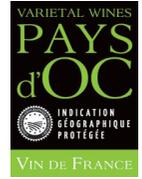


# Pays d'Oc IGP DAS PARADIES DER REBSORTEN



Das Reich des Pays d'Oc IGP erstreckt sich von der Rhône bis zu den Pyrenäen und von den Stränden des Mittelmeers zu den Hängen der Cevennen und der Montagne Noire. Dort kann man einen einmaligen Schatz an Rebsorten entdecken und zugleich Wein auf vielfältige Weise erleben.

In diesem reizvollen Landstrich mit seinem mediterranen Klima haben die Winzer unglaubliche 56 Rebsorten gepflanzt, die umfangreichste Sortenpalette der Welt! Daraus keltern sie ein begeisterndes Angebot an unterschiedlichen Weinen, trockene Weiße und Rosés, fruchtige und komplexe Rote und sogar Schaumweine. Folgen Sie uns auf eine Reise ins Languedoc-Roussillon und lernen Sie Winzer und Weine, besondere Spezialitäten, ungewöhnliche Unterkünfte und reizvolle Aktivitäten rund um den Wein kennen.

Die Reise beginnt im charmanten Dorf Saint-Laurent-de-la-Vernède am Rand der Cevennen. Obstbauer Laurent Savy begrüßt uns in seinem Laden voller Spezialitäten wie Konfitüren und Säfte. Vor einem Jahrzehnt machte er sich mit der Domaine Natura als Winzer selbstständig. Stolz schenkt er uns seinen weißen, würzigen Pays d'Oc IGP „N“ aus Chardonnay und Viognier ein. Wir haben Glück, es ist Aprikosensaison und Laurent führt uns in seinen Obstgarten, wo wir einen Korb leckerer Früchte pflücken. Unsere Wegzehrung, während wir über das wunderbar verwinkelte Uzès und Nîmes mit seinem imposanten Amphitheater nach Sommières weiterfahren. Dort erleben wir vor dem Café de la Poste mittelalterliches Flair. Jenseits der römischen Brücke werden wir bei den Vignerons du Sommiérois nett empfangen. Gern stellen sie uns ihre Pays d'Oc IGP vor, unter denen uns der rote Rebsortenwein L'Ouie d'Oc aus Cabernet und Syrah besonders zusagt.

Es ist nur ein Katzensprung bis Castries. Schilder leiten auf die Höhen darüber zur Domaine

Saint-Jean de l'Arbousier. Nicolas Viguier kutschiert uns zur Unterkunft. Sie schwebt hoch zwischen vier mächtigen Pinien. Wir kraxeln hinauf und richten uns im behaglichen Baumhaus ein. Der Steg zur Terrasse schwankt unter den Füßen. In luftiger Höhe genießen wir das Abendessen aus dem Korb. Nachts ächzt und quietscht die nagellose Holzkonstruktion und weckt Kinderträume. Nach einer unvergesslichen Nacht erstehen wir den exzellenten Mourvèdre L'Inattendu als Souvenir.



Pittoresk: die  
Domaine de La Clapière

Weinberg im Pays d'Oc

FOTOS: ANDRÉ DOMINE



Auf der Domaine La Fadèze reift idealer Austerwein



Der Fasskeller des Château de Raissac

Jean-Charles Lalaurie mit den Töchtern Camille und Audrey

Leckeres Mittagessen gibt es in der Domaine Gayda

Xavier Palatsi von der Domaine de la Clapière unten: die Domaine de Pélican bei Gignac

Baumhaus auf der Domaine Saint-Jean de l'Arbousier

In gut einer halben Stunde erreichen wir Château de l'Engarran bei Montpellier. Mit-Besitzerin und Weinmacherin Diane Losfeld erläutert die Symbolik des Schlösschens und raffinierten Parks aus dem 18. Jahrhundert: eine Liebeserklärung des Erbauers an seine junge Frau. Mit ihrer Schwester Constance Rerolle bewahrt Diane nicht nur das historische Erbe einschließlich des Weinmuseums, sondern erzeugt auf dem Gut elegante Pays d'Oc IGP in den drei Farben, wie zum Beispiel die rote Cuvée La Lionne Rouge. Nun aber möchten wir in die Natur eintauchen.

