



Saint Jean Du Barroux

L'Argile AOC



2021, 750 ml



Frankreich, Provence



9910211077



Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Mit Maronen und Datteln gefüllter Wirsing (vegetarisch)
- Fasan vom Grill mit Kartoffel-Kürbis-Auflauf (Wild, Geflügel)
- Hasenfilet mit Pilz-Auflauf und Rote-Beete-Chutney (Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault aus hoch gelegenen tonigen (argile) Weinbergen am Mont Ventoux und an den Dentelles de Montmirail mit einem Ertrag von 15 hl/ha, handgelesen, zu 75 % entrappt, zehn Tage vergoren und 24 Monate im Beton und Emailtank ausgebaut. Philippe Gimel gibt dem Wein 15 Jahre.

Farbe

Purpurrot mit leicht aufhellendem Rand

Nase

Der 2021er L'Argile duftet durch und durch nach französischem Süden. Man findet hier Garrigue, Süßholz und Kräuter der Provence, etwas trockene Erde, aber auch warmen Waldboden und dazu eine reife dunkle Frucht von Brombeeren, Schwarzkirschen und Zwetschgen, etwas Schlehe, fermentierten schwarzen Kardamom und ein wenig süßen Pfeifentabak.

Gaumen

Am Gaumen sind Syrah und Carignan präsenter als der Grenache. Es ist ein dunkler, fleischiger Wein mit Tannin, steinigen Noten, Unterholz und Rauchfleisch, Veilchen, Assam und etwas Eisen. Er besitzt Kraft und Druck und einen reifen, vor allem aber kraftvollen, strukturierenden Gerbstoff und eine tiefe Mineralität. Ein Wein des Südens, doch mit einer deutlich kühlen, geschliffenen Anmutung.