

[Zur Startseite](#)

Domaine Richeaume

Côtes de Provence



INFORMATIONEN ZUM WEINGUT

Das Weingut Domaine Richeaume befindet sich am Fuß des nach Süden abfallenden Sainte-Victoire-Gebirges ein paar Kilometer östlich von Aix-en-Provence.

Die landwirtschaftliche Vielfalt - Getreide, Futteranbau, Oliven, Mandeln und Weintrauben - macht augenfällig, wie Dr. Henning Hoesch seit 1975 an der Verwirklichung seines Konzeptes für ein Weingut arbeitet. Um Reben auf natürliche Weise zu hegen, braucht es eine gesunde Landwirtschaft mit Fruchtwechsel, natürliche Düngung, Wald und Quellen.

Die wichtigsten Helfer beim Rebbau sind die Mikroorganismen des Bodens. Sie zu erhalten und zu stimulieren bedarf es der organischen Düngung. Entsprechend dem Kreislauf der Natur kommen die Abfallprodukte der Domaine dem Weinberg zugute: Schafmist, Stroh und Trester werden zu Kompost verarbeitet. Außer den Reben werden daher auch Getreide und Klee angebaut: Nahrung für die 150 Schafe, die auf Richeaume überwintern. Der reiche Kompost wird im Frühjahr in den Weinbergen ausgebracht und regt die Fruchtbarkeit des Bodens an.

Das an den Hängen des Montage Sainte-Victoire sich abregnende Wasser sammelt sich am Fuß des Berges. Im sandig-steinigen Boden bilden sich Quellen, die die Weinfelder entwässern und dann gefaßt zum Hof geführt werden, um auf dem Kellerdach ein Kühlungsbecken zu speisen.

Der Hektarertrag der insgesamt 25 ha liegt zwischen 30 und 50hl. Die Weinlese geschieht von Hand.

Domaine Richeaume ist als Ök Weinbetrieb zertifiziert (Qualite-France SAS, "Le Guillaumet 92046 Paris La Defense Cedex, FR-AB10: Certificat AB 2007-2440 / 14098).

Cuvée Columelle

Cuvée aus Syrah (80%), Cabernet-Sauvignon (10%) und Grenache (10%). Benannt nach einem großen Agronomen der römischen Antike, der den Landbau und die Weinsorten seiner Zeit beschrieb. Komplexer, harmonischer Rotwein, der heute ein Gütesiegel der Domaine Richeaume ist.



Jahrgang 2004:

Betörend offene Frucht, fast marmeladig (Sauerkirsche, Heidelbeere). Süßholz, dezente Tannine. Der Jahrgang mit sehr guter Trinkreife. Ein Genuss.

Trinkempfehlung: ab sofort. Etwas Lüften ist zu empfehlen.

Lagerfähig bis mind. 2013 - noch weiter reifefähig.

Nr. 5304 25,- € (33,33- €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt



Jahrgang 2005:

Offenfruchtiger Rotwein mit Kirsch/Johannisbeerenoten und harmonischer Tannin-Struktur.

Trinkempfehlung: . Gut gelüftet bereits jetzt ein großer Trinkspaß.

Lagerfähig bis mind. 2015 - sehr reifefähig.

Nr. 5305 21,- € (28,- €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt

Syrah

Rebsorte aus dem mittleren Rhönetal. Ergibt langlebige Weine. Die kurze Zeit der optimalen Reife erfordert eine zügige Lese, die Mitte September abgeschlossen ist. In neuen Holzfässern ausgebaut. Dunkelviolett, aromatisch, reich und gut strukturiert. Sollte nicht vor dem dritten Jahr getrunken werden. Für manche der gelungenste Rotwein der Domaine Richeaume.



Jahrgang 2005:

Fruchtiger Rotwein mit Kirsch/Johannisbeerennoten und harmonischer Tannin-Struktur. Ein Edel-Syrah vom Feinsten.

Ältere Jahrgänge :

Auf Anfrage, da nur noch Einzelflaschen verfügbar. Preis 25,- Euro/Flasche. Die noch verfügbaren Jahrgänge können dann mitgeteilt werden.

