



MAISON DENUZIÈRE, Condrieu

Im Jahre 1876 gründete Joanny Paret sein Weingut in Condrieu mit dem Ziel, die Cafés und Bistros 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.

<https://www.jdenuziere.fr/>



Hermitage 2018

Aus der berühmtesten Appellation der nördlichen Rhône kommen die mächtigsten und langlebigsten Rotweine Frankreichs. Da der nach Süden ausgerichtete, sehr steile Berg aus drei verschiedenen Bodentypen (ganz oben Löss, im westlichen Teil Granit und Lehm, im östlichen Teil Sand und Kalkstein) besteht, sind die Weine meist ein Verschnitt aus mehreren Parzellen. Die Syrah wird in offenen Holzgärständen vergoren und dann 18 Monate im Barrique ausgebaut. Intensive Kirschfrucht mit Oliven, Lorbeer und Graphit prägen den Duft, er vielschichtig ist und dezent von Röst- und Vanillearomen begleitet wird. Am Gaumen zeigt er sich packend, mächtig, trotz feine Frucht enorm dicht und kompakt, super balanciert und mineralisch geprägt. Das fleischig wirkende Finale ist sehr lang, und wird in den nächsten Jahren noch an Tiefe zulegen. Riesenpotenzial von mindestens 2 Jahrzehnten. Man sollte dem Jahrgang 2018 gut 5 Jahre Flaschenreife gönnen!



| | |
|---------------------|---|
| Weinsorte: |  |
| Trinken bis: | 2039 |
| Inhalt: | 0,75 L |
| Passt zu: |    |