

Saint Jean Du Barroux

L'Argile AOC

 2023, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910211082

 Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 15,0 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mit Maronen und Datteln gefüllter Wirsing (vegetarisch)

Fasan vom Grill mit Kartoffel-Kürbis-Auflauf (Wild, Geflügel)

Hasenfilet mit Pilz-Auflauf und Rote-Beete-Chutney (Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Informationen zum Wein

Eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault aus hoch gelegenen, tonigen (argile), 53 Jahre alten Weinbergen am Mont Ventoux und an den Dentelles de Montmirail. Mit einem Ertrag von 15 hl/ha, handgelesen, zu 75 % entrappt, zehn Tage vergoren und 24 Monate im Beton und Emailtank ausgebaut. Philippe Gimel gibt dem Wein 15 Jahre.

Farbe

mitteldichtes Purpur

Nase

Der 2023er *L'Argile* ist ein einladender, warmer, südlicher Wein, der an Garrigue, Süßholz und Kräuter der Provence, am warmen Waldboden und eine saftige, leicht gekocht wirkende, warme dunkle Frucht erinnert. Brombeeren, Schwarzkirschen, Zwetschgen und Schlehe mischen sich mit Schwarztee, fermentiertem schwarzem Kardamom und ein wenig Tabak.

Gaumen

Am Gaumen sind Syrah und Carignan präsenter als die Grenache. Der Wein definiert sich auch hier über den dunklen Kirschen- und Schlehensaft mit einem kleinen Anteil Kirsch. Dazu gibt es Anklänge von steinigen Noten, Unterholz und Rauchfleisch, Veilchen, Assam und etwas Eisen. Ein Wein mit einem großzügigen Wesen, einem feinen Tannin und einer tiefen Mineralität. Südlich geprägt und doch ganz klar markiert von einer geschliffen feinen und mineralisch kühlen Anmutung.