

Im Hérault, im Hinterland des Languedoc-Roussillon, finden wir das Weingut von LISSON. 1990 roden Iris und Claude Rutz-Rudel 2 ha Grüneiche auf dem Hügel hinter ihrem Hof, um die ursprüngliche Terrassenlandschaft mit ihren Mauern aus Natursteinen wieder sichtbar zu machen.

Auf den süd-südwestausgerichteten Hängen und auf den "faïsses", schmalen Terrassen, die oft nicht breiter als 5 m sind, pflanzen sie die Rebsorten, die sie besonders lieben: Pinot Noir (Spätburgunder) auf den Kalkböden ganz oben am Hügel, im alten Weinberg des Curé von Olargues. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Cot auf den Terrassen mit überwiegendem Kalkanteil, die hinter dem Hof den Hang hinaufklettern: Les Echelles (Leitern) de Lisson.

Mourvèdre, Merlot und Petit Verdot findet man auf den schieferhaltigen Böden hinter dem Haus und auf einer Parzelle in Arenenform, einmalig geschützt vor dem Nordwind, in der Lage der "Serre de Fenouillède": Les Cèdres (die Zedern).

Die Anbaumethoden richten sich nach der Lage und den Rebsorten: Gobelets (becherförmig geformte Rebstöcke) nach klassischer Dichte und Pflanzung (4 400 Stöcke pro Ha) für den Mourvèdre, Gobelets in hoher Anbaudichte (7 000 Stöcke pro Ha) auf hohen Einzelstützpfehlern für den Spätburgunder und Cordon de Royat mit Drahterziehung für die Cabernet Sorten (8 000 Stöcke pro Ha) auf den engen Terrassen.

Die Ertragsmengen werden absichtlich beschränkt durch einen kurzen Winterschnitt und, falls notwendig, das Aussortieren überzähliger Trauben im Juli. Die Arbeit im Weinberg folgt den Gesichtspunkten einer Landwirtschaft, die das natürliche Gleichgewicht von Boden, Pflanzen und Nützlingen respektiert, Dauerbegrünung schützt vor Erosion am Steilhang, gespritzt wird ausschliesslich mit Netzschwefel und Kupferkalkbrühe.

Die Trauben werden zum idealen Reifezeitpunkt in kleinen Kisten von Hand geerntet, in kleinen Edelstahltanks vergoren - ohne Zusatz von Fremdhefen - und auf einer vertikalen Presse gekeltert. Die Maischestandzeiten sind lang, mit täglichem Eindrücken des Tresterhuts aber ohne Einsatz von Pumpen. Auf den Einsatz von Schwefel wird, wo möglich, weitgehendst verzichtet. Es folgt ein mehrmonatiger Ausbau in Barriques. Die anschliessenden Verkostungen entscheiden darüber, wann der Wein von Hand auf Flaschen gefüllt wird. Dieser Zeitraum kann zwischen 12 und 24 Monaten variieren.

Die so ausgebauten Weine sind für eine lange Lagerung bestimmt. Um sie jung zu geniessen, raten wir, sie einige Stunden vor der Verkostung in eine Karaffe umzufüllen.

Die Weine sind immer ungeschönt und ungefiltert, um die Aromastoffe voll zu erhalten, ein leichtes Depot in der Flasche ist also normal.

# Lisson



Angebot Jahrgang 2006  
Reservierungsangebot  
Jahrgang 2007

**Iris Rutz-Rudel**

Lisson, F-34390 Olargues

Tel./Fax +33 (0)467978049

E-mail: [lisson@olargues.info](mailto:lisson@olargues.info)

Site Web: <http://www.olargues.info>

<http://lisson.over-blog.com>

Jahrgangsangebot 2006  
Reservierungsangebot 2007  
Gültig bis 31. Januar 2009

Liebe Freunde von Lisson,

Nach einem Jahr Pause finden Sie wieder unsere Lisson-Weine im Angebot: Gleich zwei Jahrgänge: den Jahrgang 2006, der seit April dieses Jahres auf der Flasche reift, sowie als Reservierungsangebot den Jahrgang 2007, den wir Anfang Dezember abgefüllt haben.

Der Jahrgang 2006 war im Bergland des Languedoc wieder ein sehr warmes Jahr mit geringen Ertragsmengen, aber hervorragender Reife. Es gibt nur eine einzige Cuvée aus diesem Jahrgang «Le Lisson» 2006, bestehend aus unseren beiden Cabernets, Merlot und petit Verdot, die wir zusammen mit unserem Mourvèdre ausgebaut haben. 200 exklusive Flaschen eines dichten, fast schwarzen Weins, der das gesamte Spektrum unseres Terroirs in einem sonnigen Jahrgang ohne übertriebene Hitze wieder spiegelt. Leider war auch in diesem Jahr das quantitative Ernteergebnis wieder geprägt von der Vorliebe von Wildschweinen und Dachsen für unsere Trauben.

