CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE RÉSERVE ROUGE 2022

Château de Serre-Blanc, Südliche Rhône, Châteauneuf-du-Pape

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



AROMEN

Rote Pflaume
Rote Kirsche
Schwarze Johannisbeere
Waldbeere
Brombeere
Schwarze Kirsche
Blaue Pflaume
Schokolade
Lakritz

ANLASS

Abend zu zweit
besonderer Anlass
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Grenache / Garnacha
Mourvedre / Monastrell
Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Der Châteauneuf-du-Pape Réserve Rouge 2022 vom Château de Serre-Blanc ist ein kraftvoller und eleganter Rotwein, der die Essenz des südlichen Rhône-Terroirs eindrucksvoll widerspiegelt. Das Weingut, seit 2022 unter der Leitung von Charles Aubert, bewirtschaftet seine Weinberge mit großer Sorgfalt und Respekt vor der Natur.

Die Cuvée besteht aus den traditionellen Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre, die auf den typischen Böden der Appellation gedeihen: kalkhaltige Lehmböden mit einer Auflage aus galets roulés (abgerundeten Kieselsteinen). Diese Bodenstruktur fördert eine optimale Drainage und speichert gleichzeitig Wärme, was den Trauben eine gleichmäßige Reifung ermöglicht.

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem tiefen Rubinrot. Das Bouquet offenbart Aromen von reifen, roten Früchten, mediterranen Kräutern und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und strukturiert, mit seidigen Tanninen und einer angenehmen Frische, die in einem langen, würzigen Abgang mündet.

Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu Gerichten wie geschmortem Lamm, Wild oder gereiftem Käse.

CHÂTEAU DE SERRE-BLANC

Als Charles Aubert 2022 das Château de Serre-Blanc übernahm, war er Anfang 30 und Berufspilot. Wein und Reben aber waren ihm nicht fremd: Sein Urgroßvater Victorin Aubert hatte 1926 die ersten Rebstöcke in Tulette im Département Drôme gepflanzt, seitdem haben die Auberts ihren Weinbau über Generationen ausgeweitet und bis heute über mehrere Appellationen der südlichen Rhône verteilt. Mit dem Château de Serre-Blanc fügt Charles diesem Erbe ein neues Kapitel hinzu: 20 Hektar auf den sonnigen Hängen der Montagne du Ventabren, mit Lagen in der Cru-Appellation Cairanne und in Côtes-du-Rhône Villages Plan-de-Dieu.

Den Betrieb übernahm Charles bereits mit EU-Bio-Zertifizierung. Seine Absicht war von Anfang an, noch weiter zu gehen: Die Umstellung auf Biodynamie begann 2023 und ist seitdem in vollem Gang. Schafe grasen zwischen den Reben, Bienenstöcke säumen die Weinberge, und der Kalender der Natur bestimmt den Rhythmus im Weinberg.

Warum Château de Serre-Blanc?

Das Château de Serre-Blanc bringt alles mit, was wir an südfranzösischen Weinen lieben: Ausdruck, Charakter und eine tiefe Verbindung zum Terroir. Besonders spannend finden wir die Arbeit mit den klassischen Rhône-Rebsorten Grenache, Syrah und Mourvèdre, aber auch die weißen Sorten wie Grenache Blanc, Roussanne
oder Clairette, die hier zu erstaunlich feinen, komplexen Weinen verarbeitet werden. Beeindruckt hat uns vor allem die Konsequenz, mit der die Familie Aubert naturnah arbeitet, ohne sich in Dogmen zu verlieren. Der Ansatz ist klar, bodenständig und geschmacklich auf den Punkt. Dass das mit einem sehr fairen Preis-Genuss-Verhältnis verbunden ist, macht das Sortiment besonders attraktiv.

Die Weine

Der **Côtes du Rhône Rosé** bildet den zugänglichen Einstieg in das Sortiment. Frisch und trinkfreudig, mit dem warmen Charakter der südlichen Rhône. Der **Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu** ist eine Cuvée aus Grenache und Syrah von den typischen Rollkieselböden (galets roulés) der gleichnamigen Appellation, ausgebaut in Beton. Er bringt den sonnigen Charakter der Region auf direkte, fruchtig-würzige Weise ins Glas.

Cairanne Blanc zeigt, wie aufregend weiße Rhône-Weine sein können: Die Cuvée aus Clairette, Roussanne und Grenache Blanc reift in Edelstahl, Fass und Demi-Muid und bringt eine feine mineralische Spannung mit, die dem Kalksteinterroir der Montagne de Ventabren zu verdanken ist. **Cairanne Blanc L'Opale** ist die ambitioniertere Variante des weißen Cairanne, sorgsam selektiert und fortlaufend nummeriert als Zeichen des Anspruchs. Cremiger in der Textur und tiefer in der Struktur, mit einer Länge, die an gute Weißweine aus der nördlichen Rhône erinnert. Für den **Cairanne Rouge** verarbeitet Charles fünf Sorten mit Grenache als Basis, ergänzt durch Syrah, Mourvèdre, Carignan und Cinsault, und baut sie in Betontanks aus, welche die Lebendigkeit der Frucht bewahren: dicht und würzig, mit gutem Gerüst, aber ohne überreife Schwere.

Aus dem erweiterten Familienbesitz der Auberts kommt **Châteauneuf-du-Pape Réserve**, eine Appellation, in der die Familie seit Generationen verwurzelt ist. Gewicht, Tiefe und festes Tannin prägen den Rotwein, der zeigt, was Châteauneuf auf klassischem Niveau bedeutet.

Weinberg & Keller

Die Weinberge erstrecken sich über das zusammenhängende Areal der Montagne de Ventabren, einem Hochlagenterroir mit einer für die Region seltenen Bodenvielfalt. Kalksteingeröll und Schrattenkalk wechseln sich ab mit den regionstypischen Rollkieseln (galets roulés) sowie grauen und gelben Mergelschichten. Diese Böden regulieren die Wasserversorgung natürlich und halten die Erträge niedrig, was der Konzentration der Weine zugutekommt. Gelesen wird ausnahmslos von Hand. Als Teil der biodynamischen Praxis arbeitet Charles mit Pflanzenpräparaten und orientiert sich am Mondkalender. Im Keller setzt der Betrieb auf das Prinzip der Schwerkraft: Trauben und Most gelangen ohne Pumpen von der Lese in den Keller, sodass die Beerenhäute und Kerne möglichst unversehrt bleiben. Rotweine reifen in Betontanks, Weißweine in einer Kombination aus Edelstahl, Holzfass und Demi-Muid. Vergoren wird ausschließlich mit wilden Hefen.