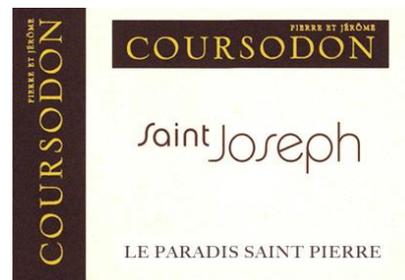


Ein Spitzenweingut im französischen Rhône-Tal

Die Domaine Coursodon



Vom 11. Bis zum 14. März 2013 erfolgte die viertägige Dachveranstaltung „Découvertes en Vallée du Rhône“, welche bereits zum siebten Mal organisiert wurde. Diese bietet den Besuchern jeweils die Möglichkeit, alle Appellationen (mit der Ausnahme von Chateauneuf-du-Pape), vom südlichen Rhone-Gebiet (Rhône méridional) bis ins nördliche Rhone-Gebiet (Rhône septentrional) im Rahmen spezifischer bzw. „lokaler“ Veranstaltungen kennenzulernen. Dem Fachpublikum aus der ganzen Welt wurde also eine hervorragende Möglichkeit geboten, den neuen Jahrgang der seit längerem bekannten und alteingesessenen Weingüter zu validieren und eine nicht weniger gute Chance, um neue Talente kennenzulernen bzw. zu entdecken (franz.: découvrir).

Am 13. Mai 2013 fanden drei Veranstaltungen im nördlichen Rhone-Tal statt. Eine davon fokussierte auf die Appellationen Cornas, Saint-Joseph und Saint-Péray. 46 Weingüter stellten dem Publikum ihre Erzeugnisse vor. Wir haben uns auf die zwei ersten beiden AOC konzentriert und verkosteten somit um die 60 Weine aus den Jahrgängen 2010, 2011 und 2012.

Im Mai 2004 besuchten wir zum ersten Mal die Appellation Saint-Joseph. Die am 15. Juni 1956 anerkannte AOC erstreckt sich auf 1'082ha. Die Gesamtproduktion betrug 2011 38'981hl, wobei 11% exportiert wurden. Der qualitative Kern der AOC befindet sich auf einer magischen Strecke von Saint Jean de Muzols im Norden bis Mauves über Tournon sur Rhône im Süden (siehe Karte Seite 3), also der Rhone entlang. Auf kaum sieben Kilometer sind ein paar Weingüter gelegen, deren Namen in den Ohren der Weinliebhaber auf grosse Zustimmung stossen: Jean-Louis Chave [ja der geniale Hermitage-Produzent lebt in Mauves, Anm. d. Red.], Gonon, Bernard Gripa und Coursodon, um nur die vier unverzichtbaren Winzer zu nennen. Am 13. Mai 2013 haben wir u.a. die Weine der Domaine Coursodon verkostet und richtig genossen, wie es unsere Bewertungen im letzten Teil des vorliegenden Berichts zeigen. Spontan haben wir uns mit Jérôme Coursodon über die Möglichkeit unterhalten, ein Interview führen zu können.

Der junge und sympathische Jérôme Coursodon vertritt seit 1998 die fünfte Generation der Winzerfamilie, welche sich einen beneidenswerten Ruf mit einer verkannten Appellation errungen hat. Im Interview unterhalten wir uns selbstverständlich auch über die Gründe dieser Verkennung. Ihrerseits haben sich die Weinliebhaber bereits seit Jahren durch diese typischen Weine verführen lassen, welche in Deutschland, aber auch in der Schweiz erworben werden können.

Das Interview

Vinifera-Mundi: Vier Figuren haben einen wichtigen Meilenstein in der Geschichte der Domaine Coursodon gesetzt, seit diese am Ende des XIX. Jahrhunderts gegründet wurde.

Jean-Auguste und sein Sohn Antonin haben das Weingut gegründet. Dann war Gustave der erste, glaube ich, der einen Saint-Joseph mit der Etikette der Domaine vermarktet hat. Schliesslich hat Ihr Vater bereits in den frühen 1970ern die Wichtigkeit der Hänge (côteaux) verstanden, nachdem er sich in einem unermüdlichen Kampf für Qualität und Authentizität eingesetzt hat. Wie positionieren Sie sich in der Nachkommenschaft der Familie Coursodon?

