

MAS DES BRESSADES PREISWERTE PERFEKTION

CYRIL MARÈS ist einer der zuverlässigsten Winzer an der südlichen Rhône. Die Familie MARÈS baut bereits in der sechsten Generation Wein an. Ursprünglich in Bordeaux beheimatet, pflanzte CYRILS Vater ROGER als Pionier die ersten Rebstöcke im damaligen Niemandsland, welches heute zu der angesehenen Appellation COSTIÈRES DE NÎMES erwuchs. Ein weiterer Vorfahre CYRILS, HENRI MARÈS (1820–1902), ein Freund LOUIS PASTEURS, entdeckte ein Mittel gegen die Rebkrank-

heit *echter Mehltau*. Seit nahezu 20 Jahren begeistert uns CYRIL mit preiswerten Klasseweinen, die ohne effekthascherische Übertreibungen auskommen. Frucht, Kraft und Harmonie sind die vorrangigen Attribute der Weine von MAS DES BRESSADES. Auch bei der diesjährigen Mammut-Rhône-Verkostung, der *Découvertes en Vallée du Rhône* stellten seine Costières de Nîmes wieder die absolute Spitze dieses kleinen Anbaugesbietes am Rande des Languedoc dar!

■ 2010 Costières de Nîmes blanc Tradition

87/100 | Der unbekümmert, frische 2010er Blanc Tradition von Mas des Bressades besteht aus 50% Roussanne, 30% Grenache Blanc und je 10% Viognier und Marsanne. Fein, rund und saftig präsentiert sich dieser fruchtige, im Tank ausgebaute Weißwein von der südlichen Rhône. Weiße Blütenringen im Duft mit verführerisch-frischen Fruchtaromen um die Vorherrschaft. Unkompliziert und von mittlerer Tiefe ist dies ein kurzweiliger, erfrischender Weißwein, der eiskalt serviert, unvermittelt Freude bereitet.

■ 2010 Costières de Nîmes blanc Excellence

90/100 | Der Blanc Excellence von Mas des Bressades wird in Barriques vergoren, von denen Jahr für Jahr etwa 20% erneuert werden. 70% Roussanne geben mit exotischen Fruchtaromen den Ton an, 10% Grenache Blanc tragen Volumen und Fülle bei, 20% Viognier ergänzen diesen unglaublich preiswerten Weißen mit unterschwellig-verführerischer Pfirsichfrucht und Schmelz. Ganz offene, dichte Nase, sehr voll und impulsiv, mit reifer Frucht und etwas Holz gewürzt. Exotisch, rund und saftig eröffnet er seinen Spannungsbogen im Mund, bringt ein fleischiges Mittelstück hervor, ganz satt anliegend und mit schmelzigem Verlauf. Lang, rassig und mineralisch, sehr knackig und keines Falls zu breit, schließt dieser großartige Weißwein ab. Vermutlich der beste Weißwein aus dem Barrique in seiner Preisklasse!

■ 2010 Costières de Nîmes rosé

88/100 | Den fruchtig-floralen Rosé von Mas des Bressades komponierte Cyril Marès aus 50% Grenache, 30% Syrah und 20% Cinsault. Der 2010er besitzt eine ganz verspielte Himbeer-Frucht, gibt sich elegant und fein, mit pikanter, frischer Säure, die ihn äußerst delikate in Szene setzt. Auch im Finale führt sich das saftige Himbeeraroma fort und weckt Kindheitserinnerungen an ausgezeichnete, hausgemachte, rote Götterspeise!

■ 2010 Costières de Nîmes rouge Tradition

89/100 | Der 2010er Rouge Tradition von Mas des Bressades besteht aus 55% Syrah und 45% Grenache noir. Er wurde ganz ohne Holzeinfluss im Tank vergoren und ausgebaut. Kurz nach der Füllung präsentierte er sich mit kirschig-pflaumiger Frucht, ganz intensiv und mit süßer, karamelliger

Kopfnote. Dicht, straff und cremig öffnet er sich im Mund, mit erstaunlich feinen, langen Tanninen für einen solchen, »kleinen« Einstiegswein. Er ist ein sensationeller, feinfühliges Côtes-du-Rhône mit großartiger Würze, viel Stoff und einem wunderbar klaren Nachhall. Natürlich legt er mit zunehmender Flaschenreife noch an Fülle und Harmonie zu. Sagenhaft gut und günstig.

