



Côtes-du-Rhône (Frankreich): Domaine La Rémejeanne

1
Blick auf die Domaine La Rémejeanne. Das Weingut ist als Bio-Betrieb zertifiziert.

2
Verkostung mit Olivier Klein.

Die Weinregion Côte-du-Rhône, die in der Schweiz lange als Lieferantin billiger Ausschankweine verpönt war, ist heute eine wahre Schatzkammer für Entdecker. Selbstverständlich kennt jeder Interessierte Châteauneuf-du-Pape, Hermitage und Côte-Rôtie. Aber es gibt immer noch weitläufige, unbekannte Gebiete, in denen teilweise hervorragende Weine gekeltert werden. Ein Paradebeispiel einer solchen Trouville ist die Domaine La Rémejeanne von Rémy Klein und seinem Sohn Olivier, die ihren Familienbetrieb mit grosser Sachkenntnis und Begeisterung führen. Was man hier degustiert, hat nichts mit dem landläufigen Côte-du-Rhône zu tun. Schon so mancher Blindvergleich mit bekannten Châteauneuf-du-Pape ist zugunsten der Domaine La Rémejeanne ausgefallen. Den stilistisch vielleicht grössten Unterschied zur weltberühmten Appellation findet man im fehlenden Holzfassausbau und sicherlich auch im Preis.

Der Hauptgrund für die überragende Qualität der Rémejeanne-Weine liegt neben dem hohen Anspruch der Eigentümer in der vorteilhaften Beschaffenheit der Böden und ihrer sehr guten Exposition. Rémy erklärt: «Ein wichtiger Umstand sind auch die Erträge, die wir in unseren Weingärten bewusst möglichst tief halten. Natürlich gibt es Anlagen mit Weissweintrauben, die gut und gerne sechzig Hektoliter pro Hektare produzieren. Aber wenn man in unserer Gegend qualitativ hochstehende Grenache und Syrah erzeugen will, sollten 35 Hektoliter pro Hektare nicht überschritten werden. Seit wir biologischen Rebbaubetriebe betreiben, sind unsere Erträge sowieso tiefer als üblich. Wirtschaftlich betrachtet ist das sehr wenig, zumal wir nur etwa ein Drittel der

3
Im Gespräch mit Rémy Klein (links).

Preise einer renommierten Appellation verlangen können. In so schwierigen Jahren wie 2014 produzieren wir zudem noch geringere Mengen der mittleren Qualität und auf die Erzeugung unserer besten Weine verzichten wir ganz!»

Das ist auch der Grund, weshalb wir in den vergangenen zwei Jahren viele Rémejeanne-Fans enttäuschen mussten. So boten wir weder den 2013er noch den 2014er an. Rémy teilte uns mit, dass die Weine nicht den üblichen Standard erfüllen. So hat es nach dem wunderbaren 2012er erst wieder der 2015er zu einer Spezialfüllung geschafft. Rémy sagt: «Ich kenne die hohen Erwartungen eurer Kunden. 2015 war glücklicherweise ein grosser Jahrgang bei uns und ich bin sehr stolz auf diesen Wein.» Auch wir geniessen mit grosser Freude diesen kraftvollen, schmeichelhaften Rotwein, der perfekt zur klassischen, französischen Landküche passt.



Domaine La Rémejeanne (rot) 2015
«Selection Schwander», Côte-du-Rhône a.c.
60% Grenache, 40% Syrah

Leuchtendes Purpur; reifes, würziges Bouquet; vollmundig im Gaumen, sehr ausgewogen, mit abgerundeter Frucht und köstlichem Geschmack, sehr lang. Ein idealer Begleiter zu herzhaften Gerichten. Übertrifft manch prestigeträchtigen Rhönwein! Ab jetzt bis Ende 2020.

Fr. 14.90 (ab September 17 Fr. 16.90)