



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

Vins du Roussillon



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL

Vins du Roussillon

WEINE AUS DEM ROUSSILLON - INFORMATIONSBÜRO

REINER WITTE

HERMANN-LÖNS-STR. 136 · D-51469 BERGISCH GLADBACH

TEL. 02202 - 45 97 88 · FAX 02202 - 45 709

WITTE@INFO-ROUSSILLONWEINE.DE

WWW.INFO-ROUSSILLONWEINE.DE

Wissenswertes über das Kleinod unter
den französischen Weinbaugebieten...

... und die Fruchtekammer Frankreichs.



Ausgabe Nr. 15 - Juni 2005

BILDNACHWEIS: C.I.V.R.

COLLIOURE · CÔTES DU ROUSSILLON · CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
BANYULS · MAURY · RIVESALTES · MUSCAT DE RIVESALTES

DIE FRÜCHTEKAMMER FRANKREICHS

Pfirsichbäume, Nektarinen, Aprikosen und Kirschen - das sonnenverwöhnte Roussillon ist die prall gefüllte Fruchtekammer Frankreichs und natürlich auch das Kleinod unter den einheimischen Weinanbaugebieten; ein Kleinod, das die Weinfreunde jetzt mit einer neuen Appellation überrascht hat: Côtes du Roussillon Les Aspres.

Das Mittelmeer, die Ausläufer der Pyrenäen, die Flusstäler von Agly, Têt und Tech, die Weingärten - das Antlitz der Landschaft im Roussillon verändert sich oft und plötzlich, aber die drei Grundfarben bleiben, vor allem im Sommer, immer gleich: ein blauer Himmel, eine gelbweiße Sonne und ein sattes Grün der Wein- und Obstgärten. An 325 Tagen im Jahr scheint hier die Sonne, die idealen Voraussetzungen also für körperreiche, tiefstrukturierte Weine und auch für jene Früchte, die wir in den nördlicheren Breitengraden alle so lieben:

„Ob Pfirsiche, Aprikosen oder Wein, das Terroir muss stets gut ausgesucht sein“, sagen die Obstproduzenten, die häufig zugleich auch Winzer sind. Tatsächlich wird der Terroir-Begriff, also die Idee, dass die natürlichen Gegebenheiten eines Rebenstandortes wie Boden und Klima sich entscheidend auf den dort erzeugten Wein auswirken, in Frankreich auch von den Produzenten anderer Nahrungsmittel wie Obst, Käse oder Fleisch propagiert: So wie die Winzer im Roussillon wissen, dass die Syrah-Rebe sich vorzüglich auf einem schwarzen Schieferboden und die Carignan-Rebe sich am besten an einer Hanglage entwickelt, kennen die Pfirsichproduzenten aus jahrhundertelanger Erfahrung die Vorzüge eines relativ lockeren, sand- und steinhaltigen Schlickbodens für ihre Früchte.

Frankreich ist das Land mit den weltweit strengsten Lebensmittel- und Weingesetzen: So wird beispiels-



Allein ein Viertel der französischen Pfirsichproduktion gedeiht im katalanischen Frankreich, exakter: in einem kleinen, nur 25 Kilometer kurzen Landstrich zwischen den Städten Millas und Prades entlang des Têt-Ufers. Hier werden zwischen dem 1. Juni und dem 30. September auf 5.500 Hektar über 100.000 Tonnen Pfirsiche geerntet! Diese Obstart findet hier jenen idealen Standort - lichtreich, warm und geschützt -, an dem ihre Früchte gut ausreifen können, um so ihr volles Aroma zu entwickeln.

