



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - weisse - 2018

Saint Cosme - Condrieu 2018

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

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

Was lehrt uns der Condrieu, seit sich das Klima immer mehr erwärmt? Dass man den Condrieu nicht mehr so auslegen kann wie vor 20 Jahren. Dass es schwierig, aber möglich ist, nur leichte, aber notwendige Änderungen in der Arbeitsweise anzubringen, um Charakter und Ausgewogenheit zu bewahren, die den Condrieu zu einem außergewöhnlichen Weißwein machen. Die Schwierigkeit liegt in der Präzision, die am Werk sein muss, aber es ist möglich. Es stimmt, dass das Erntedatum in Condrieu eine fundamentale technische und logistische Größe geworden ist. Die Viognier-Traube kann am Ende der Reifung in nur einigen wenigen Tagen schon zu reif sein: Sie ist launen- und sprunghaft. Im Norden des Rhône-Tals besitzt das Weinjahr 2018 die Fähigkeit, sowohl große Weißweine als auch große Rotweine hervorzubringen, wie dies schon 2016, 2010, 1999 und 1991 der Fall war. Unser Condrieu 2018 wurde nicht zu spät geerntet. Ausgewogenheit und Frische übernehmen ihre Rolle als Geschmacksverstärker. Ich würde gerne jedes Jahr Weine wie diesen 2018er machen, aber die Viognier-Traube ist schwierig zu zähmen. Jedenfalls muss ich bei meinem 22. Wein-Jahrgang in Condrieu feststellen, dass ich jedes Jahr dazulerne und dass ein ganzes Menschenleben nicht ausreicht, um ein Terroir zu verstehen. Lernen bedeutet, Türen zu öffnen, die zu neuen Räumen eines Gebäudes führen. In diesen Räumen gibt es wieder andere Türen, die Zugang zu anderen Bereichen ermöglichen und so weiter und so fort. Das hört nie auf. Trinken Sie diesen Wein zu Hummer oder Nudeln an Trüffeln oder einem Blauschimmelkäse. Fenchel, Lakritze, Holunder, Rose, Anis.