

[Zur Startseite](#)

## Domaine les Bastides

Coteaux d'Aix-en-Provence



### INFORMATIONEN ZUM WEINGUT

Das Weingut Domaine Les Bastides in Le Puy Sainte Réparate, 12 km nördlich von Aix-en-Provence, gehört zur Coteaux d' Aix-en-Provence.

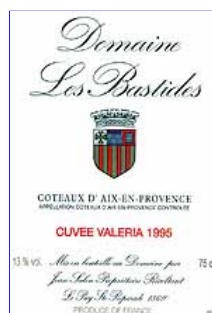
Die Weinberge sind terrassenförmig angelegt und tragen die Rebsorten Cabernet-Sauvignon, Grenache, Cinsault, Carignan und Mourvèdre für die Rot- und Roséweine, Ugni Blanc und Sauvignon für den Weißwein. Die Produktionsmenge ist auf 40 Hektoliter pro Hektar beschränkt. Auf 30 ha werden demzufolge ca 150.000 Flaschen pro Jahr erzeugt, darunter auch ein edelsüßer rosé-/bernsteinfarbener Dessertwein, der in der regionalen Gastronomie sehr bekannt und deshalb nicht immer verfügbar ist.

Es wird traditionell ohne chemische Hilfsmittel gearbeitet. Die Weinlese erfolgt von Hand. Der Keller ist nach modernsten Methoden eingerichtet (z.B. pneumatische Presse). Ausschlaggebend ist das handwerkliche Können und Fingerspitzengefühl von Mr. Salen im Umgang mit dem Jahr für Jahr variierenden Lesegut. Er ist Weinbauer aus Überzeugung im wahrsten Sinn des Wortes, durchaus eigenwillig, und setzt, seine Vorstellungen von Weinbau und Wein von vor Augen, kompromißlos auf Qualität. Seine Tochter Carole tritt in die Fußstapfen des Vaters. Die Kritiken in der internationalen Weinfachpresse werden von Jahr zu Jahr besser (z.B. Guide des Vins des Sommeliers 1998, 16/20 Punkten für Cuvée Spéciale 1989, Guide des Vins des Sommeliers 1999 17/20 Punkten für Cuvée Valéria 1993, 18/20 Punkte für Vin Cuit).

Seit Anfang der 80er Jahre kenne ich die Weine der Domaine Les Bastides. In meinem eigenen Keller reifen ältere Jahrgänge des Cuvée Spéciale( z.B. 1989, sehr guter Jahrgang, komplex oder 1990, guter Jahrgang, vollmundig, schokoladig) Ihr Lagerpotential ist nach wie vor nicht ausgereizt.

### Cuvée Valéria

Der große Wein der Domaine aus Cabernet-Sauvignon (50%), Grenache (45 %) und Mourvèdre (5%). Ausbau im großen Eichenfaß (kein Barrique) je nach Jahrgang für 18-24 Monate. Lange Lagerfähigkeit. Im Jahresdurchschnitt Aromen von Kräutern der Provence in Verbindung mit Fruchtnoten und, in jungen Jahren, deutlichem Tannin. Gute Jahrgänge entwickeln nach ca 5 Jahren einen fruchtig, üppigem Geschmack ergänzt von einer feinen Holznote (z.B. 1986 und 1990). Wird in weniger guten Jahren (z.B. 1987, 1991) nicht erzeugt. Jahrgang 1994 fällt aus, Hagel hat die Ernte vernichtet.



#### Jahrgang 1993:

Pflaumen, Kirschen, Karamel und schwarze Oliven. Komplex. Verspricht, sich vergleichbar den sehr guten Jahrgängen 1985, 1988 und 1989 zu entwickeln. Trinkempfehlung: ab sofort, mindestens 1 Std. lüften. Optimal sind große Burgundergläser (der Wein kann seine Komplexität entfalten) und 15-17 Grad Trinktemperatur (die Fruchtaromen kommen zur Geltung). Lagerfähig bis mindestens 2008.