Vor dem nahen Gignac finden wir die Domaine de Pélican. Sie liegt einsam von Weinbergen und Wäldchen umgeben, ein Ort zum Herumstreifen und Entspannen mit schönen Gästezimmern. Abends nehmen wir auf der überdachten Terrasse Platz. Isabelle serviert ein liebevoll gekochtes Menü und Baudoin dazu seine Pays d'Oc IGPWeine, darunter den ansprechenden weißen Marsanne. Herrliches Languedoc.

Gästezimmer unterm Dach. Wir freuen uns über das Bad im großen Pool und entspannen im Park, bevor uns Xavier zum Aperitif ruft. Abends kehren wir im Côté Mas ein, dem Restaurant der nahen Domaines Paul Mas. Zum Tuna Tataki lassen wir uns den cremigen Grenache Blanc Pays d'Oc IGP des Mas des Tannes empfehlen. Zum superzarten Lamm den samtigen roten Vignes de Nicole.

Nun stehen Béziers und seine Umgebung auf unserer Liste. Zunächst geht es nach Sauvian. An der Hauptstraße finden wir die Probierstube und Kellerei der Domaine des Deux Ruisseaux. Mit Elan organisiert der junge Laurent Valery Weinbergswanderungen. Er führt uns auf den Hügelrücken östlich des Dorfes. Wir erfahren viel über Weinbau, aber auch Landschaft und Geschichte, bevor eine Verkostung der Pays d'Oc IGP den Ausflug abschließt. Gut gefällt uns dabei die oft medaillierte Cuvée Patricia. Wir kommen noch gerade rechtzeitig nach Béziers auf die Allées Paul-Riquet, um den schönen Blumenmarkt (nur freitags) zu sehen. Am Nachmittag schauen wir in Ouveillan auf der Domaine Lalaurie vorbei, denn dort gibt es einen frischfruchtigen Schaumwein Pays d'Oc IGP aus Sauvignon, der es uns angetan hat. Jean-Charles Lalaurie zählt zu den allerersten Winzern, die auf sortenreine Weine und die Bezeichnung Pays d'Oc IGP setzten. Der Renner der Domaine ist der Marselan – tiefdunkel, mit viel Cassis und Lakritz und fleischigem Körper. Jean-Charles und seine Zwillinge Camille, die Oenologin, und Audrey im Verkauf kümmern sich gemeinsam um Gut und Besucher.

Zurück in Béziers treffen wir Gustave Viennet im Keller des Château de Raissac. Er zeigt uns die Kellerhalle, den wohl beeindruckendsten

alten Keller des Languedoc. Darin erzeugt er moderne, saftige Pays d'Oc IGPs, zum Beispiel einen herrlich fruchtigen Pinot Noir. Auf dem nahen Château haben wir uns für einen Besuch des Musée de la Faïence bei seiner Mutter Christine angemeldet. Dort stellt sie auch ihre eigenen Keramiken aus – überlebensgroße Kreationen von Reptilien und Meeresgetier, die uns faszinieren. Ihnen begegnen wir im Schloss wieder, wo wir ein fürstliches Nachtquartier beziehen. Es verzaubert uns mit der einmaligen Atmosphäre vergangener Zeiten und den leuchtenden surrealistischen Gemälden von Gustaves Vater Jean.

Genauso beeindruckend finden wir das prunkvolle, ab 1620 errichtete Château de Pennautier am Rande von Carcassonne, das wir am nächsten Morgen besuchen. Es gehört der Familie Lorgier. Sie bietet ein breitgefächertes, weintouristisches Programm an. Wir lassen uns im Restaurant La Table du Château bei einer bestens kommentierten Verkostung in das Angebot an Pays d'Oc IGP-Weinen einführen und verkosten unter anderem den fruchtbetonten, frischen Chardonnay de Pennautier. Dann brechen wir auf, denn zum Mittag wollen wir in der Domaine Gayda bei Limoux sein. Dort haben wir einen Tisch im „Les Paillettes“ unter Reetdächern reserviert, wo Elsa und Pablo aus Montevideo im Sommer eine sympathische, kosmopolitische Grillküche betreiben. Nach südafrikanischem Konzept bezieht Winemaker Vincent Chansault Trauben aus verschiedenen Lagen des Languedoc, um daraus aromatische und ausgewogene Pays d'Oc IGP-Weine zu keltern. Sein Flaggshipwein Chemin de Moscou aus Syrah, Grenache und Cinsault gefällt uns wegen der raffinierten Aromen und eleganten Struktur.

