



d'Ouréa

Gigondas AOC



2021, 1500 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910233039



Cinsault, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäure: 4.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbskutteln mit Trüffeln (Fleisch)

Bauernbrot mit Tapenade noire, verte et à la tomate (vegetarisch)

Weinbergsschnecken auf Lauchfondue (Fleisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.05.2023

Informationen zum Wein

Adrien Roustans Besitz in Gigondas verteilt sich auf fünf Parzellen in Grand Montmirail. Sie liegen auf 400 bis 520 Metern Höhe. Der Weinberg La Belle Cime, aus dem dieser Wein stammt, umfasst einen Hektar und liegt auf 520 Metern am Südhang der Dentelles de Montmirail umgeben von Steineichen und Felsen. Die Reben wurden 1982 gepflanzt. Genutzt wurden für den Jahrgang 70 % Grenache, 20 % Syrah und 10 % Cinsault. Nach der Handlese wurde die Hälfte der Reben entrappt, dann gemahlen, gefolgt von einer zweiwöchigen Mazeration nach spontaner Vergärung.

Der Ausbau erfolgte ausschließlich in Betontanks, um die Reinheit und Finesse zu bewahren.

Farbe

mittleres transparentes Rubinrot

Nase

Im Duft von Adrien Roustans *Gigondas* verbinden sich Noten von Grenache und Syrah zu einem reintonigen, duftigen Wein, dessen Herkunft man direkt erahnen kann. Ungewöhnlich sind hier allerdings die sinnlich und auflockernd wirkenden Noten von Passionsfrucht, die sich mit denen von schwarzen Himbeeren, Zwetschgen, Sauerkirschen und Johannisbeeren mischen. Dazu gesellen sich Düfte der Macchia.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Gigondas* saftig, fleischig und energiegeladen mit einem leicht kreidigen Tannin, einem spürbaren Einfluss des Syrahs und einer kalkigen Steinigkeit, die eine gewisse Kühle in die Cuvée bringt. Man spürt auch hier die Garrigue und Macchia, die sich in die runde Frucht und die feine Textur mischt.