



LA PÈIRA

LA PÈIRA WEISSWEINE

„Dies sind die ersten ausgedehnten Weinberge in Frankreich, von denen wir mit Sicherheit wissen.“

HUGH JOHNSON - DIE GESCHICHTE DES WEINS





LA PÈIRA WEISSWEINE

La Pèira ist im südlichen Teil Frankreichs zu finden, in der Nähe der Stadt Béziers und entlang des Flusses Hérault. Dies ist ein Gebiet mit einer reichen Geschichte der Weißweinproduktion, die über zwei Jahrtausende andauert und es zur ältesten bekannten Weißweinregion Frankreichs macht. In Plinius' Naturgeschichte (AD 77-79) stoßen wir auf die früheste historische Referenz zu einem französischen Wein, dessen Verdienst eine Dokumentation wert war.

ERSTE WEISSWEINE

Plinius spricht von zwei Weinen: den Weißweinen aus Baeterrae (Béziers) und den harzigen Weinen aus Vienne (in der Nähe des heutigen nördlichen Rhône).

Die erste englische Übersetzung dieses Werkes im Jahr 1601 durch Philemon Holland lautet:

„Wenn Ihr einmal nach Frankreich oder Gallien übersiedelt seid, ist der Wein von Baeterræ besonders gefragt.“

William Smith schreibt in *A Dictionary of Greek and Roman Antiquities* (1875): „Von den Weinen im südlichen Gallien hatte allein der von Baeterrae einen hohen Ruf.“

Im Jahr 1879 entdeckte Heinrich Dressel zwei Amphoren mit Inschriften aus der Region Béziers bei Castro Pretorio in Rom.

Eine Inschrift, datiert auf die erste Hälfte des 1. Jahrhunderts n. Chr., verkündete: „Ich bin ein Weißwein aus Béziers und ich bin 5 Jahre alt.“

Früheste bekannte französische Weine, die nach Rom importiert wurden

Diese stellen die frühesten bekannten französischen Weine dar, die nach Rom importiert wurden.

Im Jahr 2007 wurde eine weitere bedeutende Entdeckung gemacht: Frankreichs älteste bekannte Weinkellerei, die auf das Jahr 10 n. Chr. zurückgeht, wurde in der Nähe von La Pèira entdeckt.

Wie die Zeitung *Le Figaro* berichtete: „Alles lässt uns glauben, dass hier vor zweitausend Jahren ein ausgezeichnete Wein produziert wurde.“

Decanter-Magazin schrieb: „Römische Ruinen, die im Süden Frankreichs gefunden wurden, sind Überreste der ältesten bekannten Weinkellerei des Landes.“

Die ein Hektar große Ausgrabungsstätte lag zwischen zwei Weinbergen innerhalb der Clairette-Weißwein-AOC - einer der ersten Weißwein-Appellationen der Region und Frankreichs, die 1948

vergeben wurde.

Das Dorf und die Gemeinde von La Pèira liegen ebenfalls innerhalb der Clairette AOC.

Archäologische Samen von dieser römischen Stätte wurden analysiert und mit der heute in der Region angebauten Clairette-Sorte verglichen, was eine nahezu sichere Wahrscheinlichkeit ergab, dass die Sorten identisch sind.

In seinem Buch *Die Geschichte des Weins*

(1966) kommentiert Hugh Johnson über dieses Gebiet: „Dies sind die ersten ausgedehnten Weinberge in Frankreich, von denen wir mit Sicherheit wissen.“

Erste Schritte

Von alledem wussten wir absolut nichts, als wir zufällig auf mehrere Reihen von Weißweinträumen auf dem Grundstück Belle Fiolle stießen, von dem wir zuvor angenommen hatten, dass es sich um ein Grundstück mit jungen Syrah-Reben handelt.

Die erste Weißweinproduktion von La Pèira wurde aus diesen anfänglichen Reihen von Viognier- und Roussanne-Trauben hergestellt. Der resultierende Weißwein wurde in Eichenfässern fermentiert und nach 18 Monaten wurde ein zweiter Weißwein vom Weingut, Deusyls de la Pèira, veröffentlicht.

Er wurde gut aufgenommen.

Erste Veröffentlichung

Der Weinkritiker David Schildknecht lobte La Pèiras ersten Weißwein im Jahr 2011 und sagte:

„Der seltene Weißwein von La Pèira überrascht sogar seine Schöpfer mit seiner Exzellenz und Ausdauer ... und sendet so die Botschaft aus, dass die Böden und alten Reben dieser Region eine Fülle von schlummernder Größe beherbergen, deren Erweckung nur die richtige Kombination aus Inspiration, Arbeit und Glück erwartet.“

„Alles lässt uns glauben, dass hier vor zweitausend Jahren ein ausgezeichneter Wein produziert wurde.“

LE FIGARO



DIE ERSTELLUNG EINES GROSSEN

WEISSWEINS

Jancis Robinson schrieb über diesen ersten Jahrgang im Jahr 2010:

„Dicht, rasant, honigsüß und wie ein schöner weißer Wein aus der nördlichen Rhône. Wirklich aufregend und gut. Geißblatt. Zwar niedrige Säure.“

Rebsorten

Angesichts der bemerkenswerten Resonanz auf diesen ersten weißen Jahrgang, dachten wir daran, eine Mission zu starten, um weitere weiße Rebsorten zu pflanzen.

