

PINARD & PICARD®

# CÔTES DU RHÔNE



**CÔTES DU RHÔNE**  
WEIN IM EINKLANG MIT DER NATUR

*Historisch gewachsene  
Qualität und immense Vielfalt  
einer der großen Kultur- und  
Flusslandschaften Europas  
– die Côtes du Rhône*



Wenn Sie Zeit finden, die Augen zu schließen, um sich an einen entfernten Ort zu träumen, wo die gleißenden Sonnenstrahlen sich im Wasser eines Flusses spiegeln und es nach Kräutern und Lavendel duftet ..., wünschen Sie sich dann auch ab und an, einmal wieder ein paar Tage an der Rhône zu verbringen, durch Avignon zu spazieren, auf den Märkten Kräuter, Nougat, Tomaten und lange gereifte Würste zu erstehen, in einem nahegelegenen Bistrot ausgiebig zu entspannen und ein Glas mit leicht gekühltem Côtes-du-Rhône zu genießen?

Uns geht es immer wieder so. Und das seit rund 25 Jahren – denn Weine von der *Côtes du Rhône* gehörten zu den frühesten Positionen überhaupt im Sortiment von Pinard de Picard. Schon damals gab es in Frankreich kaum genussfreudigere Tropfen zu solch attraktiven Preisen als die der Rhône-Winzer. Das hat sich bis heute nicht verändert, ebenso wenig wie die Attraktivität der Landschaft, die uns immer wieder aufs Neue in ihren Bann zieht. Die Region rund um die alte Papststadt Avignon, um Orange oder Visan, das Panorama des Massif d’Uchaux, des Plan de Dieu

oder der Dentelles de Montmirail ist vielen ein echter Sehnsuchtsort – und genauso auch für uns! Kein Wunder, denn wo sonst findet man all die Vorzüge alter Kultur, eines inspirierenden Flusses, einer pittoresken und oft noch wilden Landschaft, mediterraner Küche und einer so großen Auswahl vorzüglicher weißer, roséfarbener und vor allem roter Weine wie an der *Côtes du Rhône*? Das ist für uns der Anlass, Ihnen ein Côtes-du-Rhône-Special anzubieten – mit einigem Lesestoff und einem attraktiven Probier-Paket mit Weinen, die uns besonders am Herzen liegen.

## Mehr als 2.000 Jahre Weingeschichte

Die ersten Weinberge dort wurden von den alten Griechen angelegt, als sie vor rund 2.600 Jahren Massalia, das heutige Marseille, unweit des Rhône-Deltas gründeten. Sie verdrängten damals die Etrusker, die in dieser Gegend keinen Wein produzierten, die Rhône aber als Handelsweg nutzten. Wein und Fluss gingen also schon vor mehr als 3.000 Jahren gleichsam eine Symbiose ein und sind seitdem nicht mehr voneinander zu trennen. Nach den Griechen kamen die Römer und breiteten sich immer weiter im Landesinneren aus. Sie betrieben den Weinbau in einem noch viel größeren Maße, weil sie ihre Truppen mit Wein versorgen mussten. Auch keltische Stämme kultivierten weiter nördlich Reben. Und es ist sogar ziemlich wahrscheinlich, dass sie den Römern den Ausbau und den Transport in Holzfässern nahebrachten.

Der Einfluss der Römer im Rhônetal war bedeutend, wie ihre Hinterlassenschaften, die bis heute besichtigt werden können, zeigen. Neben Amphitheatern, Thermen, Tempeln und Aquädukten gibt es noch weitere Zeugnisse, die nicht sofort ins Auge springen. So manch ein Terrassenweingarten, vor allem an der nördlichen Rhône, wurde schon von römischen Legionären angelegt, die dort auch die ersten Trockenmauern errichteten.