Die letzte Station unserer Reise, die im Gard begann und uns durch die Departments

Hérault und Aude führte, bringt uns ins Roussillon zum Château de Corneilla, auf halber Strecke zwischen Perpignan und Collioure. Sehr nett werden wir von der jungen Cécile Lavigne in einer alten restaurierten Scheune empfangen. Von ihr erfahren wir, dass das Gut der katalanischen Familie Jonquières d'Oriola gehört, die nicht nur Olympiasieger im Springreiten und Fechten hervorbrachte, sondern in der 27. Generation Weinbau betreibt, nämlich seit 1485. Die Pays d'Oc IGP-Weine erscheinen als Domai-

ne du Paradis, benannt nach einer Familienkapelle. Cécile schenkt uns den intensiven, für das Roussillon so typischen Muscat ein, dem ein kleiner Teil Chardonnay eine angenehme Rundheit verleiht. Er illustriert noch einmal wie außerordentlich abwechslungsreich die Weine der Pays d'Oc IGP sind, die für jeden Geschmack und Anlass den richtigen Tropfen bieten.

Im Weinguide ab Seite 88 finden Sie eine große Auswahl an Pays d'Oc IGP-Weinen

## PAYS D'OC IGP PRAKTISCH

Möchten Sie uns folgen und das Anbaugebiet Pays d'Oc IGP als Weintourist erkunden? Dann werfen Sie einen Blick auf <http://paysdocstory.com>.

Unter Oenotourisme/Wine Tourism finden Sie Güter, die Besonderes bieten, aber auch die App „GeoVina Languedoc-Roussillon“.

Die können Sie kostenlos herunterladen und so mehr als 500 Weinadressen in der Region problemlos finden.

## PAYS D'OC IGP IM ÜBERBLICK

100 000 Hektar Weinberge  
56 Rebsorten  
2 600 Betriebe

Das Äquivalent von 840 Millionen Flaschen wurde 2013 produziert

Export in 170 Länder

Ein volles Programm erwartet uns am nächsten Tag. Im Hafen von Bouzigues besteigen wir die Barkasse Bleu Marin. Ihr Kapitän kreuzt mit uns auf dem Etang de Thau. Dabei erfahren wir alle Geheimnisse der Austerzucht. Wieder an Land wird probiert. Einmalig: der Geschmack des Meeres. Den dazu passenden Wein entdecken wir auf der Domaine de la Fadèze. Dort hat Familie Lenthaler die uralte, früher für Vermouth verwendete Sorte Terret in einen wunderbar erfrischenden Weißwein verwandelt. In der Nachbarschaft besuchen wir das Familienweingut Les Yeuses, um uns mit einem Karton ihres Syrah Les Epices einzudecken, ein köstlich würziger, runder Pays d'Oc IGP. Natürlich darf man einen Besuch in der berühmten Zisterzienserabtei Valmagne nicht versäumen. Das majestätische Kirchenschiff und der Kreuzgang mit Brunnen bezaubern.

Xavier und Sophie Palatsi begrüßen uns anschließend herzlich auf der Domaine de la Clapière bei Montagnac und stellen uns ihr spannendes Weinprogramm vor, darunter den samtigen Rotwein Gatefer aus Merlot und Cabernet Sauvignon. Dann zeigen sie uns das moderne



# Pays d'Oc IGP

## Für jeden was dabei

**Die Rebsortenweine des riesigen Anbaubereichs im Süden Frankreichs überzeugen durch ihr gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis! Bei dieser Vielfalt findet jeder Weinliebhaber den richtigen Tropfen. Passend zum Pays d'Oc-Bericht auf den Seiten 36 bis 39 stellen wir Ihnen aus über 140 Weinen die Lieblinge der Redaktion vor – alle unter zehn Euro!**



