VON SALIS

Châteauneuf-du-Pape AOC

Chapoutier La Bernardine 2022

CHF 43.50

75cl
13%
Côtes-du-Rhône
Grenache, Syrah, Mourvèdre
AN 2847722

Degustationsnotiz
Ein Châteauneuf wie aus dem Bilderbuch: Komplexes Bouquet mit Himbeeren, Pflaumen und eleganten Toastnoten; am Gaumen enorm weich fliessend, dominiert von einer unglaublich kraftvollen Aromatik, intensive Beerenfrucht, gepaart mit Tabaknoten, schwarzem Pfeffer, Birnenmelasse und einer feinen Kakaonote, wunderbar balanciert und sehr lang.

Herstellung
Die Fermentation Im Betonbehälter während 2-3 Wochen. Und danach erfolgt die Reifung während 12-15 Monaten - erneut in Betonbehälter. Durch den Beton gelangt Sauerstoff an den Wein, was zu einer besseren Reifung führt.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Reh und Hirsch.

Produzent
Die Familie Chapoutier lebt seit über 200 Jahren vom Weinbau. Als 1995 der damals 25-jährige 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, dass in seinen Rebbergen die
optimalen «mariages» zwischen Terroir und Rebe stattfinden.

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.