Mauves

Im Mittelalter trugen die Weine der heutigen AOC Saint-Joseph den Namen „Vins de Mauves“ oder „Vins de l'Ermitage“. Es stimmt allerdings auch, dass sich dannzumal die Appellation auf diese Gemeinde konzentrierte. „Vins de l'Ermitage“ war ausserdem keine trügerische Bezeichnung, da die Böden auf beiden Ufern der Rhone extrem ähnlich sind. Erst im XVII. Jahrhundert übernahm die Appellation den Namen einer 10ha grossen Parzelle (also namens Saint-Joseph) welche sich im Besitz der Jesuiten befand.

Mauves bleibt der historischen Kern dieser AOC, wie es gewisse Weine zeigen: Le Berceau (die Wiege) stammt eigentlich vom Lieu-dit Saint-Joseph.

Mauves ist heute nach wie vor eine kleine, ländliche und unauffällige Gemeinde.



©Blog CAVESA

Jérôme Coursodon: Tatsächlich begann die Domaine [Coursodon](#) bereits am Anfang des XX. Jahrhunderts, Wein zu produzieren. Aber die Betriebe waren damals weit gefächert, jeweils ein wenig Tierzucht, Gemüseanbau, Fruchtproduktion und Weinerzeugung waren die Norm. 1930 nahm Antonin bereits an der Weinmesse von Tain l'Hermitage teil, wo er seine Erzeugnisse verkaufte.

Mein Grossvater, Gustave, war Mitglied der verschiedenen Kommissionen, welche zwecks der Verordnung für die AOC Saint-Joseph gearbeitet haben. Er ist derjenige, welcher sich viel seriöser und professioneller für die Vermarktung der Weine in Flaschen eingesetzt hat. Zunächst stand der Name „Vin de Mauves“, dann erst schrittweise Saint-Joseph auf den Etiketten.

Mein Vater, Pierre, hat das Unternehmen strukturiert, zahlreiche Parzellen angepflanzt, wobei er sie möglichst effizient zusammengelegt hat, damit sie homogene und kohärente Produktionseinheiten bildeten. Er hat ebenfalls Parzellen, welche wir früher verpachteten, in den eigenen Betrieb zurückgeführt.

In den Jahren 1970-1980 gehörte mein Vater zu den Leuten, welche instinktiv wussten, dass Weine aus den Hanglagen eine schöne Zukunft haben werden.

Ich selber habe einmal eine Postkarte von Mauves aus den 1920ern gesehen, als die Hänge noch vollständig mit Reben bepflanzt waren. Während des zweiten Weltkriegs wurden diese dann vernachlässigt, dann ab den 1970er wieder zurückerobert. Dementsprechend hat Pierre ein schönes Instrument erschaffen, welches es erlaubt, dass wir heute von der Weinerzeugung leben können.

Was mich nun anbelangt, habe ich nie an Grössenwahn gelitten, ich habe nie nur nach dem Motto „immer mehr“ gearbeitet. Mein Ziel ist hingegen, unser gesamtes Potential auf unseren besten Terroirs aufzuwerten. Wenn die Weine vor der Übernahme der Betriebsverantwortung durch mich vielleicht etwas burschikoser ausfielen, so hat dies meine Vorliebe für feine, rassige und elegante Weine massgebend beeinflusst, und mich motiviert, unseren Betrieb auf diese Appellation zu spezialisieren und damit zu den besten Weingütern des ganzen Rhone-Tals zu zählen. Mein Ziel ist vor allem, der Elite dieser Appellation anzugehören und von meiner Arbeit gebührend zu leben, aber auch meine Produktion anbieten zu können.

VM: Sie sagen oft, dass „die Summe der kleinen Details den Unterschied macht“. Wie verwirklicht sich diese Devise auf Ihrem Weingut?

