

Im Roussillon war ich zuletzt im Juni 2024 und habe anschließend [bei wein.plus](#) über die Nöte der dortigen Winzer und Reben im Umgang mit Hitze und Trockenheit berichtet. Anfang März dieses Jahres fand in der [Villa Merton](#) in Frankfurt eine dreiteilige Veranstaltung mit Winzern und Weinen aus dem Roussillon statt. Sie ist Gegenstand dieses Beitrags.



Das Event mit dem Titel „**Mikrokosmos Roussillon – eine Region, viele Facetten**“ war im Auftrag des Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) von der Hamburger Kommunikationsagentur ff.k organisiert worden. Eingeladen waren ausschließlich Weinfachleute aus Handel, Gastronomie und Medien. Die Gastgeberrolle vor Ort übernahm Eric Aracil, Vizedirektor und Exportmanager des CIVR. Er leitete auch die Masterclass, die den ersten Teil der Veranstaltung darstellte. Danach folgte eine freie Verkostung mit 44 Weinen von zehn Roussillon-Weingütern. Den abschließenden Höhepunkt bildete ein Menü mit fünf Gängen, die jeweils von zwei ausgewählten Weinen der anwesenden Produzenten begleitet wurden. Insgesamt nahmen über 30 Gäste die Gelegenheit wahr, sich über das Roussillon zu informieren und die Weinregion kulinarisch zu erleben.

## Exkurs: Die Masterclass-Inflation

Es scheint es keine Weinseminare mehr zu geben. Jede Veranstaltung, bei der eine Person Weinwissen an andere Personen weitergibt, heißt seit einigen Jahren pauschal „Masterclass“. Ich finde das eine Unart, denn diese Universalisierung bedeutet eine unangemessene Vereinheitlichung und den Verlust von Differenzierung. Verantwortlich für diese Gleichmacherei sind Marketinggründe, denn eine „Meisterklasse“ suggeriert Hochwertigkeit, vor allem mit der doppelten Assoziation „von Meistern für Meister“.

Der Begriff „Masterclass“ hat seinen Ursprung in der Kunst, vor allem in der Musik. Absolventen einer Kunst- oder Musikhochschule, die das reguläre Studium mit überdurchschnittlichen Leistungen abgeschlossen haben, können eine Meisterklasse besuchen. Martin Klein, Inhaber der Marketing- und Webdesign-Agentur Neoseo, [warnt jedoch](#): „Masterclass ist zum neuen Marketing-Modewort mutiert.“ Zum Begriffshintergrund resümiert

er: „Der Absolvent ist also ein Meister seines Fachs. Der Dozent ist dabei ebenfalls ein wahrer Meister oder Experte seines Fachs. Zumindest der Theorie nach.“ Das Problem: „Der Begriff Masterclass ist nicht geschützt. Und somit kann einfach jeder seinen Kurs ‚Masterclass‘ nennen. [...] Aus Marketing-Sicht ist das auch klug.“ Doch dieser Umstand führt laut Klein zu fragwürdigen Weiterbildungsangeboten unter diesem Titel, bei denen weder der Dozent noch die Inhalte dem Anspruch gerecht werden: „Das Wort Masterclass hat damit jede Bedeutung verloren.“

Klein findet: „Wer durch seine Expertise, Ausbildung und Referenzen überzeugt, der braucht seinem Kurs kein künstliches Marketing-Wort anzuhängen.“ Dem stimme ich zu. Gleichwohl hat die Masterclass auch im kommerziellen und wissenschaftlichen Kontext ihre Berechtigung – wenn das Qualitätsversprechen eingehalten wird. Doch es gibt so viele andere Weiterbildungsformate, die begrifflich und konzeptionell zum Tragen kommen könnten: Seminare, Workshops, Trainings, Zertifikatskurse, Lehrgänge, Vorträge sowie Live-Webinare, Lernvideos, E-Learning oder Blended Learning. Sie alle unterscheiden sich im Aufbau und in der Art der Wissensvermittlung. Die inhaltliche und methodische Konzeption einer Masterclass ist dagegen flexibel: Ihr Name zielt allein auf das Qualitätsniveau des vermittelten Wissens ab.

### 1. Akt: Die Masterclass

Bei der Roussillon-Masterclass Anfang März in Frankfurt gab es hinsichtlich der Qualifikation des Referenten keinerlei Zweifel: Eric Aracil ist tatsächlich ein „Meister“ für die Weine der Region und verfügt über mehrere Jahrzehnte Praxiserfahrung. Er stellte die Geografie, die Geschichte, die Terroirs, die Rebsorten und die geschützten Herkunftsbezeichnungen des Roussillon vor.



