

'Plan de Dieu' Côtes du Rhône Villages 2016

Domaine Saint-Pierre



Ein Plan de Dieu, der zum Träumen einlädt! Und blickt man auf die Bewertung, dann gerät man erst richtig ins Schwärmen: 93 Parker-Punkte sind in dieser Preisklasse immer ein Spektakel!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Domaine Saint-Pierre
Region	Rhône
Rebsorte(n)	Grenache Syrah Mourvèdre
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2022
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"I was blown away by the quality of this domaine's 2016 Cotes du Rhone Villages Plan de Dieu, an assemblage of 60 % Grenache with 20 % each Mourvèdre and Syrah, all matured in foudres. It kicks off with enticing aromas of trilled plums, crushed stone and cracked pepper, then eases into rich, velvety waves of fruit on the full-bodied palate. It's velvety and super ripe, yet it's also savory and long on the finish, just a terrific effort for drinking over the next 4-5 years."
- Joe Czerwinski

Bewertungen und Pressestimmen

Drink Rhône.com über das Weingut

"Traditional, robust, praiseworthy wines that beyond the Côtes du Rhône include good Plan de Dieu and Vacqueyras, latter are highly authentic. A name I have followed since the early 1970s." - John Livingstone-Learmonth

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Die Domaine Saint Pierre besitzt gerade mal 3,5 Hektar der Dorflage Plan de Dieu in der Appellation Côtes du Rhône Villages und dieser Wein ist eine Hommage an dieses einmalige Terroir. Offensichtlich zollen Jean-François und Philippe Fauque - die Besitzer des Guts - diesem Filetstück des alten Familienbesitzes großen Respekt, denn der 'Plan de Dieu' Côtes du Rhône Villages 2016 ist so genial gut gelungen, dass er bemerkenswerte 93 Punkte beim sonst so furchtbar knauserigen Joe Czerwinski von Robert Parker's Wine Advocate einfahren konnte!!

Allerdings haben die beiden auch einen prachtvollen Rhône-Riesen auf die Welt gebracht! Wie schafft man es nur, für so kleines Geld, so jenseitig gute Weine zu erzeugen? Eine große, authentische Rhône-Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre mit ganz eigener Prägung, der Inbegriff eines richtig guten Plan de Dieu.

Tasting Note

Spektakulär ist allein schon dieses dichte Purpurrot, das im Glas beim Schwenken granatrote Reflexe zeigt. Das Bouquet ist wunderbar komplex, es steigt ein feiner Duft nach balsamischen und floralen Noten auf, begleitet von roten Kirschen und Himbeeren. Ein straffer und wohlstrukturierter Körper verführt den Gaumen, der 'Plan de Dieu' besitzt eine herrlich frische Weinsäure und ist ausgewogen zwischen Frucht und Fass. Das Finale ebenso beeindruckend, lang anhaltend, mit sanften, leicht mineralischen Terroir-Noten. Toller Wein!

Passt zu

Dazu passen Schmorgerichte, Wild, kräftige Pasta und milde Käse.

Weingut

Die Domaine Saint Pierre ist in Violès ansässig, das rund 30 Kilometer nordöstlich von Avignon und nur sechs Kilometer südwestlich von Gigondas liegt. Das 50 Hektar umfassende Anwesen ist ein klassisch-französisches Familienweingut in dritter Generation und wird heute von den Brüdern Jean-François und Philippe Fauque geleitet, während die Eltern Evelyne und Jean-Claude ihnen weiter mit ihrer Erfahrung zur Seite stehen. Durch die Lage des Weinguts umfasst das Portfolio verschiedene Appellationen, davon sind 4,5 Hektar Vacqueras, 3,5 Hektar Plan de Dieu, 2 Hektar Côtes du Rhône Villages, 25 Hektar Côtes du Rhône und 15 Hektar Vin de Pays. Der Rebsortenspiegel ist typisch für die südliche Rhône mit Grenache als roter Leitrebe, dazu Syrah, Mourvèdre und Carignan während Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne und Clairette für die Weißweine genutzt werden. Das Weingut besticht mit einem bemerkenswerten Preis-Qualitäts-Niveau.

Vinifikation

Domaine Saint Pierre 'Plan de Dieu' Côtes du Rhône Villages 2016 ist eine Cuvée aus Grenache (60 %), Syrah (20 %) und Mourvèdre (20 %). Das Terroir der Dorflage Plan de Dieu ist von Kalkstein mit sandigen Tonablagerungen geprägt. Nach der Handlese, die auf 40 hl/ha begrenzt ist, wurden die Trauben vollständig entrappt und kaltmazeriert. Es folgte ein sanfte Pressung und eine weitere Mazeration von mindestens drei Wochen, wobei die Rebsorten teilweise vor der Fermentierung, teilweise nach ihr assembliert wurden. Nach dem Abzug wurde dann die finale Cuvée bestimmt, die 12 Monate in alten Holzfässern mit 4000-6000 Litern Fassungsvermögen reifte.