## Als die Päpste kamen

Wie andere Gebiete auch, erlebte die Rhône Höhen und Tiefen in ihrer Weinbaugeschichte. Eines der wichtigsten Ereignisse war sicher die Entscheidung von Bertrand de Got, Erzbischof von Bordeaux und unter dem Namen Clemens V. 1305 zum Papst gewählt, nicht wie bis dahin üblich in Rom – das zu jener Zeit ein unsicheres Pflaster war – zu residieren, sondern in Avignon. Der Papst war Besitzer eines Weinguts in Pessac bei Bordeaux und beschloss, diesen Wirtschaftszweig auch an der Rhône weiter auszubauen. Seine Nachfolger förderten ebenfalls den Weinbau an der Rhône, der sich damals hervorragend entwickelte. Auch als der Papstszitz 1423 wieder nach Rom verlegt wurde, ließen sich die Päpste weiterhin mit Weinen aus den Côtes du Rhône versorgen, deren guter Ruf längst schon an den französischen und englischen Hof gedrungen war.

## ***Die Reblauskatastrophe und ein Neuanfang***

Die schwierigste Zeit erlebte die Region, als nach der Mitte des 19. Jahrhunderts die Reblaus und bis dato unbekannte Rebkrankheiten wie der Echte und der Falsche Mehltau aus den USA nach Frankreich und ganz Europa eingeschleppt wurden und die Weinbaugebiete an der Rhône in Mitleidenschaft zogen – mit verheerenden Folgen! Erst ab den 1890er-Jahren begannen die ersten Winzer damit, ihre Weinberge neu zu bepflanzen, als bekannt wurde, dass man die heimischen Sorten auf amerikanische reblausresistente Unterlagsreben pflropfen konnte. Die Region bekam wieder Aufwind. Doch der gute Name wurde zunehmend dadurch in Mitleidenschaft gezogen, dass so mancher Winzer seine Weine panschte und mindere Qualitäten verkaufte. Gegen diese Machenschaften zogen immer mehr Qualitätswinzer zu Felde, allen voran Baron Pierre Leroy de Boiseaumarié (1890–1967). Ihm gelang es 1929, einen Großteil der Erzeuger des Rhône-tals zusammenzuschließen und sie von der Wichtigkeit von Qualitätsstandards zu überzeugen. Aus diesen Syndikaten ging schließlich das System der Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) hervor sowie die Gründung des Instituts National de l'Appellation et de la Qualité (INAO), das heute die Qualitätsstandards festsetzt und überwacht. Schließlich waren es auch Rhône-Winzer, die ab den 1970er- und 1980er-Jahren zur Speerspitze des biologischen Anbaus in Frankreich gehörten. Der Bioanbau, der sich 2017 auf bereits mehr als 14.500 Hektar erstreckte, wird zudem durch den nachhaltigen, HVE-zertifizierten Weinbau unterstützt, der noch verbreiteter ist.



REGION



LEGEND

- Major cities
- 17 Côtes du Rhône crus
- 2 natural sweet wines
- 22 Côtes du Rhône Villages with a geographical name  
95 villages total for the production area of Côtes du Rhône Villages AOC, with and without a geographical name
- Production area for Côtes du Rhône AOC  
171 villages total stretching across 86000 acres

## Wo die Rhône durch ausgedehnte Hügel fließt

Die Franzosen unterteilen die 200 Flusskilometer, an denen Wein angebaut wird, in die nördlich gelegenen Gebiete der *Rhône septentrional* und die südlichen der *Rhône méridional*. Norden und Süden unterscheiden sich zwar deutlich von einander, doch wird in beiden Regionen „Côtes-du-Rhône“

erzeugt. Insgesamt sind es 171 Kommunen in den sechs französischen Départements Ardèche, Drôme, Gard, Loire, Rhône und Vaucluse. Dass die insgesamt 70.000 Hektar, die die Region zum zweitgrößten Weinbaugebiet Frankreichs machen, von unterschiedlichen Terroirs und

auch klimatischen Bedingungen geprägt sind, ist selbstverständlich. Im Laufe der Jahrhunderte haben die Winzer entsprechend der Besonderheit der Örtlichkeiten die Fläche auf insgesamt rund 66 % „Côtes-du-Rhône“, 16 % „Côtes-du-Rhône Villages“ und 18 % „Crus“ aufgeteilt.

