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.

Condrieu 2022

Der weiße Klassiker dieser nur 100 Hektar großen Spitzenlage der nördlichen Rhône wird reinsortig aus Viognier-Trauben gekeltert, die ausschließlich auf Granitböden wachsen. Die Parzellen von Denuzière sind nach Osten bzw. Südosten orientiert, was insbesondere in heißen Jahren einen enormen Vorteil bietet. Denn die Weine aus diesen Lagen sind nicht so schwer und wuchtig wie viele große Condrieu, die schnell ermüden oder satt machen. Nach der Gärung im Holzfass reift der Wein weitere 12 Monate auf der Feinhefe im Fass. Das intensive Bukett mit floralen und würzigen Akzenten ist von Aprikosenfrucht geprägt, feine Toast- und Vanillenoten runden es ab. Am Gaumen fasziniert die herrlich saftige, reife Frucht von Feigen, Mirabellen und Netzmelone. Mit erstaunlicher Frische zeigt er Spannung und einen Tiefgang, der durch sanfte Holzunterstützung gefördert wird. Kompakt und mit viel Druck klingt er fast endlos lang im Finish nach.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2034**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	