■ 2009 Costières de Nîmes rouge Excellence

90/100 | Die grandiose, rote Cuvée Excellence besteht fast aus reinem Syrah. Der kaum erwähnenswerte Anteil von 0,1% Grenache hat geschmacklich keinen entscheidenden Einfluss. Dunkel, dicht und massiv zeigt sich die Farbe des 2009ers. Süß, opulent, sehr intensiv und mit berstender Frucht präsentiert sich die Nase, dennoch bleibt der Excellence frisch, tief und präzise, mit reichhaltigen, roten Früchten im Hintergrund. Süß und üppig sein Auftakt im Mund, ganz dicht und rund, verfügt er über viel Kraft am Gaumen und eine schmelzige Struktur. Sehr bemerkenswert sind auch seine edlen, sehr fein angelegten und langen Tannine. Einfach großartig!

■ 2009 Cabernet-Syrah Vin de Pays

91/100 | Der mächtige Cabernet-Syrah 2009 brilliert mit einer ganz dichten, intensiven Nase, die rote Paprika und eine ganz reife, süße Cassis-Note miteinander verbindet. Dieses Jahr weniger auf Volumen und Opulenz ausgerichtet, zeigt sich der 2009er weit gefasst, etwas lockerer und transparenter als sonst. Dichte Fruchtaromen platzieren sich sehr voll und breitschultrig im Mund. Ganz satte, weit verteilte und feine Tannine geben ihm eine stattliche Distinktion und untermalen die dichte Struktur mit Rasse, Frische und guter Länge. Nicht der üppigste Cabernet-Syrah der letzten Jahre und dennoch äußerst gelungen.

■ 2009 Costières de Nîmes rouge Quintessence

92/100 | Mit dem Jahrgang 2007 erzeugte Cyril Marès erstmals den Quintessence aus einer Lage mit den typischen großen Kieselsteinen, galets roulés genannt, die an der südlichen Rhône häufiger vorkommen. Die Bodenstruktur dieses Terrains erinnert an die Eigenschaften des Châteauneuf-du-Pape. Die galets roulés speichern die Hitze des Tages und geben in der Nacht die Wärme an die Rebstöcke ab. Der Quintessence besteht aus 90%



Mas des Bressades

■ 2010 Costières de Nîmes blanc Tradition	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2010 Costières de Nîmes blanc Excellence	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2010 Costières de Nîmes rosé	8,27 €/Ltr.	6,20 €
■ 2010 Costières de Nîmes rouge Tradition	8,67 €/Ltr.	6,50 €
■ 2009 Costières de Nîmes rouge Excellence	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2009 Cabernet-Syrah Vin de Pays	14,40 €/Ltr.	10,80 €
■ 2009 Costières de Nîmes rouge Quintessence	23,33 €/Ltr.	17,50 €

Grenache Noir und je 5% Syrah und Mourvèdre, die mit geringem Ertrag (20 hl/ha) von den ältesten Rebstöcken der Domaine gewonnen werden. Die Trauben werden der alten Tradition folgend mit Füßen zerstampft und langsam zum Gären gebracht. Der 2009er Quintessence verfügt über eine duftig-dichte, sehr feine Frucht. Ganz tief und fruchtig, mit burgundisch-süßer Anziehungskraft, verführt er schon im Duft. Luftig schwebend, ganz weit gefasst, süß und rund präsentiert er sich im Mund. Sehr elegant und satt, zeigt er sich wesentlich eleganter als der 2008er. Fein, cremig-süß, rund und intensiv besitzt er reichlich Spiel und Finesse, wundervolle Delikatesse und Distinktion. Ein monumentaler Klassewein und ein Meilenstein für die Costières de Nîmes!

Jean-Michel Stephan

■ 2008 Condrieu La Roncharde	100,00 €/Ltr.	75,00 €
■ 2009 Côte-Rotie	51,87 €/Ltr.	38,90 €
■ 2007 Côte-Rôtie Côteaux de Bassenon	79,87 €/Ltr.	59,90 €
■ 2007 Côte-Rôtie Côteaux de Tupin	100,00 €/Ltr.	75,00 €

