

GIGONDAS



Dentelles de Montmirail

Frankreich

Gigondas auf Erfolgskurs

von Dr. Stefan Krimm

Gigondas mit 1.200 Hektar an der südlichen Rhône gelegen, stand lange Zeit im Schatten des renommierten, 25 Kilometer südwestlich gelegenen Nachbarn Châteauneuf-du-Pape. Mit Produzenten wie Yves Gras von der Domaine de Santa Duc, Louis Barruol, Besitzer von Château de Saint Cosme und Thierry Faravel von der Domaine la Bouissière, deren Arbeit grosse internationale Anerkennung findet, hat sich das geändert. Von einem «Châteauneuf-du-Pape für die Armen» spricht jetzt niemand mehr. Einige angesehene Produzenten aus der ehemaligen Sommerresidenz der in Avignon residierenden Päpste haben sich am Fuss der Dentelles bereits zielbewusst eingekauft. Weinwisser stellt ihren aktuellen Jahrgang 2012 vor.

Louis Barruol, Präsident des Syndicats der Winzer von Gigondas, wirkt zufrieden. Seine Appellation erlebt zurzeit eine enorme Nachfrage. Der sogenannte Bulk-Preis für den Wein im Grossgebirge hat sich zwischen 2006 und 2015 fast verdoppelt und das ist ein sehr zuverlässiger Gradmesser für das Ansehen bei den Grossen im Weingeschäft, die bei ihren Geschäften nicht nur eine Region in ihr Kalkül ziehen.

Dabei schien die Situation für den Ort am Fuss der pittoresken Dentelles de Montmirail mit seinen gut 1.200 Hektar Rebland noch vor knapp 10 Jahren gar nicht so komfortabel. Châteauneuf-du-Pape, erfolgreicher Konkurrent mit enormem Renommée und teilweise phantastischen Preisen, schien nicht nur uneinholbar, sondern einzelne der dortigen Winzer hatten auch begonnen, in-

tensiv in Gigondas zu investieren. Das ist gemeinhin ein Zeichen dafür, dass man das eigene Potential am Markt nicht vollständig umsetzt und deswegen von den Kundigen, die glauben, das besser zu können, als Schnäppchen angesehen wird. Auf der anderen Seite drängten mit Beaumes-de-Venise und Vinsobres (Cru-Anerkennung 2005 und 2006) potente Newcomer nach vorne – in einen Markt, der durchaus nicht beliebig erweiterbar schien. Damals, nach den die Presse beherrschenden Jahrgängen 2000, 2003 und 2005, schaute nämlich alle Welt nach Bordeaux. Und die ehrgeizigen Nachbarn Rasteau, die 2010 ihr Ziel erreichten, sowie Cairanne mit seinen berühmten Einzelwinzern wie Marcel Richaud, den Brüdern Alary (Oratoire St. Martin) und Corinne Couturier (Rabasse Charavin) meldeten ebenfalls unüber-

hörbar ihre Ansprüche auf den Cru-Status an.

Die Winzer von Gigondas hatten somit alle Hände voll zu tun, wenn sie klar machen wollten, dass ihr Wein etwas ganz Besonderes und nicht nur ein billigerer kleiner Bruder des Châteauneuf ist. Mittlerweile ist klar, dass dies geglückt ist. Der weitsichtige Barruol, der nebenbei auch mit Weinen von der exklusiven Côte Rotie handelt und seit 2011 an den New Yorker Finger Lakes Riesling und Pinot noir anbaut, sieht schon den früheren Preisvorteil seiner Appellation verschwinden. Aus der Luft gegriffen ist das nicht: Château St. Cosme und Domaine Santa Duc liegen mit ihren einfachen Cuvées bei 20 Euro, mit ihren Lagenweinen deutlich jenseits der 30 Euro. Die Brüder Perrin vom Château de Beaucastel in Châteauneuf liegen mit dem von ihnen erworbenen Clos des Tourelles bei 39 Euro. Damit ist das Basispreissegment von Châteauneuf-du-Pape nicht nur erreicht, sondern teilweise schon klar überschritten.

