



Der neue Rebberg von Louis Barruol in Gigondas.

Mai 2025: in Barruols Privatkeller.



Gigondas Château de Saint Cosme (rot) 2020

70% Grenache, 15% Mourvèdre, 14% Syrah, 1% Cinsault, biologischer Anbau

Fr. 36.90

(statt Fr. 41.—)

Wir reisen stets mit grosser Freude zu Louis Barruol, dem Besitzer von Château de Saint Cosme in der Nähe von Avignon. Mit leuchtenden Augen präsentiert er uns einen neuen Rebberg mit 60jährigen Stöcken an bester Lage, den anscheinend 80 (!) Winzer kaufen wollten, für den er aber glücklicherweise den Zuschlag erhielt. **Louis gilt als der führende Produzent in Gigondas**, und wer seine leidenschaftliche Passion miterlebt, versteht, weshalb er derart hervorragende Weine erzeugt. Eindrücklich ist auch zu sehen, wie seine Ge-

wächse von der Flaschenlagerung profitieren. Louis sagt: «Normalerweise sind meine Weine erst mit zehn Jahren wirklich ausgereift.» Tatsächlich zeigt sich der Gigondas Saint Cosme 2010 in Höchstform. Besonders angetan waren wir beim aktuellen Besuch vom Gigondas aus dem **grossen Jahr 2020**, einem vollmundigen, würzigen Rotwein mit feinen, ausgereiften Tanninen. Ohne Zweifel übertrifft dieses exzellente Gewächs so manchen wesentlich teureren Châteauf-neuf-du-Pape! Haltbar bis mindestens 2035.

Rosé Côtes de Provence <Fauvette> (trocken) 2024 Domaine La Grande Bauquière

40% Grenache, 30% Cinsault, 20% Vermentino, 10% Syrah

Fr. 14.60

(statt Fr. 16.10)



In der Provence macht Rosé über 80 Prozent der gesamten Weinproduktion aus. Die Region gilt daher als <inoffizielle> Referenz für diesen weltweit extrem gesuchten Roséstil. Leider führt dessen Popularität auch dazu, dass viele belanglose Massenprodukte und überteuerte Gewächse, die in kostspieligen Flaschen angeboten werden, den Markt überschwemmen. Es ist **nicht einfach, sehr guten und preislich vernünftigen Rosé de Provence** aufzuspüren. Der

2024er <Fauvette> der Domaine La Grande Bauquière erfüllt jedoch diese Anforderung. Die Trauben aus den rund 50 Hektar zusammenhängenden Rebflächen stammen **sämtlich aus eigenem Anbau**, was in der Region selten ist und eine maximale Qualitätskontrolle ermöglicht. Der <Fauvette> passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Sushi, Gemüse, Tapas, Salaten und leichten Fleischgerichten. Jetzt ideal, haltbar bis mindestens Ende 2026.

