

# Meiningers weinwelt

# 2

Stolz & eigen  
Weine für die  
Berliner Schnauze

Urig & leger  
Istriens verborgene  
Schätze

FEBRUAR  
MÄRZ  
2014  
DEUTSCHLAND  
€ 7,80

GETESTET  
Châteauneuf-  
du-Pape:  
einfach  
Wahnsinn!

# WEINE AUS DEM KNAST

Wie Winzer  
Lamberto Frescobaldi  
Häftlinge zähmt

Ernte 2013  
Ein Jahrgang wie  
ein Krimi

19486819078021

# Châteauneuf-du-Pape

## Grosse Rotweine

**Die roten Châteauneuf-du-Pape erwiesen sich als die erwarteten opulenten Südländer. Doch die hohen Gradationen verdauen sie ganz gut. Alte Reben, natursensibler Anbau und viel Know-how sorgen für kühle Einflüsse. Fast alle Top-Weine sind heute „Bio“.**

Einen Überblick über die aktuell verfügbaren Jahrgänge wollten wir uns verschaffen. Das ist in der Regel zur Zeit der reife 2011er. Manche Weingüter sind noch mit dem knackigen 2010er auf dem Markt, andere bereits mit 2012, was aber Ende 2013 noch keine besonders ausgearbeiteten Weine ermöglichen kann. Insgesamt kamen so 117 Rotweine zusammen, davon 85 Prozent aus 2011. Zur besten Vergleichbarkeit haben wir bei der Probenaufstellung auf die Rebsortenzusammensetzung geachtet. Einige wenige Erzeuger bauen ihren Châteauneuf-du-Pape reinsortig aus, was in diesem Fall heißt: nur Grenache. Das ist mutig, weil Grenache

sehr voluminös ausfallen kann und nicht die größte Struktur mitbringt. Dafür kann er sich aus alten Reben auf passenden Böden sehr elegant entwickeln, burgundisch fast mit kirschigen bis kräuterwürzigen Noten. So sorgte zum Beispiel Marcoux mit seinem fast reinsortigen Grenache Vieille Vigne (alte Reben) für Furore. Unter den Cuvées sind, immer mit Grenache als Basis, die Kombinationen mit Syrah und/oder Mourvèdre die gängigsten. Der allseits beliebte Syrah sorgt für Farbe, Saft und Frucht, der straffe Mourvèdre, der selbst im südlichen Rhône-Tal nur geradeso reif wird, steuert frische Fruchtigkeit und kräftige Struktur bei. Cinsault, ein weiterer wichtiger Baustein, geht in die Grenache-Richtung. Den Alkoholgrad etwas dämpfen kann man mit einigen anderen roten Sorten, so Counoise (sorgt für Säurefrische bei Noten von weißem Pfeffer), Muscardin, wie der Name vermuten lässt, muskatig-würzig, so wie Terret tatsächlich erdig, und schließlich die etwas rustikale Vaccarèse.

Die Verkostung war hochklassig und fast komplett. Von den großen Klassikern fehlten nur zwei: Rayas, rar und extrem teuer und das altehrwürdige Château la Nerthe. Weiter beobachten sollte man Erzeuger wie Roger Sabon, Charvin, die aufsteigenden Güter Domaine de la Vieille Julienne und de Ferrand, sowie die urig-verrückten Weine von Bonneau, die in kein Register passen.

Michael Hornickel



Hinter dem QR-Code versteckt sich ein Einblick in unsere Probe >

### DIE TOP BEWERTUNG

# 95

**2011 Domaine de la Mordorée, La Reine des Bois, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

es ist diese fast räumliche Vielschichtigkeit, die den Mordorée groß macht, dabei wirkt er zunächst wie ein moderner Typ ohne Übertreibung, ist halt sehr gepflegt und präzise, strotzt dann mit fester aber geschliffener Gerbstoffstruktur bei noch jugendlicher Beerenfrucht mit dunkler Würze und süßlicher Pfeffrigkeit, das alles in großer, subtiler Länge: Weltklasse! Mordorée, in Lirac und Tavel ohnehin schon eines der Aushängeschilder, schickt sich an, die Führung in Châteauneuf-du-Pape zu übernehmen – zumindest auf der eleganten Seite

Empfehlung:



2025

Bezugsquelle:

Domaine de la Mordorée  
[www.domaine-mordoree.com](http://www.domaine-mordoree.com)

Preis:

56,00 €



### DER AUFSTEIGER

# 95

**2011 Domaine de Marcoux, Vieilles Vignes, Châteauneuf-du-Pape, 16 %vol.**

„die Aufsteigerinnen“ müsste man eigentlich sagen, denn die Domaine der Familie Armenier, eine der ältesten in Châteauneuf-du-Pape, wird von zwei Frauen geführt. Seit über 20 Jahren wird hier biologisch gewirtschaftet (Ecocert) mit Trend zur Biodynamie. Der 2011er bestätigt den Erfolg dieser Bemühungen: Der Vieille Vigne, ein fast reiner Grenache (rund 95 Prozent), besticht durch feines

Tannin-Spiel bei dezent fleischiger Note und fast burgundischer Eleganz, die den Alkohol (16 Volumenprozent) kühl überspielt

