

JGP Pays d'Oc

✘

ROUSSANNE



Bei der Roussanne handelt es sich um eine weiße Rebsorte mit hellem Saft. Sie stammt aus der Drôme. Als lokale Rebsorte wird sie in anderen Gegenden Frankreichs nur wenig angebaut und ist auch im Languedoc nicht sehr verbreitet. Es handelt sich um eine spät einsetzende Rebsorte, für die die Weinlese zwischen Ende August und Anfang September stattfindet. Die Roussanne eignet sich ganz besonders für karge Lehm-Kalk-Böden mit viel Steinen in guter Lage. Die besten Ergebnisse erzielt man mit ihr, wenn es zu ausgeprägt frischen, kontinentalen Einflüssen kommt. In diesem Fall lassen sich mit ihr ausgesprochen hochwertige, erlesene Weine mit einer strohgelben Farbe und einem herrlichen Bukett erzielen, die hervorragend gelagert werden können.

REBSORTE(N)

100% Roussanne

TERROIR(S)

Der Roussanne Les Jamelles wird aus Trauben gekeltert, die in einem etwa 20 Jahre alten Weingarten nördlich von Béziers *an den Hängen am Orb* heranwachsen. Seine Vollmundigkeit und Ausdrucksstärke bezieht der Wein aus seinen Kalk-Lehm-Böden sowie aus dem Temperaturgefälle zwischen Tag und Nacht.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden am Ende der Nacht geerntet. Der Most wird stark vorgeklärt („Débourbage“). Die alkoholische Gärung erfolgt langsam in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 18 °C bis 19 °C. Anschließend mehrmonatiger Hefeausbau. Damit der Wein seine ganze Frische behält, kommt es zu keiner malolaktischen Gärung.

VERKOSTUNG

Die Robe des Roussanne Les Jamelles ist blassgolden. Es handelt sich um einen ausdrucksstarken, öligen Wein mit einem blumigen Bukett, das an Geißblatt, Pfingstrosen und Weißdorn erinnert. Am Gaumen verwöhnt er den Genießer mit Aromen von Aprikosen und Trockenobst. Ein äußerst aromatischer Wein voller Finesse, Leichtigkeit und Eleganz.

SERVIEREMPFEHLUNG

Verkostet werden sollte er bei 10 °C bis 12 °C. Er eignet sich hervorragend zum Aperitif und begleitet auch Jakobsmuscheln, helles Fleisch mit einer leichten Soße, Lachssteak, Käse-Gnocchis, Auberginenquiche oder Ziegenkäse. Catherine Delaunay schlägt ihn auch zu Tajine mit Hühnchen und kandierten Zitronen vor.