„Wie ein Amphitheater geformt und im Süden Frankreichs zwischen Spanien, dem Mittelmeer, den Pyrenäen und dem Corbières-Gebirge gelegen, ist das Roussillon für seine Vielfalt an Weinen und Terroirs bekannt.“ Dies ist das Selbstverständnis der Region, in einem Satz zusammengefasst in der über 70 Seiten umfassenden Broschüre



zum Event. Das besagte Amphitheater öffnet sich nach Osten, zum Mittelmeer hin. Weinbau gab es in dieser Gegend bereits um 625 vor Christus. Die Kultur des Roussillon ist katalanisch. Das Gebiet war im Mittelalter eine der historischen Katalanischen Grafschaften und stand bis 1659 unter der Herrschaft der Krone von Aragón. Nach dem Französisch-Spanischen Krieg wurde Nordkatalonien durch den Pyrenäenfrieden Teil des Königreichs Frankreich. Heute umfasst das Roussillon nahezu das gesamte französische Département Pyrénées-Orientales.

Die Weinberge erstrecken sich – Stand 2025 – über rund 14.700 Hektar, wobei die gesamte Rebfläche für die Produktion von AOP-Weinen (Appellation d'Origine Protégée = geschützte Ursprungsbezeichnung) zugelassen ist. 1.615 Familienweingüter, 307 Privatkellereien, 19 Kooperativen und 73 Handelshäuser erzeugten 2025 über 33,7 Millionen Liter Wein. Nachdem vier Herkunftsbezeichnungen ganz im Südosten des Gebiets 2024 den CIVR verlassen haben, umschließt dessen Handlungsrahmen nun acht AOPs und eine IGP (Indication Géographique Protégée = geschützte geografische Angabe) für trockene Weine sowie drei AOPs für Süßweine. Deren Steckbriefe folgen weiter unten für einen systematischen Überblick. Fast ein Drittel der Rebfläche wird biologisch oder biodynamisch bewirtschaftet.

### Böden, Klima, Rebsorten

Eric Aracil zufolge weist das Roussillon die größte Bodenvielfalt aller französischen Weinregionen auf; einige Bodenarten hier sind sogar weltweit einzigartig. Der Name Roussillon geht auf die Wortkombination von „rouge“ (rot) und „sol“ (Boden) zurück – rote Erde also, präzise: eisenhaltiger Lehm. Die Eisenvorkommen im Boden waren nicht zuletzt während der Zeit von Bedeutung, als das Roussillon zwischen 1276 und 1344 zum Königreich Mallorca gehörte; damals fertigte man daraus Waffen. Die maßgeblichen Bodentypen in der Region sind:

- Ton und Kies
- quarzithaltige, runde Kieselsteine (galets roulés)
- Lehm und Kalkstein
- eisenhaltiger Lehm und Kalkstein
- Grauschiefer
- Schwarzschiefer



Das Klima im Roussillon ist mediterran mit heißen, trockenen Sommern sowie milden Herbst- und Winterperioden. Die Sonne scheint an durchschnittlich 320 Tagen im Jahr, die Niederschlagsmenge liegt jährlich im Schnitt bei 500 Millimetern, wobei der Regen im Herbst und zum Beginn des Frühjahrs fällt. Acht regionale Winde schützen die Reben und Trauben vor Schädlingen und Krankheiten – vor allem der Tramontane, ein kalter, trockener Nordwind.

Für die Weinproduktion sind insgesamt 25 Rebsorten zugelassen, 17 davon für AOP-Weine. Elf Sorten sind rot, zwölf sind weiß und zwei „grau“; das sind weiße Rebsorten, deren Traubenschalen sich in vollreifem Zustand rötlich färben. Weltweit einmalig ist, dass im Roussillon jeweils die gesamte Sortenfamilie von Grenache und Carignan vorkommt. Die wichtigsten roten Sorten sind Grenache Noir, Carignan Noir, Mourvèdre und Syrah. Die wichtigsten weißen Sorten sind Grenache Blanc, Macabeu, Vermentino, Muscat d’Alexandrie und Muscat à Petits Grains. Von den beiden grauen Sorten ist Grenache Gris am wichtigsten. Darüber hinaus sind im Roussillon – in alphabetischer Reihenfolge – Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan Blanc, Carignan Gris, Chardonnay, Chenanson, Cinsault, Lledoner Pelut, Malvoisie du Roussillon, Marsanne, Marselan, Merlot, Roussanne, Sauvignon Blanc und Viognier vertreten.

## Weine und Herkunftsbezeichnungen

Besonders ging Eric Aracil auf die regionale Spezialität Vin Doux Naturel (abgekürzt VDN, übersetzt „natürlicher Süßwein“) ein. Dabei wird dem Most oder der Maische während der Gärung Neutralalkohol mit 96 Volumenprozent zugegeben, um die Gärung zu stoppen. Dieser Prozess heißt „Mutage“, und darin steckt das Wort „muet“ für „stumm“: Durch den hochprozentigen Alkohol stellen die Hefen ihre Tätigkeit ein (faktisch sterben sie ab), so dass die Gärgeräusche verstummen. Der Wein behält dadurch seinen unvergorenen Zucker und bekommt einen höheren Alkoholgehalt. Der Zuckergehalt im Most für einen VDN muss mindestens 252 Gramm pro Liter betragen. Der Wein kann reduktiv oder oxidativ ausgebaut werden, Letzteres mit mindestens 24 Monaten Reifezeit. Für Eric Aracil ist ein Vin Doux Naturel

das Ergebnis des Zusammenwirkens von „Magie und Technologie“.

