



Condrieu Saint Cosme Weisse 2016

Saint Cosme - Condrieu 2016

100 % Viognier. Granitgrus-Böden. 8-monatiger Ausbau.

Ausbau zu 40 % in neuen Barriques – 30 % in zweijährigen Barriques – 40 % in dreijährigen Barriques.

Georges Vernay, der wie mein Vater im Jahr 2017 verstorben ist, war der wirkliche „Hüter“ der Weine von Condrieu, deren Aussterben er in den 1970er Jahren verhindert hat. Er hat (oftmals, ohne es zu wissen) zahlreiche Winzer inspiriert und geleitet, die vom Ehrgeiz der Exzellenz beseelt waren und sich der Produktion von Condrieu-Weinen verschrieben haben. In den 1940er Jahren zählte die Appellation Condrieu 6 ha Weinberge, darunter auch die vom Vater Georges Vernays. Ab den 1950er Jahren arbeitete er unermüdlich daran, große Weine zu produzieren und sein herausragendes Terroir bekanntzumachen. Er war 30 Jahre lang Präsident seiner Appellation, was von seiner Bereitschaft zum Austausch mit Gleichgesinnten zeugt. Der Stil der Weine von Georges Vernay: Finesse, Eleganz, Bemühen um Ausdruck des Ortes, müsste ein Vorbild für jeden Produzenten von Condrieu-Weinen sein. Seine Weine altern auch fantastisch: Mit den Jahren verschwinden die Viognier-Aromen vollständig und lassen allein Raum für das Terroir. Wirklich jeder Viognier-Produzent weltweit müsste sich daran erinnern, dass die Viognier-Reben, die den Planeten besiedelt haben, mechanisch gesehen die Nachfahren der Reben von Georges Vernay sind. Sicher sind das Terroir, das Klima, das Gewächs und die Traditionen allesamt interessante Aspekte, aber es gibt keinen „emotionalen Wein“ ohne den Menschen. Hinter jedem großen Wein steht ein Mensch, der gedacht, gearbeitet und vor allem geliebt hat. Ich denke oft an Georges Vernay, obwohl ich ihn nicht persönlich gekannt habe, und ich danke ihm in gedanklicher Verbundenheit.

Fenchel, Lakritze, Holunder, alte Rosen, Anis.