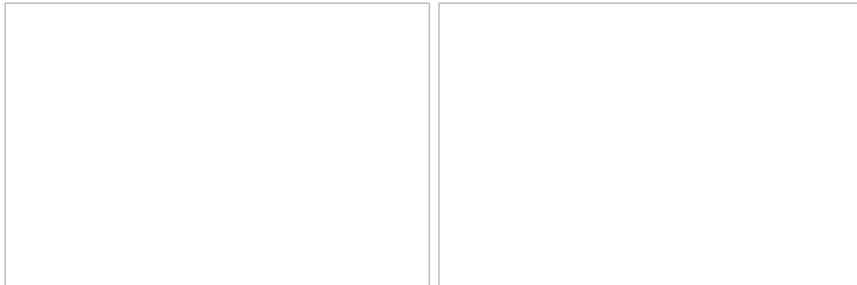


# CLASSIC DRIVER

## Château Capitoul: Wein Tour



**Das südfranzösische Château Capitoul - gelegen im Languedoc zwischen Narbonne und dem Mittelmeer - erstreckt sich inmitten des klassifizierten La Clape-Anbaugebietes. Seit nunmehr 20 Jahren widmet sich der Besitzer Charles Mock mit tagtäglicher Leidenschaft und dem Streben nach bester Qualität den 65 Hektar Rebfläche.**



Ein „coup d’oeil“ (dt. kurzer Blick) auf die Geschichte dieses Weingutes und den Lebenslauf seines Winzers erklärt, warum die Weine vom Château Capitoul ein wahres Highlight innerhalb der Produktpalette unzähliger Weine aus dem Midi darstellen. Schließlich wird Wein in der Region La Clape schon seit Ende des 2. Jahrhunderts vor Christus angebaut, damals initiativ durch Julius Cäsars Legionäre. Capitoul selbst wird geschichtlich erstmals im 12. Jahrhundert erwähnt, wobei das gegenwärtige Schloss Ende des 19. Jahrhunderts errichtet wurde.



Die Vorfahren von Monsieur Mock waren „pieds-noir“, also algerischer Abstammung, und Mitte des 19. Jahrhunderts dort bereits mit dem Weinbau vertraut. Das erste Weingut im Besitz der Familie erwarb Mocks Großvater. Es trug den wohklingenden Namen Maelma und gab diesen an den heute auf Capitoul erzeugten hervorragenden Rotwein auf höchstem Niveau weiter.



Die Familie investierte ihre in Algerien erwirtschafteten Gewinne ab 1930 in den Kauf einiger französischer Domänen in der Region um Narbonne, darunter auch das Château Capitoul. Charles Mock, 1956 geboren,

wächst im Elsaß auf, verbringt aber seine Kindheitsferien grundsätzlich auf Capitoul. Er wird Dipl. Ing. der Agrarwissenschaft, schlägt aber zunächst eine Militärlaufbahn bei der Marine ein. 1983 übernimmt er Château Capitoul und macht es zu einem bekannten Weingut, dessen Produkte bei Profis ihres Faches große Anerkennung finden und regelmäßig prämiert werden.

Eine Auswahl dieser exklusiven Gewächse, die auf fünf verschiedenen Bodenarten gedeihen und seit 1985 AOC-Status genießen, werden wie folgt empfohlen:

### Wein des Monats

MAELMA rouge Jhg. 2000

Diese erste große Cuvée von Capitoul, Frucht einer minutiösen Auslese der Lage, in konischen Holzbehältern vergoren, ist 18 Monate im neuen Eichenfass ausgebaut. Auf der Basis einer sehr schönen Struktur seidigen Tannins, ist dieser Wein eine Zusammensetzung vielfältiger Aromen, darunter Schattenmorelle, Himbeere, Johannisbeere mit sehr delikaten rauchigen Noten. Er enthüllt eine Natur von aussergewöhnlicher Konzentration, Länge und Gleichgewicht. Robert Parker gibt ihm dafür 90 Punkte!

Die Presse schreibt über diesen Wein: „...mit dieser Cuvée Maelma erntet Charles Mock die Früchte seiner Bemühungen, mit Capitoul Maßstäbe zu setzen. Nach einem Jahr Flaschenreife enthüllt dieser Wein ein bemerkenswertes Ausmaß und Tiefe, begleitet von mächtigen und seidigen Tanninen mit einem komplexen Bouquet von roten Früchten, Pflaume und feinen Noten von Unterholz, Leder und Rauch, präsentiert in einer sehr schönen Flasche...“ (Terre de Vins / Oktober 2003)



### Spitzenwein

Maelma rouge Jhg. 2000, Château de Capitoul 0,75 l: € 29,00

Zweifache Selektion der Trauben, 18-monatiger Ausbau im neuen Eichenfass; seidige Tannine, intensive Aromen von Schattenmorelle, Himbeere, Johannisbeere, Pflaume sowie rauchige Noten.

