

VALENTIN WINE

Ermitage AOC, BIO

Ermitage rouge Le Pavillon 2022 Chapoutier

CHF 340.00

- 75cl
- 14%
- Côtes du Rhône
- Syrah
- AN 33827522

Vinifikation
18 - 20 Monate mit 30% neuen Barriques.

Degustationsnotiz Nase
Enorm dicht und komplex, Düfte nach Akazienhonig, Blaubeeren, Süssholz, Speck, Graphit, Kirschenauflauf, warmem Leder und weissem Pfeffer - unglaublich!

Degustationsnotiz Gaumen
Perfekte Eleganz gepaart mit unheimlicher Dichte und Komplexität, der Gaumenfluss präsentiert sich rein und klar, die Aromen sind mächtig und reich, die Tannine sind auf den Punkt gereift und das Finale scheint nicht zu enden.

Passt zu
Kräftige Fleischgerichte, Wild und Hartkäsen.

Produzent
Die Familie Chapoutier lebt seit über 200 Jahren vom Weinbau. Als 1995 der damals 25jährige Michel Chapoutier die Verantwortung übernahm, setzte das Haus zu einem Höhenflug an. Michel durchforschte die Rhône nach guten Terroirs und fügte dem Stammhaus neue Rebberge hinzu. Der Erfolg des Terroir-Fanatikers Chapoutier beruht auf zwei einfachen aber konsequent umgesetzten Prinzipien: Erstens stellte er alle Rebberge auf biodynamischen Anbau um, weil er sicher ist, dass nur gesunde Böden grosse Weine hervorbringen können. Zweitens ist er davon überzeugt, dass jede Traubensorte ein passendes, perfektes Terroir besitzt und darum achtet er fast schon pedantisch darauf, das in seinen Rebbergen die optimalen „Mariagen“ zwischen Terroir und Rebe stattfindet.



Ermitage rouge Le Pavillon 2022 Chapoutier

Region

Den Weinbau haben hier die Gallorömer initiiert, im südlichen Teil der Rhône im Zug der Bepflanzung des Languedoc, im Norden der Rhône um das damalige römische Zentrum Vienne. Im Mittelalter lieferten Gemeinden wie Châteauneuf-du-Pape oder Tavel Weine für den päpstlichen Hofstaat in Avignon, und Mitte des 17. Jahrhunderts wurde erstmals eine Verordnung zum Schutz der Herkunft und der Qualität der Weine erlassen. Im Norden dominieren recht ausgewogene kontinentale Einflüsse, zusätzlich durch den Fluss gemildert, unterliegt der Süden der Rhône klar mediterranem Klima mit heissen, trockenen Sommern, milden Wintern und starkem Einfluss der Winde. Die Böden reichen von Granit und Schiefer im Norden über Kies bis Lehm und Sand. Die Rebfläche beträgt 71'000 Hektare, auf denen bei den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre vorherrschen. Bei den weissen Rebsorten werden Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Marsanne blanche, Roussanne und Viognier angebaut.

Subregion

Châteauneuf-du-Pape mit 3'200 Hektaren Reben liegt am rechten Ufer der Rhône, etwa auf halbem Weg zwischen Orange und Avignon. Ihren besonderen Ruf hat sich die Appellation durch Terrassen sehr steiniger Böden aus faustgrossen Kieseln, Sandstein, Lehm und Kalk erworben. Das Klima ist deutlich mediterran, trocken und heiss. Wichtigste der offiziell 13 Sorten (genau genommen sind es gar deren 15), die für einen roten Châteauneuf verwendet werden können, ist die Grenache, gefolgt von Syrah und Mourvèdre. Die raren, feinwürzigen und gleichsam cremigen Weissen werden aus Sorten wie Grenache Blanc, Clairette oder Roussanne verschnitten.