Hintergrund für diese Entwicklung ist aber nicht die von den berühmten Nachbarn praktizierte Marktpolitik, sondern schlicht auch das erreichte Qualitätsniveau, an dem in der letzten Dekade intensiv gearbeitet wurde. Zu breite, zu alkoholschwere, zu plumpe Weine, die sich letztlich nur der überreichlich vorhandenen Sonne und einer gewissen Unbedenklichkeit im Umgang mit der zur Fülle neigenden Grenache verdanken, findet man nur noch selten. Die allermeisten Winzer haben ihre Hausaufgaben gemacht. Ihre gut ausgebildeten Söhne und Töchter brachten von Weinbauschulen und Universitäten, wie Montpellier und Dijon, modernes Know-how mit und ebenso wurde in eine moderne Kellerausstattung mit Horizontalpressen, Temperaturkontrolle, Gärführung und – wo nötig – auch Klimaanlage investiert. Zudem haben sie die Vorteile der in Gigondas verfügbaren und intensiver als früher genutzten höheren Lagen (bis 600m) für die Erzeugung finessenreicher, eleganter Weine erkannt. Früher galten diese Parzellen mit ihrer deutlich späteren Reife als in der Ebene eher als Hindernis für den ununterbrochenen Einsatz der teilweise bis aus Spanien gekommenen Lesekolonnen, heute sind ihre Vorteile für die Gewinnung fruchtintensiver, langsam ausgereifter, nicht zu zuckerreicher Trauben unumstritten. Unterstützt wird dies durch den Umstand, dass die Zeit der einstmals von amerikanischen Journalisten rückhaltlos gepriesenen und mit hohen Punktwerten belohnten Blockbuster ein für alle-

GIGONDAS

mal vorbei ist. Yves Gras, einer der Qualitätsführer, nicht nur in Gigondas, sondern an der ganzen südlichen Rhône, bekennt sich heute rückhaltlos zu einem eher burgundischen Ideal an Ausgewogenheit, Frische und Filigranität. Und in seinem privaten Keller kann man sich davon überzeugen, dass das beileibe keine leeren Worte sind.

Der Jahrgang 2010 hat gezeigt, wie hervorragend die führenden Betriebe mit den natürlichen Gegebenheiten, zu denen natürlich auch die exzeptionellen Kalkböden der Appellation im Schatten der wie kleine Alpengipfel wirkenden Dentelles gehören, umgehen können. Nach dem eher schwierigen Jahrgang 2011 schickt sich nun der vollständig abgefüllte Jahrgang 2012 an, zu beweisen, dass er zu den sehr guten gehört, während die Nachfolger 2013 mit miserabler Blüte bei der Grenache und 2014 mit hohen Erträgen sowie heterogenen Weinen die Blütenräume platzen liessen. 2012 wird man hingegen im Auge behalten müssen. Diesen gegenwärtig im Handel gut erhältlichen Jahrgang haben wir daher auch zum Gegenstand einer eingehenden Verkostung gemacht. Das Gesamturteil lautet: Zugreifen lohnt sich.

2012 Gigondas AC, Adrien Roustan: Würzige schmelzige Aromen von Schwarzkirsche, einem Hauch Tabak und einer Spur von zerriebenen Blättern; am Gaumen freigiebige Noten von Schwarzkirschen und Waldbeeren, voluminös, mit viel Schmelz, dicht, grosser Schliff, reife Tannine, sehr langer Nachhall mit feinen kühlen Noten. Ein Ausnahmewein!

18+/20 2016–2024

2012 Gigondas AC, Domaine Raspail-Ay: Intensive Aromen von Brombeeren, Kräutern und feinem hellem Tabak; am Gaumen dicht und elegant mit einer gewissen Kühle, sehr feine mineralische Nuancierung, schöner Körper, reife Tannine, ausgesprochen langer Nachhall. Dominique Ay ist wieder da!

17+/20 –2026

2012 Gigondas AC, Château de Saint Cosme: Voluminöse rauchig-balsamische Aromen von Schwarzkirsche, Kräutern und etwas Süssholz; am Gaumen reif und ausladend, Schwarzkirsche und sehr reife Brombeere, viel Stoff, gute Struktur, schöne Verbindung von Volumen und Schliff, ein Hauch von bestens integriertem Holz, feinbittere Tannine, sehr langer Nachhall.

17+/20 2016–2027

2012 Gigondas AC, Domaine la Bouissière: Im Duft nuancierte leicht rauchige Waldbeeren-Aromen; am Gaumen süsse, dichte Brombeere, gelungene Verbindung von Schmelz und Kraft, mit mineralischer Eleganz, stoffige reife Tannine,

schöner Körper, ohne zu schwer zu sein, recht langer Nachhall.

