



## Saint Cosme - "Saint Joseph" AOP Saint Joseph - rot - 2017

Saint Cosme – Saint-Joseph 2017

100 % Serine (alte Syrah-Reben).

70 % Entrappt – 30 % ganze Trauben.

Granitgrus-Böden in der Talmulde von Malleval.

12-monatiger Ausbau: 20 % in neuen Barriques – 40% in einjährigen Barriques - 40% in zwei- bis dreijährigen Barriques.

Im letzten Jahr habe ich meine Prosa dem bemerkenswerten Potential des Granitterroirs von Saint Joseph gewidmet. Dieses Terroir kommt umso besser zum Ausdruck, als die Syrah-Traube sehr facettenreich daherkommt. Diese Vielschichtigkeit ist erstaunlich. Tatsächlich besitzt die Syrah-Traube diese einzigartige, nur wenigen Rebsorten eigene Fähigkeit, sich einer Vielzahl von unterschiedlichen Böden und Klimata anzupassen. Diese Eigenschaft teilt sie mit dem Riesling: Beide müssen ein Chamäleon unter ihren Vorfahren gehabt haben! Allerdings schafft das Klima im nördlichen Rhône-Tal wahrscheinlich die beste Voraussetzung für die Syrah-Traube, um eine große Finesse und eine komplexe aromatische Vielfalt zum Ausdruck zu bringen. Vielleicht stammt diese Anpassungsfähigkeit von den Genen ihres entfernten Vorfahren, der gemeinhin im Mittleren Osten und rund um das Kaspische Meer angesiedelt wird zu Zeiten, als die Menschen bereits Wein machten, um ihr Leben zu versüßen. 2017 haben wir unsere Syrah-Trauben wie stets erst spät im Oktober geerntet. Unsere Terroirs, die spät gelesen werden, bringen reife Trauben ohne exzessiven Alkoholgehalt hervor. Denn im kalten Tal von Malleval ist die Syrah-Traube bei 12,5 / 13% Alkohol reif. Es handelt sich um einen sehr wichtigen Parameter für das Gleichgewicht der Weine. Mit seinen Aromen von Rose und Rauch präsentiert sich dieser 2017er gewohnt fleischig: Ein eher strukturstarker Saint Joseph, der aber auch die Leichtigkeit der späten Lese in sich trägt. Pfingstrose, wilde Heidelbeere, Lakritze, Tabak. Ungefilterte Abfüllung