



Saint Cosme - "Châteauneuf-du-pape" AOP Châteauneuf-du-Pape - rot - 2017

Saint Cosme - Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017

50 % Grenache – 30 % Mourvèdre – 15% Syrah – 5% Cinsault

Herkunft: La Crau, Valori und Christia

Ganztraubenernte.

24-monatiger Ausbau in zwei- bis fünfjährigen Fässern.

Das Terroir von Chateauneuf-du-Pape erfreut sich eines intensiven Klimas. Im Winter ist es bitterkalt, der eisige Mistral fegt übers Land, die Hitze im Sommer kommt den Reben Grenache und Mourvèdre gerade recht. Daher ist es logisch, dass die Weine, die dieses Terroir hervorbringt, so viele Schwingungen enthalten. In den roten Tonböden, die von Kieselsteinen übersät sind, können sich die Weine Textur und Fülle und die ganze Zartheit aneignen, die für Chateauneuf-Weine so typisch ist. Ich bereite meinen Chateauneuf-du-Pape immer auf die traditionellste Weise zu, die man sich vorstellen kann: alte Reben, kleiner Ertrag, Ganztraubenernte, weinbergseigene Hefen, alte Fässer, kein Abstich und keine Filtration. Ich habe die traditionelle Methode nicht aus Dogmatismus gewählt. Nachdem ich zahlreiche Methoden ausprobiert habe, habe ich festgestellt, dass diese Methode das Terroir am besten zum Ausdruck bringt und die besten Weine hervorbringt. Wir dürfen unsere Vorgänger nicht unterschätzen: Sie hatten sehr gute Gründe dafür, auf eine bestimmte Weise zu arbeiten.

Der Jahrgang 2017 war ein Klassiker schlechthin: Ich stoße auf Aromen von Marzipan, Rosinen, Zimt und Kirsche, die mich stets an die Weihnachtszeit erinnern mit ihrem köstlichen winterlichen Duft, der Kindheitserinnerungen wachruft. Nach 24-monatigem Ausbau in kleinen Fässern kommt es zu einer Art „Resolution“ des Weines, der endlich alle Geheimnisse seiner Herkunft lüftet. Diese Zeit kann durch keinen technischen Trick verkürzt werden: Ein guter Winzer muss seinen Lieu-dit, seinen Weinberg und seinen Wein verstehen, um seiner wahren Natur nicht im Wege zu stehen. In dieser Hinsicht ist unser Beruf eine gute Schule, um Achtung und Respekt zu lernen. Ich bin nicht in Chateauneuf-du-Pape aufgewachsen und

deshalb lege ich noch mehr Sorgfalt auf die Qualität der „Übersetzung“ des Terroirs, die ich anbieten möchte.

Verkosten Sie diesen 2017er bei 16 °C. Die Rotweine aus dem südlichen Rhône-Tal mögen es nicht zu warm. Servieren Sie ihn mit einer ganz langsam gegarten Lammkeule, die auf der Zunge zergeht.

Zimt, Garrigue, Trüffel, Tapenade, Kirsche.

Ungefilterte Abfüllung.