



Château de Montfaucon gegenüber von Châteauneuf-du-Pape.

Herrliches Bistro in Roquemaure: Restaurant Tribu, im Bild die Köchin Sabrina, rechts Rodolphe de Pins.

Frankreich (Côtes-du-Rhône): Château de Montfaucon

Als die meisten Châteauneuf-du-Pape noch vom wuchtigen Parker-Stil beeinflusst waren, setzte Rodolphe de Pins von Montfaucon bereits bewusst auf die **vermehrte Verwendung alter Rhône-Traubensorten**, die den Weinen Frische und Eleganz verleihen; dazu zählen beispielsweise Terret Noir oder insbesondere die rare Counoise, die einst sogar verbreiteter war als Grenache. So besitzen Rodolphes Gewächse nicht nur die Kraft des Südens, sondern zugleich auch eine beinahe «burgundische» Finesse und Eleganz, was sie sehr bekömmlich und attraktiv macht. Überdies reifen seine Weine meist aussergewöhnlich gut. Ideal sind die steten Winde (Mistral) in der Region, welche die Reben vor Krankheiten schützen. **Château de Montfaucon ist seit dem Jahrgang 2021 Bio-zertifiziert.**



«Baron Louis», Château de Montfaucon, Lirac AOP (rot) 2022
60% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, Bio

Fr. 22.90
(statt Fr. 25.90)

Für viele Kunden ist der von alten Reben der besten Lirac-Lagen stammende «Baron Louis» ein Lieblingswein. **Die klimatischen Bedingungen waren im Jahr 2022 hervorragend**, doch konnte wegen der trockenen Witterung nur die Hälfte eines normalen Ertrages geerntet werden. Dafür waren die Trauben umso aromatischer und erbrachten **ein konzentriertes, reifes Gewächs mit geschmeidigen Tanninen**. Gegenüber dem Jahrgang 2021 wirkt der 2022er deutlich dichter und strukturierter, ohne an Eleganz einzubüssen. Noten von dunklen Beeren, Garrigue und feiner Würze prägen das komplexe Aromabild. Ein klassischer, vorzüglich gelungener Rhône-Wein mit viel Tiefe und Länge. Ideal ab Ende 2027, haltbar bis mindestens Ende 2034.



«Comtesse Madeleine», Lirac AOP (weiss, trocken) 2022
Château de Montfaucon

Fr. 22.90
(statt Fr. 25.90)

40% Marsanne, 35% Clairette, 20% Grenache Blanc, 5% Picpoul, Bio

Wie grossartig weisse Rhône-Weine sein können, zeigt «Comtesse Madeleine» – gewissermassen das Pendant zum «Baron Louis» – eindrücklich. Aus **traditionellen Sorten vinifiziert und im Barrique vergoren**, verbindet sie Fülle mit Frische und Eleganz. Der Jahrgang 2022 überzeugt qualitativ rundum: Eine reife Frucht mit gut eingebundener Säure

machen ihn zugänglicher als den etwas strafferen 2021er. Weisse Blüten, Zitrus und ein Hauch exotischer Früchte im Bouquet, am Gaumen cremig, vielschichtig und lang. Ein äusserst **vielseitiger und attraktiver Essensbegleiter** mit südlichem Charme. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.

