



## 'Secret de Schistes' Côtes Catalanes 2015 Château de l'Ou

Der zu 100% aus Syrah bestehende 'Secret de Schistes' vom Château L'Ou ist mit satten 96 Parker-Punkten einer der besten Weine aus dem Languedoc-Roussillon.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Château de l'Ou
Region	Roussillon
Rebsorte(n)	Syrah
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 96/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Saturated black in color, the 2015 IGP Côtes Catalanes Secret de Schistes is reminiscent of Manfred Krankl's SQN Syrahs with its deep, unctuous, layered profile. Cassis, chocolate, licorice, smoked herbs and ample minerality all emerge from this full-bodied, sexy beauty that just begs to be drunk. Possessing ripe tannin, a stacked mid-palate and a great finish, it will be better in a year or two and keep for a decade." - Jeb Dunnuck

### Internationale Pressestimmen

#### 96 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Saturated black in color, the 2015 IGP Côtes Catalanes Secret de Schistes is reminiscent of Manfred Krankl's SQN Syrahs with its deep, unctuous, layered profile. Cassis, chocolate, licorice, smoked herbs and ample minerality all emerge from this full-bodied, sexy beauty that just begs to be drunk. Possessing ripe tannin, a stacked mid-palate and a great finish, it will be better in a year or two and keep for a decade." - Jeb Dunnuck

### Wine in Black-Bewertung: 95 P

Eigentlich ist ein Wein mit 100 % Syrah im Roussillon nicht regelkonform. Will meinen: Das Konsortium der AOP-Region "Côtes du Roussillon" schreibt immer ein Cuvée aus den gebietstypischen Rebsorten vor. Wer sich nicht daran hält, wird abgestraft und muss die vermeintlich schwächere Klassifizierung "IGP Côtes Catalanes" verwenden.

Für Weingüter wie das Château de l'Ou sind offizielle Klassifizierungen Makulatur. Diesem durch und durch frauengeprägten Betrieb geht es nicht um das Befolgen von Standards, sondern vielmehr um kompromisslose Weinqualität. Gut so, denn sonst wäre der fantastische „Secret de Schistes“ wohl nie entstanden.

Es ist ein Wein wie ein Feuerwerk: Tiefgründig, reichhaltig und geradezu psychedelisch muten die Aromen an, die hier aus dem Glas strömen. Das ist kaum etwas von der Syrah-typischen Pfeffrigkeit zu spüren, vielmehr sind hier schwarzbeerig schokoladige Anklänge auf dem Vormarsch, die durch viel Schokolade und orientalische Gewürze untermalt werden. Am Gaumen dann erstaunlich präzise und frisch wirkend. Hier ist nichts "zu viel", sondern alles am rechten Fleck. Der Nachhall dann ebenfalls nicht zu "fett", aber mit einem so langen Nachhall, dass man schnell begreift, hier einen Wein auf Weltklasse-Niveau im Glas zu haben.

## Der Weinlakai auf Dienstreise

Zugegebenermaßen: Der Weinlakai hat eine Schwäche für Syrah. Hundertprozentige Syrah. Kaum eine Rebsorte verbindet Fruchtpressivität mit so viel Ernsthaftigkeit und Substanz.

Im Roussillon erwartet man Ausprägungen dieser Rebsorte, die vergleichsweise schwer und marmeladig ins Glas kommen. Und genau so findet man sie auch häufig. Syrah dominiert klassischerweise eine Rotwein-Cuvée im Languedoc und Roussillon. Dabei ist die Rebsorte nicht der Leisetreter der Komposition, sondern eher der Hauptdarsteller mit Star-Allüren.

Der Weinlakai spürte bei dem "Secret de Schistes" aber sofort, dass nicht nur der schiefergeprägte Boden für eine außergewöhnliche Stilistik sorgt. Auch die feminine Prägung des Weingut-Personals sorgt mit Sicherheit dafür, dass dieser Syrah bei all seiner Kraft auch herrlich filigran wirkt.

Weiteres zur Wine in Black meets Weinlakai Dienstreise finden Sie [hier](#).

## Weingut

Das Château de l'Ou liegt in Montescot – nicht weit vom Mittelmeer entfernt, aber auch schon fast am Fuße der Pyrenäen gelegen. Die Domaine bewirtschaftet insgesamt 40 Hektar, die mit sehr unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten aufwarten. Séverine und Philippe Bourrier kauften vor 20 Jahren dieses Weingut. Und obwohl Philippe Bourrier studierter Agraringenieur ist, steht das Château de l'Ou mehr unter dem Einfluss der Ehefrau, die lange als Önologin im Bordeaux arbeitete.

Von Beginn an wurde hier nach ökologischen Grundsätzen praktiziert und im Fasskeller sind es vor allem die farbig bemalten Fässer und Tanks, die den femininen Touch des Weingutes sichtbar werden lassen. Ein besonderes Steckenpferd sind bei de l'Ou rebsortenreine Weine. Aus Sicht von Séverine Bourrier portraitiert man nur so die Rebsorte sowie die Bodenbeschaffenheit und das Klima völlig unverfälscht. Die Tatsache, dass dadurch mehr IGP-Weine entstehen als die regelkonformen AOPs, stört hier niemanden. Die Qualität der Weine und die mittlerweile weltweit verdiente Anerkennung sind Bestätigung genug.

## Vinifikation

Der Syrah stammt von Böden, die durch braunen Schiefer dominiert werden und sich im Anblick der Pyrenäen auf einer Höhe von 325 Metern befinden. Die Vinifikation des Weines stellt eine wirkliche Besonderheit dar: Die Trauben werden komplett mit Stielen und Stengeln in Holzfässer gegeben und hier verbringen sie die komplette Mazeration von 3 bis 4 Wochen. Anschließend wird jedes Fass geleert und die Trauben schonend gepresst. Ohne einen Fassbinder ist dieser aufwendige Prozess nicht vorstellbar, denn die Holzfässer müssen für die Leerung wieder komplett zerlegt werden. Mehr noch: Der Wein verbringt die Zeit der Fermentierung und anschließender Reife wieder exakt in den gleichen Fässern wie zuvor. Ein Aufwand, der nicht nur den Küfer freut, sondern auch die begeisternden Fans dieses Weines.