

Découvertes en Vallée du Rhône – Entdeckungen im französischen Rhône-Tal

Côte-Rôtie & Condrieu

Am 14. März 2013 stellten 30 Produzenten der Appellationen Côte-Rôtie und Condrieu ihre Erzeugnisse im Rahmen der mehrtägigen Veranstaltung „[Découvertes en Vallée du Rhône](#)“ vor. Diese findet im regelmässigen Turnus analog einer Biennale alle zwei Jahre statt und ermöglicht einen direkten Kontakt zwischen den Winzerinnen und Winzern und den Fachleuten der ganzen Welt. Wir haben selbstverständlich am Anlass teilgenommen und möchten Ihnen nun die Erzeugnisse beider Appellationen vorstellen.

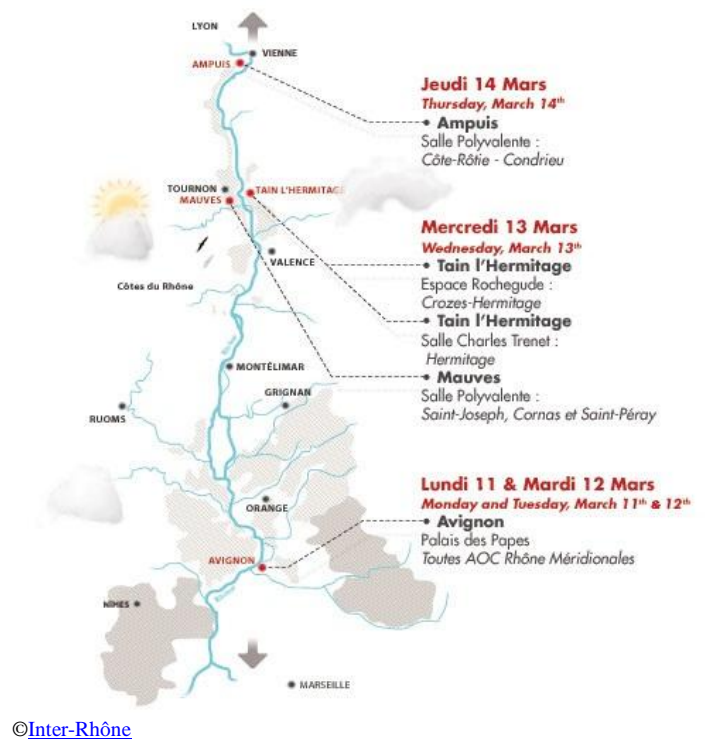


Die vorgestellten Jahrgänge

Côte-Rôtie

Wenn es der Wunsch von Inter-Rhône, der Dachorganisation der Veranstaltung, gewesen wäre, dass die vorgestellten Weine auch aus dem jüngsten Jahrgang sind (also 2012), so haben viele Produzenten diesem Wunsch nicht entsprochen. Zur Verkostung gelangten meistens die Weine ab Jahrgang 2011 oder früher.

Während der Ausbauphase, aber auch in den ersten Jahren, erweisen sich die Weine der 1940 anerkannten 253ha grossen AOC Côte-Rôtie [2006 erstreckte sich die AOC auf 220ha, wobei die maximale Grösse 300ha erreichen kann, Anm. d. Red.] als besonders kompliziert und setzen sehr viel Erfahrung voraus. Bei Vinifera-Mundi schliessen wir nicht aus, dass sich klassische Bordeaux-Liebhaber mit diesen oft besonders finessenreichen Weinen, welche ausserdem bis 20% Viognier in der Assemblage enthalten dürfen, nicht anfreunden können. Jean-Marc Quarin beschreibt gerne die physiologische Wahrnehmung eines Weins aufgrund dessen organoleptischen Eigenschaften. Somit wird ein junger Wein nicht aufgrund seines aromatischen Bilds, sondern aufgrund seiner Harmonie und seiner Charakteristiken im Gaumen (die Struktur zwischen Antrunk, Gaumen und Abgang muss kohärent und harmonisch sein) bewertet.



Ein Côte-Rôtie (insbesondere aus einem grossen Jahr, wie es 2010, 2009, 2007, 2005, 1995 und die magische Trilogie 1988-1990) muss in der Regel aufgrund völlig anderer Aspekte eingeschätzt werden.. Die aromatische Komplexität (insb. die Pfeffrigkeit) und der Abgang (der hintere Teil vom Gaumen) sind massgebend. Abgesehen von einzelnen Winzern, welche es im Stil eines Michel Chapoutier mit seiner Mordorée oder eines Guigal mit seinem Chateau d'Ampuis schaffen, einen „vollständigen“ Wein zu erzeugen, bleibt die grosse Masse der lagerfähigen Côtes-Rôties unverständlich. Womit auch die quasi systematisch verwirrenden Bewertungen von Robert Parker begründet sind. Wer sich im Gebiet der Chateauneuf-du-Pape auskennt, kann Parallelen mit dem Chateau Rayas ziehen. Wer trinkt einen jungen Rayas, wer trinkt einen jungen „La-La“? Was wiederum nicht bedeutet, dass alle Weine der AOC Côte-Rôtie erst nach zehn oder 15

Jahren zu geniessen sind. Im Rahmen der Verkostung haben sich jedoch zahlreiche Erzeugnisse des Jahrgangs 2011, aber auch gewisse 2010er als verschlossen erwiesen. Zu berücksichtigen ist allerdings auch, dass die Flaschen nur auf den wenigsten Ständern mindestens eine Stunde im Voraus entkorkt wurden. Guigal leistete da einiges an Aufwand, jedoch kam es dadurch auch zu Engpässen (wie beim genialen Saint Joseph Les Vignes de l'Hospice).

Condrieu

Hier haben die Winzer den Wünschen der Veranstalter entsprochen: die Jahrgänge 2012, 2011 und 2010 wurden vorgestellt und ermöglichten somit einen guten Überblick.

Die Appellation [Condrieu](#), welche wir bereits in einem früheren [Bericht](#) vorgestellt haben, genießt einen beneidenswerten Ruf. Wir schliessen nicht aus, dass dies Robert Parker zu verdanken ist. Immer wieder werden die Weine besonders hoch bewertet. Im Jahrgang 2010 hat er 18 Weine mit mindestens 91/100 bewertet, im Jahrgang 2011 waren es 16. Wir empfehlen jedoch nicht eine grössere Anzahl von Flaschen einzukaufen. Ein Condrieu ist selten lagerfähig. Das Problem ist der Zeitpunkt der Ernte (die Trauben sind golden und nähern sich dem Botrytisbefall), Zu diesem Zeitpunkt haben die Trauben wenig Säure und die Oxydationsgefahr ist dadurch nicht zu unterschätzen. Folgende Winzer sind jedoch absolut unverzichtbare Adressen: Georges Vernay, Guigal (für den unnachahmlichen Doriane), Yves Cuilleron, Delas (für den Clos Boucher), Christophe Pichon (auch für seine süsse Cuvée Patience) und M&S Ogier. Ein Weinliebhaber, welcher beabsichtigt, einzelne Flaschen zu erwerben, sollte die entsprechenden Weine im Voraus verkosten. Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass gewisse Erzeugnisse schwer, ja sogar pappig sein können.

Côte-Rôtie, eine auffällige Topographie

Mit etwas Erfahrung lassen sich die vier Terroirs der Appellation erkennen. Vom Norden bis zum Süden kann die Situation folgendermassen zusammengefasst werden:

- -Kalkhaltige- Migmatiten und Glimmerschiefer in der Côte Brune
- Gneis in der Côte Blonde
- Granit ganz im Süden der Côte Blonde (auf den Hängen von Tupin et Semons)
- Schliesslich Loess an verschiedenen Orten der AOC.

Auf einem Boden mit Glimmerschiefer bzw. Gneis wirken die Weine farbig, üppig, fett, mit einem schönen Schmelz ausgestattet, aber auch elegant. Auf einem Boden mit Migmatiten wirken die Weine kräftig und konzentriert, dennoch auch elegant. Auf einem Boden mit Löss wirken die Weine finessenreich, elegant, feingliedrig, manchmal schlank. Auf einem Boden mit Granit wirken die Weine kräftig, konzentriert, tanninreich, aber auch finessenreich.

