

Gigondas zählt zu den ältesten Weinbaugebieten Frankreichs, Reben stehen hier schon seit der Zeit der römischen Feldzüge. Lange Zeit gehörte ein großer Teil der stark zerklüfteten Weinberge am Fuße der berühmten Gebirgskette Dentelles de Montmirail dem Fürsten von Oranien. Über weite Strecken des 20. Jahrhunderts wurde das Gebiet einfach allgemein der Rhône zugeschlagen, bis es sich 1966 den Status einer kontrollierten Herkunft, der Appellation d'Origine, erwarb. In unmittelbarer Nachbarschaft zum weltbekannten Châteauneuf-du-Pape weisen die Weine des Gigondas durchaus eine gewisse Ähnlichkeit mit jener legendären Region auf. In erster Linie bestehen sie aus Grenache unter Beigabe von etwas Syrah und Mourvèdre. Gigondas unterliegt selbst für Frankreich ungewöhnlich restriktiven Weinbau-Gesetzen. So dürfen die Erträge pro Hektar 55 Hektoliter nicht übersteigen, auch eine strenge Auslese nur gesunder und vollreifer Trauben ist zwingend vorgeschrieben.



Alphonse Barqueros,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die **Domaine La Haute Marone** ist ein familiengeführter Winzerbetrieb am Rande von Sablet, direkt an der Straße nach Gigondas. Die Winzer Alphonse und Claude Barqueros besitzen Weinberge in den örtlichen Hanglagen, aber auch auf dem Plateau. Sie begannen ihr Geschäft mit ein paar Reihen von Familienweinbergen, von denen die größeren 1956 Claudes Großvater Marcel Bernard gepflanzt wurden. Der stellte, nachdem ein schwerer Frost seine Olivenhaine stark geschädigt hatte, seinen Hof auf den Weinbau um. Die Trauben lieferte er an regionale Genossenschaften. Die damals gepflanzten Weinberge – hauptsächlich Grenache – sind heute der Kernbestand der Domaine, die 2002 gegründet wurde und seit dem ersten Jahrgang 2004 ihre Trauben an die Kellerei Boutinot liefert. Neben Grenache sind hauptsächlich Syrah und Mourvèdre gepflanzt, aus denen der Önologe Eric Monnin klassische Weine der südlichen Rhône keltert.

2015 **DOMAINE LA HAUTE MARONE**

Gigondas AOP

WEINBESCHREIBUNG

Wein aus Gigondas wird oft mit Châteauneuf-du-Pape verglichen, doch liegen die Weinberge des Ortes weiter nördlich und höher, daher sind die Weine oft etwas frischer und schlanker als die des südlichen Nachbarn. Der Gigondas der Domaine La Haute Maronne duftet nach **Sauerkirschen, Mittelmeerkräutern**, etwas nach **Nelke** und **Muskat**.

Der Körper ist groß und voll, doch schön konturiert. Die Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Reben wachsen auf zwei steilen, terrassierten Parzellen aus Kalkstein, Granit und Schiefer. Zwischen den Reben wachsen Kräuter, und hinter diesem malerischen Weinberg liegen die schroffen Käme der Dentelles de Montmirail. Eric Monnin reift diesen Südfrankreichklassiker traditionell in mehrfach belegten Holzfässern, wodurch er feine Röstnoten und eine Spur Vanille erhält.



Grenache, Syrah



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ideal zu Wildgerichten oder einer »Daube Provençale«, also in Rotwein und Oliven geschmortem Fleisch. Der kräftige Wein passt aber auch zu reifem Käse, zum Beispiel einem Cheddar oder einem gereiften Saint-Marcellin.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