Die erste Frage war natürlich: Welche Sorten sollten wir pflanzen?

Unsere erste Idee war klar: Clairette Blanche.

Clairette blanche

Clairette ist eine der ältesten Sorten im Midi von Frankreich und stammt möglicherweise sogar aus der Hérault. Darüber hinaus ist es die einzige weiße Rebsorte, die in der historischen Clairette AOC von 1948 zugelassen ist, in der sich La Pèira befindet.

Heutzutage werden Clairette-Weine oft in einem frischen, trockenen und säuerlichen Stil hergestellt. Es gibt jedoch auch einen weiteren traditionelleren Stil - die oxidative Rancio-Methode.

Tatsächlich fragt man sich, ob die römischen Weine nicht etwas ähnlich diesem Rancio-Stil waren oder vielleicht sogar entfernte Verwandte der Wermutweine von Noilly Prat (hergestellt aus Picpoul de Pinet und Clairette mit Zugabe von Kräutern und Gewürzen), wie sie heute in der Hérault nahe der Küstenstadt Marseillan angebaut werden.

Ein guter moderner Clairette sollte knackig und belebend sein, mit spritzigen und zesty Eigenschaften.

Wir konnten jedoch nicht nur Clairette pflanzen

Nachdem wir bereits wunderbare Weißweine mit Rebsorten außerhalb der Clairette AOC hergestellt hatten, wollten wir auch mit anderen hervorragenden Rhône-Sorten arbeiten, die für die Produktion langlebiger und komplexer Weißweine bekannt sind. Zum Anfang: Viognier.

Viognier

Wenn die historischen Wurzeln von Clairette in Frankreich entlang der Hérault und rund um die Stadt Béziers bis in die Zeit Roms und Plinius zurückreichen, dann liegen die Ursprünge der zweiten Sorte, die wir zu pflanzen dachten, in der Nähe von Plinius' anderer bemerkenswerter Erwähnung, Vienne.

Hier, mit Blick auf den Fluss Rhône innerhalb der Appellationen Condrieu und Château-Grillet, ist Viognier gepflanzt.

Es ist schwer, sich nicht von dem Charme von Viognier faszinieren zu lassen.

Von unseren frühen Tagen an, mit den ersten Reihen von Reben und den ersten im Fass fermentierten Jahrgängen, war seine Anziehungskraft offensichtlich. Mit dem ersten Glas, das zur Nase erhoben wurde, entfalteten sich zarte Aromen von Aprikose, Pfirsich und Blumen, die etwas von einem Frühlingstag einfingen.

Die Weißweine von La Pèira wachsen auf kiesigen, quartären Alluvialterrassen, die sich deutlich von den Granitböden von Condrieu unterscheiden. Die Appellation Terrasses du Larzac, obwohl sie sich in den nördlichen und zentralen Teilen des Departements Hérault befindet und ein kontinentaleres Klima und höhere Niederschläge als andere südliche Regionen erlebt, behält eine mediterrane Essenz. Nachts in den Sommermonaten heißt es, kühle Luft ströme von der Larzac-Hochebene hinab zu den Weinbergen und verleihe sowohl den Rotweinen als auch den Weißweinen Auftrieb und Frische. Wir waren neugierig, mehr darüber zu erfahren, wie dieses Klima und der Boden Viognier und die anderen weißen Sorten ausdrückte. Dennoch beschlossen wir, nicht mehr Viognier anzupflanzen, sondern uns stattdessen auf die 1994 gepflanzten Weinberge zu verlassen.

Als wir uns von Condrieu aus südwärts bewegen, gab es zu diesem Zeitpunkt zwei weitere weiße Cépages, die eine ernsthafte Überlegung verdienten.

Roussanne & Marsanne

Seit Jahrhunderten zeichnet sich ein bestimmter Rhône-Weißwein durch seine Komplexität und sein Ansehen aus, um elegant zu altern.

Thomas Jefferson schätzte es als „den besten Wein der Welt, ohne Ausnahme.“

Der fragliche Wein ist kein anderer als der Hermitage Blanc, und die beiden weißen Rebsorten, die seinen Platz in der Geschichte gesichert haben, sind Roussanne und Marsanne. Bei La Pèira hatten wir bereits das Vergnügen, Roussanne mit Viognier für die frühen Jahrgänge unseres zweiten Weißweins zu mischen.

