Chêne Bleu

Héloise IGP

, 750 ml

France,

9910212176

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	4.6 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Lammragout mit Ofengemüse und schwarzer Oliventapenade

(Lamm)

Gedeckte Steinpilz- und Pfifferlingstarte (vegetarisch)

Cassoulet (Lamm, Schwein, Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 23.05.2025

Christina Hilker: Beim 2010er Héloise handelt es sich um einen Wein der wie dunkle, flüssige Schokolade über die Zunge gleitet. Tannin und Säure sind präsent aber durch die ausladende und süßlich anmutende Frucht perfekt integriert. Ein Wein den man aufgrund seiner vermeintlich schon sehr zugänglichen Art nicht falsch einschätzen darf, er besitzt durchaus Entwicklungs-und Reifepotential. Im Nachhall wieder die typische Frische, die Chêne Bleu auszeichnet.

Farbe
Fast opakes Granatrot mit leichter ziegelfarbener Randaufhellung

Nase
Der 2017er *Héloïse* ist ein konzentrierter, tiefer Wein, der im Duft an satt reife schwarze Kirschen, Brombeeren, Zwetschgen und Moosbeeren erinnert, aber auch an eine Tapenade von schwarzen Oliven, ein konzentriertes Kalbsjus, Rosmarin und Piment.

Gaumen
Am Gaumen wirkt die Cuvée tief, reif und gereift, so dass sie jetzt perfekt zu trinken ist. Sie besitzt Volumen und Fülle sowie eine feine, kreidige Textur. Der südliche Wein erinnert an dunkle Beeren, Kirschen und Kirsch, Lakritz und dunkle Schokolade mit einem süßen Kern und einer kühl mineralischen Ader.