Jérôme Coursodon: Als ich 1998, (offiziell 1999) zurück auf dem Weingut war, habe ich eine unmittelbare Massnahme eingeleitet: Die Vergrösserung der Blattoberfläche (um die 10 bis 15%), obwohl die Beschneidungshöhe heraufgesetzt wurde. Auch während der Knospung (franz. ébourgeonnage), der Bindung (franz. attachage) und dem [Aufbinden](#) (franz. relevage) von Mai bis Juli arbeite ich akribisch. Wir beseitigen alle [Geiztriebe](#). Diese Arbeit erweist sich als sehr aufwändig und hart. Dies verbessert aber die Photosynthese, die Durchlüftung der Trauben und erhöht die Beleuchtung innerhalb der Rebstöcke. Das Ergebnis ist, dass wir eine Überreife auf gewissen Parzellen und eine grosse Reife auf anderen erreichen. Dies ermöglicht es mir aber auch, während der Mazeration und der Gärung sehr reife, feine und elegante Tannine zu gewinnen.

Der Ausbau unserer Weine spielt auch eine grosse Rolle während der Bildung des eleganten Tanningerüsts. Schrittweise habe ich diejenigen Fässer eliminiert, welche zu einem austrocknenden Gaumen statt zu einem solchen mit viel Schmelz führen. Da muss man sehr viel verkosten und während dem Abziehen sowie der Kellerarbeit streng sein. Schliesslich möchte ich zusammenfassend festhalten, dass eine musterhafte Strenge im Weinberg sowie eine nicht weniger strenge Hygiene im Keller erforderlich sind. Ausserdem berücksichtige ich die Mondphasen für gewisse Aufgaben. Zum Beispiel bemühe ich mich stets darum, dass die Ernte, das Abziehen und die Abfüllung an einem [Frucht](#)-, Blüten- oder Wurzel-, aber nie an einem Blatttag (gemäss dem [Mondkalender](#)) stattfinden. Dies ist für unsere Cuvées von Vorteil. Tag für Tag kumulieren sich die kleinen Details in den regelmässigen Aufgaben und Schritt für Schritt unterscheiden sich unsere Weine von den anderen.

Die Weinmesse von Tain l'Hermitage

Der „marché aux vins de Tain l'Hermitage“ wurde 1984 durch den [Salon des Vins](#) ersetzt. Vom 21. Bis zum 24. Februar 2014 wird also die 30. Veranstaltung stattfinden.

Im Februar 2013 stellten 85 Winzer aus der Appellationen Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph, Crozes Hermitage, Hermitage, Cornas, St Peray et Brézème ihre Erzeugnisse vor. Diese konnten selbstverständlich gleich bestellt werden.



©Domaine Coursodon

VM: Saint-Joseph. Wegen deren riesigen Oberfläche (1'082ha) leidet die Appellation eindeutig an einem sub-optimalen Image. Die unausweichlichen Unterschiede zwischen den Weinen aus dem Norden und denjenigen des Südens der AOC vereinfacht das Ganze nicht. Wie positionieren Sie sich in diesem Mosaik und welches sind Ihre Anstrengungen im Marketingbereich, um Ihre unverwechselbar finessenreichen und eleganten Weine aufzuwerten?

Jérôme Coursodon: Die AOC Saint-Joseph würde es vermutlich verdienen, wie es der Fall im Burgund ist, in drei unterschiedlichen Appellationen aufgeteilt zu werden. Denn es gibt, qualitativ betrachtet, grossartige Weine vom Süden bis in den Norden, welche allerdings unterschiedliche Stile und verschiedene Terroirs und Breitengrade aufweisen. Was mich betrifft, befinden sich unsere Weingärten auf den historischen Terroirs der AOC, d.h. in Mauves, Tournon und Saint Jean de Muzols. Die Rebstöcke befinden sich auf besonders brüchigen Granitböden, welche es ermöglichen, richtig finessenreiche und präzise Weine mit viel Mineralität zu erzeugen.

Bemerkenswert ist auch die Tatsache, dass sich unser Weingut nur 500 Meter (Luftlinie) weit von der Wiege der AOC entfernt befindet. Auf diesem mythischen Hang, in der geologischen Kontinuität des Hügels von Hermitage (bevor die Rhone diesen Hügel vor mehreren tausend Jahren in beide Flusseiten getrennt hat), bebauen wir ihn.

Die eingefleischten Weinliebhaber wissen, dass die Weine, welche hier produziert werden, im Allgemeinen generöser, reifer und dank der Balance, welche der Granitboden liefert, viel dichter sind.

