CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROSÉ MAGUELONNE BIO

La Selve, Ardèche

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

Himbeere
Erdbeere
Zitrone
Weißer Pfirsich
Kräuter
Weiße Blüte
Kieselstein

STIL

leicht
erfrischende Säure
trocken

ANLASS

auf der Terrasse
Abend mit Freunden
Abend zu zweit
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Cinsault (40%) Grenache / Garnacha (40%) Syrah / Shiraz (15%) Viognier (5%)
Alter der Reben	30 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Lagerung	Betontank
Dauer Hefelager	4 Monate

CHÂTEAU DE LA SELVE

Das Weingut Château de la Selve wurde 2002 von Benoît Chazallon gegründet. Es liegt im Bereich der Coteaux de l'Ardèche, das zum Weinanbaugebiet der Rhône gehört. Benoît führt das Weingut heute mit seiner Frau Florence nach biodynamischen Maßstäben. Ziel ist es, lebendige Weine zu schaffen, die das Terroir der Ardèche widerspiegeln. Das Anwesen hat hingegen schon eine deutlich längere Geschichte. Es ist aus dem 13. Jahrhundert und war damals eine Festung an der Grenze des Kaiserreichs bzw. später des Königreichs Frankreich. Anschließend war es ein Jagdschloss der Herzöge von Joyeuse und wurde im Laufe der Jahrhunderte zu einem landwirtschaftlichen Betrieb. 1990 ging das Anwesen in den Besitz von Benoîts Eltern über. Sie und auch die Vorfahren waren bereits als Winzerfamilie im Rhônetal beheimatet, so dass auch Benoît seit seiner Jugend viel Zeit im Weinberg und Keller verbracht hat. Er besuchte die Weinschule in Beaune und gründete dann auf dem Gelände eines konventionellen Weinguts den eigenen Betrieb. Doch Benoît verzichtete von Anfang an auf Pestizide und andere Chemikalien, die Biozertifizierung erfolgte 2008, mittlerweile sind die Weine auch nach Biodyvin zertifiziert.

Warum wir die Weine von La Selve im Programm haben

Die Weine von Benoît und Florence sind spannende Vertreter der Appellation Ardèche. Eine Subregion an der Rhône, die mehr und mehr von sich Reden macht. Wein wächst dort zwar schon seit der Antike, auf dem Radar war es bislang jedoch kaum. Die wilde Natur mit ihrem mediterranen Klima prägt die Cuvées dort auf eine ganz eigene Weise. Benoît versucht dabei möglichst behutsam vorzugehen, um genau dieses Terroir in den Fokus zu stellen. Und wie bei vielen Weinen dieser Art, bedingt die Abgelegenheit ein besonders gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Noch - daher unbedingt zeitnah mal probieren! Und wer sich vor Ort ein eigenes Bild machen möchte: Benoît und Florence bieten neben Verkostungen auch Picknicks und Übernachtungsmöglichkeiten an.

Die Weine

Im Château de la Selve werden neun Cuvées ausgebaut, die alle als IGP Coteaux de l'Ardèche klassifiziert sind. Das Sortiment ist dabei in drei Linien unterteilt. „Les domaines" ist die Einstiegslinie. Wir fokussieren uns auf die Roten der Linien „Les Terroirs" und „Les Confidentielles", die beide auf den Ausdruck des Terroirs und den Facettenreichtum der einzelnen Parzellen setzen, wobei „Les Confidentielles" die Toplinie mit einer Auswahl der besten Trauben ist. Die Cuvées haben alle nochmal einen Untertitel. Beaulieu ist übersetzt das „sanfte Spiegelbild des Terroirs". Der Hauptanteil liegt hier bei 50% Cabernet Sauvignon, kombiniert mit jeweils 25% Grenache und Cinsault. Die Cuvée Berty steht für „Terroir, Finesse und Frische" und besteht zu 50% aus Syrah, ergänzt mit 30% Grenache und 20% Cinsault. Florence (benannt nach Benoîts Frau) ist die rote Topcuvée, die mit „Spitze, Eleganz und Frische" untertitelt ist. Eine Cuvée, die nach klassischem Rhônevorbild auch einen weißen Anteil dabei hat und aus Syrah, Grenache, Cinsault und Viognier besteht. Alle Weine haben eine Lagerkapazität von 15 bis 20 Jahren, sie sind aber durchaus auch schon jetzt zu genießen.

Weinberg & Keller

Das Château de la Selve liegt in Grospierres, einem kleinen Ort an der südlichen Rhône ungefähr auf der Höhe von Montélimar, jedoch noch ca. 60 km südwestlich davon. Der Bereich gehört zur IGP Coteaux de l'Ardèche, weiter östlich gibt es noch die beiden AOCs Côtes du Vivrais und Côtes du Rhône. Die Landschaft ist vielfältig und das Klima mediterran. Das bedeutet zum einen milde Winter und heiße trockene Sommer. Entscheidend sind aber vor allem die starken Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die die Trauben wunderbar reifen lassen. Die Böden sind geprägt von Kalk und Lehm aus der Kreidezeit. Benoît hat das bislang zu wenig genutzte Potenzial des Gebiets sofort gesehen. Er bewirtschaftet das 100 ha große Anwesen heute ganzjährig mit einem 7-köpfigen Team, dazu kommen noch diverse Saisonarbeiter. Der Wein hat einen stolzen Anteil von 44 ha, die auf 5 Parzellen an sanften Hängen verteilt sind. Die Reben sind etwa 30 Jahre alt, die Toplagen sogar bis zu 45 Jahre. Es werden fünf Rebsorten angebaut: Cinsault, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon und Viognier. Die Bewirtschaftung erfolgt biologisch und biodynamisch. Ziel ist es, die Lebendigkeit des Bodens zu fördern und so die natürlichen Abwehrkräfte der Rebe zu stärken, so dass Mineralität und Finesse in den Weinen zum Ausdruck kommen können. Die Stockdichte liegt bei 4000 bis 4400 Reben, die Hektarerträge bei 30 bis 45 Liter je Hektar.
Die Arbeit im Weinkeller wird mit so geringen Eingriff wie möglich umgesetzt. Benoît und Florence sehen sich als Begleiter um lebendige Weine zu schaffen, die das wunderbare Ardèche-Terroir widerspiegeln. Der Ausbau wird in Amphoren und Barriques vorgenommen. Dabei setzen sie auf eine lange Gärzeit von bis zu 40 Tagen mit täglicher Dynamisierung. Die Reifezeit vor der Abfüllung liegt bei 12 bis 24 Monaten. Es wird weder gefiltert noch geschönt.