

# ROTWEINE AUS DEM ROUSSILLON

	WEINE/HERSTELLER	BEURTEILUNG
17,0	2001 Symphonie, Côtes du Roussillon Villages Tautavel <b>Domaine Mounié</b>	würzig-fruchtige Saftigkeit mit gekanntem Holzeinsatz und viel Tanninen zum Kauen, diese sind aber von erster Güte im kraftvollen, dichten Saft, der auch noch mineralische Frische in die große Symphonie einbringt
17,0	2001 Terroir Mailloles Côtes du Roussillon, 22,00 € <b>Domaine Sarda-Malet</b>	tiefe, konzentrierte Saftigkeit mit feinsten Würze und Fruchtsüße, extrem dicht, dabei kaum greifbar vielschichtig bei edlem, fast cremigem Tannin-Biss, der dafür sorgt, dass der voluminöse Wein niemals mächtig erscheint
16,5	2002 Les Falaises Côtes du Roussillon Villages Tautavel <b>Domaine Gardies</b>	sicherlich einer der großen Weine des Roussillon, in 2002 sehr gereift beerensaftig (schwarze Beeren, auch Amarenakirsche...), aber auch feinwürzig; opulent und dicht bei feinem, gut im voluminösen Saft eingebundenem Tanningerüst
16,5	2001 Réserve Côtes du Roussillon, 11,50 € <b>Domaine Sarda-Malet</b>	konzentrierte, in sich ruhende Nase; dichte, volle, stoffige Saftigkeit, dabei aber immer sehr fein, süßliche Note, doch trotz 14,0%vol. elegant durch Frische und feinste Tannine
16,5	2002 La Torre Côtes du Roussillon Villages <b>Domaine Gardies</b>	ein »schwarzer« Wein, voll, dicht und schwer mit schwarzer Beerenfrucht und viel Holzkonturen, alles sehr intensiv, fast aggressiv (braucht noch Flaschenreife)
16,5	2002 Cuvée Sainte-Colombe Côtes du Roussillon <b>Domaine Depeyre</b>	geschliffener als die urige aber ohnehin schon herausragende Standard-Cuvée, sehr kompakt mit eleganter Frucht und Röstigkeit (Schokolade), dazu einen feinen Biss, alles stimmig und sehr edel
16,0	2003 Cornet & Cie Collioure, 11,00 € <b>La Cave de L'Abbe Rous</b>	ansprechend dicht-fruchtig (Kirsche, Beeren...) mit Holzwürze, wirkt dennoch ungeschminkt mit Säuregerüst; alles passt, wirkt edel und elegant (eine Klasse besser als die niedrigpreisigere Cuvée des Peintres des Hauses)
16,0	2001 Cuvée Capatas Collioure, <b>Domaine du Tragner; Good in Food, Reutlingen</b>	steht deutlich über der Cuvée Octobre des Hauses, ist aber von fast übermächtiger, voluminöser Saftigkeit (15,0%vol.) und überoastetem Holzeinfluss, in seiner großen Konzentration mit Saft und Kraft aber beeindruckend
16,0	2002 La Compagnie des Papillons Côtes du Roussillon Villages, 12,00 € <b>Domaine du Clot de l'Oum</b>	besticht neben seiner würzigen Frucht bei extraktreich wirkendem Körper mit Struktur vor allem durch seine straffe, mineralische Art; voller Terroir-Ausdruck
16,0	2003 Patrimoine Côtes du Roussillon Villages, <b>Domaine Boudau; Weinh. Stratmann/Weinh. Cord Stehr, Zeven</b>	auffallend junge Farbe; frischer, beeriger Duft, zunächst recht diskret; volle Saftigkeit schwarzer Beeren mit feinstem Biss, konzentriertes Mundgefühl, voluminös aber mit Tiefe, alles passt
16,0	2002 Côtes du Roussillon <b>Domaine Depeyre; Good in Food, Reutlingen</b>	unwüchsig mit erdiger und animalischer Note (Fleischbrühe) zur voll konzentrierten, röstigen Saftigkeit mit Räucherspeck und Schoko bis hin zu kühler Würze bei kräftigen Konturen
16,0	2002 Les Millères Côtes du Roussillon Villages <b>Domaine Gardies</b>	ansprechende Nase, erdig-würzig mit Lakritz, Pfeffer, Wildkirsche...; sehr voll und kräftig, dabei fein und samtig durch weiche Tannine
16,0	2002 Les Orris Côtes du Roussillon Villages, 22,00 € <b>Jean Boucabeille</b>	feiner Duft, zart nach Rumfrüchten, dezent Holz aber auch Mineralität; im Mund mehr würziger Kirschsaff, gut strukturiert und mit großer, eleganter Länge
