



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Saint Cosme, Gigondas rouge

Region: *Südliche Rhône*
Erzeuger: *Château Saint Cosme - Gigondas*

Rebsorten: *Cinsaut, Grenache, Syrah*
Bestell-Nr.: *FRS070501*

Sie wissen, 2001 ist DER Jahrhundertjahrgang in Châteauneuf-du-Pape und Umgebung: In Gigondas gab es einen sehr heißen, trockenen Sommer und einen herrlichen Frühherbst, aber die physiologische Reife der Trauben ließ auf sich warten und so musste sehr spät geerntet werden. Da Louis beste Parzellen relativ hoch und teilweise in nördlicher Exposition in Gigondas gelegen sind, blieb der Zuckergehalt seiner Trauben relativ moderat, so dass seine Weine nicht zu alkoholisch gerieten und sich somit ihre tolle Frische, Eleganz und Finesse bewahrt haben. Natürlich sind die Weine auch sehr dicht und konzentriert, dafür sorgte schon der heftig wehende Mistral im August/September, der mitentscheidend war für die geringe Saftausbeute der Trauben und somit für die geringen Erträge in diesem großen Jahr. Bei den Fassproben in den ersten Monaten des Ausbaus im Edelstahl (40%), im großen Holzfass und im gebrauchten Barrique präsentierte sich dieser bezaubernde Gigondas noch etwas unstrukturiert, im Gegensatz zum früh schmeichlerischen 2000er. Deshalb hat Parker ihn zu diesem Zeitpunkt auch "nur" mit 90-92 Punkten bewertet. Heute ist diese wunderschöne Cuvée (70% Grenache, 25% Syrah, 5% Cinsault) bestens strukturiert, weich, harmonisch, fleischig, im schönsten Gleichgewicht und bereits relativ offen: Völlig eigenständige Nase, Anklänge an wilde rote und schwarze Beeren, Kräuter der Provence, Pfeffer, Mineralien und Unterholz. Am Gaumen sehr reichhaltig mit einer opulenten Fülle, dabei aber immer wieder Faszination pur durch seine Finesse, Frische und Eleganz, seine wunderbare Textur sowie seine noch präsenten, doch bereits sehr reifen, weichen, seidenen Tannine, lang anhaltend.

