



Frankreich (Corbières): Château Ollieux-Romanis

1 Jacqueline Bories, die Mutter von Pierre Bories. Sie überzeugte Pierre vor über 15 Jahren, die Leitung des Weinguts zu übernehmen.

2 Mai 2017: Verkostung des gesamten Sortiments mit Pierre Bories (links).

Ein Rundgang durch die Rebgrärten des Corbières-Weinguts Ollieux-Romanis im Languedoc ist stets ein besonderes Erlebnis. Zweifelsohne besitzt diese Domäne die schönsten Rebberge, die wir in den vielen Jahren auf unseren zahlreichen Reisen durch ganz Europa kennengelernt haben: In einer sanft hügeligen Landschaft reihen sich hier nahtlos Zeile an Zeile wunderbar gepflegte Rebstöcke, wie sie eindrucksvoller nicht sein könnten. Zeremonienmeister in dieser zauberhaften Naturkulisse ist der sympathische Pierre Bories. Obwohl der studierte Mathematiker in seinem «früheren» Leben als Investmentbanker tätig war, wirkt er so naturverbunden, als hätte er zeitlebens nur Rebstöcke geschnitten.

Was ihn nebst seiner Liebe zur Natur auszeichnet, zeigt sich alljährlich bei der Degustation der verschiedenen Jungweine und dem Vergleich der diversen Assemblagen: Pierre ist ein überaus begabter Verkoster. «2016 ist bei uns ein absoluter Spitzenjahrgang gewesen», erklärt er uns. «Ob ihr es mir glaubt oder nicht, ich stufe ihn sogar noch etwas höher als den exzellenten 2015er ein. Um die einzelnen Partien besser unterscheiden zu können, habe ich die Cuvée Prestige komplett in kleine Barriques gefüllt. Das lässt mir für den letzten Schliff eine noch grössere Freiheit! Mein Spitzenwein, die Cuvée «OR», hat sich 2015 quasi von selbst gemacht, hier musste ich gar nicht erst intervenieren. Er ist schlicht und einfach grossartig geworden.» Das sehen wir genauso und versuchen, für unsere Kunden eine möglichst grosse Menge dieses raren Gewächses zu erstehen. Die Cuvée «OR» 2015 ist ein äusserst imposanter Wein, der Konzentration und Finesse auf das Wunderbarste vereint.



Film zu Weingut Ollieux-Romanis

3 Seit 2015 werden die Rebstöcke von Ollieux-Romanis biologisch kultiviert. Sie wurzeln in den besten Lagen von Corbières und sind bis zu 100 Jahre alt.

4 Pierre Bories mit seinem selbstgebastelten Grill. Die Plattform aus Stahl diente ursprünglich als Halterung für eine Korbpresse.

Zum Abendessen überrascht uns Pierre mit einer Planänderung: Dieses Jahr speisen wir für einmal nicht beim Spitzenkoch Gilles Goujon, sondern auf dem Weingut. Er hat dafür eigens eine spezielle Grillvorrichtung aufgebaut, eine abenteuerliche Konstruktion aus einem Metallgestell, das ursprünglich Teil einer Korbpresse war. «Das Lamm wurde hier bei uns aufgezogen», erläutert Pierre, «und sowohl der frisch geschnittene Salat als auch die Kartoffeln stammen aus unserem hauseigenen Garten, einzig das Rind wurde uns vom besten regionalen Metzger geliefert.» Wir lassen es uns schmecken und geniessen dazu den 2016er Cuvée Prestige, der vorzüglichst mundet.



Château Ollieux-Romanis, Cuvée Prestige (rot) 2016
Corbières-Boutenac a.c.
40% Carignan, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 10% Grenache

Würziges, intensives Bouquet; warm, dicht und konzentriert am Gaumen, vielschichtig. Noch jung – ein grossartiger Rotwein, der ohne weiteres neben teuren Châteauneuf serviert werden kann! Ab Mitte 2018, bis mind. Ende 2025.

Fr. 14.90 (ab April 18 Fr. 16.90)



Cuvée «OR», (rot) 2015
Château Ollieux-Romanis
Corbières-Boutenac a.c.
45% Carignan, 25% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Grenache

Dunkelbeeriges Bouquet; vollmundig, aber keinesfalls schwer, vorzüglicher, erlesener Geschmack, perfekt ausgewogen, sehr lang. Schlicht grossartig! Ab Mitte 2018, bis mind. Ende 2028.

Fr. 29.80 (ab April 18 Fr. 34.50)