### KATEGORIE I BIS 4,99 €

## 84

**Famille Castel, Réserve de France 2013, Cabernet Sauvignon, rot** wie es sich für einen Cabernet gehört: dunkle Beeren, Struktur und gut eingebundene Säure, mundfüllend, intensiv und ausgereift; dazu passt sogar gebratener Zander, Filet Wellington freilich auch  
**Bezugsquellen nennt:** Weinwelt – Mack & Schühle AG [willkommen@weinwelt.de](mailto:willkommen@weinwelt.de)  
**Preis:** 4,49 €



## 82

**Vignerons Catalans, Rafale 2013, Cabernet Sauvignon, rot** in der Nase entfaltet sich ein prachtvolles Duft-Potpourri (Brombeere, Gewürze, Kräuter), auch im Mund würzig und ausbalanciert, geht gut auch zu Steak mit Kräuterbutter  
**Bezugsquelle:** Getränkewelt GmbH [www.wein-gcp.de](http://www.wein-gcp.de)  
**Preis:** 4,05 €



**Vignerons Catalans, Rafale 2013, Syrah, rot** viele Fruchtnoten von Kirsche bis Brombeermarmelade und Cassis

machen diesen Syrah geeignet für Liebhaber fruchtiger Rotweine; feine Würznote im Finish. Zu herzhaften Eintöpfen und Gratiniertem  
**Bezugsquelle:** Getränkewelt GmbH [www.wein-gcp.de](http://www.wein-gcp.de)  
**Preis:** 4,20 €



**Famille Castel, Réserve de France 2013, Merlot, rot** harmonischer Merlot mit schöner Frucht und Länge, tolles Aroma mit leicht süßlicher Rundung, moderne, zeitgemäße Machart, zu hausgemachter Pasta mit Tomatensauce (Lasagne!)  
**Bezugsquellen nennt:** Weinwelt – Mack & Schühle AG [willkommen@weinwelt.de](mailto:willkommen@weinwelt.de)  
**Preis:** 4,49 €



## 81

**Domaine Les Thérons, Fond Du Loup 2013, Vermentino – Grenache Blanc, weiß** guter Sommerwein mit mediterranem Charakter (neben Apfel- und Zitrusnoten auch Aromen von Nuss und Kräutern), passt auch in der kühlen Jahreszeit zu Vorspeisen, Tapas ...  
**Bezugsquellen nennt:** Getlog GmbH [Tel. 0681 93625814](tel:068193625814)  
**Preis:** 4,29 €



**Domaine Les Thérons, Fond Du Loup 2013, Cinsault – Grenache, rosé** gut gemachter Südfranzose mit Körper und schöner Frucht, angenehm trocken, passt prima zu Mezze

(orientalischen Vorspeisen) oder auch zu Salaten mit überbackenem Schafskäse  
**Bezugsquellen nennt:** Getlog GmbH [Tel. 0681 93625814](tel:068193625814)  
**Preis:** 4,29 €



### KATEGORIE II 5,00 € BIS 6,99 €

## 88

**Les Jamelles, Merlot 2012, rot** beeindruckende Duftnoten (Vanille, Zedernholz, Pflaumen, Gewürze) und saftige, schmeichelnde Frucht am Gaumen; Allrounder mit Stil auch für festliche Gelegenheiten  
**Bezugsquelle:** [weinundco.eu](http://weinundco.eu) e.K. [www.weinundco.eu](http://www.weinundco.eu)  
**Preis:** 5,50 €



## 87

**Baron Philippe de Rothschild, Cadet d'Oc 2012, Merlot, rot** animierender Beerenduft mit Noten von Tabak und Gewürzen, Mokka im Abgang; vielschichtiger, mediterraner Typ zu ebensolchen Speisen  
**Bezugsquelle:** EWORLD24 [www.eworld24.de](http://www.eworld24.de)  
**Preis:** 6,49 €



**Abbotts and Delaunay, Merlot 2012, rot** durch die süßlich-vanilligen Noten erinnert dieser samtige Merlot etwas an die Neue Welt; mollige Länge, begleitet herbstliche Küche und wärmt am Kamin  
**Bezugsquelle:** Weinwerk Frankfurt Handelsgesellschaft mbH [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de)  
**Preis:** 6,99 €