■ 2008 Condrieu La Roncharde

96/100 | Lediglich zwei Barriques, also etwa 600 Flaschen, erzeugt Jean Michel Stephan auf steilen Granitböden in Condrieu. Über viele Jahre hinweg hat er die besten Reben selektiert und kultiviert (Selection Massale), um das Lesegut zu perfektionieren. Gemeinsam mit Georges Vernays Coteaux du Vernon steht Stephans La Roncharde an der Spitze der Condrieus. Der Duft des La Roncharde erinnert im ersten Moment an einen ganz großen Chevalier-*Montrachet*, dicht, tief und mächtig. Erst nach und nach durchziehen sanfte Pfirsichfrucht-Schwaden den üppigen, ätherischen Geruch und spätestens beim ersten Schluck merkt man, dass es doch kein Burgunder sein kann. Ganz tief, reif und üppig, mit mineralisch getriebener, sehr vielschichtiger Frucht und nur zart empor steigenden Primäroromen eröffnet er fast schüchtern am Gaumen. Er benötigt viel Luft und hält dann seinen verführerischen Duft über mehrere Stunden oder Tage ohne in irgendeiner Form abzubauen. Im Mund ist er ganz dicht und cremig, mit bebender, frischer Säure, die den kraftvollen Körper feingliedrig begleitet und immer wieder antreibt weiter und tiefer in den Mundraum vorzudringen. Sehr mineralisch, hochdicht verwoben und cremig-intensiv, gleitet er dann gemächlich den Gaumen hinab. Trotz des hohen, cremigen Extraktes hinterlässt er die Zunge, trocken, saturiert und aufgeräumt. Bei all seiner Kraft und Intensität wirkt der La Roncharde leicht und spielerisch, fast schwebend – wie ein echter Grand Cru eben. Aber leider gibt es ja diese Klassifikation an der Rhône nicht. Ganz groß! 13,5% Vol.

■ 2009 Côte-Rotie Jean-Michel Stephan

93/100 | Der grandiose, fleischig-dunkelbeerige Côte-Rotie von Jean-Michel Stephan benötigt entweder einige Jahre in einem kühlen Keller oder muss dringend mindestens vier Stunden gelüftet werden. Intensiv-blaue, bis an den Rand ragende Farbe zeugt bereits von dem idealen Lesezeitpunkt, den Jean-Michel Stephan gewählt hat. Die Fruchtaromen bauen sich erst mit Sauerstoffzufuhr zu einem grandiosen Spektakel mit reifer, dichter Würze auf, begleitet von Leder, Teer und rauchigen Noten, die alleine vom grandiosen Terroir des Côte-Rôtie kommen. Diese Röstaromatik des Bodens gab der berühmten Lage schließlich den Namen. Kindheitserinnerungen an kleine Waldheidelbeeren, die in einem dichten Tannenwald über einem moosbewachsenen Boden stehen, werden wach. Ganz tief und anziehend, mit unglaublich naturverbundenen, erdig-ätherischen Noten und reifer Extrakt-süße von perfekt gelesenen Traubenmaterial, bringt dieser große Syrah, der traditionell mit 10% Viognier angereichert wurde, einen unglaublich authentischen, beseelten, handgemachten Charakter

JEAN-MICHEL STEPHAN MYTHISCHE CÔTE-RÔTIE

JEAN-MICHEL STEPHAN ist als Verfechter des natürlichen Weins gleichzeitig Bewahrer und Vorreiter an der Côte-Rôtie. Bevor er sich mit seiner kleinen Domaine selbständig machte, war er Assistent beim Hause GUIGAL in Ampuis. STEPHAN verzichtet auf Chemikalien im Weinberg und bearbeitet seine Rebgrärten in reiner Handarbeit, was in den terrassierten Steillagen nur mühsam mit einer Seilwinde möglich ist. Im Keller verzichtet STEPHAN auf Schwefelung, um die Weine nicht in ihrer Entwicklung zu blockieren – vor Oxidation schützt die Begasung der Fässer mit CO₂. Auch passt er Vinifikation und Ausbau jeder einzelnen Lage an und gibt seinen Weinen die nötige Reifezeit, um ihre Persönlichkeit präzise ausdrücken zu können. STEPHANS Côte-Rôtie sind das Gegenteil der vielen turbovinifizierten bis zur stilistischen Langeweile geglätteten Syrahs aus dieser großartigen Lage. Einen Beitrag dazu leistet natürlich auch die Rebsorte

ins Glas. Ganz reif und allumfassend, weit und feinkörnig umschlingt ein wundervoll natürlicher Tannintepich den Gaumen. Langsam breitet sich darin eine süße, sanfte und ungemain prachtvoll aufblühende süße Frucht aus. Dezent, delikate und fein, und irgendwie dennoch üppig, schwelgerisch und vollmundig entfaltet er eine traumhaft frische Frucht im Mund. Die Verbindung von ausdrucksvollem Terroir mit saftiger Fülle zeigt große Transparenz. Ein berauscher, unglaublich individueller, großer Côte-Rôtie, ganz frisch und am Anfang seiner Entwicklung stehend.

