



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

1  
Juni 2018: Degustation der Saint Cosme Weine mit Louis Barruol (links).

2  
Passt perfekt: Saint Cosme und herzhafte Fleischgerichte.

Vor unserem Besuch auf Château de Saint Cosme verbringen wir mit zwei Mitgliedern der sogenannten «Rhône-Gang» einen gemütlichen Abend im Restaurant La Table de Sorgues in der Nähe von Avignon. Louis Barruol und Rodolphe de Pins lassen es sich nicht nehmen, uns in dieses Lokal einzuladen und mit dem Konzept ihres Miniclubs vertraut zu machen: gemeinsam die Importeure in aller Welt besuchen, vorzüglich speisen und grosse Weine geniessen. So sehr uns diese Ideen einleuchten, kommen sie uns nicht ganz unbekannt vor: Schon der Vater von Rodolphe hatte die Eigenart, kulinarische Gaumenfreuden mit Vereinsgründungen zu institutionalisieren. Er war der Gründer der «Académie de l'Aïoli», die sich zum Ziel gesetzt hat, die weltbeste Knoblauchmayonnaise für die Bouillabaisse zu entwickeln.

Am nächsten Morgen tauchen wir pünktlich bei Louis Barruol in Gigondas auf und lassen uns wie jedes Jahr auf eine ausschweifende *tour de dégustation* in den verwinkelten Kellergewölben ein. Es ist faszinierend mitzuerleben, wie dieser Weinkünstler von jedem einzelnen Cru beseelt ist und mit jeder neuen Fassprobe eine weitere geschmackliche Facette aufzeigt. «Natürlich muss man über sehr gute Lagen verfügen», erklärt Louis. «Und selbstverständlich ist der klimatische Jahresverlauf für die Qualität des Weins sehr wichtig. Mittlerweile ist allerdings auch der Einsatz von Fachkräften im Rebberg entscheidend. Vor kurzem habe ich mit Schrecken festgestellt, dass ich heute doppelt so viele Mitarbeiter im Rebberg beschäftige wie noch vor zehn Jahren! Doch das ermöglicht uns, ungemein sorgfältiger und besser zu arbeiten.»



Film zu Weingut  
Château de Saint Cosme

3  
Blick in den Garten von Saint Cosme.

4  
Blick auf Saint Cosme und einen Teil der Rebberge.

Zur diesjährigen Verkostung können wir generell festhalten: Die 2016er sind unglaublich schön geworden und sicherlich auf dem gleichen Niveau wie 2015, zeigen aber schon jetzt mehr Charme und Zugänglichkeit. Louis' gesamtes 16er Sortiment ist vorzüglich! Sein eleganter, nobler Gigondas ist dieses Jahr besonders bemerkenswert, weil er den Wein der Spitzenlage Valbelle nicht mehr separat füllt, sondern mit dem «normalen» Gigondas vermählt. Beim wichtigen, tiefgründigen Châteauneuf-du-Pape 2016 geraten wir ins Staunen. Mit Inbrunst sagt Louis: «Wenn man solche Weine hervorbringen darf, ist das der Himmel auf Erden. Der 2016er ist mein bester Châteauneuf seit dem 2010er.» Da wir unsere Reservation frühzeitig vornehmen, können wir glücklicherweise eine ausreichende Menge für unsere Schweizer Kunden sichern.



**Gigondas a.c. (rot) 2016**  
**Château de Saint Cosme**  
70% Grenache, 15% Mourvèdre  
14% Syrah, 1% Cinsault

Stilvolle, elegante Frucht nach reifen, dunklen Beeren; sehr elegant, sehr fein, bereits zugänglich und charmant, mit riesigem Potential. So muss Gigondas schmecken! Ideal ab Ende 2019, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 34.90 (ab Februar 19 Fr. 38.—)



**Châteauneuf-du-Pape a.c. (rot) 2016**  
**Saint Cosme**  
50% Grenache, 30% Mourvèdre  
10% Syrah, 10% Cinsault

Vollmundig, wuchtig, sehr reichhaltig und noch jung; verbindet Frische mit Reife und besitzt trotz der Tannine einen herrlichen Schmelz. Ein grosser Châteauneuf! Ideal ab Ende 2020, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 39.80 (ab Februar 19 Fr. 46.—)