

Zum Beitrag in der weinwelt 5/2007

Weinreise: Gegen den Wind

“Vent violent – soyez prudents”, warnen uns die großen Tafeln an der Autobahn seit Nîmes. Vorsicht, starker Wind! So manchen Wohnwagen sehen wir gefährlich schlenkern, aber wir erreichen ohne Probleme, das Lenkrad fest im Griff, unser erstes Ziel im Languedoc ...

Autor Dr. Rolf Klein war für Sie in Frankreich unterwegs und hat Tipps zu den Weinen und andere Infos zusammengetragen:

Besuch und Wohnen beim Winzer

Château Rieutort de Blanville

Route de Gignac

34230 Saint Pargoire

☎ +33 467 252253

www.chateau-rieutort.com

Schloss-Charme mit Blick auf den Park

Les Coteaux du Pic

34270 Saint Mathieu de Trévières

☎ +33 467 558119

www.coteaux-de-pic.com

Einer der Winzer der Kooperative, Olivier Terrisse, bietet schöne Gîtes in ruhiger, herrlicher Umgebung an:

Domaine Sainte Lucie d'Euzet

Geneviève Terrisse-Fourcand

34270 Saint Mathieu de Trévières

☎ +33 467 552016 oder +33 615 1372

Domaine de Belle Mare S.A.

CD 18

34140 Mèze

☎ +33 467 431768

www.belle-mare.com

Einfach, hübsch und mitten in der Natur

Château Pech Celeyran

11110 Salle d'Audes

☎ +33 468 335004

www.pech-celeyran.com

Mehrere Gîtes mit Charme bei Familie Saint-Exupéry

Château de Ricardelle

Route Gruissan

11100 Narbonne

☎ +33 468 652100

Sehr gemütliche Gîtes auf großzügigem Gut

Vignerons du Val d'Orbieu

Route de Moussan

11100 Narbonne

☎ +33 468 427522

www.valorbieu.com

Edle Unterkünfte im Château de Jonquières

Domaine de Lastours
11490 Portel des Corbières
☎ +33 468 486474

www.chateaudelastours.com

Für den Offroad-Urlaub mitten in der Garrigue; auch Allrad-Touren werden angeboten

Château Pennautier
Route de Carcassonne
11610 Pennautier
☎ +33 468 256348

www.chateaupennautier.com

Ab 2008: Schlossherrlich wohnen in geschichtsträchtigen Mauern, auch schöne Gîtes und, schon jetzt, ein Campingplatz

Domaine de Cazeneuve
34270 Lauret
☎ +33 467 590202

www.auberge-du-cedre.com

«Chambres d'amis» heißen die Zimmer in dem tollen Anwesen am Pic St. Loup

Sie sind zwar keine Winzer, bieten aber besonders schöne Chambres d'hôtes mit viel Atmosphäre an (auf Bestellung auch mit Table d'hôtes):

Le Clos des Olivettes
Rue des Olivettes
34270 Sainte Croix de Quintillargues
☎ +33 467 550971

www.leclosdesolivettes.com

Weitere empfehlenswerte Erzeuger :

Les Vignerons du Mont Tauch
11350 Tuchan
☎ +33 468 454108

www.mont-tauch.com

Château Puech Haut
2250 route de Teyran
34160 Saint Drézery
☎ +33 467 869370

www.chateau-puech.haut.com

Gut essen

L'Entre Pots

Table et Epicerie

8, avenue Louis Montagne

34120 Pézenas

☎ +33 467 900000

Tolles Ambiente, tolle Küche, toller Service

La Voile Blanche

Avenue Louis Tudesq

34140 Bouzigues

☎ +33 467 783577

Eines der Restaurants direkt am Étang de Thau, in denen man wunderbar Muscheln aller Art essen kann

Les Cuisiniers Cavistes

1 à 5, place Lamourguier

11100 Narbonne

☎ +33 468 650443´

www.cuisiniers-cavistes.com

Ausgezeichnete Traiteur-Küche in der Nähe der Markthalle von Narbonne; auch Epicerie, Patisserie, Weine – und Kochkurse!

La Bergerie

Domaine de Lastours

11490 Portel des Corbières

☎ +33 468 486477

www.chateaudelastours.com

Kreative Küche der besten Art im hübschen Restaurant auf der Domaine Lastours

Le Comte Roger

14, rue Saint-Louis

11000 Carcassonne

☎ +33 468 1193

Sehr gute Adresse mitten in der sehenswerten Stadt

L'Auberge du Cedre

34270 Lauret

☎ +33 467 590202

www.auberge-du-cedre.com

Nur am Wochenende geöffnet; mediterrane Saison-Küche, geradlinig und köstlich

Sehenswertes

Atelier de Cuisine

38 bis, avenue Saint-Lazare

34000 Montpellier

☎ +33 467 790768

www.jardindessens.com

Kochkurse bei den Sterneköchen des Jardin des Sens zu verschiedenen Themen; frühzeitig reservieren!

