

 **d'Ouréa**

Gigondas "La Belle Cime"

AOC

 , 750 ml

 France,

 9910233035

 , ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Crespeou Provencale

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Zander mit Speck und Trauben

(Fisch)

Lammschulter aus dem Ofen

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.03.2023

Die Domaine D'Ouréa liegt im Herzen des Departements Vaucluse im südlichen Rhône-tal in Vacqueyras. Der Name der 520m hoch gelegenen Domaine fusst in der griechischen Mythologie und bezieht sich auf den Gott der Berge. Mit direktem Blick auf den gegenüber liegenden Mont Ventoux und die Dentelles de Montmirail umfasst das Weingut von Adrien Roustan 20 Hektar, die sich auf Vacqueyras und Gigondas verteilen. Der Betrieb ist seit 2012 biologisch zertifiziert, im Jahre 2020 folgte die Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung, die mit dem Jahrgang 2023 abgeschlossen sein wird.

Der La Belle Cime stammt von den kalkhaltigen Terrassen oberhalb Gigondas auf einer Höhe bis zu 520 Metern. Durchzogen von rotem Mergel ist dieser Wein aus überwiegend Grenache Noir (nebst 20% Syrah und 10% Cinsault) kraftvoll mit subtiler Spannung. Gepflanzt im Jahr 1975 stammen die Rebanlagen noch von Adriens Großvater. Nach der Lese werden die Trauben entrappt, sanft angepresst und anschließend spontan im Beton vergoren, auch der Ausbau des Weines findet ausschließlich im Beton statt.

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Mit satter roter Beerenfrucht nach Amarenakirschen, Maul- und Brombeeren sowie herben Akzenten nach Holunder nebst Blutorangenzesten verströmt der 2020 La Belle Cime Gigondas von der Domaine Domaine d'Ourea sein üppiges Bouquet aus dem Kelch. Zur Frucht kommt eine distinktive, mineralisch frische Nervigkeit sowie markant mediterrane Macchia, die an Olivenblatt, Rosmarin und Wacholderholz erinnert. Rhône pur im vollen Effekt.

Mund:

Auch am Gaumen ist er fruchtgesteuert mit saftig dunkler Frucht, zarter Vibration und poliertem Gerbstoff. Feinkörnig wie feinstes Schmirgelpapier konturiert ihn die Phenolik und zügelt die fast überschwängliche Frucht, getragen von kühler Mineralik und anregend fein verwobener Säure – ein rares Gut im warmen Gigondas. Jung getrunken ein Genuss, gereift ein mittlerweile immer seltenerer Genuss.