■ 2007 Côte-Rôtie Côteaux de Bassenon

95/100 | Jean-Michel Stephans Côteaux de Bassenon ist eine hochooriginelle Cuvée aus 40% Serine, 20% Viognier und 40% Syrah. Ganz eigenwillig und fein, besitzt er einen sehr klassischen Ausdruck des Terroirs von Côte-Rôtie, wie es heute nur noch



wenige gibt. Süß, schokoladig und erdig, mit unterschwelligem Kirschakzenten, befördert er feine Töne von Unterholz, gerösteten Mandeln, Graphit, Nusskuchen, sowie leicht speckigen Gewürznoten und dem typischen Röstaroma der großartigen Lage Côte-Rôtie. Lediglich 12% Alkohol benötigt dieser hocharomatische Ausnahmewein, um das Glas mit unglaublicher Reichhaltigkeit zu fluten. Auch im Mund besitzt er einen wundervoll ausgewogenen Charakter, bringt große Kraft an den Gaumen, ohne schwerfällig zu werden. Sein Tannin perlt ganz feinkörnig, trocken und geschmeidig an der groß angelegten Struktur am Gaumen ab und vermittelt ein steinig-mineralisches Mundgefühl, das durch und durch an Granit erinnert. Ähnlich dem Château d'Ampuis von Guigal ist er ganz weit aufgestellt und bleibt ewig lange und engmaschig

Serine, eine sehr ausdrucksstarke, kleinbeerige Spielart des Syrah, die STEPHAN zu etwa 30% anbaut. Etwas über drei Hektar, verteilt in sieben Parzellen bearbeitet JEAN-MICHEL STEPHAN auf Granit und Gneis an der Côte Blonde, im südlichen Teil der Appellation. Die ältesten Rebstöcke in der Côteaux de Bassenon wurden im Jahre 1896 gepflanzt, die Côteaux de Tupin 1980 und Tupin 1965. Niedrige Erträge zwischen 20–25 hl/ha sind Voraussetzung für STEPHANS perfektionistisches Qualitätsverständnis. JEAN-MICHEL STEPHANS Weine bedürfen einer erhöhten Aufmerksamkeit. Sie benötigen dringend eine mehrstündige Belüftung in einer Karaffe – auch der in minimaler Menge (600 Flaschen) produzierte, weiße Condrieu! Dann begeistern sie durch schwebende Finesse, grandiose Tiefe und trotz niedrigem Alkohol, unglaubliche Ausdruckskraft. Gesamtproduktion knapp 10.000 Flaschen im Jahr.

auf der Zunge. Hochspannend und charakterstark vermittelt er den Eindruck man schluckt zu flüssigem Pulver geschmolzene Gesteinsmilch, cremig süß und staubig trocken zugleich. Ein großer, ausdrucksstarker Wein, der in Verbindung mit der idealen Küche, beispielsweise Taube, zu einem dramatisch-denkwürdigen Ereignis werden kann.

■ 2007 Côte-Rôtie Côteaux de Tupin

97/100 | Der Côteaux de Tupin von Jean-Michel Stephan ist einer der wenigen Côte-Rôtie der mit den spektakulären Selektionen des Hauses Guigal konkurrieren kann. Im hervorragenden Jahrgang 2007 liegt Stephans Tupin mit 97/100 gleichauf mit La Mouline. Er ist aus reinem Serine produziert, einem nahen Verwandten des Syrah, dessen Beeren etwas kleiner und länglicher sind. Viele Erzeuger an der nördlichen Rhône sind überzeugt, dass Serine die klar überlegene Varietät ist. Nach einigen Stunden Belüftung strahlt der Côteaux de Tupin mit einem begeisternden, reintönig-tiefen Bouquet, das bis nah an die Schmerzgrenze mit rauchigen Gesteinsaromen und ätherischer Würze angereichert ist. Satt Heidelbeerfrucht verschmilzt mit Teer, Tabak, Leder, Lakritze und feinsten Rebsorten-Färbung zu einem tiefen, schlicht mythischen Duftbild. Denn die kleinen Beeren der Serine sind von einer berstend-dunkelbeerigeren Aromatik beseelt. Ganz dicht, tief und unglaublich engmaschig benetzt er die Zunge, mit steinig-mineralischer Rasse und endlos süßer, nachsaffender Frucht, die durch die intensive Terroirwürze vollkommen trocken erscheint. Das Extrakt schwebt im Hintergrund, baut mächtigen Druck auf und erzeugt eine Spannung, die dem Wein eine grandiose Lebendigkeit und faszinierende Vielfalt verleiht. Hochkomplex mit unglaublich feinkörnigem Tannin, das in minimale Partikel zersprengt scheint, verteilen sich die Gerbstoffe ganz weit im Mund und füllen den groß aufgespannten Rahmen nahtlos aus. Von den neuen Barriquefässern aus Jupilles-Eiche ist nach 24 Monaten der Reifung nichts mehr zu schmecken, denn der Tupin zerfließt in seinem allumfassenden, intensiven und dennoch fein-mineralischen Lagencharakter, den nur die Côte-Rôtie hervorbringen kann. Ein gigantischer Charakterstoff.