## Das Terroir im Norden

Die nördlich gelegenen Anbaugebiete der *Rhône septentrional* zeichnen sich durch eine enge Flusslandschaft aus, an deren Rändern die Weinberge echte Berge sind – mit in den Fels gehauenen Terrassen. Beeinflusst wurde die Geologie durch die Entstehung der Alpen und des *Massif central* mit Granit und kleineren Mengen an Kalk, Schiefer, Gneis, Glimmer und teils mit Eisenoxid durchsetzten tonigen Böden. Auf diesem Terroir haben sich vor allem der Syrah und die weißen Sorten Viognier, Roussanne und Marsanne durchgesetzt, die auch die Côtes-du-Rhône-Weine dort stärker prägen als im Süden.

## Das Terroir des Südens

Nach Süden hin öffnet sich das Tal, und ab Montélimar findet man Ebenen und Hügel. In weiter Ferne erkennt man Berge wie den Mont Ventoux, die Montagne du Luberon oder die Dentelles de Montmirail. Die Erosion hat über Jahrmillionen sehr unterschiedliche Gesteine hervorgebracht und der sich immer wieder verändernde Fluss unterschiedliche alluviale Schwemmlandböden geprägt. Dazu gehören natürlich auch die *galets roulés*, die großen runden Kiesel, die während verschiedener Eiszeiten ihren Weg in das Gebiet fanden.

Dass es im Süden noch einmal deutlich mediterraner wird, erkennt man auch an dem, was neben dem Wein in den Ebenen entsteht. Steinobst, Kernobst, Feigen und Melonen sind hier ebenso regionale Spezialitäten wie Mandeln, Lavendel und natürlich Kräuter. Dass diese Erzeugnisse keineswegs nur Rohware sind, sondern vor Ort oftmals deutlich verfeinert werden, zeigen Spezialitäten wie die kandierten Früchte aus Apt, kandierte Melonen, die zu „Calisson d'Aix“ verarbeitet werden, auch die Gewürzbonbons „Berlingots de Carpentras“, Nougat aus Sault und Montélimar, Pain de Modane aus Nyons, eine Gemeinde, die zudem auch für exzellentes Olivenöl (Huile d'Olive de Nyons AOP) bekannt ist.

Wo im Norden der Granit vorherrscht, sind die Böden der *Rhône méridional* so vielfältig wie die Landschaft. Die flachen Bereiche sind oft geprägt von Schwemmlandböden, Sand, Ton und Lehm. Oft findet man hier die *galets roulés*, die die Hitze des Tages speichern und sie in den kühleren Nächten wieder abgeben. Neben den Ebenen gibt es viele rund 100 bis 150 Meter hoch gelegene Terrassen, die von Kies geprägt sind. Im Massif d'Uchaux, in Ventabren oder den Hügeln von Visan Valréas geht es schon auf bis zu 500 Meter hinauf. Dort ist es felsig, und es gibt Vorkommen von Kalkstein, die dann vor allem die Böden rund um die Dentelles de Montmirail prägen, die wie Zähne spektakulär emporragen und eine unübersehbare Landschaftsmarke bilden.



© Christophe Grilhé



© Christophe Grilhé

## Die Hitze und der Mistral

Neben den Böden unterscheidet auch das Klima die *Rhône septentrional* von der *Rhône méridional*. Im Norden herrscht ein kontinentales Klima vor mit sehr heißen Sommern und kalten Wintern. Der Süden ist mediterran, also vom Einfluss des Mittelmeeres geprägt. Die Sommer sind sonnig, heiß und trocken, die Winter mild und etwas feuchter. Während man im Norden mit 1.900 bis 2.100 Sonnenstunden im Jahr rechnen kann, sind es südlich von Avignon 2.800 Stunden. Kaum sonst gibt es mehr Sonne in Frankreich – und kaum sonst wird es im Sommer heißer.

