



Rivesaltes Vin Doux Naturel 1955

Domaine La Sobilane

Ein großartiger Rivesaltes aus dem Jahr 1955! Das ist kaum zu glauben, aber wahr. Philippe Gayral sei Dank, denn er sucht und findet solch gereifte Schätze. Ausgezeichnet mit großen 18 Punkten von Jancis Robinson.

Weintyp	Fortified wines
Produzent	Domaine La Sobilane
Region	Roussillon
Rebsorte(n)	Grenache Noir
Geschmack	süß
Trinktemperatur	12-14 °C
Alkoholgehalt	16 %
Reifepotenzial	bis 2040
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

18/20 Punkte Jancis Robinson

"Musty, dusty, fusty nose yet the palate has retained freshness. Creamy milk-chocolate flavours, long and baked and full of rancio complexity." - Richard Hemming MW

93/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"The 1955 Rivesaltes is a VdN that I have tasted a couple of times with winemaker Philippe Gayral. It has a similar nose to the one I had before: hazelnut mixed with hints of crème brûlée, less of the marzipan element than previously observed, but with a lovely Amontillado tincture like the 1962. The palate is medium-bodied with a fine bead of acidity that counters the viscous texture: notes of marmalade, quince, allspice, clove and nutmeg - quite complex with strong walnut note towards the persistent finish. This might be even better than I have rated it previously. Tasted with Philippe Gayral." - Neal Martin

Wine in Black-Bewertung: 94P

Großartig, ja einzigartig charaktervoll und tief sind diese so lange gelagerten Vin Doux Naturel aus dem Roussillon. Dieser Rivesaltes ist mittlerweile 65 Jahre alt und frisch und präzise wie

ein Jungspund. Trotzdem zeigt er natürlich die Reifennoten, die man von solch einem gelagerten Wein erwartet. Diese Weine sind ein ganz besonderes Erlebnis - nicht zuletzt für Weinliebhaber, die 1955 geboren wurden.

Tasting Note

Dieser Rivesaltes von 1955 ist dank des 100%igen Grenache Noir Anteils ein sehr dunkles Exemplar eines Vin Doux Naturel. Dank seines Rancio-Ausbaus duftet er intensiv nach Walnüssen und erdigen Noten, dank seiner Süße aber auch nach Crème brûlée, Orangenkonfitüre und Marzipan. Am Gaumen zeigt sich der Vin Doux Naturel voller Energie mit einer herrlich feinen Weinsäure und einer an Amontillado erinnernden, fast dickflüssigen Textur. Auch hier treffen Walnüsse auf Marmelade, speziell auf Old English Marmelade, auf Quittenbrot und weihnachtliche Gewürze wie Zimt und Nelke. Das ist tief, komplex und lang.

Passt zu

einer Pastilla de Pigeon, zu Walnusskuchen, Blauschimmelkäse oder auch zu einer guten Zigarre.

Weingut

Der Urgroßvater der heutigen Eigentümerin, Pierre Daniel, Sohn eines Landarbeiters, erwarb die Domaine La Sobilane 1908. Es handelte sich ursprünglich um 10 Hektar Weinberge. Sein Sohn Maurice, Flieger im Ersten Weltkrieg, übernahm das Anwesen 1919 und baute es aus. Im Jahr 1945 traten seine beiden Söhne, Francis und George Daniel in das Gut ein und erweiterten es. Schließlich folgte im Jahr 1985 die Enkelin Mauricette Daniel. Heute umfasst die Domaine la Sobilane 54 Hektar Weinberge. Allerdings entstehen keine Rivesaltes mehr, sondern Alltagswein. Umso schöner, dass einige Fässer mit Rivesaltes-Jahrgängen aus den 1940ern bis 1960ern erhalten geblieben sind und es eine Spürnase wie Philippe Gayral gibt, der diese Jahrgänge erworben und gefüllt hat.

Vinifikation

Dieser Rivesaltes wurde aus 100 % Grenache Noir vinifiziert. Er stammt von einer hoch gelegenen Terrasse zwischen Perpignan and Canet-en-Roussillon. Der Boden besteht aus galets roulés, also großen runden Kieseln auf einem sehr tonigen Boden mit einer dünnen Schicht aus Sand und Schlick.

Nach der Handlese wurden die Trauben entrappt und langsam vergoren. Die Gärung wurde jedoch ab einem gewissen Zeitpunkt durch die Zugabe von 95 %igem Branntwein gestoppt - man nennt dies mutage - so dass ein Wein mit hohem Restzuckergehalt entsteht, der in diesem Fall 16 % Alc. aufweist. Auf der Domaine de la Sobilane wurde der Grenache Noir über drei oder mehr Jahre in Korbflaschen außerhalb des Kellers gereift und oxidierte dabei stark. Das Ergebnis sind feine Tannine und eine wunderbare Cremigkeit sowie oxidative Noten.