**Jeanjean, Jean d'Aosque Grande Cuvée Merlot 2012, rot** tolle Nase mit vielschichtigen Noten von dunklen Waldbeeren, Zigarre, Unterholz; im Mund komplex und weich, ein eleganter und vergnüglicher Wein  
**Bezugsquellen nennt:** Weinstrasse Adolph GmbH [m.loots@weinstrasseadolph.de](mailto:m.loots@weinstrasseadolph.de)  
**Preis:** 5,90 €



**Gérard Bertrand, Réserve Spéciale 2011, Cabernet Sauvignon, rot** charaktvoller, animalisch-würziger Cabernet mit schönen Fruchtaromen und klarer Struktur; toll zu Wildgerichten oder geschmortem Fleisch (mit fruchtigen oder schokoladigen Komponenten)  
**Bezugsquelle:** Weinhandel Vinello [www.vinello.de](http://www.vinello.de) [Tel. 0351 2628362](tel:03512628362)  
**Preis:** 6,89 €



## 86

**La Grange, Terroir 2013, Cabernet Sauvignon, rot** dicht texturierter, beerig-saftiger Typ mit würziger Länge und vollmundigen Tanninen, schöner Biss im Abgang; ideal zu Schmorgerichten  
**Bezugsquellen nennt:** Weinkontor Freund GmbH [www.weinkontor-freund.de](http://www.weinkontor-freund.de) [Tel. 05425 95460](tel:0542595460)  
**Preis:** 6,90 €



**Abbotts & Delaunay, Cabernet Sauvignon 2012, rot** gut vom Holz geformte Beerennase, feine Tanninstruktur, insgesamt ein stimmiger, saftiger Begleiter zu klassischem Braten, Rouladen und mehr  
**Bezugsquelle:** Weinwerk Frankfurt Handelsgesellschaft mbH [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de)  
**Preis:** 6,99 €



**Abbotts & Delaunay, Syrah 2012, rot** animalische Ledernote mit Nuancen von Zigarre und Bitterschokolade, maskuliner Tropfen mit süßlichem Nachhall, dabei stets harmonisch und durchgängig geschmeidig  
**Bezugsquelle:** Weinwerk Frankfurt Handelsgesellschaft mbH [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de)  
**Preis:** 6,99 €



**Domaines Paul Mas, Arrogant Frog Ribet Red 2012, Cabernet Sauvignon – Merlot, rot** beerenfruchtiger, nur wenig vom Holz geprägter Typ mit Struktur und Biss, hat alles, was er braucht, auch Potenzial; moderner Rotwein zur mediterranen Herbstküche  
**Bezugsquellen nennt:** Stephan Pellegrini GmbH [info@pellegrini.de](mailto:info@pellegrini.de)  
**Preis:** 5,95 €



**Domaine Condamine Bertrand, Cabernet Sauvignon 2013, rot** dichter, stoffiger Beeren-Cabernet (Noten von Schießpulver, Fleisch) aus zuverlässigem Hause, sehr gut eingebundene Tannine. Zum Sonntagsbraten oder zum Lamm  
**Bezugsquellen nennt:** Getlog GmbH [Tel. 0681 93625814](tel:068193625814)  
**Preis:** 5,49 €



**Les Jamelles, Mourvèdre 2012, rot** samtig-weich am Gaumen, aber auch stoffig und dicht gewoben mit feinwürziger Länge; ausgereifter mediterraner Rotwein zu Lamm und anderen südländisch gewürzten Speisen  
**Bezugsquellen nennt:** CWD Champagner- und Wein-Distributionsgesellschaft mbH & Co. KG [www.weinundco.eu](http://www.weinundco.eu) [www.weinseller.de](http://www.weinseller.de)  
**Preis:** 6,95 €



## 85

**Vignobles Lorgeril, Lorgeril „1620“ 2013, Chardonnay – Viognier, weiß** saftiger, frischer Begleiter zu Fischgerichten und südländischen Vorspeisen; Zitrus- und Apfelnoten sowie viel Viognier-Würze  
**Bezugsquelle:** Friedrich Kroté GmbH Weinversand [www.krote.de](http://www.krote.de)  
**Preis:** 6,95 €