HAUTS CHASSIS CHARAKTER-HERMITAGE

FRANCK FAUGIER begann seine Winzer-Karriere mit dem Jahrgang 2003 und setzte sich sofort an die qualitative Spitze der Erzeuger in Crozes-Hermitage. Seine Familie hatte über 100 Jahre Erfahrung mit der Erzeugung hochwertiger Trauben, die von der Cooperative in Tain-l'Hermitage dankend abgenommen wurden. Obwohl FRANCK FAUGIER Weine von großer Reife und terroirbetonter Komplexität erzeugt, blieb ihm bislang ein internationaler Ruf als Spitzenwin-

■ 2009 Crozes-Hermitage Les Galets

90+/100 | Die Cuvée Les Galets ist eine Komposition aus mehreren Parzellen und wurde ausschließlich in gebrauchten Barriques ausgebaut. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 40 Jahre. Ganz duftig und tief in der Nase, mit anspringender Frucht, die über viel Finesse und Feuer verfügt. Schokoladige Aromen in der Kopfnote zeugen vom großen Extraktreichtum, der sich dann auch in der stoffig-rassigen Attacke auf der Zunge bestätigt. Ganz reife, weiche Tannine bieten ein Fundament für seine satte, ausgewogene Struktur. Frische, immer wieder aufblitzende Fruchtaromen erfüllen den reichhaltigen Körper und versprühen eine wunderbare Typizität, Saftigkeit und Vielschichtigkeit, wie es nur wenige Hermitages vermögen.

■ 2009 Crozes-Hermitage Les Chassis

93/100 | Die Cuvée Les Chassis kommt aus einer gleichnamigen Parzelle zwischen Tain l'Hermitage

zer verwehrt. Nach wie vor besetzen die großen Namen GUIGAL, CHAPOUTIER und JABOULET neben einer handvoll alteingesessener, kleinerer Erzeuger die Rhône-Agenda. Auch auf den meisten Weinkarten der Welt macht sich diesbezüglich Langeweile breit. Um so mehr freuen wir uns, Ihnen diese unentdeckten Syrah-Juwelen anbieten zu können, die in 2009 ganz außergewöhnlich gut gelungen sind.

und La Roche de Glun, deren Durchschnittsalter 70 Jahre beträgt. Insgesamt 10.000 Flaschen produziert Franck Faugier von diesem großartigen Crozes-Hermitage, der die meisten Hermitages qualitativ und auch charakterlich – im Sinne von Typizität – deutlich übertrifft! Wer ausdrucksstarke Syrah-Weine von der nördlichen Rhône liebt, findet hier eine großartige Entdeckung. Ausgebaut wird der Les Chassis in Tonneaux von 400 und 600 Litern Kapazität, wovon 15 % neu sind. Ganz offen und duftig präsentiert der 2009er Les Chassis eine sensationelle Tiefe in der Nase, für die laut Franck Faugier die Gletscher-Gesteine im Untergrund der Böden verantwortlich sind. Darunter findet sich noch Sand, Kiesel und roter Ton. Letzterer sorgt wiederum für die Frische. Absolut begeisternd ist die Präzision und Vielschichtigkeit des Les Chassis, die belegt, dass man diesen Wein handwerklich kaum besser machen konnte als es Franck Faugier gelang. So glänzt der Les Chassis mit einem ganz

DOMAINE DE MARCOUX CHÂTEAUNEUF SÉPARÉ

2009 ist an der südlichen Rhône ein ausgezeichnete Jahrgang – einige Weißweine übertreffen gar noch die sensationellen 2007er. Erwartungsgemäß gehörten die Weine der ARMENIER-Schwestern, von der seit über 20 Jahren biodynamisch bewirtschafteten DOMAINE DE MARCOUX, wieder zu den jahrgangsbesten Rotweinen in Châteauneuf-du-Pape. Denn sie besitzen große Frische, präzise gearbeitete Geschmacksfülle und enorme Vielschichtigkeit. Mit ihren

