Saint Jean Du Barroux

La Pierre Noire AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910211071

Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 15,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Rebhuhn mit Trüffeln und Feigen (Wild, Geflügel)
- Schwarzwurzelgratin mit schwarzen Trüffeln (vegetarisch)
- Hirschragout mit Bandnudeln (Wild)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Eine Cuvée aus Grenache (rund 85 %) und Syrah von schwarzem Gestein. Die Erträge liegen bei gerade einmal 15 hl/ha. Sie wurden mit Stielen und Stängeln über 15 Tage spontan vergoren, ausgebaut im Beton, in Emaille-Tanks und gebrauchten Fudern. Das Potenzial des Weines liegt laut Philippe Gimel bei 20 Jahren.

Farbe
Granatrot mit leichter Transparenz

Nase
Der 2019er La Pierre Noire ist vielleicht der eleganteste der mir bisher bekannten Jahrgänge. Die Cuvée wirkt nobel mit Anklängen von Eisenstein und Schlehen, Brombeeren und knackigen Zwetschgen, Kirschen und ein wenig schwarzer Olive. Der Wein wirkt geschliffen, kräutrig und deutlicher kühler als der Vorgänger, der eher von reifem Grenache getragen war.

Gaumen
Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort. Natürlich hat La Pierre Noire die Tiefe einer ausgereiften südlichen Frucht und auch den entsprechenden Körper, aber auch hier ist die kühle Ader präsent und das Steinige, die Noten von Eisen, Grafit, fermentiertem Kardamom und dunklem, aber nicht süßem Tabak, das feste Tannin sowie der klare Säurestrang stehen hier im Vordergrund. Tatsächlich ist das ein Wein wie von schwarzen Steinen.