



## *Gigondas und Châteauneuf-du-Pape (Frankreich): Saint Cosme*

1  
September 2020: Degustation bei  
Louis Barruol (rechts) in Gigondas.

2  
Blick von Châteauneuf-du-Pape  
Richtung Rhône und Avignon.

Bei unserem Besuch im September 2020 treffen wir einen überaus zufriedenen Louis Barruol an. Er sagt: «Ich genieße es in vollen Zügen, für einmal nicht in die USA und andere Länder reisen zu müssen, um meine Erzeugnisse zu bewerben. Ausserdem sind die letzten Jahrgänge sehr gut ausgefallen und die Weine meines neuen Betriebes, Château de Rouanne, sind äusserst gefragt. Wir betreiben ja weiss Gott auch jeden erdenklichen Aufwand im Rebberg. Bereits mein Vater begann in den 1970er Jahren damit, die Reben biologisch zu bewirtschaften und mittlerweile sind wir auch seit längerer Zeit schon zertifiziert. Aber ich hänge dies bewusst nicht an die grosse Glocke, denn ein naturnaher Rebbau ist für mich eine Selbstverständlichkeit. Auch arbeiten wir – im Gegensatz zu den meisten lokalen Winzern – nur mit den eigenen Leuten im Rebberg. Viele heuern dafür spezialisierte, auswärtige Firmen an.»

Glücklicherweise verkauft Louis nicht nur an Importeure, die hauptsächlich die Gastronomie beliefern. Aus diesem Grund kann er auf ein durchwegs zufriedenstellendes 2020 zurückblicken. Für 2021 ist er etwas weniger optimistisch; am Telefon lässt er mich vor ein paar Tagen wissen, dass die Trump-Administration, gewissermassen als Abschiedsgeschenk, zusätzlich nun weitere Strafzölle in der Höhe von 25 Prozent auf Weine mit über 14% Alkohol erhebt. Davon betroffen sind auch die Erzeugnisse von Saint Cosme, die sich in den Vereinigten Staaten grosser Beliebtheit erfreuen.

Wie gewohnt verkosten wir in Louis' uraltem, auf die Römerzeit zurückgehenden Fasskeller sämtliche 2018er und 2019er und sind von beiden Jahrgängen begeistert. Louis erklärt: «Der 2018er ist ein bisschen leichter als der 2019er, aber eine betörende Charmeoﬀensive



Film zum Weingut  
Saint Cosme



3  
Barruols Wohnhaus unmittelbar  
neben der Kellerei.

4  
Mittagessen im Restaurant  
L'Oustalet in Gigondas.

mit finessenreichem, burgundischem Charakter, der bereits in diesem frühen Stadium dazu verführt, eine Flasche zu öffnen.» Grossartig sind die raren Crus aus dem Gigondas ausgefallen, die wir in einem separaten Angebot offerieren werden. Doch auch die regulären Weine präsentieren sich nicht minder erstklassig, so beispielsweise der Gigondas, der eigentliche Stolz des Betriebes. Im Gegensatz zum schneller reifenden, reichhaltigen Châteauneuf-du-Pape profitiert er allerdings von drei bis vier Jahren Lagerung. Louis sagt: «Meine Gigondas sind Langstreckenläufer und entfalten ihr volles Potential in der Regel erst nach etwa acht Jahren.» Unser Herz schlägt aber ebenfalls für den warmen, tiefgründigen, vorzüglich gelungenen Châteauneuf-du-Pape, der seine erste Trinkreife vor dem Gigondas erreichen wird.



**Gigondas (rot) 2018**  
**Château de Saint Cosme**  
70% Grenache, 14% Syrah  
15% Mourvèdre, 1% Cinsault

Feines, noch jugendliches Bouquet; fast ein wenig burgundisch, jedoch vollmundig und vielschichtig; äusserst attraktiv, grosses Potential. Ein vorzüglicher Wein! Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 36.90 (ab April 21 Fr. 39.—)



**Châteauneuf-du-Pape (rot) 2018**  
**Saint Cosme**  
50% Grenache, 30% Mourvèdre  
15% Syrah, 5% Cinsault

Aromatisch, reichhaltig und weich fließend, noch jung, gut gebaut, südliche Wärme, mit muskulöser Postur und abgerundeten Tanninen; noch jung; ideal ab Mitte 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

Fr. 44.90 (ab April 21 Fr. 49.80)