



Saint Cosme - "Condrieu" AOP Condrieu - weisse - 2017

Saint Cosme - Condrieu 2017

100 % Viognier. Granitgrus-Böden. 8-monatiger Ausbau.

Ausbau zu 40 % in neuen Barriques – 30 % in zweijährigen Barriques – 40 % in dreijährigen Barriques.

Der Condrieu lässt keinen Weinliebhaber gleichgültig. Man liebt ihn oder man liebt ihn nicht. Hier ist kein Platz für halbe Sachen. Aber da ist ein Paradox, das ich nicht verstehe. Dem Condrieu wird vorgeworfen, ein Wein zu sein, der sich nur schwer mit Speisen kombinieren lässt. Da haben wir den Salat: Eben weil er schwierig zu kombinieren ist, ist er ja ein großer „Vin de Gastronomie“. Seine starke Identität eröffnet der Gastronomie fruchtbare Wege, duldet aber keine halben Sachen. Unter diesem Gesichtspunkt würde ich ihn gerne mit dem „Vin jaune“, dem gelben Wein aus dem Jura vergleichen, dem gastronomischen Wein par excellence, der allerdings nur zu wenigen Produkten passt. Dabei würde ein bisschen mehr Mut genügen: Lassen Sie den Zucker bei der poelierten Gänseleber weg und ersetzen sie ihn durch die Reife des Condrieu-Weins. Oder wagen Sie die Verbindung von Condrieu und Stilton, das geschmackliche Nonplusultra liefert jedoch die Kombination aus Condrieu und Bouillabaisse: Dieses Gericht kommt zwar nicht alle Tage auf den Tisch, aber alles hat seinen Preis. Unser 2017er zeigt seine übliche Tiefe und angenehm bittere Noten, die der Frische des Weins zuträglich sind. Die Salzigkeit ist da und entfaltet das Granitgestein unserer Böden. Die „Weißwein“-Version der Côte Rotie ist wie ihr Alter Ego ein großer reifer Wein. Es gibt keine großen Weine ohne reife Trauben: Das geht einfach nicht. Fenchel, Lakritze, Holunder, alte Rosen, Anis.