**Pierrick Harang Wine, Le Petit Balthazar 2013, Viognier – Sauvignon Blanc, weiß** apfelige, deutlich vom Sauvignon geprägte Nase mit vegetabilen Elementen, kernig und vollsaftig bei nur 11 Volumenprozent, toll zu gratiniertem Ziegenkäse  
**Bezugsquellen nennt:** Fine Drinks International GmbH [www.die-weinprobe.net](http://www.die-weinprobe.net)  
**Preis:** 5,95 €



**Les Vignobles Foncalieu, Le Cheval d'Oc Vieilles Vignes 2013, Syrah, rosé** klare und frische Syrah-Aromatik mit pfeffriger Würznote, rund und saftig mit zart integrierter Säure; guter Menü-Rosé mit Format  
**Bezugsquellen nennt:** Vicampo.de GmbH [www.vicampo.de](http://www.vicampo.de) [Tel. 06131 302930](tel:06131302930)  
**Preis:** 5,20 €



**Domaine Fontauriol, Syrah Grenache 2013, rosé**  
gut gemachter, zugänglicher Rosé mit beerigem Duft und zarter, frischer Säure; macht alles mit: von der Party bis zum Abendessen (auch zum Käseteller!)  
**Bezugsquelle:**  
Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
[www.pinard-de-picard.de](http://www.pinard-de-picard.de)  
**Preis:**  
6,90 €



**Fortant de France, Terroir Littoral 2012, Merlot, rot**  
schmeichelnd und geschmeidig fühlt sich dieser fruchtige Merlot an; zart-würziger Säurebiss, alles da! Prima zum Gänsebraten oder zur Entenbrust  
**Bezugsquellen nennt:**  
Weinwelt – Mack & Schühle AG  
[www.weinwelt.de](http://www.weinwelt.de)  
[willkommen@weinwelt.de](mailto:willkommen@weinwelt.de)  
**Preis:**  
ab 5,50 €



**Domaines Paul Mas, Arrogant Frog Croak Rotie Shiraz 2013, Syrah – Viognier, rot**  
lustiger Name für einen füllig und sanft ausgebauten, sehr gut eingebundenen Rhône-Typus mit feinem Biss, guter Partywein und „Wohlfühl-Syrah“ zum „Croak-Monsieur“?  
**Bezugsquellen nennt:**  
Stephan Pellegrini GmbH  
[info@pellegrini.de](mailto:info@pellegrini.de)  
**Preis:**  
6,95 €



**Barton & Guestier, B&G Réserve Merlot 2013, rot**  
angenehm feiwürzige Beerenaromatik, hat Klasse, Frucht und Stil. So einer schmeckt zu Käse und zum Fleischfondue, aber auch zu

Schokolade mit hohem Kakaoanteil  
**Bezugsquellen nennt:**  
Vranken-Pommery Deutschland & Österreich GmbH  
[KWirz@vranken-pommery.de](mailto:KWirz@vranken-pommery.de)  
**Preis:**  
6,99 €



**KATEGORIE III ÜBER 7,00 €**

**89**

**Vignobles Lorgeril, Marquis de Pennautier Terroirs d'Altitude 2012, Chardonnay, weiß**  
richtig gut gemacht: klare, gerade Linie beim Holzeinsatz, spannende Kräuteraromatik, elegante Balance zwischen Frucht, Säure und Holz. Fisch-, Geflügel- und Kalbfleischküche sind auf dem richtigen Weg  
**Bezugsquelle:**  
Friedrich Kroté GmbH  
Weinversand  
[www.krote.de](http://www.krote.de)  
**Preis:**  
9,85 €



**87**

**Calmel & Joseph, Villa blanche 2013, Chardonnay, weiß**  
typische, vom Holz geprägte Aromatik mit Apfel- und Zitrusnoten; ausgewogener, runder Wein zum Essen (Hühnerfrikassee, Fisch mit Sahnesauce, Kalbsbraten, Vitello tonnato)  
**Bezugsquellen nennt:**  
Zeter – Die Weinagentur GmbH & Co. KG  
[info@zeter-wein.de](mailto:info@zeter-wein.de)  
Tel. 06321 39560  
**Preis:**  
7,80 €