Hier ist nun die Übersicht über die zwölf geschützten Herkunftsbezeichnungen im Roussillon, für die der CIVR verantwortlich ist:

| Name                                                 | Typ | Status seit | Weinart(en)     | Rebsorte n*                                                                                | Terroir                                             | Rebfläche | Ertrag   |
|------------------------------------------------------|-----|-------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Côtes Catalanes</b>                               | IGP | 2011        | Rot, Weiß, Rosé | GR, CA, CI, LP, MO, SY, ME, CS, CF, CN, MN; GB, GG, MC, MV, MA, RO, VE, MX, MU, CH, SB, VI | große Bodenvielfalt                                 | 4.053 ha  | 36 hl/ha |
| <b>Côtes du Roussillon</b>                           | AOP | 1977        | Rot, Weiß, Rosé | GR, SY, MO, CA, LP, CI; GB, MC, MV, GG, MA, RO, VE, VI, CB                                 | große Bodenvielfalt                                 | 3.708 ha  | 31 hl/ha |
| <b>Côtes du Roussillon Villages</b>                  | AOP | 1977        | Rot             | GR, SY, MO, CA, LP                                                                         | große Bodenvielfalt                                 | 1.627 ha  | 27 hl/ha |
| <b>Côtes du Roussillon Villages Caramany</b>         | AOP | 1977        | Rot             | GR, SY, MO, CA, LP                                                                         | ? 250 m Höhe, Gneiss- und Granitböden               | 240 ha    | 28 hl/ha |
| <b>Côtes du Roussillon Villages Latour de France</b> | AOP | 1977        | Rot             | GR, SY, MO, CA, LP                                                                         | Kiesböden aus Grauschiefer und rote Lehm-Kalk-Böden | 143 ha    | 25 hl/ha |
| <b>Côtes du Roussillon Villages</b>                  | AOP | 2017        | Rot             | GR, CA, SY, MO                                                                             | sandige gelbe und rote Lehm                         | 135 ha    | 32 hl/ha |

| Les<br>Aspres                                             |     |      |          |                                         | böden                                                             |          |          |
|-----------------------------------------------------------|-----|------|----------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------|----------|
| <b>Côtes du<br/>Roussillon<br/>Villages<br/>Lesquerde</b> | AOP | 1996 | Rot      | GR, SY,<br>CA, LP                       | ? 320 m<br>Höhe, granithaltige<br>Sandböden mit<br>Eisen und Gips | 76 ha    | 30 hl/ha |
| <b>Côtes du<br/>Roussillon<br/>Villages<br/>Tautavel</b>  | AOP | 1997 | Rot      | GR, CA,<br>SY, MO,<br>LP                | Böden aus<br>Kalk- und<br>Kalk-Lehm-<br>Geröll                    | 327 ha   | 28 hl/ha |
| <b>Maury<br/>Sec</b>                                      | AOP | 2011 | Rot      | GR, CA                                  | Böden aus<br>Schwarzschiefer und<br>Mergel                        | 209 ha   | 20 hl/ha |
| <b>Maury</b>                                              | AOP | 1936 | VDN      | GR, GB,<br>GG, CA,<br>SY, MC,<br>MX, MU | Böden aus<br>Schwarzschiefer und<br>Mergel                        | 198 ha   | 15 hl/ha |
| <b>Rivesaltes</b>                                         | AOP | 1936 | VDN      | GR, GB,<br>GG, MC,<br>MV, MU,<br>MX     | große Bodenvielfalt                                               | 1.355 ha | 22 hl/ha |
| <b>Muscat<br/>de<br/>Rivesaltes</b>                       | AOP | 1956 | VDN Weiß | MX, MU                                  | große Bodenvielfalt                                               | 2.895 ha | 18 hl/ha |

#### \* Legende:

CA = Carignan Noir  
 CB = Carignan Blanc  
 CF = Cabernet Franc  
 CG = Carignan Gris  
 CH = Chardonnay  
 CI = Cinsault  
 CN = Chenanson  
 CS = Cabernet Sauvignon  
 GB = Grenache Blanc  
 GG = Grenache Gris  
 GR = Grenache Noir  
 LP = Lledoner Pelut  
 MA = Marsanne  
 MC = Macabeu  
 ME = Merlot  
 MN = Marselan  
 MO = Mourvèdre  
 MU = Muscat à Petits Grains



MV = Malvoisie du Roussillon  
MX = Muscat d'Alexandrie  
RO = Roussanne  
SB = Sauvignon Blanc  
SY = Syrah  
VE = Vermentino  
VI = Viognier

Zum Abschluss der Masterclass gestaltete Eric den Übergang zur freien Verkostung mit vier repräsentativen Weinen:

*Domaine F. Jaubert*

**2023 Orus AOP Côtes du Roussillon**



55 % Grenache Blanc, 45 % Grenache Gris; Direktpressung, separate Vinifikation der Rebsorten, acht Monate Ausbau im Edelstahltank

In der Nase gelbe und weiße Früchte, Kräuter und etwas Blüten. Im Mund durchaus kraftvoll mit Aromen von reifen gelben Früchten (Pfirsich, etwas Mango), Blüten und Fenchel, pflanzlicher Würze, harmonischer Säure und zartem Schmelz im ordentlichen bis guten Abgang.

