



Fourmi Rouge 2020



VORSTELLUNG

Für diesen Wein wählen wir die Terroirs, die sich am besten für fruchtige und vollmundige Weine eignen. Ganz einfach. Das ist der Urtyp für genussvollen Wein: authentisch, ehrlich, lecker.

DER JAHRGANG

Aufgrund sehr guter Wetterbedingungen war 2020 in qualitativer wie auch in quantitativer Hinsicht ein überreiches Jahr. Es war weniger heiß als 2019, dafür aber während des gesamten Vegetationszyklus sehr windig bei geringen Niederschlägen. Nach einem eher warmen und milden Winter (ein einziges Frostereignis gab es in der Nacht vom 24. auf den 25. März, aber nur die sehr früh reifenden Parzellen waren ganz leicht betroffen), zeigte sich der Frühling strahlend, sehr freundlich und windig, wodurch die Böden ihre Frische bewahren konnten. Die Blüte begann am 18. Mai bei sehr gesunden Bedingungen. Das schöne Wetter setzte sich im Juni, Juli und August fort, brachte die Sommerhitze bei jedoch niedrigeren Temperaturen als im Jahr 2019 sowie kühle, feuchte Nächte. Der weiterhin konstant wehende Wind bewahrte die Frische der Reben und erhielt die Trauben in perfekter Gesundheit. Daher begann bereits ab dem 26. August die recht frühe Weinernte unter sehr guten Bedingungen mit den weißen Côtes-du-Rhône und ging bis Ende September, wo sie mit der Lese des Mourvèdre endete. Der zunächst noch ziemlich heiße, später dann gemäßigtere September bot ideale Erntebedingungen und ermöglichte die Lese jeder Parzelle zum perfekten Reifezeitpunkt. Die Ernte war sehr gesund und bescherte uns schöne, saftige und reife Trauben, vernünftige Alkoholwerte, eine gute Säure und eine bereits schöne Balance. Die Erträge sind etwas höher als 2019 und die ersten Verkostungen lassen auf einen sehr schönen Jahrgang schließen.

LAGE

Die Weinberge liegen an den Hängen des Mont Ventoux. Die Höhe sorgt für Frische, wodurch die Trauben eine gute Säure bewahren. Der Wein ist schön frisch, vollmundig und ausgewogen.

TERROIR

Das Terroir ist je nach Höhe unterschiedlich. Die Weinberge liegen größtenteils auf den geologischen Sedimenten der Meere aus dem Tertiär, die Ursprung für das Kalkgestein des Mont Ventoux sind. Rote Mittelmeerböden, die aus dem harten Kalk der Kreidezeit herrühren, leuchtender Kalk, altes Schwemmland mit runden Kieselsteinen.

REIFE

Jede Rebsorte wurde getrennt gelesen und vinifiziert, sodass die jeweilige Rebsorte stets die optimale Reife besaß. Der Lesezeitpunkt wurde mithilfe von Reifegradanalysen und Probieren der Trauben ermittelt. Sobald die Trauben im Keller ankamen, wurden sie entrappt und eingemaischt. Die Phenole wurden während der Gärung in Zementtanks durch Überpumpen extrahiert. Nach Beendigung der Gärung wurden die Weine abgestochen und dann assembliert, bevor sie weitere 10 Monate ausgebaut wurden.



REBSORTEN

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

SERVIEREN

17°C für ein spontanes Essen und zum Vergnügen.

VERKOSTUNG

Schöne purpurrote Farbe. Bereits in der Nase enthüllt der Wein Aromen von roten Früchten und Zimt. Am Gaumen präsentiert er sich frisch und süffig mit Aromen von Erdbeeren und sehr weichen Tanninen. Ein ausgesprochen trinkfreudiger Wein.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Bronze

"C'est le parfait vin de bistrot, franc et fruité. Une bonne affaire pour ce petit prix qui ne manque pas d'allure."

Concours Bettane & Desseauve Prix plaisir 2021 Bronze

