

Vin de Madame la Comtesse de Montfaucon (weiss) 2015

Pre-Phylloxera, Lirac a.c., 99% Clairette, 1% Grenache blanc

Vor einigen Jahren führte mich Rodolphe enthusiastisch zu einer nur 0,75 Hektar kleinen Parzelle, die er kurz zuvor erworben hatte. Freudig erklärte er: «Bei dieser Rarität handelt es sich um den vermutlich ältesten Rebberg des gesamten Rhône-tals. Alle sprechen gerne von alten Reben, aber hier lässt sich aufgrund der Kaufurkunde vom 1. Februar 1870 eindeutig nachweisen, dass dieser Rebberg schon damals existierte, und wir wissen zudem, dass er nie neu bepflanzt wurde.» Die weisse Traubensorte Clairette ist seit langem in Südfrankreich heimisch. Gemäss Rodolphe wird sie völlig unterschätzt: «Sie ergibt kraftvolle, aber frische Weine, die manchmal beinahe eine einem Chablis ähnliche Salzigkeit ent-

wickeln. Die Sommeliers einiger renommierter Pariser Sternerestaurants sind derart entzückt von diesem Wein, dass ich die Zuteilungen beschränken musste.» Der <Comtesse> 2015 wurde im Fass vergoren und vor der Füllung acht Monate auf der Feinhefe gelagert. Er verströmt ein diskretes, florales Bouquet, am Gaumen besitzt er eine wohldosierte Kraft mit einer schönen Mineralität und beeindruckenden Länge; er ist harmonisch, angenehm frisch und endet mit einem leicht <salzigen> Geschmack, der zu einem weiteren Schluck animiert. <Comtesse> ist ein vortrefflicher Essensbegleiter, der sehr gut zu Käse und Meerfisch passt. Ideal ab Ende 2018, haltbar bis mindestens 2021. *Sehr begrenzte Verfügbarkeit!*