17/20 –2024

2012 Gigondas AC, Cuvée Font des Aieux, Domaine la Tourade: Duft geprägt von Brombeere, nussigen Aromen und etwas Leder; im Mund reif und dicht, schmelzige Brombeeren mit feinen Gelee-Noten, gelungene Verbindung von Kraft und Charme, geschliffene, reife Tannine, viel Charakter, schöne Struktur, langer Nachhall.

17/20 –2025

2012 Gigondas AC, Domaine de la Tourade: Sehr feine würzige Aromen von Waldbeeren, trockenen Kräutern, Pflaumen und einem Hauch Zimt; am Gaumen eine breite Palette von reifen Kirschen, Brombeeren, frischen Zwetschgen, und feinen Geleenoten, vorzüglicher Schliff, reife Tannine, vielschichtig und elegant, langer Nachhall.

17/20 –2023

2012 Gigondas AC, Château Redortier: Im intensiven Duft Brombeeren und Kirschen; am Gaumen frische Feigen und Brombeeren, süss und schmelzig, stoffige Eleganz, gutes Gerüst, schöner Schliff, reife Tannine, guter Körper, recht langer Nachhall.

17/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine du Cayron: Leicht exotischer, kräuterwürziger Duft, reif und elegant; am Gaumen komplex und differenziert, Preiselbeeren, schwarze Johannisbeeren und Kräuter, grosse Eleganz, mittlerer Körper, langer Nachhall.

17/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine du Pesquier: Intensiver Duft nach Waldbeeren mit feiner, etwas an Garrigue und Eichenmoos erinnernde Würze; am Gaumen eigenständig und differenziert, würzige Waldbeeren, kraftvoll, dicht und stoffig, Struktur statt Fett, sehr langer mineralisch geprägter Nachhall.

17/20 –2025

2012 Gigondas AC, Domaine Font Sarade: Ausdrucksvoller Duft nach Brombeeren und würzigen Kräutern; am Gaumen Schwarzkirsche und Brombeere, voluminös, dicht und stoffig mit guter Struktur, harmonisch und schmelzig, reife Tannine; ein Wein, den man kauen kann, sehr langer Nachhall.

17/20 –2024

2012 Gigondas AC, Aux Lieux-Dits, Domaine Santa Duc: Im Duft viel Kirsche, etwas Schattenmorelle, Süssholz und ein Hauch Kerbelwurzel; im Mund viel junge Kirschfrucht, noch etwas von den kräftigen Tanninen überdeckt, dicht und stoffig mit guter Struktur; feiner Biss, langer Nachhall, noch nicht ganz gerundet, aber mit guten Perspektiven, sollte noch liegen.

16+/20 2016–2024

2012 Gigondas AC, Domaine du Grapillon d'or: Würzige, reife Aromen von Brombeeren und Feigen; am grenachegeprägten Gaumen feine transparente

Süsse, Brombeeren, leicht karamellierte Kirschen und ein Hauch von Pflaumenmus; im langen Nachhall feine mentholige Noten.

16+/20 –2024

2012 Gigondas AC, Domaine des Bosquets: Im Duft reife Waldbeeren mit ganz leicht gekochten Noten von Himbeeren; auch am Gaumen dominieren Waldbeeren, kraftvoll und dicht, reife Tannine, viel Schmelz, schöner Körper, langer feuriger Nachhall.

16+/20 –2024

2012 Gigondas AC, Domaine la Garrigue: Kräftiger, fast etwas wilder Duft nach Brombeeren, Backpflaumen, Sattleder und Kräutern; am Gaumen dicht und würzig; muskulös, aber nicht fett, kraftvolle Tannine, sehr langer Nachhall, ein eigenständiger, selbstbewusster Wein ohne Schminke.

16+/20 –2024

2012 Gigondas AC, Domaine Les Goubert: Im intensiven Duft reife Waldbeeren und etwas Unterholz; am Gaumen elegant und dicht, schöner Stoff, gelungene Verbindung von relativ kräftigen Tanninen und gutem Schliff, mittlerer Körper, kühle Noten, sollte noch etwas liegen.

16+/20 2016–2024

2012 Gigondas AC, Cuvée Fauquet, Domaine la Fourmone: Im Duft noch etwas verschlossen, etwas Brombeere und Waldbeeren; am Gaumen Brombeere und süsse Feigen-Noten, differenziert und schmelzig, schöne reife Tannine, langer Nachhall.

16+/20 –2022

2012 Gigondas AC, Brut de Foudre 56, Cave des Vignerons de Gigondas: In der Nase reife Waldbeeren mit einem Hauch Holz und Tabak; am Gaumen differenziert und eigenständig, dicht, mit beeindruckender Struktur, reife, kräftige Tannine, Holz sehr gut integriert, mittlerer Körper, sehr langer Nachhall.