### Eleganz

Les Rocailles blanc Jhg. 2001, Château de Capitoul 0,75 l: € 11,50

Les Rocailles rosé Jhg. 2003, Château de Capitoul 0,75 l: € 8,50

Les Rocailles rouge Jhg. 2002, Château de Capitoul 0,75 l: € 9,50

Selektion der Trauben alter Rebstöcke, Handlese, Fassausbau innerhalb von 12-14 Monaten; schöne Farbe, üppiger Mund, Toast- und Fruchtaromen.

### Edel

Viognier Les Tardives blanc sec Jhg. 2000, Château de Capitoul 0,75 l: € 19,00

Sukzessive Handlese, Pressung nur ganzer Trauben und temperaturgeregelte Gärung, 28-monatiger Ausbau in neuen Eichenfässern. Goldene Reflexe mit einer kräftigen Note nach Honig, Aprikosen und Pfirsichen. Komplex und mächtig, aber dabei lebendig.

Eine Auswahl der beschriebenen Gewächse können reinsortig jeweils in 6er-Kartons bei der Weinagentur GEVENICH OHG bestellt werden.

Ebenfalls bietet Ihnen die Weinagentur GEVENICH OHG eine Zusammenstellung aller Weine innerhalb eines **Probierpaketes** an. Das Sortiment besteht aus zwölf Flaschen:

2 x Maelma rouge Jhg. 2000, Château de Capitoul 0,75 l

3 x Les Rocailles blanc Jhg. 2001, Château de Capitoul 0,75 l  
2 x Les Rocailles rosé Jhg. 2003, Château de Capitoul 0,75 l  
3 x Les Rocailles rouge Jhg. 2002, Château de Capitoul 0,75 l  
2 x Viognier Les Tardives blanc sec Jhg. 2000, Château de Capitoul 0,75 l

Preis: € 179,00 (inkl. Transport)

Beide Angebote bestellen Sie bei der Weinagentur GEVENICH OHG unter der Telefonnummer: +49 (0) 40 251 20 25 oder per eMail an [info@gevenich.de](mailto:info@gevenich.de)



### Route Touristique

Entdecken Sie die Schönheit und Einzigartigkeit des südfranzösischen Languedoc-Roussillon im Rahmen einer mehrtägigen Rundfahrt. Wurde bereits im Vorfeld Ihr Interesse für exzellente Weine eines aussergewöhnlichen Weingutes geweckt, so wäre eine Besichtigung des Château Capitoul inklusive einer von seinem Eigentümer Charles Mock geleiteten Weinprobe ein herrlicher Zwischenstopp. Hier erhalten Sie einige Tipps für Ihren Aufenthalt, Ihr kulinarisches Wohlergehen sowie einige zu besichtigende Sehenswürdigkeiten in der genannten Region:



Starten Sie in Montpellier, wo wir Ihnen den Aufenthalt im Hotel Relais & Châteaux Le Jardin des Sens sowie das Speisen in seinem Restaurant Relais Gourmand ans Herz legen ([www.jardin-des-sens.com](http://www.jardin-des-sens.com)).

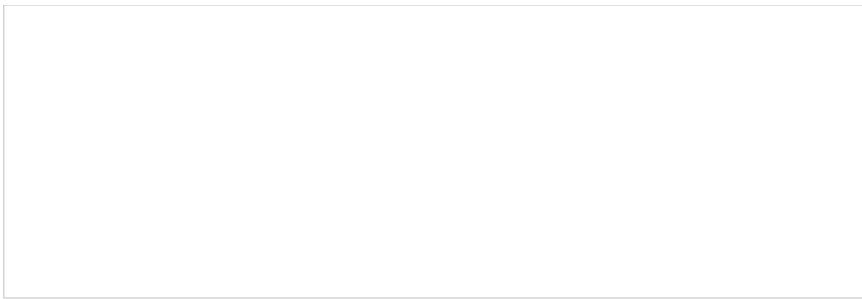
Ebenfalls kulinarisch verwöhnt werden Sie im Restaurant L'Olivier, 12 rue Aristide Olivier, F-34000 Montpellier. 25 km von Montpellier entfernt können Sie sich vom Charme eines mittelalterlichen Dorfes namens Saint Guilhem Le Desert ([www.saint-guilhem-le-desert.com](http://www.saint-guilhem-le-desert.com)) einfangen lassen sowie in der Umgebung unzählige, wunderbare Spaziergänge und Erkundungstouren unternehmen ([www.decouvrir-l-herault.com/st-guilhem.htm](http://www.decouvrir-l-herault.com/st-guilhem.htm)).

