

Domaine Uby

Rebsorten:
Chardonnay
Cabernet Franc
Sauvignon Blanc
Ugni Blanc
Colombard
Gros Manseng
Petit Manseng

Gesamtanbaufläche:
700 ha

Böden:
Ton
sandiger Lehm

Qualität:
Bio seit 2013

Anbaugebiet:
Region Midi-Pyrénées

Nicht weit entfernt von der Hauptstadt der berühmten französischen Region Armagnac findet man die Domaine Uby, benannt nach dem Fluss, der das Gebiet durchquert. Herz der Domaine ist das Schloss aus der Zeit Ludwig XIV, das Mitte des 20 Jh. mit den Ländereien von der Familie Morel erworben wurde. Die Winzer der Domaine Uby stammen einerseits von Weinbauern aus der Schweiz ab, die im Jahr 1920 nach Frankreich kamen und sich hier niederließen, andererseits aber auch von einer langen Linie französischer Winzer aus der Region Armagnac. In den 1970ern wurden die ersten 40 von mittlerweile 250 Hektar mit Weinreben bepflanzt. Typische Rebsorten für die Gascogne sind es. Für den Rouge werden würzige Cabernet Franc und fruchtige Merlot Trauben angebaut, die Weißweine bestehen aus Sauvignon, Ugni Blanc, Colombard und Gros Manseng.
Das Weingut in der Côtes de Gascogne vermarktet seine Weine erst seit dem Jahr 2002 selbst, davor wurden die Kostbarkeiten direkt an große Abfüller verkauft. François Morel als Besitzer der Domaine Uby treibt seit 15 Jahren die Optimierung der Arbeitsweise auf dem alten Familienweingut voran. Der Erhalt der biodiversen Vielfalt, der Schutz der Umwelt sowie die Pflege der landwirtschaftlichen Tradition stehen dabei im Fokus. Seit 2019 erfüllt die Domaine Uby die Kriterien des Nachhaltigkeitslabels ‚Vigneron en Développement Durable'.
Markenzeichen des Weinguts ist die vom Aussterben bedrohte Europäische Teichschildkröte, für die sie eine Schutzzone auf dem Gut eingerichtet haben. Folgerichtig hat Monsieur Morel 2013 angefangen, seine Weinberge auf biologisch organischen Weinbau umzustellen, konnte weitere Partnerwinzer für diese Anbaumethode gewinnen und hat auf mittlerweile 70 ha Bioanbaufläche umgestellt. In 2019 kam nach 3,5 Jahren Fassreife ihr erster Bio Armagnac in den Handel. Die Bioweine werden unter dem Label ‚BYO' vermarktet. BYO steht für frische, fruchtige und geradlinige Weine aus regionaltypischen Rebsorten, die möglichst mit jedem Jahrgang demselben Profil von Frische, Aroma und Struktur entsprechen sollen.

VIVO LO VIN