■ 2009 Châteauneuf-du-Pape rouge Domaine de Marcoux

92–93/100 | Dicht, intensiv und mit wunderschöner, rassischer Frucht ausgestattet, zeigt sich die Nase des hervorragenden, roten 2009er Châteauneuf der Domaine de Marcoux. Deutlich weniger exzessiv und füllig als der 2007er, ist der 2009er mehr auf Klarheit, Finesse und Frische ausgerichtet, auch da er ohne Holzeinfluß, rein im Tank ausgebaut wurde. Seine rotbeerigen Fruchtaromen, reflektieren schwarzbeerige Noten im Obertonbereich und mischen sich mit ätherischen Akzenten, reifer Extrakt Süße und Nüssen. Im Mund legt er dann an Intensität zu, erfüllt den Gaumen mit dichter, runder Frucht, bleibt ganz klar, üppig, kraftvoll und schmelzig. Im Mittelstück mit sattem Körper ausgestattet, besitzt er eine warme, reichhaltige Ausstrahlung. Mit sehr guter Länge und intensiver Fülle schließt er ab und belegt auch in 2009 die

satten, reifen und mit Extrakt angereicherten Fruchtaromen eröffnen sie ein großes Spektrum und heben sich deutlich von den restlichen Châteauneufs ab. Durch den langsamen Ausbau im Tank, also ohne jeglichen Holzeinfluß, werden sie ihre eigentliche Trinkreife auch erst später erreichen, wenn manch »normaler« Rivale bereits zu erlahmen droht. Klassische Châteauneufs mit großem Charakter!

führende Stellung der Domaine de Marcoux innerhalb des Anbaugebietes.

■ 2009 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes Domaine de Marcoux

96/100 | Nur 4000 Flaschen gibt es von diesem nahezu reinsortigen Grenache (98 %) aus bis zu 100jährigen Reben. Der 2009er wurde ausschließlich im Tank ausgebaut, denn die Armenier-Schwestern bevorzugten die Klarheit der Fruchtaromen vor einem »holzgeschwängerten Einfluß«. Leuchtend-dunkel steht er im Glas und verströmt mit hoher Intensität eine likörige Süße aus dem Kelch, wie es nur Weine von uralten Reben vermögen. Der Vieilles Vignes verfügt über die kräftigste und intensivste Nase aller roten Châteauneufs in 2009. Ganz frisch und fein, distinguert und vielschichtig führt er in den Hintergrund seines tiefen Aromentheaters, wie in einem Chambre Séparé,

Hauts Chassis

■ 2008 Crozes-Hermitage Les Galets	19,87 €/Ltr.	14,90 €
■ dito halbe Flasche 0,375-ltr.	25,33 €/Ltr.	9,50 €
■ dito Magnum 1,5-ltr.	21,67 €/Ltr.	32,50 €
■ 2009 Crozes-Hermitage Les Galets	22,00 €/Ltr.	16,50 €
■ dito halbe Flasche 0,375-ltr.	26,40 €/Ltr.	9,90 €
■ 2009 Crozes-Hermitage Les Chassis	28,67 €/Ltr.	21,50 €
■ dito Magnum 1,5-ltr.	60,00 €/Ltr.	45,00 €

feinen, hochreifen Auftakt im Mund, im Stil eines großen Hermitage. Enorm stoffige Struktur, mit ganz reifen, weit verteilten und äußerst feinkörnigen Tanninen und sensationellem Spiel. Lang, hochelegant, druckvoll und dicht, schiebt er sich am Gaumen entlang und wirkt trotz aller Kraft und Intensität weniger schwer als in den vergangenen Jahren. Grandios.

Domaine de Marcoux

■ 2007 Lirac Domaine de la Lorentine	19,87 €/Ltr.	14,90 €
■ 2009 Châteauneuf-du-Pape rouge	53,20 €/Ltr.	39,90 €
■ dito halbe Flasche 0,375-ltr.	56,00 €/Ltr.	21,00 €
■ dito Magnum 1,5-ltr.	56,33 €/Ltr.	84,50 €
■ 2009 Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes	172,00 €/Ltr.	129,00 €

voller wollüstig, lauender Fruchtsüße. Ganz dicht und intensiv mit enormem Schmelz und satter Attacke eröffnet er im Mund, zeigt große Kraft und einen sensationellen, dichten Aromenfluß von likörig getragenen Extrakt. Höchst druckvoll, explosiv und mineralisch breitet er sich im Mundraum aus, ewig lang und mit spektakulärer, frischer Frucht, begleitet von ewig tiefer Extrakt Süße. Sicherlich besitzt der 2009er nicht ganz die Strahlkraft des außergewöhnlichen 2007ers, ist dem grandiosen Vorgänger jedoch deutlich auf den Fersen. Mit lediglich 16 % Alkohol ist er für einen Vieilles Vignes von Marcoux eher erfreulich zurückhaltend ausgestattet.



