

## *Domaine Ventenac IGP – Chardonnay* *“La Cuvée de Carole”*

1973 zählte Alain Maurel zu den Ersten im Cabardès, die der Region und ihrem Wein ein neues Profil verliehen, das sowohl aus den atlantischen wie den mediterranen Einflüssen Nutzen zu ziehen versteht. Die 700 mm Niederschläge im Jahresdurchschnitt, die Maurels 70 Hektar Weinberge erhalten, bringen sie den 900 mm in Bordeaux näher, während in Narbonne gerade mal die Hälfte fällt. Regen ist deshalb Maurels Lieblingsthema. Denn im Gegensatz zum trockenen Midi erlangen Cabernet Sauvignon und Merlot in seiner Region Harmonie, und im Gegensatz zum Bordelais reifen sie (meist) ohne Probleme.

Maurel schaute zunächst den bekanntesten Winzern anderer Regionen auf die Finger und ging dann in Zusammenarbeit mit den Weinbautechnikern der Landwirtschaftskammer seiner Region daran, die eigenen Lagen unter die Lupe zu nehmen und genau zu analysieren. Erst dann pflanzte er neu, Merlot und Cabernet auf die feuchteren Stücke, Grenache und später Syrah auf die trockeneren.

Nicht viele Weingüter können sich rühmen, ihre Trauben auf einer Bodenformation zu erzeugen, die denselben Namen führt. Beim Château Ventenac, das im gleichnamigen Dorf 10 Kilometer nordwestlich von Carcassonne steht, ist dies der Fall.

Seine Weinberge bestehen überwiegend aus dem Kalk von Ventenac. Die Böden sind grau und zwischen den Kalkschichten treten Streifen von dunklerem Mergel auf. Dabei haben sie eine kiesige Struktur, was es den Rebstöcken ermöglicht, ihre Wurzeln in die Tiefe zu treiben, so dass sie auch in der sommerlichen Trockenheit ausreichend Feuchtigkeit finden. Kaum ein anderes Gut der Region hat seine Rebsorten mit einer solch wissenschaftlichen Präzision an die verschiedenen Lagen angepasst.

Aufgeschlossenheit ist Winzer Maurels Hauptzug, der ihn von vielen Kollegen unterscheidet. Nachdem er in den Weinbergen die Zukunft eingeläutet hatte, wandte er sich der Kellerei zu. Dort hieß er alles willkommen, was seinen Weinen mehr Frucht, Fülle, Rundheit und Ausgewogenheit zu geben vermochte; zunächst im alten Burgkeller, inzwischen in einer neuen, großzügigen Halle etwas außerhalb des Dorfes. Hauptsächlich erzeugt er Rotweine, feilt an deren Ausbau, indem er Fässer aus verschiedenen Eichenwäldern einsetzt oder ihnen einen wohldosierten winzigen Sauerstoffzustrom zukommen lässt. Aus Weißwein und Rosé hat er durch ausgefeilte Assemblagen und innovative Vinifikation seine Spezialitäten gemacht. Maurels eigener Önologe ist nicht nur für die aktuellen Weine verantwortlich, sondern investiert einen Teil seiner Zeit in gezielte Versuche, die Weine in Qualität und Ausdruck weiter zu verbessern.

Die Namen der neuen Cuvées widmete Alain Maurel seinen Familienmitgliedern.

Anbaugebiet:	Vin de Pays des Côtes de Lastours Nordwestlich von Carcassonne, Aude
Rebsorten:	95 % Chardonnay, 5 % Gros Manseng
Bodenart:	graue Erde mit schwarzen, in Kalkschichten eingelassenen Mergelbänken
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	1,6 g/l
Säure:	4,16 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 760 182 390 029

Charakteristik: mineralische Noten mit aromatischer Komplexität, Aromen von exotischen Früchten, ausgewogene Struktur mit eleganter Geschmeidigkeit und schöner Länge im Mund.

Passend zu: Spargel, Fisch aller Art, Krustentiere, gegrilltem Fleisch, exotischen Speisen



Art. 22102