

Roussillon

Perfekte Kombinationen



Foto: Coppenot/CW, W&M

Grenache, Syrah, Carignan – Syrah, Carignan, Grenache – Grenache, Syrah, Mourvèdre oder auch Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan: So lauteten die Zusammensetzungen der Cuvées bei unserer Verkostung von trockenen Rotweinen aus dem Roussillon. Wenn man die Weine auf seiner „geistigen Zunge“ Revue passieren lässt, kommen einem diese Namen vor wie Zauberformeln. Zumindest aber, wenn man sich am nächsten Tag von der strapaziösen Probe der meist kräftigen, alkoholreichen Gewächse erholt hat, scheinen diese Rebsortenkombinationen so etwas wie ein perfektes Rezept für außergewöhnliche Rotweine darzustellen. Dazu muss man wissen, dass im Roussillon mindestens drei Rebsorten für die Rotweinbereitung vorgeschrieben sind. Zwei davon dürfen maximal 90% der Cuvée bilden.

Der Carignan ist darunter wahrscheinlich die einzige Rebsorte, die in früheren Zeiten von Spanien nach Frankreich importiert wurde und nicht umgekehrt. Die Gründe damals waren die Ertragssicherheit, die kräftigen Tannine und die intensive Farbe der Trauben dieser ansonsten nicht als sehr edel eingestuft Sorten. Reinsortig ausgebaut ergibt der Carignan gerbige, wenig elegante Weine. Der Grenache, in Spanien als Garnacha weit verbreitet, bringt sehr oft die fruchtigen Noten

Im Rahmen des Compact Roussillon in unserer September-Ausgabe haben wir auch 64 Weine aus der Region verkostet. Die Juroren zeigten sich von der beeindruckenden Qualität der trockenen Rotweine begeistert.

und den Alkohol in die Cuvées ein. Die Syrah gehört nicht zu den traditionellen Rebsorten der Region, findet aber mehr und mehr Verbreitung, da ihre gute Adaptionfähigkeit an unterschiedliche Terroirs sowie die Eleganz und Fruchtigkeit der daraus gewonnenen Weine immer mehr Freunde findet. Der Mourvèdre wiederum ist ein Gewächs des Roussillon. „Er muss das Meer sehen können“, sagen die Winzer. Dann gehört er zu den interessantesten Rebsorten des gesamten Südens.

Spricht man in anderen Regionen von „Säuremanagement“, so darf man im Roussillon getrost von Tanninmanagement sprechen. Durch die niedrigen Erträge, die sich bei den trockenen Roten selten weit über 30 hl/ha bewegen, fehlt es ohnehin nicht an Farbe und Alkohol. Das Können der guten Winzer dieser Region offenbart sich im Umgang mit den reichlich vorhandenen Tanninen. Nur selten hatten wir eine Probe im mittleren bis gehobenen Preisbereich, die soviel Spaß machte. Die Gerbstoffe waren immer präsent, aber bei nur wenigen Weinen unangenehm bitter oder gar unreif. Meist fan-

den wir gut ausgewogene Verhältnisse von Tannin und Holzeinfluss.

Von 64 probierten Weinen stammten 13 aus dem Jahrgang 2004, 22 Proben kamen aus dem ungewöhnlichen Jahrgang 2003, 9 aus 2002 und 19 aus dem Jahr 2001. Nach der Auswertung der Beurteilungen lagen 24 Weine über der Schwelle zum „gut bis sehr gut“ von 14 Punkten. Wir landeten sogar 4 national herausragende Weine, die die 16-Punkte-Hürde locker nahmen. Nur 4 Weine landeten unter 12 Punkten und dies teilweise auch nur, weil sie einen deutlichen Einfluss von Brettanomyces erkennen ließen, was so mancher traditionelle Erzeuger auch heute noch anstrebt und somit nicht negativ beurteilen würde.

Die Preisspanne begann bei rund 4 Euro ab Hof und reichte mit drei Ausnahmen bis 19 Euro. Die drei teureren Weine sind ab Hof nicht unter 30 Euro zu haben, konnten aber bei unserer Jury nicht alle ausreichend Punkte für einen der vorderen Plätze sammeln. Der teuerste Wein der Probe landete auf Platz 4.

Klaus Herrmann

WEIN+MARKT 11/2005



Die Besten der Probe

Jahr	Weinname	Herkunft	Hauptrebsorten	Erzeuger	Preis ab Keller	Note
2003	„La Carlissa“	Côtes du Roussillon Villages Tautavel	Grenache, Syrah, Carignan	Domaine des Chênes (domainedeschenes@wanadoo.fr)	18,30	17,2
2003	Domaine Sol-Payré	Côtes du Roussillon	Syrah, Carignan, Grenache	Domaine Sol-Payré (domainesolpayre@wanadoo.fr)	6,-	16,3
2001	„Symphonie 2001“	Côtes du Roussillon Villages Tautavel	Syrah, Grenache, Carignan	Domaine Mounié (domainemounie@free.fr)	11,50	16,2
2002	Cyrécé	Collioure	Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah	La Cave de l'Abbé Rous (www.abberous.com)	32,-	16,0
2004	Les Terrasses Régis Boucabeille	Côtes du Roussillon Villages	Grenache, Carignan, Syrah	Domaine Boucabeille (www.boucabeille.com)	6,-	15,5
2002	Cuvée Romain Mercier	Côtes du Roussillon	Syrah, Mourvèdre, Grenache	Domaine Joliette (mercier.joliette@wanadoo.fr)	9,90	15,0
2004	Domaine du Mas Crémat	Côtes du Roussillon	Grenache, Syrah, Mourvèdre	Domaine du Mas Crémat/ Jeannin-Mongear (www.mascremat.com)	6,80	14,8
2002	Château Les Pins	Côtes du Roussillon Villages	Syrah, Grenache, Mourvèdre	Vignerons de Baixas pour Château Les Pins (contact@dom-brial.com)	8,50	14,8
2003	Cuvée André Mercier	Côtes du Roussillon	Syrah, Mourvèdre, Grenache	Domaine Joliette (mercier.joliette@wanadoo.fr)	7,70	14,8
2001	Domaine Piquemal	Côtes du Roussillon Villages	Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan	Pierre et Franck Piquemal (www.domaine-piquemal.com)	8,60	14,8
2001	„Cuvée le Vignon“	Côtes du Roussillon		Domaine Lafage/Mas Durand (Tel. +33/4 68 80 35 82)	17,40	14,7
2004	Château Rombeau	Côtes du Roussillon		Domaine de Rombeau (www.domaine-de-rombeau.com)	7,-	14,7
2004	Le Clos	Côtes du Roussillon		Veronique et Pierre Boudau (www.domaineboudau.fr)	5,80	14,7
2003	„Cuvée Bastien“	Côtes du Roussillon Villages	Grenache, Syrah, Mourvèdre	Domaine du Mas Crémat/ Jeannin-Mongear (www.mascremat.com)	10,-	14,5
2001	„Le Mascaron“	Côtes du Roussillon Villages Tautavel	Syrah, Grenache, Mourvèdre	Domaine des Chênes (domainedeschenes@wanadoo.fr)	9,-	14,5
2001	„Les Hauts de Dona“	Côtes du Roussillon Villages		Celier de la Dona (www.donabaissas.com)	12,-	14,5

Die kompletten Erzeugeradressen erhalten Sie beim Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon in Perpignan unter export@vins-du-roussillon.com.