

Saint Cosme blanc, <Les Deux Albion> 2017 (weiss, trocken)

Principauté d'Orange, IGP Vaucluse

50% Viognier, 20% Marsanne, 30% Picpoul, Fassgärung, biologischer Anbau

Bei meinem Besuch Anfang Juni 2018 bei Louis Barruol in Gigondas degustierte ich sämtliche Gewächse dieser erstklassigen Rhône-Domäne und war hingerissen von seinen 2016er Rotweinen. Meines Erachtens sind es die besten Weine, die er bislang kelterte. Ebenfalls beeindruckte mich ein Weisswein, den er 2016 erstmals erzeugte: <Les Deux Albion> – ursprünglich die Bezeichnung für seinen roten Côtes-du-Rhône. Pointiert erklärt er: «Dieser Weisswein wird so aufwendig wie ein teurer weisser Burgunder produziert, ich biete ihn aber sehr viel günstiger an, da die Rebstöcke noch jung sind. Die Trauben stammen vom historisch bedeutenden, stark kalkhaltigen Weinberg Saint Martin in der Nähe von Gigondas, der seit dem 17. Jahrhundert ein königliches Privileg zur Kelterung von Weissweinen besitzt. Er liegt im ehemaligen Fürstentum Orange (Principauté d'Orange) und geriet immer mehr in Vergessenheit. 2013 bepflanzten wir ihn komplett neu mit den hochwertigsten Reisern aus Condrieu und Hermitage, die wir selbst vermehrt haben. Kultiviert werden die Reben nach biologischen Grundsätzen – mein Vater führte den biologischen Rebbau

auf unserer Domäne bereits Anfang der 1970er Jahre ein. Für den <Les Deux Albion> haben wir die handverlesenen Trauben wie bei unseren Châteauneuf und Gigondas auf dem *table de tri* sortiert, die Vergärung erfolgte grösstenteils im Barrique und in 500-Liter-Eichenfässern mit anschliessender Lagerung auf der Feinhefe.»

2017 war ein überaus trockenes Jahr, das bei winzigen Erträgen sehr kleine, aromatische, kerngesunde Beeren erbrachte. Durch den Verschnitt mit der Traubensorte Picpoul verfügt der Wein jedoch über die notwendige Säure und Frische. Er erinnert von der Textur her an einen hochwertigen weissen Burgunder, präsentiert sich elegant und zurückhaltend, mit dichtem, aber frischem, mineralischem Geschmack und besitzt erstaunlich viel Finesse und Tiefgang. Louis empfiehlt <Les Deux Albion> als Essensbegleiter besonders für all jene, denen während der Sommerzeit ein Rotwein zu gehaltvoll ist. Er schmeckt ausgezeichnet zu mediterranen Gerichten, Meeresfisch, Geflügel und speziell zu herzhaftem Käse und ist bis mindestens Ende 2020 haltbar.