In der Tat probierte Jancis Robinson im Jahr 2020 den 2008 Deussyls de la Pèira und bemerkte: „Es ist schön, einen alten Weißwein zu probieren, der seine Frucht nicht verloren hat. Dies verspricht ziemlich gut für die Weißweine aus Terrasses du Larzac...“

Selbst in diesem embryonalen Stadium hatten die ersten bei La Pèira angebauten Weißweine unsere Erwartungen bei weitem übertroffen. Roussanne und Marsanne können in ihrer besten Form früh oder nach einem Jahrzehnt in der Flasche genossen werden und hervorragende Jahrgänge können drei Jahrzehnte oder länger altern.



▲ Die Geschichte der Clairette in dieser Region erstreckt sich über 2000 Jahre



▲ Im Jahr 2009 begann das Pflanzprogramm weiterer weißer Rebsorten bei La Pèira



▲ Von einer Tür im Chai von La Pèira aus, ein Stück alten Weinbergs vor der Neupflanzung

Roussanne & Marsanne (Fortsetzung)

Welche Geheimnisse bergen Roussanne und Marsanne, um in solch hohem Ansehen zu stehen?

Vielleicht könnte die Kombination als Pendant zu einem Schlüsselstein und einem Bogen in der Architektur gesehen werden.

Marsanne dient als Schlüsselstein und bietet wesentliche strukturelle Unterstützung und Stabilität durch ihren Reichtum, Körper und Gewicht. Roussanne hingegen verkörpert die anmutige Kurve des Bogens und trägt mit ihrer gesteigerten Säure und blumigen Aromen zur Eleganz und Bewegung bei. Zusammen bilden sie ein ausgewogenes Ganzes.

In den nördlichen Bereichen von Hermitage bildet Marsanne oft die Mehrheit der Mischung, während weiter südlich in Châteauneuf du Pape (mit einem Wein wie dem Beaucastel weiß zum Beispiel) Roussanne die Führung übernimmt, manchmal begleitet von Grenache Blanc.

Was uns zur letzten weißen Sorte führt, die wir in Betracht zogen: Grenache Blanc.

Grenache Blanc

Denn wenn wir weiter südlich in Richtung Châteauneuf-du-Pape gehen, begegnen wir ihm zum ersten Mal.

Ob es nun reiche und geschmeidige Weißweine sind, die auf Galets roulés genährt und vom heftigen Mistral in der Nähe von Avignon geplagt werden, oder die lebhaften und floralen Weine, die an den Hängen mit Blick auf die Côte Vermeille und das Mittelmeer angebaut werden, Grenache Blanc vermittelt etwas wirklich Einzigartiges. Wir wussten, dass wir es in unsere Pläne aufnehmen mussten.

Von den Weinbergen von Collioure, wo die Traube auf schwindelerregenden Hängen angepflanzt wird, die auf die schöne Küste und den Hafen der Stadt münden - eine Stätte, die Künstler wie Matisse und Derain dazu inspirierte, die Fauvistische Bewegung zu beginnen, und Picasso und Braque den Kubistischen Stil zu erkunden - bis zu unserer eigenen kühleren und nördlicher gelegenen Binnenregion, ist Grenache Blanc emblematisch für das Licht und die Farben dieser Gegend

PFLANZUNG

Am Ende pflanzten wir ein wenig von jedem.

- 2009 pflanzten wir Roussanne und Marsanne auf dem bestehenden Ortsteil von Belle Fiolle (Bellefeuille) des Gutes.

- 2011 pflanzten wir Roussanne, Clairette und Grenache Blanc auf einem neuen Grundstück namens Les Pointes.

Dieses Grundstück befindet sich nur tausend Meter von der Kellerei in Richtung der Berge, wo der Anbau von Reben und Oliven der Schafweide für die Produktion von Roquefort-Käse weicht.

So brachte das Weingut 2013 seinen ersten La Pèira Blanc auf den Markt, eine Mischung aus Roussanne und Marsanne, mit etwas Viognier, der Beifall fand:

Wine Advocate über die La Pèira Weißweine

„...der 2013 Terrasses du Larzac La Peira Blanc ist ein sensationeller Wein...ein körperreicher, langer, eleganter Weißwein.“

„...seidig, rein, geschichtet und doch mit solidem Schub, dieser Schönheit gehört zu den besten Weißweinen der Appellation.“

„...es ist sicherlich ein hervorragender Wein.“

„...körperreich, reich und konzentriert, mit erstklassiger Reinheit und Frische, ist es wahrscheinlich der Weißwein des Jahrgangs.“

„...cremig im Geschmack, ein reicher Weißwein, der noch etwas Zitruszesten im Abgang behält, um Auftrieb und Frische zu verleihen.“