Musée de l'Étang de Thau

Quai du Port de Pêche

34140 Bouzigues

☎ +33 467 783357

Vieles über Muschelzucht und Fischfang

Croisières du Midi

35, Quai des Tonneliers – BP2

11200 Homps (Capitainerie)

☎ +33 468 913300

www.croisieres-du-midi.com

Schiffstouren auf dem Canal du Midi, auch Bootsvermietung

Grotte de Limousis

11160 Cabrespine

☎ +33 468 261420

Nur eine der zahlreichen sehenswerten Tropfsteinhöhlen der Region

Miellerie des Clauses

8 pech de la Garrigue – Hameau des Clauses

11200 Montseret

☎ +33 468 433017

www.miellerie-des-clauses.com

Eine der großen Imkereien der Region, die man besuchen kann

Carcassonne

Die ganze Altstadt verströmt mittelalterliches Flair – und ist im Sommer sehr voll. In der ganzen Region zwischen Albi, Toulouse, Narbonne und Montségur finden sich zahlreiche historische Zeugnisse der Katharer und der okzitanischen Kultur

Informationen

Comité Regional du Tourisme

L'Acropole

954, avenue Jean Mermoz

CS79507

34960 Montpellier Cédex 2

☎ +33 467 200220

www.sunfrance.com

Wein-Tipps Languedoc

2003 Cuvée Mythique Vin de Pays d'Oc, Vignerons du Val d'Orbieu

Der klassische Mythos: saftig, kraftvoll, südfranzösisch mit Noten von roten und schwarzen Früchten (Cassis, Brombeer ...), dazu Kaffee, gute Tannine, ** bis *** 88/100

2006 Duo Mythique Rouge Syrah Grenache Vin de Pays d'Oc, Vignerons du Val d'Orbieu

Der kleine Bruder aus zwei mediterranen typischen Sorten ist brombeersaftig und weich bei guter Konzentration, 13 % vol., ** 86/100

2002 Château de Pennautier Rouge Collection Privée Cabardès AOC

Duftet würzig nach Garrigue, Brombeeren und gebratenem Fleisch. Kräftig bei uriger Würze und geschliffenen, tadellosen Tanninen, hat was Elegantes und passt zu Wildgeflügel mit Morcheln, ** 89/100

2006 Viognier de Pennautier Vin de Pays d'Oc

Frischer Duft von Apfel und Birne, zitrusfrisch und leicht nussig-erdig, eleganter Begleiter zu weißem Fleisch und Geflügel, ** 86/100

2003 Clos des Poètes Coteaux du Languedoc AOC, Haut-Blanville

Wie alle Blanville-Weine steht dieser Einzellagen-Coteaux du Languedoc mit beiden Beinen auf der Erde: rauchige Noten wie von Speck zu würzigen Beerenaromen mit Mokka und Schoko, nie zu schwer; hoher Mourvèdre-Anteil; einer dieser Weine, auf die man immer wieder zurückkommt, *** 91/100

2004 Sélection Pic Saint-Loup Coteaux du Languedoc AOC, Coteaux du Pic

Hat viel Syrah mit den typischen fleischig-würzigen Noten, die diese Sorte im Languedoc gerne zeigt; gute Würze und Biss, erdverbunden mit pikanter Länge bei nur 12,5 % vol., ** bis *** 88/100

2006 Picpoul de Pinet Coteaux du Languedoc AOC, Domaine Belle Mare

Duftet wunderbar nach Erde und Zitrusfrucht, dazu eine Prise Salz, saftig, erfrischend-grün und (ausprobiert!) perfekt zu Austern, natürlich aus Bouzigues, ** 88/100

2006 Délice des Anges Muscat Sec, Domaine Belle Mare

Die anfangs zarte Muskatnase wird immer kräftiger, ohne aufdringlich zu werden, mineralisch-frisch bei guter Säure, tropische Aromn (Litschi ...), toller Aperitif und so glasklar-geradlinig, *** 90/100

2005 Céleste La Clape Coteaux du Languedoc AOC, Château Pech-Céleyran

Konzentrierte, mediterrane Cuvée (Syrah, Grenache, Mourvèdre) mit kräftiger Struktur und herzhafter Frucht; Noten von Leder, Würze, Tabak, das müsste zum Wildschweinbraten aus der Garrigue trefflich munden, *** 90/100

