RIVESALTES AMBRÉ 30 JAHRE 1994

Parcé Frères, Roussillon

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

STIL

körperreich
finessenreich
deutliche Süße
herrlich gereift
feine Holznote

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2059
12 bis 14°C
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Grenache blanc / Garnacha blanca

WEINBEREITUNG

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

MAISON PARCÉ FRÈRES

Die Maison Parcé Frères ist ein traditionsreiches Familienweingut im Roussillon, Südfrankreich, mit Sitz in Banyuls-sur-Mer. Die Geschichte geht bis auf ihre Urgroßmutter Therese Parcé zurück. Maßgeblich geprägt wurde sie zuletzt von den beiden Brüdern Marc und Thierry Parcé, die das Weingut 1976 erbten und seit 1984 unter dem eigenen Namen sowohl Stillweine als auch sogenannte Vin doux Naturel (Dessertweine) erzeugten. Heute führen Marcs Söhne Martin, Augustin und Vincent Parcé das Erbe ihres Vaters fort und bewirtschaften die mittlerweile knapp 40 Hektar eigene Weinberge. Marc agiert weiterhin als Botschafter für die Weine des Languedoc-Roussillon und unterstützt so auch die anderen (kleineren) Winzer der Region. Die Familie Parcé legt seit jeher großen Wert darauf, das erhaltene Erbe zu pflegen und die Traditionen ihrer Region zu bewahren. Sie kombinieren traditionelle Methoden mit modernen Techniken, um Weine zu erzeugen, die die Einzigartigkeit ihrer Terroirs widerspiegeln. Sie begegnen der Natur und der Tradition des Weinbaus im Roussillon dabei mit großem Respekt.
Hier im Südwesten Frankreichs fasst das Languedoc-Roussillon die flache Region Languedoc und das gebirgige „Anhängsel" Roussillon zur größten Weinbaufläche des Landes zusammen. Die Weinberge reichen hier teilweise fast bis ans Meer und sind stark von der angebauten Hauptrebsorte Grenache geprägt. Und so unterschiedlich wie die geografischen Gegebenheiten sind auch die Charaktere der Winzer. Im Roussillon prägt die Nähe zur spanischen Grenze das Selbstwertgefühl der Menschen, man fühlt sich hier eher als Katalane denn als Franzose. Das zeigt sich auch im eigenständigen Sortiment der Familie Parcé und dem Zusammenhalt der Winzer in der Region.

Warum wir Maison Parcé Frères im Programm haben

Das Sortiment der Familie Parcé ist sehr vielfältig und hat viele vergessene Schätze, die seit Langem nicht nur unser Herz, sondern auch das unserer Kunden erobern. Im Gegensatz zum Languedoc, wo man sich auf Rotwein Cuvées aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan, sowie Schaumwein (Crémant de Limoux) spezialisiert hat, werden im Roussillon zusätzlich auch herausragende Dessertweine, die Vin Doux Naturel aus Grenache und Muscat Blanc produziert. Diese charaktervollen Weine bereichern unser Programm und spiegeln die Finesse und Authentizität des Weinguts und der Region wider.

Die Weine

Aus den zum Teil sehr unterschiedlich geprägten Parzellen entstehen drei Linien. Das sind zum einen die zwei Hauptdomänen Domaine de la Préceptorie und Domaine Augustin, die aus den eigenen Weinbergen gewonnen werden. Die Domaine de La Préceptorie ist das Herzstück des Weinguts mit 29 Hektar auf 44 Parzellen im Algy-Tal. Marc Parcé ist hier federführend zuständig. Die Domaine Augustin ist der neueste Familienzugang mit Augustin Parcé als Hauptverantwortlichem. Die 10 Hektar auf 12 Parzellen liegen in der Region Banyuls-Collioure an der Vermeille-Küste. Hinzu kommt die Sélection Parcé Frères. Hierfür werden die Trauben von umliegenden Weinbauern zugekauft.

Jede dieser drei Domains produziert sehr unterschiedliche Weine, vom frischen Weiß- und Roséwein, über leichtere und kräftigere Rotweine, bis hin zu den Dessertweinen. Insgesamt geht es darum das Terroir und die Besonderheiten der Region und nicht der einzelnen Marke herauszustellen. Dafür werden die Trauben aus jeder Parzelle nach ihrem Charakter unterschiedlich behandelt. Die jeweilige Hangausrichtung, Höhenlage, Nähe zum Meer und das Alter der Rebstöcke führen zu einer spannenden Bandbreite an Weinstilen.

Ganz besonders am Herzen liegen uns die Dessertweine. Die sogenannten Vin Doux Naturel tragen die Namen der jeweiligen Orte wie etwa Banyuls und Maury. Sie entstehen aus reifen Lesegut, das teilweise vergoren und mit neutralem Weingeist, dem sogenannten Eau de vin „aufgespritet" wird. Diese facettenreichen, tiefgründigen Weine eigenen sich hervorragend als Begleitung zu süßem Dessert oder zu reifen, intensiven Käsesorten wie etwa dem Roquefort.

Weinberg & Keller

Die Weinberge der Maison Parcé Frères erstrecken sich über verschiedene Terroirs des Roussillon. Sie sind geprägt von steilen Terrassen und Schieferböden, die den Weinen ihre besondere Mineralität verleihen. Die unwegsame Landschaft erschwert die Anbaubedingungen, bringt aber Weine von einzigartiger Reichhaltigkeit und Finesse hervor. Starke Charaktere, so wie Menschen, die sie produzieren.
Im Keller verfolgen die Brüder Parcé einen Ansatz des minimalen Eingriffs, um die einzigartigen Stile ihrer Weine zu bewahren. Sie setzen auf natürliche Gärung und schonende Vinifikationstechniken, um den jeweiligen Jahrgang und das Terroir zum Ausdruck zu bringen.