



## Languedoc (Frankreich): Chardonnay Saint-Peyre

1  
Im Rebberg mit Önologin  
Caroline Mascou (rechts).

2  
Am Meer finden sich zahlreiche  
gemütliche Restaurants.

Eine der erfolgreichsten französischen Winzergenossenschaften – unter anderem zuständig für den Chardonnay Saint-Peyre – hat ihren Sitz unweit der charmanten historischen Hafenstadt Sète. Sie beherbergt einen der wichtigsten Fischereihäfen Frankreichs am Mittelmeer und wird wegen ihrer vielen mittelalterlichen Brücken und Kanäle auch das «kleine Venedig des Languedoc» genannt. Nicht zufällig erzeugt diese Region jene beliebten, herrlichen Weissweine, die ideal zu Fisch und Meeresfrüchten passen. In unmittelbarer Nähe liegt die 18 Kilometer lange Lagune Étang de Thau. Hier werden über zwanzig Prozent der französischen Austern gewonnen! Was für ein Genuss, auf der Terrasse eines der vielen kleinen Restaurants am Meer eine Platte frischer *fruits de mer* mit einem kühlen Glas Weisswein zu geniessen!

Der Ruf der meisten Winzergenossenschaften in Frankreich ist nicht eben der beste. Sehr oft produzieren sie Massenprodukte mit dem Traubengut von Bauern, denen es nicht um Qualität geht, sondern lediglich darum, eine möglichst grosse Menge zu verkaufen. Nicht so bei unserer Genossenschaft. Die Önologin Caroline Mascou erklärt uns weshalb: «Wir haben mehrere Rebmeister angestellt, die bei den Mitgliedern unserer Vereinigung die Weinberge kontrollieren und sie hinsichtlich der Kultivierung ihrer Reben beraten. Das schafft ein ganz anderes Qualitätsbewusstsein. Ausserdem haben wir ein klares Bewertungssystem entwickelt, nach welchem das angelieferte Traubengut eingestuft wird. Qualität zahlt sich bei uns aus!»

3  
Die Bouzigues-Austern aus  
der Gegend sind berühmt.

4  
Im Hafen von Sète.

Bereits Ende 2020 haben wir versuchsweise einen der hochwertigsten Chardonnay der Genossenschaft, den Saint-Peyre, importiert und verblüfft festgestellt, dass die Verkäufe schlagartig gestiegen sind. Obwohl wir ihn lediglich in kleinen Promotionen nebenbei erwähnten, mussten wir wiederholt nachbestellen. Der Saint-Peyre bietet alles, was viele andere vorzügliche Chardonnay ebenfalls ausmacht, allerdings zu einem konkurrenzlos tiefen Preis! Tatsächlich kostet ein Chardonnay dieser Qualität üblicherweise ein Vielfaches davon. Er besitzt ein schönes Volumen und eine gute Aromenvielfalt, aber auch genügend Säure, die ihm die notwendige Frische verleiht; ein Hauch von Barrique rundet ihn wohltuend ab. Es ist wirklich erstaunlich, wie hervorragend er bei Blinddegustationen mit sehr teuren Mitstreitern abschliesst!



### Chardonnay Saint-Peyre (weiss) 2021 Côtes de Thau IGP

Mittleres Gelb; charakteristisches, ein wenig vom Barrique geprägtes Chardonnay-Bouquet; runde, schöne Fruchtigkeit, angenehme Säure, reichhaltig, sehr anhaltend. Ein superber Chardonnay für seinen Preis! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023.

Fr. 11.— (ab September 22 Fr. 12.20)