Saint Cosme

- **2009 Condrieu – Saint Cosme**
59,33 €/Ltr. **44,50 €**
- **Little James Basket Press – Saint Cosme**
9,20 €/Ltr. **6,90 €**
- **2010 Côtes-du-Rhône – Saint Cosme**
10,53 €/Ltr. **7,90 €**
- **2009 Côtes-du-Rhône Les deux Albions –
Château de Saint Cosme**
15,87 €/Ltr. **11,90 €**
- **2009 Gigondas Tradition – Château de
Saint Cosme**
28,67 €/Ltr. **21,50 €**
- **2009 Gigondas Valbelle – Château de
Saint Cosme**
43,33 €/Ltr. **32,50 €**
- **2008 Gigondas Le Claux – Château de
Saint Cosme**
48,67 €/Ltr. **36,50 €**
- **2009 Gigondas Le Claux – Château de
Saint Cosme**
48,67 €/Ltr. **36,50 €**
- **2009 Gigondas Hominis Fides – Château de
Saint Cosme**
55,33 €/Ltr. **41,50 €**
- **2008 Gigondas Le Poste – Château de
Saint Cosme**
55,33 €/Ltr. **41,50 €**
- **2009 Gigondas Le Poste – Château de
Saint Cosme**
55,33 €/Ltr. **41,50 €**
- **2008 Châteauneuf-du-Pape – Saint Cosme**
46,00 €/Ltr. **34,50 €**
- **2008 Côte-Rôtie – Saint Cosme**
60,00 €/Ltr. **45,00 €**
- **2009 Côte-Rôtie – Saint Cosme**
60,00 €/Ltr. **45,00 €**

SAINT COSME 2009 SEIDIGE ELEGANZ

Hagel zerstörte im Frühjahr 2009 rund 70 % der Knospen in den Weinbergen des CHÂTEAU DE SAINT COSME in Gigondas. Einen solchen Hagel-schaden hatte es hier in den vergangenen 100 Jahren nicht gegeben! LOUIS BARRUOL wurde dadurch die geringste Ernte aller Zeiten zuteil. Einzig positiver Nebeneffekt war, dass aufgrund des geringen Ertrages die Reben weniger stark unter der großen Trockenheit litten, die Gigondas im Sommer erleiden sollte. Ein Jahr also, der unglaublichen, witterungsbedingten Extreme – wie in vielen Teilen Europas! Der Vegetationszyklus war dennoch

■ **Little James Basket Press**
Nein, dieser herzerfrischend unterhaltsame Rotwein hat keinen Jahrgang und trägt einen praktischen Schraubverschluss. Nichts für Puristen! Er ist ein Landwein, der aus mehreren Weinlesen im Solera-Verfahren gewonnen wird – ein Underdog. Aber ein interessanter, ein charaktvoller und kurzweiliger – der Mickey Rourke unter den Rhône-Weinen. Irgendwie macht es diesen Little James auch sexy. Und dabei schmeckt er eben auch noch wahnsinnig gut. Einfach, natürlich, aber ehrlich. Louis Barruol nennt ihn den »vin de liberté«, (Wein der Freiheit), weil er sich einfach die Freiheit nimmt. Mit jedem neuen Jahrgang, der in die Solera-Cuvée eingebracht wird, sagt Louis, »gewinnt der Little James ein neues Element, ohne den Stil zu verändern«. Die aktuelle Abfüllung besteht zu 50 % aus dem Jahrgang 2010 und zu 50 % aus einer Jahrgangscuvée, die bis zum 99er zurück reicht.

■ **2010 Côtes-du-Rhône**
Seit Jahren immer wieder einer der besten und günstigsten Côtes-du-Rhône auf dem Markt. Der 2010er ist wieder hervorragend gelungen. Anziehend saftig und charmant, mit betörend-süßer Frucht und unwiderstehlicher Rasse. Die Harmonie und tiefe Rebsortentypizität in diesem »kleinen« Rhône-Wein ist schlicht verblüffend!

