

# Château de Rouanne - "Château de Rouanne"

## IGP Méditerranée "Conté de Grignan" - rosé - 2020

Rouanne - Brut Nature Rosé Jahrgang 2020 - Comté de Grignan Effervescent

Kalksandböden aus dem Pliozän

Ökologisch bewirtschaftete Weinberge, die im Schnitt 30 Jahre alt sind

Langsame Pressung. Gärung und Ausbau auf der Hefe.

„Prise de Mousse“ – zweite Gärung im Mai 2021.

Null-Dosage-Schaumwein „Brut Nature“

Die Appellation „Comté de Grignan“ ist die „kleinste geografische Einheit“, die im Süden Frankreichs einem Scheinwein zugestanden wird. Das nennt man Tradition. Die am Saum der Alpen gelegenen unteren Hanglagen des Chateau de Rouanne machen sich die Kühle und spröde Trockenheit des Pontias zunutze, dieses eiskalten Windes, der über die Berge fegt, bevor er das gesamte Tal der Aygues herunterkühlt. Die alten Reben auf Kalksandböden können so langsam reifen, das Lesegut ist schön reif und sehr ausdrucksstark, der Alkoholgehalt recht niedrig, um eine ausgewogene zarte Perligkeit hervorzubringen. Die am frühen Morgen gelesenen Trauben werden langsam gepresst, dann wird der Most kalt vorgeklärt. Danach beginnt eine lange Gärung und ein Ausbau auf der Feinhefe. Die „Prise de mousse“, die zweite, für Mai 2021 geplante Gärung, erfolgt mit eigenem Most, der bis dahin eingefroren wird: Wir spielen somit die Karte des Terroirs aus und stehen damit im Gegensatz zum üblichen interventionistischen Trend, der in der Welt des Schaumweins allgegenwärtig ist. In Rouanne verzichten wir auf jegliche „Dosierung“, das heißt, es ist kein Zucker im Spiel, denn wir sind der Ansicht, dass die Fülle nicht vom Zucker, sondern von den reifen Beeren stammen muss. Der Rouanne Brut Nature 2020 wird eine weiblichere Version des 2019er sein, der sich durch sehr fruchtige Kirschnoten ausgezeichnet hat. 2020 stehen Finesse, Mineralität und Frische im Vordergrund. In diesem Jahr kann man getrost von einer großen Eleganz sprechen und genau darum bemühen wir uns. Ein Brut Nature muss vor allem ein Getränk sein, das Raffinesse, Charme und Trinkgenuss vereint. Mit seinen Aromen von weißen Blüten und Feuerstein, seinem frischen Mundgefühl, entwickelt der Jahrgang 2020 eine zarte und zugleich energische Perligkeit, die – so hoffe ich – Freude und Fröhlichkeit spendet, die wir alle nötig brauchen.

Weißer Blüten, Feuerstein, Birne.

Flaschenabfüllung im Juni 2021."