



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

Château de Saint Cosme „Le Claux“ - Gigondas Rouge 2018

Sehr alte Grenache-Reben, gepflanzt am Lieu-dit „Le Claux“. Ganztraubenernte.

Kalkiger Mergel aus dem Miozän im Schwemmkegel der Font des Papes.

12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques – 50 % in einjährigen Barriques - 30 % in zweijährigen Barriques.

Le Claux, der 1870 auf den allerersten reblausresistenten amerikanischen Unterlagsreben angepflanzt wurde, sollte eigentlich 1914 ausgerissen werden, da der Weinberg ein stattliches Alter erreicht hatte und weniger produzierte. Damals stand nicht die Qualität im Vordergrund, sondern man wollte Menge produzieren. Mein Großonkel Albert Vaton, Ballonpilot, der im ersten Weltkrieg in deutsche Kriegsgefangenschaft geriet, schrieb regelmäßig an meine Großmutter, die in Gigondas geblieben war (ja genau: die Deutschen und die Franzosen tauschten die Briefe ihrer Kriegsgefangenen aus ...) Wenn die Zeit der Lese kam, fragte er seine Schwester, ob die Ernte wohl reich ausfallen würde. Von Qualität sprach er nie. 1918 waren fast keine Männer mehr da, Onkel Albert starb am 9. November 1918, 2 Tage vor dem Waffenstillstand, und der Weinberg wurde nicht ausgerissen, weil keine Arbeitskräfte vorhanden waren. In den 1970er Jahren war der Weinberg so ausgelaugt, dass mein Vater gigantische Mengen an Schafmist ausbrachte, um Le Claux „wiederzubeleben“.

Er lagerte den Schafmist gleich neben dem Haus: Als ich Kind war, fand ich den Geruch unerträglich. Ich konnte nicht verstehen, wie mein Vater sagen konnte, dass dieser Schafmist „hervorragend“ sei!!! Nach all diesen Abenteuern ist Le Claux mittlerweile eine betagte Dame, der es gut geht und wo wir jedes Jahr neue Rebstöcke anpflanzen. Ich denke, wir werden diesen Weinberg niemals ausreißen. 2018 zieht Le Claux sein übliches Register mit Teer, Ruß und Brombeere, das unweigerlich an das aromatische Register eines guten Barolo erinnert: eine Frage des Terroirs halt ...

Torf, Kampfer, Trüffel, Brombeere.

Ungefilterte Abfüllung.