Empfehlung:



2025

Bezugsquelle:

Extraprima Weinimport  
[www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

Preis:

129,00 €



### BESTER KAUF

# 94

**2010 La Bernardine, M. Chapoutier, AOC Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

dezent erdig, beerig-kirschig, kräutrig, dabei kompakt und druckvoll in sich ruhend, sehr gediegene Art, ja feminin, dabei immer dezent mineralisch; gefiel uns noch besser als der ebenfalls grandiose 2011er, da knackiger und energiegeladener – und das ist dann mit vier Sternen auch noch „nur“ Chapoutiers mittelgewichtiger 30-Euro-Standard-Châteauneuf (der meiste Wein fürs Geld!), der durch seine innere Kraft, vielleicht sogar etwas mineralischere Art der opulenten (über vier mal so teuren) Spitzen-Cuvée Barbe Rac im unmittelbaren Erlebnis nicht nur nicht nachsteht, in der unbeschwerten Finesse sogar überlegen ist

Empfehlung:



2018

Bezugsquelle:

Reidemeister & Ulrichs  
Domaines & Châteaux  
[www.ruu.de](http://www.ruu.de)

Preis:

29,95 €



**ZUM EINKELLERN**

94

**2011 Barbe Rac, M. Chapoutier, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

Chapoutiers hochpreisige Top-Cuvée, ein rebsortenreiner Grenache vom Grobkiesel, nicht über die Standard-Cuvée La Bernardine eingestuft? Natürlich ist der Barbe Rac ein extrem dichter und druckvoller Typ, dabei pikant-aromatisch, fruchtig und kräuterwürzig, leicht rauchig und edel-animalisch mit frischem, immer geschmeidigem Tannin-Biss und von großem Potenzial: ein großer Wein; aktuell mollig mit weniger Finesse; in zehn Jahren noch mal probieren; da wird sich seine Tiefe zeigen ...

**Empfehlung:**

2040

**Bezugsquelle:**

M. Chapoutier  
[www.chapoutier.com](http://www.chapoutier.com)

**Preis:**

132,00 €

**DER GROSSE KLASSIKER**

93

**2011 Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

Beaucastel ist und bleibt das Flaggschiff von Châteauneuf-du-Pape. Was die Familie Perrin macht, darauf wird geschaut und wer verfügt schon über 100 Hektar in der Appellation, auf denen auch noch alle 13 lokalen Rebsorten (biologisch!) gepflegt werden. Die Weine gehören seit Jahrzehnten zuverlässig zur absoluten Spitze (auch der Weißen!), wie der 2011er bestätigt: Noch präsentiert er sich sehr diskret bei feinem, dichtem Saft; von fruchtig (Trockenfrüchte, Feige ...) bis balsamisch mit Hang zu Leder spannt er sich mit viel Schliff

über ein feines Tannin-Gerüst; den Top-Wein des Hauses, Hommage à Jacques Perrin, zu Ehren des Vaters, gibt es nur in besten Jahren, wenn der Mourvèdre richtig reif werden konnte

**Empfehlung:**

2021-2015

**Bezugsquelle:**

Veritable Vins & Domaines KG  
[www.veritable-vins-domaines.de](http://www.veritable-vins-domaines.de)

**Preis:**

69,00 €

**WEITERE TOP BEWERTUNGEN**

93

**2011 Paul Jaboulet Aîné, Domaine de Terre Ferme, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

noch eine Kellerei aus dem nördlichen Rhône-Tal, die mit Châteauneuf-du-Pape glänzen kann: attraktiv fruchtig (Waldfrucht, Cassis, Cranberry ...) mit extremer, auch balsamischer Würze (Wacholder, Lorbeer ...), wird mal edel-animalisch reifen; viel Stoff, sehr kraft- und druckvoll aber mit Schliff; großes Potenzial

**Empfehlung:**

2021

**Bezugsquelle:**

Paul Jaboulet Aîné  
[www.jaboulet.com](http://www.jaboulet.com)

**Preis:**

auf Anfrage



93

**2011 Domaine de la Charbonnière, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

die Domäne, seit einem Jahrhundert im Besitz der Familie Maret, befindet sich, quasi zum 100-jährigen Jubiläum, in Umstellung auf Bio-Anbau. Die traditionelle Standard-Cuvée, komponiert aus kleinen Parzellen (es werden auch ein paar Lagen-Weine geboten), präsentiert sich duftig, floral und fruchtig (Himbeer, Cassis ...) mit röstiger Würze, Kastanie ...; ist klar gebaut, kräftig und doch gleichzeitig feminin und subtil

**Empfehlung:**

2021

**Bezugsquelle:**

Weinkontor Freund GmbH  
[www.weinkontor-freund.de](http://www.weinkontor-freund.de)

**Preis:**

32,90 €



92

**2011 Tardieu-Laurent, Cuvée Spéciale, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

Tardieu-Laurent mit Sitz im Lubéron bieten Weine aus dem ganzen Rhône-Tal an, so auch diesen reinen Grenache; die Trauben werden schonend verarbeitet, die Weine nicht geschönt oder gefiltert, dafür vielleicht etwas arg vom Holz konfektioniert (Schoko, Toast, Nuss ...), präsentieren sich aber auch mit Fruchtfülle und balsamischem Druck bei leicht animalischer Note, animierend