Doch ist es nicht nur die Sonne, die den Weinbau und das Leben an der Rhône prägt. Es ist auch der Mistral. Übersetzt heißt der Begriff soviel wie „der Meister“. Man entgeht ihm nicht. Der Wind ist wild, oft heiß, wirkt geradezu gewalttätig und wird auch als Geißel der Region angesehen. Er kann dann tagelang und bevorzugt im Winter und im Frühjahr durch das Tal der Rhône peitschen. Doch hat er auch etwas Gutes: Er vertreibt die Wolken, was zu einer außergewöhnlich hohen Lichteinstrahlung führt. Vor allem aber sorgt er nach Regen für ein schnelles Trocknen der Pflanzen und schützt die Trauben auf natürliche Weise vor Pilzbefall.



KLIMA

## Die Kunst der Assemblage

Die Erzeugung von Wein ist eine Kulturtechnik, die in den verschiedenen Teilen Frankreichs zu unterschiedlichen Ergebnissen geführt hat. Das zeigt sich schon in den Gegensätzen von Nordrhône und Südrhône. Während an der Nordrhône die Rotweine vor allem reinsortig angebaut werden, sind es an der Südrhône traditionell viel mehr Rebsorten, die zu Cuvées geformt werden. Ja tatsächlich sind die Cuvées mehrerer Rebsorten dort Standard geworden. Bis die Reblaus die Weingärten Europas heimuchte, war es üblich, dass sich in den Weinbergen viele unterschiedliche Rebsorten befanden. Diese sogenannten Gemischten Sätze hat man gleichzeitig gelesen, dann zusammen vergoren und ausgebaut. In der Zeit der notwendigen Neubepflanzung der Weinberge nach der Reblauskatastrophe zum Ende des 19. Jahrhunderts ist man zunehmend dazu übergegangen, Sorten getrennt voneinander zu pflanzen, um die Qualität zu optimieren. Tatsächlich harmonisieren Rebsorten unterschiedlich mit den Böden, in denen sie wurzeln, und sie werden auch zu unterschiedlichen Zeitpunkten reif. Getrennt zu lesen und zu vergären hat viele Vorteile, weil man so ganz spezifisch auf den Jahresverlauf eingehen und bei den Cuvées den Prozentsatz der verwendeten Rebsorten anpassen kann. Es bedarf aber großer Erfahrung, die perfekte Kombination der unterschiedlichen Rebsorten zu finden. Dabei kommt es auch sehr darauf an, welchen Stil das jeweilige Weingut bevorzugt.

## Die Rebsorten der Côtes du Rhône

Um die richtige Komposition zu finden, stehen den Winzern 23 Rebsorten zur Verfügung. Dabei gibt es drei Rebsorten, die das Feld seit langer Zeit beherrschen.

Es sind die Rebsorten, die vor allem international gerne als „GSM“ abgekürzt werden. GSM steht für Grenache, Syrah und Mourvèdre. Diese Sorten prägen die Rotweine, die rund 86 % der Produktion ausmachen, ebenso wie die gut 8 % Rosés der Region. Tatsächlich sollen bei den Rotweinen und Rosés mindestens zwei der drei Hauptrebsorten vorhanden sein und mindestens 60 % der Cuvée bilden. In den „Côtes-du-Rhône“ aus den südlichen Gebieten ist zudem ein Anteil von Grenache vorgeschrieben. Neben den drei wichtigsten Rebsorten gibt es 20 mögliche weitere, dabei dürfen für Rotweine auch weiße *cépages* genutzt werden. Diese sind Bourboulenc, Caladoc, Carignan, Cinsault, Grenache Gris, Marsanne, Marselan, Muscardin, Piquepoul Blanc, Piquepoul Noir, Roussanne, Terret Noir, Ugni Blanc, Vaccarèse und Viognier.

