



1



2



3



4

Châteauneuf-du-Pape und Gigondas: Château de Saint-Cosme

1
Oktober 2016: Fassproben mit Louis Barruol, Eigentümer von Saint-Cosme.

2
Barruols Châteauneuf-du-Pape stammt vom Plateau bei La Crau, das mit die steinigsten Böden im ganzen Anbaugebiet hat.

Einer der berühmtesten Produzenten im Rhône-Tal ist mit Sicherheit Louis Barruol vom Weingut Château de Saint-Cosme. Er ist nicht nur ein begnadeter Winzer, sondern auch ein talentierter Musiker, der auf professionellem Niveau Cello spielt. Zweifellos ist er jemand, der alles mit grosser Leidenschaft und künstlerischem Perfektionismus anpackt. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass sich das Weingut seit dem Jahre 1490 ununterbrochen im Familienbesitz befindet. Louis erklärt: «Die Geschichte unseres Anwesens aber reicht viel weiter zurück. Ursprünglich wurde es auf der Ruine einer römischen Villa aus dem zweiten Jahrhundert nach Christus erbaut. Im Keller existieren noch originale Steintröge aus dieser Zeit. Und das Unglaubliche ist: Wir kennen sogar den Namen des Erbauers!»

Obwohl wir Louis mitten in der Ernte überraschen, lässt er es sich nicht nehmen, mit uns im verwinkelten Keller ein Fass nach dem anderen zu verkosten. Immer wieder erteilt er seinen mit der Lese beschäftigten Mitarbeitern zwischendurch per Mobiltelefon genaue Anweisungen, wie sie bei den einzelnen Parzellen vorzugehen haben. «Ich bin ein totaler Maniac», erzählt er lachend und schenkt eine weitere Fassprobe ein. «Ich möchte einfach das Bestmögliche aus meinen Reben herausholen. Um das zu erreichen, muss ich pedantisch auf jedes Detail achten, und sei es noch so klein!» Es ist geradezu rührend, wie viel Zeit sich dieser bescheiden geliebene Starwinzer trotz der anstehenden Arbeit für uns nimmt. Zudem gibt es wohl nur wenige Produzenten, die derart präzise und anschaulich die subtilen Unterschiede der verschiedenen Lagen und Jahrgänge zu erläutern vermögen.

3
Unser Lieblingsrestaurant in Châteauneuf-du-Pape: Le Verger des Papes, äusserst schmackhafte, provenzalische Küche.

4
Das Wohngebäude von Saint-Cosme.

Während der ausgedehnten Degustation habe ich das Glück, einen der allerbesten Grenache seit langem zu kosten: Der 2015er «Hominis Fides» ist himmlisch, doch leider bei weitem noch nicht füllbereit. Absolut köstlich ist auch der 2012er Châteauneuf-du-Pape von uralten Stöcken. Er ist voll, wuchtig und besitzt jenen typischen, faszinierend tiefgründig noblen Charakter. Deutlich leichter und sehr elegant präsentiert sich der 2014er Gigondas, über den Louis sagt: «Ich bin mir sicher, dass sich der 2014er ähnlich wie der lange unterschätzte 2008er entwickeln wird.» Um seine These zu untermauern, öffnet er sogleich einen 2008er, der tatsächlich durch eine grandiose Finesse besticht und vortrefflich schmeckt. Einfach ausgedrückt: Wer Rhône-Weine höchster Qualität schätzt, sollte die Gewächse von Louis Barruol unbedingt degustieren!



Gigondas a.c. (rot) 2014
Château de Saint-Cosme
70% Grenache, 15% Syrah
15% Mourvèdre

Leuchtendes Purpur; jugendliches Aroma im Bouquet, das noch Zeit benötigt; elegant, fein und stilvoll am Gaumen, finessenreich, allerdings noch sehr jung. Noch warten; ideal ab Frühjahr 2018, haltbar bis mindestens 2020.

Fr. 29.80 (ab Februar 17 Fr. 35.—)



Châteauneuf-du-Pape a.c. (rot) 2012
Saint-Cosme
50% Grenache, 30% Mourvèdre,
10% Syrah, 10% Cinsault

Mitteltiefes Purpur; voluminös, warm und üppig am Gaumen, füllig, bereits sehr zugänglich. Ein grossartiges Beispiel eines Châteauneuf. Genussbereit, mindestens haltbar bis Ende 2022. 1 Std. vor Konsum dekantieren.

Fr. 39.80 (ab Februar 17 Fr. 46.—)