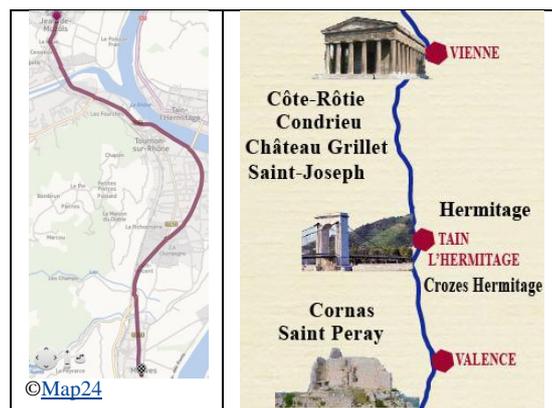
Das Image der AOC Saint-Joseph ist tatsächlich nicht verankert, was den Export anbelangt. Ich glaube, die Produktionskosten dieser Weine sind grundsätzlich viel höher als diejenigen zahlreicher AOC. Dies führt dazu, dass die Winzer in Arbeitsinstrumente und Werkzeug, statt in den Verkauf und das Marketing investieren.

Wie Sie es selber in allen Appellationen bemerken können welche im Ausland etabliert sind (Chablis, Champagne,...), ist das Verhältnis einerseits zwischen dem Handel und dem Marketing, andererseits dem Preis der Flaschen viel grösser als bei uns. Ein jüngeres Beispiel betrifft die Appellation Côte-Rôtie, welche weltweit immer bekannter wird, weil der Mehrwert steigt, was den Winzern die Möglichkeit gibt, zu reisen, ihre Erzeugnisse vorzustellen und schliesslich die AOC noch bekannter zu machen.

Die nächste Herausforderung der AOC Saint-Joseph, welche auch mich betrifft, bezieht sich auf die Aufwertung der Weine, bis wir auch im Export erfolgreicher sind. Wir müssen es schaffen, die Weinliebhaber und die Konsumenten zu überzeugen, wir müssen ihnen zeigen, wie wir unsere steilen Hänge lieben und pflegen, als ob die Weinberge kleine Gärten wären.

VM: Mauves erinnert an eine Zauberstadt, in welcher verschiedene prestigeträchtigen Weingüter angesiedelt sind. Was unterscheidet das Terroir von Mauves von den anderen der Appellation?

Jérôme Coursodon: Mauves und Tournon teilen sehr ähnliche Terroirs. Diese zeichnen sich durch sehr brüchige Granitböden aus, während sich gewisse Parzellen auf härteren Granitböden befinden. Das Durchschnittsalter der Reben ist auch ziemlich hoch, was diese Parzellen von anderen, in weiteren Teilen der AOC Saint-Joseph unterscheidet. Die Weingärten sind nach Süden oder Südosten ausgerichtet, was dazu führt, dass eine andere Stimmung, ein anders Klima herrscht. Westlich befinden sich die letzten Ausläufer des Zentralmassivs und östlich diejenigen des Vercors



Die magische Strecke von Saint Jean de Muzols im Norden bis Mauves über Tournon sur Rhône



©Vin-Terre-net «Le Saint-Joseph historique»



©Vin-Terre-net «Le Saint-Joseph historique» - Mauves

Gebirgsstocks. Wenn Sie nach Tain oder ins Stadtzentrum von Tournon kommen, können sie dies gut spüren.

Mauves ist die Wiege der Appellation, besitzt aber nach wie vor eine bäuerliche und weinbäuerliche Seele, welche von Generation zu Generation langsam und sanft übermittelt wird. Dennoch fordert uns die Nähe grandioser Winzer auf, uns zu emanzipieren und weitere Fortschritte zu machen.

VM: Welche sind Ihre Märkte im geographischen, genauso wie im wirtschaftlichen Sinn?

Jérôme Coursodon: Frankreich entspricht 75-80 % von unserem Markt, wobei die Grande Gastronomie und die Händler die Hälfte davon, dann die Liebhaber die andere Hälfte abdecken.

Schritt für Schritt gewinnen wir neue Märkte im Ausland und insbesondere da, wo unsere Importeure richtige Profis sind, welche die Eigenschaften und die Originalität unserer Erzeugnisse aufwerten können, hinzu. Dies ist der Fall in Ländern wie Grossbritannien, Deutschland und der Schweiz, wo wir in der Gastronomie immer grössere Erfolge erzielen können.

