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.

Cornas 2022

Die Weinberge in Cornas zählen zu den steilsten in Europa, das Terroir aus Granit und Kalk ist vielerorts nur mit Terrassenweinbau zu bewirtschaften. Die Parzellen von Denuzière liegen an den Hängen des Sauman, wo extrem verwitterter Granit die Böden prägt. Der reinsortige Syrah zeigt im Duft eine intensive Fruchtaromatik nach dunklen Kirschen, Pfeffer, Lorbeer und Schießpulver. Der mundfüllende Auftakt reifer Krachkirschfrucht wird von einem Gerüst feiner, reifer Tannine gestützt, eine superbe Frische verleiht den Eindruck von Filigranität, und doch hat der Wein mächtig Power! Das Holz ist super eingebunden, mineralisch-schiefrige Akzente sorgen für hohe Komplexität. In diesem Fall darf das Wort klassisch als höchstes Lob verstanden werden.

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