

# Chêne Bleu

## Héloïse IGP

 2017, 750 ml

 Frankreich, Rhône (Süd)

 9910212176

 Grenache, Roussanne, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 4,6 g/l

### Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammragout mit Ofengemüse und schwarzer Oliventapenade  
(Lamm)

Gedeckte Steinpilz- und Pfifferlingstorte (vegetarisch)

Cassoulet (Lamm, Schwein, Geflügel)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

## Information zum Wein

Héloïse ist der rote Flaggschiff-Blend des Weinguts und eine Cuvée aus rund 2/3 Syrah mit rund 20 % Grenache Noir und einem Hauch Roussanne. Benannt wurde der Wein nach der berühmten Philosophin Héloïse d'Argenteuil, der Schülerin und späteren Geliebten von Pierre Abélard. Der Grenache Noir ist über 60 Jahre alt, und steht in nordwestlicher Ausrichtung auf 530 Metern. Der Syrah ist über 50 Jahre alt und steht in Südwestlage auf 540 m Höhe. Die Böden sind geprägt von Kalkmergel und sind sehr steinig. Ausgebaut wurde der Wein für 18 Monate im Barrique.

## 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.