**Nr. 2293: ausverkauft**

wie oben in Magnumflasche 1,5 l wachsversiegelt:

**Nr. 2393 Magnum 1,5 l ausverkauft**



#### Jahrgang 1995:

Pflaumen, Kirschen, Karamel und schwarze Oliven. Komplex. Verspricht, sich vergleichbar den sehr guten Jahrgängen 1985, 1988 und 1989 zu entwickeln. Trinkempfehlung: ab sofort, mindestens 1 Std. lüften. Optimal sind große Burgundergläser (der Wein kann seine Komplexität entfalten) und 15-17 Grad Trinktemperatur (die Fruchtaromen kommen zur Geltung). Lagerfähig bis mindestens 2008.

**Nr. 2295 € 12,50 (16,67 €/Liter)**

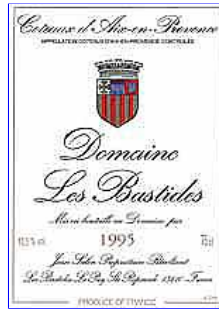
wie oben in Magnumflasche 1,5 l wachsversiegelt:

**Nr. 2395 Magnum 1,5 l € 29,- (19,33 €/Liter) inkl. gesetzlicher MwSt**

**Aufpreis Holzkiste: € 5,- inkl. gesetzlicher MwSt**

## Cuvée Tradition

Harmonisch, fruchtig und vollmundig aus Grenache (70%), Carignan (20%) und Cinsault (10%). Für Freunde des traditionellen provençalischen Geschmackstyps. Meine Empfehlung, wenn es mal kein Cabernet-Wein sein soll.



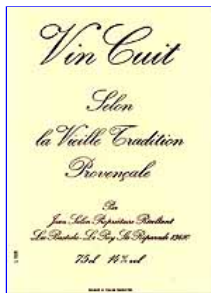
### Jahrgang 1996:

Karminrot. Vollfruchtig, Kirsche, Pflaume und Brombeere. Uppig. Besser kann man die traditionelle Grenachetraube nicht vinifizieren. Ein vollmundiger, weicher Wein, den man aus großen Gläsern (optimal Burgunderglas) genießen sollte.

Trinkempfehlung: ab sofort - (gut lüften, sonst verschenkt man einen Teil des Aromas). Lagerfähig bis mindestens 2005.

Nr. 2196 ausgetrunken

## Vin Cuit



Spezialität, ist in ihrer Art in der Provence einmalig (Produktion ca 5000 Flaschen/Jahr). Entgegen dem in der Provence üblichen Verfahren (Wein, Alkohol- und Mostzusatz) gewinnt Jean Salen seinen Vin Cuit einzig aus Trauben uralter Grenache-Rebstöcke. Der Traubenmost wird ca 6 Stunden erhitzt, um den Saft zu konzentrieren. Durch die noch verbliebenen Eigenhefe-Kulturen setzt von selbst die Gärung ein (ca 1,5 Monate). Ergebnis ist ein edelsüßer, kräftig rosé/bernstein-farbener Dessertwein. Im Gegensatz zu bekannten Dessertweinen wie "Vin Santo" aus der Toskana oder Muscat aus dem Süden Frankreichs, ist er mit 14% nur mäßig alkoholisch. Komplexe Duft- und Geschmacksvielfalt, läßt sich nur schwer beschreiben. Ein flüssiger Korb vollreifer Obstes. Kronender Abschluß eines festlichen Menüs.

