

# 'Les Mourres' Gigondas 2016

## Domaine Notre Dame des Pallières



Brillanter Gigondas von einem der ältesten Weingüter der Region! Was die Domaine Notre Dame des Pallières aus uraltem Grenache mit Mourvèdre und Syrah zaubert, ist genial gut! Ex-Parker-Verkoster Jeb Dunnuck vergibt 93 Punkte, ebenso wie sein Nachfolger Joe Czerwinski von Robert Parker's Wine Advocate. Ein Preis-Qualitäts-Riese!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Weingut	<b>Domaine Notre Dame des Pallières</b>
Region	<b>Rhône</b>
Rebsorte(n)	<b>Syrah</b> <b>Mourvèdre</b> <b>Grenache</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>14-16 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>15 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2026</b>
Ausbau	<b>Holzfass und Zementtank</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"This property has turned out two fine 2016s. The 2016 Gigondas les Mourres is full-bodied, rich and velvety, with layers of mocha and baking spices over cola and plum fruit. A blend of 80 % Grenache and 10 % each Mourvèdre and Syrah aged in concrete tanks and older oak barrels, it's plush and long on the finish." - Joe Czerwinski

### 93/100 Punkte Jeb Dunnuck

"In the same ballpark, the 2016 Gigondas Les Mourres checks in as 80 % Grenache and 10 % each of Syrah and Mourvèdre that was 80 % destemmed and brought up mostly in concrete tanks, with a tiny percentage in older barrels. It has a complex bouquet of raspberries, blueberries, violets, and peppery garrigue. Deep, medium to full-bodied, beautifully pure, focused, and tight on the palate, give it a year or two, and it will keep for 10-15 years." - Jeb Dunnuck

## Internationale Pressestimmen

### 3,5 Sterne (3,5/6) Drink Rhône

"Has a red robe with some glow. The nose bears a strawberry aroma, crushed red berries, is latent for now. The palate has a sweet tone, holds fleshy content with garden red fruits followed by smoky tang tannins. It doesn't have the authority of the leading 2016s, is a straightforward, aromatic wine that is pleasant, if a little sweet. The length is sound." - John Livingstone-Learmonth

#### Bettane+Desseauve über das Weingut

"Retirée dans la vallée du Trignon, Notre Dame des Pallières offre un style plutôt conservateur de Gigondas. De très beaux terroirs, froids et retirés comme le Trignon et la Daisse font naître des vins habilement constitués, extraits en finesse et surtout nuancés par un boisé assez doux. À noter également les vins de très belle facture réalisés à Rasteau. L'appellation Lirac est ici vinifiée de façon nettement moins ferme que ses confrères."

#### Le Guide Hachette über das Weingut

"Au Moyen Âge, la source de Notre-Dame-des-Pallières réputée prévenir les fièvres attirait les pèlerins du Midi. Depuis 1991, Jean-Pierre et Claude Roux y cultivent un vignoble de 60 ha en lutte 'ultraraisonnée'."

### Wine in Black-Bewertung: 93 P

Jean-Pierre und Claude Roux – Besitzer der Domaine Notre Dame des Pallières – sind nicht nur begnadete Weinmacher. Sie sind auch überzeugte Lokalpatrioten. Wenn man ihnen zuhört, wie sie über ihre Region von den terrassierten Weinbergen, dem einmaligen Terroir und die Rebsorten Grenache, Mourvèdre und Syrah schwärmen, dann möchte man am liebsten gleich dorthin ziehen und sich auch dem Weinbau an der südlichen Rhône widmen.

Auch den Weinen spürt man diese Passion an, ganz besonders überzeugt hat uns der 'Les Mourres' Gigondas 2016, ein ungemein spannender Wein. Hier vereinen die beiden Roux die Fruchttiefe der Rebsorte Grenache, mit der Kräuterwürzigkeit der Syrah und den herben Noten der aus dem Bandol bekannten Rebsorte Mourvèdre. Das Ergebnis: Ein sehr finessenreicher Rhône-Wein, der in seiner Art fast an einen Burgunder erinnert.

Mit einer dichten, violett-funkelnden Robe startet das Vergnügen. Das mannigfaltige Duftpanorama brilliert zuerst mit schwarzen Beeren, Süßholz und würziger Heidekräuter-Aromatik, um nach längerer Lüftung zarte Rauch- und dezente Pfeffernoten freizugeben. Am Gaumen mit kernigem Tanningerüst, eine spannende Mischung aus Fruchtdichte, Terroir-Noten und Kräuterwürzigkeit, der Nachhall naturgemäß noch jugendlich, hier schlummert ein Potenzial von 10 Jahren der Reife.

Ein sehr guter Rhône-Wein zur kräftigen Küche, ob Lammkeule mit mediterranen Kräutern, vegetarischer Lasagne oder einer Gemüse-Tortilla.

### Weingut

Die Domaine Notre Dame des Pallières ist im Herzen des südlichen Rhône-Tals zuhause, in der Ortschaft Gigondas, etwa dreißig Kilometer von Avignon entfernt. Hier führen Jean Pierre und Claude Roux eines der ältesten Weingüter der Region, dessen Gründung bis ins Mittelalter zurück geht, was auch den Namen begründet, denn 'Notre Dame' nannte sich das Gründungskloster der Kartäusernonnen in Prébayon, erstmal erwähnt im Jahre 1145! Heute umfassen die Weinberge des Guts rund 60 ha, die über verschiedene Appellationen verteilt sind: 15 ha in der Appellation Gigondas, 16 ha in Sablet, 13 ha in Rasteau, 13 ha in Lirac und 3 ha in Seguret, also in fast allen aufstrebenden Appellationen der südlichen Rhône. Der größte Schatz der Domaine sind die uralten Grenache-Weinstöcke, die vom Urgroßvater der heutigen Besitzer gepflanzt wurden und sich vor allem in den beiden 'Stars' der Domaine wiederfinden dem Gigondas 'Les Mourres' und dem Gigondas 'Bois des Mourres'. Weil hier noch eine große Bescheidenheit an den Tag gelegt wird, ist das Weingut als Geheimtipp unterwegs, was den Vorteil hat, dass die Preise überaus moderat geblieben sind.

### Vinifikation

Domaine Notre Dame des Pallières 'Les Mourres' Gigondas 2016 ist aus 80 % Grenache, 10 % Mourvèdre und 10 %

Syrah vinifiziert, der Grenache ist dabei extrem alt. Das Terroir ist von Kalkstein geprägt, die Südwestausrichtung sorgt für genügend Sonneneinstrahlung. Nach der Handlese und teilweiser Entrappung (80 %) wurden die Trauben leicht gepresst und 30 Tage kaltmazeriert, danach folgte die Vergärung in Zementtanks und die malolaktische Gärung. Der Ausbau verlief insgesamt 16 Monate in Zementtanks (80 %) und in 4-6 Jahre alten 228 Liter-Holzfässern (20 %). Der Wein wurde ungeschönt und leicht gefiltert abgefüllt.