

Gigondas rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt	15.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS070517

Ein Gigant!

Ein Gigondas, der Zeit wie ein Film mit Überlänge braucht. Joe Czerwinski (Robert Parker Wine Advocate) kommentiert: „Konzentrierter... als 2016, zeigt der 2017 Gigondas hervorragendes Potential. Gekennzeichnet durch getoastetes Holz und Mocca ist er trotzdem üppig, reif und fruchtig mit einem langen Abgang.“ Dabei war das Weinjahr 2017 im südlichen Tal der Rhône ein arbeitsreiches für die Winzer. Insbesondere was die Grenache-Trauben betrifft. Aus denen besteht Louis Barruols Gigondas in der Regel zu 70 Prozent, wenngleich die Vorgaben der Appellationsregeln weniger betragen. Vor allen bei den älteren Rebstöcken neigte die Blüte im milden Frühjahr 2017 zum Verrieseln, fiel also einfach ab und schmälerte dadurch bereits früh im Jahr die Erträge. Abgesehen davon, dass daher vom Gigondas leider nur sehr wenig verfügbar sein wird, werte Kunden, sieht Louis Barruol von Saint Cosme darin das Positive: „Die winzigen Erträge bei der Grenache-Traube haben zu sehr intensiven und dichten Weinen geführt. Ihr Lagerpotential wird hoch sein.“ Beim Syrah (14 %-Anteil) und Mourvèdre (15 %) war dagegen alles bestens. Zwölf Monate kam der Wein zu 20 Prozent in neue Barriques, 50 Prozent in gebrauchte und die restlichen 30 Prozent wurden im Betontank ausgebaut. Ohnehin ist Louis Barruol ein Winzer, der sich viele Gedanken macht. Der bei der Klimaerwärmung nicht nur an die Reife seiner Trauben denkt, sondern über die Arbeit im Weinberg und die perfekten Erntezeitpunkte grübelt. Gerade weil er bei aller Reife und Frucht, die die Kunden an den Weinen aus dem Rhône-tal oft so schätzen, unbedingt Frische in seinen Weinen haben will. Bei aller wilden Kraft und recht ungestümen Jugendlichkeit, die der 2017er Gigondas gerade noch hat, spüren wir, liebe Kunden, bereits jetzt das immense Lagerpotential bei diesem Wein mit seiner wunderschönen Purpur-Farbe. Die Röstnote, eine Art Holzwürze, verfliegt schnell. Es gibt eine Wachablösung durch Lakritz und duftige florale Noten von Veilchen. Ein ‚langsamer‘ Wein, der Zeit braucht, und Schicht um Schicht seiner vielschichtigen Aromenstruktur freigibt, von biologisch bewirtschaftetem Terroir aus kalkigem Mergel (tonhaltige Kalksteinböden) und Sandböden, dazu passt Louis‘ wunderbare Metapher: „In dem Augenblick, in dem



Kontrollstelle: FR-BIO-01



man eine Beurteilung zu einem Wein abgibt, sollte man lieber den ganzen Film gesehen haben und nicht nur die ersten fünf Minuten.“ Denn mit Geduld und häufigem Nase-ins-Glas-stecken lugen aus der Tiefe des Weins bisher verborgene dunkle Walderdbeeren und dickhäutige Zwetschgen hervor. Am Gaumen besticht der Wein mit großer Kraft und voller Dichte, mit Sauerstoffzufuhr kommt nach und nach die satte Frucht heraus. Bei aller Konzentration und Wildheit ist der Wein ungemein frisch und wird niemals zu üppig. Da haben die kühlen Nächte der höheren Lagen mit ihren extrem kalkhaltigen Parzellen inmitten der pittoresken Naturlandschaft der „Dentelles de Montmirail“ und die Ganztraubenpressung ganze Arbeit geleistet. Wie schon so oft begeistert dieser Gigondas, der vielen berühmten Weinen des benachbarten Châteauneuf-du-Pape locker das Wasser reichen kann, mit seiner vom Winzer gesuchten Finesse, die enorme Kraft, Konzentration und viel Komplexität

Trinkempfehlung: Am besten weglegen und in zwei bis drei Jahren probieren und dann bis 2035+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN30

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003