



DOM. LA FAGOTIÈRE, Châteauneuf-du-Pape

Wer in Châteauneuf einen Ort sucht, an dem man die ganze Landschaft umarmen möchte, wird zwangsläufig zur Domaine La Fagotière gelangen. Blickt man nach rechts, sieht man den erhabenen Papst-Palast auf seinem Hügel thronen, links prägt in der Ferne der Mont Ventoux die Szenerie. Dazwischen nichts als Reben, in den meisten Parzellen die so typisch dicken Kieselsteine (gallats roulés), die die Tageshitze speichern und nachts die Reben wärmen.


Nördlich vom Ort Châteauneuf-du-Pape, unweit von Château de Beaucastel, liegt diese 32 Hektar große Domaine. Davon liegen 17 Hektar in der AOP Châteauneuf-du-Pape, und 15 Hektar in der AOP Côtes du Rhône. Die gesamte Rebfläche ist BIO-zertifiziert. Die Geschwister Pascal Chastan et Valérie Leoty leiten das Familienweingut (seit 1889 in Familienbesitz) in der 5. Generation. Handlese ist für sie eine Selbstverständlichkeit, die Reben mit einem Alter zwischen 40 und 60 Jahren danken es mit einem niedrigen Hektarertrag. Die roten Trauben werden in Beton-Eiern vergoren, die weißen im Edelstahl.



Châteauneuf-du-Pape 2022

Der Châteauneuf-du-Pape rouge des BIO-Betriebes Domaine La Fagotière wird aus 70% Grenache Noir, 25% Syrah und 5% Mourvèdre erzeugt. Diese werden nach der Handlese und einer strengen Selektion der Beeren in Betoneiern vergoren. Anschließend reift der Wein 12 Monate in großen Holzfässern (43 bis 80 hl), bevor er unfiltriert in die Flasche kommt. Das intensive Bukett ist fleischig und offenbart Noten von Brombeeren, Heidelbeeren und Lakritze, Lorbeer, schwarze Oliven und Rosmarin. Am Gaumen ist er super saftig und stoffig. Die feinkörnigen Gerbstoffe werden von einer reifen Säure begleitet, mundfüllend und kompakt hinterlässt er einen überzeugenden, nachhaltigen Eindruck.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2037
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	