

Colombis de Domaine Isabel Ferrando, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Saint Préfert - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS080517

Jeb Dunnock: „Don't miss it“ – 96-100 Punkte

Ein Gigant aus Châteauneuf-du-Pape, bestehend aus reinsortiger Grenache von über 100 jährigen Reben! Der Colombis von Isabel Ferrando ist klar ein Wein von größtem Potenzial. Er ist fleischiger als die hauchfeine Collection Charles Giraud, tiefgreifender und kraftvoller als die Cuvée Auguste Favier, benötigt allerdings auch mehr Zeit. Dieses Jahr hat Isabel Ferrando nur die halbe Menge eines durchschnittlichen Jahrgangs eingefahren, dabei enorm selektioniert. Herausgekommen ist die wohl bestmögliche Cuvée des Jahres 2017, ein Wein von großem Format. Die uralten Reben, teilweise über 100 Jahre alt, liefern nur noch äußerst geringe Erträge, dafür um so feinere Trauben. Ihre Wurzeln gehen tief in die Erde und machen sich recht unabhängig von den jährlichen Wetterkapriolen und Trockenzeiten, wie es sie an der Südrhône immer wieder gibt. Isabel Ferrando hat das Glück, dass sie von Anfang an eine ganze Reihe solcher Parzellen mit alten Reben erwerben konnte. Nach der Übernahme der Domaine Saint Préfert bekam sie einige Jahre später die Chance, weitere Parzellen im berühmten Weinberg La Crau zu erwerben, einem sandigen Tonboden mit mehr als hundert Jahre alten Reben, die dieses Terroir im Wein perfekt widerspiegeln. Ihre Parzellen gehören zu den etwas kühleren Teilen von La Crau, wobei »kühl« im Châteauneuf-du-Pape natürlich relativ zu sehen ist, weil es dort im Sommer doch so heiß wie nirgendwo sonst in Frankreich ist. Dass man das dem Wein nicht anmerkt, ist das Verdienst dieser großen Winzerin, die sich innerhalb von fünfzehn Jahren in die Phalanx der besten



Kontrollstelle: FR-BIO-10



Winzer dieser großartigen und berühmten Appellation vorgearbeitet hat. Im Weinberg strikt biologisch arbeitend, passt sie ihre Kellerarbeit in perfekter Weise den Erfordernissen des Terroirs an. In diesem Fall heißt das, dass Ferrando den reinen Grenache mit Stiel und Stengel vergärt, und zwar in mehrjährig gebrauchten Barriques und 600-Liter-Fässern. Das Holz spielt bei ihren Weinen nur anfangs eine Rolle, nicht aber später in der Aromatik. Der Colombis ist der dichteste aller Rotweine. Und auch hier kann man noch wie bei einem guten Burgunder durchs Glas schauen. Ganz klar unterscheidet er sich allerdings in seiner Frucht. Die ist statt rot nun tiefschwarz und blau. Blaubeeren, Brombeeren, etwas Teer, Veilchen und schwarze Süßkirschen liegen im Glas. Dahinter offenbart der Wein eine feine Würze, Zimt, Nelken und Pinien, auch etwas Speck und Schlehe treten auf. Am Gaumen ist der Colombis bei aller Kraft bestens balanciert. Er pendelt zwischen der tiefen und reifen blauen Frucht, die durchwoben zu sein scheint von Cassislikör und einer beerigen Rassigkeit. Auch am Gaumen finden Sie diese leicht rauchigen Noten, etwas Lakritz und Tabak. Hier entdecken Sie tatsächlich die sprichwörtliche geballte Faust, die im Samthandschuh verborgen ist. Eine feine Extraktsüße, Zeichen der tiefkonzentrierten Frucht, prägt den Gaumen, verleiht ihm Schmelz. Die Gerbstoffe sind seidig und fein, wengleich die fleischigsten und dichtesten aller Weine Isabell Ferrandos. Der wohl komplexeste aber auch tiefgreifendste Châteauneuf-du-Pape des Hauses ist beeindruckend surreal, erinnert uns an schwebende Felsen in Bildern von René Magritte. Wenn Wein große Kunst assoziiert, kann man nur von einem Meisterwerk sprechen.

Trinkempfehlung: Erste Trinkreife ca. ab 2022, Potenzial bis 2040+.

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