VM: Saint-Joseph (und insbesondere dessen südlicher Teil) befindet sich gerade gegenüber der prestigeträchtigen AOC Hermitage und verfügt über ein hervorragendes Terroir, ohne jedoch den Ruf der AOC Hermitage am linken Rhone Ufer zu geniessen. Ergibt sich dieser Umstand aus einem strategischen Fehler oder gibt es andere Gründe welche zu dieser Diskrepanz führen?

Jérôme Coursodon: Wie bereits erwähnt, wusste Hermitage vor etwa 30 Jahren einen besseren Mehrwert zu erzielen. Somit haben die Winzer dieser AOC das Ausland erobern können.

Die Trumpfkarte von Hermitage ist allerdings auch, dass beide grossen Händler der Appellation [Chapoutier und Delas, Anm. d. Red.] vor langem auf dem ausländischen Markt investiert haben.

Schliesslich kann die AOC Hermitage nicht vergrössert werden. Sie bleibt auf 125ha beschränkt. Sie wird immer berühmter, wobei mengenmässig immer weniger Wein in die einzelnen Märkte verkauft werden kann (da die Nachfrage laufend steigt). So werden diese Weine auch immer teurer... Ein Teufelskreis!



Am linken Ufer der Rhone befindet sich Tain l'Hermitage, am rechten Tournon sur Rhone, ein Schlüsselpunkt der Appellation Saint-Joseph
Das Foto wurde vom Lieu-dit L'Ermite aufgenommen.

VM: Wie schätzen Sie (aufgrund Ihrer persönlichen Vorlieben) Ihre vier Rotwein Cuvées?

Jérôme Coursodon: Vier Cuvées: vier Genussgelegenheiten.

Silice rouge: Mit diesem Wein erzielen wir einen unmittelbaren Spass, wobei eine Lagerung von 4 bis 5 Jahren kein Problem darstellt. Wenn jemand um 20:30 nach einem langen Arbeitstag nach Hause zurückkommt und glücklich über die Leistung des Tages ist, möchte er/sie mit seinem Lebenspartner(in) eine gute Flasche teilen, ihm/ihr erzählen, warum der Tag gut gelaufen sei,... Plötzlich ist die Flasche leer, und es braucht eine weitere.

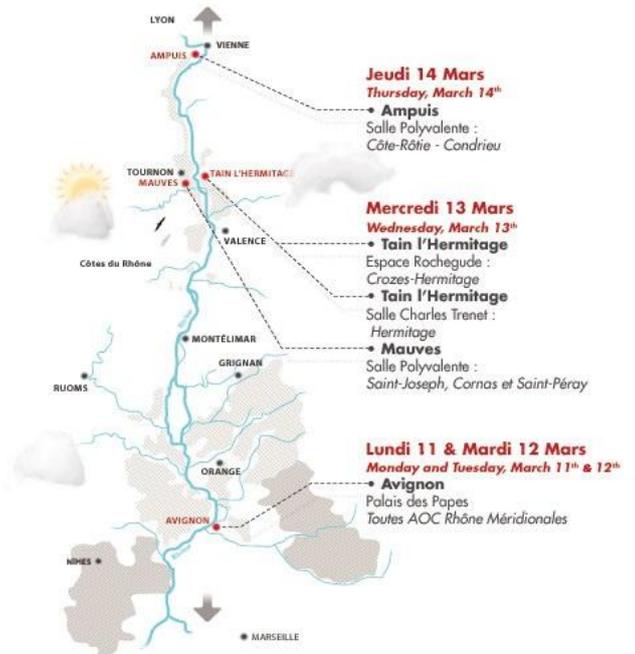
Olivaie rouge: Nehmen wir an, es ist heute Sonntag, wir möchten unsere Familien und Freunde beeindrucken, wir benutzen dafür schöne Gläser und servieren unsere Entdeckung unserer letzten Reise ins Rhone-Tal. Die Qualität der Tannine und die Finesse dieses Weins verführt garantiert alle.

Sensonne rouge: Sie sind ein Weinliebhaber und verfügen gerade noch über eine Flasche Sensonne des Jahrgangs 2006, eine Flasche Wein welche also nach fünf bis sechs Jahre optimal ausgereift ist. Dieses Cuvée beeindruckt durch seine Ausgewogenheit und seine Vollmundigkeit. Sie sind stolz auf diesen grossen Wein. Alle Gäste sind begeistert. Sie lehnen sich ruhig in einem Armstuhl zurück, um das letzte Glas zu trinken und um eine Zigarre vorzubereiten.