Bei den Weißweinen bilden Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne und Viognier die Hauptrebsorten, die durch Muscardin, Piquepoul Blanc und Ugni Blanc ergänzt werden können.

## GSM

Von den drei Hauptrebsorten dominieren Grenache Noir mit mehr als 37.000 Hektar und Syrah mit 23.000 Hektar rund 85 % aller Anpflanzungen an der Rhône. Die Grenache hat sich hervorragend an die Verhältnisse der Südrhône angepasst. Sie stammt ursprünglich entweder aus Spanien oder aus Sardinien. Während der Zeit, als das Roussillon zum Königreich von Aragón gehörte, fand die Rebsorte den Weg in den Süden Frankreichs. Die Grenache ist die hellste der drei Hauptrebsorten. Ihr Aroma erinnert oft an Himbeeren, Erdbeeren und Pflaumen sowie an Süßholz, hellen Tabak und Kräuter. Die Rebsorte reichert schnell viel Zucker an, was zu recht hohen Alkoholwerten führt. Sie zeigt am Gaumen Fülle und ein rundes Tannin. Die Grenache hat im Laufe der Zeit zwei weiße Varianten hervorgebracht. In einer natürlichen Mutation sind Grenache Gris und Grenache Blanc

entstanden. Die Rebsorte gehört zu den erfolgreichsten in vielen warmen Gebieten und wird meist als niedrige Buschrebe angebaut.

Die zweite, auch international überaus erfolgreiche Rebsorte ist der Syrah. Auch wenn der Name wohl von der persischen Stadt Shiraz abstammt, wo man auch lange die Herkunft des Syrah vermutete, weiß man heute, dass der Syrah (im Französischen ist er weiblich, man schreibt und spricht von „la Syrah“) von Mondeuse Blanche und Durezza abstammt, die beide aus der Region Rhône-Alpes stammen. Der Syrah ist die wichtigste rote Rebsorte an der Nordrhône, aber auch an der Südrhône als Cuvéepartner von großer Bedeutung, wo man sie seit etwa 1830 schätzt. Der Syrah ist der dunkle, fleischige Typ, der an der Nord-Rhône oft nach Schwarzkirschen, Zwetschgen, Cassis und Schlehen, Veilchen, schwarzen Oliven und Pfeffer duftet und ein enormes Alterungspotenzial besitzt. Im Südenspielen Noten von Süßholz, Szechuanpfeffer und Teer auf der würzigen Seite eine deutlich stärkere Rolle.

Auch wenn der Carignan Noir in den Weingärten der südlichen Rhône noch häufiger vorkommt als Mourvèdre, nimmt letztere doch eine wichtigere Stellung ein. Auch Mourvèdre hat den Weg aus Spanien in den Süden Frankreichs gefunden. Als Monastrell kam die Sorte vor vielleicht 150 Jahren von Valencia aus nach Camp de Morvèdre in die Provence. Von ihr sagt man, dass sie den Kopf gerne in der Sonne, die Füße aber im Wasser haben möchte. Daher findet man sie vor allem auf Böden, die sehr gut Wasser speichern können. Im Gegensatz zur Grenache, die recht wüchsig ist, bildet die Mourvèdre kleine, kompakte Trauben und Beeren mit tiefer Farbe und einer dicken Schale aus. Der Alkohol wird schnell höher als beim Syrah, aber nicht so hoch wie bei der Grenache. Man findet Aromen von Brombeeren, Blaubeeren und Veilchen, Erde und manchmal auch Torf. Sie verleiht den Cuvées zusätzliche Struktur und eine lebendige Säure.



## Charaktervolle Essensbegleiter

Ein Côtes-du-Rhône ist ein Wein, der sehr viele Facetten bieten kann. Er kann ein heller, fruchtiger *vin de soif*, also ein Durstlöcher an einem heißen Sommernachmittag sein, er kann ein dunkler, schwerer, aber immer trinkfreudiger Rotwein sein, mit dem man einen Abend ausklingen lässt. Mit seinen oft runden und seidigen Tanninen und seiner lebendigen Frische und tiefen Frucht kann man ihn auf jeder Party ausschenken oder ihn zum gemeinsamen Abendessen anbieten, zum Grillen oder zum Feierabend auf der Terrasse.

