



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 Valbelle rouge, Magnum

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Château Saint Cosme - Gigondas

Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS070604M

Louis' beste Parzellen liegen relativ hoch und teilweise in nördlicher Exposition in Gigondas, so dass seine Weine nie zu alkoholisch ausfallen und sich gerade in einem Jahrgang wie 04 ihre tolle Frische, Eleganz und Finesse bewahren können: „2003 war der Jahrgang der überbordenden Kraft. 2004 ist die Rückkehr zu traumhaft frischen, feinfruchtigen, klassischen Weinen mit einer fabelhaften inneren Balance und unübertrefflichen Harmonie“, spricht Louis mir bei einer Verkostung in seinen kühlen, uralten unterirdischen Kelleranlagen aus der Seele. Dem Glase entströmen wunderbare Beerenaromen (Blau- und Brombeeren), orientalische Gewürze, Kräuter der Provence, Pfeffer, Mineralien und Rauch. Am Gaumen präsentiert sich dieses Weinmonument bei aller Tiefe und inneren Dichte von seidener Textur. Es wird sich phantastisch über viele Jahre hin entwickeln zu einem der eindrucksvollsten und größten jemals in der Appellation Gigondas erzeugten Weine mit viel Schmelz und Würze, einer schmeichelnden Fülle und einer bewundernswerten Eleganz und Dichte. Diese wunderschöne charaktervolle Cuvée (70% Grenache, 28% Syrah, 2% Cinsault) mit singulärer Ausstrahlung und Charisma „represents the essence of the appellation, superb,“ (Parker 91-94 Punkte)! P.S.: Warum mögen so viele Weinliebhaber an der südlichen Rhône den Jahrgang 2004 und sprechen von einem lange nicht mehr erlebten klassischen Jahrgang? Nun, die großen Weine aus 2004 sind hier saftiger, frischer, weicher und oftmals komplexer ausgefallen als ihre bisweilen zu unkritisch hoch gejubelten Vorgänger aus 03! Der Grund waren optimale Erntebedingungen: Niederschläge von etwa 30 Milliliter ca. 14 Tage vor Erntebeginn lösten die letzten Reifblockaden und vermieden jeglichen Trockenstress. Und noch wichtiger waren die extrem großen Temperaturunterschiede gegen Ende September – zwischen Tag und Nacht lagen teils mehr als 25 Grad! Frühmorgens kühlte es bis etwa fünf Grad ab, am späten Nachmittag kletterte das Thermometer bei traumhaftem Spätsommerwetter auf fast 30 Grad. „Alles Gute kam zusammen“ frohlockt Louis Barruol, „und so erreichten wir durch die großen Temperaturunterschiede eine Komplexität in den Aromen wie nie zuvor und durch die perfekte Säurestruktur eine ungeahnte Frische bei Weinen der südlichen Rhône“.

