

Vin de Monsieur le Baron de Montfaucon (rot) 2011

Assemblage und Co-Fermentation von 15 verschiedenen Traubensorten, Gard IGP (Lirac)

In den allerbesten Jahren keltert Rodolphe in Kleinstmengen einen einzigartigen Wein, der den Rhône-Weinen von früher wohl am nächsten kommt. So vergärte er für den <Vin de Monsieur> zusammen 15 verschiedene, traditionelle Traubensorten und baute ihn im Anschluss während fast zweier Jahre im Barrique aus. Daraus resultierte ein wunderbar eleganter und dennoch sehr dichter Rotwein von grosser Klasse und Noblesse. Was besonders auffällt, sind die trotz seiner Kraft frischen Aromen. Den leider immer häufiger anzutreffenden gekochten, alkoholischen Charakter so mancher Rhôneweine findet man hier glücklicherweise nicht. Stilistisch ist er einem Burgunder nicht unähnlich, im Gegensatz dazu aber ausgestattet mit der Kraft des Südens. Es ist ein ganz besonderer Wein, der bereits mit Genuss getrun-

ken werden kann, sich jedoch mit Sicherheit in den nächsten Jahren weiter entfaltet. Haltbar ist er bis mindestens 2024.



Rodolphe de Pins.