



»A Côté« Principauté d'Orange

Charvin

Laurent Charvin ist einer der letzten Winzer in Châteauneuf du Pape an der Südrhöne, bei dem man vor den stilistischen Manipulationen der einschlägigen Önologen sicher ist. Vielleicht erfreut sich deshalb sein kleinster Wein, eine herzhaft trinkfröhliche Cuvée aus 50% Grenache und 50% Merlot, in den Weinbars von Paris derart großer Beliebtheit, daß er nur noch auf Zuteilung zu kriegen ist.

»A Coté«, auf Deutsch: »Nebenan«, weil die Reben für diesen Wein direkt auf der Gemarkungsgrenze zu jenen Lagen stehen, die den großen, teuren Châteauneuf du Pape liefern. Sie stehen nebenan. Dort hat vor knapp zwanzig Jahren Laurents Vater Merlot gepflanzt, den der Sohn nun anonym in einem trinkfröhlichen Alltagswein »versenkt«, weil er Merlot nicht mag. Deshalb ist dieser Wein so preiswert. Und nun erlebt ausgerechnet er eine Nachfrage, die kaum zu befriedigen ist ... er kommt allerdings auch so unkompliziert und zugänglich in einer Gerbstoffqualität auf die Zunge, daß man meint, einen dreimal so teuren Wein im Glas zu haben. »Hedonistisch« könnte man ihn nennen, bringt er doch auch ausgebuffte Weinfreaks zum Lächeln. Schwelgerisch südlich im Duft, ahnt man die nahe Provence im würzigen Bukett. Auf der Zunge wirkt er fast edel und elegant, kühl und frisch und stellt damit Laurents souveränes Können unter Beweis. Seine 14,5 % Alkohol sorgen für Körper, Kraft und Fülle in einem äußerlich provozierend harmlos auftretenden Landwein, der damit nur beweist, wie unerreicht preiswert Frankreichs Weine abseits des breiten Stromes sein können.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Unfiltriert, ungeschönt,
traditionell mit Stiel und Stengel
vergoren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,66

0,75l
FRH22305



www.weinhalle.de