



Rhône (Frankreich): Château de Montfaucon

1
Ende Juni 2019: Rodolphe de Pins präsentiert uns eine grossartige Kollektion.

2
Alte Reben sind das Geheimnis von Château de Montfaucon.

Ende Juni fliegen wir nach Marseille, wo wir beim brillanten Koch Alexandre Mazzia einkehren, bevor wir von dort aus weiter ins Rhône-tal fahren und unsere Winzer besuchen. Wir haben Glück, dass die erste grosse Hitzewelle noch nicht angerollt ist. Ein paar Tage später wird das Thermometer auf über 40 Grad steigen. Als wir bei Rodolphe de Pins auf Château de Montfaucon ankommen, ist es bereits deutlich über dreissig Grad. Deshalb sind wir ziemlich erleichtert, dass wir uns umgehend in den angenehm kühlen Barriquekeller begeben. Noch selten haben wir das alljährliche Prozedere von Rodolphes ausufernden Verkostungen so genossen wie heuer. Wir degustieren Fass für Fass und vergleichen Traubensorte mit Traubensorte und können gar nicht genug bekommen von Rodolphes Ausführungen: Seine diesjährige Kollektion verdient kurzerhand das Prädikat <extraordinaire>!

Besonders interessant ist die Gegenüberstellung der beiden Jahrgänge 2015 und 2016. Rodolphe erklärt: «In vielen Regionen zeigen sich die 2015er zurzeit ziemlich verhalten. Auch bei uns haben wir festgestellt, dass sich der Wein nach der Füllung völlig verschlossen hat. Das ist erstaunlich, zumal die Qualität an sich hervorragend ist, aber ich fürchte, ich werde mit dem 2015er noch einige Monate zuwarten müssen. Schliesslich wäre es wirklich schade, wenn der Wein den Konsumenten missfällt, nur weil er zu jung ist.» Dazu möchten wir gerne anfügen: Die Gewächse von Château de Montfaucon reifen ungewöhnlich gut und profitieren von einer langen Lagerung.



Film zum Weingut
Château de Montfaucon

3
Alexandre Mazzia: exzellente Küche in Marseille.

4
Sehr empfehlenswertes Hotel: Château de Montcaud in Sabran; von Schweizer Investoren prächtig renoviert und kürzlich wieder eröffnet.

Als uns Rodolphe nach dem 2015er schmunzelnd den 2016er <Baron Louis> einschenkt, sind wir wiederum völlig überrascht. Der Wein ist eine regelrechte Charmeoﬀensive und betört durch seinen fruchtigen, reichhaltigen Geschmack voller Finesse. Obwohl er sich bereits ungemein verlockend zeigt, gewinnt er noch deutlich durch mehr Reife. 2016 gilt in der Region als ganz grosses Jahr und ist gemäss Rodolphe wie 1990 <une année de référence>. So beschliessen wir kurzerhand, diesen grandiosen 2016er schon jetzt anzubieten. Beim einfachen, aber vorzüglichen Abendessen im Café de France in Caderousse können wir die Hände von diesem wunderbaren Wein nicht lassen. Dass wir auch noch ein paar wenige Flaschen des köstlichen Weissweins <Comtesse Madeleine> erhalten, rundet unseren diesjährigen Besuch bei Rodolphe perfekt ab.



Château de Montfaucon (weiss) 2018
<Comtesse Madeleine>, Lirac a.c.

35% Marsanne, 30% Clairette,
25% Grenache blanc, 10% Picpoul
Zartes Bouquet nach Blüten, fruchtig-frisch und abgerundet am Gaumen, delikates, ungemein attraktiv; ein wunderbarer Essensbegleiter. Ab jetzt bis mind. Ende 2022. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

Fr. 19.80 (ab November 19 Fr. 25.—)



Château de Montfaucon (rot) 2016,
<Baron Louis>, Lirac a.c.

60% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre
Dunkelbeeriges, feines, sehr ausdrucksstarkes Bouquet; vollmundig und weich fliegend am Gaumen, nobel, absolut köstlich, sehr langanhaltend. Der vielleicht beste Montfaucon bislang! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 19.80 (ab November 19 Fr. 25.—)