**Empfehlung:**

2018

**Bezugsquelle:**

Maison Tardieu-Laurent  
[www.tardieu-laurent.com](http://www.tardieu-laurent.com)

**Preis:**

42,00 €

**FÜR FREAKS**

92

**2011 Domaine du Pégau, Cuvée Réserve, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

ungezogener, uriger Typ, der im Keller wohl viel sich selbst überlassen wurde; für die einen bäuerlich oxidiert, für andere derb-erotisch (Moschus, rohes Fleisch, Leder ...) mit wilder Würze (Piment, Wacholder, Szechuanpfeffer) und moosigem Unterholz; die Betontanks und alten Holzfässer kann man riechen, aber auch einen kühlen Stil erfühlen mit riesen Reifepotenzial

**Empfehlung:**

2035

**Bezugsquelle:**

[www.pegau.com](http://www.pegau.com)

**Preis:**

25,00 €

**FÜR EINSTEIGER**

89

**2012 Domaine du Bois de Saint Jean, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

der einzige 2012er, der überzeugte, und das als Preishit; natürlich kann er so jung nur ein frischer Fruchtling sein (dunkles Beerenkompott), aber auch mit feiner Würze (Lorbeer, Pfeffer) bei weicher Textur mit runden Tanninen; modern und gepflegt, ein netter Typ

**Empfehlung:**

2017

**Bezugsquelle:**

[www.domaineduboisdesaintjean.com](http://www.domaineduboisdesaintjean.com)

**Preis:**

15,00 €



## JAHRGANG 2011

93

**2011 La Bernardine, M. Chapoutier, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

wie der 2010er von kühler Art und sehr subtil durch feinstes Tannin, dabei, obwohl komplex, immer unaufdringlich im Aroma, sei es die fruchtige (Kirsche) oder würzige Komponente, nichts drängt sich vor, vielleicht der Hang zu Lakritz, das sicherlich mit ein paar Jahren Reife deutlicher den Duft prägen wird

**Bezugsquelle:**

Reidemeister & Ulrichs Domaines & Châteaux  
[www.ruu.de](http://www.ruu.de)

**Preis:**

29,95 €

92

**2011 Le Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

etwas metallisch-blutig und leicht malzig, stoffig, kraft- und druckvoll; wenn auch ohne die ganz große Tiefe, so doch ausgewogen trotz leicht scharfem Biss, stimmig in seinen Komponenten mit pikant würzig-frischer Länge

**Bezugsquelle:**

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
[www.pinard.de](http://www.pinard.de)

**Preis:**

12,95 €

**2011 Domaine Lafond Roc-Epine, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

noch verschlossener, fester Typ mit saftigem Druck, pikanter, leicht balsamischer Würze (Pfeffer, Garrigue ...) bei samtigem Finale

**Bezugsquelle:**

Domaine Lafond Roc-Epine  
[www.roc-epine.com](http://www.roc-epine.com)

**Preis:**

25,00 €

**2011 Château de Vaudieu, Val de Dieu, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

edel gestylter Holzbausbau mit Schokolade und feinem Nougat auf kirschiger Frucht mit gefassten Tanninen; alles vielschichtig und ohne Übertreibung

**Bezugsquelle:**

Chateau de Vaudieu Famille Brechet  
[www.famillebrechet.fr](http://www.famillebrechet.fr)

**Preis:**

45,00 €

**2011 Domaine Grand Veneur, Vieilles Vignes, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

reife Früchte (Rumtopf), aber auch balsamisch würzig (Minze ...), kraftvoll, dabei schmeichelnd gemacht, lang

**Bezugsquelle:**

Vignobles Alain Jaume & Fils  
[www.vignobles-alain-jaume.com](http://www.vignobles-alain-jaume.com)

**Preis:**

57,00 €

**2011 Le Clos du Caillou, Les Quartz, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

das opulente Aroma nach Trockenfrüchten (Feigen ...), Marzipan und Rumtopf erinnert ganz leicht an Amarone, dazu spannend Holunder, Bohnenkraut und Lakritz auf Brombeere, Kirsche ...; sehr dicht, warm und weich, dennoch strukturiert und auch mineralisch

**Bezugsquelle:**

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
[www.pinard.de](http://www.pinard.de)

**Preis:**

69,00 €

91

**2011 Domaine de Marcoux, Châteauneuf-du-Pape, 15,5 %vol.**

vollstoffiger und -saftiger, uriger und doch eleganter Typ, der sich erst noch öffnen muss; kühle Würze mit Energie und Zukunft

**Bezugsquelle:**

Extraprima Weinimport  
[www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

**Preis:**

42,50 €

**2011 La Bastide Saint Dominique, Secrets de Pignan, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

tolle Frucht mit Rumtopf, Garrigue-Würze und feinröstigen Noten ...; voluminös aber mit feinkörnigem Tannin-Biss

**Bezugsquelle:**

La Bastide de Saint Dominique – SCEA G et MC Bonnet  
[www.bastide-saint-dominique.com](http://www.bastide-saint-dominique.com)

