



Côtes-du-Rhône: Domaine La Rémejeanne

1 Juni 2018: Besuch bei Rémy und Olivier Klein. Die Domäne liegt 45 Minuten von Châteauneuf-du-Pape entfernt.

2 Herrlicher Imbiss, zubereitet von Rémys Frau Ria.

Natürlich kennt Frankreichs Hauptstadt viele grossartige, berühmte Sternerestaurants. Nicht selten ist man jedoch von der aufwendigen Firlefanzküche, die oft zwanghaft originell sein will, herb enttäuscht. Der Besuch eines guten Bistros mit klassischen, sorgfältig zubereiteten Speisen zählt deshalb zu meinen bevorzugten Freuden. Wie schmackhaft kann doch ein Côte de Boëuf, ein Confit de Canard oder ein schlichtes Cassoulet sein, wenn beste Zutaten in bewährter Manier verarbeitet werden! Eines haben viele hochwertige Pariser Bistros gemeinsam: Auf der Weinkarte stehen die Gewächse der Côtes-du-Rhône stets an prominenter Stelle. Dies hat seinen guten Grund, denn ein hervorragender Rhônewein passt perfekt zu diesen althergebrachten Gerichten, vermag er doch durch das harmonische Zusammenspiel das Geschmackserlebnis erheblich zu intensivieren. Ein gut gemachter Côtes-du-Rhône, leicht gekühlt serviert, *c'est un régal* – und darf meines Erachtens in keinem Keller fehlen.

Zu den führenden Côtes-du-Rhône Weingütern zählt seit langem schon die Domaine La Rémejeanne. Vor ein paar Jahren ist Rémy Kleins Sohn Olivier nach seiner Ausbildung in das Unternehmen eingestiegen und bereichert seither den elterlichen Betrieb mit seinem positiven, ansteckenden Ehrgeiz, den Wein weiter zu optimieren. Unterhält man sich mit ihm über die neuesten Entwicklungen, wird schnell deutlich, dass er an vorderster Front mit dabei ist und sämtliche regionalen Winzer sowie deren gelungene Weine genauestens kennt und daraus abgeleitet bei Bedarf gezielt Anpassungen in seiner Produktion vornimmt. So hat er beispielsweise herausgefunden, dass durch die Vergärung im 50-Hektoliter-

3 Blick auf Rebberge und Gebäude der Domaine La Rémejeanne. Das Weingut ist ein zertifizierter Bio-Betrieb.

4 Mit Enthusiasmus dabei: Olivier Klein.

Holzfuder eine deutliche Qualitätssteigerung resultiert. Letztes Jahr kauften die Kleins zudem eine neue Entrappungsmaschine. Sie sorgt für eine sanftere Verarbeitung, was rundere Tannine zur Folge hat. Seit 2015 vergären sie ausserdem nur mit den natürlich vorkommenden Hefen und extrahieren noch zurückhaltender. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Der 2016er ist hervorragend gelungen, besticht durch eine herrliche Eleganz und einen verführerischen, nachhaltigen Charakter.

Zum Mittagsimbiss, den Rémys Gattin Ria mit Gemüse aus dem eigenen Garten und regionalen Zutaten zubereitet hat, verkosten wir unsere Spezialfüllung. Olivier lacht freudig und sagt: «Ich bin selbst überrascht, wie offen und charmant sich der 2016er bereits präsentiert. Sicher hat die neue Art der Vinifikation dazu beigetragen. Aber der Jahrgang 2016 ist ganz einfach auch viel früher zugänglich als der gleichfalls sehr gute 2015er.»



Film zum Weingut von Domaine La Rémejeanne



Domaine La Rémejeanne (rot) 2016
«Selection Schwander», Côtes-du-Rhône a.c.
60% Grenache, 40% Syrah

Leuchtendes Purpur; überschwengliches, vom Grenache geprägtes Bouquet; am Gaumen weich, warm und verführerisch, mit Aromen von reifen, roten Beeren, attraktiv und beschwingt. Ein idealer Begleiter zu klassischen, herzhaften Gerichten. Servicetemperatur 16°C, konsumbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 14.90 (ab Juli 19 Fr. 16.90)