

00143420 | 2020

VIRECOURT ROUGE

Famille Ducourt

Frankreich
Bordeaux

trocken

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

ARTIKELBESCHREIBUNG

Bei den Ducourts trägt jeder seinen Teil der Verantwortung: Vater Philippe in den Weinbergen, Sohn Jérémy in der Kellerei. Wie gut dieses Konzept aufgeht, beweist ihr rubinroter Virecourt. Rund und ausgewogen mit klassischen Noten von Cassis und einem Hauch Zeder lässt er sich ab sofort wunderschön genießen

Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Geflügel

HERKUNFT

Qualitätsstufe	AOP - Appellation d'Origine Protégée (AOC)

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3287140001617 3287148002074

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	4.3 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Famille Ducourt 33760 Ladaux FR

WEINNOTIZ

Farbe: tiefes Rubinrot mit violetten Glanzlichtern.
Duft: in der Nase duftige Aromen von roten und schwarzen Früchten (Schwarze Johannisbeeren), unterlegt mit feinen Noten von Zeder und Vanille.
Geschmack: am Gaumen harmonisch rund und ausgewogen mit leicht mineralischen Noten im Finale
Zu Fleisch und Geflügel vom Grill oder aus der Pfanne, den aromatischen Gerichten der mediterranen Küche (mit oder ohne Fleisch), warmer Quiche Lorraine oder auch zu mittelkräftigem Käse

WEINBEREITUNG

In der Gemeinde Romagne, in der hügeligen Landschaft zwischen Dordogne und Garonne bewirtschaftet Virecourt-Weinbergsmanager Philippe Ducourt seine Reben nach nachhaltigen integrierten Anbaumethoden. Die lehmig-tonigen Böden zwischen den Rebzeilen werden begrünt, die Reben in niedrigem Guyot an Spalieren erzogen, das Laub ausgedünnt und im Sommer eine konsequente Grünlese durchgeführt, um im Herbst maximal gesunde, aromatisch intensive und ausdrucksvolle Trauben zu ernten.
Auf Virecourt bewirtschaftet Philippe Ducourt die Weinberge nach der natur- und umweltbewussten integrierten Anbaumethode: die Böden werden begrünt, die Reben in niedrigem Guyot Rebschnitt an Spalieren erzogen, das Laub ausgedünnt und im Sommer eine konsequente Grünlese durchgeführt, um im Herbst maximal gesunde und aromatisch ausdrucksvolle Trauben zu ernten. Die Trauben werden nach und nach bei optimaler Reife gelesen und umgehend in die Kellerei, in die önologische Obhut von Philippes Sohn Jérémy gegeben. Der Kellermeister lässt die entrappten Trauben zunächst eine Weile kalt maischen und anschließend drei Wochen sanft, bei kontrollierten Temperaturen im Edelstahltank vergären. Nach abgeschlossener Gärzeit werden die Weine behutsam abgezogen und im Edelstahltank ausgebaut.
Die Geschichte der Familie Ducourt beginnt in Hourc, einem kleinen Dorf der Gemeinde Ladaux, irgendwo im Entre-Deux-Mers. Hourc bedeutet im gascognischen Dialekt 'Ofen'. Das Dorf erhielt diesen Namen, weil hier im Mittelalter die gesamte Gemeinde zum Brotbacken zusammenkam. Das Mehl wurde in der Mühle von Haurets gemahlen. Nur wenige Schritte entfernt von Château des Combes, ebenjenem Château, auf dem sich 1858 die Familie Ducourt niederließ und auf dem wenig später Urgroßvater Ducourt zum Winzer wurde.
Alle nachfolgenden Generationen setzten sein Werk fort. Selbst unter schwersten Bedingungen (Reblaus, Mehltau, Weltwirtschaftkrise, zwei Weltkriege...) hielten sie das Weingut am Leben. Und bereiteten damit das Terrain für Henri Ducourt, mit dem in den 1950er-Jahren eine neue Ära für den Familienbetrieb begann. Dynamisch, couragiert, zielstrebig brachte Henri das Weingut auf Vordermann. Anfangs allein, später unterstützt von seinen drei Kindern Bernard, Marie-Christine und Philippe Ducourt. Sukzessive modernisierte und erweiterte er den Besitz. Aus dem neun Hektar großen Weingut Château des Combes wurde eines der größten unabhängigen bordelaiser Weinbau-Unternehmen mit insgesamt rund 500 Hektar Rebfläche, verteilt auf dreizehn Weingüter im Entre-Deux-Mers und Saint-Emilion.
Über alle Generationen unverändert blieb jedoch die Philosophie und Maxime der Familie: die Bereitung ehrlicher Weine, die das Beste ihrer Herkunft zum Ausdruck bringen, die auf die langjährige Erfahrung der 'Alten' ebenso bauen können die auf die neuesten Erkenntnisse und modernen Technologien der 'Jungen' für exquisite Qualität und höchsten Weingenuss.

PRODUZENTEN-INFO

Seit dem Erwerb des Château des Combes in Ladaux im Jahre 1858 sind die Ducourts eine Winzerfamilie. Den Weg zum heutigen Unternehmen bahnte indes Henri Ducourt, der knapp hundert turbulente Jahre später die Leitung übernahm. Mit gezielten Investitionen verlieh er dem Stammhaus neuen Glanz und umgab es nach und nach mit weiteren Weingütern. Die Vignobles Ducourt besitzen heute rund 490 ha Reben im Entre-Deux-Mers und Saint-Émilion, aus denen Henris Kinder und Enkel ihre feinsten Qualitätsweine bereiten, von traditionellem Bordeaux bis zu trendigen Bistroklassikern.
Die Weinberge der Region zeichnen sich durch sanfte Hügel und eine große landschaftliche Vielfalt aus. Mit ihren kalkhaltigen und lehmigen Böden bieten sie dank optimaler Wasserspeicherung und Drainage hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Diese Böden begünstigen die tiefe Verwurzelung der Reben

und die Entwicklung komplexer, mineralischer Aromen. Die Philosophie der Familie Ducourt unterstreicht, dass Qualität bereits im Weinberg beginnt. Jeder Weinberg wird sorgfältig gepflegt, um das Beste aus jeder Parzelle herauszuholen.