**Preis:**

ca. 40,00 €

**2011 Cuvée les Hautes Brusquières, Cuvée Spéciale, Domaine de la Charbonnière, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

noch jugendlich unruhig (Lüften!) aber mit vielen Konturen und Potenzial, fest und doch geschmeidig mit elegantem Spiel

**Bezugsquelle:**

E.A.R.L. Michel Maret et Fils

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine Grand Veneur, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

Beerenfrucht mit Würze (Kräuter, Holunder ...) und dezent animalischer Note; dick und dicht, dennoch feingliedrig

**Bezugsquelle:**

Vignobles Alain Jaume & Fils  
[www.vignobles-alain-jaume.com](http://www.vignobles-alain-jaume.com)

**Preis:**

26,80 €

**2011 Château de Vaudieu, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

dichte Saftigkeit mit dunkler Würze, Lakritz, Schoko, Wacholder, Piment ...; festes Tannin-Gerüst, griffig, klar konturiert

**Bezugsquelle:**

Chateau de Vaudieu Famille Brechet  
[www.famillebrechet.fr](http://www.famillebrechet.fr)

**Preis:**

27,00 €

**2011 Bosquet des Papes, Chante le Merle Vieilles Vignes, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

sehr viel Frucht (Himbeere, Brombeere, Johannisbeere ...) mit attraktiver Kräuterwürze, etwas Schoko ...; rund und doch fest

**Bezugsquelle:**

Bosquet des Papes – Earl Boiron Maurice & Nicolas  
[www.bosquetdespapes.com](http://www.bosquetdespapes.com)

**Preis:**

31,00 €

**2011 Vieux Télégraphe, La Crau, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

großer Klassiker mit reifer Frucht, balsamischer Würze (Wacholder, Lorbeer ...) und dezent Leder (perfekt zum Wildbraten)

**Bezugsquelle:**

Wein Wolf Import GmbH & Co. Vertriebs KG  
[www.weinwolf.de](http://www.weinwolf.de)

**Preis:**

64,00 €

90

**2011 Domaine de Fontavin, Cuvée David & Goliath, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

beerenfruchtiger bis urig kräuterwürziger Grenache-Typ mit viel Saft und Kraft, dicht, mächtig, dick aber mit festen Konturen

**Bezugsquelle:**

Chouvet Helene et Michel  
[www.fontavin.com](http://www.fontavin.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Révélation, Domaine Serguier, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

modern gestylt, Tabak, Lebkuchen, Marzipan ..., vielleicht etwas überspannt, aber auch kühle Würze; cremig-rund und doch kernig

**Bezugsquelle:**

Domaine Serguier  
[www.domaine-serguier.com](http://www.domaine-serguier.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine de la Janasse, Châteauneuf-du-Pape, 15,5 %vol.**

sehr beerig (rote Johannisbeeren ...), auch süßlich und kräuterwürzig, dabei schokoladig ...; modern und stimmig gemacht

**Bezugsquelle:**

Earl Aimé Sabon  
[www.lajanasse.com](http://www.lajanasse.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

dunkle Waldbeeren mit viel Würze (Lorbeer und Piment ...) und dezent Schoko; Stoff, Saft und Biss, guter Trinkfluss

**Bezugsquelle:**

Coulon Paul et Fils Domaine De Beurenard  
[www.beurenard.fr](http://www.beurenard.fr)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 La Cour des Papes, Grandes Serres, Châteauneuf-du-Pape**

süß-säuerliche Frucht von passierten roten Beeren (rote Johannisbeeren) mit Würze; straff mit gutem Säureniveau und Reifepotenzial

**Bezugsquelle:**

[www.grandesserres.com](http://www.grandesserres.com)



FOTO: FOTOLIA/PHIL WARRIS

Grandes Serres

**Preis:**  
auf Anfrage

**2011 La Bastide de Saint Dominique,  
Les Hespérides, Châteauneuf-du-  
Pape, 15 %vol.**

fruchtbetonter Typ, modern, samtig,  
charmant, rund und warm

**Bezugsquelle:**

La Bastide de Saint Dominique – SCEA  
G et MC Bonnet

[www.bastide-saint-dominique.com](http://www.bastide-saint-dominique.com)

**Preis:**  
ca. 25,00 €

**2011 Clos des Brusquières,  
Châteauneuf-du-Pape,  
15,5 %vol.**

noch jugendlich unruhig brausig,  
beerenfruchtig; südländisch kraftvoll,  
dennoch recht feine, elegante Art

**Bezugsquelle:**

Courtil Thibaut

**Preis:**  
auf Anfrage

**2011 Domaine de la Janasse, Vieille  
Vigne, Châteauneuf-du-Pape,  
15,5 %vol.**

voluminös und röstig holzgeprägt, das  
aber mit feinstem Tannin; fast  
likörartige Frucht, dennoch sehr  
geschliffen

**Bezugsquelle:**

EARL Aimé Sabon  
[www.gute-weine.de](http://www.gute-weine.de)

**Preis:**  
69,80 €

**2011 Domaine Porte Rouge,  
Châteauneuf-du-Pape,  
14,5 %vol.**

Klassisch Grenache mit oxidativem Stil  
auf roten Früchten, dann überraschend  
säurefrisch und sehr fein und elegant  
am Gaumen