*Domaine Bila-Haut – Michel Chapoutier*

**2021 Lesquerda AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde**

Syrah, Grenache Noir, Carignan Noir; entrapptes Lesegut, vierwöchige Mazeration, sieben bis acht Monate Ausbau im Betontank

In der Nase Beeren, Pflaumen und Gewürze sowie etwas ätherische Kräuter und etwas welke Blumen. Im Mund ziemlich kühl und fest mit Aromen von Beeren, Kirschen und Gewürzen, Anklängen an rotes Fleisch, feiner Säure, mineralischen Noten, feinsandigem Tannin und einem animierenden, guten Abgang.

*Mas Janeil – François Lurton*

**2022 Mas Janeil AOP Maury**



100 % Grenache Noir; entrapptes Lesegut, 21 Tage Mazeration in kleinen Betontanks, Mutage auf dem Tresterhut, vier Monate reduktiver Ausbau in Holzfässern und Barriques  
In der Nase reife Beeren, Gewürze, Heilkräuter, etwas Unterholz und Harz. Im Mund süß und stoffig mit Aromen von roten und dunklen Beeren, Waldhonig, Lavendel, Kirschlikör und Schokolade, feiner Würze, gewisser Kraft, harmonischer Säure und gutem bis sehr gutem Abgang.

*Château de l'Ou*

### **2011 Lou Muscat AOP Muscat de Rivesaltes**

100 % Muscat à Petits Grains; Vinifikation im Edeltank, mindestens zehn Jahre Flaschenreife  
Oxidativer Duft nach gelben Früchten, welken Blumen, pflanzlich-würzigen Elementen, getrockneten Aprikosen, Kardamom und etwas Zimt. Im Mund sehr süß und komplex mit Aromen von gebackenen Bananen, Rumrosinen, Schokolade, Karamell und Blütenhonig, gewisser Kraft, feiner Säure, mineralischen Noten und Schmelz im langen Abgang.

## **2. Akt: Die freie Verkostung**

Bei der freien Verkostung präsentierten sich, wie gesagt, zehn Weingüter mit jeweils vier bis fünf Weinen. Die angesetzten zwei Stunden reichten für eine einigermaßen konzentrierte Verkostung der 44 Weine kaum aus – vor allem, weil es sich um Weiß-, Rot- und Süßweine mit jeweils eigenem Charakter handelte. Die meisten Gäste kamen mit der verfügbaren Zeit aus, doch ich und auch einige andere schafften es nicht, alle Weine zu probieren; ich musste vier VDN unverkostet lassen, nachdem ich zuerst alle Weißweine und dann alle Rotweine probiert hatte.



So hatte ich schließlich Verkostungsnotizen zu 40 Weinen. Bei Weinen, die mir besonders gefielen, notierte ich neben der Beschreibung ein Ausrufezeichen. Nach Ablauf der Zeit gab es in meinen Notizen drei Weingüter mit jeweils drei Ausrufezeichen an ihren Weinen, drei Weingüter mit jeweils zwei gekennzeichneten Weinen und vier Weingüter mit jeweils einem markierten Wein. Hinzu kamen die Kennzeichnungen der Weine, die zum Menü ausgeschenkt wurden, und die derjenigen, die bei der Masterclass verkostet wurden.

Damit war es mir möglich, eine Rangfolge der Weingüter zu bilden, die ich der folgenden Liste zugrunde lege. Dergestalt nach den Produzenten geordnet, erscheinen die Weine darin jeweils in der Reihenfolge ihrer Verkostung. Dabei führe ich allerdings nur die 18 Weine an, die eine Markierung erhalten haben.

### 1. [Domaine Bila-Haut – Michel Chapoutier](#)

#### **2020 Occultum Lapidem AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France**

Syrah, Grenache Noir, Carignan Noir; entrapptes Lesegut, mindestens vierwöchige Mazeration, Ausbau im Betontank  
In der Nase ätherische Kräuter, dunkle Beeren und Gewürze. Im Mund saftig mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, feiner Säure, mineralischen Noten und ordentlichem bis gutem Abgang.

