

# CAIRANNE BLANC L'OPALE 2022 BIO



Château de Serre-Blanc, Südliche Rhône, Cairanne

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Grüne Birne  
Aprikose  
Weißer Pfirsich  
Brioche  
Fenchel  
Mandel  
Weiße Blüten

## ANLASS

für jeden Tag  
auf der Terrasse  
Abend mit Freunden

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2037  
8 bis 10°C  
Weißwein oder Universalglas



## WEINBAU Rebsorten

Grenache blanc /  
Garnacha blanca  
Clairette  
Roussanne

## WEINBEREITUNG Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

## Jahresproduktion

4.160

## STIL

milde Säure  
trocken

Cairanne Blanc L'Opale kommt aus einem der aufregendsten Weißweingebiete der südlichen Rhône: Cairanne, seit 2016 als eigenständiger Cru anerkannt und bekannt für terroirgeprägte, ausdrucksstarke Tropfen. Die Cuvée vereint überwiegend Clairette und Roussanne mit einem Anteil Grenache Blanc aus den sonnigen Lagen rund um das Weingut im nordwestlichen Vacluse. Château de Serre-Blanc trägt eine Familiengeschichte in sich, die bis 1926 zurückreicht, als Urgroßvater Victorin Aubert bei Tulette die ersten Reben pflanzte. Charles Aubert, der das Château 2022 übernahm, führt dieses Erbe in vierter Generation weiter und treibt mit Ehrgeiz und Leidenschaft den Wandel zu einem noch naturnäheren Weinbau voran.

Die Weinberge von Château de Serre-Blanc gedeihen auf kalk- und mergelreichen Böden mit einer Auflage aus Rollkieseln (galets roulés), wie sie für die Lagen rund um Cairanne charakteristisch sind. Das mediterrane Klima mit viel Sonne und dem kühlenden Einfluss des Mistral sorgt für eine gleichmäßige, schonende Ausreifung der Trauben. Die Weinberge werden biologisch zertifiziert bewirtschaftet, der Betrieb befindet sich zudem in Umstellung auf Biodynamie. Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen, die Gärung kommt mit natürlichen Hefen aus Weinbergen und Keller in Gang. Der Ausbau erfolgt teils im Edelstahltank, teils in gebrauchten Burgunderfässern und größeren Demi-muids (600 Liter).

In der Nase verbinden sich Aromen von weißen Blüten und frischen Mandeln mit feinen Noten von Birne, weißem Pfirsich und kandierter Zitrusfrucht. Am Gaumen zeigt er sich rund und vollmundig, getragen von feiner Mineralität und einem dezent salzigen Nachhall, der die Frische schön betont. Die Textur ist dicht, aber nie schwer, die Säure präzise und belebend. Wer sich für charaktervolle und zugleich zugängliche Weißweine von der südlichen Rhône begeistert, findet in Charles Auberts L'Opale einen überzeugenden Vertreter.

# 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.