Die Appellation erstreckt sich auf einer Breite von 500 Metern zwischen der Rhône und den Gipfeln der Hügelkette (es handelt sich eigentlich um eine ununterbrochene Folge von Hängen), welche im Norden in Saint-Cyr sur Rhône anfängt und im Süden in Tupin et Semons (im politischen Bezirk von Condrieu) endet. Ob schliesslich Côte Brune (im Norden) oder Blonde (im Süden) ein qualitatives Merkmal setzen, darf ernsthaft in Frage gestellt werden. Gewisse Lieux-dits (Les Grandes Places), welche erst seit den 1970ern und sich oberhalb der Hänge (d.h. auf dem Plateau) befinden, ermöglichen die Produktion grandioser Weine (z.B. in den Händen von Jean-Michel Gérin). Wie überall weltweit arbeiten gewisse Winzer hervorragend, andere weniger. Die Hangneigung erreicht immer wieder schwindelerregende Prozentsätze (60% sind keine Ausnahme) und es genügt, durch die Strassen in den Weinbergen zu fahren, um dies zu merken, Weinbau in Côte-Rôtie erweist sich als besonders schwierige Arbeit. Statistiken zeigen, dass ein Weinbauer unter üblichen Umständen bis 10ha bebauen kann. In Côte-Rôtie beträgt das Verhältnis 1 zu 2. Die Geologie hat die Winzer oft gezwungen, kleine Mauern und Terrassen [lokaler Name: Chaillées, Anm. d. Red.] zu bauen.



©Inter-Rhône – Schieferboden



©Inter-Rhône – Gneisboden



©Inter-Rhône – Granitboden



©Inter-Rhône - Lössboden

Die verkosteten Weine

Die Weine wurden selbstverständlich nicht blind verkostet. Die Weingüter werden in der alphabetischen Reihenfolge aufgelistet. Condrieu und Côte-Rôtie werden zusammen nach Weingut vorgestellt.

Domaine Barge

Eine klare Entdeckung und ein Weingut, welches wir verfolgen werden. Leider gibt es noch keinen Importeur, weder in der Schweiz noch in Deutschland. 25% der Gesamtproduktion von ca. 40'000 Flaschen werden exportiert. Die Familie [Barge](#) besitzt 6ha in der AOC Côte-Rôtie, 1ha in Condrieu und 1.3ha in Saint Joseph. Die mitten im Stadtzentrum von Ampuis angesiedelte [Domaine Barge](#) ist die Erste, die einen Côte-Rôtie mit Reben aus dem Lieu-dit Le Combard (der Boden besteht aus Leukogneis) vinifiziert.



Côte-Rôtie Le Combard 2009

17/20

(jfg) – Die Rebstöcke wurden 1999 angepflanzt. Ein charaktervolles Bouquet mit viel Fleischaromen, aber auch Kräutern und eine Vielfalt schwarzer Noten, welche von Johannisbeeren bis Oliven gehen. Die Frische scheint das Merkmal des Combard 2009 zu sein. Diese ist markant spürbar im Gaumen. Der zeigt sich besonders elegant, fast schlank, mit feinen Tanninen ausgestattet und schliesslich ausgewogen. Sehr viel Spass und Trinkgenuss liefert dieses Erzeugnis allerdings.

Côte-Rôtie Le Combard 2010

18/20

(jfg) – Ein markanter Unterschied gegenüber dem 2009er. Die Dichte, die Komplexität und die Präzision dieses Weins dürften ihn zur Einkaufspriorität für neugierige Weinliebhaber entwickeln. Geschmack, „Gourmandise“, Saft und Kraft sind die Merkmale des Gaumens. Ein toller Wein für die nächsten 15 Jahre, die vorhandene Säure wird auch ihre Rolle spielen.

Côte-Rôtie Cuvée du Plessy 2009

17/20

(jfg) – Die Cuvée du Plessy ist der Grundwein der Familie Barge. Doch enthüllt die komplexe Nase feine Aromen nach Johannisbeeren, Kräutern, Maulbeeren, aber irgendwie auch vegetabile Noten. Der Gaumen ist generös, rund, fleischig, aber auch burschikos und gnadenlos. Wir sind trotzdem davon überzeugt, dass sich diese Zusammenstellung in den nächsten Jahren schön ausbalancieren wird.

Côte-Rôtie Cuvée du Plessy 2010

18/20

(jfg) – 95% Syrah (Côte Blonde), 5% Syrah. Die Offenbarung des Weinguts! So eine verführerisch vielschichtige Nase! Der junge und aufgeschlossene Jean-Pierre Barge wirkte etwas verlegen, als ich ihm sagte, es sei da der Schönste der vier bisherigen Weine. Es herrscht eine Generosität und eine aromatische, frische Komplexität, welche dieses Erzeugnis sofort positioniert. Kräuter, Würze, geröstetes Fleisch, allerlei kleine Rot- und Schwarzbeeren, ... Wow! Der genauso straffe wie kräftige Gaumen steht dieser Nase in nichts nach, er ist konzentriert, mit feinen, druckvollen Tanninen und einer perfekt eingebundenen Säure ausgestattet. Langer, köstlicher Abgang.

Côte-Rôtie Côte Brune 2009

18.5/20

(jfg) – 98% Syrah aus dem renommierten Lieu-dit Côte Brune sowie 2% Viognier. Dieser Wein war nicht im offiziellen Programm. Jean-Pierre Barge gab uns dennoch die Möglichkeit ihn zu verkosten. Ein Erzeugnis mit einem grossartigen Charakter. Sehr dunkle, expressive und dichte Nase mit einer feinen, süssen Grundlage, die Reben sind perfekt ausgereift, keinen Tag zu wenig und keinen zu viel (trotz den klaren Lakritze- und Pflaumennoten). Es kommt mir das Bild eines Canard laqué in den Sinn, man möchte am Tisch sitzen und beide zusammen kombinieren. Der Gaumen bringt die Komplexität und die beeindruckende Kraft des Lieu-dits voll zur Geltung. Das ist eindeutig ganz grosses Kino.

Domaine Christophe Billon

Hier handelt es sich um eine Entdeckung. Obwohl wir bereits seit einigen Jahren nur Positives über das Weingut des früheren Mitarbeiters von Guigal hören, wurde uns bisher keine Gelegenheit geboten, die verschiedenen Erzeugnisse des in Ampuis angesiedelten Winzers zu verkosten. Mit den drei vorgelegten Jahrgängen des Standardweins und einem Jahrgang, des 26 Monate lang in neuen Fässern ausgebauten Côte Brune typischen, La Brocarde (aus dem riesigen Jahrgang 2010) sowie einem Condrieu, ist der Dornröschenschlaf endgültig vorbei: Wir werden von jetzt an die Weine von [Christophe Billon](#) gerne verfolgen.



Côte-Rôtie Les Elotins 2008

17.5/20

(jfg) - Sehr elegante Nase auf den Rotbeeren, florale Noten (Veilchen). Relative Komplexität, man sucht da anscheinend den unmittelbaren Spass und schafft es auch. Fleischiger, frischer Gaumen, viel Fett und Schmelz, subtile Würzigkeit. Andauernder, köstlicher Abgang unterlegt mit frischem Pfeffer.

Côte-Rôtie Les Elotins 2009

17/20

(jfg) – Wilde, ungestüme Aromen, welche Zeit brauchen werden. Diese bleiben allerdings vordergründig und der Wein fehlt es aktuell an Komplexität. Dafür entwickelt sich der Gaumen in einem ähnlichen Stil wie der 2008er, vielleicht knackiger. Schöner, anhaltender Abgang.

Côte-Rôtie Les Elotins 2010

17.5/20

(jfg) - Das Ergebnis eines grandiosen Jahrgangs. Schwarzbeeren, frisches Leder, Veilchen bilden das spannende aromatische Bild. Es herrscht eine frische Harmonie und animiert, das Glas zu verkosten. Grossartige Frische, welche eine schöne Balance zu den relativ ausgeprägten Tanninen liefert. Ein erfreuliches Versprechen für in 10 Jahren.

Côte-Rôtie La Brocarde 2010

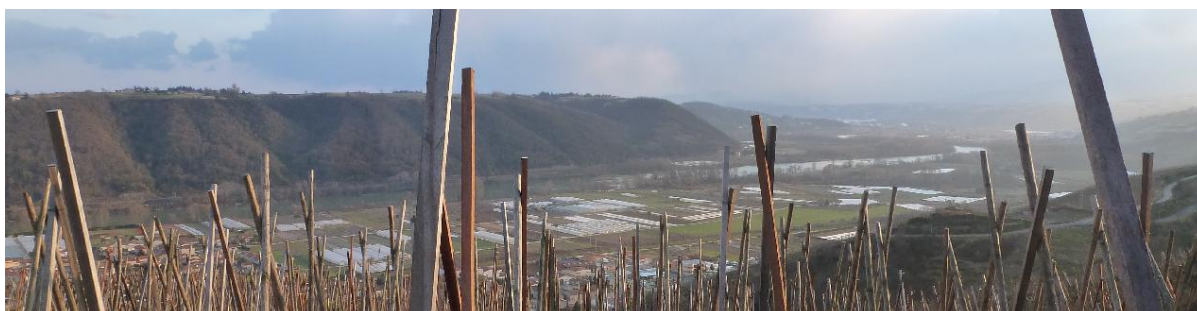
17.75/20

(jfg) - Komplex und tief, dunkle Früchte, Veilchen im Hintergrund, etwas schwarze Schokolade, mit Lakritze und Kaffee, sowie Nelken und weitere Gewürze. Das Ganze wirkt besonders konzentriert, nicht aber demonstrativ. Ein typisches Erzeugnis der Côte Brune, mit viel Kraft und Kompromisslosigkeit. Zugleich bleibt der Brocarde aber ziemlich straff, entweder versteht man ihn oder man hat ganz klar etwas verpasst. Die Tannine sind rassig, druckvoll, der Gaumen macht mit, bietet allerdings auch eine tolle Harmonie und einen langen Abgang.