Paradis Saint Pierre rouge: Sie haben ein Schmuckstück im Keller und suchen den geeigneten Moment für dessen Genuss. Sie unterhalten sich mit Ihren Freunden darüber, welche Aficionados und Liebhaber sind. Eine Verkostung wird zusammen organisiert, grossartige Weine lange im Voraus organisiert. Die besten Gläser werden benutzt, raffinierte und aussergewöhnliche Speisen zubereitet. Die Flaschen werden zwei bis drei Stunden im Voraus entkorkt, die Weintemperatur ist perfekt angepasst worden. Am Abend kann der Austausch zwischen den Winefreaks beginnen. Dieser Moment ist magisch.

VM: Wir haben uns im Rahmen der „Découvertes en Vallée du Rhône“ getroffen. Was erwarten Sie von so einer Messe? Auch, wenn es bestimmt zu früh ist, um sich darüber zu unterhalten, wurden Ihre Erwartungen erfüllt?

Jérôme Coursodon: «Découvertes» ist eine Veranstaltung, welche schrittweise heranreift und bald ausgereift sein sollte. Dies gibt uns alle zwei Jahre die Möglichkeit, Fachleuten unsere Weine vorzustellen, wobei diese solche Messen wie in Ampuis [[Marché aux Vins d'Ampuis](#), Anm. d. Red] nicht besuchen würden. Es ist also nicht unbedingt eine Schau, wo wir unmittelbar Geschäfte abwickeln. Es läuft eher langfristig, was mich eher zufriedenstellt. Am gleichen Tag ist es auch sehr schön, Kellner und andere Fachleute welche aus verwandten Berufen kommen, Amerikaner, Russen, Kanadier, Schweden, Engländer, Schweizer, Deutschen, usw. zu treffen. An dieser Veranstaltung ist die Kontaktaufnahme sehr gut, die Gänge sind breit genug und so angenehm für eine fachkundige Arbeit.



VM: Wir waren von 15:30 bis 18:00 in Mauves... Der persönliche Austausch zwischen Winzern hat uns nicht den Eindruck übermittelt, besonders ausgeprägt zu sein. Persönliche Wahrnehmung oder Realität?

Jérôme Coursodon: Wenn ich Ihre Frage gut verstehe, meinen Sie, dass die Winzer nicht viel miteinander gesprochen haben. Was mich anbelangt, erwarte ich von so einem Tag, schöne Gespräche mit meinen Kunden zu pflegen und meine Weine mit Stolz vorstellen zu können. Es ist Ihnen bestimmt aufgefallen, bei gewissen Ständen gab es wenig Besucher, während die Besucher die Weine von vielen anderen Weingütern auf keinen Fall verpassen wollen. In jeder Schau gibt es unverzichtbare Weine. Was den Kontakt zu den anderen Winzern betrifft, ist dieser meines Erachtens sehr gut, an diesem Tag fehlt aber die Zeit dafür.

Die kleinen Details, welche den Unterschied [zwischen den einzelnen Weinen, Anm. d. Red.] ausmachen, resultieren an solchen Tagen in einer erhöhten Anzahl Besucher am jeweiligen Stand.

VM: Das asiatische Publikum nahm an dieser Schau nicht wirklich teil. Handelt es sich da um eine negative Entwicklung gegenüber der vorherigen Auflage oder hat dieses spezifische Publikum diese Weine tatsächlich noch nicht entdeckt (in Tain und in Ampuis fehlten die Asiaten ebenfalls dramatisch).

Jérôme Coursodon: Ich kann mir vorstellen, dass die Weine von Saint-Joseph noch keine Priorität für diese neuen Märkte bilden. In der Tat bemühen sich zunächst Bordeaux, dann die grossen Champagner-Häuser um diese Märkte. Erst dann springen die renommierten burgundischen Händler sowie diejenigen des Rhone-Tals in die Bresche. Nicht zuletzt erachte ich fünf bis zehn weitere Jahre als nötig, damit Nischenmärkte in diesen Ländern erscheinen, in welchen unsere Weine die Liebhaber begeistern. In Asien erwirtschaften wir bessere Ergebnisse mit dem Umsatz als über das Volumen. Dieses Jahr war das asiatische Publikum (Taiwan, Südkorea,...) zwar anwesend, aber nicht sehr zahlreich vertreten. Der pessimistische Aspekt sagt uns, dass wir noch sehr viel Arbeit haben, der optimistische Aspekt deutet darauf hin, dass wir dort noch ein Riesipotential haben.