**Bezugsquelle:**

Stephan Pellegrini GmbH  
[www.pellegrini.de](http://www.pellegrini.de)

**Preis:**  
24,95 €

**2011 Le Clos du Caillou, Les Safres,  
Châteauneuf-du-Pape,  
15 %vol.**

viel konzentrierter und süßlicher Saft  
mit Fruchtgelee, kandierten Früchten  
und Süßholz, feine, weiche Art, sehr  
rund und geschliffen

**Bezugsquelle:**

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
[www.pinard.de](http://www.pinard.de)

**Preis:**  
34,00 €

89

**2011 Domaine Pierre Usseglio & Fils,  
Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

offener Typ, duftig-floral und mit  
frischer Frucht (rote Früchte,  
Hagebutte ...), pfeffrige Würze

**Bezugsquelle:**

Earl P. Usseglio & Fils

**Preis:**  
auf Anfrage

**2011 Domaine de Cristia, Château-  
neuf-du-Pape, 15 %vol.**

süßlich-pikant, viele rote Beeren, gut  
gerundet; bietet jetzt schon  
Trinkvergnügen

**Bezugsquelle:**

Domaine Cristia  
[www.cristia.com](http://www.cristia.com)

**Preis:**  
auf Anfrage

**2011 Domaine la Boutinière, Château-  
neuf-du-Pape, 15 %vol.**

so stellt man sich einen Einstiegs-  
Châteauneuf vor: etwas Frucht und  
Würze, saftig, ausgewogen und doch  
mit Spiel und Art

**Bezugsquelle:**

EARL Boutin Gilbert  
[www.domainelaboutiniere.fr](http://www.domainelaboutiniere.fr)

**Preis:**  
auf Anfrage

**2011 Domaine L'Or de Line,  
Châteauneuf-du-Pape,  
14 %vol.**

spannende Nase (Asche, Graphit,  
Leder, Pfeffer ...), dennoch eher der  
gefällige Typ mit präsentem aber  
weichem Tannin

**Bezugsquelle:**

Domaine l'Or de Line  
[www.domaine-lor-de-line.com](http://www.domaine-lor-de-line.com)

**Preis:**  
ca. 20,00 €

**2011 Domaine de l'Arnesque, Cuvée  
Capelane, Châteauneuf-du-Pape,  
15 %vol.**

fruchtige, leicht balsamisch-würzige  
Saftigkeit (Noten von Waldbeeren,

Minze, Schokolade ...); am Gaumen dicht und rund

**Bezugsquelle:**

Domaine de L'Arnesque  
[www.arnesque.com](http://www.arnesque.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Château Jas de Bressy, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

ganz eigener Stil, reif und holzkonfektioniert (Haselnuss, Vanillekipferl ...) mit festem Tannin-Biss

**Bezugsquelle:**

Vignobles Mousset Barrot  
[www.vmb.fr](http://www.vmb.fr)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Les Masques, Vignobles David, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

röstig, würzig (schwarzer Tee, Teer, Kartoffelpelle ...) und leicht animalisch; kräftiger Tannin-Biss

**Bezugsquelle:**

Vignobles David  
[www.vignobles-david.fr](http://www.vignobles-david.fr)

**Preis:**

35,00 €

**2011 Famille Perrin, Les Sinards, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

fruchtig-würziger (rote Früchte, Brombeere, Holunder ...), runder, netter aber feiner Saft mit dezentem Tannin und kirschigem Finale

**Bezugsquelle:**

Famille Perrin  
[www.beaucastel.com](http://www.beaucastel.com)

**Preis:**

26,00 €

**2011 Château Sixtine, Châteauneuf-du-Pape, 15,5 %vol.**

zeigt viel Substanz und Art, leider mit unreifen Tanninen; reifen lassen ...?!

**Bezugsquelle:**

Vignobles Diffonty  
[www.chateau-sixtine.com](http://www.chateau-sixtine.com)

**Preis:**

43,00 €

88

**2011 Lieu-dit Pignan, Châteauneuf-du-Pape**

sehr modern gestylt ohne große Tiefe, dabei aber alles stimmig fruchtig-würzig und rund

**Bezugsquelle:**

Pierre Henri Morel Ferraton Père & Fils

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine de Nalys, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

traditionell würzig-animalisch, leicht schmutzig aber auch frisch-fruchtig und balsamisch rund

**Bezugsquelle:**

SCI Domaine de Nalys  
[www.domainedenalys.com](http://www.domainedenalys.com)

**Preis:**

ca. 16,00 €

**2011 Château Mongin, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

mittlerer Körper und Tiefe mit säurefrischem Biss, straff organisiert

**Bezugsquelle:**

Chateau Mongin

[www.chateaumongin.com](http://www.chateaumongin.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 GT-1, LePlan-Vermeersch, Châteauneuf-du-Pape, 16 %vol.**

Ex-Rennfahrer Vermeersch's Passion Wein: extrem dunkle Farbe; überreife, oxidative Frucht, extrem konzentriert mit Holzkonturen; der GT (Grand Terroir?) ist schnell weg (nur 600 Flaschen)

**Bezugsquelle:**

LePlan-Vermeersch  
[www.leplangt.com](http://www.leplangt.com)

