



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## „Le Temps Est Venu“, CdR rouge

Region: Nördliche Rhône  
Erzeuger: Domaine Stéphane Ogier - Côte Rôtie  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRN020918

### Die Zeit ist reif - Ogiers süffiger und höchst attraktiver Côtes du Rhône

Die Zeit ist reif (*Le temps est venu*), dachte sich vor einigen Jahre Stéphane Ogier, als er auf der Suche nach Weinbergsflächen war, die geeignet wären, einen preisgünstigen Einstiegswein zu produzieren. Doch an der Nord-Rhône war das gar nicht so leicht; denn die Weinbergsflächen sind rar gesät und heute wieder sehr, sehr teuer. Im Süden sieht das anders aus; denn da bieten die sanften Hügel an der Rhône mehr als genügend Fläche, und zudem ist die Auswahl an Rebsorten attraktiver, um einen klassisch süffigen Côtes du Rhône zu erzeugen. Die Zeit war also reif dafür, sich im fast 100 Kilometer entfernten Süden zu engagieren. Ogier fand dann schließlich alte Weinberge in den Appellationen Plan de Dieu und Visan. Diese waren sowohl mit Syrah bestockt als auch mit Grenache, Mourvèdre und Cinsault, die Rebstöcke als Buschreben in Flächen, die die typischen großen Kiesel, die *galets roulés*, aufwiesen, die sehr deutlich an das nahe gelegene Châteauneuf-du-Pape erinnerten. Für das Jahr 2018 hat Stéphane Ogier rund 60 % Grenache und 37 % Syrah plus geringe Anteile von Mourvèdre und Cinsaut gewählt, um einen höchst attraktiven Côtes du Rhône wie aus dem Bilderbuch zu formen. Dieser *Vin de Soif*, wie ihn Franzosen nennen würden, ist der Rotwein für jede Gelegenheit; denn er ist unkompliziert und zeigt trotzdem Komplexität. Er ist süffig und hat trotzdem Charakter, und er verbindet Frucht und Würze mit seidigem Tannin – ganz so, wie man es von besten Côtes du Rhône gewohnt ist. In der Farbe ist der Wein im Vergleich zum Vorgängerjahrgang, bei dem 20 % mehr Grenache verwendet wurden, recht dunkel, ja fast blickdicht. Im Duft erinnert er an reife Pflaumen und Himbeeren, Walderdbeeren und reife Schwarzkirschen, Malzbonbons, Garrigue, ein wenig Hefe und violette Blüten. Am Gaumen ist der Côtes du Rhône so charmant und seidig, so dunkelfruchtig und feinwürzig, wie man es von diesem Wein kennt, nur dass sich hier der höhere Syrah-Anteil mit einem Mehr an schwarzer Frucht, einem etwas markanteren Tannin und einer Spur von Pfeffer, Leder, Oliventapenade und Veilchenpastillen auswirkt. Ja, tatsächlich zeigt dieser Jahrgang mehr Nord-Rhône-Charakter als bisher, was natürlich zu Ogier passt. Gleichzeitig aber behält der Wein diesen herrlich süffigen Trinkfluss und diesen kumpelhaft unkomplizierten Charakter. Was besonders begeistert, ist die lebendige Säure, die die reife Frucht durchzieht und die mit den leicht abgeschliffenen Ecken und Kanten des Tanningerüsts für zusätzlichen Charakter sorgt. Wir sind restlos begeistert!