Condrieu Les Matisses 2011

17/20

(jfg) - Frische und elegante, sehr florale Nase. Ziemlich kompakter Stoff im fleischigen Gaumen. Kaum vorstellbar, dass die Rebstöcke immer noch jung sind. Tolle Säure, welche die Frische liefert. Relativ nervös und knackig. Anhaltender Abgang.



Domaine Patrick & Christophe Bonnefond

Die Erzeugnisse dieses Weinguts gehören zu den grossen Klassikern der Appellation. Beide Brüder, Christophe und Patrick Bonnefond, gehören heute zu den Besten, was in den Appellationen Condrieu und Côte-Rôtie Rang und Namen hat. 1990 übernahmen sie das Weingut des Vaters, welcher bis zu diesem Zeitpunkt seine Trauben an Guigal und Jaboulet verkaufte. Das Weingut erstreckt sich heute auf 8ha, wobei sich der grösste Teil in Côte-Rôtie (6ha) befindet. Zunächst wurde ein einziger Wein in dieser AOC produziert. Mit dem wachsenden Interesse für Lagen-Crus (bzw. Erzeugnisse aus klar erkennbaren Lieux-dits) haben beide Brüder entschieden, dieser Bewegung zu folgen. Besonders emp-

fehlenswert sind Les Rochains (3 bis 4'000 Flaschen) und Côte Rozier (12 bis 15'000 Flaschen), welche besonders lagerfähig sind. Die Brüder Bonnefond sind grosse Verfechter der strukturierten, generösen, aber auch strammen Weine. Die Vinifizierung dauert jeweils besonders lang und es werden keine Kompromisse gemacht.



Côte-Rôtie Colline de Couzou 2011

17/20

(jfg) – Entweder wurde ich schlecht informiert oder unser Lieblingsweinanwalt braucht dringend Erholung. Die Behauptung, die Appellation Côte-Rôtie sei die Schwächste im ganzen Rhone-Tal ist ein purer Unsinn. Es stimmt hingegen, dass die Art, wie die Côte-Rôtie Weine zu verkosten sind, massiv zu anspruchsvoll für amerikanische Nasen und Gaumen ist. Das Bouquet vom Colline de Couzou 2011 zeigt eine feine und delikatesowie ideal ausgereifte Frucht, eine tolle Frische, finessenreiche Gewürze. Der Gaumen bietet eine schöne Harmonie, etwas Rauch, etwas Holz, eine perfekt eingebundene Säure, welche den sanften, runden Saft umhüllt. Im Hintergrund strömt eine faszinierende Zitrusfrucht. Jetzt trinken, bereitet sehr viel Spass.

Côte-Rôtie Côte Rozier 2011

17.5/20

(jfg) – Unergründliches, tiefes und straffes Bouquet mit viel Schwarz- und Rotbeeren, spielt aber ganz klar im Register der Diskretion, der Finesse und der Vornehmheit im seidigen Gaumen. Tolle Frische. Braucht noch Zeit.

Côte-Rôtie Les Rochains 2011

18/20

(jfg) – Les Rochains grenzt an das Lieu-dit La Landonne. Aktuell verschlossen, dennoch eine vielversprechende Komplexität im Hintergrund. Sich also sehr viel Zeit nehmen und vorzeitige Verurteilungen vermeiden! Mineralität und florale Noten. Viel Pfeffer, aber auch Noten von Rauch. Druckvolle, dichte Tannine. Kommuniziert ansonsten sehr wenig. Unbedingt warten.

Condrieu Côte Chatillon 2011

18/20

(jfg) – Die renommierte Lage Côte Chatillon ist die Wiege des „La Doriane“ von E. Guigal. Der 2011er entfaltet sich in einem viel eleganteren Format als der dichte, geschmacksvolle und fette 2012er, welchen wir ebenfalls mit 18/20 bewerten. Das Bouquet vom 2011er zeigt sich ausdrucksvoll, dennoch rein-tönig und besonders angenehm. Aprikosen, Birnen, Akazienblumen und natürlich auch eine feine Würzigkeit bilden das aromatische Gerüst. Wir sind hier sehr weit entfernt von den vielen Karikaturen, deren Nase exzessiv wirken. Der Gaumen bietet sehr viel Spass, eine schöne, dynamische Struktur und viel Fleisch. Man kann ihn noch gut zwei oder drei Jahre aufdie Seite legen.

Domaine de Bonserine

Die 9ha grosse Domaine de [Bonserine](#), welche seit 2006 Guigal gehört, dennoch selbstständig geführt wird, erreicht schrittweise ein beneidenswertes Qualitätsniveau.

Côte-Rôtie La Sarrasine 2010

17/20

(hps) - Der Auftritt in Nase und Gaumen ist einigermassen diskret. Leicht marmeladige, aber sympathische Frucht, wobei dieser Wein mit markanten Akzenten von nassem Stein und Graphit extrem mineralisch daherkommt. Knackig und straff in den feinkörnigen Tanninen, mit einem Hauch Veilchen. Wirkt im Ganzen etwas gestylt, aber durchaus gefällig und ansprechend. Auf jeden Fall keine Fruchtbombe. Ein hohes Mass an Adstringenz im Abgang zeigt, dass er einfach noch viel Zeit braucht.



Côte-Rôtie La Viallière 2010

18/20

(hps) - Eine wunderschöne Brombeerfrucht eröffnet sich im Glas, weitaus tiefgründiger als beim La Sarrasine. Die grosszügigen, fein süssen Fruchtaromen paaren sich mit vornehmen Würznoten, einem Hauch Tabak und wiederum Veilchen. Der Wein lebt aber im jetzigen Stadium vor allem von seiner schönen Frucht. Ein gehaltvoller, saftiger und mundfüllender, sehr gut strukturierter Côte-Rôtie mit samtigen, gut unterlegten Tanninen und mit Finessen und Eleganz.

Côte-Rôtie La Garde 2009

19/20

(hps) - Der La Garde wird nur in den besten Jahrgängen gekeltert und es werden nur die allerbesten Trauben selektiert. In der Tat ist dies der Star von Bonserine, insbesondere von diesem exzellenten Jahrgang. Der Wein begeistert durch expressive Würze in ausgesprochen dichter, delikater Struktur. Schon schön gereift und herrlich zu trinken. Ein Ausbund an schwarzen Früchten und feinste Gewürze noch und noch, ein wenig Teer, Oliven und Schwarzbrot. Die fetten Gerbstoffe tragen wesentlich zum Alterungspotential bei. Alles dicht und konzentriert in wundervoller Balance und üppiger Länge. Ein Syrah-Nektar, sowohl für Freunde der Finesse als auch für Krafttrinker.



Condrieu 2011

17/20

(jfg) - Sehr angenehmes Bouquet mit Aprikosenblüten und weiteren floralen Noten. Finessenreich, elegant, animierend. Tolle Säure im diskreten, dennoch nicht zu einfachen Gaumen, welcher die Liebhaber ungewöhnlicher Erzeugnisse überzeugen dürfte. Die Mineralik stimmt, der Wein ist sehr gut gemacht.



Maison Chapoutier

Wir empfehlen zunächst unseren Bericht über das Maison Chapoutier, in welchem wir uns auf die Ermitage von Michel Chapoutier und seinem benedicten Team konzentrieren. Auch in der Appellation Côte-Rôtie bleibt das Weingut nicht inaktiv, es werden drei Côtes-Rôtie auf 4ha produziert, der traditionelle Bécasses, welcher einen optimalen Kontrahent zum Standardwein von Guigal bildet, die stets anregende Sélection Parcellaire La Mordorée und einen eher anekdotischen Micas.



Côte-Rôtie Les Bécasses 2010

16.5/20

(jfg) - Der Archetyp des gelungenen, anspruchslosen Côte-Rôtie für unmittelbaren Spass. Ganz tolle Fruchtigkeit, ausgereifte, generöse, frische und fast eingemachte Rotbeeren. Provenzalische Oliven in beiden Farben, feine Würzigkeit. Der Gaumen bietet einen delikaten, geschmackvollen Schmelz.