Jancis Robinson über die La Pèira Weißweine

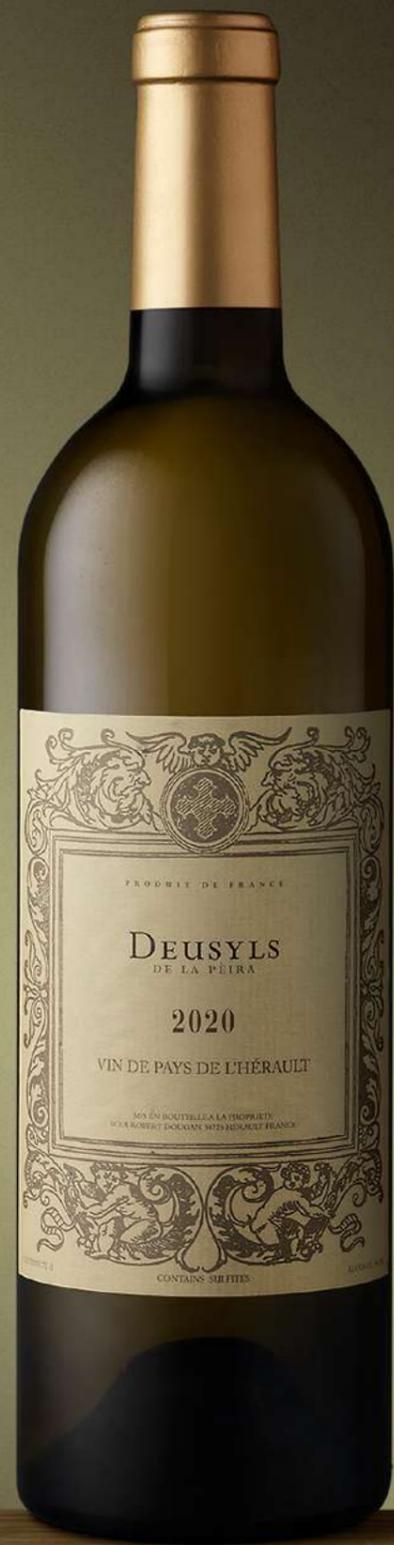
„...alles am richtigen Ort. Sehr kräftiger Viognier-Charakter hier – reife Aprikosen mit einem herzhaften Unterton.“

„...deutlich Condrieu-artig. Jede Eiche ist in diesen drei Weißweinen (2016, 2017 und 2018) außerordentlich diskret. Sehr gut gemacht!“

„...satte Textur und ausgezeichneter Säureschnitt. Sehr jugendlich für einen dreijährigen Wein. Trägt seinen Alkohol gut. Nur ein winziger Hauch von Textur am Ende. Sophistischer Wein.“

„...schön, einen alten Weißwein zu kosten, der seine Frucht nicht verloren hat. Das verspricht recht gut für die Weißweine von Terrasses du Larzac.“

Im Gegensatz zu den Rotweinen des Weinguts, bei denen die Cuvées und Parzellen tendenziell gleich bleiben, ändern sich die Weißwein-Cuvées jedes Jahr etwas. Allerdings wird der La Pèira Blanc im Allgemeinen um einen Kern aus Roussanne, Marsanne und Viognier herum aufgebaut und der zweite Weiße Deusyls beinhaltet Clairette und Grenache Blanc.



GASTRONOMISCHE WEISSWEINE

Der Charakter der La Pèira Weißweine ist eindeutig körperreich, großzügig, frisch und opulent - Weißweine, die als ausgezeichnete Alternative dienen, wenn an Rotwein gedacht wird. Sie passen gut zur üppigen klassischen französischen Küche oder zu jedem herzhaften Gericht. Sollte man bei Weißweinen an hohe Säureweine denken, die zu Meeresfrüchten passen, dann gehören diese Weißweine zu einer anderen Kategorie, geeignet für andere Anlässe und Umgebungen.

SERVIEREN: DEUSYLS DE LA PÈIRA

Die Weißweine von La Pèira zeichnen sich durch eine relativ geringe Säure aus. Sie sind gut ausbalanciert, rund und anmutig, mit sogar einem Hauch von Tannin, der aus einer langen Fassreifung resultiert. Sie sind in der Tat gastronomische Weißweine.

Kombinieren

Wenn man eine Flasche der La Pèira Weißweine öffnet und sie mit Speisen kombiniert, ist es hilfreich zu beachten, dass das Profil des Weines nicht unähnlich im Stil zum weißen Hermitage (großzügig, reich, mittel- bis vollmundig mit einer charakteristischen geringen Säure) oder den Weißweinen von Châteauneuf-du-Pape (körperreich, intensiv und reich) ist.

