



Saint Cosme - "Côtes du Rhône"

AOP Côtes du Rhône - rot - 2017

Syrah. Teilweise entrappte Trauben.

Kalkhaltige Sandböden, rote Lehmböden und Kiesel auf Terrassen des Villafranchien
Ausbau im Tank.

Arbeit und der Disziplin stehen am Anfang des Weins. Wein beginnt mit dem Anspruch, den man an sich selber stellt. Wenn ich meinen Côtes du Rhone komponiere, denke ich vor allem an Sie, meine Kunden. Ich frage mich stets, was Sie gerne trinken würden, was Ihnen Freude machen würde. Ich stelle mir meine Flasche auf Ihrem Tisch vor und ich möchte stolz auf das sein, was ich Ihnen zu verkosten gebe. Kein Detail darf auf die leichte Schulter genommen werden und man muss sich immer wieder in Erinnerung rufen, dass jede kleine Entscheidung, jeder Arbeitsablauf ein wenig zum Endergebnis beitragen wird. Jeder Wein muss so zubereitet werden, als wenn er dazu bestimmt wäre, der beste Wein aller Zeiten zu sein. Meines Wissens tut man auch das Beste für jedes seiner Kinder, ungeachtet ihrer Intelligenz oder Schönheit. Ich werde immer alles daran setzen, damit unser Côtes du Rhone ein würdiger Botschafter unseres Weinguts ist. 2017 haben die geringen Erträge Weine mit großer Intensität hervorgebracht. Ihre strahlende Frucht verleiht ihnen etwas „Knuspriges“ und Salzigkeit. Beim Bouquet geben wie immer die Syrah-Traube und die Lehmböden den Ton an. Die Tannine zeigen sich, sind aber schön rund. Auch wenn mein Côtes du Rhône schon heute ein Trinkgenuss ist, trinke ich ihn auch gerne nach einigen Jahren der Alterung: Dann zeigt er Ressourcen, die denen eines echten Lagerweins würdig sind. Heidelbeere, Trüffel, Fenchel, wilde Himbeere.