

„Grosses Gold“

Der höchstbewertete Wein der Expovina Jurierung 2015

Ein Biowein!

Die von der Expovina veranstaltete [internationale Weinprämierung Zürich](#) (IWPZ) gilt als grösster und renommiertester internationaler Wettbewerb der Schweiz. Beurteilt wurden an der 22. IWPZ von einer 150 köpfigen internationalen Fachjury über 2'200 Weine aus allen wichtigen Anbaugebieten der Welt, die in der Schweiz angeboten werden.

Die Limits für die Erreichung eines Diplomes wurden nach den Regeln des internationalen Önologieverbands extrem hoch angesetzt. Den ersten Platz der Expovina Jurierung und von dieser mit Bestnote ausgezeichnet erreichte mit sagenhaften 94.5 von 100 Punkten ein Biowein des von uns schon in mehreren [Artikeln](#) ausführlich vorgestellten Weinhandelshauses [DELINAT](#). Es handelt sich hier um die mit grossem Gold ausgezeichnete DELINAT Exklusivität „La Colle des Lignères“, eine Assemblage aus Syrah, Carignan und Grenache, der [Domaine Lignères](#).

Diese Auszeichnung ist für den Schreibenden kein Zufall, sondern eine logische Folge einer 30-jährigen Pionierarbeit von DELINAT mit dem Ziel, die Biodiversität im Rebberg und damit die Qualität der Weine zu erhöhen.

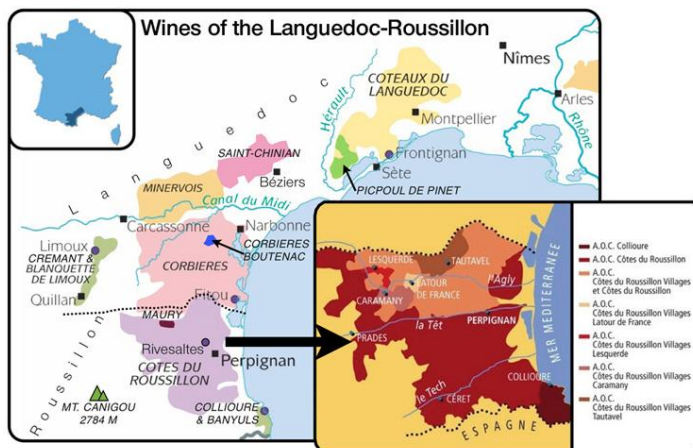
Das gilt im Besonderen auch für die Familie [Lignères](#) in den Corbières, am Fusse des Montagne d'Alaric, wo dieser Wein herkommt. Die Brüder Paul und Jean Lignères haben Wein in den Adern und führen das 35 Hektaren grosse Weingut als Biobetrieb mit modernst eingerichteter Kellerei. Die Devise lautet, möglichst viel der Natur überlassen und dafür bietet die Domaine ideale Voraussetzungen. Die beiden Teilzeit Winzer haben aber noch einen weiteren Beruf. Paul ist Zahnarzt in Narbonne und Jean Dorfarzt in Moux.

Die Weinberge mit geröllhaltigen Kalksteinböden sind umgeben von Wäldern mit Steineichen, Zypressen und Pinien. Also ein perfektes Beispiel dafür, wie lebendige, gesunde Böden, bewirtschaftet von leidenschaftlichen Winzern, aromatische Trauben und bessere Weine ergeben. Die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen, mit natürlichen Hefen vergoren und sanft vinifiziert.

Das Ziel von Paul und Jean sind Weine, die das Terroir, in welchem sie heranreifen, möglichst unverfälscht wiedergeben. Eine ganz besondere Vorliebe haben die Beiden für die regionstypische Carignan-Traube, welche auch im Siegerwein vorkommt.



©Expovina



©The French Cellar



Das „Montagne d'Alaric“

©L'Aude et les Corbières

Der Name dieses Rotweins ist eine sympathische Hommage an die fleissigen Erntehelfer aus Spanien, welche seit Jahrzehnten mit Bussen aus Andalusien ins Languedoc reisen, um auf der Domaine im September einen Monat lang alle reifen Trauben von Hand zu ernten. Diese 30-köpfige Erntetruppe wird „La Colle“ genannt. Jedes Jahr ziert ein anderes Gesicht dieser Truppe das Etikett der Flasche. Dieses Jahr übrigens der Dienstälteste mit Namen Jacinto.

