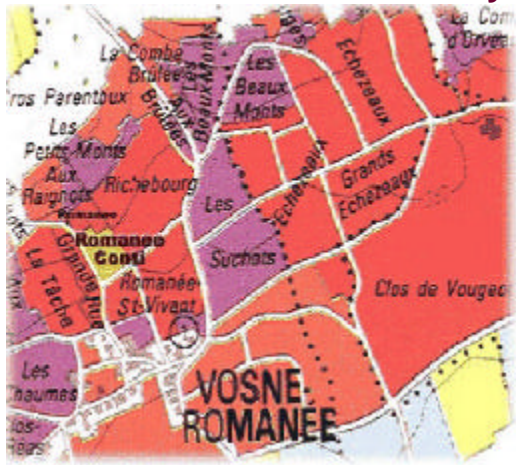


Wussten Sie schon ... ? Did you know ... ? Vous avez su ... ?



Marketing-Gag im Mittelalter !

Römer waren offensichtlich im Mittelalter förderlich für den Verkauf von Wein. Ein Verweis auf jahrhunderte lange Weinbautradition in einer bestimmten Lage schien ein Garant für besseren Wein. Und so entschlossen sich die Mönche des Kloster Prieuré Saint-Vivant, in dessen Nähe man römische Ruinen entdeckt hatte, im Jahre 1651 die Lage "Le Cloux" in der Gemeinde "Vaoa" in "La Romanée" umzubenennen. Diese kleine Lage mit weniger als einem Hektar entwickelte sich dann zu einem der berühmtesten burgundischen Weinberge. Der Name der besten Lage wurde (wie in vielen burgundischen Gemeinden) im Jahre 1866 an den Ortsnamen angefügt. Es entstand aus "Vaoa" und "La Romanée" die Appellation Vosne-Romanée die seit dem 11. September 1936 die Bezeichnung Appellation d'Origine Contrôlée tragen darf.

Auf einer Fläche von 156 ha verfügt sie über 16 Premier-Cru (Gesamtfläche 57 ha) sowie 6 Grand Cru-Lagen. Angebaut werden ausschließlich Rotweine aus der Rebsorte Pinot Noir. Die Gemeinde hat 467 Einwohner, liegt auf einer Höhe von 243 m ü. NN und verfügt über eine Fläche von 369 Hektar. Vosne-Romanée liegt ca. 18 km südlich von Dijon und grenzt an die beiden Weinbauorte Nuits-Saint-Georges sowie Vougeot. Vor den Toren der Gemeinde wachsen einige der teuersten Rotweine der Welt. Diese Appellation teilt sich mit Flagey-Echézeaux einige Rebanlagen, denn die einfache Appellation Vosne-Romanée bezieht sich auf beide Gemarkungen.

Der Boden:

In Vosne Romanée ist der Boden sehr gut durchmischt. Lehm, Mergel, Kies und Sand halten sich wundervoll die Waage, aber zusätzlich weist der Boden auch einen hohen Eisengehalt auf.

Die Weine:

Den besten Vosne-Romanées ist eine Kirschnote eigen, ergänzt von an Tabak- und Sandelholznoten sowie eine an orientalische Würznote erinnernde Frucht. Man kann hier noch von Anklängen an dunkle Beeren sprechen; Zwetschgen gibt es im Aroma, aber die Fruchtigkeit nimmt mit entsprechender Reife deutlich ab. Dafür stehen jetzt mehr Trüffel, Schokolade, Leder, Tabak und Unterholzaromen im Vordergrund. Die Weine sind sehr vielschichtig, sehr transparent. Serena Sutcliff hat dazu einmal gesagt, sie seien "wie von Rubens gemalt".

Warum und wann einen Vosne Romanée:

Er gilt als kompakter und in der Regel sehr charakterstarker, aber doch leicht verständlicher Pinot Noir. Das heißt, wenn Sie nicht um die Vorlieben Ihrer Gäste wissen, wenn Sie das zu begleitende Gericht nicht in allen Einzelheiten kennen, raten wir gerne zum Vosne Romanée. Gerne betrachte ich diese kompakte Aromenfülle wie eine Schrotflinte - irgendwas trifft immer.

Er gilt als idealer Begleiter zu hocharomatischen kurz gebratenen Fleisch mit ebenso kräftig aromatischen Saucen genauso wie zu wildem Geflügel. Besonders viel Freude macht er bei Gerichten die von Trüffelaromen begleitet sind. Die ideale Serviertemperatur ist 16 Grad Celsius.

Unsere besondere Empfehlung gilt derzeit dem:

1999er Vosnée Romanee von der Domaine Forey
und dem

1997er Vosnée Romanee " En Orveaux " Premier Cru vom Château de Marsannay
(welche übrigens ein direkter Nachbar der Grand-Cru-Lagen " Grands Echézeaux ", " Echézeaux " und " Clos du Vougeot " ist)