16+/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine les Pallieroudas: Duft nach Brombeeren und Schwarzkirschen; am Gaumen kraftvoll und rund, viel Brombeeren mit einem leichten Anklang von Backpflaumen, dichte Tannine, sollte noch liegen.

16+/20 2016–2022

2012 Gigondas AC, Terrasse du Diable, Domaine Les Pallières: Im Duft Kirsche, Waldbeeren und Johannisbeere; am Gaumen dicht, neben der eleganten Brombeerfrucht mit feinen Spitzen etwas Bitterschokolade, konzentriert und elegant, langer Nachhall.

16+/20 –2024

2012 Gigondas AC, Cuvée tradition, Moulin de la Gardette: Im Duft sehr würzig, Brombeere, Schwarzkirsche und Kräuter mit einer Spur Rauch; am Gaumen schmelzig und fast süss, reif und harmonisch, ein fülliger grenachegeprägter Wein der positiv traditionellen Art.

16+/20 –2022

GIGONDAS

2012 Gigondas AC, Domaine de Font-Sane: Im Duft Waldbeeren und etwas Waldboden; am Gaumen intensive Waldbeeren-Noten, eigenständig und mit Relief, Hauch Bitterschokolade, reife Tannine, dicht und stoffig, langer Nachhall.

16+/20 –2024

2012 Gigondas AC, Les Semelles de Vent: Im Duft Waldbeeren und etwas Holz; ebenso am Gaumen, dazu schwarze Johannisbeeren, stoffig, konzentriert und gut strukturiert, reife Tannine, recht schöner Körper, langer Nachhall.

16+/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine du Terme: Im grenachegeprägten Duft feine Süsse; am Gaumen würzige Anklänge an Preiselbeeren und Feigen, schmelzig, mit reifen Tanninen, schöner Körper, recht langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Cuvée Noé, Domaine Palon: Im Duft grenachegeprägt, weiche, leicht süsse Kirsch-Aromen, Wachs und Leder; am Gaumen viel reife, würzige Frucht, harmonisch, schöner Körper, recht langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine Notre Dame des Pallières: Im Duft reife, ganz leicht rauchige Kirschen und Waldbeeren mit leicht karamelligen Tönen; am Gaumen ausladende Grenache-Frucht, etwas Süssholz, dicht und reif, schöner Körper, langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine le Péage: In der Nase Kirsche mit leicht rauchigen Noten, Spur Sattelleder; am Gaumen kraftvoll, Brombeere mit leicht erdigen und ledrigen Noten, reife Tannine, gute innere Spannung, schöner Körper, recht langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine Bertrand Stehelin: Aus 70–90 Jahre alten Reben, reifer kirschig-süß, leicht karamellierter Duft mit Kräutern und einem Hauch Jasmin; am Gaumen differenzierte Noten von Kirsche und überreifen Brombeeren, gute Konzentration, schöner Schliff, langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Cuvée la Tour Sarrazine, Le Clos de Cazaux: Im Duft leicht mostige schwarze Johannisbeere mit einem Hauch Sattelleder; am Gaumen dicht und relativ süß, spürbare Tannine, recht schöner Körper, mittlerer Nachhall.

16/20 –2020

2012 Gigondas AC, Les dessous des Dentelles, Château la Croix des Pins: Duft von leicht karamellierter Kirsche, Pflaume, Süssholz und von einer Spur Leder geprägt; am Gaumen süß, weich und schmelzig, runde, reife Tannine, recht langer Nachhall.

16/20 –2021

2012 Gigondas AC, Domaine le Grand Bourjassot, Cuvée Cécile: In der Nase Kirschen, Brombeeren und trockene Kräuter; im Mund Kirsche und Brombeere, dicht, süß und stoffig, relativ reif, schöner Körper, Spur Holz, recht langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine de la Colli-ne St. Jean: In der Nase neben der Kirsche pflaumige Noten; auch am Gaumen pflaumige Süsse, differenzierte Fruchtnoten, kräftige reife Tannine, recht schöner Körper, langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine de la Tête Noire: In der Nase konzentrierte Frucht mit Brombeere und Pflaumenmus, dicht; im Mund intensive Frucht, spürbare Holznoten, dennoch ausgewogen und harmonisch, die kräftigen Tannine signalisieren eine gute Lagerfähigkeit; ein modern gemachter Wein.

