

2018

Domaine de Montrose Rosé 1701

Jancis Robinson: 17,5 / 20 Punkte-Nr. 1 Roséprobe



Artikelnummer	00159518
Winzer	Domaine Montrose
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Rebsorten	Grenache Noir: 60%, Grenache Blanc: 15%, Roussanne: 15%, Syrah: 10%

Beschreibung:

Farbe: sehr zartes, brillantes Lachsrosa

Duft: im Bouquet duftige Aromen von kleinen roten Beeren und frischen Feigen

Geschmack: am Gaumen strukturiert und filigran zugleich mit feiner Balance von zarter Frucht, Mineralität und lebendiger Frische, hochelegant mit schöner Länge

Serviervorschlag:

gut gekühlt zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter, zu Sushi, Sashimi, gegrilltem Fisch, gebratenen Jakobsmuscheln oder fruchtigen Desserts

Alkoholgehalt	13.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Die Montrose Spezialcuvée 1701 vermählt rote und weiße Trauben der besten Reben des Weinguts, die auf dunklen vulkanischen Böden wachsen. Die Trauben werden in den kühlen Nachtstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier nach Rebsorten getrennt vinifiziert. Roussanne und weißer Grenache werden entrappt und zunächst kurze Zeit kaltgemischt, während man Syrah und roten Grenache direkt in die Pressen weiterleitet. Um ihre elegante Frische zu bewahren, werden die Moste bei kontrolliert kühlen Temperaturen von 15 bis 18 °C im Edelstahltank vergoren und die jungen Weine anschließend fünf Monate, zum Teil im Edelstahltank, zum Teil in neuen Barriques aus französischer Eiche, ausgebaut. Dann vermählt, auf die Flaschen gefüllt und für den Handel bereitgestellt.

Boden

dunkle vulkanische Böden

Weinnotiz

Der Rosé 1701 erinnert an einen bedeutenden Vorfahren der Familie Coste, Joseph Alazard, der am 1. Juli 1701 von niemand Geringerem als Sonnenkönig Ludwig XIV ein eigenes Familienwappen erhalten hatte: die

Drei Eidechsen (frz. Trois Lézards), die heute jede Flasche der Domaine Montrose zieren. Auch wenn seinerzeit diese Wappentiere vermutlich eine Anspielung auf den Namen Alazard waren, sind sie heute perfekte Botschafter der Montrose Weine – grazil, sonnenverliebt und geschmeidig.

Die Ursprünge der Domaine Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert, darauf verweisen unterirdische Keller, die aus dieser Zeit stammen. Seit 1696 gibt es Hinweise auf den Namen und in den Flurkarten von Cassini, Frankreichs erstem Kartenwerk dieser Art, ist Montrose 1756 bereits verzeichnet. Gut ein halbes Jahrhundert zuvor, am 1. Juli 1701, hatte Joseph Alazard von König Ludwig XIV die Drei Eidechsen (frz. Trois Lézards, möglicherweise in Anspielung auf den Namen Alazard) als Familienwappen erhalten. Im Gedenken an ihren offensichtlich hochgeschätzten Vorfahren machten Bernard und Olivier Coste die Drei Eidechsen zum Emblem und Logo der Domaine Montrose, das heute auf jeder Flasche zu finden ist.

Die Reben der Domaine Montrose wachsen im Süden Frankreichs, nahe dem pittoresken Städtchen Pézenas, gleich hinter dem Etang de Thau, zwischen Montpellier im Osten und (dem etwas näheren) Béziers im Westen. Obwohl sich in Pézenas alles um den Schauspieler und Komödiendichter Molière dreht, wählten Bernard und Olivier Coste die griechische Dichterin Sappho zur Inspirationsquelle ihres Firmenmottos: Was schön ist, ist gut.

Und wer gut ist, wird bald schön sein. Vater und Sohn übersetzen diese Zeilen in ebenso attraktive wie köstliche Weine, mit klarem Penchant zu duftig eleganten Roséweinen, die Montrose zu einer veritablen Referenz für Rosé aus dem Languedoc werden ließen.

Um die exzellente Qualität ihrer Weine zu garantieren, vertraut die Familie Coste auf natürliche, nachhaltige Anbaumethoden. Nur in einem gesunden Umfeld reifen die gesunden, ausdrucksvollen Trauben, die dem Wein seine einzigartige Schönheit, Eleganz und Persönlichkeit verleihen. Nach umfassenden Analysen der Böden, Flora und Fauna in ihren Weinbergen, pflanzte man 1053 Bäume (eine Auswahl von 21 mediterranen Baumarten), um die natürliche Artenvielfalt und ökologische Balance dieser kostbaren Terroirs zu bewahren.

Auch im Keller ist Behutsamkeit höchstes Gebot. Weil man den duftig leichten Stil bevorzugt, der die mediterrane Herkunft so lebendig zum Ausdruck bringt, werden die Trauben vergleichsweise früh gelesen, meist sofort gepresst und die Moste kühl vergoren. Bei einigen Weinen arbeitet die Familie mit kurzen Maischezeiten oder einem (partiell) behutsamen Einsatz von Barrique, doch niemals kaschieren diese stets sehr subtil und fein dosierten Maßnahmen den frischen, authentischen Charakter der Weine und ihre unnachahmliche Eleganz.

Inverkehrbringer:	Domaine Montrose 34120 Tourbes Frankreich
EAN-Code	3560689999998