Der Jahrgang 2005 wurde noch vergleichbar mit Columelle 2005 ausgebaut, ab Jahrgang 2006 ist Syrah von Domaine Richeaume einfacher ausgebaut und entsprechend günstiger. Hier erhalten Sie noch aus eigenem Lagerbestand den letzten komplexen Syrah-Jahrgang der Domaine Richeaume, welcher dem Edel-Syrah "Les Terrasses" nur wenig nachsteht.

Trinkempfehlung: . Gut gelüftet bereits jetzt ein großer Trinkspaß.

Lagerfähig bis mind. 2015 - sehr reifefähig.

Nr. 5405 21,- € (28,- € /Liter) inkl. gesetzl. MwSt

Les Terrasses

Der neue Spitzenwein von Domaine Richeaume



Jahrgang 2005:

Nach dem großen Feuer 1989 im Sainte Victoire Gebirge wurden in den abgebrannten garrigues- und kieferbestandenen Hügeln der Domaine Richeaume während der Jahre 1994 bis 1996 Bruchsteinterrassen angelegt, auf denen Syrah-Reben angepflanzt wurden. Der rote warmstrahlende Boden, in dem schon vor 150 Millionen Jahren Dinosaurieereier ausgebrütet wurden, lässt die Rebstöcke prächtig gedeihen. Gemäß den Methoden des kunstvollen Rebanbaus in den Steillagen der Flusstäler ist jeder Rebe ein Stützstock beigegeben. So entwickelt sich die Pflanze individuell und erfährt die, das Blattwerk und den Ertrag ordnende, Hand des Winzers. Ein neuer Wein mit der Lagenbezeichnung Les Terrasses ist entstanden in der besten Tradition des europäischen Weinbaus. Les Terrasses ist von ungeheurer Dichte und Komplexibilität, im Geschmack pfefferig mit langem Finale.

Tiefgründiger junger Ausnahmewein, noch etwas verschlossen. Der Wein sollte noch etwas gelagert werden für optimalen Trinkgenuß. Die Syrahtraube in Höchstform.

Trinkempfehlung: gut gelüftet ab ggf. ab sofort , gewinnt noch durch Lagerung.

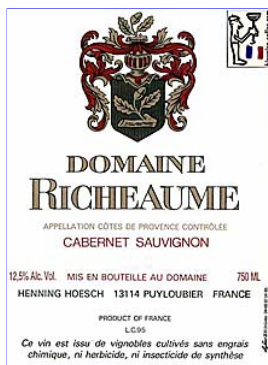
Nr. 5505 33,- € (44,- € /Liter) inkl. gesetzl. MwSt

Lagerfähig sicher bis mindestens 2015.

Cabernet-Sauvignon

Cabernet-Sauvignon hat den Ruhm von Domaine Richeaume begründet. Auch wenn inzwischen Cuvée Columelle und Syrah populärer geworden sind (durch entsprechende Empfehlungen von den Weinpapsten und regelmäßige Erwähnung in der Fachpresse, steht Cabernet-Sauvignon diesen Weinen in nichts nach. Die geringere Bekanntheit schlägt sich positiv im günstigeren Preis nieder.

Mein Tipp für optimales Preis/Leistungsverhältnis bei Weinen der Domaine Richeaume.



Jahrgang 2005:

Herbfruchtiger, junger Wein mit Noten von schwarzer Johannisbeere. Feine reifefähige Tannine vom behutsamen Ausbau im Barrique.

Der Wein steht in der Qualität dem Syrah und Cuvée Columelle in nichts nach. Optimales Preis/Leistungsverhältnis.

Trinkempfehlung: ab sofort, 1 Stunde Lüften ist zu empfehlen.

Nr. 5205 17,- € (22,67 €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt



Jahrgang 2006: neu!

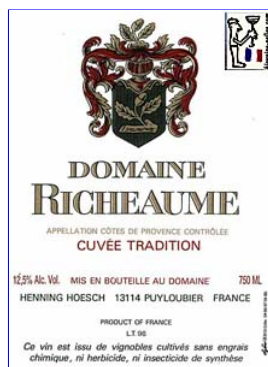
Neuer Jahrgang bereits verfügbar.

