CAIRANNE ROUGE 2023 BIO

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

Rote Kirsche
Schwarze Kirsche
Erdbeere
Himbeere
Kräuter
Pfeffer
Wacholder
Muskatnuss

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
großes Rotweinglas Bordeaux

STIL

körperreich
finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Grenache / Garnacha
Syrah / Shiraz
Mourvedre / Monastrell
Carignan

WEINBEREITUNG

Lagerung

Betontank

Der Cairanne Rouge 2023 vom Château de Serre Blanc ist ein ausdrucksstarker und gehaltvoller Rotwein, der harmonisch die Merkmale des Côtes du Rhône Cru Cairanne präsentiert. Das Weingut wird von Charles Aubert geführt, der die 20 Hektar Rebflächen in Cairanne und Plan-de-Dieu biologisch bewirtschaftet und die Umstellung auf biodynamische Methoden vorantreibt.

Bereitet aus den klassischen Rebsorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, ergänzt durch Carignan und Cinsault, wächst das Lesegut auf den kalk und mergelhaltigen Böden mit charakteristischen Kieselsedimenten, den „galets roulés. Die Gärung findet in Beton statt, gefolgt von einer Reifung in denselben Tanks – eine Methode, die die Frische und Klarheit der Frucht bewahrt.

Im Glas zeigt er sich in strahlendem Rubinrot mit purpurroten Reflexen, begleitet von Aromen von Kirsche, Cranberry sowie feinen Noten roter Gewürze und Garrigue Kräutern. Am Gaumen wird er animiert durch lebendige, griffige Tannine mit feinem Mineralrahmen und einem leicht pfeffrigen, würzigen Nachhall.

Der Cairanne Rouge 2023 ist ein vielseitiger Begleiter zu gegrilltem Lamm, Wildschwein oder kräftigen Schmorgerichten – besonders gut geeignet für alle, die Rhône-Crus mit Struktur und Frische schätzen.

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.