MAISON DENUZIÈRE, Condrieu

Im Jahre 1876 gründete Joanny Paret sein Weingut in Condrieu mit dem Ziel, die Cafés und Bistrots an der nördlichen Rhône mit gutem Wein zu versorgen. Mit einem Pferdekarren belieferte er die Gastronomie. Sein Sohn Joseph entwickelte das Unternehmen weiter und übergab nach mehr als 40 Jahren erfolgreicher Arbeit den Betrieb an seinen Schwiegersohn Pierre Denuzière, der das Weingut umbenannte. Mit befreundeten Winzern wurden Pachtverträge geschlossen, so dass man als Viticulteur (Winzer) und Negociant (Händler) eine größere Vielfalt an Weinen anbieten konnte. Ein weit verbreitetes Modell zu dieser Zeit an der nördlichen Rhône! Betriebe wie Guigal, Jaboulet oder Chapoutier zeugen von der Dynamik.

Heute bewirtschaftet Maison J. Denuzière einen Hektar Reben in Condrieu sowie einen Hektar in Cornas. Viele exklusive Pachtverträge existieren noch heute, so dass das Haus die wichtigsten Appellationen der Rhône anbieten kann. Kellermeisterin Caroline Moro, die nach ihrem Önologiestudium in Bordeaux zunächst in Burgund und anderen Ländern bzw. Regionen Erfahrungen sammelte, ist seit 2014 verantwortlich für den gesamten Betrieb. Seitdem ist dank ihrer Handschrift eine klare Stilistik erkennbar und die Qualitäten haben sich sehr zum Vorteil entwickelt. Caroline legt großen Wert auf die Trinkigkeit der Weine. Kein Wunder, der Hauptabsatz ist nach wie vor die gehobene Gastronomie.

Côte Rôtie 2019

Der Name Côte Rôtie bedeutet gebratener Hang, was schon auf das heiße Klima dieser sonnenüberfluteten Weinberge hinweist. Daher sind die Syrah (mit einem kleinen Anteil Viognier) von dieser nördlichsten Spitzenappellation der Rhône einzigartig in ihrer Aromatik und Komplexität. In der Nase fällt die deutliche Graphitnote (Bleistift) auf, die von eher gelben als roten Früchten getragen wird. Am Gaumen faszinieren Cassis- und Kirschnoten mit einem Espresso-Touch. Die niedrigen Erträge von weniger als 30 hl/ha sorgen für einen konzentrierten, spannungsgeladenen Wein mit Fülle und Power. Hoch komplex dank irrer Mineralität und ausgestattet mit viel feinstem Tannin hat er Potenzial für gut 2 Jahrzehnte.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2040**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	