



Frankreich (Corbières): Château Ollieux Romanis

1
Blick auf Pierre Bories neue Kellerei.

2
Juli 2021: Verkostung mit Pierre Bories und Loïc Baccou.

Dieses Mal treffen wir Pierre Bories, den umtriebigen und dynamischen Besitzer des Languedoc-Weinguts Ollieux Romanis, nicht in der angestammten Kellerei, sondern in einem hochmodernen Neubau, der ungefähr eine Viertelstunde davon entfernt liegt. Wir geraten ins Staunen, als Pierre uns herumführt. Er erklärt: «Hier habe ich eine funktionale Kellerei konstruiert, in der ich vor allem günstigere Weine aus anderen Rebflächen produziere, aber auch meine hochwertigen Ollieux-Weine bei idealen Temperaturen lagern kann. Man muss die Gunst der Stunde nutzen. Es wird wohl nie mehr möglich sein, finanzielle Mittel zu einem so tiefen Zins zu bekommen. So habe ich all meinen Mut zusammengenommen und in die Erweiterung und Erneuerung meines Weinguts investiert. Mehr Lagerkapazität brauche ich ohnehin, ausserdem war die alte Kellerei sanierungsbedürftig. Ich freue mich schon jetzt darauf, euch nächstes Jahr wieder dort begrüssen zu dürfen.»

Also probieren wir die aktuellen Weine dieses Jahr im eher nüchternen neuen Empfangsraum des Ablegers von Pierres Weingut. Wie immer dürfen wir kraftvolle, wunderschöne Languedoc verkosten, allesamt balanciert und ausserordentlich schmackhaft. Die distinguierte Cuvée <OR> 2019 begeistert uns und ebenso der Prestige Blanc, der von seinem Charakter her an einen edlen weissen Burgunder erinnert, aber dennoch die Fülle von Frankreichs Süden besitzt. Nichtsdestotrotz ist einmal mehr die rote Cuvée Prestige unser Favorit. Der aktuelle Jahrgang ähnelt ein wenig einem würzigen Châteauneuf-du-Pape.

Am Abend dinieren wir bei einem Freund von Pierre in Carcassonne, der mit zwei Michelin-Sternen dekoriert ist. Obschon wir uns nor-

3
Côte de Bœuf und Ollieux Romanis harmonieren prächtig.

4
Blick auf die mittelalterliche Cité von Carcassonne.

malerweise auf Pierres Restauranttipp verlassen können, dieses Mal hätten wir mehr erwartet. Wir erinnern uns daran, im selben Lokal bereits vor einigen Jahren nicht sehr glücklich gewesen zu sein. Unsere Hoffnung, dass Pierres Anwesenheit den Koch zu qualitativen Höhenflügen anspornt, zerschlägt sich leider. Von Vorteil hingegen ist, dass er seine eigenen Weine mitbringen darf und wir sie zum Essen probieren können. Es ist immer wieder faszinierend zu sehen, wie Pierre all unsere Kommentare wissbegierig aufnimmt und sich permanent Notizen macht. Er ist gleichsam versessen darauf zu erfahren, was er an seinen Weinen verbessern könnte. Vermutlich ist diese Eigenschaft, neben seinen grossartigen Rebbergen, das Geheimnis seines aussergewöhnlichen Erfolgs.



Mehr Informationen zum Weingut Château Ollieux Romanis



**Château Ollieux Romanis
Cuvée Prestige (rot) 2020
Corbières Boutenac a.c.**
45% Carignan, 20% Grenache,
25% Syrah, 10% Mourvèdre

Würziges, intensives Bouquet; vielschichtig, konzentriert und nachhaltig am Gaumen; noch jung; langer Abgang. Ein aussergewöhnlicher Languedoc, der manch kostspieligere Weine übertrifft! Ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 14.90 (ab April 22 Fr. 16.90)



**Cuvée <OR> (rot) 2019
Château Ollieux Romanis
Corbières Boutenac a.c.**
60% Syrah, 30% Carignan
5% Grenache, 5% Mourvèdre

Dunkles Purpur; noble, würzige Nase; ungemein dicht und elegant, erinnert ein wenig an einen grossen Hermitage, distinguiert, abgerundet, extrem delikates. Ideal ab 2023, haltbar bis mindestens 2029.

Fr. 29.80 (ab April 22 Fr. 34.40)