

***Chapoutier Dinner
Artnet am Franziskanerplatz
Donnerstag, den 15. März 2012
1900 Uhr***

Chapoutier

Das Haus Chapoutier gehört in der Weinwelt zu den großen Namen an der Nord-Rhone. Seit im Jahre 1990 Michel Chapoutier die Leitung des Weingutes vom Vater Max übernommen hat, haben Qualität und Ruf des Hauses Chapoutier ständig zugenommen. Insbesondere die Hermitage- und die Chateauneuf du Pape-Weine werden in der internationalen Fachpresse hoch gelobt.

Die Weine von Hermitage wachsen auf dem gleichnamigen Berg mit seinen steilen, südwärts gerichteten Terrassenlagen. Der Granitboden, der dünn mit unterschiedlichsten Bodenarten bedeckt ist, ist ein idealer Wärmespeicher. Die Trauben können so zu vollendeter Reife gelangen und bringen Weine von unglaublicher Frucht und Intensität hervor, die sie oft noch im hohen Alter besitzen. Aufgrund ihres hohen Gerbstoffgehaltes brauchen sie eine lange Reifezeit und offenbaren ihre wahre Größe mit all seiner Aromenfülle oft erst nach Jahrzehnten der Lagerung.

Die großen weißen Einzellagenweine von Chapoutier, wie L'Ermite; Le Méal und De l'Orée werden ausschließlich aus Marsanne gekeltert. An diesen Weinen zeigt sich, welche Fülle und Kraft diese Traube hervorzubringen vermag. Gilt sie im Allgemeinen eher als rustikaler Vertreter, so demonstriert Chapoutier, dass sie sich nicht nur durch Opulenz auszeichnet, sondern dem Wein auch Finesse verleihen kann. Legendär ist auch das Lagerpotenzial: in hervorragenden Jahrgängen lassen sich Chapoutiers Marsanne-Weine ohne Bedenken auch an die Enkel weitergeben.

Mit der Übernahme durch Michel im Jahre 1990 hat das Haus Chapoutier seine Philosophie grundlegend geändert. Michel ist ein bekennender Verfechter des biodynamischen Weinbaus und hat demgemäß das ganze Weingut umgestellt. Die Folge war und ist ein unglaublicher Qualitätsschub. Filtration und Schönung sind mittlerweile ein Fremdwort im Hause Chapoutier. Die alten Kastanienholz- Fässer wurden durch solche aus Eiche ersetzt, wovon ein Teil neu ist. Die Weine werden je nach Lage und Parzelle sowie Jahrgang unterschiedlich ausgebaut. Michel Chapoutier verzichtet ganz bewusst auf einen einheitlichen Stil des Hauses, um terroirtypische und individuelle Weine zu erzeugen. Die Weine präsentieren sich heute mit Konzentration, Schlift und Authentizität.

Menü

Gänseleber „Waldorf“

Sellerie, Äpfel, Walnüsse

Tatare vom Taschenkrebs

Zitrusfrüchte, Avocado, Kardamom

Erdäpfel-Olivenöl Ravioli

Glaciertes Kalbsbries, Spinat, Olivenschaum, Parmaschinken

Rouget

Châteauneuf Risotto, Radiccio

Lamm „provinciale“

Gemüse, Gewürz-Couscous

Schwarzwälder Kirsch einmal anders

Valhrona Schokoladenganache, Kirschenragout, Stracciatellaeis