15,5	2003 Cuvée Serral, <b>Domaine Madeloc Collioure, 15,00 € Gallard et Bails</b>	sehr voluminös (14,5%vol.) und extrem vom Barrique gestylt, das zwar auch ansprechend (Vanillecreme, Nougat...) bei dichter Saftigkeit, dennoch Geschmackssache
15,5	2001 <b>Domaine du Tragner; Good in Food, Reutlingen</b>	riecht nach Meer und mediterranen Kräutern; wirkt im Mund dann trotz seiner beerenfruchtigen, sehr würzigen Saftigkeit nie schwer und erfreulich authentisch
15,5	2001 La Carissa Côtes du Roussillon Villages Tautavel, 18,30 € <b>Domaine des Chênes</b>	der extreme, röstige Neuholzeinsatz und 15,5%vol. veranlassen die Verkoster, vorsichtig zu bewerten, dabei ist die Frucht keineswegs verdeckt, der Wein nicht alkohollisch, höchstens süßlich, samtig, voll und lang
15,5	2000 Cuvée Montpins L'Extrait Côtes du Roussillon, 17,00 € <b>EARL Mercier, Domaine Joliette</b>	intensive Nase mit einer kuriosen Note von schwarzen Oliven zur Frucht dunkler Beeren, auch Waldboden...; feinröstig gereift mit Tannin und Säure im Lot, der edle Biss ist stilvoller als beim etwas trocknenden 2001er des Hauses
15,5	2002 Saint Bart Vieilles Vignes Côtes du Roussillon Villages <b>Domaine du Clot de l'Oum</b>	Wildkirsch-Nase mit Rumfrüchten, Würze und Lakritz...; weiche, süßlich-dichte Frucht, ausladende Art mit festen, dennoch saftig wirkenden Tanninen, alles noch sehr straff, fast undurchdringlich, Potenzial
15,5	2001 Cami de la Berne Côtes du Roussillon, 20,00 € <b>Domaine Blanes</b>	reife Frucht mit mediterraner Würze, Leder, Lakritz und anderen Röstnoten; voller, beeriger Saft mit präsentem Holz- und Tannin-Biss, der aber gut integriert ist; große Länge
15,5	2001 Château de Valmy Côtes du Roussillon, 9,00 € <b>Château de Valmy</b>	würzige Beeren-Nase, fast kühl würzig und feinröstig gereift, klare Konturen, sehr fein und diskret, dabei angenehm leicht im Alkohol bei schokoladigem Finale, alles stimmig; den ziehen wir der holzlastigen Prestige-Cuvée »Le Premier de Valmy« vor
15,5	2002 Monte Nero Côtes du Roussillon Villages, 12,00 € <b>Jean Boucabeille</b>	zart fruchtig (Himbeere...), auch pfeffrig und dezent erdig mineralisch...; saftig, recht schmelzig mit gut eingebundenen Tanninen, ansprechend zu trinken
15,5	2002 Cuvée Henri Boudau Côtes du Roussillon Villages 9,90 €, <b>Domaine Boudau; Weinh. Stratmann/C. Stehr, Zeven</b>	Waldbeeren und mediterrane Kräuter, eigenwillig aber spannend im Aroma, auch Lakritz; vermutlich jahrgangsbedingt mittelmäßige, dennoch gut eingebundene Tannine, die letztendlich bei voller Saftigkeit auch zum finessenreichen Finale beitragen; ansprechend zu trinken, ab jetzt aber auch Flaschenreife interessant
15,0	2000 Ego Côtes du Roussillon Villages <b>Domaine Cazes</b>	kurios kühle, erdige Art, dabei reif (Trockenfrüchte) und röstig (Tabak) im Duft; stoffig, dicht, dabei angenehm säuerlich und mit guten Tanninen; wirkt nicht schwer sondern ausgewogen (gefiehl uns etwas besser als der 1999er Alter und steht deutlich über dem 98er Ego)
15,0	2001 Expression, Côtes du Roussillon Villages Tautavel, 8,00 € <b>Domaine Mounié</b>	Kraftpaket mit fleischiger Note, ein bisschen unruhig, ja rustikal im Fruchtausdruck, retronasal schließlich feinwürzig; voluminöser Saft mit kräftigem Biss, dennoch insgesamt ausgewogene, sanfte »Expression«
15,0	2001 Le Mascarou Côtes du Roussillon Villages Tautavel, 8,00 € <b>Domaine des Chênes</b>	Kirschrucht und Würze (von Vanille bis Lorbeer); obwohl voluminös (14,5%vol.) nur von mittlerem Körper, wobei der Alkohol aber aufgrund frischer Struktur nie stört; Le Mascarou wirkt fast süffig