



Saint Jean Du Barroux

La Montagne AOC



2017, 750 ml



Frankreich, Rhone (Süd)



9910211080



Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc

Alkoholgehalt:

14,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillter Seeteufel und Fenchel mit einer Reduktion von Anisée und wildem Thymian (Fisch)

Gebratener Steinbutt mit Fenchel, Safran & Beurre blanc (Fisch)

Tarte mit confierter Zwiebel, Thymian & Ziegenkäse (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.01.2026

Informationen zum Wein

Grenache Blanc, Clairette und Bourboulenc von über 50 Jahre alten Reben wurden von Philippe Gimel für diesen weißen *Ventoux* genutzt, der sich wie ein weißer *Châteauneuf-du-Pape* präsentiert. Gerade einmal 20 hl/ha wurden für die Cuvée gelesen, dessen Reben recht hoch am Mont Ventoux stehen. Vergoren und ausgebaut wurde der Wein im Edelstahl. In der Jugend findet sich noch Frucht, danach Würze. Laut Philippe sollte der Wein locker 20 Jahre reifen können.

Farbe

Intensiv leuchtendes Goldgelb

Nase

Neun Jahre lang hat Philippe Gimel den 2017er *La Montagne* zurückgehalten. Nun wurde dieser komplexe, tiefe Weißwein veröffentlicht. Die Cuvée wirkt reif, auch gereift aber nicht wachsig, sondern elegant und cremig mit Noten von Vanille und Birnencreme, etwas reifer Orange, leichter Currywürze, etwas Safran und Anklängen von Anis und Fenchel.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der 2017er *La Montagne* als runder, saftiger, seidiger, charmanter und würziger, vor allem spannungsgeladener weißer Rhône-Wein, der eine Melange aus Frucht, Gewürzen, Kräutern und Gestein verbindet. Man spürt neun Jahre Reife, doch der Wein ist total präsent im hier und jetzt, enorm mineralisch, salzig, pikant und lang. Die Cuvée hat Körper, ist aber nicht opulent. Sie verbindet reife weißfleischige Früchte mit Anis und Fenchelsaat und zeigt eine feine Salzigkeit im langen Finale. Der wohl größte *La Montagne* bisher.