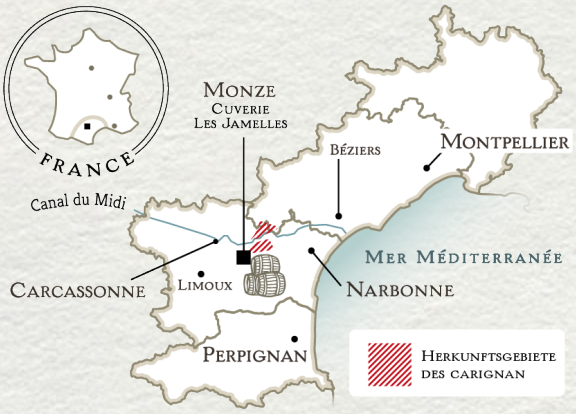
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

CARIGNAN



Diese dunkle Rebsorte stammt aus dem Aragon. In Frankreich wird sie seit dem 12. Jahrhundert angebaut. Trotz massiver Entfernungen der letzten Jahre befindet sie sich in Frankreich noch auf 100 000 ha, wobei sie sich im Wesentlichen auf drei Gegenden im Süden konzentriert: auf das Languedoc-Roussillon, die Provence und etwas weniger auf Korsika. Winzer und Önologen sind von ihr gleichermaßen begeistert. Ihre Qualität variiert recht stark abhängig von Erträgen, Alter der Rebstöcke und Weinbereitung. Gelitten hat diese Rebsorte unter Situationen, in denen hohe Erträge gab, welche ihr nicht zugute kamen. Baut man die Rebstöcke an Hängen in guter Lage und auf Kalk-Lehm-Böden, auf Granit-Quarzsand oder Schiefer an, lassen sich mit ihr ausdrucksstarke, großzügige Weine mit den Aromen von dunklen Früchten erzeugen, die zur Verfeinerung ihrer Tannine eine gewisse Reifezeit benötigen. Carignan-Trauben werden selten allein vinifiziert, sondern in der Regel mit Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre oder Syrah komponiert. Les Jamelles bietet Ihnen eine Cuvée, die zu 100 % aus dieser Rebsorte besteht.

REBSORTE(N)

100% Carignan

TERROIR(S)

Unser Carignan kommt aus kleinen Parzellen von alten Weinbergen, die mehr als 100 Jahre alt und deren Erträge gering sind.
Angebaut werden die Rebstöcke nach der Methode des Languedoc:
- *in der Ebene der Aude* im Minervois auf Böden mit alluvialen Ablagerungen und Kies, die dem Wein zu Struktur und Länge verhelfen;
- *in den Ausläufern der Montagne d'Alaric* im Norden der Corbières, die für Rundheit und Komplexität sorgen.

WEINBEREITUNG

Die Weinlese findet teils per Hand mit kleinen Kisten statt, die in einen Tank entleert werden, der zuvor mit Kohlendioxid gesättigt wurde. Zur Entwicklung von jungen, ausgeprägten Aromen wird zehn bis 15 Tage eine Kohlensäuremazeration durchgeführt. Eine Methode, die die Ausbildung von qualitativ hochwertigen, runden und delikaten Tanninen begünstigt. Ein anderer Teil wird traditioneller bei voller Reife geerntet und vinifiziert, wie es im Languedoc üblich ist. Der Ausbau mit Holz beginnt nach dem Ende der Kelterung, so dass Rundheit und Komplexität gewährleistet sind.

VERKOSTUNG

Der Carignan Les Jamelles verfügt über eine schöne dunkle Robe mit violetten Reflexen. Er weist Noten von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Walderdbeeren, dunklen Kirschen und Gewürzen (grauer Pfeffer) auf. Im Auftakt ist er samtweich und aromatisch und entspricht komplett seinem Bukett. Seine Tannine geben sich elegant. Er ist das Ergebnis einer optimalen Reife der Trauben sowie von geringen Erträgen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 18 °C ist er hervorragend zu Lamm, Wild (Frischlingsgulasch), Entenbrust mit Heidelbeeren und schärferen Speisen (Pfeffersteak, Tournedos auf Steinpilzen). Catherine Delaunay empfiehlt ihn ferner zu Kürbissuppe mit Kastanien, zu Kaninchen in Senf mit schwarzen Johannisbeeren sowie zu Cassoulet. Sehr gut ist er außerdem zu einem Haselnusskuchen mit Schokolade.

www.les-Jamelles.com
contact@les-jamelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France