

# Domaine Olivier Pithon

## *Cuvée Laïs*

Komisch, einen Wein nach einer Kuh zu benennen. Aber gar nicht so verdreht, wenn man Laïs kennt, eine Jersiaise, wie man sie in Katalonien nennt. Das bringt den Wein ganz gut auf den Punkt. All die nördliche Frische und Lebendigkeit gepaart mit mediterraner Fülle.

Maccabeu, Grenache blanc und gris auf Schieferböden, mit unterschiedlichen Zusammensetzungen, ergeben diese Cuvée.

Gärung und Ausbau während acht bis zehn Monaten finden in neuen Eichenfässern (Zweit- oder Drittbelegung) statt. Ein Teil wird sogar im demi-muids mit 600 l gemacht. Die Trauben stehen stets im Vordergrund und so ist das Holz ganz dezent, um den blumigen, sehr frischen Aromen den Vortritt zu lassen. Man kann diesen Wein ganz jung trinken, wenn er frische Aromen hat und lebendig am Gaumen ist, oder abwarten, bis er mit mineralischen Noten überrascht.

**Produktion : 10 000 Flaschen**

**Ertrag : 15 hl/ha**

**Fläche : 4,5 ha**

## **LA D18**

Wenn man die Straße zwischen Calce und Col de la Dona schon einmal gefahren ist, sagt man sich, dass sie schon den Namen einer Cuvée wert ist. Und besonders diese, die ausschließlich auf einer Auswahl der schönsten Stücke Grenache blanc und gris basiert. Diese Rebsorten haben uns 2001 so begeistert, dass wir Lust hatten, ihre ganze Fülle und Komplexität zum Ausdruck zu bringen, um daraus einen großen Wein zu machen.

Diesen Wein während 12 bis 16 Monaten im Holzfass auszubauen scheint uns das Mindeste zu sein, um die Dichte dieser schönen Trauben zu begleiten.

**Produktion : 2 666 Flaschen**

**Ertrag : 10hl/ha**

**Fläche : 2 ha**

## *La Coulée*

Die Suche nach der Frucht könnte diese Assemblage aus Grenache noir, Carignan und Syrah wohl am besten beschreiben. Alles ist auf diese Philosophie hin ausgelegt: Die Selektion der jüngsten Reben und die aus den vertieften Hangzonen, eine gemäßigte Extraktion, ein kurzer Ausbau (8 Monate) in Betontanks.

Dieser Wein unmittelbaren Trinkvergnügens ist voller Frucht und Eleganz kann entweder ganz jung oder nach drei bis fünf Jahren genossen werden – in großen Schlücken.

**Produktion : 12 000 Flaschen**

**Ertrag : 30hl/ha**

**Fläche : 3 ha**

## *Saturne*

"Saturne" war der Name eines spanischen Republikaners, der in Estagel wohnte und den Großteil der Reben gepflanzt hatte, die die Basis für diese Cuvée stellen. Es waren schwarze Grenache und Carignan auf der Flanke von Schieferhängen, geradezu direkt auf dem Fels, vor sechzig Jahren. Ein Hauch Syrah belebt diese lokale Basis. Ganz besondere Aufmerksamkeit erfahren die Reben, von denen aus man das Mittelmeer, die Umrisse der Pyrenäen und die Corbières sieht.

Maischekontakt während drei bis vier Wochen, dann ein Ausbau in Barriques oder in Fudern während 14 bis 18 Monaten, je nach Jahrgang, erlauben es, den ganzen Reichtum und die Komplexität dieser konzentrierten Trauben zum Vorschein zu bringen. Die Konzentration ist nicht unser einziges Anliegen. Man muss das Volumen und die Frische einfangen, um ein Gleichgewicht zu erreichen, das uns zufrieden stellt.

**Produktion : 8 000 Flaschen**

**Ertrag : 15 hl/ha**

**Fläche : 4 ha**



**Biowinzer**

**Domaine Olivier Pithon**

**19 route d'Estagel - 66600 Calce**

**Tél/Fax : 04-68-38-50-21 – E-mail : [pithon.olivier@wanadoo.fr](mailto:pithon.olivier@wanadoo.fr) - [www.domaineolivierpithon.com](http://www.domaineolivierpithon.com)**