**Preis:**

ca. 40,00 €

**2011 Domaine la Mereuille, Sensation, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

süßliche Nase, starker Holzeinsatz, krautig-grün, Schoko, geht etwas in die Breite

**Bezugsquelle:**

SCEA Domaine la Mereuille  
[www.domainelamereuille.com](http://www.domainelamereuille.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine Bois de Boursan, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

reif wirkender, sehr animalischer, urig-würziger, traditioneller Typ mit Tannin-Biss

**Bezugsquelle:**

Domaine Bois de Boursan - EARL Jean et Jean-Paul Versino  
[www.boisdeboursan.perso.sfr.fr](http://www.boisdeboursan.perso.sfr.fr)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine Tour Saint-Michel, Cuvée du Lion, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

fruchtbetonter, saftiger Typ, unaufdringlich rund und harmonisch

**Bezugsquelle:**

Domaine Tour Saint Michel  
[www.toursaintmichel.com](http://www.toursaintmichel.com)

**Preis:**

24,00 €

**2011 Domaine Chante Cigale, Tradition Rouge, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

diskrete, leicht röstig-würzige Nase, viel Schoko; mollig mit feinkörnigem Tannin

**Bezugsquelle:**

Terrisson Wines  
[www.terrisson-wines.com](http://www.terrisson-wines.com)

**Preis:**

25,00 €

**2011 Clos des Papes, AOC Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

einer der Ur-Châteauneuf, eigenwillig mit südl. geprägtem Frucht- und Würzspektrum, von Tee über alle möglichen Beeren bis Schokolade; in 2011 sehr warm ausgefallen (Rumtopf ...) und nicht so druckvoll wie üblich

**Bezugsquelle:**

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
[www.pinard.de](http://www.pinard.de)

**Preis:**

69,00 €

87

**2011 Domaine Serguier, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

verführerisch Grenache, etwas oxidativ, gelierte rote Früchte, dunkle Kirsche

**Bezugsquelle:**

Domaine Serguier  
[www.domaine-serguier.com](http://www.domaine-serguier.com)

**Preis:**

ca. 21,00 €

**2011 Domaine de Pignan, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

ein süßlicher Früchtekorb mit röstigen und animalischen Noten bei breitem Finale

**Bezugsquelle:**

SCEA Domaine de Pignan  
[www.domaine-de-pignan.com](http://www.domaine-de-pignan.com)

**Preis:**

ca. 50,00 €



**2011 Cuvée Paule Courtil, Domaine de l'Or de Line, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

sehr offen, fruchtig und krautig-würzig (kurios Petersilie) mit Holz, Schoko ...; nettes Trinkvergnügen

**Bezugsquelle:**

Domaine l'Or de Line  
[www.domaine-lor-de-line.com](http://www.domaine-lor-de-line.com)

**Preis:**

ca. 45,00 €

**2011 Domaine la Mereuille, Les Baptaurels, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

helle Frucht mit Nougat, ansprechend rund und nett

**Bezugsquelle:**

SCEA Domaine la Mereuille  
[www.domainelamereuille.com](http://www.domainelamereuille.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine les Escondudes, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

angenehm fruchtig und säurefrisch, klein, aber alles da

**Bezugsquelle:**

Le Cellier des Princes

**Preis:**

ca. 25,00 €

**2011 La Célestière, Cuvée Confidentielle, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

angenehme Frucht von reifen Beeren mit feiner fast erdiger Würze und kräftigem Biss

**Bezugsquelle:**

SCEA La Célestière  
[www.lacelestiere.fr](http://www.lacelestiere.fr)

**Preis:**

ca. 25,00 €

**2011 Château des Fines Roche, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

fruchtig mit krautiger Würze, ausgewogen gemacht; benannt nach dem spektakulärsten Schloss des Dorfes

**Bezugsquelle:**

Vignobles Mousset Barrot  
[www.vmb.fr](http://www.vmb.fr)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 La Bastide de Saint Dominique, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

warm und weihnachtlich würzig, konzentriert und voll

**Bezugsquelle:**

La Bastide de Saint Dominique – SCEA G et MC Bonnet  
[www.bastide-saint-dominique.com](http://www.bastide-saint-dominique.com)

**Preis:**

ca. 25,00 €

**2011 Alchimie, Domaine des 3 Cellier, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

von einem Alchemisten in weihnachtlich würzige Form gegossen (Nelke, Bitterschokolade, Lakritz ...)

**Bezugsquelle:**

Domaine des 3 Cellier  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

 Preis:  
18,50 €

**2011 Francois Arnaud, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

fruchtige Nase mit rauchiger Note, elegant, macht Spaß

**Bezugsquelle:**

Weinwelt – Mack & Schühle AG  
[www.weinwelt.de](http://www.weinwelt.de)

 Preis:  
19,50 €

**2011 Domaine de la Solitude, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

fruchtig-rund, röstig und fest, durchgängig gebaut, herbes Finale; gut genug, um nicht einsam zu bleiben

**Bezugsquelle:**

Domaine de la Solitude  
[www.domaine-solitude.com](http://www.domaine-solitude.com)

**Preis:**

20,00 €

**2011 Télégramme, Domaine du Vieux Télégraphe, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

origineller Zweitwein von Vieux Télégraphe aus vorwiegend jungem Grenache; typisch hellfarben, oxidative Art, reif fruchtig (Johannisbeere!); gut genug, damit die Post abgeht

**Bezugsquelle:**

Wein Wolf Import GmbH & Co.  
[www.weinwolf.de](http://www.weinwolf.de)

**Preis:**

39,00 €

86

**2011 Montagne Vieille, Châteauneuf-du-Pape, 13,5 %vol.**

diskret und etwas ungehobelt, aber der einzige empfehlenswerte Châteauneuf mit „nur“ 13,5 Volumenprozent; darunter gibt es nichts!

