

 Roche-Audran

Copains IGP Méditerranée

 , 750 ml

 France,

 9910204101



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Merguez vom Grill mit Couscous (Lamm)

Lamm-Chops in Thymian-Marinade mir Rosmarin-Kartoffeln (Lamm)

Tajine mit Aprikosen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.04.2025

Der Copains ist der Nachfolger des Merlot von Vincent Rochette. Er ist kein reinsortiger Merlot mehr, sondern eine Cuvée aus 40 % Grenache, 30 % Merlot und 30 % Syrah. Die Reben stehen in den Hügel von Rasteau und Cairanne, auf einer Höhe von 180 bis 250 m mit Ausrichtung nach Nordosten/Nordwesten. Die Böden bestehen aus Lehm und Sand, bedeckt mit Kieselsteinen marinen und alluvialen Ursprungs. Der spontan vergorene Wein wird im Beton-Cuves vergoren und ausgebaut.

Farbe

Recht transparentes Purpur

Nase

Der 2023er *Copains* ist ein Wein, der offensichtlich dazu gedacht ist, dass man ihn mit Freunden und mit Freude trinkt. Es ist ein sommerlich südlicher *Vin de Soif* voller Duftigkeit, der an violette Blüten und Garrigue, an Brombeeren, an Süß- wie an Sauerkirschen erinnert. Überhaupt schafft der Wein schon in der Nase eine gelungene Balance zwischen südlich warmen Aromen und kühlen, steinigen, erdigen und an Rappen erinnernden Noten.

Gaumen

Am Gaumen geht es genau so weiter. Auch hier hat man expressive Duftigkeit von Veilchen, dazu das Aroma des frischen Saftes von Granatäpfeln, Kirschen und Johannisbeeren, abgestimmt mit Kräutern und steinigen Noten. Die Betonung liegt hier auf der Saftigkeit und Frische, die durch den Ausbau im Zementtank hervorgehoben und durch eine angenehm griffige Textur ergänzt wird.