

# Der Duft des Südens

*Thymian, Rosmarin und Pinienaromen prägen die Provence – und das Terroir ihrer Weine. SonntagsZeitung-Weinexperte MARTIN KILCHMANN hat die besten Flaschen der Sommer-Destination degustiert*



Der Siegerwein kommt von hier: Château Duvivier

FOTOS: BRUNO SCHLATTER (2)

## BIS 20 FRANKEN

**1. Les Müriers 2005, AOC Coteaux Varois en Provence, Château Duvivier**  
17 Punkte  
19 Franken

Cabernet Sauvignon, Syrah und Grenache aus biologischem Anbau. Der purpurfarbene Wein zeigt anfänglich reduktive Noten und sollte dekantiert werden. Danach öffnet er sich und gefällt mit Aromen von roten Beeren und diskreter Eiche. Im Geschmack gradlinig, mit feinem Tannin, lebendiger Säure und einem langen Abgang. Elegant und ausgewogen.

Delinat, Horn,  
Tel 071 227 63 00,  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

**2. Château Revelette 2004, AOC Coteaux d'Aix en Provence**  
16.5 Punkte  
15.80 Franken

Assemblage von Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon aus biologischem Anbau, Vinifikation in Beton. In der Nase nach Belüftung Provence-Kräuter; im Gaumen mittelgewichtig, präsen Säure, sanft bittere Tannine; trocknet noch leicht im Abgang. Frischer, authentischer Wein mit präzisiertem Profil.

Les Vins d'auteurs,  
St. Gallen,  
Tel 071 244 90 20,  
[www.lesvins.ch](http://www.lesvins.ch)

**3. Cuvée Tradition 2005, AOC Côtes de Provence, Domaine Richeaume**  
16.5 Punkte  
18.50 Franken

Grenache, Carignan, Cinsault, biologisch angebaut, ergeben Richeaumes klassischen Provence-Wein. Anfänglich etwas animalisch, nach Luftzufuhr sehr Provence-würzig mit frischer rotbeeriger Frucht; im Gaumen gradlinig und straff gebaut, präsent Tannin, klar und präzise. Ein sehr ausgewogener, unaufdringlicher Wein, der sich wie von selbst trinkt.

Martel, St. Gallen,  
Tel 071 226 94 00,  
[www.martel.ch](http://www.martel.ch)

**4. Cuvée Tradition 2005, AOC Côtes de Provence, Domaine La Tour de Vidaux**  
16 Punkte  
16.50 Franken

Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon und Carignan, wiederum biologisch gewachsen. Verhaltene, unpräzise Bouquet, Kirchen, Lorbeer; im Gaumen mittelgewichtig, dicht, kräftiges, etwas pelziges Tannin; ein Hauch von Bitterkeit im alkoholbetonten Abgang. Prägnanter Esswein.

Delinat, Horn

**5. Château Saint-Julien 2003, AOC Coteaux Varois**  
16 Punkte  
19.20 Franken

Syrah, Grenache und Cabernet Sauvignon. Im Bouquet reife Fruchtnoten, auch etwas vegetale, spürbar Syrah; weiche Fülle im Gaumen, präsen Säure, Frucht- und Alkoholsüsse, gut integriertes, kräftiges Tannin; mittlere Länge. Gradliniger, ausgewogener Wein.

Jakob Spengler Weine,  
Zürich, Tel 044 242 35 75,  
[spenglerweine@bluewin.ch](mailto:spenglerweine@bluewin.ch)

**6. Les Hirondelles 2006, Vin de Pays du Var, Château Duvivier**  
16 Punkte  
18.50 Franken

Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon. Im mediterran angehauchten Bouquet rote Früchte, Cassis, Zedernholz, Barrique; im Gaumen weicher Fluss, sanfte Tannine, präsen Säure; mittlere Länge. Eleganter, trinkfreundlicher, wenn auch einfach gestrickter Wein.

Delinat, Horn

## AB 20 FRANKEN

**1. Cuvée Columelle 2004, AOC Côtes de Provence, Domaine Richeaume**  
17.5 Punkte  
32 Franken

Cabernet Sauvignon und Syrah, biologisch angebaut. In der Nase anfänglich leichte Hefenote, Konfekt, dann der Duftstrass der Garrigue, tiefgründig; im Geschmack generös, markantes, reifes Tannin, präsen Säure, viel Fruchtsüsse; kraftvolles, langes Finale. Ein edler, komplexer, eleganter Wein.