#### **2022 V.I.T AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France**

65 % Grenache Noir, 35 % Syrah; mindestens vierwöchige Mazeration, getrennter Ausbau der Rebsorten in Holzfässern unterschiedlicher Größe, Assemblage nach 18 Monaten  
In der Nase dicht, dunkle Früchte (Beeren, Pflaumen) sowie Gewürze und Kräuter. Im Mund saftig und tiefgründig mit Aromen von dunklen Früchten und

Gewürzen, feinkörnigem Tannin, feiner Säure und gutem Abgang.

## 2018 R.I AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde

Syrah, Grenache Noir, Carignan Noir; entrapptes Lesegut, vier- bis fünfwöchige Mazeration, Vinifikation in kleinen Betontanks, zwölf Monate Ausbau in 600-Liter-Holzfässern, sechs Monate Ausbau in Betontanks

In der Nase röstige und rauchige Elemente, ätherische Kräuter, dunkle Früchte, Unterholz und Gewürze. Im Mund tiefgründig und saftig mit Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen, röstigen Tönen, feinkörnigem Tannin, feiner Säure, kühlen mineralischen Noten und sehr gutem Abgang.



## 2. [Domaine Boucabeille](#)

## 2023 Monte Nero AOP Côtes du Roussillon Villages

60 % Grenache Noir, 25 % Syrah, 15 % Mourvèdre; zwölf Monate Ausbau im Holzfass

In der Nase tief, dunkle Beeren, Gewürze und ätherische Kräuter. Im Mund saftig und tiefgründig mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Kräutern, feinkörnigem Tannin, feiner Säure und gutem Abgang.

## 2023 Les Orris Rouge AOP Côtes du Roussillon Villages

65 % Syrah, 20 % Grenache Noir, 15 % Mourvèdre; zwölf Monate Ausbau im Holzfass (30 % neues Holz)

In der Nase tief, Beeren, Kirschen, Gewürze und Kräuter. Im Mund saftig und dicht mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, feiner Säure, mineralischen Noten und gutem Abgang.

## Hors d'Âge AOP Rivesaltes Ambré

50 % Macabeu, 50 % Grenache Blanc; Direktpressung, anschließend Mutage, über 15 Jahre Ausbau im Holzfass

In der Nase dicht und komplex, kandierte und getrocknete Orangen, Karamell,



geröstete Nüsse und getrocknete Blüten. Im Mund süß mit Aromen von Karamell, kandierten roten Früchten und getrockneten Blüten, feinen nussigen Tönen, gewisser Kraft, feiner Säure und Schmelz im sehr guten Abgang.



### 3. [Domaine Torredemer Mangin](#)

#### **2025 Orage IGP Côtes Catalanes**

100 % Muscat à Petits Grains, maischevergoren; Vinifikation und Ausbau im Edelstahltank

In der Nase Mandarinen, Orangen, etwas Kräuter und Blüten. Im Mund saftig und strukturiert mit Aromen von Orangen und Mandarinen, gewisser Kraft, feinem Tannin, feiner Säure, mineralischen Noten und gutem Abgang.

#### **2023 Alba IGP Côtes Catalanes**

100 % Carignan Noir; Vinifikation und Ausbau im Edelstahltank

In der Nase tief und komplex, dunkle Beeren, Pflaumen, Gewürze und röstige Anklänge. Im Mund saftig, kraftvoll und fein mit reintonigen Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen sowie Gewürzen und Kräutern, feinsandigem Tannin, feiner Säure und gutem bis sehr gutem Abgang.

In der gesamten Verkostung habe ich einem einzigen Wein zwei Ausrufezeichen gegeben: Das war der Alba von Romain Torredemer und Thomas Mangin; dieser Wein hat mich am meisten beeindruckt.

### 4. [Mas Janeil – François Lurton](#)

#### **2018 Traou de l'Ouille AOP Côtes du Roussillon**

60 % Macabeu, 40 % Grenache Gris; Handlese, entrapptes Lesegut, Vinifikation in Barriquefässern und Betontanks, zehn Monate Ausbau auf der Feinhefe in Barriquefässern (zur Hälfte neues Holz)

In der Nase gelbe Früchte (Zitrus), Kräuter und Heu. Im Mund geradlinig mit Aromen von gelben Früchten, zarter pflanzlicher Würze, feiner Säure,

mineralischen Noten und ordentlichem bis gutem Abgang.

### **2022 Arrels – Le Mas Rouge AOP Côtes du Roussillon Villages**

50 % Grenache Noir, 20 % Carignan Noir, 15 % Syrah, 15 % Mourvèdre; entrapptes Lesegut, Kaltmazeration beim Syrah, teilweise Kohlensäuremazeration beim Carignan, zehn bis zwölf Monate Ausbau in französischen Eichenholzfässern (je zur Hälfte Erst- und Zweitbelegung)  
In der Nase tief und dicht, dunkle Beeren, Pflaumen, Gewürze, Heilkräuter und Unterholz. Im Mund saftig mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und Kräutern, feinkörnigem Tannin, feiner Säure, mineralischen Noten und gutem Abgang.