Im Großen und Ganzen sind dies keine Weißweine, die bei niedrigen Temperaturen mit Fisch oder Meeresfrüchten serviert werden - es sei denn, es handelt sich um ein robusteres Gericht wie Garnelen mit Knoblauch oder gegrilltem Fisch oder einem Gericht mit cremiger Sauce.

Ohne den Punkt ganz so stark machen zu wollen, bemerkte Jancis Robinson 2020 über einen 100% Marsanne aus Hermitage nach mehreren Jahrzehnten in der Flasche: "Das ist die Art von Weißwein, die man mit einem Steak servieren könnte".

Serviertemperatur Während Weißweine mit Rhone-Sorten oft zunächst bei 50-55°F/ 10-13°C serviert werden, könnte das Ideal um die Keller-Temperatur (59°F / 15°C.) sein. Kühl, nicht kalt. Bei Bedarf 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Vorschläge

Marsanne und Rousanne passen gut zu Butter, Knoblauch oder weißen Soßen. Ebenso gibt es eine Affinität zu Trüffeln (besonders weiße Trüffel), Pilzen, gebratenem oder gegrilltem weißem Fleisch, Fischgerichten mit Soßen, Pastagerichten mit cremigen Soßen und kräftigen vegetarischen Gerichten.

Deusyls de la Pèira - Panisse mit Aioli

In ihrem Buch „Sud de France: - The Food &

Cooking“, in dem Caroline Conran sich auf die Region Okzitanien konzentriert, gibt es die folgende einfache Ergänzung: Panisse mit Aioli.

Aioli ist eine Spezialität aus dem Okzitanischen (das ursprüngliche Wort stammt aus dem Okzitanischen aïoli oder alhòli und Panisse (Panisso auf Okzitanisch) hat eine jahrhundertealte Geschichte in der Region.

Panisse: 85g Kichererbsenmehl / 80g Butter / Fleur de Sel, nach Geschmack / Pfeffer, nach Geschmack

Aioli: -4 Knoblauchzehen, gehackt / 2 Eigelb / 300 ml Olivenöl / 1 EL Zitronensaft / 1 EL heißes Wasser / 1 TL Dijon-Senf, Meersalz, Pfeffer

1. In einem Topf 230 ml Wasser mit Salz und Butter erhitzen und zum Kochen bringen.
2. Allmählich unter ständigem Rühren 100 ml Wasser und Kichererbsenmehl einrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Bei mittlerer bis hoher Hitze etwa 8-10 Minuten unter ständigem Rühren kochen, bis die Masse sehr dick wird.
4. Die Masse in eine gefettete Backform gießen und die Oberfläche glätten.
5. Abkühlen und fest werden lassen, dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.
6. Sobald die Masse fest geworden ist, die Panisse in die gewünschten Formen schneiden.
7. In einer Fritteuse oder in einer großen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Panisse-Stücke darin goldbraun frittieren.
8. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und vor dem Servieren mit Salz bestreuen.
9. Für die Aioli in einer Schüssel den gehackten Knoblauch und das Eigelb verquirlen. Dabei das Olivenöl langsam unter ständigem Rühren einträufeln, bis die Masse dick wird und eine Emulsion bildet.
10. Den Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf warmes Wasser hinzufügen.
11. Servieren Sie die warme Panisse mit der Aioli zum Dippen an der Seite.



▲ Panisse mit Aioli, eine Variation des traditionellen okzitanischen Gerichts als Ergänzung zu Deusyls de la Pèira



„Über dieses Weingut wurde mehr Rummel gemacht als über irgendein anderes seit Daumas Gassac“

PAUL STRANG - DIE WEINE UND DIE WINZER



▲ Pilzrisotto mit Parmesan und Trüffelöl - ein Vorschlag für den La Pèira Blanc.

LA PÈIRA BLANC: SERVIEREN & KOMBINIEREN

Bei der vorgeschlagenen Paarung für Deusyls de la Pèira (Panisse mit Aioli) wählt das oben stehende Rezept Butter anstelle des traditionellen Olivenöls, das charakteristisch für die Region Okzitanien ist und wie es in Caroline Conrans Buch beschrieben wird. Natürlich ist Olivenöl die Quintessenz der Zutaten Südfrankreichs, während Butter ein klassisches Grundnahrungsmittel der Küche Nordfrankreichs ist.

Die Begründung für diese Substitution liegt in der Affinität von Marsanne und Roussanne zur Reichhaltigkeit der Butter, die den körperreichen Charakter des Weines ergänzt.

Ebenso passen weißer Fisch, gebacken in einer Zitronen-Butter-Sauce, oder gebackenes Huhn in einer Rahmsauce zu diesen Weinen.