weise die Produktion der AOC-Qualitätsweine des Roussillon von vier Instanzen mit eigenen Inspektoren und Technikern kontrolliert: dem Finanzministerium (Alkoholsteuer), dem Landwirtschaftsministerium, dem Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) sowie dem Institut National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie (I.N.A.O.). Unter Federführung dieses Nationalen Instituts der Herkunftsbezeichnungen entstand im Verlauf der letzten 80 Jahre ein ausgetüfteltes System der Selbstverwaltung für derzeit 465 Weine mit der Bezeichnung Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Bemerkenswerterweise findet dieses Prinzip der kontrollierten Herkunftsbezeichnung auch auf viele Lebensmittel Anwendung: Milchprodukte wie beispielsweise die Beurre des Charentes oder der Roquefort-Käse unterliegen ebenso diesem AOC-Prinzip wie das Bresse-Geflügel. Und nun wurde auch für die berühmten Aprikosen Rouge du Roussillon, Royal Roussillon und Hélène du Roussillon der AOC-Status beantragt: Diese Varietäten, inzwischen weltweit angebaut, entwickelten sich speziell auf dem einzigartigen Roussillon-Terroir; tatsächlich erreichen sie hier, auf den steinigen, tonhaltigen und sandigen Böden der Küsten und Uferregion zwischen Agly und Têt, ihr optimales Gleichgewicht an Zucker und aromatischer Frucht.

AOC-Produkte stehen also für einen bestimmten, unverkennbaren Geschmack, für eine Qualität, die einem eindeutig definierten Terroir zugeordnet werden kann; normalerweise benötigt ein Produkt zwischen fünf und zehn Jahre, um vom Institut National eine Appellation zugeprochen zu bekommen.

Wie lange auch die Wartezeit für die Roussillon-Pfirsiche betragen wird, beim Wein feiern die einheimischen Winzer gerade ihren jüngsten Erfolg: Die gehobene Palette der AOC-Weine ist jetzt durch die Côtes du Roussillon Les Aspres angereichert worden: Les Aspres, das ist die raue Landschaft süd-westlich von Perpignan hin zu den Ausläufern der Pyrenäen, dort, wo die Weinreben sich von Hügel zu Hügel ziehen und sich mit ihren Wurzeln tief in die kargen kieshaltigen Tonböden einbohren, um so ihren großzügigen Geschmack an intensiven Tanninen und roten Früchten hervorzu- bringen. Diese Hügellandschaft beherbergt für Kenner so wohlklingende Weindörfer wie Tresserre, Trouillas, Sainte Colombe de la Commanderie, Terrats oder Castelnou, und tatsächlich, in den ersten Degustationen der Les-Aspres-Weine zeigten

sich diese vielversprechend: Sie sind geprägt durch den Duft reifer Südfrüchte, mit einer guten Ausgewogenheit und einem Hauch von Kirscharoma.

Wie ihre Roussillon-Brüder sind die Les- Aspres-Weine eine typische Cuvée aus den Rebsorten Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre, wobei die drei letzteren Sorten einzeln betrachtet nicht mehr als 50 Prozent im Wein ausmachen dürfen. Da das Dekret eine Mindestausbauzeit der Weine bis zum 1. Oktober des der Ernte folgenden Jahres vorschreibt, ist inzwischen mit dem 2003er der erste Jahrgang der Les Aspres im Handel erhältlich: Eine reichhaltige Palette an Rotweinen von süffigem Charakter, der auf die Feinheit der Tannine zurück-



geht und so typisch für das sonnenverwöhnte Roussillon ist. Weine, die schon jetzt getrunken werden dürfen, aber auch ruhig noch vier oder fünf Jahre im Keller liegen bleiben können.

Côtes du Roussillon Les Aspres - ein Name, den man sich einprägen wird.

Das Kleinod unter den französischen Weinbaugebieten hat wieder ein neues Prachtstück zur Welt gebracht.

20 JAHRE SAINT BACCHUS - 20 JAHRE STREBEN NACH QUALITÄT

Die deutschen Journalisten André Dominé und Klaus Herrmann, der Sommelier Sebastian Georgi vom 3-Sterne-Restaurant Schloss Lerbach sowie 32 weitere Jurymitglieder - je zur Hälfte aus Frankreich und anderen Ländern Europas - hatten es am 9. Mai 2005 schwer. Sie mussten sich in 16 Kategorien aus der Vielfalt der Roussillonweine (377 angestellte Weine, 163 in der engeren Auswahl) jeweils für einen Sieger entscheiden.



