



September 2025: Pierre Bories mit Leila und Lisa; Markus Fuchs.



Pierre Bories.



Frankreich (Languedoc): Château Ollieux Romanis

Bei strahlendem Sonnenschein und fast 30 Grad Aussentemperatur fahren wir im September durch die sanfte Hügellandschaft im Herzen des Pinada-Massivs in die Corbières, deren Weinberge zu den schönsten ganz Südfrankreichs gehören. Ziel unserer Reise ist das biologische Weingut Château Ollieux Romanis, auf dem wir vom Eigentümer Pierre Bories und seinen beiden Mitarbeiterinnen Leila Killoran und Lisa Durand empfangen werden. Pierre, Frohnatur, Energiebündel und kompromissloser Qualitätsfanatiker, führt uns sogleich in den modernen Degustationsraum, wo wir die eindrückliche Palette der hauseigenen Erzeugnisse verkosten. **Besonders angetan sind wir von den Gewächsen aus dem hervorragenden Jahrgang 2022:** Der heisse und trockene Sommer erbrachte im Languedoc niedrige Erträge mit kleinen, konzentrierten und kerngesunden Beeren.



Château Ollieux Romanis (rot) 2022
Cuvée Prestige, Corbières-Boutenac, biologischer Anbau
 45% Carignan, 25% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre

Fr. 14.90
 (statt Fr. 16.90)

Mit Sicherheit eine der besten Cuvée Prestige seit langem ist der 2022er; dieser dichte und aromatische Wein mit seinen herrlich würzigen Aromen der Garrigue ist kräftig und ausdrucksstark und damit ein idealer Roter für herzhaftes Fleischgerichte. Ne-

benbei: Die 2022er-Cuvée wurde soeben von der renommierten Fachzeitschrift Decanter mit sagenhaften 97 Punkten bewertet. Wir gratulieren! Genussbereit, passt ausgezeichnet zu Fleisch und Käse; haltbar bis mindestens Ende 2030.



Château Ollieux Romanis (weiss, trocken) 2022
Prestige Blanc, Languedoc, biologischer Anbau
 60% Roussanne, 25% Grenache Blanc, 15% Marsanne

Fr. 22.—
 (statt Fr. 24.20)

Wie die rote stammt auch die weisse Cuvée Prestige von 40- bis 100jährigen Reben und wird je zur Hälfte im Holzfass und im Edelstahltank ausgebaut. Qualitativ nimmt sie es spielend mit ganz grossen Gewächsen aus dem Rhônetal auf, jedoch zu deutlich tieferen

Preisen. Ein voller, runder und tiefgründiger Wein mit guter Frische und einer wunderbar reifen, eleganten Frucht. Genussbereit, passt hervorragend zu Meerfisch; haltbar bis mindestens Ende 2028.



Cuvée <OR>, Corbières-Boutenac (rot) 2022
Château Ollieux Romanis, biologischer Anbau
 45% Carignan, 45% Syrah, 10% Grenache Noir

Fr. 29.80
 (statt Fr. 34.40)

Die Cuvée <OR> ist das Flaggschiff von Ollieux Romanis. Der Jahrgang 2022 ist dichter als sein Vorgänger. Pierre Bories nennt ihn im aktuellen Stadium ein <Baby>, wobei das konzentrierte Gewächs mit seinem distinguierten Bouquet, der feinen Würze und seiner

Eleganz schon jetzt enorme Trinkfreude bereitet. Ein grosser Wein, dessen tiefgründige Aromastruktur und Länge an einen Hermitage der nördlichen Rhône erinnert. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2032.