



Frankreich (Corbières): Château Ollieux Romanis

1
Blick auf Ollieux Romanis mit dem neubauten Kellertrakt, der in der Rekordzeit von 10 Monaten erstellt wurde.

2
Juni 2022: Folkloristische Begrüssung durch Loïc Baccou, Exportdirektor.

Es ist eine Freude mitzuerleben, wie der Winzer und Unternehmer Pierre Bories unermüdlich seine Projekte vorantreibt. In diesem Jahr empfängt er uns am Stammsitz von Ollieux Romanis, um uns seine vollständig renovierte Kellerei zu präsentieren. «Der Keller stammt ursprünglich aus dem Jahr 1896 und hatte die Sanierung dringendst nötig», erklärt er uns beim Rundgang. «Aber für mich stehen die Rebberge immer an erster Stelle. Nach Abschluss ihrer Restrukturierung letztes Jahr verschob sich meine Arbeit endlich in den Keller. Es war eine traumhafte Situation, denn ich konnte alle meine Erfahrungen einfließen lassen und sie mit den neuesten technologischen Erkenntnissen kombinieren. Ohne übertreiben zu wollen: Gegenwärtig besitzen wir im Languedoc die modernste Kellerei.» Sehr speziell sind beispielsweise die eigens für Pierre hergestellten Doppelstahltanks, die aus zwei übereinanderliegenden Behältern bestehen. Im oberen Teil wird vergoren und nach Beendigung des Gärprozesses mit Hilfe der Schwerkraft ohne Pumpen der untere Tank befüllt. Selbstverständlich sind alle Tanks mit einem ausgeklügelten Kühlsystem versehen, was eine permanente exakte Steuerung der Temperatur ermöglicht. Dies ist wichtig, weil es im Languedoc sehr heiss werden kann.

Im neuen Degustationsraum verkosten wir die mittlerweile äusserst eindrückliche Palette aller Weine von Ollieux Romanis. Dabei ist dieses Mal auch das Ziel, eine geeignete Assemblage für unsere Robert-Walser-Spezialfüllung zu finden. Die Basis-Cuvée schmeckt bereits sehr gut, aber wir versuchen Pierre zu überzeugen, dass er noch etwa zwanzig Prozent der Cuvée Prestige dazu-

3
Famoses Schweinskotelett am Stück mit selbstgezogenem Gemüse.

4
Fässprobe der Cuvée Prestige mit Pierre Bories.

5
Apéro nach getaner Arbeit im hauseigenen Sommerrestaurant mit grandioser Aussicht.

gibt. Er lenkt ein und das Resultat ist erstaunlich: ein ungemein gefreuter, herzhafter Tischwein, der einfach Spass macht. Leider können wir ihn dieses Jahr wegen Lieferschwierigkeiten der Glasproduzenten nicht in Literflaschen abfüllen und müssen daher auf das Magnumformat ausweichen. Ein kleineres Format als Liter ginge übrigens deshalb nicht, weil wir auf dem Etikett die von Robert Walser in Mikroschrift geschriebene dritte Seite seines Romans «Die Räuber» in Originalgrösse abbilden.

Auf keinen Fall unerwähnt bleiben darf die erstklassige 2021er Cuvée Prestige, die es mit den renommiertesten Languedoc – ausser im Preis – spielend aufnehmen kann. Es ist ein voller, runder, tiefgründiger Rotwein, der rundum begeistert und von einem weiteren Jährchen Reife profitiert.



Mehr Informationen zum Weingut Ollieux Romanis.



**Magnum Réserve Walser (rot) 2020
Château Ollieux Romanis (150 cl)
Corbières**

45% Carignan, 30% Syrah
25% Grenache

Jugendliches, direktes Aroma, das sich reizvoll im Glas entwickelt; aromatisch, mit erfreulicher Konzentration am Gaumen, herzhaft und muskulös, verführerisch rustikal; ein exzellenter, sehr preiswerter Alltagswein, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 22.40 (ab April 23 Fr. 25.—)



**Château Ollieux Romanis
Cuvée Prestige (rot) 2021
Corbières-Boutenac**

Leuchtendes Purpur; kraftvolles Bouquet mit jugendlichen Aromen dunkler Beeren; substanzreich, aber sehr elegant und bereits abgerundet, würzige Aromen der Garrigue, viel Potential. Ein vorzüglicher Languedoc! Ideal ab Mitte 2024, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 14.90 (ab April 23 Fr. 16.90)