**Bezugsquelle:**

YuYen & Christophe Galon

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Domaine la Mereuille, Tradition, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

würzig (Minze ...) und Nuss-Nougat, am Gaumen leicht krautiges Tannin und etwas kratzig

**Bezugsquelle:**

SCEA Domaine la Mereuille  
[www.domainelamereuille.com](http://www.domainelamereuille.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Château Husson, Les Saumades, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

etwas brotig, dennoch ansprechende, vorwiegend kirschtige Frucht, sportliche Säure

**Bezugsquelle:**

Château Husson Chemin des Saintes  
[www.voyere-husson.com](http://www.voyere-husson.com)

**Preis:**

ca. 20,00 €

**2011 Château du Mourre du Tendre, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

kräftiger Holzeinsatz mit heftigem Toasting, voluminös und vollaftig, New-World-Style

**Bezugsquelle:**

Château du Mourre du Tendre  
[www.chateaudumourredutendre.com](http://www.chateaudumourredutendre.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 Bosquet des Papes, Cuvée Tradition, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

dicke Beerenfrucht mit süßlicher Saftigkeit im Finale, rund und lang

**Bezugsquelle:**

Bosquet des Papes – Earl Boiron Maurice & Nicolas  
[www.bosquetdespapes.com](http://www.bosquetdespapes.com)

**Preis:**

21,00 €

**2011 Maison Bouachon, La Tiare du Pape, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

diskret außer das Gerbstoffgerüst, dazu aber genug dichter Saft und Kraft, um eine kleine Tiara zu halten

**Bezugsquelle:**

Les Vins Skalli  
[www.skalli.com](http://www.skalli.com)

**Preis:**

27,99 €

**2011 Domaine la Barroche, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

weiche und saftige Nase mit jedoch überreifer Frucht, viel Lakritz, sehr adstringierend

**Bezugsquelle:**

Domaine la Barroche  
[www.domainelabarroche.com](http://www.domainelabarroche.com)

**Preis:**

35,00 €

85

**2011 Comte de Lauze, Châteauneuf-du-Pape, 14,7 %vol.****Bezugsquelle:**

SCEA Domaine Comte de Lauze  
[www.comtedelauze.com](http://www.comtedelauze.com)

**Preis:**

ca. 22,00 €

**2011 Domaine de Nalys, Le Châtaignier, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.****Bezugsquelle:**

SCI Domaine de Nalys  
[www.domainedenalys.com](http://www.domainedenalys.com)

**Preis:**

auf Anfrage

**2011 La Célestière, La Croze, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.****Bezugsquelle:**

SCEA La Célestière  
[www.lacelestiere.fr](http://www.lacelestiere.fr)

**Preis:**

ca. 42,00 €

**2011 La Fagotière, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.****Bezugsquelle:**

SCEA Pierry Chastan Domaine Palestor  
[www.lafagotiere.com](http://www.lafagotiere.com)

**Preis:**

ca. 25,00 €

**2011 Domaine de la Roncière, Châteauneuf-du-Pape, 15,3 %vol.****Bezugsquelle:**

Domaine de la Roncière  
[www.domaine-de-la-ronciere84.com](http://www.domaine-de-la-ronciere84.com)

**Preis:**

19,50 €

**2011 Eternelle, Domaine des 3 Cellier, Châteauneuf-du-Pape, 16,3 %vol.****Bezugsquelle:**

Domaine des 3 Cellier  
[www.3cellier.fr](http://www.3cellier.fr)

**Preis:**

50,00 €

## JAHRGANG 2010

91

**2010 Domaine de la Charbonnière, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

vollstoffiger, extraktreicher, dunkler Typ, modern gestylt mit ordentlich Holz, das aber mit Schliff und auch spannend urigen Waldboden-Noten

**Bezugsquelle:**

Weinkontor Freund GmbH  
[www.weinkontor-freund.de](http://www.weinkontor-freund.de)

**Preis:**

32,90 €

90

**2010 Château Mont Redon, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

der beste Mont Redon seit Jahren: heller Typ mit offener, beeriger Frucht, dicht am Gaumen, fester Biss, einer der säurefrischsten Châteauneuf-du-Papes

**Bezugsquelle:**

Schlumberger Vertriebsgesellschaft mbH & Co. KG  
[www.schlumberger-onwine.de](http://www.schlumberger-onwine.de)

**Preis:**

30,00 €

88

**2010 Domaine des Cigalons, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

röstig-würzig und warm mit kirschiger Frucht und ausgewogener, reifer Art

**Bezugsquelle:**

LFE (La Françaises d'Exportation GmbH)  
[www.lfe-wein.de](http://www.lfe-wein.de)