Wie bei Aioli, wo die Tiefe und die herzhaften Noten von Knoblauch und cremiger Sauce reich und geschmackvoll sind, sind beide eine hervorragende Ergänzung. Die cremige, luxuriöse Textur von weißen Saucen harmoniert wunderbar mit den Marsanne und Roussanne Trauben, die das Herzstück der weißen Weine von La Pèira ausmachen.

Trüffel sind eine berühmte Ergänzung zu diesen weißen Cépages. Die erdigen und umami Aromen der Trüffel unterstreichen die nussigen und würzigen Noten des Weines. Ebenso ergänzen Pilze mit ihren erdigen und herzhaften Eigenschaften die vollmundige Komplexität der Weißweine.

Unsere vorgeschlagene Beilage für die La Pèira Blanc Cuvée unten.

Mushroom Risotto mit Parmesan und Trüffelöl

Zutaten:

- 250g Arborio Reis
- 750 ml Gemüsebrühe (oder ein wenig mehr)
- 100g ungesalzene Butter
- 1 Schalotte, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 100ml Weißwein
- 500g gemischte Pilze, grob gehackt
- 50g Parmesan, gerieben
- Oliveöl
- Trüffelöl
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Bereiten Sie die Gemüsebrühe in einem Topf vor und halten Sie sie auf kleiner Flamme.

1. Beginnen Sie das Risotto, indem Sie 50g der Butter verwenden, um die Pilze in einer Pfanne zu braten, bis sie leicht braun sind. Fügen Sie die Schalotte und den Knoblauch hinzu und kochen Sie sie weitere 30 Sekunden weich

(50g ungesalzene Butter / 500g gemischte frische Pilze / 1 Schalotte / 1 Knoblauchzehe)

2. Rühren Sie den Reis ein und kochen Sie ihn, bis er transparent ist. Gießen Sie den Wein ein und rühren Sie gut um

3. Fügen Sie nach und nach Brühe hinzu und rühren Sie ständig um, bis alles aufgenommen und cremig ist und der Reis gekocht ist. Fügen Sie mehr Brühe hinzu, wenn der Reis noch leicht untergekocht ist

(750ml Gemüsebrühe)

4. Würzen Sie mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Olivenöl und der restlichen 50g Butter. Rühren Sie den Parmesankäse und das Trüffelöl ein und servieren Sie

(50g ungesalzene Butter / Trüffelöl / Salz / schwarzer Pfeffer / 50g Parmesan / Olivenöl)

Andere Vorschläge:

- Blumenkohlgratin mit Gruyère-Käse: Die cremigen, reichen Aromen des Gratins balancieren den vollmundigen Charakter des Weins aus.
- Gebratener Heilbutt mit Beurre blanc-Sauce: Die butterige, reiche Sauce verstärkt die cremige Textur des Weins.
- Brandade de morue (Stockfisch mit Kartoffeln und Olivenöl): Die cremige Textur und reichen Aromen dieses Gerichts harmonieren gut mit der Komplexität des Weins. (Okzitanisch).
- Herzhafte vegetarische Gerichte, wie ein Gemüsegratin oder eine herzhafte Tarte.
- Gebratenes Hähnchen mit Estragon und Weißweinsauce: Die Kräuternoten in dem Gericht passen gut zur Komplexität des Weins.
- Gedünsteter Lachs mit Dill und Sauce Hollandaise: Die reiche Sauce und der krautige Dill ergänzen die komplexen Aromen des Weins.

WEISSE WEINBERGE BEI LA PÈIRA

Rebsorte	Jahr	Ortslage	Hektar
Roussanne	1994	Belle Fiolle	0.172
Viognier	1994	Belle Fiolle	0.3
Marsanne	2009	Belle Fiolle	0.0847
Roussanne	2009	Belle Fiolle	0.2573
Clairette	2011	Les Pointes	0.286
Roussanne	2011	Les Pointes	0.57
Grenache Blanc	2011	Les Pointes	0.285

Die ursprünglichen Weinberge für weiße Rebsorten bei La Pèira wurden 1994 angelegt. Weitere Marsanne- und Roussanne-Reben wurden 2009 gepflanzt, gefolgt von Clairette Blanche, Roussanne und Grenache Blanc im Jahr 2011. Das Grundstück Belle Fiolle, ein okzitanischer Name, wird manchmal auf Französisch als Bellefeuille bezeichnet..