Côte-Rôtie Les Bécasses 2012

16.5/20

(jfg) – In einem sehr ähnlichen Stil wie der 2010er.

Côte-Rôtie La Mordorée 2012

18/20

(jfg) – Reinsortiger Syrah aus 60jährigen Rebstöcken. Nicht nur biodynamisch, sondern auch extrem präzise angebaut, strenge Erträge,... Die Nase zeigt sich tief sinnig und wunderschön, elegant und vielversprechend. Schwarze Oliven, Veilchen, Würze (nicht nur Pfeffer), südliche Noten,... Eine komplexe, grundlegend mineralische Nase, welche noch viel Zeit braucht. Der Gaumen wirkt besonders ausgewogen, ausgefeilt, würzig, es gibt einen verführerischen Schmelz im Mund, der Abgang hält an.

Côte-Rôtie La Mordorée 2010

18/20

(jfg) – Ultrafein, ultraelegant, eine Welt der Finesse für sich und ein berührender Wein. Kaufen!



Domaine Clusel-Roch

Das Weingut wurde 1969 durch den Vater von Gilbert Clusel gegründet und erstreckte sich zu diesem Zeitpunkt auf 3.5ha. Gilbert Clusel und seine Frau Brigitte Roch haben 1989 die Verantwortung des Weinguts übernommen und dessen Namen geändert. Heute ist die Domaine 8ha gross. Abgesehen von der Cuvée Classique werden die drei anderen Côtes-Rôties in sehr beschränkter Menge (zwischen 2 - 2'500 Flaschen) produziert. Auch wenn Les Grandes Places aus nachvollziehbaren Gründen etwas teuer ist, lohnt es sich die Weine der Domaine zu suchen.



Côte-Rôtie Petite Feuille 2010 & 2011

17/20

(jfg) - Diese Syrah-Cuvée aus vier- bis zehnjährigen Rebstöcken bietet in beiden Jahrgängen enorm viel Spass, eine schöne Fruchtigkeit und viel Geschmack. Unkompliziert und ohne Komplexität. Einfach geniessen, darum die gleiche, eher stolze Note.

Côte-Rôtie (classique) 2010 & 2011

17.25/20

(jfg) - Keine markanten Unterschiede zwischen beiden Jahrgängen. Wieder ein sehr hoher Spassfaktor in beiden Cuvées aus 96% Syrah und 4% Viognier. Man kann heute beide Weine frisch trinken, wobei eine Lagerung sehr viel bringen wird. Beide werden an Volumen und an Komplexität gewinnen, die würzige Struktur wird sich entwickeln, die bereits vorhandene Harmonie und Frische wird in nichts nachlassen.

Die Cuvée classique 2010 konnte ebenfalls im Rahmen der durch Fabien Ozanne geführten Verkostung der Appellation verkostet werden. Die Flaschen wurden (glücklicherweise) zwei Stunden im Voraus entkorkt. Faszinierender Wein mit kandierte Rotfrüchten, Schokolade im Hintergrund, etwas Asche, etwas Wildfleisch, ... Maskuline Statur, kräftige Zusammenstellung, ein stolzer Sohn der Côte Brune. Schöne Säure, welche die Frische liefert. Die Tannine sind kräftig und im Übermass vorhanden, der Abgang wirkt theatralisch, man möchte sich ein weiteres Glas ausschenken lassen. Das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden.

Côte-Rôtie Viallière 2010 & 2011

18/20

(jfg) - Eine winzige Produktion (ca. 2'500 Flaschen) aus mindestens 25jährigen Syrah-Rebstöcken. Der Wein offenbart sich auf eine verführerische Nase mit Schwarzbeeren, ausgefeilten und perfekt gezeichneten Aromen, einer tollen Würze. Der Gaumen ist in beiden Jahrgänge feingliedrig, sauber und delikat, pfeffrig und animiert ein weiteres Glas zu geniessen. Bestimmt zwei grossartige Weine in 10 bis 15 Jahren.



Côte-Rôtie Les Grandes Places 2011

18.5/20

(jfg) - Genauso wie bei den vorherigen Weinen handelt es sich hier um die typische Syrah-Rebsorte von Ampuis, welche auch „Serine“ genannt wird. Les Grandes Places ist eine der besten Lagen, welche ausserdem besonders steil sind. Die Rebstöcke sind mindestens 75 Jahre alt.

Les Grandes Places 2011 (der 2010er ist ausverkauft) bietet ein rassiges, kräftiges, aber auch ausgefeiltes Bouquet mit sehr vielen Schwarzbeeren und Gewürzen. Flüchtige animalische Düfte, welche sich im Verlauf der Jahre beruhigen werden, sind ebenfalls vorhanden. Ganz grosse Komplexität und Tiefsinnigkeit. Der Gaumen wir sich noch vielschichtiger, breiter und dichter entwickeln, als er sich aktuell bereits gibt. Langer Abgang.

Domaine Yves Cuilleron

[Yves Cuilleron](#) leitet die grösste Domaine der Appellation Côte-Rôtie nach den renommierten Handelshäusern (Guigal ist in Côte-Rôtie -40% der Produktion- genauso dominant wie Chapoutier in Hermitage). 50ha gehören ihm, wobei weitere Winzer jedes Jahr die Ernte von 20ha zusätzlich einliefern. Die grosse Trumpfkarte von Yves Cuilleron besteht aber in seiner Fähigkeit verschiedene Cuvées abzufüllen, welche sich dank den Eigenschaften der Lieux-dits von den Anderen jeweils unterscheiden. So werden nicht weniger als vier Condrieu, drei Côtes-Rôtie, sechs Saint Joseph (drei rote und drei weisse) usw. abgefüllt. Der gemeinsame Nenner der Côtes-Rôtie ist die tolle Würzigkeit.



Côte-Rôtie Côteau de Bassenon 2011

17.5/20

(jfg) – 90% Syrah, 10% Viognier und eine ausserordentliche Rasse. Achtung:

Die Liebhaber konsensorientierter und generöser Weine sollen die Finger von diesem straffen Bassenon lassen. Granit- und Gneisboden. Die Nase spielt buchstäblich verrückt, sie bietet einerseits eine generöse Frucht (Rot- und Schwarzbeeren), wirkt andererseits besonders diskret, subtil, extrem delikater und rassig. Feuerstein und florale Aromen begleiten das Ganze. Die pfeffrigen Noten fallen noch nicht auf, dürften aber im Verlauf der Jahre das Gerüst bilden. Der Gaumen zeigt sich relativ geradlinig, gnadenlos, trocken und finessenreich. Die Säure ist knackig und liefert Power und Pepp. Langer Abgang. Unbedingt warten, das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden.

Côte-Rôtie Madinière 2011

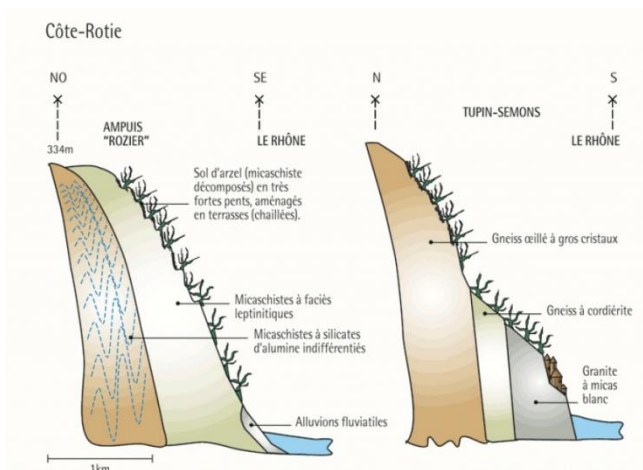
17/20

(jfg) – 100% Syrah. Ein ganz grosses Versprechen, nicht zu unterschätzen! Dieser Wein ist ein Paradebeispiel der Finesse, welche in vielen Côtes-Rôties steckt und oft missverstanden wird. Reife Früchte (Rotbeeren), schöne Würzigkeit und ein relativ strenger Gaumen, welcher noch Zeit braucht

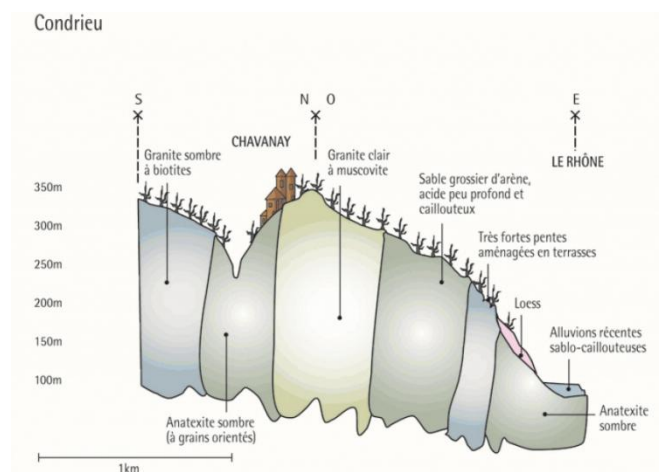
Côte-Rôtie Terres sombres 2011

18/20

(jfg) – 100% Syrah. Grossartige, komplexe und tiefsinnige Nase auf schwarzer Frucht und Lakritze. Straffe und kompromisslose Zusammenstellung. Der Gaumen zeigt sich köstlich, breit und delikater, frisch und samtig. Eindeutig der beste Côte-Rôtie dieses Weinguts.



