

## Du Coulet

# Cornas "Billes Noires" AOP

 2016, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Nord)

 9910207054

 Syrah

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Focaccia mit getrockneten Tomaten, schwarzen**

**Oliven, Rosmarin und Kapern**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geschmorter Oktopus mit Kartoffeln, Tomate und**

**schwarzen Oliven nach Art des Salento**

(Fisch)

**Gesmokte Hochrippe vom Rind mit Adobo und**

**Tomaten-Zwetschgen-Salsa**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 18.08.2020

Bordthäuser:

Trotz allen Dunkels, trotz aller antizipieren Kraft in der Nase ist der Billes Noir wie alle Weine Barrets fast schon leichtfüßig, so diszipliniert zeigt er sich am Gaumen. Mit anfänglich fast zögerlichem Auftritt baut er mehr und mehr Druck auf ohne je in bolide Schwerfälligkeit zu verfallen. Frucht, Gerbstoff und Säure verbinden sich am Gaumen zu einem stringenten Miteinander mit bedrohlich niederschwelligem Schluckwiderstand und rauchigem, fruchtig kühlem Nachhall mit imposanter Länge. Syrah Directors Cut!  
Gewachsen im Lieu dits „Les Arlettes“ wächst dieser Syrah an bis zu 55 Jahre alten Reben auf purem Granit und Granit-Verwitterungsböden. Für den Billes Noir werden die Trauben zu 100% entrappt, der Traubenhut wird für die Zeit der rund zweiwöchigen Fermentation täglich untergestossen. Spontan vergoren ohne jegliche Zusätze reift der Wein für 12 Monate zunächst in 10 Jahre alten Tonneaux und anschließend weitere 12 Monate in Beton-Eiern, wo er jeweils zweimal pro Jahr aufgerührt wird, bevor er ungeschönt gefüllt wird.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:

Der Name des 2016 Billes Noir ist Programm, und so zeigt sich auch die Nase dieses Ausnahme Syrah zunächst schwarz wie die Nacht, bis man langsam Silhouetten im allumfassenden Dunkel erkennt. Seine nach Schwarzkirschen, Brombeeren und Maulbeeren umwehen leicht rauchige Noten, die das Zwielflicht von Frucht und Würze hüten. Wacholder, dunkler Tabak und schwarze Oliven fügen sich herbaromatisch dem Dunkel. Das vollständige Bild dieses Syrah entfaltet sich bei Lichte betrachtet am besten in den großen, teuren Gläsern nach rechtzeitiger Karaffierung.

Mund:

Trotz allen Dunkels, trotz aller antizipieren Kraft in der Nase ist der Billes Noir wie alle Weine Barrets fast schon leichtfüßig, so diszipliniert zeigt er sich am Gaumen. Mit anfänglich fast zögerlichem Auftritt baut er mehr und mehr Druck auf ohne je in bolide Schwerfälligkeit zu verfallen. Frucht, Gerbstoff und Säure verbinden sich am Gaumen zu einem stringenten Miteinander mit bedrohlich niederschwelligem Schluckwiderstand und rauchigem, fruchtig kühlem Nachhall mit imposanter Länge. Syrah Directors Cut!