Côtes du Rhône Blanc AOP

Jahrgang:	2025
Erzeuger:	Domaine de l'Olivier
Art. Nr.:	407.013
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhône



Weingut / Erzeuger

Die Domaine de l'Olivier, gelegen im Dorf Saint Hilaire d?Ozilhan in der Region Rhône, wird seit mehreren Generationen von der Familie Bastide geführt. Benannt nach den ursprünglichen Olivenhainen, die einst zwischen den Reben standen, bewirtschaften heute Éric und sein Sohn Robin Bastide das 50 Hektar große Anwesen. Die Weinberge, die sich süd- und südwestlich erstrecken, profitieren von optimaler Sonneneinstrahlung und wurden bewusst in Windrichtung angelegt.

Nachhaltige Methoden wie organische Düngung, mechanische Unkrautbekämpfung und traditioneller Rebschnitt prägen die Arbeit im Weinberg. Besonders alte Reben werden in der traditionellen Gobelet-Form gepflegt, während Maßnahmen wie Entknospung und grüne Lese die Qualität der Trauben maximieren. Die manuelle Ernte sorgt für eine sorgfältige Selektion gesunder Trauben.

In den Weinkellern, erbaut aus Pont-du-Gard-Stein, erfolgt eine schonende Vinifikation. Die Trauben werden vollständig entrappt und in Betontanks bis zu 30 Tage mazeriert, um das volle aromatische Potenzial zu entfalten. Die Rotweine der Côtes du Rhône Villages reifen anschließend in sorgfältig ausgewählten französischen Eichenfässern, die den Weinen Eleganz und Tiefe verleihen.

Éric und Robin Bastide verbinden handwerkliche Tradition mit modernen Techniken und schaffen Weine, die das Terroir und den Geist der Region widerspiegeln. Ihre Hingabe und Präzision machen jeden Tropfen zu einem authentischen Ausdruck der Rhône.

Beschreibung

Die Viognier-, Roussanne-, Clairette- und Grenache Blanc-Trauben für den Côtes du Rhône Blanc AOP stammen aus den sonnenverwöhnten Weinbergen der Rhône-Region, wo sie auf kalkhaltigen und steinigen Böden gedeihen. Diese mineralreichen Böden prägen die feine Frische und die lebhafte Säurestruktur des Weins. Das mediterrane Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten fördert eine optimale Reifung und bewahrt die aromatische Intensität der Rebsorten.

Die Lese erfolgt selektiv, um die Frische und Komplexität der Aromen zu maximieren. Nach der behutsamen Pressung wird der Most durch statische Sedimentation vorgeklärt, um eine reine, klare Frucht zu gewährleisten.

Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei etwa 14?16°C, um die feinen floralen und fruchtigen Noten zu bewahren. Die einzelnen Rebsorten werden separat vergoren, bevor sie zur finalen Cuvée zusammengeführt werden. Eine kurze Maischestandzeit verstärkt die Struktur und Ausdruckskraft des Weins.

Im Anschluss reift der Wein für mehrere Monate auf der Feinhefe, was ihm eine geschmeidige Textur und zusätzliche Tiefe verleiht. Durch gelegentliches Aufrühren (Bâtonnage) wird das Mundgefühl verfeinert, während die natürliche Frische erhalten bleibt.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um die Klarheit und Stabilität des Weins zu gewährleisten. Eine moderate

Schwefelgabe schützt ihn vor Oxidation, ohne seine feinen Aromen zu beeinträchtigen.

Farbe:	helles, glänzendes Goldgelb
Rebsorte:	Viognier, Roussanne, Clairette, Grenache Blanc
Charakteristik:	zarte Birnenblüte und weißer Pfirsich in der Nase, am Gaumen reife Honigmelone und erfrischende Zitrusnoten, lebhafte Mineralität erinnert an kühle Kalkfelsen, ergänzt durch sommerliche Frische, perfekte Balance zwischen subtiler Säure und samtigen Aromen, der lange Abgang vibriert elegant und hinterlässt eine Spur von sommerlicher Leichtigkeit
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Gesamtsäure:	4,4 g/l

Gastromische Empfehlungen

Gegrillte Dorade mit Zitronenthymian und Fenchel betont die Mineralität und Zitrusnoten des Weins, während die zarte Textur harmoniert. Geflügel in Estragon-Sauce ergänzt die samtigen Aromen, während die feine Säure die Cremigkeit ausbalanciert. Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit Honig und Walnüssen hebt die Honigmelonen- und Birnenaromen hervor, während die Frische der Clairette Balance schafft

Stand: 19.11.2026 22:00 Uhr