



BANDOL ROUGE AOC RAY-JANE

Domaine Ray-Jane, Provence

2017



Urwüchsig, animalisch, garrigue-würzig, körperreich.

Die Trauben der 100 bis 130jährigen Reben werden nicht abgebeert, das heisst vergoren wird mit den Kämmen. Dies erklärt die unverwechselbare Art der Weine von Ray-Jane. Man riecht und schmeckt komplexe Düfte und Aromen von Brombeeren, Gewürzen, Lakritze, Unterholz, Leder und Garrigue. Mit der Reife kommen Tabak, Zedernholz und Mokka dazu. Ein einzigartiger Provence-Klassiker mit enormem Lagerpotenzial.

Land / Region:	Frankreich / Provence
Farbe:	rot
Traubensorte:	Mourvèdre, Cinsault, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Kalkmergel, rötlicher Ton, Eisenoxid
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinariik:	Provenzalische Kräuterküche, Aubergine mit Feta, Sisteron-Lamm



DOMAINE RAY-JANE



Seit 1288 widmet sich Familie Constant von der Domaine de Ray-Jane dem Winzerhandwerk. Der naturnahe Anbau und die handwerkliche Weinbereitung gehören hier zur Familientradition.

Familie Constant baut seit dem Jahr 1288 Wein an. Das Wissen um die Tradition und die althergebrachten Methoden wird seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergereicht. 28 Hektar Reben kultiviert die Familie auf ihrer Domaine Ray-Jane heute. Seit einigen Jahren ist der gesamte Betrieb biozertifiziert. In diesem Fall eine reine Formsache: Familie Constant hat schon seit Generationen keine chemisch-synthetischen Spritzmittel mehr eingesetzt. Bis zu 130 Jahre alt sind die Rebberge, umgeben von den in der Region typischen, steinernen Stützmauern – den sogenannten Restanques. Der Anblick der Rebberge erinnert dann auch eher an einen Garten als an eine landwirtschaftliche Nutzfläche. Geerntet werden die Trauben immer vollreif und immer von Hand und dann unentrappt, also mit reifen Stielen, vergoren. Bemerkenswert ist der besonders hohe Mourvèdre-Anteil von bis zu 90 Prozent bei den Rotweinen. Bis zu zwei Jahre Zeit in grossen Foudres geben Constants ihre «Rouges» und schwefeln sie vor der Füllung nur minimal. Das Resultat sind unverkennbare, charakterstarke Bandol-Weine, die so traditionell sind, dass sie schon fast wieder modern wirken. Legendär ist nicht nur ihr Geschmack von reifen Beeren, Gewürzen, Kräutern und der provenzalischen Garrigue, sondern auch ihr Potenzial. Die Rotweine der Domaine Ray-Jane entwickeln sich locker während 10 bis 20 Jahren und je nach Jahrgang sogar weitaus länger. 2016 etwa gehört zu den besonderen Jahrgängen der amtierenden Winzergeneration, ein Provence-Wein von grosser Konzentration mit gleichzeitig prägnanter Frische. Ein Wein, wie er eben nur in Bandol entstehen kann.