16/20 –2024

2012 Gigondas AC, Domaine Tourbillon: Intensiver Duft nach Schwarzkirsche, Brombeere, Pflaume und Sattelleder; am Gaumen nuancierte Brombeeren und Pflaume, eigenständig, dicht und reif, etwas Wachs, schöner Körper, langer Nachhall.

16/20 –2024

2012 Gigondas AC, Domaine Brunely: Im ganz leicht mostigen Duft Waldbeeren; am Gaumen fruchtig, stoffig und dicht, kräftige Tannine, schöner Körper, guter Schliff. Muss noch liegen und hat gute Anlagen für die weitere Entwicklung.

16/20 2016–2024

2012 Gigondas AC, Domaine Grand Romane: In der Nase reif und rund, Kirsche, gekochte Himbeeren und Feigen, etwas Vanille und Kräuter; am Gaumen viel Volumen, Vanille noch nicht ganz integriert, reif und schmelzig, mit beachtlichem Schliff, schöner Körper, langer Nachhall. Ein kraftvoller Schmeichler.

16/20 –2024

2012 Gigondas AC, Domaine Piaugier: Duft geprägt von Kirschen, Himbeeren und Kräutern mit relativ stark hervortretenden Holznoten; am Gaumen erstaunlich differenzierte, nicht vom Holz überdeckte reife Frucht, Kirsche, Himbeere und feine mineralische Johannisbeer-Spitzen, eigenständig mit langem Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, La Grande Réserve, Le Mas des Flauzières: In der Nase zunächst viel Holz, darunter fruchtige Brombeere mit einem Hauch Jod; am Gaumen dicht und stoffig, fast ölig, Holz spürbar, schöner Körper, langer feuriger Nachhall.

16/20 –2024

Domaine Brussset, Le Grand Mont-mirail: In der Nase dichte Brombeeraromen mit Kräutern, feine, leicht erdig-mineralische Noten; im Mund dicht, reif und schmelzig, feine, leicht holzunterlegte Süsse, reife, dichte Tannine, viel Volumen, langer Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine des Espiers: Würzige Brombeer-Nase mit Anklängen an Feigen und trockenes Holz; im Mund stoffig und dicht, gut strukturiert, leichte Karamell-Noten, feine Süsse, relativ langer, tanningepprägter Nachhall.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Bergerie de la Plaine: Im freigiebigen Duft frische, fleischige Feigen, Kirschen und Holz; am Gaumen Noten von reifen Waldbeeren, süßen Kirschen und Mandeln, etwas vom Holz überlagert, stoffige Kraft, langer Nachhall. Hat zurzeit von allem ein wenig zuviel, sollte sich aber bei etwas Geduld noch harmonisieren.

16/20 2016–2024

2012 Gigondas AC, Le Mas des Collines: Weiche, süsse Aromen von Kirschen und Brombeeren; am Gaumen grenachegeprägt, süsse Kirschen, Pflaumenmus und Feigen, rund und harmonisch, schöner Schmelz, leicht alkoholisch, nicht ganz so eigenständig.

16/20 –2019

2012 Gigondas AC, Domaine la Bouscatière: Im Duft Kirsche und etwas Pflaume, leicht karamellisiert; im Mund viel reife Grenache, kraftvoll und mit spürbaren, noch leicht pelzigen Tanninen, dicht und stoffig mit recht langem Nachhall.

16/20 –2020

2012 Gigondas AC, Domaine la Source des Romarins, Cuvée Li Novi: In der Nase kräuterige, leicht karamellierte Kirsche, Feige und etwas Teer, dicht; am Gaumen nicht ganz ausgewogen, die Tannine überdecken etwas den gar nicht so mächtigen Körper, die Frucht tritt in den Hintergrund; wohl etwas stark extrahiert.

16/20 –2022

2012 Gigondas AC, Domaine Cécile Chassagne: In der Nase lebhaft, kräftige, noch etwas wilde Noten von schwarzer Johannisbeere; am Gaumen nicht ganz so ungezügelt, Waldbeeren und Cassis, Stoff und Körper, recht langer Nachhall. Sollte noch etwas liegen.

16/20 2016–2020

2012 Gigondas AC, Domaine François Xavier: Im Duft harmonisch und süß mit Anklängen an Himbeeren und Brombeeren; ebenso am Gaumen, dazu feine Noten von Feigen und Karamell, recht schöner Körper, viel Feuer, rund und weich.

16/20 –2019