Trinkempfehlung: jung zu fruchtigen Desserts. Sehr gut gekühlt (am besten aus vorgefrosten Dessertweingläsern)

Nr. 2999 ausgetrunken

## BEURTEILUNGEN IN DER WEINFACHPRESSE

### Guide des Vins des Sommeliers, Criterion/Fleurus, Paris 1999

Cuvée Valéria 1993:

Robe dense aux reflets rosés. Nez très ouvert sur les fruits noirs avec des notes de cépages de terroir et de garrigue. Bouche ample, riche et dense sur une belle structure tannique, fine et généreuse. Encépagement essentiellement en grenache, et cabernet sauvignon sur 30 hectares de vignes. De tout petits rendements (35 hectolitres par hectaire), élevage pendant 3 ans en cuves avant la mise en bouteille. Un vin superbement équilibré qui ravira plus d'un amateur. Très belle persistance également. 17/20

Dichte Farbe mit rosa Reflexen. Starker Duft von schwarzen Früchten geprägt vom Terroirs seiner Trauben und der provençalischen Kräuterheide (Garrigue). Vollmundig, reich und dicht mit einer schönen Tanninstruktur, fein und nobel. Im wesentlichen aus Grenache und Cabernet-Sauvignon aus 30 ha Weinberg erzeugt. Sehr kleiner Ertrag (35 hl pro Hektar), 3 Jahre im Eichenfaß (cuve) ausgebaut vor der Flaschenabfüllung. Ein ausgezeichnet ausbalancierter Wein, der bereits jung begeistert, jedoch zugleich eine sehr gute Lagerfähigkeit besitzt. 17/20 Punkte. (eigene Übersetzung).

Vin Cuit:

Robe rose orangé ambré. Nez très complexe sur des arômes de melon, pêche et fruits rouges à baie, rehaussé de notes de pain d'épices, bouche tendre et fine, élégante et lounge... Toute petite quantité de production malheureusement pour ce vin original et tellement savoureux. Il était autrefois servi sur les 13 desserts provençaux. A découvrir absolument. 18/20

Roséfarben, mit orange- und bernsteinfarbenen Einschlag. Sehr komplexe Nase mit den Aromen von Melone, Pfirsich und roten Früchten, verstärkt durch Gewürznoten. Milder feiner Geschmack, elegant und langer Nachhall. Leider wird nur eine sehr kleine Menge von diesen besonderen und sehr delikaten Wein erzeugt. Er wurde früher zu den 13 provençalischen (Weihnachts-) Desserts getrunken. Unbedingt probieren. 18/20 Pkt. (eigene Übersetzung).

### Roger Voss: Frankreichs Regionalweine, Hallwag 1995/96

„In dieser Domaine werden mit biologischem Anbau aus den herkömmlichen Rebsorten rote und rosé Coteaux d'Aix-en-Provence erzeugt. Der rote Rouge Tradition ist ein Verschnitt aus Grenache, Mourvèdre und Cinsault. Die Cuvée Spéciale besteht aus 50 % Cabernet-Sauvignon ...“

### Hubrecht Duijker: Weinstraßen Frankreichs, Hallwag 1991

„Saubere rote „Cuvée Spéciale“, im Faß ausgebaut ...“

### Hubrecht Duijker: Die besten Weine „Rhône und Südfrankreich“, Albrecht Müller Verlag, Rüslikon-Zürich

„Seit 1976 vinifiziert Jean Salen auf seiner Domaine „Les Bastides“ seine Weine selbst, und er macht dies sehr sachkundig. Vor allem sein Rotwein wird weithin geschätzt. Im Cuvée Spéciale riecht man das Vanillearoma, das von der Holzlagerung kommt (18-24 Monate in Fudern). Ein etwas herber Geschmack, der mit zartem Tannin ausklingt ...“

**Guide des Vins des Sommeliers, Criterion/Fleurus, Paris 1998**

Cuvée Spéciale 1989:

Beaucoup de densité et une très belle matière première, l'évolution de ce millésime a produit des vins racés et d'une grande complexité aromatique. À boire avant: 2010. 16/20. Ouvrir 2 h avant. Servir en carafe à 17°.

---

**Bioweine - Online Alfred Trenz - Wölkersdorf 1 D-91281 Kirchentumbach**

E-Mail [info@bioweine-online.com](mailto:info@bioweine-online.com); Tel. 09647-8124

[Startseite](#)