CÔTES DU RHÔNE ROUGE LA GOUTTE DU SEIGNEUR 2023 BIO

Duseigneur, Südliche Rhône

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

Heidelbeere
Getrocknete Pflaume
Waldbeere
Pfeffer
Kieselstein
Lakritz

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2033
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren

STIL

körperreich
milde Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Grenache / Garnacha Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung	Betontank

DOMAINE DUSEIGNEUR

Die Domaine Duseigneur im südlichen Rhône-Tal gelegen, wird heute von Bernard Duseigneur mit Sitz in Châteauneuf-du-Pape geführt. Es ist für seinen umfassenden Ansatz im biodynamischen Weinbau bekannt, der bereits tief in der Familientradition verwurzelt war. Die Weinbaugeschichte der Familie reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück, die Domaine wurde jedoch erst 1967 von Jean Duseigneur gegründet. Er war zu diesem Zeitpunkt, nach der Erlangung von Algeriens Unabhängigkeit, mit seiner Familie nach Frankreich zurückgekehrt. Die Mittel waren begrenzt und so setzte er auf das Wissen seiner Vorfahren, deren Fokus auf gesunden Böden lag, um auch den darauf wachsenden Weinberg gesund zu halten. Dieser große Respekt vor der Natur legte den Grundstein für die heutige biodynamische Ausrichtung. Bereits 1998 wurde das Weingut biozertifiziert.

Bernard Duseigneurs Weg führte ihn zuerst aus der Region heraus. Er wurde Investmentbanker in London, bevor er 2002 (in seinem vierten Lebensjahrzehnt) zu seinen mediterranen Wurzeln zurückkehrte und die Leitung der Domaine Duseigneur übernahm. Er führt das Werk von seinem Vater und Bruder fort und setzte bald auch auf biodynamische Praktiken. Die Ecocert-Zertifizierung folgte 2005. Ein weiterer Meilenstein erfolgte 2007 als Philippe Faure-Brac mit ins Team kam. Er wurde 1992 zum besten Sommelier der Welt gekürt und wirkt bis heute bei der Entwicklung der Weine mit.

Warum wir die Domaine Duseigneur im Programm haben

Bernard und die Domaine Duseigneur verfolgen eine konsequente Philosophie, die ihren Weinen einen authentischen und kraftvollen Ausdruck verleiht. Die Vielfältigkeit der Böden spiegelt sich durch den lebendigen Ansatz der Biodynamie besonders gut wider. Bernard sieht die Kunst seiner Arbeit in der Reise, die von einem tiefen Verständnis für die Natur geprägt wird und dem Respekt, der Geduld und der Ausdauer, die dafür nötig sind. Jeder Jahrgang ist eine eigene Herausforderung - und Möglichkeit. Damit lässt sich aus seiner Sicht das kulturelle Erbe bewahren, das dieses Abenteuer für die nächsten Generationen weiter möglich macht. Diese Reise kann auch mit den vielschichtigen Weinen im Glas unternommen werden. Sie mag einem vielleicht etwas zu kurz vorkommen, aber wie so oft, hallt sie lange nach.

Die Weine

Das Herzstück des Sortiments sind die Châteauneuf-du-Pape-Weine, die überwiegend aus alten Reben gewonnen werden und die Komplexität und Tiefe des Terroirs widerspiegeln. Spannend dabei ist, dass die Weine aus nur wenigen Rebsorten bestehen, teilweise sogar zu 100% aus Grenache gekeltert werden. Das ist ein Gegensatz zu den anderen Weinen der Region, die häufig eine Vielzahl an verschiedenen Rebsorten beinhalten. Offiziell zugelassen sind für die (roten) Cuvées in Châteauneuf-du-Pape vierzehn verschiedene Rebsorten, davon eine weiße (Viognier). Auf diesem Weg bringt die Domaine Duseigneur nicht nur die eigene Handschrift und das Terroir in die Flasche, sondern auch die jeweilige Rebsortentypizität.
Daneben gibt es die Côtes du Rhône Villages Weine aus Laudun und Lirac. Diese Weine stehen für Frische und Eleganz, sind zugänglicher und fruchtbetonter. Sie sind bewusst leichter gestaltet und eignen sich hervorragend als Begleiter für gesellige Anlässe. So kann der rote „La Goutte du Seigneur“ am besten sogar leicht gekühlt bei etwa 14 Grad genossen werden. Ideal für laue Sommerabende!

Ein besonderes Merkmal der Domaine Duseigneur ist das Logo des Astrolabiums auf den Flaschenetiketten der Châteauneuf-du-Pape-Weine. Es ist ein antikes Instrument zur Navigation anhand der Sterne und symbolisiert den Einfluss des Kosmos auf die biodynamischen Praktiken des Weinguts. In Summe tragen die Weine oft spirituelle und geistliche Namen, was den biodynamischen Ansatz zusätzlich zum Ausdruck bringen soll.

Weinberg & Keller

Die Domaine Duseigneur bewirtschaftet etwa 30 Hektar Weinberge, darunter neun Hektar in Châteauneuf-du-Pape und weitere Flächen in Lirac und Laudun. Ursprünglich lag das Weingut in Saint-Laurent-des-Arbres, also westlich der Rhône. Bernard zog nach Châteauneuf-du-Pape um und der Wechsel auf die andere Rhône-Seite war wegweisend. Entgegen der landläufigen Meinung besteht das Terroir von Châteauneuf-du-Pape nicht ausschließlich aus großen Orangenkieseln! Es gibt eine Vielzahl von Böden: roter Ton, Kalksteinkiesel, Sandsteinsand marinen Ursprungs oder tieferer Lehm von den Ufern der Rhône. So kamen viele neue Facetten und Optionen für Weine hinzu. Die Reben sind durchschnittlich 50 bis 60 Jahre alt, einige sogar bis zu 135 Jahre. Das bedeutet geringere Mengen, die jedoch sehr konzentrierte und aromatische Weine hervorbringen.
Ein großartiges Terroir zu besitzen ist wichtig, aber nicht ausreichend, um großartige Weine zu produzieren. Dieser Aufgabe ist sich Bernard bewusst und versucht ihr mit jedem Jahrgang noch besser gerecht zu werden. Um dies zu erreichen, steigern er und sein Team die Vitalität des Bodens, indem sie bei der Bewirtschaftung biodynamische Methoden anwenden. Für Bernard bedeutet Biodynamie, die Chancen zu nutzen, die die Natur bietet, und die Vitalität des Bodens zu fördern, um die einzigartigen Eigenschaften des Terroirs in jeder Ernte zum Ausdruck zu bringen.

Im Keller verfolgt Bernard den Ansatz des minimalen Eingriffs, um den Charakter der Weine bestmöglich zu bewahren. Die Trauben werden teilweise entrappt und mit natürlichen Hefen vergoren. Sie reifen in einer Kombination aus Betontanks und gebrauchten Eichenfässern (die weißen zum Teil in Edelstahltanks), um Komplexität und Balance zu erreichen. Dabei wird jede Rebsorte separat