■ **2009 Côtes-du-Rhône Les Deux Albions**
89/100 | Im Jahr 2007 hat Louis Barruol die Weinberge für den Deux Albions gekauft, um eine ökologische Bewirtschaftung umzusetzen. Alle Traubenpartien, auch die weiße Clairette, werden einer alten Tradition folgend, gemeinsam im gemischten Satz fermentiert und bleiben für sechs Wochen auf den Schalen! Nach dem Abpressen reift der Deux Albions weiter in den Gärbottichen aus Zement und Holz, nicht in Barriques. Der 2009er ist ein klassischer Les Deux Albions: offenherzig, duftig, dicht und sehr üppig. Seine Frucht wirkt kühler als in den beiden Vorgängerjahren, mehr in dunkelbeeriger als rotbeeriger Ausrichtung. Viel Kraft bringt er an den Gaumen, zeigt enorme Fülle, hohe Dichte und macht klar, dass er noch einige Zeit der Reife benötigt.

■ **2009 Gigondas Tradition**
91/100 | Der jugendliche Basis-Gigondas ist noch verschlossen und zeigt nur zögerlich seine dichte, süße, likörig-konzentrierte Frucht in der Nase. Tief, üppig und voluminös, hinterlegt mit reifen Kirschen und Pflau-

recht harmonisch verlaufen. Bei der Vinifikation bedurfte es in diesem delikaten Jahrgang eines gewissen Fingerspitzengeföhls. LOUIS BARRUOL konnte durch sanftere Extraktion und teils verkürzte Maischestandzeiten sehr ausgewogene Weine keltern. Das CHÂTEAU DE SAINT COSME steht daher auch dieses Jahr wieder an der qualitativen Spitze der Appellation. Allerdings sind die 2009er mehr auf Finesse, Delikatesse und zart besaitete Fruchtaromen ausgelegt. Dennoch sind es, wie immer, natürlich gewachsene, kraftvolle Weine mit Rückgrat und satter Struktur.

men, öffnet er sich langsam an der Luft. Seine kraftvolle Attacke im Mund ist von großer Würze und Dichte erfüllt, mündet in einen sehr klar strukturierten Körper, getragen von äußerst reizvollen, deutlich kühleren Fruchtaromen als sonst. Der 2009er Gigondas besitzt einen außerordentlichen Fokus und hohe Präzision, die auf die behutsame, gefühlvolle Vinifikation Louis Barruols zurückzuführen ist. Louis beschreibt seinen 2009er selbst mit den Aromen Minze, Lavendel, Lebkuchen, Brombeeren, Veilchen und Pfeffer.

■ **2009 Gigondas Valbelle**
92/100 | Valbelle wird aus 80jährigen Rebstöcken gewonnen und besteht aus 90 % Grenache Noir mit etwas Syrah, die gemeinsam im Tank vergoren werden. Ausgebaut wird der Valbelle in Barriques (30 % neu). Likörig süß und duftig, sehr fein und elegant entfaltet er ein reizvolles Nasenspiel. Einladend, ja fast burgundisch ist der 2009er Valbelle, ein wahrhafter Charmeur und Verführer, der auch im Mund verspielt und doch präzise wirkt. Dicht attackierend, mit rassisger, eng anliegender Struktur und satten Tanninen, ist der 2009er daher eine elegantere Variante des Valbelle. Wem die vorigen Jahrgängen zu bullig vorkamen, dürfte nun positiv überrascht werden.

■ **2009 Gigondas Hominis Fides**
91/100 | Der Hominis Fides wird aus reinem Grenache Noir erzeugt, der auf sandigem Kalkstein wächst. Louis Barruol bescheinigt ihm der tiefendste und komplexeste seiner Einzellagen-Gigondas zu sein. Robert Parker gab dem wuchtigen 2007er Hominis Fides glatte 100 Punkte! Dufdig, zart und elegant zeigt sich dagegen der 2009er von einer volumenreichen, rotbeerigen Frucht in einer etwas zarteren Ausrichtung. Sehr geradling auf der Zunge und mit einer bestechenden Frische, zeigt er wie immer eine bestimmende Tanninstruktur und würzigen, satten Abgang.

■ **2009 Gigondas Le Claux**
93/100 | Auch der Le Claux ist aus reinem Grenache Noir, steht auf Lehm und Kalkmergel und reift in bis zu 30 % neuen Barriquefässern. Er präsentiert sich deutlich offener in der Nase, transparent und schwebend, likörig-süß und weittragend, mit beeriger Frucht. Cremig-elegant beginnt er im Mund, ist mit feinstem Tannin unterlegt, sehr vielschichtig, fast burgundisch im Stil eines Pommard oder Corton und bringt eine beträchtliche Länge an den Gaumen. Ein großartiger Gigondas aus niedrigen Erträgen von alten Rebstöcken.