Ihre besondere Stärke spielen die roten, roséfabenen und weißen Côtes-du-Rhône aber in Verbindung mit Speisen aus. Dabei gehen die Weine natürlich sehr gerne eine *Entente cordiale* mit den Erzeugnissen der Region ein.

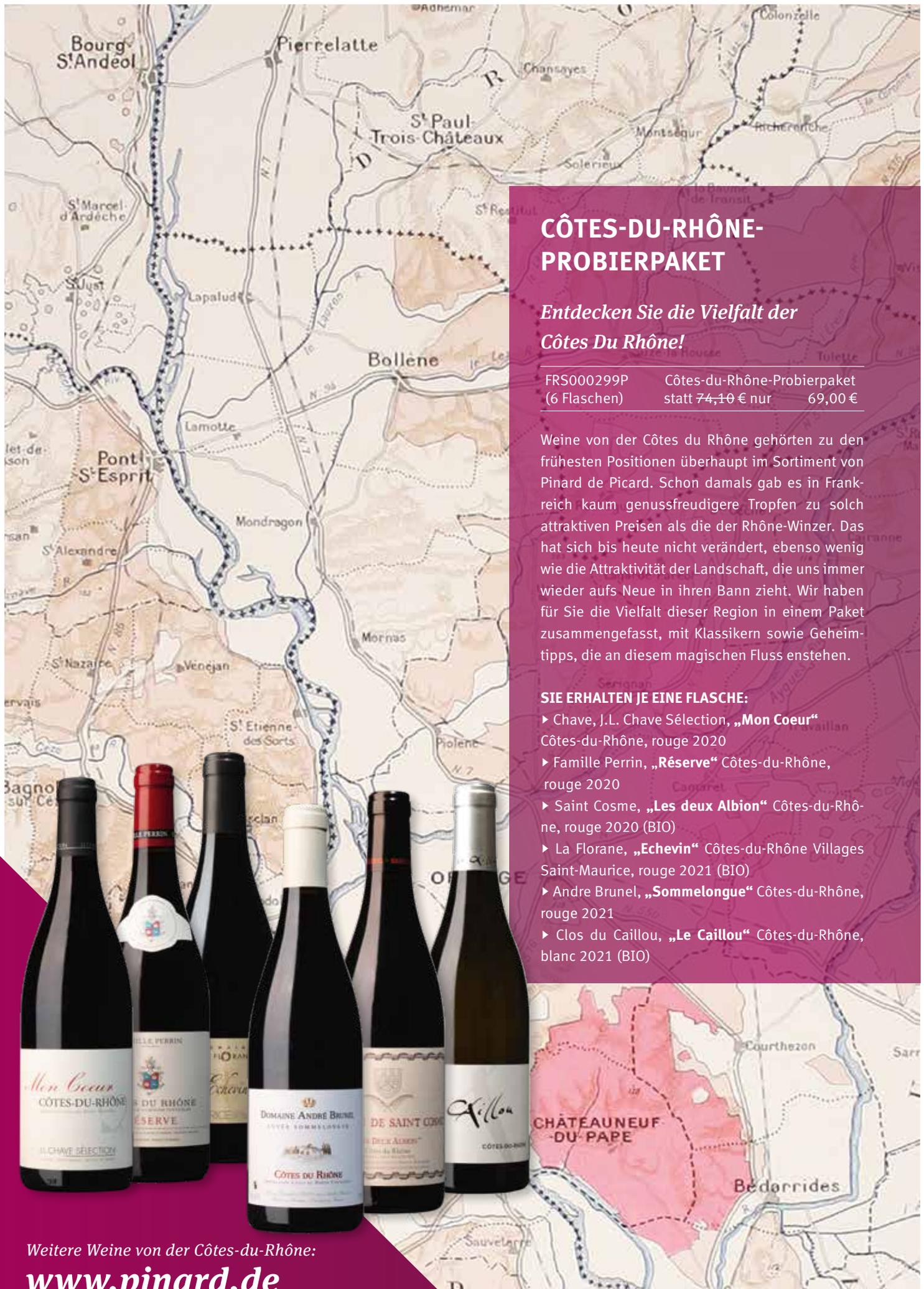
Die weißen Côtes-du-Rhône bieten sowohl Körper als auch Frische, Frucht genauso wie Würze. Sie passen hervorragend zu Ziegenkäse etwa aus Banon. Mit ihrer Säurestruktur und ihrer Kraft begleiten sie Fisch und Meeresfrüchte, gegrillt oder auch roh zum Beispiel in Form von Ceviche. Auch helles Fleisch und Geflügel mit cremigen Saucen sind hier gute Partner.