#### **5. [Château Montana](#)**

### **2023 L'Astre Blanc AOP Côtes du Roussillon**

60 % Grenache Blanc, 40 % Grenache Gris; entrapptes Lesegut, sechs Monate Ausbau im Eichenholzfass  
In der Nase Zitrusfrüchte, Äpfel, Pfirsiche und pflanzliche Würze. Im Mund saftig mit Aromen von gelben Früchten (Zitrus, Apfel), floraler Würze, feiner Säure, mineralischen Noten und Griff im ordentlichen bis guten Abgang.

### **2022 L'Astre Rouge AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres**

50 % Syrah, 25 % Carignan Noir, 25 % Grenache Noir; entrapptes Lesegut, lange Mazeration, zwölf Monate Ausbau im Edelstahltank  
In der Nase tief, Beeren, Kirschen, ätherische Kräuter und Gewürze. Im Mund saftig mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, feinsandigem Tannin, harmonischer Säure und ordentlichem bis gutem Abgang.

#### **6. [Château de l'Ou](#)**

### **2021 Secret de Schistes IGP Côtes Catalanes**



100 % Syrah; Vinifikation im Holzfass, neun Monate Ausbau in neuen Holzfässern

In der Nase Unterholz, dunkle Früchte und Gewürze. Im Mund kompakt, kraftvoll, kühl und dicht mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, animierender Säure und ordentlichem bis gutem Abgang.



### 7. [Domaine Blanc Plume](#)

#### 2021 Rouge Béton IGP Côtes Catalanes

28 % Merlot, 24 % Syrah, 24 % Cabernet Franc, 24 % Grenache Noir;

Vinifikation im Betonei, zwölf Monate Ausbau im Betonei

Feiner Duft nach roten Beeren, Gewürzen und ätherischen Kräutern. Im Mund saftig und fein gereift mit Aromen von Beeren, Kirschen und Gewürzen, zart röstigen und nussigen Tönen, feiner Säure, feinem Tannin und ordentlichem bis gutem Abgang.

#### 2021 Rouge Barrique IGP Côtes Catalanes

81 % Merlot, 17,5 % Cabernet Franc, 1,5 % Grenache Noir; Vinifikation im Edelstahltank, zwölf Monate Ausbau im Holzfass

In der Nase Unterholz, animalische Anklänge, dunkle Früchte, Gewürze und ätherische Kräuter. Im Mund saftig und frisch mit Aromen von Beeren, Kirschen und Gewürzen, feinsandigem Tannin, animierender Säure, mineralischen Noten und ordentlichem bis gutem Abgang.

### 8. [Domaine F. Jaubert](#)

#### 2022 Hexaplex AOP Côtes du Roussillon

60 % Grenache Noir, 30 % Syrah, 10 % Carignan Noir; separate Vinifikation der Rebsorten, fünfwöchige Mazeration, 18 Monate Ausbau in französischen Eichenholzfässern

In der Nase tief, dunkle Früchte, Gewürze und ätherische Kräuter. Im Mund tiefgründig und saftig mit Aromen von Beeren und Gewürzen, zart röstigen und zart nussigen Tönen, feinkörnigem Tannin, feiner Säure und gutem Abgang.



### 9. [Vignerons de Maury](#)

## 2025 Nature de Schiste IGP Côtes Catalanes

100 % Grenache Gris; ausgewählte Parzellen, über 40 Jahre alte Reben, Handlese, entrapptes Lesegut, Direktpressung, temperaturkontrollierte Gärung  
In der Nase Zitrusfrüchte, Äpfel und Pfirsiche sowie pflanzliche Würze und Blüten. Im Mund saftig mit Aromen von gelben Früchten, pflanzlich-würzigen und mineralischen Noten, feiner Säure und Trinkfluss im ordentlichen Abgang.

### 10. [Château Lauriga](#)

## 2024 Soleil Blanc IGP Côtes Catalanes

70 % Grenache Blanc, 30 % Macabeu; entrapptes Lesegut, Direktpressung, temperaturkontrollierte Gärung, Vinifikation in Holzfässern, acht Monate Ausbau in neuen Holzfässern (70 % französische Eiche, 30 % amerikanische Eiche)  
In der Nase gelbe Früchte, röstige Anklänge, Blüten und pflanzliche Würze. Im Mund kraftvoll mit Aromen von reifem Pfirsich und Papaya, pflanzlich-würzigen Tönen, harmonischer Säure und Schmelz im ordentlichen bis guten Abgang.

## 3. Akt: Das Weinmenü

### 1. Gang:

**Lauwarme Tranche vom Heilbutt mit glasiertem Kalbsbries, geschmortem Fenchel und Dörrobst-Chutney**

*Domaine Torredemer Mangin*

**2024 Papillon IGP Côtes Catalanes**



50 % Grenache Gris und Grenache

Blanc, 50 % Macabeu; Vinifikation und Ausbau im Edelstahltank

In der Nase Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen und pflanzliche Würze. Im Mund saftig mit Aromen von Äpfeln, Zitrusfrüchten und etwas Kräutern, gewisser Tiefe, feiner Säure, mineralischen Noten und Griff im ordentlichen bis guten Abgang. Im Zusammenspiel mit dem Gericht setzt er ganz auf seine Mineralität.

