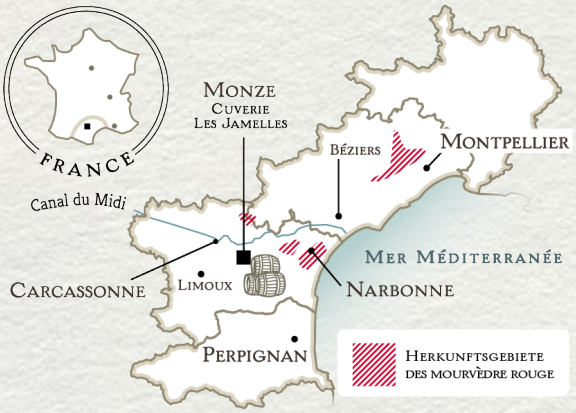
Les Jamelles

IGP Pays d'Oc

MOURVÈDRE



Die Mourvèdre stammt sehr wahrscheinlich ursprünglich aus Spanien und wurde ab dem Mittelalter auch an der französischen Mittelmeerküste angebaut, wo sie für ihr Wachstum besonders günstige Bedingungen vorfand. Es handelt sich um eine sehr renommierte Rebsorte des Südens, die man ausschließlich an der Mittelmeerküste von Perpignan bis Fréjus einsetzt, wo sie einige der besten Weine der Gegend hervorbringt.
Um ihr Bestes geben zu können, benötigt sie eine hohe Sonneneinstrahlung, viel Wärme sowie die Nähe des Meeres. Bei der Mourvèdre handelt es sich um eine anspruchsvolle und nicht ganz einfache Rebsorte. Die aus ihr gekelterten Rotweine sind farbintensiv, von einer sehr hohen Qualität, aromatisch, würzig, strukturiert und lagerfähig. Die aus ihr gekelterten Roséweine geben sich strukturiert und ausdrucksstark.

REBSORTE(N)

100% Mourvèdre

TERROIR(S)

Die Trauben für unseren Mourvèdre stammen aus mehreren sorgfältig ausgesuchten Lagen:

- Sehr schöne, 15 bis 30 Jahre alte Rebstöcke in einer Hanglage von 50 m über dem Meeresspiegel haben wir an der Mittelmeerküste *in der Nähe von Narbonne* und dem *Étang de Bages* gefunden. Ihre Kalk- und Alluvialböden bringen ausdrucksstarke Trauben hervor, die außerdem eine gewisse Frische aufweisen.
- Die Flächen in der Nähe der *Ausläufer der Montagne Noire* und *der mittleren Corbières* wiederum steuern Gewürzaromen und Noten bei, wie sie für die Garrigue-Landschaft typisch sind.
- Die *halbhügeligen Hänge des Hérault* führen zu Ausdrucksstärke und Opulenz.

WEINBEREITUNG

¾ der Trauben werden bis zum Ende der alkoholischen Gärung einer sehr langen, mehr als drei Wochen dauernden Mazeration unterzogen. Die übrigen Trauben sind Teil einer Kohlensäuremazeration (ganze Trauben). Bei einem kleinen Teil erfolgt der Ausbau in Eichenfässern.

VERKOSTUNG

Der Mourvèdre Les Jamelles besitzt eine schöne rote Robe mit purpurfarbenen Nuancen. Mit Noten von Erdbeeren, Pfirsichen und Korinthen wirkt er sehr fruchtig.
Seine Gewürzaromen erinnern mit ihren Mandel-, Honig-, Lavendel-, Thymian- und Lorbeernoten an die Heidelandschaft der Garrigue sowie ein ganz klein wenig an gegrilltes Fleisch. Am Gaumen gibt er sich erstaunlich lang und ölig mit gut ausgewogenen Tanninen. Im Abgang ist er fast schon süß und hinterlässt einen lieblichen, samtigen Eindruck. Seine an Gewürze und Garrigue erinnernden Aromen sind während der gesamten Verkostung vorhanden und prägen sowohl Auftakt als auch Finale. Ein überaus charaktervoller Wein mit viel Kraft am Gaumen!

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 18 °C servieren. Catherine Delaunay trinkt ihn gern zu Lamm-Tajine, Pfeffersteak, Wild und Moussaka. Ganz hervorragend passt er auch zu Käse. Wir mögen ihn v. a. zu Ziegenkäse.

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