Nach der Schlacht, die Polysporthalle von Mauves

VM: Vielen herzlichen Dank Herr Coursodon für dieses spannende Interview.

Die Weine

Folgende Weine wurden am 13. März 2013 im Rahmen der Veranstaltung der Weine der Appellationen Cornas, Saint-Joseph und Saint-Péray in Mauves verkostet. Pierre und Jérôme Coursodon waren am Stand und erklärten mir sehr freundlich, dass die roten Weine des Jahrgangs 2012 sich aktuell im Ausbau, dementsprechend nicht in der besten Form seien, um bei so einem Anlass angeboten zu werden.



Coursodon, Saint-Joseph Silice blanc 2012

Stahltank-Ausbau. Spass pur für diese Assemblage aus verschiedenen Lieux-dits! Wenn man daran denkt, dass 10% der Weine der Appellation weiss sind und es sich leisten, so unkompliziert, frisch, elegant und animierend zu sein, möchte man, dass die Produktionsmenge erhöht wird. Eine reinsortige Marsanne, welche den grossartigen Charakter der Rebsorte voll zur Geltung bringt. Tolles Zusammenspiel zwischen der Säure, dem sehr gut eingebunden Alkohol (14%) und dem Schmelz. 17/20.

Coursodon, Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre blanc 2011

95% Marsanne, 5% Rousanne. Pierre und Jérôme Coursodon sind bekannt dafür, sehr reife Trauben zu ernten. Dieser Wein bietet kräftige Aromen mit Honig, sehr reifen, exotischen Früchten, mineralischen Noten, Röstaromen (geröstete Mandeln), etwas Haselnuss und eine beeindruckende Komplexität. Unbedingt warten. Der Gaumen zeigt sich fett, generös, frisch, harmonisch und vielschichtig. Das Potential für 18/20 ist klar vorhanden.

Coursodon, Saint-Joseph Silice rouge 2011

(Selbstverständlich –wie alle Saint-Joseph- eine reinsortige Abfüllung) Syrah. Die ideale Kontinuität des weisen Silice. Wieder so ein sinnlicher Spasswein, von welchem man nie genug bekommt. Wow! Ein Wein ohne Ecken und Kanten, ohne Komplexität, aber auch von jeglichen Komplexen befreit. Frucht, frische Früchte und etwas Würze. Animiert, verführt, erweckt die Lust. Genau wie Jérôme Coursodon im Interview gesagt hat, nach einem langen, mühsamen Arbeitstag wolle man einen einfachen Wein. Einfach ist der Silice dennoch nicht. Braucht noch zwei Jahre, um sein wahres Gesicht zu zeigen, oder zwei Stunden Luft. Toller Gaumen mit konsequenter, geschmackvoller Struktur, seidigen Tanninen und wiederum viel Frucht. Guter Abgang. 16.75/20.

Coursodon, Saint-Joseph Olivaie rouge 2011

35- bis 60jährige Rebstöcke in der Nähe von Saint-Jean de Muzols, auf dem renommierten Lieu-dit L'Olivet. Ein [Dokument](#) vom 8. August 1655 gibt an, dass die Lage gegen den Wind geschützt sei. Die südliche Ausrichtung ermöglicht eine perfekte Ausreifung der Trauben, welche dann in Barriques und Demi-Muids (500lt) die malolaktische Gärung durchführen. Der Ausbau erfolgt anschliessend 18 Monate lang in Fass.

Und wieder, wie im vorherigen Wein, eine generöse Frucht. Doch dieser Wein verfügt über ein anspruchsvolles Bouquet mit Tiefe und Komplexität, noch viel zu jung. Dichte Aromen nach Rotbeeren und noch mehr Schwarzebeeren allerlei sowie Würze, Pfeffer, wie man es gern hat, perfektes Toasting trotz den leicht empyreumatischen Noten, süsslicher Touch und ein Blumenbeet als Feuerwerkapotheose. Breites Volumen im generösen, fast verschwenderischen Gaumen, enorm viel Geschmack und Konzentration, vielleicht noch keine umwerfende Komplexität, dennoch ein klarer Erfolg. 17.5/20.