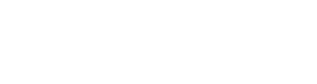
**Domaine de l'Engarran, La Lionne 2013, Sauvignon Blanc, weiß**  
vollreifes Lesegut erbrachte Aromatik von exotischen Früchten, im Mund vollfruchtig und kernig bei feiner Säurestruktur. Ideal zu obsthaltigen Partysalaten, Fischterrinen, Gemüse, Frisch- und Ziegenkäse  
**Bezugsquelle:**  
Victoria Weine GmbH  
[www.victoria-weine.de](http://www.victoria-weine.de)  
**Preis:**  
9,00 €



**Fortant de France, Réserve des Grands Monts 2012, Chardonnay, weiß**  
voluminöser Barrique-Chardonnay mit komplexer, würziger Aromatik und guter, röstiger Holzeinbindung; fein zu hellem Fleisch und Geflügel, auch zu herbstlichen Pilzgerichten  
**Bezugsquellen nennt:**  
Weinwelt – Mack & Schühle AG  
[www.weinwelt.de](http://www.weinwelt.de)  
[willkommen@weinwelt.de](mailto:willkommen@weinwelt.de)  
**Preis:**  
ab 8,50 €



**Gérard Bertrand, Réserve Spéciale 2012, Merlot, rot**  
mediterran-feinwürziger Merlot mit sehr guter Struktur und sanften, toll eingebundenen Tanninen, sollte etwas Luft zum Entfalten haben. Klasse Menübegleiter  
**Bezugsquelle:**  
Vicampo.de GmbH  
[www.vicampo.de](http://www.vicampo.de)  
Tel. 06131 302930  
**Preis:**  
7,10 €



**86**

**Gérard Bertrand, Réserve Spéciale 2012, Chardonnay, weiß**  
was der Ex-Rugbyspieler Gérard Bertrand macht, hat Hand und Fuß! So auch dieser pikant-subtile, nussig-würzige Barrique-Chardonnay, der Fisch oder Chicken gut begleitet  
**Bezugsquelle:**  
Weinhandel Vinello  
[www.vinello.de](http://www.vinello.de)  
Tel. 0351 2628362  
**Preis:**  
7,59 €



**Domaine Verena Wyss, Viognier Tradition Bio 2011, weiß**  
duftiger mediterraner Typ mit Noten von Nuss, Blüten, getrockneter Banane, nachhaltig und stabil; toll zu orientalischen Vorspeisen (Hummus) und Gemüseterrinen bis zu Curries und kräftigen Eintöpfen (weiße Bohnen)  
**Bezugsquelle:**  
weindispo  
[www.weindispo.de](http://www.weindispo.de)  
[e.brunn@weindispo.de](mailto:e.brunn@weindispo.de)  
**Preis:**  
8,50 €



**Domaine Verena Wyss, Viognier 2013, weiß**  
auffallend trüblich-aromatisch mit exotischen Noten, die fast an Muskateller erinnern, barock-üppige Fruchtigkeit, schmelzig und weich, für Liebhaber von Rubens-Weinen  
**Bezugsquelle:**  
weindispo  
[www.weindispo.de](http://www.weindispo.de)  
[e.brunn@weindispo.de](mailto:e.brunn@weindispo.de)  
**Preis:**  
8,90 €



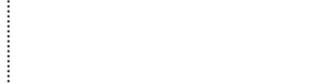
**Domaines Paul Mas, Mas des Tannes Grenache Blanc Réserve 2013, weiß**  
duftet fein nach frischem Heu, Wiesenblumen und Kräutern, hat Mineralik und wirkt in sich geschlossen. Barrique-Ausbau. Zum Schweinebraten oder Medaillons in sahniger Sauce nie verkehrt  
**Bezugsquellen nennt:**  
Stephan Pellegrini GmbH  
[info@pellegrini.de](mailto:info@pellegrini.de)  
**Preis:**  
8,95 €



**Baron Philippe de Rothschild, Les Cépages 2012, Syrah, rot**  
fruchtig geprägter, beeriger Syrah mit reifen, feinkörnigen Tanninen, alles sehr harmonisch, bietet sehr viel Trinkvergnügen und passt zu allerlei Fleischgerichten, warum nicht mal ein klassisches Pfeffersteak?  
**Bezugsquelle:**  
Belvini.de GmbH  
[www.belvini.de](http://www.belvini.de)  
**Preis:**  
7,65 €



