Les Baies de Gremoursy-Côtes du Rhône Villages AOP



Jahrgang:	2024
Erzeuger:	Domaine de l'Olivier
Art. Nr.:	407.017
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

Der Les Baies de Gremoursy wird aus einer sorgfältigen Cuvée von Grenache, Mourvèdre und Syrah hergestellt, die auf den kalkhaltigen Böden des Domaine de l'Olivier in der südlichen Rhône gedeihen. Das mediterrane Klima mit heißen Sommern und kühlen Nächten fördert die langsame Reifung der Trauben und bewahrt ihre aromatische Intensität. Der Name "Les Baies de Gremoursy" verweist auf die fruchtbare Landschaft, in der die Reben wachsen. Die drei Rebsorten (Grenache, Mourvédre, Syrah) werden gleichzeitig geerntet und zusammen vinifiziert, was zu einer harmonischen und ausgewogenen Cuvée führt? und einem Verschmelzen ihrer Namen zu Gremoursy.

Besonders hervorzuheben ist, dass die Trauben dieser drei Rebsorten bereits zusammen vergoren werden. Diese Co-Fermentation ermöglicht eine perfekte Integration der Aromen und Tannine der verschiedenen Rebsorten von Beginn an, was zu einer harmonischen Struktur und einem komplexen Geschmacksprofil führt. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert in Edelstahltanks bei etwa 24?28 °C, um eine sanfte Extraktion und eine optimale Entfaltung der Fruchtaromen und Tannine zu gewährleisten.

Nach der Gärung folgt eine längere Mazeration, um die Weichheit des Weins und eine tiefere Farbintensität zu erzielen. Der Wein reift dann für mehrere Monate in Edelstahltanks, um die frischen, fruchtigen Aromen zu bewahren, während die weichen Tannine aus der Mourvèdre- und Syrah-Rebsorte für eine elegante Struktur sorgen.

Vor der Abfüllung erfolgt eine leichte Filtration, um Klarheit und Stabilität zu gewährleisten, wobei die Aromen und die Frische des Weins erhalten bleiben. Eine gezielte Schwefelgabe schützt den Wein vor Oxidation.

Das Ergebnis ist ein harmonischer, fruchtbetonter Côtes du Rhône Rouge, der mit aromatischen Noten von reifen Früchten, schwarzem Pfeffer und einer weichen Tanninstruktur begeistert. Die Co-Fermentation der Rebsorten verleiht dem Wein eine besonders ausgewogene Komplexität und Intensität.

Farbe:	tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen
Rebsorte:	Mourvèdre, Syrah, Grenache Noir
Charakteristik:	ein ausdrucksstarkes Bouquet aus schwarzen Johannisbeeren und Gewürznelken, am Gaumen saftige Pflaumen und ein Hauch von Lakritz, die seidige Struktur wird durch dezente Röstaromen und feine Würze ergänzt, ein kraftvoller Wein mit Tiefe und beeindruckender Länge, harmonisch und elegant im Ausklang
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l
Gesamtsäure:	4,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Der Les Baies de Gremoursy ? Côtes du Rhône Rouge AOP harmoniert perfekt mit geschmortem Lamm mit Kräutern und gegrilltem Rindersteak mit Pfeffersauce, da die weichen Tannine und Fruchtigkeit die Aromen ergänzen.

Für eine vegetarische Alternative passt Ratatouille mit Kräutern der Provence, das die Frucht und Komplexität des Weins unterstreicht.

Stand: 19.11.2026 22:00 Uhr