2006 Céleste Blanc La Clape Coteaux du Languedoc AOC, Château Pech-Céleyran

Zitrusaftige, pikant-würzige und sechs Monate im Barrique ausgebaute Komposition mit viel Bourboulenc, rund und exotisch, komplexe Art (Lakritznote!) ** 89/100

2005 Closablières La Clape Coteaux du Languedoc AOC, Château Ricardelle

Hochelegante Beerennoten (Cassis, Brombeer ...) mit Würze von der Garrigue aus Grenache, Carignan und Syrah, perfekt vinifizierter, gepflegter Referenzwein aus La Clape, *** 92/100

2006 Les Dames de Ricardelle Viognier Vin de Pays d'Oc, Ricardelle

Hat diese leicht nussige Art des Viognier bei erfrischenden Zitrusnoten und lebendiger Art, traubig und feinwürzig, aber wieso nur für die Damen? ** 87/100

2004 Cuvée Simone Descamps Corbières AOC, Château de Lastours

Frau Descamps tätigte die Stiftung für die Behinderten, die auf Lastours wohnen; rauchige Nase mit Noten von Veilchen, feinem Saft und Würze, edel mit Finesse, 50 Prozent Carignan-Anteil, *** 92/100

2004 Réserve Château de Lastours Corbières AOC, Château de Lastours
Feine Tabak- und Beerennoten (Waldbeeren), Würznoten (Olive), hat einen festen Kern, eben Languedoc, dazu Noten von Schoko und Kakao, dadurch international ausgerichtet, Corbières vom Feinsten mit Potenzial und edler Länge, sozusagen der Latour von Lastours (höhö), **** 95/100

2004 Château Puech-Haut Brut de Cuve Coteaux du Languedoc AOC
Edle Holznase mit guter Würze und appetitlichen Beerenaromen, alles sehr harmonisch, ein Bordeaux-Typ mit Finesse und der Languedoc-Kräuterwürze, *** 90/100

Rezepte

Rezept des Kochkurses im „Jardin des Sens“, Montpellier. Küchenchef: Francis Navarre

Im Ofen gegrilltes Filet von der Rotbarbe, Auberginenkaviar, süßsaurer Kirschkompott, Scheibe von der Entenstopfleber

Für sechs Personen:

3 Rotbarben (à 200 bis 300 g), abgeschuppt, ausgenommen und filetiert
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Auberginenkaviar:

2 Auberginen
2 Tomaten, enthäutet, entkernt und in fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
2 EL Schlagsahne
Thymian, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Die Auberginen halbieren. Kreuzweise einschneiden und auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und im Ofen bei 160°C ungefähr eine halbe Stunde backen, bis sie ganz weich ist. Herausnehmen und mit Aluminiumfolie abdecken. Wenn sie etwas abgekühlt ist, das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen.

Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl anschwitzen, Tomaten- und Auberginenfruchtfleisch und Thymian zufügen. Salzen und bei milder Hitze köcheln, bis sich die Zutaten verbinden. Mit der Sahne pürieren. Wenn die Aubergine bitter ist, eine Prise Zucker zufügen. Warm stellen.

Kompott:

36 reife, aromatische Kirschen (am besten schwarze)
3 EL Balsamessig
1 Messerspitze Süßholzpulver (Apotheke)
etwas Zitronensaft
40 g Butter, Olivenöl, Salz

Die Kirschen entkernen und vierteln. Die Butter erhitzen und darin die Kirschen anschwitzen. 4 Esslöffel Wasser und eine Prise Zucker zufügen. 3 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Kirschen herausnehmen, den Essig zufügen und reduzieren lassen. Mit Butter aufmontieren, Zitronensaft und 2 Esslöffel Olivenöl zufügen. Die Sauce soll dickflüssig und glänzend sein. Kirschen wieder zufügen.

Vollendung:

6 dünne Scheiben Entenstopfleber (10 g pro Person)
3 EL Semmelbrösel
6 Kirschen mit Stängel

Die Rotbarbenfilets auf einem geölten Blech im Ofen 3 bis 4 Minuten grillen. Salzen.

Die Stopfleberscheiben auf gleiche Weise circa eine Minute grillen. Salzen.

In der Tellermitte eine Nocke des Auberginenpürees anrichten, darauf die Rotbarbenfilets legen. Mit dem Kirschkompott umgeben.

Auf den Rotbarbenfilets die Stopfleberscheiben anrichten, mit Semmelbröseln bestreuen. Zum Schluss mit einer ganzen Kirsche, einem Kerbelzweiglein und einem Spritzer Olivenöl dekorieren.