**Gilles Louvet, Cabernet Sauvignon – Merlot 2012, rot**  
ausgereift, sehr gut strukturiert mit Noten von Beeren und Früchtetee, weiche Tannine; kann man abends auf dem Sofa trinken, macht sich auch gut zu Fleischspeisen und Überbackenem  
**Bezugsquelle:**  
Brogsitter Weingüter  
[www.brogsitter.de](http://www.brogsitter.de)  
**Preis:**  
8,95 €



**Domaine de Brau, Pure Cabernet Franc 2011, rot**  
für Puristen: im Süden selten reinsortig ausgebauter Rebsorte mit dichter, stoffiger Textur und feinen Ledernoten und Lakritz bei etwas kantigem Tannin, dadurch toll zu Schmorgerichten oder auch im Herbst zum Wild  
**Bezugsquelle:**  
VivoLoVin OHG  
[www.vivolovin.de](http://www.vivolovin.de)  
[info@vivolovin.de](mailto:info@vivolovin.de)  
**Preis:**  
ab 9,00 €



**85**

**Domaine de la Clapière, Figuerette 2013, Chardonnay – Viognier, weiß**  
füllig und saftig mit frischen Fruchtnoten, die an Drops erinnern. Eine schöne mediterrane Sommerkomposition zu Terrinen, Vorspeisen und Partysalaten  
**Bezugsquellen nennt:**  
La Francaise d'Exportation GmbH  
[verkauf@lfe-wein.de](mailto:verkauf@lfe-wein.de)  
**Preis:**  
8,70 €



**Baron Philippe de Rothschild, Les Cépages 2012, Pinot Noir, rot**  
na bitte, Spätburgunder aus Südfrankreich! Feinfruchtig mit leicht rauchiger Holzaromatik, nicht zu schwer und deshalb elegant. Passt bestens zu Weichkäse oder zur Weihnachtsgans  
**Bezugsquelle:**  
Belvini.de GmbH  
[www.belvini.de](http://www.belvini.de)  
**Preis:**  
7,50 €



**Calmel & Joseph, Bergon Prestige Petit Verdot 2011, rot**  
den Petit Verdot trifft man selten reinsortig an: Aromen von dunklen Beeren und Kaffee, kräftige Kontur, alles da und bestens abgestimmt. Dazu würden wir kräftig gewürzte Speisen empfehlen: Sonntagsbraten!  
**Bezugsquellen nennt:**  
Zeter – Die Weinagentur GmbH & Co. KG  
[info@zeter-wein.de](mailto:info@zeter-wein.de)  
Tel. 06321 39560  
**Preis:**  
8,80 €



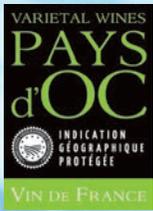
**Domaine de la Clapière, Jardin de Jules 2013, Merlot – Syrah, rot**  
saftig-beeriger, leicht zugänglicher Typ mit etwas Barrique-Einschlag, hat alles, was ein Rotwein braucht und schmeckt nicht nur bei Jules im Garten (Tipp für Gastronomen: Offenaus-schank!)

**Bezugsquellen nennt:**  
La Francaise d'Exportation GmbH  
[verkauf@lfe-wein.de](mailto:verkauf@lfe-wein.de)  
**Preis:**  
8,70 €



**Domaine de Brau, Pure Cabernet Sauvignon 2011, rot**  
ein Touch von Leder und Pferdehaut verleiht diesem Wein etwas Urges; würzige Beerenfrucht mit guter Länge und herzhaften Tanninen: eine Persönlichkeit! Zu mediterranen Fleischgerichten oder zum „Wintergrillen“  
**Bezugsquelle:**  
VivoLoVin OHG  
[www.vivolovin.de](http://www.vivolovin.de)  
[info@vivolovin.de](mailto:info@vivolovin.de)  
**Preis:**  
ab 8,00 €





**Inter Oc**  
**Verband der Pays d'Oc IGP Weine**  
Domaine de Manse  
Avenue Paysagère  
Maurin CS 70026  
34973 Lattes Cedex  
Frankreich  
[www.paysdoc-wines.com](http://www.paysdoc-wines.com)