Martel, St. Gallen

**2. Clos Victoire 2003, AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château Calissanne**  
17 Punkte  
25.80 Franken

Syrah und Cabernet Sauvignon. Rauchiges Bouquet mit Leder- und Röstaromen, intensiv würzig, frische, rotbeerige Frucht, tiefgründig; im Geschmack kräftige Struktur, präsen Säure, aromatisch, körniges, reifes Tannin; gute Länge. Ein eleganter, ausgewogener Wein, dekantieren.

Gil Vins, Birmensdorf,  
Tel 044 777 71 91,  
[www.gilvins.ch](http://www.gilvins.ch)

**3. Syrah Cuvée Cyrano 2003, Vin de Pays du Var, Routas Murray Family**  
17 Punkte  
27.70 Franken

In der Nase auffallende Holzprägung, Leder, alkoholbetont, dahinter Garrigue-Würze, schwarze Schokolade; im Gaumen dicht, kraftvoll, viel Stoff, konzentriert, spürbares Holz, leicht trockenendes Tannin, präsen Säure, alkoholreich; langes Finale. Ein kraftvoller, wuchtiger und dennoch gefälliger Syrah.

Jakob Spengler Weine,  
Zürich

**4. Le Grand Rouge 2004, AOC Coteaux d'Aix en Provence, Château Revelette**  
17 Punkte  
29.50 Franken

Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache aus biologischem Anbau. Im Bouquet noch verschlossen, rote und schwarze Früchte, würzig, tiefgründig, frisch und lebendig; im Gaumen dicht gebaut, präsen Säure; lang mit Tanninreserve. Eleganter, reifebedürftiger Wein, der noch zulegen kann, dekantieren.

Les Vins d'auteurs,  
St. Gallen,  
Tel 071 244 90 20,  
[www.lesvins.ch](http://www.lesvins.ch)

**5. Les Hauts de Ser 2003, AOC Côtes de Provence, Domaine de Saint-Ser**  
17 Punkte  
33 Franken

Syrah, Cabernet Sauvignon. Gereiftes Bouquet: Menthol, Eukalyptus, würzig, Leder, tiefgründig, ja animalisch; im Gaumen mittelgewichtig, markantes Tannin, säurebetont, viel Struktur, eher wenig Frucht. Eigenwilliger, traditioneller, jahrgangsgeprägter Wein.

Jakob Spengler Weine,  
Zürich

**6. St. Auguste 2004, Vin de Pays du Var, Domaine de Triennes**  
16.5 Punkte  
20.30 Franken

Cabernet, Syrah und Merlot. Im Bouquet spürbare Holzprägung, braucht Luft, dann zeigt sich die reife Provence-Würze; im Gaumen dicht strukturiert, kräftiges Tannin, gute Länge, Fruchtsüsse im Abgang. Solider, eigenständiger Wein, Joint-Venture von Aubert de Villaine (Romanée Conti) und Jacques Seysses (Domaine Dujac).

Siebe Dupf Weine, Liestal,  
Tel 061 921 13 33,  
[www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

### EBENFALLS EMPFEHLENSWERT:

**Merlot 2005**, Vin de Pays du Var, Domaine de Triennes, 15.5 Punkte, 16.60 Franken, [www.siebe-dupf.ch](http://www.siebe-dupf.ch)

### EBENFALLS EMPFEHLENSWERT:

**Rimauresq 2003**, Cru classé AOC Côtes de Provence, Domaine de Rimauresq, 16.5 Punkte, 24.50 Franken, Reichmuth, Zürich, Tel 044 248 35 35, [www.reichmuth.ch](http://www.reichmuth.ch)  
**Solstice 2005**, AOC Les Baux de Provence, Domaine de Lauzières, 16 Punkte, 24.20 Franken, [www.lauziers.com](http://www.lauziers.com)  
**Clos de la Truffière 2004**, AOC Coteaux Varois en Provence, Domaine du Deffends, 15.5 Punkte, 24 Franken, [spenglerweine@bluewin.ch](mailto:spenglerweine@bluewin.ch)

Die Weine wurden blind verkostet und nach der 20-Punkte-Skala bewertet. 14 bis 16 Punkte bedeuten «gut»; 16 bis 18 «sehr gut»; über 18 Punkte «hervorragend».