@ [Inter-Rhone](#) Die Topologie der Appellation Côte-Rôtie



@ [Inter-Rhone](#) Die Topologie der Appellation

[Delas Frères](#)

Seit Jacques Grange für die Qualität der Weine haftet, hat sich diese massgebend verbessert. Die Zeit ist eingeläutet, dass sich die Weinliebhaber für die Erzeugnisse von [Delas](#) ernsthaft interessieren. Wir stellen das Weingut im Bericht über Hermitage ausführlich vor.



Côte-Rôtie [Seigneur de Maugiron 2010](#) 18./20

(hps) - Das Bouquet eröffnet verführerische Aromen von dunklen Pflaumen, verbunden mit röstigen Anklängen. Am Gaumen gesellen sich dunkle Pralinen und zarte, blumige Noten von Veilchen sowie auch Tabak dazu. Im Körper zeigt er mittlere bis gute Kraft, wovon er nach meinem Geschmack aber noch etwas mehr vertragen könnte. Auf jeden Fall kräftig und im aktuellen Stadium vordergründig sind die gut stützenden Tannine. Ein schwierig einzuordnender Wein, aber für die Zukunft ist ihm einiges zuzutrauen.

Condrieu [La Galopine 2011](#)

17.75/20

(jfg) – Wurde spezifisch für die Veranstaltung abgefüllt (darum „brut de cuve“ auf der Etikette). Blühende Veilchen, reife, eingemachte Aprikosen, etwas Honig, etwas Mineralität, sowie leichte Holzwürze im animierenden, frischen und komplexen Bouquet. Glas schwenken, es entwickeln sich weitere Aromen. Im Gaumen ist alles bereits an seinem Platz, das Ganze wirkt vollmundig, üppig und potentiell fett. Das Finale ist sehr lang und würzig.

Condrieu [Clos Boucher 2011](#)

18.25/20

(jfg) - Das Lieu-dit befindet sich nicht weit entfernt vom Chateau Grillet und beide Weine teilen einige Gemeinschaften. Extrem feine und komplexe Nase mit vielen, noch nicht voll ausgereiften, kleinen Aprikosen, sehr viel weissen Blumen, kandierten Zitronen, exotischen Früchten. Unbedingt warten, bis sich die Harmonie entwickelt. Grossartiges Versprechen. Die Ausgewogenheit im äusserst eleganten und schmackhaften Gaumen ist hingegen perfekt und beeindruckend. Reintönig und ausgefeilt, frisch und unnachahmlich.

[Domaine Duclaux](#)

Ein renommierter Händler von Ecublens vermarktet die beiden Côtes-Rôties dieser Domaine... Ein Insider-Tipp sind sie beide. Leider hat uns aber die Zeit gefehlt, um den Maison Rouge zu verkosten. Der Germiné 2010 wurde im Rahmen der geführten Verkostung bewertet. Leider haben wir nicht genug Zeit gehabt, um den Stand des Weinguts zu besuchen. Wir hätten dann den Maison Rouge gerne verkostet.

Côte-Rôtie [La Germiné 2010](#)

18/20

(jfg) – 95% Syrah, 5% Viognier aus verschiedenen Lieux-dits, darunter Maison Rouge und Côteau de Tupin. Früher war [La Germiné](#) ein Lieu-dit auf der Gemeinde von Tupin. Sehr viel Fleisch am Knochen bei einem nicht geringen Spassfaktor. Wunderschöne, kräftige, frische und harmonische Nase. Verführerische Zusammenstellung von saftigen Rotbeeren und Kirschen, Johannisbeeren, Pfeffer, etwas Pflaumen im Hintergrund (aber nicht störend). Ein Gaumen für



©[Domaine Duclaux](#)

Naschkatzen, mit viel Frucht, einer tollen Harmonie Eleganz, seidiger Textur, Schmelz und köstlichen Tanninen. Feiner, animierender Abgang.

Domaine de Rosiers, Louis Drevon

Côte-Rôtie 2010, 2011, 2012

(jfg) – jeweils 97% Syrah, 3% Viognier. Viele Fortschritte wurden in den letzten Jahren gemacht, die Qualität geht nun in die richtige Richtung. Dementsprechend sind wir dem Winzer dankbar, dass drei aufeinander folgende Jahrgänge ausschenkt wurden: 2012, 2011 und 2010. Somit hatte wir die Möglichkeit, die Jahrgangsunterschiede und deren Auswirkungen herauszufinden. Denn es gibt eine gute, knackige Frucht, etwas Schokolade (im 2012er), Veilchen und eine subtile Würzigkeit, das Ganze wirkt reintönig, elegant, vielleicht nicht so erschreckend komplex wie andere, und es bereitet Spass.

Die Nase vom 2010er zeigt sich dicht, holzbetont, dennoch ganz schön eingebunden und harmonisch. Erwirkt frisch, straff und kräftig. Im aktuellen Stadium ähneln sich die beiden Jahrgänge 2011 und 2012. Im Gaumen lassen sich Unterschiede merken. Der 2011er zeigt sich feinziseliert, sehr reintönig, die Tannine sind straff, das Holz ist perfekt eingebunden und der Abgang zeigt eine feine Würzigkeit. Schliesslich kann man diese drei Weine (2010 und 2012: 17/20, 2011: 17.5/20) ganz klar denjenigen zuordnen, deren Rebstöcke auf einem Granitboden heranwachsen.



Domaine André François

Mit viel Intelligenz oder einem ausgeprägten Sinn für Marketing bot das Weingut die Gelegenheit an, fünf Jahrgänge seiner besten Cuvée (95% Syrah, 5% Viognier), des Gérine (ein extrem steiler Hang oberhalb Ampuis) zu verkosten.

Côte-Rôtie Gérine 2010

17/20

(jfg) – Die Jahrgänge 2005 (14.5/20, die Trauben haben die Hitze anscheinend nicht ertragen, die Nase wirkt unkontrolliert und ungehalten empyreumatisch), 2006 (16.5/20), 2007 (16/20, sehr floral, schwacher Gaumen, dennoch kräftiges Finale), 2008 (16.5/20, schwierig) und 2009 (16.75/20, lebhaft, frisch, kräftiger Abgang) haben uns nicht wirklich überzeugt. Ein Côte-Rôtie für die mittellosen Weinkonsumenten? Glücklicherweise bietet der Gérine 2010 deutlich mehr. Die Nase zeigt sich sehr floral, elegant, zurückhaltend, während sich der Gaumen diskret, ausgewogen, delikats offenbart. Ob es aber für einen Kauf reicht, ist eine andere Frage.



Domaine Pierre Gaillard

Vor ein paar Jahren wurde eine Verkostung in Hochdorf organisiert, bei welcher die Teilnehmer je zwei Flaschen mitnehmen mussten. Das Thema war auf die Syrah-Rebsorte fokussiert, wobei der Titel des Anlasses wohl eher an Gurken erinnerte. [Chirat](#)... Eine der zwei Flaschen, welche

ich mitgenommen habe, war von einem gewissen [Pierre Gaillard](#): Es handelte sich um einen Cornas. Baschi Schwander, der Organisator des Anlasses, bewertete diesen Cornas mit 18/20. Dieser Winzer bleibt zumindest in der Schweiz verkannt. Am 13. März 2013 wurde uns die Gelegenheit im Rahmen der „Découvertes de la Vallée du Rhône“ geboten, seine verschiedenen Erzeugnisse, darunter seinen genialen Côte-Rôtie Rose Pourpre 2011, zu verkosten. Nachdem er u.a. bei Guigal gearbeitet hat, führt der sympathische Winzer sein eigenes, 30ha grosses Weingut.



Côte-Rôtie Rose Pourpre 2011

18.5/20

(jfg) - 100% Syrah. Ein umwerfend hedonistischer Wein ist dieser Rose Pourpre und wir sehen nicht, was ihm fehlt, um die Perfektion zu erreichen. Konzentriert wie ein Sportler am Anfang eines Rennens, dicht wie die Muskeln eines römischen Ringkämpfers, frisch wie die Brise in der Morgendämmerung, fruchtig und floral, wie eine „Marmelade à l'ancienne“, so kompakt, als ob man probiert hätte, mehr als die üblichen 75cl in die Flasche abzufüllen... Unwiderstehlich.



