



## Château de St Cosme - "Hominis Fides" AOP Gigondas - rot - 2017

Château de Saint Cosme „Hominis Fides“ - Gigondas Rouge 2017

Sehr alte Grenache-Reben gepflanzt auf kalkhaltigen Sandböden aus dem Miozän auf dem Lieu-dit „Hominis Fides“.

Ganztraubenernte. 12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques – 50 % in einjährigen Barriques - 30 % in zwei- bis dreijährigen Barriques.

Die Sandböden aus dem Miozän sind in Gigondas wie auch im übrigen Rhône-Tal ein geologisches Ereignis, das nach der Auffaltung der Bergkämme „Dentelles de Montmirail“ eingetreten ist. Als die Alpen sich heben, „öffnen“ sie wie ein Blatt Papier, das man neigt, das Rhône-Tal, so dass das Meer wie eine sich schlängelnde Schlange hineinströmen kann. Das Meer bedeckt Lyon, umschließt den gesamten Alpenraum. Das Luberon und der Ventoux sind Inseln, die prähistorischen Fische tummeln sich vergnügt an der Kapelle von Saint Cosme und die Ammoniten versammeln sich in Scharen. Zu jener Zeit lagert sich der Sand in unserer Region ab: Man findet ihn vielerorts im südlichen Rhône-Tal, so zum Beispiel im Uchaux-Massiv, in Chateauneuf-du-Pape, in Gigondas... Erst sehr viel später beschließen die fleißigen Ameisen, die wir sind, Wein auf diesen Sandböden anzubauen. Und da stellt sich heraus, dass die Grenache-Traube hier einen erstaunlichen Ort der Entfaltung vorfindet. Die alten Grenache-Reben auf den Sandböden aus dem Miozän stehen für aromatische Finesse, elegante Textur, tiefgründigen Geschmack. Je älter der Wein, desto stärker zeigt er Noten von Pinot aus Morey Saint-Denis: Pfingstrose und kleine rote Beeren. Was für eine brillante Idee, zu Beginn des 20. Jahrhunderts, 12 Jahre vor dem 1. Weltkrieg, dort diesen Weingarten anzulegen, der uns bis heute erhalten geblieben ist. Er kommt leise, aber überzeugend daher. Kohle, Veilchen, Berghimbeere, weißer Pfeffer. Ungefilterte Abfüllung.