Also wirklich ein rarer Tropfen, was seine Quantität, aber auch seine Qualität betrifft, der alles vereint, was wir von einem authentischen, wilden Lisson-Wein erwarten. Die Traubensorten wurden getrennt vergoren und dann gemeinsam im Barrique ausgebaut - wie immer mit größtem Respekt für ihre natürliche Entwicklung. Die Analyse bei der Abfüllung weist weniger als 10mg/l SO<sub>2</sub> aus (6mg/l freien Schwefel).

Für den Jahrgang 2007, der uns ebenfalls durch seine perfekte Reife erfreute, haben wir uns für einen Ausbau in neuen Barriques entschieden - eine Wiege, die uns dem außergewöhnlichen Potential der Weine angemessen erschien. Es sind konzentrierte Weine mit intensiven Fruchtnoten und ausladenden Tanninen. Die Weine werden mehr Zeit benötigen, um ihre Wildheit zu zähmen, als die des Jahrgangs 2005, der uns durch schon in ihrer Jugend geschmeidige Weine überrascht hat. 2007 ist eher vergleichbar mit 1999, 2001 oder auch 2003, also ein Wein mit hoher Lagerkapazität.

Angeichts der Knappheit des 2006 haben wir einige Flaschen des 2005 in unserem Keller zurückgehalten, die erst jetzt zum Verkauf frei stehen. Wir stellen Ihnen gerne gemischte Kartons zusammen - zusammen mit einigen Flaschen unseres Cèdres 2002 und der Échelles 2002 können Sie sich so ihre eigene "Vertikale" unseres Mourvèdre und unserer Cabernet-Assemblage bestellen.

Aktuelle Berichte aus Weinberg und Keller von Lisson finden Sie seit nun schon mehr als 3 Jahren ganzjährig auf unserem Winzerblog <http://weingut-lisson.over-blog.com>, der es uns erlaubt, in regelmäßigem Kontakt mit den Freunden unseres Weins und unseren Winzerkollegen zu stehen.

Natürlich sind Sie weiter herzlich eingeladen, sich selbst ein Bild von unserer Arbeit und unseren Weinen bei einem Besuch in Lisson zu machen. Ein kurzer Anruf oder eine Email genügen, damit wir uns die Zeit für einen herzlichen Empfang nehmen können.

Lisson im Dezember 2008



Preisliste 15. Oktober 2008

Le Lisson 2006 30,00  
limité à 3 bouteilles par commande

Offre Primeur millésime 2007  
Clos des Cèdres 2007 20,00  
à partir du 1.2.2009 22,00

Clos de Curé 2007 20,00  
à partir du 1.2.2009 22,00

Les Échelles de Lisson 2007 20,00  
à partir du 1.2.2009 22,00

Vieux millésimes  
Clos des Cèdres 2005 20,00

Clos de Curé 2005 20,00

Les Échelles de Lisson 2005 20,00

Clos des Cèdres 2002 24,00

Les Échelles de Lisson 2002 24,00

Le Bel Hazard (Rosé Merlot voilé)  
(2000/0,5l/) Apéritif 18,00

alle Preise ab Keller/Lisson  
Bankverbindung für Deutschland:  
Iris Rutz  
Konto: 1008502864  
BLZ: 30150200

# Lisson



Iris Rutz - Rudel Lisson, F-34390 Olargues Tel./Fax +33 (0)467978049

Site Web: [www.olargues.info](http://www.olargues.info)

## Bon de commande / Bestellformular

Vins / Weine	€/ btl/Fl	Nombre / Anzahl	Montant / Summe
Le LISSON 2006 (Maxi 3 btl./commande)	30,00		
Les Echelles de Lisson 2007	20,00		
à partir du 1.2.2009	22,00		
Clos des Cèdres 2007	20,00		
à partir du 1.2.2009	22,00		
Clos du Curé 2007	20,00		
à partir du 1.2.2009	22,00		
Clos du Curé 2005	20,00		
Les Echelles de Lisson 2005	20,00		
Clos des Cèdres 2005	20,00		
Les Echelles de Lisson 2002	24,00		
Clos des Cèdres 2002	24,00		
LISSON 2000			
Le Bel Hazard (Rosé Merlot voilé)	18,00		

Nom / Name \_\_\_\_\_

Total / Summe \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

€ (Euro)

Tel \_\_\_\_\_

Date / Datum \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Signature / Unterschrift \_\_\_\_\_

France:

T.V.A. Non applicable, article 293b du code générale des impôts. Envoyez votre chèque avec la commande, svp. Tarifs départ cave, prix de transport: nous contacter.

Deutschland:

Betrag ohne Mehrwertsteuer, gemäß Artikel 293b des französischen Steuergesetzes. Preise ab Keller