«Combarels» ...à la Lumière 2022

Produzent	Domaine Cassagne et Vitailles
Land/Gebiet	Frankreich/Languedoc-Roussillon
Appellation	Terrasses du Larzac AOP
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Syrah (50%), Carignan (30%), Grenache Noir (20%)
Anbau	Biodynamisch
Ausbau	12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	6270 Flaschen
Preis CHF	24.00

So unterschiedlich wie Tag und Nacht sind die zwei Weine, die Matthieu Rollin und Nicolas Seffusatti aus ihrem Basis-Rotwein «Combarels» neu kreierten. Dank dem 60-prozentigen Anteil der Sorte Grenache erscheint die eine Version «de l'Ombre...» eher als femininer Wein, da sie mit ihrer beschwingten Leichtigkeit, Frische und feinen Würze subtil auftrumpft. Die männliche Variante «...à la Lumière» punktet dafür mit Fruchtigkeit, dank der sonnenverwöhnten Syrah-Trauben. Letztlich aber offenbaren beide Weine das einzigartige Terroir der berühmten Region Terrasses du Larzac, das sich im südlichen Languedoc-Roussillon befindet. Ein ungewöhnlicher Weg, aus anfänglich einem Wein zwei Versionen zu machen – ähnlich wie bei der Philosophie von Ying und Yang, wo die gegensätzlichen Pole sich nicht bekämpfen, sondern ergänzen.

Der «...à la Lumière» ist die spannende Antwort auf sein Gegenüber namens «de l'Ombre...». Ebenfalls nach biodynamischen Richtlinien produziert, wird diese Cuvée von sonnenverwöhnten Syrah-Trauben geprägt. Der Wein wirkt etwas weicher in seiner Struktur, ist dabei aber immer noch frisch und mit Aromen wilder Beeren, mediterraner Kräuter

und Lakritz ausgestattet. Für welchen der zwei roten Combarels man sich entscheidet, ist Geschmackssache, interessant wäre es aber, sich beide nebeneinander zu gönnen. Sicher ein Genuss pur mit einem Steak vom Grill.