Condrieu l'Octroi 2011

17/20

(jfg) - Sehr frische, weisse Früchte im animierenden und komplexen Bouquet. Wirkt wie genau dosiert, nichts zu viel, nichts zu wenig. Süffiger Gaumen, bereitet sehr viel Spass. Ob er dafür lagerfähig ist, ist eine andere Frage.



Ferraton Père & Fils

Wir stellen das [Weingut](#) im Bericht über die Weine der AOC Hermitage vor, welche wir im Rahmen der Veranstaltung „Découvertes en Vallée du Rhône“ verkostet haben.

Côte-Rôtie L'Eglantine 2010

18/20

(hps) - Das Bouquet duftet nach roten und schwarzen Kirschen, auch Aromen von frischem Toast sind auszumachen. Hochverführerisch im Geschmack. Hinter der rotbeerigen Kirschfrucht verbergen sich feine Röstnoten, Pfeffer, etwas Lakritze, Oliven, Teer und frisches Holz. Sehr saftiger und packender Auftritt. Der anhaltende und mineralische Nachhall endet in köstlich zarter Vanillesüsse.

Côte-Rôtie L'Eglantine 2012

18.5/20

(jfg) – Einmal mehr beweist uns die Domaine Ferraton, dass ihre Weine sehr viel Aufmerksamkeit verdienen. Seit 1998 gehört das Weingut zum Maison Chapoutier. Die Weine werden zwar durch unterschiedliche Teams dennoch mit der gleichen Sorgfalt ausgebaut. L'Eglantine stammt aus verschiedenen Lieux-dits der Côte Blonde und der Côte Brune.

Der Eglantine 2012 bietet eine grossartige Nase mit sehr viel floralen Noten, Schokolade, schwarzen Beeren, etwas Oliven und Würze, etwas Pfeffer. Der Gaumen ist wunderschön harmonisch und ausgewogen, vollmundig, elegant und subtil, die Säure dürfte den Wein ziemlich weit tragen können, der Abgang zeigt sich reintönig, köstlich und mineralisch. Unwiderstehlich!

Côte-Rôtie Montmain 2010

18/20

(hps) - Ferraton kreierte den Montmain erstmals im Jahrgang 2010. Im Duft und Geschmack ähnelt er doch ziemlich dem L'Eglantine. Vielleicht ist hier noch eine Spur mehr Fruchtextrakt bzw. etwas mehr Süsse vorhanden. Zu den roten und schwarzen Kirschen gesellen sich süsse Walderdbeeren. Er wirkt dann im Abgang noch etwas tannintrockener als seine Schwester, steht aber insgesamt auf gleich hohem Qualitätsniveau. Ich vermute beim Montmain eine etwas längere Reifephase.

Côte-Rôtie Montmain 2012

18.25/20

(jfg) – Montmain ist der Name eines Lieu-dits auf der Côte Brune. In einem sehr ähnlichen Stil wie der 2011er, aber mit einem seidigen Gaumen. Die Würzigkeit entwickelt sich mit der Zeit und bietet sehr viel Spass.

Condrieu Les Mandouls 2012

17.5/20

(jfg) – Der 2012er scheint besser gelungen zu sein, als der 2011er. Animierende Nase mit frischen Mandeln, Aprikosen, weissen Blumen, etwas Honig und einer tollen Holzwürze. Das Bouquet wird sich aber weiterentwickeln, es ist aktuell noch nicht perfekt gezeichnet. Der Gaumen wirkt samtig und bietet eine tolle Säure und viel Schmelz. Sehr langer Abgang.

Domaine Gangloff

Côte-Rôtie La Barbarine 2011

18/20

(jfg) – Yves [Gangloff](#) beweist mit diesem Wein, dass er einer der besten Winzer der Appellation ist., Gerne hätten wir auch sein Flaggschiff, den „Sereine Noire“ beschrieben. Verkosten durften wir ihn schon, bewertet haben wir ihn mit 18.5/20.

Der [Barbarine 2011](#) ist ein Fels mit gnadenlosen Aromen. Schwarz von schwarz in allen möglichen Varianten, von der Frucht bis zu den Gewürzen über die Mineralien. Komplex und tiefsinnig, breit und frisch, elegant und finessenreich. Breite Struktur im Gaumen, im Stil eines Flugzeugsträgers. Zum Glück wird das Ganze durch die Säure kontrolliert, welche auch die Frische liefert. Man kann sich kaum vorstellen, wie dieser Wein wäre, wenn er nicht 8% Viognier enthalten würde... Last but not least befinden sich die Rebstöcke nicht auf der Côte Brune, sondern auf der Blonde und zwar auf den Lieux-dits Côteau de Tupin und Combard. Der Saft wirkt extrem ausgefeilt, reintönig, mineralisch und der Abgang bestätigt den allgemeinen Eindruck. Kaufen!



Die Strasse nach Ampuis. Im Hintergrund steht das Chateau d'Ampuis

Domaine Jean-Michel Gérin

Genauso wie bei Yves Gangloff handelt es sich hier um eine der empfehlenswertesten Adressen in der Appellation. Wer sich beklagt, die Weine nicht zu finden, kann das Weingut besuchen. Es lohnt sich! Alexis Gérin, mit welchem ich mich lange unterhalten konnte, begründete die Tatsache, dass er seine zwei Kultweine (Les Grandes Places und La Landonne) nicht an der Veranstaltung dargeboten wurden, mit der schwierigen Phase, in welcher sich beide zu diesem Zeitpunkt befänden.

Trotz der Entwicklung des Weinbaus im Rhone-Tal und insbesondere in der AOC Côte-Rôtie bleibt Jean-Michel Gérin einer der unverzichtbaren Fahnen-träger der Appellation. Die Weine können heute modern ausgebaut werden, die Winzer können immer mehr neues Holz einsetzen, das alles interessiert J.-M. Gérin nicht. Den besten Beweis liefert er selber. Abgesehen von seiner Cuvée Champin le Seigneur werden seine drei anderen Côtes-Rôtie in 100% neuem Holz ausgebaut. Was den Winzer nicht hindert, sich vehement dafür einzusetzen, dass seine Weine durch die (oft überschwängliche) Frucht und den Charakter der Lieux-dits ausgeprägt werden.



Côte-Rôtie Champin le Seigneur 2011

17/20

(jfg) - 90% Syrah, 10% Viognier. Sehr viel Frucht (Rotbeeren) im einladenden, leicht würzigen Bouquet, wirkt aktuell vielleicht ein wenig einfach, seine Komplexität wird sich in den nächsten fünf bis sechs Jahre entwickeln. Was jedoch nicht srörend wirkt, da seine Säure im seidigen Gaumen besonders prägnant ist.

Côte-Rôtie La Viallière 2011

17.5/20

(jfg) - Reinsortiger Syrah. Ein genial maskuliner und dementsprechend kompromissloser Wein, mit welchem viele Liebhaber der Finesse nicht viel anfangen können werden. Unbedingt lagern und vielleicht erst in zehn Jahren öffnen. Roter Pfeffer, Früchte, wunderschön eingebundener Alkohol im vielversprechenden Bouquet. Der Gaumen bietet einen samtigen, ausgewogenen und ausgefeilten Stoff.



E. Guigal

Côte-Rôtie Château d'Ampuis 2009

19/20

(hps) - Ungewöhnlich ausdrucksstarkes und kraftvolles Nasenbild mit mächtig vielen, intensiven süßen Beeren. Schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, rote und schwarze Kirschen. Im Geschmack offenbart er ein unvergleichliches Mass an Dichte und Komplexität. Hinter der druckvoll konzentrierten, leicht gekochten Frucht kommen Johannisbeerenlikör und ein ganzer Korb voller provenzalischer Kräuter zum Vorschein, auch deutliche Zimtsuren, edle Mokka-Pralinen und ein Hauch Vanille. Bleibt ewig lange und engmaschig auf der Zunge. Er strahlt irre viel Charme aus. Ein muskulöser, berauschender Côte-Rôtie mit massiven, aber geschmeidigen Tanninen, der ein ausgezeichnetes Alterungspotential verspricht. Die preisgünstigere Alternative zu den berühmten (und kaum bezahlbaren) Einzellagenweinen von Guigal, den auch liebevoll genannten „La-La's“.



Côte-Rôtie Brune et Blonde 2009

17/20

(jfg) – Man kann selbstverständlich bedauern, dass Guigal nicht den gleichen Mut hatte wie Chapoutier, Er hat seine La-La's nicht vorgestellt. Statt dessen wurden jedoch alle Erzeugnisse des nördlichen Rhone-Tals vorgestellt. Der Brune et Blonde 2009 bietet zunächst sehr viel Spass und eine gute Einführung in die Welt der gelungenen Côtes-Rôties. Feine, ausgereifte Früchte, delikate Würznoten, runde, saftige Tannine, Kraft und Tiefe, schmackhafter Abgang. Es fehlt eindeutig an Wow-Effekt, diesem Wein kann man aber ganz und gar nichts vorwerfen. (91-94/100 Parker).