Die Rosés, die farblich wie aromatisch angenehm kräftig sind, harmonieren zu mediterranen Salaten, zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Fleisch vom Grill und sehr gut zu Fischsuppen der Region.

Den Rotweinen sind – je nach Typ – kaum Grenzen gesetzt. Ob Lamm mit provenzalischen Kräutern, Schmorbraten oder Ratatouille, Ragouts mit

Knoblauch und Kräutern und wirklich sehr vieles, was vom Grill kommt, all das passt mit roten Côtes-du-Rhône zusammen. Es kommt einfach immer ein bisschen darauf an, welchen Typ Côtes-du-Rhône man öffnet. Den leichten, fruchtigen und mit *macération carbonique* ausgebauten Wein kombinieren wir gerne mit Salaten, gegrilltem grünen Spargel und cremigen Käsesorten – auch Ziegenkäse – in Kombination mit getrockneten Früchten. Je körperreicher die Côtes-du-Rhône werden, desto fülliger darf auch das Essen sein.

Auf eines kann man sich bei aller stilistischer Vielfalt immer verlassen: Côtes-du-Rhône sind anspruchsvolle Weine mit viel Charakter und dabei so unkompliziert, dass man sie mit immer wieder trinken und genießen möchte.



## CÔTES-DU-RHÔNE- PROBIERPAKET

*Entdecken Sie die Vielfalt der  
Côtes Du Rhône!*

FRS000299P (6 Flaschen)	Côtes-du-Rhône-Probierpaket statt 74,10 € nur 69,00 €
----------------------------	--

Weine von der Côte du Rhône gehörten zu den frühesten Positionen überhaupt im Sortiment von Pinard de Picard. Schon damals gab es in Frankreich kaum genussfreudigere Tropfen zu solch attraktiven Preisen als die der Rhône-Winzer. Das hat sich bis heute nicht verändert, ebenso wenig wie die Attraktivität der Landschaft, die uns immer wieder aufs Neue in ihren Bann zieht. Wir haben für Sie die Vielfalt dieser Region in einem Paket zusammengefasst, mit Klassikern sowie Geheimtipps, die an diesem magischen Fluss entstehen.

### SIE ERHALTEN JE EINE FLASCHE:

- ▶ Chave, J.L. Chave Sélection, „**Mon Coeur**“ Côte-du-Rhône, rouge 2020
- ▶ Famille Perrin, „**Réserve**“ Côte-du-Rhône, rouge 2020
- ▶ Saint Cosme, „**Les deux Albion**“ Côte-du-Rhône, rouge 2020 (BIO)
- ▶ La Florane, „**Echevin**“ Côte-du-Rhône Villages Saint-Maurice, rouge 2021 (BIO)
- ▶ Andre Brunel, „**Sommelongue**“ Côte-du-Rhône, rouge 2021
- ▶ Clos du Caillou, „**Le Caillou**“ Côte-du-Rhône, blanc 2021 (BIO)

Weitere Weine von der Côte-du-Rhône:

[www.pinard.de](http://www.pinard.de)