CUVÉES

La Pèira Blanc

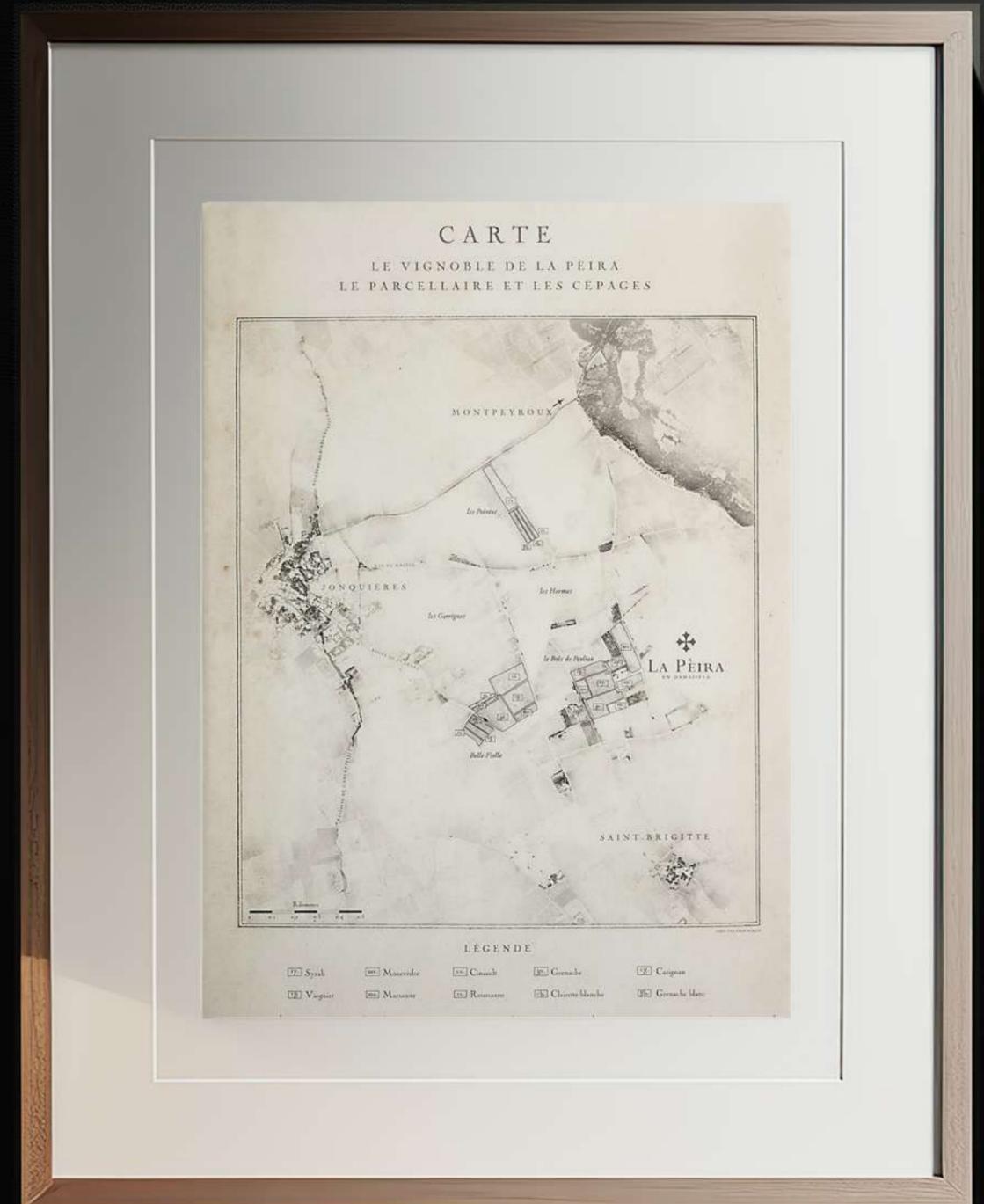
Rebsorten: Marsanne und Roussanne mit etwas Viognier

Produktion: 500-1000 Flaschen

Deusyls de la Pèira (zweiter Weißwein)

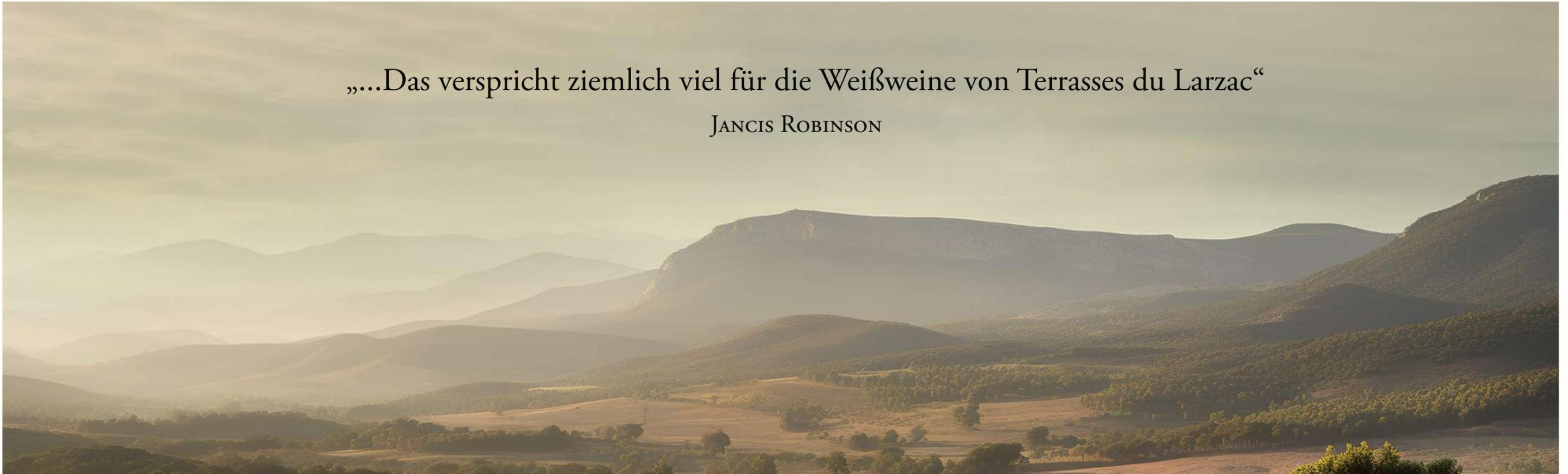
Rebsorten: Marsanne, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache Blanc

