



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 (gallets 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 blanc 2024

Nur 6 % der Gesamtproduktion machen die weißen Weine der Appellation aus, obwohl sie in der Güte den roten Châteauneuf-du-Pape nicht nachstehen. 50% Roussanne, 45% Grenache blanc und 5% Picpoul werden im Edelstahl vergoren und ausgebaut. So entsteht ein konzentrierter, dichter und finessenreicher Wein, der einen starken Auftakt saftiger gelber Früchte zeigt: Mirabellen, Birne und Honigmelone werden von Rosmarin und Würznoten begleitet. Stoffig und packend am Gaumen, mit Fülle und Substanz und extrem langem Finale. Er kann ohne Bedenken 10 Jahre reifen. Perfekt zu gegrilltem Fisch!



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