Verkostungsnotizen

La Colle des Lignères, Corbières AOP 2012

Assemblage aus 60% Syrah, 30% Carignan und 10% Grenache. Ausgebaut 15 Monate lang in französischen Barriques. Ohne Schönung und Filtration in Flaschen abgefüllt. Im Glas ein noch jugendliches, leuchtendes Rubingranat mit violetten Reflexen. Reife Kirschen, Beerenkompott, reife Zwetschgen und Noten nach Leder und Garriguesträuchern steigen in meine Nase. Der Gaumen ist mächtig, ungetrübt harmonisch, mit vielschichtiger Finesse und überaus fruchtiger Wucht. Eine komplexe Struktur, kräftige, bereits schon schön eingebundene Tannine und mineralische Noten begleiten das lange Finish. Eine Wucht von einem Wein zu einem unglaublichen Schnäppchenpreis. Wird in einem oder zwei Jahren noch besser. 18.5/20.

CHF [25.50](#) exklusiv bei DELINAT AG



Gold für einen weiteren Biowein

Ein weiterer, mit einer Gold Prämierung der Fachjury ausgezeichnete Wein des Importeurs DELINAT ist der [Château Coulon Sélection spéciale Corbières AOP 2013](#).

Kaum ein anderer Winzer verkörpert den südfranzösischen Charme, traditionelle Gepflogenheit und ökologische Revolution besser als Louis Fabre von [Château Coulon](#). Dieses Château wirkt mit seiner gelben Patina, den stillen Teichen und der alten Orangerie zeitlos. Im Innern ist die Vergangenheit allerdings präsenter als die Gegenwart.



©Château Coulon

Das Interieur gleicht einer Schwarzweissfotografie aus einem alten Familienalbum.

Der Winzer mit Jahrgang 1953 geht aber seinen eigenen Weg zwischen Tradition und Moderne. Mit seiner jovialen Art verströmt er einen Hauch von eleganter Aristokratie, ohne aber arrogant zu wirken. Die weitläufigen, begrünten Rebberge sind mit Hecken, Bäumen und Sträuchern bepflanzt und über weite Räume vernetzt. So entstehen wertvolle Lebensräume für Tiere und Pflanzen. Dafür ist die Kellerei auf dem neusten technischen Stand.

Die Rebberge stehen auf sehr guten, kalkhaltigen Lehmböden. Diese lassen Weine mit typischem Terroircharakter zu. Traditionelle, alteingesessene Rebsorten sind Carignan, Grenache und Mourvèdre. Er experimentiert aber auch mit neuen Sorten wie Syrah (hier ist er besonders stolz auf seine über 40-jährigen



©DELINAT

Reben), Merlot, Viognier, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Die schon früh auf 1 Kilo pro Stock selektierten Trauben werden von Hand gelesen. Für einen Teil der Trauben wählt Louis eine zwölfwägige Kohlen säuremischung (Macération carbonique). Bei diesem Verfahren werden die Trauben weder entrappt noch gepresst. Im luftdichten Gärtank beginnen die ganzen Trauben ohne Mithilfe von Hefe zu gären. Es entstehen so fruchtige, rasch trinkfertige Weine. Die übrigen Trauben werden an der Maische durch Naturhefen

vergoren. Den Feinschliff erhalten die Weine in bis zu zehnmonatigem Ausbau in französischen Barriques. Für den nun zu verkostenden Wein wurde jedes Fass einzeln ausgewählt und aus den besten Proben entstand der „Sélection spéciale“.

Verkostungsnotizen

Château Coulon Sélection spéciale Corbières AOP 2013

Cuvée aus 40% Carignan, 30% Grenache und 30% Syrah. Unbedingt eine Stunde vorher öffnen. Ein leuchtendes, dunkles Purpur-Rubin im Glas. Dann eine verführerische, dunkelbeerige Frucht, sanft unterlegtes Waldbeerkonfit, Cassis, Zwetschgen, begleitet von Vanille und Gewürzen in der Nase. Frisch, saftig und elegant am Gaumen, eine extrakt-süsse Textur mit Noten von Leder, Tabak, Lakritze, Mokka, etwas schwarzem Pfeffer und einem schokoladigen Anklang. Eine kräftige Struktur und reife Tannine begleiten den aromatischen, langen Abgang. Für mich nicht verwunderlich: Blind verkostet von einer Profijury zeigt dieser Wein ein einmaliges Preis/Leistungsverhältnis, wie es im Buche steht. Legt problemlos noch zu. 17.5/20.

CHF 13.10 exklusiv bei DELINAT



Autor: Andi Spichtig
1. September 2015

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.