



JEAN~LOUIS DENOIS

Roquetaillade - Limoux - Languedoc



Andreas März – heute Leiter der Wein- und Sommelierschule in Hamburg – hat mir vor Jahren den Tipp zu diesem Weingut in Südfrankreich gegeben. Seither bin ich ihm treu geblieben.

Jean-Louis Denois verkörpert das Gegenteil von Mainstream. Die weltberühmte Weinautorin Jancis Robinson hat ihn kurz und treffend charakterisiert: Er ist der „Maverick“ unter den Weinmachern seiner Region. Vom starren AOC-Reglement (Appellation d'Origine Contrôlée = kontrollierte Herkunftsbezeichnung), das ihm die zu verwendenden Rebsorten genau vorschreiben würde, lässt er sich nicht verbiegen. Er schafft nach seiner eigenen Überzeugung exzellente Weine mit Vielschichtigkeit und Tiefe. Da diese eben oftmals nicht ins Schema der AOC Limoux passen, darf er sie nur als Vin de Pays oder Vin Mousseux verkaufen. Ein perfektes Beispiel dafür, dass die Angabe auf dem Etikett nie endgültig über die tatsächliche Qualität in der Flasche Auskunft gibt.

Tradition Brut Réserve – Traditionelle Flaschengärung

Jean-Louis Denois stammt aus der Champagne und hat dort von der Pike auf die traditionelle Methode zur Herstellung feinsten Schaumweine gelernt. Daran hält er auch fest, doch die in der Champagne selbstverständliche Assemblage aus Pinot Noir und Chardonnay ist für die AOC „Crémant de Limoux“ nicht zugelassen und so schreibt der Winzer ganz einfach „Vin Mousseux“ auf die Flasche. Uns ist es egal. Der im November 2009 degorgierte Schaumwein bietet wieder einmal die gewohnt perfekte Balance aus Frische, lebendiger Säure, Frucht, Eleganz und feiner Perlage.

Als Aperitif, als Begleiter von Austern und Meeresfrüchten oder z.B. zu einem Weichkäse wie Chaource oder Brie de Meaux ein verführerischer Genuss!

Das schönste: Er kostet nur die Hälfte eines Champagners ebenbürtiger Qualität!



Flasche 0,75 l | € 14,90 (Grundpreis 1,0 l | € 19,87)

Exklusiv in Deutschland bei:



Wein- und Käseladen | Inhaber: Wolfgang Spanner
Stadtplatz 15 | 84529 Tittmoning
Tel. 0 86 83 | 373
Mo-Fr 9-13 Uhr | 14-18 Uhr
Sa 8-13 Uhr
www.weinundkas.de | ws@weinundkas.de