



'Hommage à l'an 1879' Châteauneuf-du-Pape 2016 Crous St. Martin

Best-Buy aus der Kult-Appellation Châteauneuf-du-Pape mit großer Ausstrahlung und jeder Menge französischer Identität. Und einem Reife-Potenzial von bis zu zehn Jahren!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Crous St. Martin
Region	Rhône
Rebsorte(n)	Syrah Mourvèdre Grenache
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2026
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90-93/100 Punkte Jeb Dunnock

"The 2016 Châteauneuf-du-Pape Crous St Martin is also from the sandy soils of the Les Bédines lieu-dit yet is a Grenache dominated blend incorporating 10 % each of Syrah and Mourvèdre. This cuvée offers a ripe, licorice, roasted herbs, black cherry and currant-scented bouquet to go with a full-bodied, plum, sexy style on the palate. With moderate acidity, sweet tannin and a great finish, drink it over the coming decade." - Jeb Dunnock

93/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Crous St Martin's 2016 Chateauf du Pape is 80 % Grenache, with the balance split between Mourvèdre and Syrah. Aged in concrete and older barrels, it's full-bodied and creamy-ripe in texture, with notes of mixed cherries, cinnamon and mocha. It's supple and smooth from start to finish, but it should have the stuffing to age for a decade." - Joe Czerwinski

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Klassischer Châteauneuf-du-Pape eines kleinen Hauses, das seit kurzer Zeit eine Qualität an den Tag legt, die staunend macht. Das Gute daran: Obwohl mittlerweile die internationale Presse Lunte gerochen hat (Jeb Dunnock, der Ex-Rhône-Verkoster von Robert Parker, stellt der 2016er-Edition 93 Punkte in Aussicht) bleiben die Preise doch sehr moderat, der "Hommage à l'an 1879" gehört eben nicht zu den kostspieligen Exemplaren, sondern zu den

Châteauneuf-du-Pape mit dem besten Preis-Qualitäts-Niveau überhaupt.

Und so freut man sich schon auf die 2016er-Edition, sieht man sie in einem dichten Kirschrot ins Glas fließen. Das Bouquet zeigt noble Eleganz und Komplexität. Die opulente Nase offenbart intensive Noten nach Schwarzkirschen, Himbeere, mediterranen Kräutern, herben Bitterschokoladen-Tönen und eine würzige Note mit Süßholz und Gewürznelken. Am Gaumen mit enormer Verführungskraft, fein balanciert und mit festem Fruchtkern, reifen, dabei dichten Tanninen, der Wein kleidet den ganzen Gaumen aus. Auch der superbe Nachklang zieht nochmal alle Register eines authentischen Châteauneuf-du-Papes aus exzellentem Jahr mit Kraft und Frische zur gleichen Zeit.

Dazu einen klassischen Schmorbraten, reifen Käse oder auch ein Ratatouille ... Einfach wunderbar!

Weingut

Im Nordosten des berühmtesten Anbaugebietes der südlichen Rhône, dem prestigereichen Châteauneuf-du-Pape, liegt die Domaine Crous St. Martin. Die Anfänge des Weinguts gehen auf das Jahr 1879 zurück, das mit der Renovierung des Martinskreuzes zusammenfällt, das die Mönche auf den Weg nach Châteauneuf installiert hatten. St. Martin gilt bekanntlich als Botschafter der Gerechtigkeit und des Teilens. Das kleine Weingut, das nur einen Wein macht, besitzt zwei der berühmtesten Terroirs der Region: einmal die 'galets roulés', die vor Millionen von Jahren in der Eiszeit in die Gegend kumuliert wurden. Diese Steine bestehen aus Quarzit, einer reinen und harten Kieselsäure. Diese Schicht von Steinen ist manchmal mehrere Meter tief und vermischt mit einem bräunlichen Ton. Und zweitens Schwemmland aus feinem Sand gemischt mit Ton. Die Mischung dieser beiden Bodentypen bringt viel mehr Komplexität in den Wein und Kontinuität über die verschiedenen Jahrgänge. Der Rebsortenspiegel ist dominiert von Grenache, dazu gibt es Syrah und Mourvèdre. Die Kelleranlagen sind traditionell. Ein Weingut, das auch ohne großen Bohei einfach mit exzellenter Qualität zum kleinen Preis überzeugt.

Vinifikation

Crous St. Martin 'Hommage à l'an 1879' Châteauneuf-du-Pape 2016 ist eine Cuvée aus 80 % Grenache, 10 % Syrah und 10 % Mourvèdre, die auf dem berühmten Granitstein-Terroir gemischt mit feinem Sand gedeihen und eine Pflanzungsdichte von 3.500-4.000 Rebstöcken pro Hektar besitzen. Nach der Handlese (nur 35 hl/ha) und sorgfältiger Selektion der Trauben wurde der Wein klassisch vinifiziert und 15 Monate in alten Barriques (20 %) und Edelstahl (80 %) ausgebaut.