



Château de St Cosme - "Gigondas" AOP Gigondas - rot - 2018

Château de Saint Cosme - Gigondas Rouge 2018

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

Es ist immer interessant, die „Übersetzung“ eines Terroirs in einen Jahrgang zu hinterfragen. Das ist umso interessanter, wenn die Methoden und Ansätze von einem Jahr zum nächsten beibehalten werden. Meiner Beobachtung nach treten Präzision und Veränderlichkeit dieser „Übersetzung“ je deutlicher zutage, desto hervorragender die Qualität des Terroirs ist. Kurzum, in Saint Cosme ist diese „Übersetzung“ immer höchst faszinierend und spannend. Das Weinjahr 2018 beispielsweise mit seinem recht regnerischen Frühjahr hat ziemlich große Beeren hervorgebracht. Die Weine zeichnen sich daher durch die „Subtilität“ und Geschmeidigkeit kühler Jahrgänge aus. In diesen Jahrgängen findet man oft den „Burgunder“-Stil von Saint Cosme, der an den Pinot Fin und seine Aromen von kleinen roten Beeren, Unterholz und Veilchen erinnert. Wobei seine Salzigkeit die Rolle des Geschmacksverstärkers spielt, die Frische einen harmonischen Gesamteindruck betont, der sich durch Charme und Tiefe auszeichnet. Diese zarten Jahrgänge erinnern im Ausdruck an die 1980er, zum Beispiel den sehr schönen 1985er, ein sehr feiner Wein, der noch immer großes Format zeigt. Erst kürzlich habe ich einen Magnum dieses großen Weins genießen dürfen. Ich wünsche Ihnen eine genussvolle Verkostung dieses 2018ers, einer köstlich femininen Version von Saint Cosme.

Brombeere, Himbeere, Veilchen, Unterholz.

Ungefilterte Abfüllung.