## Roche-Audran

# *Copains IGP Méditerranée*

**2025, 750 ml**

**Frankreich, Rhone (Süd)**

**9910204113**

**Grenache, Merlot, Syrah**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Merguez vom Grill mit Couscous, Harissa und Minze (Lamm)

Lammkoteletts mit Thymian, Rosmarinkartoffeln und Zitronenjoghurt (Lamm)

Tajine von Kichererbsen, Aprikosen und Auberginen mit Ras el Hanout (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.08.2026

**Informationen zum Wein**
Der *Copains* 2025 ist der Nachfolger von Vincent Rochettes ist eine Cuvée aus Grenache, Merlot und Syrah. Die Reben wachsen in den Hügeln von Rasteau und Cairanne auf 180 bis 250 Metern Höhe in nordöstlich und nordwestlich ausgerichteten Lagen. Die Böden bestehen aus Lehm und Sand, bedeckt von Kieselsteinen marinen und alluvialen Ursprungs. Der Wein wird spontan in Betontanks vergoren und dort auch ausgebaut. Schon der Name gibt die Richtung vor: Copains ist als unkomplizierter, lebendiger *Vin de Copains* gedacht – ein Wein zum Teilen und Trinken, ohne dabei beliebig zu sein.
**Farbe**
mittelkräftiges, transparentes Purpur

**Nase**
Der 2025er *Copains* zeigt sich frisch, saftig. Violette Blüten und etwas Macchia verbinden sich mit roten und blauen Beeren, frischem Kirschsaft, Granatapfel, Schlehe und Holunder. Dazu kommen Traubenhaut, etwas Erde und Stein sowie ein feiner Anflug von Teer. Die Aromatik changiert reizvoll zwischen mediterraner Wärme und kühler Frische. Nichts wirkt überreif oder schwer, vielmehr entsteht eine stimmige Balance aus Frucht, Würze und erdigen Noten.

**Gaumen**
Am Gaumen ist der *Copains* genau das, was sein Name verspricht: saftig, offen und ausgesprochen trinkfreudig bei einem Abend mit Freunden. Kirsche und dunkle Beeren bilden einen reifen, leicht süßlich wirkenden Fruchtkern, der von einer lebendigen Säure und fein geschmirgelten, dennoch griffigen Tanninen eingefasst wird. Dezente hefige Noten und eine erdige Würze sorgen für zusätzliche Kontur. Dabei treffen warme und kühle Elemente aufeinander und verleihen dem Wein mehr Spannung, als man bei aller Unkompliziertheit zunächst erwarten würde. Ein lebendiger *Vin de Comptoir* mit Grip, Frische und enormem Trinkfluss.