

'Cuvée Confiance' Rasteau 2016 Domaine la Soumade



Der 96 Parker-Punkte-Rasteau 'Cuvée Confiance' erweist sich im Jahrgang 2016 als einer der besten Weine seiner Appellation. Hut ab, vor der Leistung der Domaine la Soumade!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Domaine la Soumade
Region	Rhône
Rebsorte(n)	Syrah Grenache
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Nearly as great as the Fleur, the 2016 Rasteau Cuvée Confiance is 80 % Grenache and 20 % Syrah. Raspberry and mint notes appear on the nose, followed by a full-bodied, rich, velvety wine with a never-ending finish. Despite the incredible richness and concentration, the wine remains fresh and fragrant, lithe and agile, turning silky and lingering. It's another tremendous effort from the Romero family." - Joe Czerwinski

94/100 Punkte Decanter

"Violets, liquorice, blackberry fruits and raspberry leaf on the nose. It has a smooth, seamless palate, with tannins that are certainly present and ripe, but so fine as to be almost imperceptible on the tongue. There's real intensity here, with a long, gently vibrant finish." - Tasted by Matt Walls

Internationale Pressestimmen

94 Punkte Jeb Dunnuck

"Based on Grenache aged in foudre, the 2016 Rasteau Cuvée Confiante offers a more elegant, medium to full-bodied style that's going to age beautifully. Terrific notes of cedar wood, dried garrigue, and ample red and black fruits all flow to a medium to full-bodied, silky Rasteau that has building tannins and impressive depth of fruit. It has a good 10-15 years ahead of it." - Jeb Dunnuck

Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"Founder André Romero is in semi-retirement, having passed the reins to his son Frédéric, but he still managed to come by the winery during my visit to check up on things. The trend here is toward using more foudres for the élevage, with Stockinger the preferred supplier. According to Frédéric, the 40-hectoliter size works best, the 12-hectoliter size is "OK," and demi-muids are "too small." As the work revolves largely around super ripe Grenache, one of the requirements is to maintain freshness, so this philosophy makes sense. In addition to the 2016s and 2017s, we tasted several back vintages. While the 2008 (reviewed this issue) is nearing the end of its life, wines from stronger vintages, like the 2007 Fleur de Confiante (rated 96 points in Issue 229) and the 2010 Cuvée Confiante (95, this issue), are in no danger of tipping over." - Joe Czerwinski

Le Guide Hachette des Vins über das Weingut

"Valeur sûre de la vallée du Rhône Sud (pour ses rasteau et sesvillagesnotamment), ce domaine de 26 ha a été créé en 1979 par André Romero, épaulé depuis 1996 par son fils Frédéric et conseillé depuis 2002 par l'oenologue bordelais Stéphane Derenoncourt."

Bettane + Desseauve über das Weingut

"André Roméro est la figure de l'appellation Rasteau. Aidé désormais de son fils Frédéric et des conseils de Stéphane Derenoncourt, ils produisent des vins colorés et complexes, avec des corps denses. La gamme explore toutes les facettes des terroirs de Rasteau, y compris dans les secteurs hors appellation. Les VDN sont des gourmandises à l'état pur. Les Roméro sont connus pour leurs vins aux caractères profonds et de grandes matières tanniques, disposants d'un beau potentiel de vieillissement."

La Revue du Vin de France über das Weingut

"Le sympathique André Roméro continue de veiller avec grande attention sur son domaine. Les vins produits ici se caractérisent par un corps concentré, charnu, large et par un fruit mûr et épanoui sans égal. Ils ont en revanche besoin de quelques années de cave pour dompter leur densité impressionnante et leur charge en tanins. En Rasteau, la gamme se décline en plusieurs cuvées, dont une, Fleur de Confiante, issue d'une parcelle spécifique d'argiles bleues, constitue chaque année un sommet de densité et d'intensité. Le domaine est conseillé par le talentueux Stéphane Derenoncourt. Mais les vins ont-ils gagné en harmonie ? A la lecture des derniers millésimes, rien n'est moins évident. Ils sont souvent gênés par des maturités excessives ou des élevages caricaturaux faisant trop ressortir les parfums et les tanins du fût. A l'exception d'une très belle cuvée Fleur de Confiante, les élevages nous semblent peu adaptés au fruit et à la matière de chacune des appellations produites par ce domaine emblématique, auquel nous retirons cette année une étoile. Le vin doux naturel quant à lui reste un référent incontestable."