Coursodon, Saint-Joseph Sansonne rouge 2011

55jährige Rebstöcke aus dem gleichen Lieu-dit wie der Olivaie. Wenn ich es richtig verstanden habe, sei der Sansonne eine Selektion vom Olivaie, wobei das Ziel darin bestünde, ihn derart auszubauen (in 75% neuem Holz), dass er längerfristig gelagert werden könne. Also noch moderner als die anderen Weine des Weinguts.

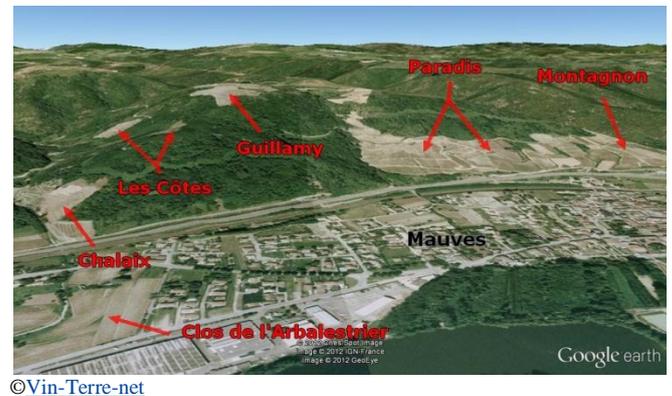
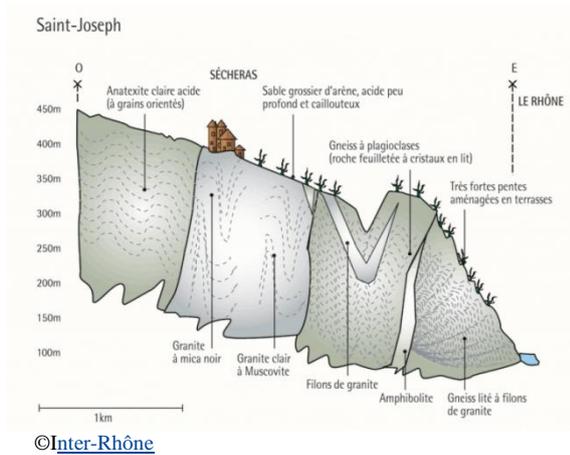
Tiefe und rassige Nase, entfesselt und komplex, lebhaft und frisch. Trotzdem bestimmt wegen seiner aktuellen Verschlussheit ist mir dieser Wein allgemein weniger aufgefallen als der vorherige. Kräftig und elegant, fruchtig (schwarze Kirschen – keine Amarena!!!) und würzig. Unbedingt wieder verkosten. Aktuell 17/20. Warten ist auf keinen Fall unangebracht.

Coursodon, Saint-Joseph Paradis Saint-Pierre rouge 2011

Ein Koloss, welcher in anderen Jahrgängen durch Parker immer besonders hoch bewertet wurde (2010: 97/100, 2009: 96/100). Der 2011er bewertet er dafür mit 91-93/100. Ausschliesslich die guten Jahrgänge werden abgefüllt (es hat keinen 2006er gegeben). Der Hang, wo sich die Rebstöcke befinden, ist nach Osten ausgerichtet und überhängt Mauves. Der Boden besteht aus 85% tadellosem Granit, welcher ab und zu bis zur Oberfläche durchkommt.

Für den Jahrgang 2011 wurden nur 10% neues Holz eingesetzt.

Florales Bouquet (Veilchen) im Quadrat mit feinen, delikaten Maulbeeren, Schwarzkirschen, mineralischen Noten (Stein). Breiter, fleischiger, vielschichtiger und vollmundiger Gaumen. Beeindruckende Säure, welche diesen Wein sehr weit in die Zukunft tragen dürfte. Sehr reifer, ultrakonzentrierter Stoff, grosses Raffinement, wunderschöne Harmonie und straffes Gerüst. Sehr langer Abgang. 18/20. Wahrscheinlich erst in 10 Jahren zu geniessen.



Autor: Jean François Guyard
28. März 2013

Lektorat: Urs Senn

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.