Condrieu La Doriane 2011 18/20

(jfg) - Der Condrieu, welchen man mindestens einmal im Leben getrunken haben muss. Relativ verschlossene Nase, die feinen Aromen nach Aprikosen, Birnengelee, weissen Blumen, Holzwürze warten im Hintergrund. Grossartiger Gaumen mit einer generösen und schönen Säure, viel Schmelz und Fleisch, Frische und mineralischen Noten. Dichte und strukturierte Zusammenstellung, langer Abgang. Auf keinen Fall verpassen.



Condrieu 2011 16/20

(jfg) - Gelungener Standardwein.



Link das alte, rechts das neue Gebäude

Domaine Jamet

Côte-Rôtie 2012

17/20

(hps) - Reintöniger und enorm frischer Jungwein. Er befindet sich ja noch immer im Fassausbau. Im Bouquet dominieren anmutige Rauchnoten. Das Geschmacksbild prägen im aktuell eher leichten Körper überwiegend erdig-pflanzliche Aromen, umgeben von frischen süßen Himbeeren und roten Johannisbeeren. Da muss man bis mindestens zur Abfüllung zuwarten. Ich glaube aber nicht, dass er zu den beiden Jahrgängen davor aufschliessen kann. Lassen wir uns überraschen.



Côte-Rôtie 2011

18.5+/20

(hps) - Dem Glas entströmt ein herrlicher Duft von eingekochter Frucht. Explosiver Auftakt am Gaumen, tiefschwarze Brombeeren und vollreife Pflaumen strahlen um die Wette. Der Wein ist wesentlich konzentrierter als im noch schlummernden neuesten Jahrgang. Immer mehr treten Akzente von schwarzem Pfeffer und Trüffel, Leder und Teer hervor, was ihm begeisternde Vielschichtigkeit verleiht. Gerbstoffe und Säure sind ausgezeichnet verpackt. Im sehr lang anhaltenden Abgang bestätigt sich wieder der Eindruck von enormer Fruchttiefe und Konzentration. Dieser ausgezeichnete Côte-Rôtie birgt Potential für eine noch höhere Bewertung.

Côte-Rôtie 2010

18.5/20

(hps) - Sein Bouquet ist genau so verlockend wie beim Jahrgang 2011, nur eine Spur defensiver vielleicht. Am Gaumen hingegen wirkt der 2010er etwas offener, mit Fruchtaromen von Brombeeren und Kirschen. Ganz besonders verführerisch sind jedoch seine raffinierten Kräuternuancen und die traumhafte exotische Würze. Dazu kommen Tiefe verleihende Aromen von Terroir, Trüffel, Pfeffer, Oliven und auch florale Noten von Veilchen. Finesse und Kraft sind vollends im Einklang. Überwiegt beim 2011er von Jamet eine Spur mehr die explosive Frucht, ist es beim 2010er die faszinierende Würzigkeit. Beides höchst beeindruckende Côte Rôtie-Kreationen.

Domaine Patrick Jasmin

Erneut eine [Adresse](#) in der Appellation, welche die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber verdient. Patrick Jasmin baut seinen einzigen Wein mit der gleichen Philosophie wie Jean-Louis Chave in Hermitage: Eine einzige Assemblage wird produziert, obwohl der sympathische Winzer 11 Parzellen auf zehn Lieux-dits besitzt.

Côte-Rôtie 2011

17.5/20

(jfg) - Die wichtigste Eigenschaft der Weine der Domaine sind diese unnachahmlichen floralen Noten (u.a. Veilchen) im Bouquet. Liebhaber kräftiger Brocken, Finger weg davon! Jasmin baut äusserst elegante, finessenreiche und subtile Weine, welche nicht in die Hände unerfahrener Geniesser gelangen sollte. Wunderschöne Düfte mit Rotbeeren, etwas Würze und einer tollen Frische. Der Gaumen bietet erstaunlich viel (seidigen) Stoff, nicht wirklich auf der Frucht, dafür floral. Ein klarer Erfolg.



Côte-Rôtie 2010

17.5/20

(jfg) - 95% Syrah, 5% Viognier (ist hier eine Grundregel). In einem ähnlichen Stil, dennoch charmanter, filigraner und unwiderstehlich. Schwarze Beeren, feine Würze, grossartige Frische, tolle, relativ kräftige Vollmundigkeit, das Holz ist perfekt eingebunden.

Domaine Michel & Stéphane Ogier

Côte-Rôtie 2010

18/20

(hps) - Wunderbar duftender Auftakt, vornehmlich süsse rote Johannisbeeren und Waldbeeren. Im Geschmack verbindet sich diese süsse, verspielte Frucht mit edlen Holz- und Kräuternoten. Da sind aber auch immens viele Gerbstoffe drin, welche jedoch keineswegs hart sind. Ein frischer, saftiger Syrah von feindelikatere Würzigkeit, von Persönlichkeit und Strahlkraft. Bloss zeigt er da und dort einige Ecken und Kanten, welche ihm aber auch Charakter verleihen. Es dürfte spannend sein zu beobachten, was daraus in der Reife einmal wird.



Côte-Rôtie 2009

18.5/20

(hps) - Ein viel versprechendes Bouquet eröffnet reiche, üppige rote und schwarze Beeren, Himbeeren, Pflaumen und schwarze Kirschen. Am Gaumen wiederum eine kraftvolle Beerensromatik mit dezenter Süsse dahinter. Insgesamt jedoch weniger süss als im Jahrgang 2010. Fleischig und druckvoll im Mund kommen auch feinste dunkle Pralinen zum Vorschein, aber auch viel würzige Barriquearomen, Schwarztee und etwas gebratener Speck. Ein ausgezeichnete, vielschichtiger Côte-Rôtie aus einem grossen Jahrgang mit beeindruckend langem Abgang.

Condrieu La Combe de Malleval 2011

17.5/20

(jfg) - Eine tolle, sehr florale, frische und ausgewogene Nase, sehr mineralisch und schliesslich klassisch. Grosse Kultur und viel Arbeit, ein gepflegter Wein. Verführerisch salziger Abgang. Ansonsten nicht besonders kommunikativ. Wird sich aber entwickeln und das Niveau des Bouquets erreichen.

Condrieu Les vieilles Vignes de Jacques Vernay 2011

18/20

(jfg) - 65jährige Rebstocke. Ein beeindruckender Condrieu mit allen Komponenten, welche dazu gehören. Nicht per Zufall bewertet Parker dieses Erzeugnis mit 96/100.

Domaine Stéphane Pichat

Côte-Rôtie „Löss“ 2011

18.5/20

(jfg) - Eindeutig eine der zwei Entdeckungen der „Découvertes en Vallée du Rhône“. In diesem Jahrgang offenbart die neue Cuvée „Löss“ extrem delikate, frische und subtile Aromen mit grauem Pfeffer, animalischen Noten (welche sich massgebend dämpfen werden, um durch Leder ersetzt zu werden), schwarzen Oliven, etwas Tapenade, etwas Johannisbeerenlikör,... Ganz eine tolle und animierende Komplexität enthüllt sich da im Glas. Im Hintergrund lassen sich florale Noten erahnen. Im Gaumen ist er sofort erkennbar. Auch wenn die Appellation vier unterschiedliche Böden bietet, wachsen die Rebstocke dieses Weins eindeutig auf Löss. Es herrschen eine Geschmeidigkeit, eine Seidigkeit und eine Finesse, welche man nicht unbedingt in der AOC erwarten würde. Grosse Klasse, feingliedrige Tannine, alles perfekt eingebunden, der Abgang ist lang und die Retronasale bietet feinen Pfeffer. Einzelne Flaschen kaufen.

Domaine Jean-Michel Stephan

Chemie hat nichts im Wein zu suchen und Jean-Michel Stephan ist sowieso ein Freidenker. Also arbeitet er ohne SO₂. Also Vorsicht, wenn Flaschen gekauft werden. Ob die Veranstaltung den richtigen Rahmen geboten hat, um diese Weine zu verkosten ist unklar. Sie sollten lange im Voraus entkorkt werden und mit der grössten Sorgfalt behandelt werden. Extrem geringe Erträge (15hl/ha) für den Coteaux de Tupin (das Gefälle des Weinbergs übersteigt die 50%).



