



Frankreich



Weinprofil 2014

L'Alchimiste, Cru Terrasses du Larzac AP Château Saint Jean d'Aumières Vianney Castan

Vianney Castan – back to the roots

Bei unserem Besuch auf Château d'Aumières in Gignac in der Côteaux du Languedoc lernen wir mit Vianney Castan, einen echten Pionier kennen. Nach seiner Tätigkeit als Exportdirektor in einer Großkellerei, gründete er 2007 seine eigene Weinexportfirma und macht damit inzwischen einen Jahresumsatz von 5 Millionen Flaschen.

Vianney sagte uns, dass er von klein auf eine Vision im Hinterkopf hatte: „Mein Urgroßvater und Großvater waren Winzer und ich hatte immer den Wunsch einen eigenen Weinberg zu bewirtschaften“. Daher nutzte er eine günstige Gelegenheit und erwarb 2012 mit Château Saint Jean d'Aumières in Gignac ein Juwel unter den Weingütern der Côteaux du Languedoc.

Das kleine Château mit dem charakteristischen Taubenturm, der auch auf der Etikette abgebildet ist, liegt inmitten von 35 ha Weinbergen, davon 13 ha in der **Spitzenlage „Terrasses du Larzac“**. Damit führt er die Tradition der 1907 von seinem Urgroßvater gegründeten Weinkellerei Joseph Castan nun auch als Winzer weiter und dies mit so berühmten Nachbarn wie Mas de Daumas Gassac und Mas Jullien.

Vianney Castan hat seinen Spitzenwein „**L'Alchimiste**“ benannt, um auf die geheimnisvolle Arbeit eines Weinmachers hinzuweisen. Während die Alchimisten im Mittelalter Quecksilber zu Gold verwandelten, verwandelt er die Trauben in ein göttliches Getränk.

Jahrgang:	2014
Erzeuger:	Vianney Castan
Region:	Château Saint-Jean d'Aumières in Gignac in der kleinen aber feinen Appellation „Terrasses du Larzac“
Rebsorten:	45 % Syrah, 40 % Grenache, 15 % Carignan
Ertrag:	40 hl/ha
Boden:	Kalkboden mit Kieselsteinen
Ausbau:	Nach der manuellen Lese und dem Entrappen der Trauben erfolgte bei Syrah und Grenache eine 3-wöchige traditionelle Maischegärung im Edelstahltank. Der Carignan durchlief eine Kohlensäure-Maischegärung, um die Aromen zu optimieren. Nach der Assemblage wurde der Wein 12 Monate lang in neuen Barriques aus französischer Eiche verfeinert.
Optimaler Genuss:	Bei 19°C jetzt zu trinken bis 2019
Alkoholgehalt:	14,5 %
Weinsäure:	3,02 g/l
Küche:	Passt gut Grilladen und Schmorgerichten von Rind und Lamm. Auch zu Wildgerichten und zum Gänse- und Entenbraten zu empfehlen.



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087