernholz- und Eukalyptusnoten. Er ist sehr geschmeidig am Gaumen. Das Barrique ist so geschickt eingesetzt, dass die Frucht ein stabiles Gerüst hat und trotzdem wunderbar im Vordergrund bleibt. Sehr fein und lang nachhallend, mit langsam abschwellender Fruchtsüße. Eine Freude zu Kohlrouladen.

€! 2010 **Abbotts & Delauny** · Syrah · Pay d'Oc IGP · Abbotts & Delauny, Marseillette-Aude/Languedoc (16 Punkte) – 13% vol · 6,49 € im FrischeParadies



In der Nase erinnert dieser Wein an Cassis, Heidelbeeren und Holunder, aber auch eine feine rauchige Note ist erkennbar. Am Gaumen präsentiert er sich süß und saftig, mit angenehmer Struktur. Die Tannine erscheinen weich und mürbe, der Wein jedoch jung und frisch. Ein herrlich unkomplizierter Wein, der sich sicher gut mit geschmorten Ochsenbäckchen verträgt.

**GUTE WEINE**

2011 **Domaine du Moulin Camus · Cabernet franc · Vin de Pays du Val de Loire · Huteau Hallereau, Vallet/Loire (15 Punkte)** – 12% vol · 5,40 € bei La cave de Bacchus



Ein sortentypischer Cabernet Franc aus einem kleinen Familienweingut an der Loire. Er überzeugt mit intensivem Duft von roten Beeren und feinen würzigen Nuancen. Auch florale Noten sind erkennbar. Am Gaumen sehr schön zugänglich, mit frischen grünen Aromen und geschmeidigen Tanninen. Sehr gut zu Pasta mit fleischiger Soße.

2011 **Vignes de l'Alma · Gamay · Anjou AC · Roland Chevalier, Saint Florent le Viell/Loire (14,5 Punkte)** – 12% vol · 6,20 € im Weinkeller Türk



Im besten Wortsinn ein einfach guter Wein. Er ist zugänglich und ausgestattet mit feiner Fruchtsüße sowie spürbarer Säureader. Das Tannin ist smart, der Abgang nicht sonderlich lang, aber immer angenehm fruchtig und frisch. Fisch vom Grill oder aus der Räucherammer kann von diesem leichten Roten sehr gut begleitet werden.

Preisklasse 7 bis 12 Euro**SEHR GUTE WEINE**

€! 2010 **Clos La Coutale · Cahors AC · Philippe Bernede, Vire-sur-Lot/Süd-West (17 Punkte)** – 13,5% vol · 7,85 € bei Vinum



Was für ein großartiger Wein für relativ kleines Geld! Im ersten Eindruck deutet er auf ein recht verschlossenes Kraftpaket mit viel Holzwürze hin, doch schon nach kurzer Zeit im Glas haben wir einen wunderbar trinkreifen, fruchtbetonten Wein vor uns. Er verwöhnt mit Cassisnoten, etwas Leder, Lakritze und feinen Gewürzen wie Minze und Thymian. Auskleidend und lang am Gaumen, recht wuchtig dann noch mal im Nachhall. Der Wein ist wie gemacht zu deftigem Cassoulet.

2009 **La Côte · Coteaux du Languedoc AC · Château de la Negly, Fleury d'Aude/Languedoc (17 Punkte)** – 14,5% vol · 10,20 € bei Paasburg's WAL



Noch sehr jugendlich und frisch zeigt sich dieser reichhaltige Wein. Er animiert mit seinem Duft nach Kaffee, Brombeeren und ätherischen Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich kraftvoll und intensiv, mit robuster Tanninstruktur und geschliffener Säure. Der Nachhall ist lang andauernd und von feiner Eleganz. Ein sanfter Riese, kraftvoll, komplex und mit viel Charme. De bon appétit: zu gegrillten Steaks und pommes allumettes.



🌿 2010 **Les Petites Mains · Faugères AC · Domaine de L'Ancienne Mercerie, Autignac/Languedoc** (16 Punkte) – 14,5% vol · 10,00 € bei Vinum



Es sind die klassischen Rebsorten Südfrankreichs – Carignan, Syrah, Grenache und Mourvèdre – die den Wein prägen. Er hat eine jugendlich frische Farbe und duftet, wenn die anfängliche Animalik verflogen ist, nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und dunkler Schokolade. Auch am Gaumen sehr komplex, stoffig, mit angenehmer Fruchtfülle und harmonisch integriertem Tannin. Zu Rinderrouladen ein Genuss.

GUTER WEIN

2009 **Martinelle · Ventoux AC · Domaine Martinelle, Lafare/Rhône** (15 Punkte) – 14,5% vol · 9,80 € im Weinkeller Türk



In seinem üppigen Bukett offeriert der Wein den Duft von dunklen Kirschen, reifen blauen Bauernpflaumen, Tabak, Zimt und Walnuss. Fast etwas überreif, leicht ins marmeladige gehend dann der Geschmack. Auskleidend und fruchtsüß schmeichelnd, ohne Gerbstoffbelastung am Gaumen. Soviel geballte Frucht passt gut zu Wildgeflügel.

Preisklassen über 12 Euro

SEHR GUTE WEINE

2005 **Château Vignelaure · Coteaux d'Aix en Provence · Vignelaure S.A.S., Rians/Provence** (17 Punkte) – 13,5% vol · 19,00 € bei Hardy



Feine orangefarbene Reflexe in der sonst noch kräftigen Farbe deuten auf einen gut gereiften Wein hin. Etwas Liebstockel und reife Hagebutten bestätigen den Eindruck in der Nase, während sich der Wein am Gaumen vollmundig, mit weichen Tanninen und einer pikanten Säure präsentiert. Das Mundgefühl ist seidig und geschmeidig, der Nachhall wunderbar schokoladig – toll gereift, aber keineswegs alt. Gebratene Kalbsmedaillons kommen sicher gut mit diesem Wein zurecht.

🌿 2010 **Château Valcombe · Epicure · Ventoux AC · Luc & Cendrine Guénard, Saint Pierre de Vassols** (Bio in Umstellung)/Rhône (16,5 Punkte) – 14,5% vol · 12,50 € bei La cave de Bacchus



Feine würzige Komponenten sowie Noten von Tabak und Kaffee ergänzen die Frucht von Cassis und Brombeeren. Der Wein hat Rasse und Charakter. Seine anfänglich leicht animalischen Noten lösen sich schnell in der komplexen Aromenfülle auf. Die präsenste Gerbsäure und die Fruchttannine sorgen im Abgang für eine angenehme Adstringenz. Der Wein hat noch Potenzial und kann ein kräftiges Rindfleischgericht begleiten.