



La Clape (Frankreich): Château Camplazens

1
Im Gespräch mit Yann Claustre (links)
und Léandre Vandenbrouhede (rechts).

Es herrschen hochsommerliche Temperaturen, als wir auf unserer letztjährigen Südfrankreichreise Château Camplazens besuchen, wo uns Gutsdirektor Yann Claustre, der den gesamten Weinbau und die Weinproduktion verantwortet, zusammen mit Vertriebs- und Marketingdirektor Léandre Vandenbrouhede empfängt.

Gemeinsam begeben wir uns sogleich auf eine Tour durch die Rebberge. Léandre führt aus: «Es kommt nicht von ungefähr, dass La Clape als eine der allerbesten Weingegenden des Languedoc gilt. Wir profitieren hier von den vielleicht vorteilhaftesten Anbaubedingungen und zählen rund 3000 Sonnenstunden pro Jahr. Die Hitze wird stark gemildert durch das nur zwei Kilometer entfernte Meer. Zusätzlich verfügen wir über ein einmaliges Terroir inmitten eines grossen Naturschutzgebiets. Hier steht der Erzeugung erstklassiger Weine definitiv nichts im Weg.» Bereits unsere Anreise gestaltete sich eindrücklich. Neben der grandiosen Sicht auf das nahe Meer und die weitläufige unberührte Landschaft sind auch die Düfte der wuchernden Garrigue mit den würzigen Rosmarinnoten betörend.

Zurück auf dem Weingut begeben wir uns in die kühlen Keller, wo unser Fokus auf dem neuen Jahrgang unserer Spezialfüllung liegt. Schon beim ersten Schluck ist klar, dass der 2022er ganz besonders gut gelungen ist. Yann erklärt: «Wir hatten 2022 tatsächlich perfekte Bedingungen; Temperatur- und Wetterverlauf waren ideal, ebenso die Wasserversorgung, was in den letzten Jahren nicht

2
Abendessen im Restaurant Les Chalets
in Gruissan.

3
Blick auf die Weinberge von
Camplazens.

immer der Fall war. Niederschläge fielen vor der Blüte und danach regelmässig, so dass die Trauben kaum unter Trockenheit litten.» Wie immer erläutert Yann diese Zusammenhänge mit umfangreichen Grafiken, die er jeweils für uns aufbereitet.

Beim anschliessenden Abendessen im direkt am Meer gelegenen Restaurant Les Chalets in Gruissan stossen auch Peter und Susan Close, die Eigentümer von Château Camplazens, mit ihren Kindern Joanna und Christopher zu uns, die beide in den USA leben und hier in den Ferien sind. Wir geniessen einen wunderbaren Sommerabend in sprichwörtlich familiärer Umgebung, begleitet von einigen Flaschen Camplazens. Wir sind uns einig, dass dieses überaus schmackhafte Gewächs aus La Clape – klassifiziert in der höchsten Qualitätskategorie «Crus du Languedoc» – zu den besten Vertretern südfranzösischer Weine gehört.



Château Camplazens «Selection Schwander» (rot) 2022
La Clape AOP, Languedoc
80% Syrah, 20% Grenache

Tiefes Purpur; würzig und kraftvoll im Bouquet mit Aromen von dunklen Beeren und Cassis; weich flissend am Gaumen, aromatisch und charaktervoll; langanhaltend; hält problemlos mit den renommiertesten, wesentlich teureren Languedoc-Weinen mit. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2028.

Fr. 16.90 (ab September 2025 Fr. 19.40)



Informationen zu
Château Camplazens.