



Rodolphe de Pins mit seinen beiden Kindern.



Blick auf Château de Montfaucon an der Rhône und den Mont Ventoux.

Château de Montfaucon, Lirac (Rhône)

Vin de Monsieur le Baron de Montfaucon (rot) 2016

Assemblage und Co-Fermentation von 18 verschiedenen Traubensorten

Lirac a.c. (Rhône), Rodolphe de Pins

Fr. 38.—

(statt Fr. 44.—)



Rodolphe de Pins ist nicht nur ein hervorragender Winzer, er ist auch ein äusserst innovativer Mann, der stets auf der Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten ist. Ein wohl einzigartiger Rotwein entsprang dem Umstand, dass einer seiner Vorfahren, Baron Eugène, nebst seinem Amt als Bürgermeister von Avignon und Abgeordneter des Départements Vaucluse im französischen Parlament, auch ein Pionier des Weinbaus in der Rhône war. Bereits Ende der 1820er Jahre verkaufte der Baron seinen Wein in Paris. Im Zuge dessen liess er ihn in Flaschen abfüllen, was vor ihm in der Rhône noch niemand getan hatte. Er liess 1828 auch das erste Etikett eines Rhône-Weines beim offiziellen Lithographen Guichard Aîné drucken, das jetzt auch den aktuellen Wein ziert. Rodolphe sagt: «Die Weine der Region wurden früher häufig auf eine ganz besondere Weise erzeugt, um ihnen trotz der Kraft genügend Frische zu verleihen. Sämtliche roten und weissen Trauben wurden zeitgleich zusammen im Bottich vergoren. Dies ergab einen kraftvollen, aber sehr eleganten und ausnehmend harmonischen Wein. Exakt dasselbe Verfahren

wenden wir bei meinem besten Gewächs, dem «Vin de Monsieur le Baron» an. Das Interessante ist, dass es wirklich nur dann funktioniert, wenn alle Trauben zur gleichen Zeit miteinander vergoren werden. Wir haben das 2015 festgestellt, als die Weissweintrrauben viel früher reif waren und wir den Weisswein dem Rotwein deshalb erst später hinzufügten: der Geschmack war nicht derselbe!» 2016 stimmte dafür alles und Rodolphe vergor 18 (!) verschiedene Traubensorten mit den natürlichen Hefen in einem grossen Gärbottich, darunter auch die rare Counoise, die in Châteauneuf einstmals die am weitesten verbreitete Sorte war. Im Anschluss reifte der Wein während zwei Jahren in gebrauchten Barriques. Das Ergebnis ist ein kraftvoller, distinguiertes Rotwein von absolut einmaliger Tiefe und mit einem ganz besonderen Charakter; er zählt für mich zu den schönsten Rhône-Weinen überhaupt! Ich kann jedem Weinfreund nur wärmstens empfehlen, sich davon einige Flaschen in den Keller zu legen. Der 2016er ist genussbereit; ideal ist er ab 2023, haltbar bis mindestens 2030.



Châteauneuf-du-Pape du Baron de Montfaucon (rot) 2017

92 % Grenache, 8 % Mourvèdre

Fr. 45.—

Philippe Faure, ein Mitarbeiter von Rodolphe, besitzt eine winzige Châteauneuf-du-Pape-Parzelle von 1,3 ha an bester Lage in der Nähe von La Crau. Sie besteht hauptsächlich aus 80jährigen Grenache-Stöcken und verfügt über Lehm-, Sand- und *Galets-Roulés*-Böden. Seit kurzem werden die Trauben auf

Montfaucon gekeltert, die einen exzellenten Châteauneuf-du-Pape ergeben. 2017 war ein heisses, trockenes Jahr, das einen besonders generösen, reichhaltigen Wein erbrachte. Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2027. *Begrenzte Verfügbarkeit!*