Trinkempfehlung: noch etwas unreif, sollte noch etwas gelagert werden. (Empfehlung zum Einkellern). Mehr Trinkgenuß bietet im Augenblick der Jahrgang 2005.

Nr. 5206 16,- € (21,33 €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt

Cuvée Tradition

Traditioneller provençalischer Geschmackstyp aus Grenache (70%) und Syrah (30%). Kann vergleichsweise jung getrunken werden.



Jahrgang 2007:

Füllig, dicht, Brombeer- und Kräuternoten. Der "Kleine" von der Domaine Richeaume kann begeistern. Ein "Botschafter" des provençalischen Weinstils.

Trinkempfehlung: ab sofort.

Nr. 5107 13,- € (17,33 €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt

Carignan

Eine alte Rebsorte in Meisterhand



Jahrgang 2006: neu

Die sehr alte Rebsorte, bringt auf Domaine einen hochinteressanten, aromatischen Rotwein mit früher Trinkreife hervor, untermalt von den feinen Tanninen des Barriqueausbaus. Wer die Carignan eher als Massentraube zur Erzeugung wenig akzentrierter, alkoholstarker Rotweine kennt, wird die Sorte hier mal von ganz anderer Seite erleben: Volle Brombeerfrucht, gut strukturierte reife Tannine, ein Genuß.

Trinkempfehlung: ab sofort. Etwas Lüften ist zu empfehlen.

Nr. 5606 14,-- € (18,67 €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt

Viognier

Die Weißweinspezialität von Domaine Richeaume



Jahrgang 2006:

Aus dieser Traubensorte werden am oberen Ende des Rhonetales die teuersten Weißweine Frankreichs erzeugt (Condrieu und Cote Rotie). Der Viognier bringt schwere, tiefgoldene Weißweine mit dem vollem Bukett vom reifen Obst hervor (Aprikose, Pfirsich, Birne). Manchmal entdeckt man auch Maiglockchen. Die Enthusiasten sind von dieser Rebsorte hingerissen, die sehr geringe Erträge erwirtschaftet und sorgfältigen Ausbau erfordert.

Der Wein von Domaine Richeaume kommt aus südlicherer Lage in Frankreich, subtiler Ausbau im Barrique (dezente Holznoten, die Frucht steht im Vordergrund) hat einen sehr edlen, hocharomatischen Wein hervorgebracht. Ein Weißwein, den man nicht vergißt.

Trinkempfehlung: ab sofort.

Nr. 5706 - leider ausverkauft

Olivenöl

Die Ölspezialität von Domaine Richeaume



Ein Klick auf das Bild zeigt das Etikett im Detail

Huile d'Olive Vierge Extra - Première Pression à froid:

Naturbelassenes Olivenöl. Die fruchtige Sorte Aglandeu zusammen mit der milden Grossane und der dickblättrigen, frostunempfindlichen, im Geschmack aber zarten Bouteillan ergeben ein Öl von höchster Qualität, das man zu Recht als die Quintessenz der Landschaften von Arles bis Nizza bezeichnet hat.

Der Wein von Domaine Richeaume kommt aus südlicherer Lage in Frankreich, subtiler Ausbau im Barrique (dezente Holznoten, die Frucht steht im Vordergrund) hat einen sehr edlen, hocharomatischen Wein hervorgebracht. Ein Weißwein, den man nicht vergißt.

Mindesthaltbarkeit: bis Ende 2010.

Nr. 5900 0,5 l € 9,90 (19,80 €/Liter) inkl. gesetzl. MwSt

BEURTEILUNGEN IN DER WEINFACHPRESSE

Robert Parker´s Newsletter - Juni 1997

The outstanding 1995 Cuvée Columelle (an 80% Syrah, 10 % Merlot and 10 % Cabernet-Sauvignon blend aged in 100 % new oak casks) offers gobs of toasty sweet vanillin in its aromatics, as well as copious quantities of blackcurrant and herb-tinged cherry fruit that balances out the wood. Ripe, full-bodied, and sweet, with a layered palate feel, this spicy, richly nuanced wine can be drunk now and over the next 10-12 years. ...