Produktion: 3000-4000 Flaschen



„...Das verspricht ziemlich viel für die Weißweine von Terrasses du Larzac“

JANCIS ROBINSON



LA PÈIRA

GEOGRAFISCHE LAGE

Die Terrassen von Larzac befinden sich im Norden des Departements Hérault und umfassen die alten Dörfer Montpeyroux und St Saturnin. Hier sind die Sommer wärmer und länger, die Winter härter als im Durchschnitt der Region, mit schneller Erwärmung im Frühjahr und einer Verlängerung des guten Wetters bis in den frühen Herbst. Während die Hügel, die eine natürliche Grenze zu den Terrasses du Larzac bilden, über 800 Meter hoch sind, variieren die AOC-klassifizierte Weinberge von Höhen von 50-300 Metern auf den Causse-Hügeln und auf den alten Terrassen. Die Römer waren die ersten, die Reben auf den Terrassen von Larzac pflanzten. Die Ländereien um Lodève waren sehr attraktiv, sie erstreckten sich entlang der damals belebten römischen Straße, die Cessero (St. Thibéry) mit Segodunum (Rodez) verband.

Die AOC Terrasses du Larzac überlappt teilweise mit der von Roquefort, Frankreichs ältester und weltweit erster Appellation (gegründet 1925) in den Dörfern Pégairolles-de-l'Escalette und Octon. Hier findet die Beweidung von Lacaune-, Manech- und Basco-Béarnaise-Schafen für die Produktion von Roquefort-Käse parallel zum Anbau von Grenache-, Syrah- und Mourvedre-Trauben für den Wein Terrasses du Larzac statt.

TERROIR

Quartäre Alluvien: Der Weinbergboden ist hauptsächlich tonig mit Kiesablagerungen und einem Unterboden aus Alluvien aus dem Pliozän. Die Ablagerungen stammen aus dem Norden, von den jurassischen Kalksteingebirgen, die etwa 150 Millionen Jahre alt sind. Der Kies (eine Mischung aus Sand, Schluff und Ton) wird in Bachbetten und in sogenannten alluvialen Kegeln abgelagert.

KURZFASSUNG

- Besitzer: Karine Ahton und obert Dougan • Appellation: AOC Terrasses du Larzac • Sektor: Sainte-Brigitte (Jonquieres/Saint-André de Sangonis) • Weinbergfläche: 14 Hektar • Parzellen/Lagen: Bois de Pauliau, Belle Fiolle (Bellefeuille), Les Pointes • Boden: Quartäre Alluvien: Der Weinbergboden ist hauptsächlich lehmig mit Kiesablagerungen und einem Unterboden aus Alluvien aus dem Pliozänalter. • Durchschnittliche Jahresproduktion: 300 Kisten des Grand Vin, La Pèira - 50 Kisten La Pèira Blanc - 700 Kisten des Zweitweins, Las Flors de la Pèira - 300 Kisten des zweiten Weißweins, Deusyls de la Pèira • Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Carignan, Viognier, Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc und Clairette Blanche



▲ Obwohl weit im Landesinneren und fernab des Mittelmeers, teilt La Pèira mit Collioure die faszinierende Verbindung von Grenache Blanc.

“ „...ein Wein, der, obwohl er voller Frucht ist, es dennoch schafft, die Düfte der Hügel in sich aufzunehmen, wie Schatten in der Nacht—“

Andrew Jefford
THE WORLD OF FINE WINE MAGAZINE

“ „...es gibt offensichtlich eine echte Sensibilität für das lokale Terrain und die varietalen Traditionen“

Jancis Robinson
JANCISROBINSON.COM

LA PEIRA
EN
DAMAISELA

