



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - weisse - 2019

Saint Cosme - Condrieu 2019

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

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

Hinsichtlich der Herkunft der Viognier-Traube findet sich in der Literatur die Beschreibung einer Rebsorte, die aus Dalmatien stammen könnte (heutiges Kroatien). Man stellt sich immer wieder die Frage, wie wohl die Weine unserer Vorfahren ausgesehen haben, aber Antworten sind nicht leicht zu finden. Man kann sich ebenfalls viele Fragen zum Klimawandel und seinem wichtigen und raschen Einfluss auf das Profil der Weine stellen. Das Neue Testament beschreibt im ersten Jahrhundert unserer Zeitrechnung ein Palestina-Gebiet, das in zahlreichen Punkten der heutigen Provence entspricht. Die Viognier-Traube besitzt zwar die Fähigkeit, sich jedem erdenklichen Klima anzupassen, aber sie bringt nicht an jedem Standort große Weine hervor. Ein Viognier-Wein aus unreifen Beeren ist der schlimmste Weißwein, den man trinken kann und ein Viognier-Wein aus überreifen Beeren kann niemals die Finesse erreichen, die man von einem großen Weißwein erwartet. Klimaschwankungen und Klimawandel hin oder her, festzustellen ist, dass der Winzer Änderungen proaktiv angehen muss, um das Terroir bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Man weiß ja, dass es kein Terroir geben würde ohne die Menschen, die sich darum kümmern. Der Viognier braucht stärker als jede andere Rebsorte die Hand des Menschen, da er ein hohes Potential besitzt, launenhaft ist und ein Gelingen schwierig macht. In Condrieu steht seine Wiege, hier ist er in seinem Element. In der Talmulde von Malleval verleiht die Kühle dem Wein diese leckeren Fenchel- und Lakritzaromen, die charakteristisch für die von meinem Vater befürwortete langsame Reifung sind. 2019 ist wie schon 1991 ein großes Weinjahr für Weiß- und Rotweine: Hat die Natur entschieden, dass sich alles wunderbar fügt, lässt man sie einfach gewähren...

Trinken Sie diesen Wein zu Hummer oder Nudeln an Trüffeln oder einem Blauschimmelkäse.
Fenchel, Lakritze, Sternanis, Mango."