



## Gigondas Château de St Cosme Rot 2016

Château de Saint Cosme - Gigondas Rouge 2016

70 % Grenache - 14 % Syrah – 15 % Mourvèdre - 1 % Cinsault. Ganztraubenernte.

12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques - 50 % in ein- bis vierjährigen Barriques - 30 % im Betontank.

Kalkiger Mergel und Sandböden aus dem Miozän

Nach dem wunderbaren 2015er, haben wir jetzt einen umwerfenden 2016er. Das ist fast noch nie da gewesen, zwei so große Jahrgänge hintereinander. Unser Gigondas steht getreulich für das, was mein Vater tat, wenn er Wein bereitete. Er verfolgte einen sehr präzisen Ansatz, was die Reife angeht. Je näher die Ernte rückte, desto häufiger führte er Analysen und Verkostungen der Trauben durch und er lief unermüdlich durch die Parzellen, um sie zum idealen Zeitpunkt zu ernten. Dieses Verständnis des Reifegrads und des Weinjahres ist das Erste, was er mir beigebracht hat, als ich noch ein Kind war. Denn Kinder lieben das! Trauben kosten, beobachten, in den Weinbergen herumtigern, dann Proben der Trauben pressen und das Ergebnis im Refraktometer betrachten, einem magischen Instrument, das 1981 bei uns seinen Einzug hielt. Für einen Vater ist das ein gutes Mittel, sein Kind mittels der spielerischen Aktivitäten dieses Berufs „anzulocken“... Die Co-Fermentation der Reben, die wir für unseren Gigondas praktizieren, hat schon mein Vater immer betrieben. Es war ihm ein Gräuel, die Rebsorten getrennt zu vergären. Aus diesem Grund werden in Saint Cosme die frühreifen Rebsorten auf spätreifen Lagen gepflanzt und die spätreifen Rebsorten auf frühreifen Lagen. So gelangen sie zusammen zur richtigen Reife und man kann sie dann cuvettieren... Jedenfalls ist dieser 2016er seine letzte Lese gewesen und er ist eindeutig ein sehr großer Jahrgang. Die Weinlese war eine Zeit, die er ganz besonders mochte: Die magischen Gerüche der Vergärungen, die angenehmen Temperaturen, die interessanten Diskussionen, das lebendige Treiben auf dem Weingut und die goldenen Lichter der Abendsonne... Erdbeere, Veilchen, Lakritze, Pfeffer. Ungefilterte Abfüllung.