



Frankreich (Corbières): Château Ollieux Romanis

1
Juni 2019: Verkostung des gesamten Sortiments mit Pierre Bories (rechts), Eigentümer von Château Ollieux Romanis.

2
Carignan ergibt, sofern die Erträge tief gehalten werden, grandiose Weine. Boutenac ist berühmt für seinen Carignan. Die Sorte ist übrigens auch eine der wichtigsten im Priorat.

Auch dieses Jahr empfängt uns der rastlose Pierre Bories von Château Ollieux Romanis voller Elan und Fröhlichkeit. «Soeben sind weitere 40 Hektar meiner Weingärten biologisch zertifiziert worden, ab 2020 werden alle meine Rebflächen das Bio-Siegel tragen», verkündet er bei der Begrüssung. «Das ist zwar nichts wahnsinnig Aufregendes, da wir ja schon immer naturnah gearbeitet haben, aber es ist eine grosse Befriedigung, wenn meine Bemühungen von den Behörden anerkannt werden.» Pierre Bories wäre indes nicht Pierre Bories, wenn er nicht in aller Offenheit zugeben würde, dass ihm das Klima bei der biologischen Bewirtschaftung vorteilhaft entgegenkommt. Es sei meistens warm und trocken und der stetige Wind Sorge dafür, dass in dieser Region praktisch keine Fäulnis auftrete.

Beim Rundgang durch den Weingarten zeigt uns der technikbegeisterte Winzer voller Stolz eine von sechs Wetterstationen, die er in den Rebbergen positioniert hat. Er erklärt: «Diese Installation ist eine wertvolle Unterstützung bei der Rebbergsarbeit. So stehen mir auf meinem Mobiltelefon jederzeit die aktuellsten Daten zu Temperatur, Luft- und Bodenfeuchtigkeit zur Verfügung, und ich kann sofort reagieren, wenn irgendwo etwas Ungewöhnliches passiert. Interessant ist auch, dass ich ab nun auf die Aufzeichnungen des gesamten Witterungsverlaufs zurückgreifen kann.»

Im Anschluss verkosten wir das aktuelle Programm. Überraschend zugänglich und verführerisch präsentiert sich die 2018er Cuvée Prestige. Pierre erläutert: «Dieser Jahrgang ist bei mir unglaublich charmant ausgefallen, die Weine schmeckten von Beginn weg exzellent. Besonders stolz bin ich auch auf die Cuvée

3
Blick auf einen Rebberg von Ollieux Romanis. Seit 2015 erfolgt der Anbau biologisch.

«OR». Sie verbindet Wucht mit Finesse und Tiefgang.» Tatsächlich ist der 2017er ein Prunkstück, hochkonzentriert und mit viel Noblesse. Leider können wir aufgrund der kleinen Ernte nur eine bescheidene Menge reservieren.

Beim Mittagessen am Meer im Restaurant Le Grand Cap in Leucate, einem futuristisch anmutenden Glasbau, geniessen wir gemeinsam mit Pierre und seinen Mitarbeitern exquisite Meeresfrüchte. Für Pierre, der bei solchen Einladungen jeweils grosszügig verschiedene renommierte Weine zur Essensbegleitung bestellt, ist es wesentlich, dass auch seine beiden wichtigsten Mitarbeiter diese degustieren können. Er lacht: «Nur wenn wir wissen, wie die besten Weine schmecken, wissen wir auch, wie wir uns noch weiter verbessern können!»



Film zum Château Ollieux Romanis



Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige (rot) 2018
Corbières-Boutenac a.c.
45% Carignan, 20% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre

Voll, würzig und bereits sehr zugänglich am Gaumen, jugendlich, braucht noch ein wenig Zeit, nuanciert, nachhaltig. Ein exzellenter Rotwein, perfekt zur ländlichen, französischen Küche. Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.90 (ab April 20 Fr. 16.90)



Cuvée «OR» (rot) 2017
Château Ollieux Romanis
Corbières-Boutenac a.c.
40% Carignan, 20% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Dicht, tiefgründig und gut strukturiert am Gaumen; konzentriert; ein distinguerter Cru mit viel Potential und beeindruckender Struktur. Ein imposanter Wein! Ideal ab Mitte 2021, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 29.80 (ab April 20 Fr. 34.40)