

DIE REGION

Das **Haute-Vallée-de-l'Aude** liegt am Fuße der Pyrenäen zwischen Carcassonne und Limoux westlich von Narbonne. Das Klima dort ist mediterran und das Terroir vielfältig. Es finden sich erodierte Schuttböden, tonhaltige Kalkstein- und Lehmböden sowie alte Schwemmböden auf den Hochebenen. Aufgrund der unterschiedlichen Bodenstrukturen und Höhenlagen sind die Weine der Region sehr vielfältig. Es finden sich frische, anregende Weißweine wie unser seidiger Chenin Blanc, aber auch körperreiche kräftige Rote. Die Weine wurden früher als Vin de Pays und heute unter dem IGP Label gehandelt. Hier vereinen sich alle Gewächse, die aufgrund der Rebsortenwahl nicht unter den geschützten Ursprungsbezeichnungen Limoux oder Malpère angeboten werden.



Samantha Bailey und Guillaume Letang,
die Önologen

DIE ERZEUGER

Es ist schon eine besondere Geschichte, die **Paul Boutinot** vom Maurer zu einem der erfolgreichsten Weinmacher und Weinhändler der Welt hat werden lassen. Pauls Eltern betrieben ein erfolgreiches Restaurant in Stockport unweit von Manchester. Er wollte es fortführen. Doch Paul, der schon damals ein Faible für Wein hatte, war von den Hausweinen enttäuscht, die Importeure der Gastronomie anboten. Also nahm er sich den Lieferwagen seines Vaters und fuhr in das Land seiner Vorfahren nach Frankreich. Er begann damit, einfache, gut trinkbare Weine zu importieren, und traf derart genau den Geschmack, dass bald weitere Restaurants von ihm beliefert werden wollten. So gründete er 1982 die Firma Boutinot Wines. Schon Ende der 1980er importierte er nicht nur Wein, sondern erzeugte selber Weine mithilfe befreundeter Winzer und ausgesuchter Önologen. So wie die Samantha Bailey & Guillaume Letang, die für das Weinhaus **Boutinot** in diversen Projekten arbeiten.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DEM LANGUEDOC

Die Bandbreite der Weine der Region ist immens. Aus roten Sorten wie **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Merlot**, **Pinot Noir** und **Syrah**, entstehen dort je nach Boden, Höhe und Mikroklima sehr ansprechende Rosés und Rotweine. Geschmacklich erinnern sie oft an die Garrigue, an die Gewürze und Früchte der Region. Der heißen Sonne entsprechend fallen sie zumeist kräftig und intensiv aus. Als weiße Reben sind zumeist **Chardonnay**, **Chenin Blanc**, **Pinot Blanc**, **Pinot Gris**, **Sauvignon Blanc** und **Viognier** gepflanzt. Daraus ergeben sich vollmundige Weine, die schön elegant ausfallen können, wenn sie in kühleren Teilgebieten wie an der Lagune oder in Hochlagen der Pyrenäen entstehen.

2019 LA LISSE SOIE D'IVOIRE CHENIN BLANC

Haut Valle de l' Aude IGP, Boutinot

WEINBESCHREIBUNG

La Lisse Soie d'Ivoire bedeutet im Französischen so viel wie elfenbeinfarbener Seidenglanz. Diesen Glanz spürt man in der hellen Anmutung des Chenin Blanc, das Seidige allerdings zeigt sich erst am Gaumen, wo der südfranzösische Chenin Blanc mit Eleganz und Finesse begeistert. Die Rebsorte Chenin Blanc ist ursprünglich im Tal der Loire beheimatet. Hier im Süden bei Limoux wird sie in Höhenlage an den kühleren, steilen Hängen aus Ton und Kalkstein in den Ausläufern der Pyrenäen angebaut. Sie reift hier als eine der ersten und wird früh gelesen, um möglichst frische Weine zu erhalten. Die reife und doch knackige Frucht duftet nach **Birne** und **Quitte**, **Zitronen** und **Grapefruits** mit einem Hauch von **kühlem Stein** und von **Kräutern**. Am Gaumen zeigt sich eine opulente Frucht von weißem Steinobst, eine reife und weiche Säure sowie die schon angesprochene seidige Textur durch den Ausbau von einem Drittel des Weines in französischen Barriques.

WEIN-KATEGORIE »WINZER-TIPP«

Für viele Weinfreunde fliegt Chenin Blanc unter dem Radar: Die Exemplare von der Loire sind oft etwas sperrig und der Steen aus Südafrika wird oft gar nicht mit Chenin Blanc assoziiert. Samantha Bailey & Guillaume Letang sind im Süden Frankreichs angetreten, um dies zu ändern!



Chenin Blanc



2024



9°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Chenin Blanc ist zu empfehlen zu weißem Fleisch, Brathuhn und Flussfisch mit leicht cremigen Saucen, Krabben mit Zitrone und Aioli, zu Zwiebelkuchen und Omeletts.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