Côte-Rôtie Côteaux de Tupin 2009

16.5/20

(hps) - Wo ist denn hier die Frucht geblieben? Es dominieren rauchig-würzige Aromen von Pfeffer, schwarzer Schokolade und vor allem Teer und Trüffel. Dagegen hat die Frucht in diesem Côte-Rôtie keine Chance. Irgendwie finde ich die etwas einseitigen, erdig-würzigen Aromen verbunden mit einem steinig-mineralischen Mundgefühl trotzdem reizvoll, wäre da nicht auch noch eine Säure-Gerbstoff-Lastigkeit, welche in einem staubig trockenen Abgang zum Ausdruck kommt. Ein eigenwilliger Syrah mit Ecken und Kanten, dem man sicher noch Zeit geben muss.

Côte-Rôtie Côteaux de Bassenon 2009

17.5/20

(hps) - Es geht offensichtlich auch anders: Im Gegensatz zum Tupin ist der Bassenon wesentlich ausgewogener in seiner Beschaffenheit. Im Stil zwar ebenso speziell und eigenwillig, eher hart, männlich und er strotzt nicht gerade von Charme. Dennoch, der Fruchtansatz ist deutlich spürbar, rote Waldbeeren, Kirschen und Johannisbeeren, nicht üppig, aber schön saftig. Dazu kommt eine würzige Mineralität mit viel schwarzem Pfeffer sowie etwas geröstete Mandeln. Im Ganzen doch sehr gefällig. Die Gerbstoffe sind auch beim Bassenon recht deftig, aber alles steht in schöner Verbindung zueinander.

Domaine Georges Vernay

Côte-Rôtie Maison Rouge 2010

19/20

(hps) – 100% Syrah aus 40jährigen Rebstöcken. Beeindruckendes Dufterlebnis, ein absolut königliches Bouquet voller süsser roter, blauer und schwarzer Beeren und vielschichtiger Kräuter. Da kann man endlos dran schnuppern. Breitschultriger, explosiver Eindruck ebenso am Gaumen, wirkt extrem vollmundig, komplex und finessenreich. Die süssen Früchte paaren sich mit entzückender Kräuterwürze, Rauch und frischer Brotkruste. Man spürt 1000 köstliche Feinheiten, da ist nichts aufdringlich, nichts vordergründig, alles ist fein, verspielt und königlich elegant. Ein hochwertiger Côte-Rôtie vom Feinsten, welchem ich eine lange Alterung zutraue. KAUFEN, aber Achtung, produziert werden nur gerade 3'500 Flaschen im Jahr.

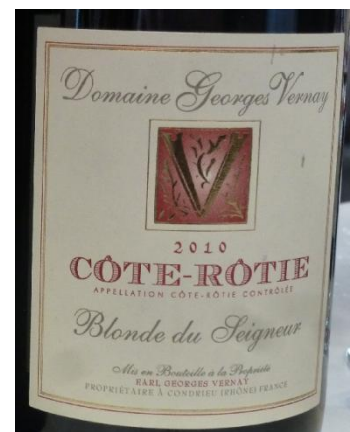


©Blog CaveSA

Côte-Rôtie Blonde du Seigneur 2010

18/20

(jfg) – 90% Syrah, 10% Viognier aus ca. 25jährige Rebstöcken. Faszinierende Nase an der Grenze der Überreife. Pflaumen, allerlei Beeren, Unterwald, Veilchen,... Grossartig komplex und tiefsinnig, wird sich allerdings weiterentwickeln. Auf keinen Fall schon so früh trinken. Die Würze zeigt sich erst im Hintergrund. Der Gaumen bietet enorm viel Geschmack, Fleisch, Geschmeidigkeit und potentielle Vielschichtigkeit. Wie der ein Klasse für sich.



Condrieu Les Terrasses de l'Empire 2011

18/20

(jfg) – Kein Winzer hat sich für das Wiedererstehen der Appellation eingesetzt wie Georges Vernay. Als früher viele Condrieu fette Karikaturen waren, haben sie inzwischen an Komplexität und an Finesse massgebend zugelegt. So auch der Terrasses, wie ihn die Aficionados nennen. Grossartige, klassische und rassige Nase mit feinen, frischen sowie eingemachten Aprikosen, aber auch Mandarinenhonig. Umwerfend. Im vollmundigen, delikatsten Gaumen lassen sich viele Noten weissen Pfeffers erkennen. Das Ganze wirkt straff und geradlinig, ausgesucht und schmackhaft. Kaufen!

Condrieu Les Chaillées de l'Enfer 2011

18.5/20

(jfg) – ¼ neues Holz. Beeindruckende Komplexität mit dem gesamten Aromenspektrum, welche in besonders gelungenen Condrieu zu erkennen ist. Fette, kräftige Nase, wird sich noch problemlos weiter entwickeln. Kräftiger, dennoch feinziseliertes Gaumen mit genau gleich viel Mineralität wie Säure, Schmelz wie Frucht. Besonders lang.

Condrieu Côteau de Vernon 2011

19+/20

(jfg) – Im aktuellen Stadium völlig dekadent und unbedingt mindestens zehn Jahre warten. Dieser Wein dürfte sogar sehr weit in die Zukunft gehen und besitzt das Zeug dazu, in einer Gegenüberstellung mit den monumentalen weissen Sélections Parcelaires von Chapoutier verkostet zu werden. Es war am Tag der Veranstaltung so schwierig, nach diesem Condrieu weitere Erzeugnisse der Appellation zu verkosten, dass dieses Monument den grandiosen Schlusspunkt gesetzt hat. Multidimensionale, raffinierte und durchdringende Nase mit allen Varianten von Aprikosen, weissen Blumen, tropischen Früchten, vielleicht sogar weissen Trüffeln, Mineralien,... Der Gaumen ist genauso frisch wie überschwänglich, fett wie fein, üppig wie erfrischend. Unendlicher Abgang.



©Vin en 20 Das Côteau (Hang) de Vernon

Domaine Vidal-Fleury

Côte-Rôtie Brune et Blonde 2006

17.5/20

(jfg) - 88% Syrah, 12% Viognier. 50% Côte Blonde, 50% Côte Brune. Der Ausbau hat vier Jahre lang auf der Hefe gedauert. Offene, ziemlich frische und wunderschöne Nase. Dunkel von Dunkel. Oliven, Tapenade, Kirschen, Johannisbeeren Tabak, Pfeffer und etwas Fleischnoten im Abgang. Der Gaumen wirkt samtig, geschmacksvoll, geschmeidig, aber auch straff. Grosse Klasse, bereitet sehr viel Spass. Die aromatische Komplexität umfasst nicht nur viel saftige Früchte, sondern auch Speck und viel Gewürze. Langer Abgang.

Côte-Rôtie Brune et Blonde 2009

18/20

(jfg) - 88% Syrah, 12% Viognier. 50% Côte Blonde, 50% Côte Brune. Ähnelt dem 2006er, dennoch mit einer zusätzlichen Süsse und einer überschwänglicheren aromatischen Komplexität. Wir sind im asiatischen Bazar, das Ganze wirkt unwiderstehlich. Im Gaumen zeigt sich der 2009er eleganter, aber auch tiefer als der 2006er.



Côte-Rôtie La Chatillonne 2006

17.5/20

(jfg) - 88% Syrah, 12% Viognier. 100% Côte Blonde. Modern, extrem schwarz und rauchig, sehr jung, mit perfekt eingebundenem Holz, delikate Nase mit Tiefsinn. Modern und üppig. Vollmundig und frisch. Grosses Volumen. Sehr langer, relativ pfeffriger Abgang. Unbedingt zwei Stunden im Voraus entkorken.

Côte-Rôtie La Chatillonne 2009

18.5/20

(jfg) - Gleiche Zusammenstellung wie der 2006er. Ein viriler, straffer und dichter Wein, welcher im Keller bleiben sollte. Dekadente Karamellnoten in einer Hülle überschwänglicher, roter und Schwarzer Beeren, gemischt mit Aprikosenmarmelade. Breiter, vollmundiger und eleganter Gaumen mit bombastischen Tanninen.

Condrieu 2009 & 2011

17/20

(jfg) - Zwei nicht zu unterschätzende Weine mit einer prägnanten Nase nach exotischen Früchten (im Fall des 2011er) und feinen, aber auch fetten Aprikosen (und Aprikosenmarmelade) im Fall des 2009er. Beide Bouquets sind selbstverständlich viel komplexer als diese ersten Eindrücke. Im 2009er herrscht z.B. ein genialer Duft nach Haselnüssen vor. Der Gaumen ist in beiden Fällen strukturiert, vollmundig, mit einem delikaten Schmelz ausgestattet.

Die aufgeschlossenen Weinliebhaber werden eventuell auf diese zwei Condrieu verzichten und stattdessen den genialen, umwerfend floralen und würzigen Muscat de Beaumes de Venise 2010 (18/20) kaufen.



Autoren: Jean François Guyard (jfg) und Hanspeter Saner (hps)

15.04.2013

Lektorat: Jürg Kobi

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.