*Château de l'Ou*

**2022 Love Blanc IGP Côtes Catalanes**

100 % Grenache Gris; Vinifikation in Amphoren, neun Monate Ausbau in Amphoren

In der Nase würzige und florale Elemente sowie gelbe und weiße Früchte. Im Mund saftig mit Aromen von Getreide, reifen gelben Früchten und Kräutern, gewisser Tiefe, feiner Säure und gutem Abgang.

Im Zusammenspiel mit dem Gericht punktet er mit seiner Komplexität, findet überall Anknüpfungsmöglichkeiten und entwickelt zugleich etwas mehr Kraft.

## **2. Gang:**

**Gegrillte Brust vom Stubenküken mit Chicorée, gebratener Gänseleber und Vanillekarotten**

*Domaine Boucabeille*

**2024 Les Orris Blanc AOP Côtes du Roussillon**



70 % Grenache Blanc, 10 % Grenache Gris, 20 % Roussanne; Direktpressung, neun Monate Ausbau im Holzfass (ein Viertel neues Holz)  
In der Nase Blüten, weiße Früchte, Pfirsiche und Birnen sowie zarte pflanzliche Würze. Im Mund saftig mit Aromen von gelben und weißen Früchten, floralen und pflanzlich-würzigen Tönen, feiner Säure, mineralischen Noten und Schmelz im ordentlichen bis guten Abgang.  
Im Zusammenspiel mit dem Gericht wird er ganz rund und umarmt alle Komponenten, so dass eine bemerkenswerte Harmonie entsteht.

---

*Domaine Bila-Haut – Michel Chapoutier*

**2021 Occultum Lapidem AOP Côtes du Roussillon**

Grenache Blanc, Grenache Gris, Vermentino; Ganztraubenpressung, Kaltklärung, temperaturkontrollierte Gärung (je zur Hälfte in Edelstahltanks und 600-Liter-Holzfässern), neun Monate Ausbau auf der Hefe (mit Bâtonnage) zu 70 % in Edelstahltanks und zu 30 % in überwiegend neuen 600-Liter-Holzfässern  
In der Nase Kräuter, Zitrusfrüchte, Äpfel und etwas getrocknete Blumen. Im Mund geradlinig und animierend mit Apfel-, Birnen- und Zitrusaromen, feiner Säure, salzig-mineralischen Noten und ordentlichem bis gutem Abgang.  
Im Zusammenspiel mit dem Gericht wird er leicht bitter, erweist sich aber insgesamt als passend.

**3. Gang:**

**Handkäs-Ravioli mit Zwiebelsud, Mangold, Speck, Roter Bete, Rettich und Apfel**

*Château Lauriga*

**2023 Le Cadet AOP Côtes du Roussillon**



70 % Syrah, 20 % Carignan Noir, 10 % Grenache Noir; teilweise Kohlensäuremazeration beim Carignan, temperaturkontrollierte Gärung über drei Wochen, Ausbau in Beton- und Edelstahltanks

---

In der Nase Blüten, rote und dunkle Früchte, Gewürze sowie etwas Kräuter und Unterholz. Im Mund kraftvoll mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen, Kräutern und Unterholz, feinkörnigem Tannin, harmonischer Säure und ordentlichem bis gutem Abgang.

Im Zusammenspiel mit dem Gericht bleibt er rustikal und verliert seine Konturen.

*Domaine Blanc Plume*

**2021 Pic Noir IGP Côtes Catalanes**

100 % Syrah; Vinifikation im Edelstahltank, zwölf Monate Ausbau auf der Feinhefe

In der Nase tief, Pflaumen, Beeren, Gewürze, ätherische Kräuter und Unterholz. Im Mund saftig, relativ dicht und straff, aber geradlinig mit Aromen von dunklen Beeren, Gewürzen und ätherischen Kräutern, feinsandigem Tannin, feiner, animierender Säure, mineralischen Noten und ordentlichem bis gutem Abgang. Im Zusammenspiel mit dem Gericht strafft er sich noch mehr und gibt der deftigen Speisenkomposition Struktur und Rückgrat; seine Kühle wirkt wohltuend.

#### **4. Gang:**

**Rosa gebratener Rehrücken mit herzhaften Topfenknödeln, Edelpilzen und Holunderjus**

*Château Montana*

**2022 L'Astre Noir AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres**





55 % Grenache Noir, 30 % Syrah, 15 % Carignan Noir; entrapptes Lesegut, lange Mazeration, 18 Monate Ausbau im Eichenholzfass (zur Hälfte neues Holz)

In der Nase tief, Gewürze, ätherische Kräuter, Beeren und Pflaumen. Im Mund kühl, dicht und tiefgründig mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, feinsandigem Tannin, feiner Säure und gutem Abgang.

