



Das 2019 von Louis Barruol erworbene Château de Rouanne.


 Felix Kauf und Arsène Saheurs:
Erkundung der Rebberge.


Louis Barruol.

Saint Cosme, Louis Barruol

Anfang Juni haben wir in der Provence, in der Nähe von Avignon, Louis Barruol besucht. Louis ist unseren Kunden vor allem bekannt durch seinen hervorragenden Gigondas und den berühmten Châteauneuf-du-Pape. Im Mai 2019 kaufte er ein vielversprechendes Anwesen dazu. Es handelt sich um das Château de Rouanne in Vinsobres, rund 45 km nördlich von Châteauneuf-du-Pape. Louis sagt: «Rouanne ist im kühlssten Bereich der südlichen Rhône. Das ist nicht zuletzt in Anbetracht der Klimaerwärmung vorteilhaft. Und ich verfüge hier über 62 Hektar allerbestes Rebland an einem Stück.»

Letztes Jahr haben wir den ausgezeichneten 2019er angeboten. Nun freut es mich sehr, Ihnen den mindestens ebenbürtigen 2020er offerieren zu können. Er besitzt einen kräftigen würzigen Geschmack, ist aber deutlich geschmeidiger als der 2019er. Louis erklärt: «Wir haben ganz besonders darauf geachtet, dass die Tannine rund sind und der Wein früh zugänglich wird, ohne eine Einbusse an Eleganz und Langlebigkeit hinnehmen zu müssen.» Das ist ihm ohne Zweifel bereits mit seinem zweiten Jahrgang von Rouanne bravourös gelungen. Wer einen äusserst hochwertigen Rhônewein sucht, der noch einigermaßen vernünftig im Preis ist, sollte diesen Wein unbedingt kosten.

Einer treuen Kundschaft erfreut sich mittlerweile der «Les Deux Albion», ein Weisswein aus einer historisch bedeutenden, kalkhaltigen Reblage in der Nähe von Gigondas, die einst zum Fürstentum Orange gehörte. Louis hat ihn 2013 neu bepflanzt und bewirtschaftet ihn nach biologischen Richtlinien. Im Jahr 2021 verursachte Hagel leider eine Ertragseinbusse von 80 Prozent, von der Traubensorte Viognier konnte gar nichts geerntet werden. Trotzdem ist er einer der schönsten Albion, die ich bis dato verkostet habe. Er wurde wie ein weisser Burgunder im Holzfass vergoren und eignet sich perfekt als Essensbegleiter zu Poulet à la Crème oder kräftigen Fisch- und Käsegerichten.



Saint Cosme blanc, «Les Deux Albion» (weiss, trocken) 2021

Fr. 16.90

 50% Marsanne, 5% Bourboulenc, 20% Clairette, 20% Picpoul blanc, 5% Ugni blanc (statt Fr. 19.40)
 Principauté d'Orange, Vaucluse IGP


Château de Rouanne, Vinsobres a.c. (rot) 2020

Fr. 19.80

50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

(statt Fr. 23.—)