**Preis:**

auf Anfrage

**2010 Domaine du Vieux Lazaret, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

gibt sich nicht so ohne weiteres (Lüften); dunkle, beerige Frucht mit etwas uriger Art (Waldboden, Gerbstoffbiss), das aber alles sehr diskret

**Bezugsquelle:**

Weinhaus Heuser GmbH

**Preis:**

20,50 €

87

**2010 Domaine Riché, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

fruchtig und balsamisch würzig (Eukalyptus und Minze ...), viel Kraft mit kräftigen (etwas stumpfen) Tanninen

**Bezugsquelle:**

Getlog GmbH

**Preis:**

19,99 €

## VERSCHIEDENE JAHRGÄNGE

90

**2009 Domaine du Vieux Lazaret, Cuvée Exceptionnelle, Châteauneuf-du-Pape, 15 %vol.**

süßlich-röstige Reife mit Würze (kandierte rote Früchte, Rumtopf, Lakritz ...), rund und voll mit frischem, urig-wildem Biss

**Bezugsquelle:**

Weinhaus Heuser GmbH

**Preis:**

33,00 €

89

**2007 Domaine Duclaux, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

warm-würzig und einfach rund, recht fest strukturiert, dabei von beeriger und kirschiger Frucht getragen

**Bezugsquelle:**

Weinhaus Heuser GmbH

**Preis:**

24,00 €

**2008 Domaine La Roquette, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

leicht oxidative und erdige Art, lebt von seiner eher urigen Würze zu den roten Beeren, und das bei recht frischem Biss

**Bezugsquelle:**

Wein Wolf Import GmbH & Co. Vertriebs KG

[www.weinwolf.de](http://www.weinwolf.de)

**Preis:**

32,90 €

**2007 Nolandra, Familie Quiot, Châteauneuf-du-Pape, 14,5 %vol.**

urig-delikate Aromatik, dunkle Früchte mit getrockneten Kräutern, Räucherspeck ...; frischer Biss bei straffen, aber reifen Tanninen

**Bezugsquelle:**

Weinhaus Heuser GmbH

**Preis:**

59,00 €

88

**2009 La Tiare du Pape, Maison Bouachon, Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

kraftvoll mit süßlich-würzig-dichter Frucht bei deutlichen Holzkonturen; bald trinken

**Bezugsquelle:**

Weinwelt – Mack & Schühle AG  
[www.weinwelt.de](http://www.weinwelt.de)

**Preis:**

27,90 €

## DER VERKOSTUNGS-FLOP

72

**2012 Châteauneuf-du-Pape, 14 %vol.**

Châteauneuf-du-Pape vom Aldi? Zum Schnäppchenpreis kann das nicht funktionieren: säuerlich, dünn, ja fast dürr ...! In dieser Qualität ist es auch gar kein Schnäppchen, sondern ein simpler, völlig überteuerter Rotwein. Vor Weihnachten zogen übrigens auch Lidl (ebenfalls 9,99 Euro – mit peinlichen, von einem Master-of-Wine gekauften „Bewertungen“) und Norma (für 12,99 Euro) nach

**Bezugsquelle:**

Aldi Neustadt

**Preis:**

9,99 €

## DIE AKTUELLEN JAHRGÄNGE IN CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Jahrgang 2011**

Der 2011er beendete mit einer normalen Menge (33 hl/ha, erlaubt sind 35 hl/ha) eine Serie von mehreren kleinen Jahrgängen. Der früh einsetzende Frühling überraschte alle und ließ eine frühe Lese erwarten, doch Regenfälle im Sommer verzögerten den Reifeprozess, sorgten aber immerhin für ausreichend Wasservorrat. Die vollreifen, kerngesunden Trauben konnten dann bei bestem Spätsommerwetter in einem üblichen Zeitraum eingebracht werden, je später, desto dichter und konzentrierter.

**Jahrgang 2010**

Eine der kleinsten Ernten der jüngeren Geschichte (27 hl/ha), dafür von hoher Trauben-Qualität. Der kühle Frühling und plötzlich einsetzende Hitze zur Blütezeit sorgten für starke Verrieselungen (Blütenverlust, vor allem beim Grenache) und somit für den geringen Ertrag. Die kühlen Spätsommernächte des extrem trockenen Sommers konservierten die Aromaintensität, die Trauben präsentierten sich gesund und außergewöhnlich gut strukturiert mit Säurefrische und feinkörnigem Tannin. Ein großer, lagerfähiger Jahrgang in der Linie von 2001 und 2007.

**Wichtig zu wissen:**

Mit den jüngsten Jahrgängen 2010 und 2011 nähern sich die roten Châteauneuf-du-Pape qualitativ wieder ihrem hohen Preisniveau an, das sie in den Neunzigern etwas aus den Augen verloren haben. Beinahe jede zweite Probe konnte als „herausragend“ eingestuft werden, drei Viertel waren mindestens „sehr gut“.

**Und noch ein Tipp:**

Holen Sie für diese Weine Ihre größten Gläser aus dem Schrank. Sie erhöhen deutlich den Genuss!