



## Frankreich (Corbières): Château Ollieux Romanis

1  
September 2020: Verkostung des gesamten Sortiments mit Pierre Bories (links) an prächtiger Lage.

Es ist ein grandioser Herbsttag, als wir letztes Jahr auf dem Weingut Ollieux Romanis in der Languedoc-Appellation Corbières zu Besuch sind. Sofort fällt auf, dass in der Kellerei grössere Umbau- und Renovationsarbeiten im Gang sind. Der Eigentümer Pierre Bories begrüsst uns herzlich und nimmt uns sogleich auf eine kleine Führung durch die Baustelle mit. «Nachdem ich in den letzten Jahren meinen Geschwistern sämtliche Rebberge abgekauft und die Originalfläche des Weingartens wiederhergestellt habe, kann ich nun endlich die Kellerei renovieren und in modernste Technik investieren.» Wir bewundern sehr, wie der brillante Winzer seinen Betrieb, in den er all sein erwirtschaftetes Geld wieder steckt, beharrlich und konstant voranbringt.

Für die Verkostung führt er uns dieses Mal an einen besonderen Ort: Auf dem Hügel oberhalb der Kellerei hat die Ollieux-Crew im Sommer ein kleines Terrassenbistro aufgebaut. «Ich habe lediglich den Platz zur Verfügung gestellt», sagt Pierre. «Den Rest haben alles meine Leute gemacht – ich bin richtig stolz auf sie. Sie haben an diesem wunderbaren Flecken ein kleines Paradies geschaffen, in dem unsere Kunden das Leben coronakonform geniessen können!» Wir sind von der Lage begeistert und erfreuen uns an der herrlichen Rundschau über Pierres Weinberge und am Blick in die Weite. Wie gewohnt verkosten wir das gesamte Sortiment und können von keinem einzigen Wein behaupten, dass er uns nicht gefällt. Selbst die Spezialitäten, wie beispielsweise der exquisite Rosé Alba, den Pierre wie einen hochwertigen Weisswein auf der Hefe ausgebaut hat und nur in den besten Restaurants in Frankreich verkauft, schmecken uns vorzüglich.



Film zum Weingut  
Château Ollieux Romanis

2  
Abendessen im Restaurant Le Bastion im malerischen Dörfchen Lagrasse.  
3  
Abendstimmung in einem Rebberg von Ollieux Romanis. Seit 2015 erfolgt der Anbau biologisch.

Im Anschluss an die Verkostung lädt uns Pierre ein in das Restaurant Le Bastion in dem als «plus beaux villages de France» klassierten Dorf Lagrasse, wo er uns mit einem reichhaltigen Menü verwöhnen lässt und bei dieser Gelegenheit seine eigenen Weine mit anderen, sehr teuren französischen Gewächsen vergleicht. Auch hier zeigt sich wieder, dass Pierres Erzeugnisse – ausser im Preis – an vorderster Front mit dabei sind. Wie immer ist einer unserer Lieblinge die Cuvée Prestige Rouge, ein absolut grossartiger Languedoc-Wein zu einem sensationellen Preis. Ebenfalls hervorragend mundet uns die Cuvée «OR» 2018 – seine Top-Cuvée der besten Partien, die er nur in kleinen Mengen keltert.



**Cuvée «OR» (rot) 2018**  
**Château Ollieux Romanis**  
**Corbières-Boutenac a.c.**  
40% Carignan, 20% Grenache,  
30% Syrah, 10% Mourvèdre

Noch jugendliches Bouquet, das Zeit benötigt; elegant, nobel und noch verhalten am Gaumen, jung, sehr fein, langer Nachhall. Eindrücklich. Ideal ab Anfang 2022, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 29.80 (ab April 21 Fr. 34.40)



**Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige (rot) 2019**  
**Corbières-Boutenac a.c.**  
45% Carignan, 20% Grenache,  
25% Syrah, 10% Mourvèdre

Substanzreich, würzig und vielschichtig, jugendlich, viel Potential, erstaunlich komplex. Ein formidabler Rotwein für seinen Preis. Ideal ab Mitte 2021, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 14.90 (ab April 21 Fr. 16.90)