The Wine Society über das Weingut

"This has become an iconic estate which over the years has shown just how great southern Rhône can be. Without doubt it is with these wines in mind that the cru Rasteau was created around ten years ago. La Soumade is the story of one man, André Roméro, a passionate wine lover who displays some of the great bottles he's drunk over many years. A starting point for

him was Châteauneuf-du-Pape but also the northern Rhône and he has always sought to balance power with finesse. His base is Rasteau but he also has vines in Gigondas, He is now aided by his son Frédéric. His other passion, almost equally strong is the Marseille Football Club!"

Wine in Black Bewertung: 95 P

Sie gehören zu jener neuen, mutigen und tatkräftigen Generation Weinmachern, die sich mit Haut und Haar dem Vinifizieren von kompromisslosen Terroir-Weinen verschrieben hat: André und Frédéric Romero mit ihrer Domaine la Soumade! Was das Vater-Sohn-Duett aus den uralten Rebstöcken seines Weinguts herausholt – und das auch ganz und gar der Natur verbunden – das ist bahnbrechend für die gesamte Appellation Rasteau! Jeder der Weine ist der individuelle Ausdruck unterschiedlicher Bodenformationen und zeigt eindrucksvoll, was in diesem kleinen Weindorf ("A village with some incredible terroirs" - Robert Parker) für ein Potenzial für hochklassige Weine besteht.

Geradezu spektakulär - und das in gleich dreierlei Hinsicht - ist die 'Cuvée Confiance'! Erstens nutzt man hier Trauben von Rebstöcken, die bis zu 100 Jahre alt sind. Zweitens zieht man alle Register aufwändiger Weinbereitung, die 18 Monate Ausbau in großen Fudern vorneweg. Und drittens schafft es dieser Wein, sich löwenstarke 96 Parker-Punkte zu angeln, die selbst für einen doppelt so teuren Châteauneuf-du-Pape ein Traum-Resultat wären, hier aber ohne Frage Sensations-Charakter besitzen!

Und was für ein Wein fließt hier ins Glas: Die 2016er-Edition der 'Cuvée Confiance' beeindruckt schon mit einem opaken, dichten Violett! Das mächtige und doch verblüffend kühle Bouquet offeriert eine richtige Aromen-Reise mit Frucht (schwarzen Pflaumen, Kirschkompott, Heidelbeeren), Gewürzen (Zimt, Nelke), balsamischen Nuancen (Süßholz), mediterranen Kräutern (Thymian, Oregano) und einer frischen Portion Mineralität (Graphit). Am Gaumen schlägt der Wein mit enormer Wucht und gaumenfüllend auf. Kräftige Tannine mit Riesen-Zukunftspotenzial treffen auf dichte dunkle Frucht, mineralische Kühle und herrlich prägnante Würze, hier meldet sich der Syrah zu Wort. Auch der Nachklang ist fest, opulent, fesselnd und lang.

Ein Super-Wein zu würzigen Schmorgerichten, Hirsch -und Wildschweinbraten oder auch zu einem kräftigen Coq au Vin.

Weingut

Die Domaine la Soumade ist in Rasteau ansässig, einer französischen Gemeinde des Départements Vaucluse in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur, die rund 50 Kilometer nordöstlich von Châteauneuf-du-Pape liegt. Bereits 1979 von André Romero gegründet, kam 1996 sein Sohn Frédéric, ein diplomierter Önologe dazu, der heute das Zepter in der Hand hält.

Vinifikation

Domaine la Soumade 'Cuvée Confiance' Rasteau 2016 ist eine Cuvée aus 80 % Grenache und 20 % Syrah und stammt von Rebstöcken des Guts, die zwischen 50-100 Jahre (!) alt sind. Nach der Handlese bei einem Ertrag von nur 25-35 hl/ha (je nach Parzelle) und einer sorgfältigen Selektion der Trauben, wurden sie sofort gepresst, rund 21 bis 25 Tage mazeriert (bei regelmäßiger Bâtonnage) und bei kontrollierter Temperatur (25 °C - 30 °C) in tronkonischen Holzbottichen fermentiert. Der Ausbau erfolgte für 18 Monate auf der Hefe (100 % in 4000 Liter-Foudres), danach wurde der Wein mit leichter Filterung abgefüllt.