Eine Sehenswürdigkeit, die Sie in diesem Rahmen nicht versäumen sollten, ist die Abbaye de Valmagne, eine beeindruckende Zisterzienserabtei in Villeveyrac ([www.valmagne.com](http://www.valmagne.com)).

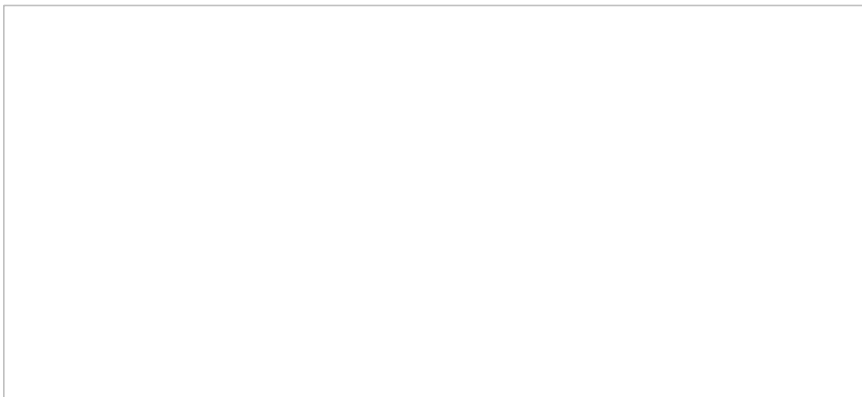
Setzen Sie Ihre Route in Richtung Narbonne fort, dort empfängt Sie eine Stadt, die Sie mit der Besichtigung der Cathédrale Saint Just, des Horrém Romain sowie vieler Museen lockt ([www.cathares.org/narbonne.html](http://www.cathares.org/narbonne.html)). Der Inhaber des Restaurants La Table de Saint Crescent / Palais du Vin, Route de Perpignan, F-11100 Narbonne empfängt Sie gerne, um Ihnen regionale kulinarische Köstlichkeiten näherzubringen. Und auch hier haben Sie wieder die Möglichkeit, eine altertümliche Abtei zu besuchen, die Abbaye de Fontfroide ([www.fontfroide.com](http://www.fontfroide.com)).



Château Capitoul und sein Besitzer Charles Mock empfangen Sie gern zu einer Schlossbesichtigung nebst Führung durch die Weinberge. Dabei erläutert Ihnen der Elsässer auf Deutsch im Rahmen einer Weinprobe die Geheimnisse des Erfolges seiner edlen Trauben (Château de Capitoul, Route de Gruissan, F-11100 Gruissan). Bei konkretem Interesse sprechen Sie bitte einen Besuchstermin des Châteaux direkt über unsere Agentur ab.



Beschließen Sie Ihre Rundreise mit einem Aufenthalt in und um Carcassonne ([www.carcassonne.org](http://www.carcassonne.org)), ca. 50 km von Narbonne entfernt. Übernachten und speisen Sie traumhaft im Hotel Relais & Châteaux Domaine d'Auriac ([www.relaischateaux.com/site/us/rc\\_auriac.html](http://www.relaischateaux.com/site/us/rc_auriac.html)) und entdecken Sie die für Ihre einmalige Silhouette bekannte Stadt.



Nach ausgiebigem Sightseeing schauen Sie gerne im Restaurant Hotel de la Cité, Place St. Nazaire, F-11000 Carcassonne vorbei. Auf Ihrer Rückfahrt in Richtung Montpellier ist die Routenplanung durch das Hinterland von Narbonne, dem Minervoisis-Weingebiet, sehr zu empfehlen. Ein Abstecher in das pittoreske Dorf Minerve ([www.cathares.org/minerve.html](http://www.cathares.org/minerve.html)) lohnt sich in jedem Fall. Als empfehlenswerte Restaurants seien hier die Auberge du Vieux Puits, 5 avenue Saint Victor, F-11360 Fontjoncouse sowie die Hostellerie du Château in F-11400 La Pomadere genannt.

## **Kontakt**

Weinagentur GEVENICH OHG  
Holzdamm 28-32  
20099 Hamburg

Tel.: +49 (0) 40 251 20 25  
E-Mail: [info@gevenich.de](mailto:info@gevenich.de)

## **Galerie**

**Hide gallery**

Hide gallery

**Source URL:** <https://www.classicdriver.com/de/article/ch%C3%A2teau-capitoul-wein-tour>

© Classic Driver. All rights reserved.