

Château de Montfaucon, Côtes du Rhône a.c. (rot) 2009

Spezialfüllung Schwander, 50% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault, 10% Carignan

Einer der Weine, die mir Rodolphe kürzlich neben einem 2009er Châteauneuf-du-Pape eines bekannten Produzenten blind servierte, war unsere Spezialcuvée, die wir im August 2012 unseren Kunden angeboten hatten. Bewusst füllte er einige zusätzliche Flaschen und legte diese für sich auf die Seite, weil er so begeistert von der Qualität war. Rodolphe erklärt: «Wir wählten damals für diese Füllung einige grossartige Partien von den besten Parzellen. Ich war wahnsinnig neugierig, wie sich dieser Wein, der nie im Holz gelagert wurde, entwickeln würde.» Was ich insgeheim erwartete, traf tatsächlich ein: Der 2009er Montfaucon präsentierte sich absolut köstlich, elegant, abgerundet, mit der Komplexität eines

herrlich gereiften Weines und stand dem wesentlich teureren Châteauneuf qualitativ in nichts nach! Nun bin ich sehr stolz, Ihnen diesen 2009er nach über fünf Jahren zum zweiten Mal anbieten zu können. Seinerzeit schrieb ich: «Haltbar bis Ende 2014» – das war definitiv untertrieben! Rodolphe versicherte mir, dass sich dieser Wein mindestens weitere zwei Jahre auf diesem Niveau halte, er aber auch noch fünf Jahre gelagert werden könne. Wer einen köstlichen, reifen, keinesfalls zu schweren Rhône-Wein sucht, dem empfehle ich wärmstens, sich von diesem aussergewöhnlichen Gewächs einige Flaschen in den Keller zu legen.