Da die Qualität der Weine auf breiter Front immer besser wird, blieb manchmal nur der Kompromiss, zwei Gewinner zu benennen, was die abendliche Siegerehrung vor rund 800 Gästen im Kongresszentrum von Perpignan reichlich in die Länge zog.

SAINT BACCHUS 2005 - DIE SIEGERWEINE

- **Côtes du Roussillon Blanc**
Domaine de Rombeau
Château Rombeau 2004
- **Côtes du Roussillon Rosé**
Les Vignerons de
Planèzes-Rasiguères
Trémoine de Rasiguères 2004
- **Côtes du Roussillon Rouge**
Domaine Boudau
Le Clos 2004
Château de Valmy
Château Valmy 2002
- **Côtes du Roussillon Villages**
Château Saint-Roch
Kerbuccio 2003
Château Dona Baissas
Les Hauts de Dona 2001
- **Collioure Blanc**
Le Dominicain
Padreils 2004
- **Collioure Rosé**
Cave de l'Abbé Rous
Cornet & Cie 2004
- **Collioure Rouge**
Cave de l'Abbé Rous
Cyrécé 2002
- **Banyuls**
Cellier des Templiers
Rimatge 2003
L'Etoile
Extra Vieux 1993
- **Banyuls Grand Cru**
Cellier des Templiers
Cuvée Président Henri Vidal 1994
- **Maury**
Les Vignerons de Maury
Pollen 2003
Les Vignerons de Maury
12 ans
- **Muscat de Rivesaltes**
Domaine de Rombeau
Château Rombeau 2004
- **Rivesaltes Grenat et Tuilé**
Domaine Boudau
Sur grains 2003
Domaine Cazes
Tuilé 1988
- **Rivesaltes Ambré**
Le Cellier de Trouillas
Pierre d'Aspres 1986
- **Vin de Pays Blanc**
Les Vignerons des Côtes d'Agly
Chardonnay 2004
- **Vin de Pays Rosé**
Domaine Boudau
Le Petit Closi 2004
- **Vin de Pays Rouge**
Les Vignerons de Cases de Pène
Ninet de Pena Cuvée 2004

KLEINE ROUSSILLON- PRESSESCHAU IM WEB:



www.europewine.com/fetevendages.html

Dr. Christoph Hofmaier:

„Papi“ und die kinderleichte Weinlese.

www.schwarzaufweiss.de/frankreich/roussillon.html

Dr. Volker Mehnert: Welchen Wein trank Picasso?

Kunst und Wein im südfranzösischen Roussillon

www.wein-plus.de/magazin/index.html?show=inhalt&nr=695

Marcus Hofschuster: Roussillon - Aus Frankreichs Backofen

SIE KÖNNEN WAS ERLEBEN...

... BESUCH BEIM WINZER

Vom 30. Juni bis 6. September besteht wieder die Möglichkeit am Programm „UNE CAVE - UN JOUR“ teilzunehmen. Von verschiedenen Haltepunkten im Roussillon geht's mit dem Bus zum Weingut und wieder zurück. Zwischendurch lernen Sie viel über Terroir, Rebsorten und Weinausbau - vom Winzer persönlich! Und mit ihm zusammen genießen Sie seine Weine und die katalanische Küche. Es dürfte ein vergnüglicher Abend werden!

... FEST DES WEINS UND DES TERROIRS AM 16. JULI 2005 IN MAURY

Ein buntes Volksfest mit Musik, Handwerkermarkt, Umzügen, landestypischem Essen - und natürlich Weinverkostungen.

... FÊTE DES VENDANGES AM 15./16. OKTOBER 2005 IN BANYULS

Die Winzer und ihre Gäste feiern das Ende der Weinlese mit gutem Essen und Wein, mit Musik und Tanz, fröhlich und farbenfroh am Strand von Banyuls!

... FÊTE DES VINS PRIMEURS AM 22. OKTOBER 2005 IN PERPIGNAN

In den malerischen Gassen der Altstadt von Perpignan können Sie mit den Winzern feiern und die neuen Weine verkosten.