Vinum, Heft Juli/August 1998 - Guide Vinum „Europäische Bioweine“

Cuvée Columelle 1996: „Sattes Purpur: nochholzgeprägte Nase, nach Belüftung Frucht: kräftig und saftig im Mund, herbes, kantiges Tannin. Gut gefiel auch der Domaine Richeaume Côtes de Provence Syrah 1996.“ Vinum-Bewertung: 3 Sterne, 2 Münzen: überdurchschnittliches Qualitäts/Preisverh., günstigste Bezugsquelle: Alfred Trenz-Bioweine aus der Provence.

Alles über Wein, Heft 1/1998 - Test „Internationale Bioweine“

Am stärksten verbreitet ist der Bioweingedanke in Frankreich. Rund 1000 Winzer, zum Teil in Genossenschaften, mit knapp 3 Prozent der Anbaufläche sind in den Verbänden Nature & Progrès, FNAB, FESA, Terre et Vie, UNIA und Demeter engagiert. Zwar ist die Zahl im Verhältnis zu Deutschland oder Österreich nicht so groß, doch dafür ist die Präsenz im Qualitätsanbau überdurchschnittlich.

Das gilt in erster Linie für die Provence, wo ... die Domaine Richeaume des Rheinländers Dr. Henning Hoesch regelmäßig mit der hauptsächlich aus Cabernet-Sauvignon und Syrah bestehenden Cuvée Columelle

sowie rebsortenreinen Syrah- und Cabernet-Sauvignon-Weinen zu den interessantesten Erzeugern der Region zählt.

Testergebnisse: 3. Platz für Cuvée Columelle 1995 (besten Provence-Wein), 7. Platz für Syrah 1995.

Alles über Wein, Heft 4/1997 - Thema: Côtes de Provence

„Der von Paul Cézanne unzählige Male verewigte Trauberg Sainte-Victoire steht heute für das in punkto Zusammenhalt und Image am weitesten fortgeschrittene Terroir der Côtes de Provence. Einer ihrer Winzer findet seit vielen Jahren international Beachtung: Henning Hoesch, Erbe der berühmten Dürerer Industriedynastie. Seine Domaine Richeaume gibt ein herausragendes Beispiel dafür, wie Weinbau nach ganzheitlichen Konzepten funktioniert.“

Neuestes Element sind mit Syrah bestockte, durch Natursteinmauern befestigte Terrassen, die zugleich als Feuerschutz dienen. Der Ruhm gründet sich auf die Rotweine. Die aus Syrah, Cabernet und Grenache zusammengestellte Cuvée Columelle hat 1995 ihren bisherigen Gipfel erreicht (schwarz, sehr dicht, sehr reife Beerenfrucht, intensive Würze, Lakritz, enorme Kraft, neues Holz, große Materie, viel Zukunft, 17,5/20 Punkte)

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

„Die Domaine Richeaume liegt am Fuße des Mont Sainte-Victoire. Der deutsche Besitzer Henning Hoesch hat den stillvollsten Keller der Provence, der gleichzeitig sehr modern ist. Er bearbeitet sein Land ohne Insektizide und sonstige Pflanzenschutzmittel, setzt kaum Schwefel ein und filtriert nur einmal. Die Rotweine sind hervorragend ...“

Der Feinschmecker, Heft 8/1999, Sonderbeilage Provence/Côtes d'Azur

Henning Hoesch aus der Dürerer Industriellen-Dynastie hat auf seinem Gut den Traum vom ganzheitlichen Leben verwirklicht. Der schlägt sich für Weinfreunde in großartigen Syrahs und der herausragenden Cuvée Columelle" nieder.

Bioweine Online - Alfred Trenz - Wölkersdorf 1 D-91281 Kirchenthumbach

E-Mail info@bioweine-online.com; Tel. 09647-8124

[Startseite](#)
