Gigondas AOC

Gigondas Le Jacasses 2021 Chapoutier

CHF 28.00

- 75cl
- 14%
- Côtes du Rhône
- Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèrdre
- AN 33857521

Vinifikation
je zur Hälfte in Edelstahlanks und Barriquen 2ter Füllung Holzfässern während 12-16 Monaten.

Degustationsnotiz Nase
kräftige Aromen von dunklen Waldbeeren, Kompott, schwarzem Pfeffer und ledrigen Noten.

Degustationsnotiz Gaumen
opulenter Körper, animalische Affinität, präsente Tannine mit leicht würzigem Charakter.

Passt zu
Zu allem gegrilltem und gebratenem Fleisch und kräftigen kalten Gerichten

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Produzent
Die Familie Chapoutier lebt seit über 200 Jahren vom Weinbau. Als 1995 der damals 25jährige Michel Chapoutier die Verantwortung übernahm, setzte das Haus zu einem Höhenflug an. Michel durchforschte die Rhône nach guten Terroirs und fügte dem Stammhaus neue Rebberge hinzu. Der Erfolg des Terroir-Fanatikers Chapoutier beruht auf zwei einfachen aber konsequent umgesetzten Prinzipien: Erstens stellte er alle Rebberge auf biodynamischen Anbau um, weil er sicher ist, dass nur gesunde Böden grosse Weine hervorbringen können. Zweitens ist er davon überzeugt, dass jede Traubensorte ein passendes, perfektes Terroir besitzt und darum achtet er fast schon pedantisch darauf, das in seinen Rebbergen die optimalen „Mariagen“ zwischen Terroir und Rebe stattfindet.

VALENTIN WINE

Gigondas Le Jacasses 2021 Chapoutier

Region
Den Weinbau haben hier die Gallorömer initiiert, im südlichen Teil der Rhône im Zug der Bepflanzung des Languedoc, im Norden der Rhône um das damalige römische Zentrum Vienne. Im Mittelalter lieferten Gemeinden wie Châteauneuf-du-Pape oder Tavel Weine für den päpstlichen Hofstaat in Avignon, und Mitte des 17. Jahrhunderts wurde erstmals eine Verordnung zum Schutz der Herkunft und der Qualität der Weine erlassen. Im Norden dominieren recht ausgewogene kontinentale Einflüsse, zusätzlich durch den Fluss gemildert, unterliegt der Süden der Rhône klar mediterranem Klima mit heissen, trockenen Sommern, milden Wintern und starkem Einfluss der Winde. Die Böden reichen von Granit und Schiefer im Norden über Kies bis Lehm und Sand. Die Rebfläche beträgt 71'000 Hektare, auf denen bei den roten Rebsorten Syrah, Grenache und Mourvèdre vorherrschen. Bei den weissen Rebsorten werden Bourboulenc, Clairette Blanche, Grenache Blanc, Marsanne blanche, Roussanne und Viognier angebaut.

Subregion
Gigondas mit 1'200 Hektaren Rebfläche liegt im Departement Vaucluse auf den Ausläufern der Bergkette Dentelles de Montmirail. Die AOC gilt ausschliesslich für die Böden der Gemeinde. Die Rebe wächst vornehmlich auf Ablagerungen roter Tonerde, vermischt mit Geröll, auf Terrassen und in Hanglage und profitiert vom heissen, sonnigen Mittelmeerklima. Der kühle Mistral, der hier oft tagelang weht, sorgt für die nötige Abkühlung und oft bedeutende Tag-Nacht-Temperaturunterschiede. Wichtigste Sorte ist die Grenache Noir gefolgt von Syrah und Mourvèdre.