Im Zusammenspiel mit dem Gericht erweist er sich nicht als Offenbarung, zeigt aber auch keine Schwächen; er passt tadellos.

---

*Mas Janeil – François Lurton*

### **2019 Le Pas de la Mule AOP Côtes du Roussillon Villages**

70 % Grenache Noir, 15 % Syrah, 15 % Mourvèdre; Handlese, entrapptes Lesegut, separate Vinifikation der Rebsorten, vier- bis fünftägige Kaltmazeration vor der Gärung, 12 bis 16 Monate Ausbau in neuen französischen 600-Liter-Fässern

Fein gereifter Duft nach roten und dunklen Früchten, Gewürzen, Kräutern und gerösteten Nüssen. Im Mund kraftvoll und geschliffen mit Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, feinkörnigem Tannin, feiner Säure, mineralischen Noten und gutem Abgang.

Im Zusammenspiel mit dem Gericht wirkt er zu übermütig mit zu wenig Feingefühl und zu viel Kraft.

## **5. Gang:**

**Namelaka (= japanische Creme) aus Zartbitterschokolade mit Schokoladenhippe, eingelegten Sauerkirschen und karamellisiertem Sesam**

*Domaine F. Jaubert*

### **2019 Erakis AOP Rivesaltes Tuilé**



100 % Grenache Noir; Mutage des Mosts, 48 Monate oxidativer Ausbau im ehemaligen Cognac-Fass  
Oxidativer Duft nach Gewürzen, schwarzen Nüssen, kandierten Feigen, eingelegten Kirschen, Schokolade, geröstetem Getreide und dunklem Karamell. Im Mund kraftvoll und elegant mit Aromen von teils kandierten, teils getrockneten, teils eingelegten roten Früchten, Gewürzen, Zimt und Karamell, feiner Säure und gutem bis sehr gutem Abgang.  
Im Zusammenspiel mit dem Gericht präsentiert er sich zu selbstbewusst und eigenständig; er toleriert nichts neben sich.

*Les Vignerons de Maury*

**Maury Centenaire AOP Maury Tuilé**

100 % Grenache Noir; Cuvée mehrerer Jahrgänge (der älteste ist 1999), Mutage auf dem Tresterhut, zwei- bis dreiwöchige Mazeration, oxidativer Ausbau in 600- und 6000-Liter-Eichenholzfässern  
Oxidativer Duft nach teils getrockneten, teils eingelegten roten Früchten (vor allem Kirschen) sowie Gewürzen. Im Mund elegant, süß, komplex und tiefgründig mit Aromen von kandierten Blutorangen, eingemachten roten Beeren, Schokolade und dunklem Karamell, feiner Säure und gutem bis sehr gutem Abgang.  
Im Zusammenspiel mit dem Gericht verschmilzt er mit den einzelnen Komponenten zu einem perfekt harmonischen Gaumeneindruck.

**Rezension: Ein stimmiges Stück, sehr gut inszeniert**



Bereits die freie Verkostung hatte meine Vorliebe für die regionstypischen roten Rebsorten Grenache Noir, Syrah und Carignan Noir bestätigt. Den Rotweinen des Roussillon wird nachgesagt, dass sie schwer und mächtig seien – vor allem im Vergleich zu Pinot Noir. Angesichts der vielen Sonnenstunden ist es nur logisch, dass die Weine gehaltvoll sind, denn viel Sonne bedeutet viel Zucker und damit viel Alkohol; Werte von 15 Volumenprozent und mehr sind keine Seltenheit. Doch keiner der Weine, die ich probiert habe – auch keiner derjenigen, denen ich kein Ausrufezeichen gegeben habe –, war fett oder marmeladig. Alle hatten genug Substanz und Struktur, um dem Alkohol etwas entgegenzusetzen und ihn zu nivellieren. Das zeichnet die (guten) Weine des Roussillon aus: Kraft und Konzentration ja, aber auch Balance, Struktur, Finesse und Tiefe. Besonderes faszinierend und komplex sind die Vins Doux Naturels, wie nicht zuletzt auch meine differenzierten Verkostungsnotizen hier zeigen.

Der Höhepunkt war jedoch – wie bereits eingangs erwähnt – das Menü mit fünf Gängen und jeweils zwei begleitenden Weinen. Wenn Weine mit einem kunstvoll komponierten Gericht interagieren können, lernt man sie noch einmal von einer neuen Seite kennen und entdeckt im besten Fall neue Dimensionen. Für sich allein wirken kann jeder Wein, doch erst im Zusammenspiel mit einer Küchenkreation bekommt er eine Herausforderung und offenbart seinen ganzen Charakter: vom Solitär, der nichts neben sich duldet, bis zum versatilen Charmeur, der entweder das Gericht zum Strahlen bringt oder seinerseits erstrahlt.