



Côte Roannaise »Diogene«

Domaine des Pothiers

Romain Pair und seine Weine sind ein wohlgehütetes Geheimnis. Das liegt daran, daß er Winzer an der Côte Roannaise ist, ein einstmals bedeutendes Weinbaugebiet wenige Kilometer westlich des weltberühmten Beaujolais, das heute von nur noch 30 Winzern auf 220 Hektar Rebfläche bespielt wird. Deshalb ist es kaum bekannt. Bemerkenswert an der Côte Roannaise sind ihre granitischen Böden vulkanischen Ursprungs (La Loire Volcanique), die Höhe ihrer Weinberge, die sich bis auf 600 m Höhe hinaufziehen, und eine Rebsorte, die, wie im Beaujolais auch, Gamay heißt, aber ein uralter Niedrigertragsklon ist, der als »Gamay St. Romain« gänzlich andere Charakteristik liefert als die minderwertigere Genetik des Beaujolais-Klons.

Diesen beeindruckend dimensionierten Wein, den man der Rebsorte Gamay kaum zutraut, hat Romain Pair in der großen Amphore aus Steingut ausgebaut. Er widmet ihn Diogenes, der davon überzeugt war, daß nur der richtig glücklich sein kann, der sich von überflüssigen Bedürfnissen freimacht und unabhängig von äußeren Zwängen ist. Genau das schreibt Romain seinem Amphorenwein zu. Der wirkt tatsächlich überaus frei und entspannt in der Bescheidenheit seines Auf- und Antritts. Auffallend duftig seine satt dunkle Kirsch-Aromatik, eigen und wohltuend. Sie mündet in relativ helle Farbe, weil Romain die Trauben ohne jede mechanische Beeinflussung über 6 Monate ohne Stiele und Stängel auf der Maische in der 750l-Steingut-Amphore ganz von alleine extrahieren ließ. Dieser schonende Ausbau macht sich in begeisternd hochwertiger Gerbstoffqualität bemerkbar, dicht und kompakt, kühl und fein wie Seide, weich und lebendig, samtig und fast schwebend »schön« im Mundgefühl. Weißer Pfeffer, kühle Seide, elegante Balance zwischen salziger Mineralität und expressiver Frucht - die entspannte Würze des vulkanischen Bodens setzt sich hier gekonnt in Szene. Ein Gamay Saint-Romain rarer Spitzenklasse.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Granit

Besonderes: Biodyvin® | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,42

0,75l

FLR20908



www.weinhalle.de