



Saint Cosme - "Côtes du Rhône"

AOP Côtes du Rhône - rot - 2020

Saint Cosme - Côtes du Rhône Rouge 2020

Syrah. Teilweise entrappte Trauben.

Kalkhaltige Sandböden, rote Lehmböden und Kieselsteine auf den Terrassen aus dem Villafranchium Ausbau im Tank.

Als ich 1997 meinen ersten Côtes du Rhone zubereitete, hat mein Vater Henri Barruol für das Etikett diese Tuschezeichnung des schmucken Pavillons angefertigt, der am Eingang des Weinguts steht. Damals hätte ich mir nicht träumen lassen, dass dieser Wein von unseren Kunden derart geschätzt werden würde. Die Grundidee war es, einen Côtes du Rhone mit der Syrah-Traube herzustellen und damit konträr zur Gesamtheit fast aller Côtes du Rhone zu verfahren, die in der Regel mit der Grenache-Traube hergestellt werden. Wir wollten einen fruchtigen, runden und frischen Wein zubereiten. Diese Idee ist unverändert: Sie hat nach wie vor Bestand und ich versuche, die Qualität unseres Côtes du Rhone in jedem Jahr zu verbessern. Natürlich sind wir davon abhängig, was das Weinjahr uns bietet, aber für diesen Wein scheint 2020 große Ähnlichkeit mit dem Jahr 2019 zu zeigen: Die Trauben waren schön reif und in sehr gutem Zustand. Das Ergebnis ist eine samtig-schwarze Frucht mit Fülle und Biss und einer Salzigkeit, die zu einem leckeren Stück Rindfleisch verleitet. Dieser Wein wird mittels einer kurzen Gärung hergestellt, der Technik, die mein Vater benutzte. Die Gigondas von St Cosme der 70er und 80er Jahre wurden in der Tat nur rund 15 Tage lang vergoren! Dies war die damals übliche Praxis und die Weine hatten viel Frucht und Frische, was einem bewundernswerten Alterungspotential keinen Abbruch tat. Brombeere, Räucherspeck, Kohle, Heidelbeere, Rose. "