

Chêne Bleu

Héloïse IGP

 2013, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910212162

 Grenache, Roussanne, Syrah

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete im Salzteig gegart mit Petersilien-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Tataki vom Iberico-Schwein mit Buchenpilzen und

gerösteten Haselnüssen

(Fleisch)

Hirschmedaillons mit Steinpilzen a la crème

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

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.

Info:

Abélard stammt aus einem idyllischen, hochgegangenen Weinberg am Mont Ventoux. Nach der Handlese werden die Trauben gleich zwei Mal selektiert. Das Ergebnis ist eine Fruchtqualität der Superlative. Die Cuvée besteht aus Syrah und Grenache Noir von alten Reben. Eine kleine Dosis der weißen Sorte Roussanne wurde der Cuvée ergänzt. Der Ausbau in einzelnen Chargen erfolgt in kleinen Eichenholzfässern für 18 Monate.

Farbe:

Funkelndes, dunkles Kirschrot, heller Rand und zart violette Reflexe

Nase:

In der Nase betört er auf Anhieb mit reichlich seriöser dunkelbeeriger Frucht. Maulbeere, Himbeere und Brombeere wären hier hervorzuheben. Cassis und Süßkirsche reihen sich in zweiter Reihe ein. Der Frucht kommt eine feine Nuance Süßholz entgegen. Dunkel, etherisch und einladend zugleich. Eine erdige Nuance von Rote Bete kommt genial zu den Früchten hinzu. Auch etwas Artischocke und gekochte Paprika setzen vegetabile Akzente. Das wirkt austarierend und kontrastreich zugleich. Héloise zeigt sich von Graphit und kühlen Elementen durchzogen. Die Frucht wirkt nie konzentriert oder üppig, sondern immer elegant und zart. Anklänge von Wacholder, schwarzem Pfeffer sowie etwas Weihrauch sorgen für reichlich Würze. Rosmarin und Thymian runden ihn sehr gelungen ab.

Gaumen:

Er führt diesen Gedanken auch im Antrunk fort. Zart in seiner Frucht, saftig im Antrunk. Er offenbart sowohl fleischige als auch blutige Attribute. Die beerige Frucht wird durch die vegetabilen und erdigen Komponenten bestens im Zaum gehalten. Er lebt von Finesse und Eleganz. Sein mineralischer, fast salziger Auftritt hebt das Trinkflussniveau deutlich an. Glücklicherweise liefern die Höhenlagen des Ventoux für eine gesunde, intakte Säurestruktur. Die feine Kräuterwürze setzt sich auch am Gaumen nahtlos fort. Der mediterrane Touch

ist im Nachhall unverkennbar und wirkt dort wie festgenagelt.