



Frankreich (Languedoc): Château Ollieux Romanis

1
Juli 2024: Im hauseigenen Sommerrestaurant von Ollieux. Links im Bild Nicole Rader und Giuliana Cambiotti.

Es ist ruhig, als wir Ende Juli von Pierre Bories auf seinem Weingut empfangen werden. «Ich beschäftige fast vierzig Mitarbeiter. Die meisten sind bis zu den Erntevorbereitungen ab Mitte August in den Ferien», erklärt er. Château Ollieux Romanis liegt am Rand der kleinen Ortschaft Montségret, mitten im sonnendurchfluteten Languedoc, wo mediterrane Wärme und vielfältige Bodentypen – von rotem Lehm über Sandstein bis hin zu Kies und Kalkstein – ideale Bedingungen für den Weinbau bieten.

Die Geschichte des Anwesens reicht bis ins 11. Jahrhundert zurück; eine lange und bewegte Historie, die heute von Pierre Bories fortgeführt wird. Stolz präsentiert er uns die vor kurzem komplett renovierte Kellerei. «Wir haben die ursprünglichen, aus dem Jahr 1896 stammenden Gebäude belassen, sie aber nach den neusten technologischen Erkenntnissen saniert und modernste Kellergeräte installiert. Dazu gehören die eigens für uns hergestellten Doppelstahl-tanks, die aus zwei übereinanderliegenden Behältern bestehen: Im oberen findet die Gärung statt, der untere wird nach Beendigung dieses Prozesses mit Hilfe der Schwerkraft ohne Pumpen befüllt.»

Im ebenfalls neuen Degustationsraum verkosten wir die eindrucksvolle Palette von Ollieux Romanis. Besonders angetan sind wir von den Rosés, die aus behutsam von Hand gelesenen Trauben sehr alter Rebstöcke – einige davon sind über 50 Jahre alt – gewonnen werden. Pierre achtet bei der Herstellung penibel auf eine optimale, kurze Gärdauer an der Maische, damit die zarten, äusserst verführerischen Fruchtnoten bewahrt bleiben. Die Weine weisen dadurch

2
Markus Fuchs im Gespräch mit Pierre Bories (rechts).

eine hellere Farbe auf und ähneln den berühmten Rosés aus der Provence. Es ist jedoch nicht nur diese Provence-Stilistik, die uns bei den Ollieux-Rosés immer wieder begeistert, sondern auch die Tatsache, dass sie bei oft besserer Qualität viel erschwinglicher bleiben als die teils massiv überzahlten, bekannteren Pendants. Zweifelsohne ist der «Racine» ein Paradebeispiel für die in den letzten Jahren perfektionierte Rosékunst auf Ollieux Romanis.

Einer der besten Cuvée Prestige seit langem ist der 2022er; da Pierre glücklicherweise noch über einige Bestände dieses vollen, würzigen Rotweins verfügt, importieren wir nebst dem Rosé kurzerhand noch einige Flaschen davon.



Mehr Informationen zum
Château Ollieux Romanis.



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

Voll und aromatisch am Gaumen, mit den herrlich würzigen Aromen der Garrigue; kräftig und ausdrucksstark, ein superber, idealer Roter für Grilladen! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 14.90 (ab Juli 2025 Fr. 16.90)

**Rosé Château Ollieux Romanis 2024
«Racine», biologischer Anbau**
40% Cinsault, 40% Grenache Noir,
20% Grenache Gris

Zartes Lachsrosa; sehr frisch und belebend, äusserst angenehm, mit präserter, aber nicht überladener Fruchtaromatik; subtil und feingliedrig mit wunderbar floralen Noten; ideal als Begleiter sommerlicher Gerichte; trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 12.90 (ab Juli 2025 Fr. 14.50)