



Château de Serre-Blanc, Südliche Rhône, Cairanne

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

Gruene Birne
Weißer Pfirsich
Brioche
Mandel
Weiße Blüten
Bergbach
(Mineralität)

ANLASS

für jeden Tag
auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

leicht
milde Säure
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Grenache blanc /
Garnacha blanca
Clairette
Roussanne

WEINBEREITUNG

Lagerung Dauer Hefelager

Edelstahltank
8 Monate



Der Cairanne Blanc 2023 vom Château de Serre-Blanc ist ein eleganter Weißwein, der das Potenzial der weißen Rhône-Rebsorten eindrucksvoll widerspiegelt. Unter der Leitung von Charles Aubert wird das 200 Hektar umfassende Weingut biologisch bewirtschaftet und befindet sich auf dem Weg zur biodynamischen Bewirtschaftung – eine behutsame Annäherung an respektvolle Terroirausdrucksformen. Die Trauben der Rebsorten Clairette, Roussanne und Grenache Blanc gedeihen auf dem seltenen Kalkstein-/Mergel-Gemisch des Cru-Gebiets Cairanne, das von Kieselsteinschichten („galets roulés“) auf den höhergelegenen Hangpartien durchzogen ist. Nach der Handlese erfolgt eine schonende Gärung im Edeltank über rund acht Monate, um Frische und Struktur zu erhalten.

Mit seiner strohgelben Farbe eröffnet der Wein Aromen von weißen Blüten, Birne und einem zarten Anklang von Zitrus, unterlegt von feiner Mineralität. Am Gaumen zeigt er sich strukturiert und elegant, mit einer angenehmen Frische und fester Würze, die in einem leicht salzigen Nachhall endet.

Ein idealer Begleiter zur mediterranen Küche – ob gegrillter Fisch, Gemüsevariationen oder milder Käse – und ein überzeugendes Beispiel für die Qualitäten des weißen Cairanne-Crus.

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 Schrottenkalk 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.