



## 'Le Combard' Côte-Rôtie 2016 Domaine Barge

"One of the stars of the vintage!" jubelt Joe Czerwinski, Rhône-Experte bei Robert Parker's Wine Advocate und verleiht diesem göttlichen Côte-Rôtie Syrah sensationelle 94-96 Punkte!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Domaine Barge
Region	Rhône
Rebsorte(n)	Viognier Syrah
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2036
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 94-96/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Barge's 2016 Cote Rotie le Combard is one of the stars of the vintage, delivering violets and herbal tea on the nose, black cherry fruit on the palate and a kaleidoscopic blend of them all on the finish. It's medium to full-bodied, supple and creamy in texture and, simply put, a must-purchase for lovers of Côte Rôtie." - Joe Czerwinski

### Internationale Pressestimmen

#### Robert Parker's Wine Advocate über das Weingut

"These are classic, old school-styled releases from Gilles and Julien Barge. They like to coferment with varying degrees of Viognier, prefer not to destem, and age all of their wines in larger, older barrels." - Jeb Dunnuck

#### The Rare Wine Co.

"Barge's 2016 Cote Rotie le Combard is one of the stars of the vintage.... and, simply put, a must-purchase for lovers of Côte Rôtie."

### Wine in Black-Bewertung: 96 P

Ampuis ist mit seinen 2.700 Einwohnern ein unspektakulär verschlafenes Nest, das sich an der nördlichen Rhône

zwischen Fluss und Hang fügt. Dafür sind die steilen Weinbergs-Terrassen, die bereits vor über 2.000 Jahren von den Römern angelegt wurden, umso spektakulärer. So gilt Ampuis als einer der ältesten Weinbauorte Frankreichs. Hier liegt das Herz der Appellation Côte-Rôtie, die sich in Ampuis wegen ihrer unterschiedlichen Bodenformationen in die Côte-Brune und die Côte-Blonde aufteilt. Die legendären 'La-La-La-Weine', wie Kenner die grossen Einzellagen-Weine des Ampuiser Platzhirsches Marcel Guigal nennen, sorgen Jahrgang für Jahrgang für aussergewöhnlich hohe Punktzahlen und stehen für den besten Syrah, den die Weinwelt zu bieten hat.

Und wo kostspielige Legenden zu Hause sind, lohnt sich oft ein zweiter Blick links und rechts des Weges. Wie auf das Traditionsweingut von Gilles Barge, dessen Familie seit 1860 in Ampuis Trauben kultiviert und der als aufgeschlossener Traditionalist unter den Winzern der Côte-Rôtie gilt. Aus dem extrem steilen Weinberg 'Le Combard', der mit Frankreichs einziger Monorail-Bahn bewirtschaftet wird, stammt dieser kraftvoll würzige Einzellagen-Syrah. Als Kontrapunkt zu Guigals Côte-Rôtie-Weinen, kommen Barges Weine ohne neues Holz aus und werden komplett in alten bis sehr alten Demi-Muids ausgebaut. "Ich möchte die Geschichte meines Terroirs und des Syrah erzählen, und nicht die Geschichte eines Baumes, der in Mittelfrankreich wuchs.", lautet Barges Philosophie zum Thema Barrique. Zudem übte er sich früh im äusserst sparsamen Umgang mit Schwefel und verzichtet seit Langem komplett auf die Schöning und Filtration seiner Weine. Doch geschmückt mit monumentalen 94-96 Punkte von Robert Parker's Wine Advocate zeigt sich, dass auch ungewöhnliche Wege zum Erfolg leiten und grossartige Weine ergeben!

Intensives dichtes Rubinrot mit einer violetten Aura kleidet das Glas aus. Das lebhaftes Bouquet eröffnet einen klar strukturierten Reigen aus schwarzen Brombeeren, roten Johannisbeeren, Veilchen und Schwarzkirsche. Würzige und rauchige Noten unterstreichen diese Frucht mit schwarzem Pfeffer, Lorbeer, Eukalyptus, Kräuterduft und einigen milden Gewürzen wie Zimt, Nelke und Wacholder. Am Gaumen zeigt sich eine robuste, vollreife Tanninstruktur, die mit der feinen mineralischen Fruchtsäure einen eleganten Ballwechsel spielt. Auf der Zunge nochmals präzise dunkle Beerenfrucht, Pfeffer, Kräuter und eine dezente Aprikosennote. Das Finale besticht durch einen unglaublich langen Nachhall, der neben der präsenten Mineralität mit saftiger Traubenfrucht glänzt. Kraftvoll, komplex und elegant, zeigt dieser Wein das grossartige Potenzial der Rebsorte Syrah.

'Le Combard' Côte-Rôtie 2016 von Domaine Barge ist der perfekte Begleiter zu einem knoblauchgespickten Lambraten mit schwarzem Pfeffer und Kräutern der Provence, der bei niedriger Temperatur lange gegart wurde.

## Weingut

Die Domaine Barge liegt in der Gemeinde Ampuis am rechten Ufer der Rhône rund 30 Kilometer südlich der Stadt Lyon und 400 Kilometer südöstlich von Paris. Die Familie Barge baut seit 1860 in Ampuis Trauben an. 1929 füllte Jules Barge, vor allen anderen Winzern des Ortes, erstmals Côte-Rôtie-Weine auf der Domaine ab. Sein Enkel Gilles, der heutige Inhaber, übernahm das Weingut 1994 von seinem Vater Pierre, der mit seinem legendären 1976er in die Geschichte der Côte-Rôtie einging. Bis in die späten 1980er Jahre wurde lediglich ein klassischer Appellationswein vinifiziert. Gilles entdeckte nach und nach das Potenzial seiner einzelnen Lagen und begann diese separat zu vinifizieren und abzufüllen. Diese sind der 'Côte Brune', der von den klassischen dunklen Schieferböden stammt und seit 2009 'Le Combard', der für die Appellation einzigartig, auf Vulkangestein mit einer Auflage grosser Flusskiesel gedeiht, die an Châteauneuf-du-Pape erinnern. Als erster Sohn von Ampuis, der ein Önologie-Studium absolvierte, gilt Gilles Barge als Innovator der Appellation. So begann er konsequent auf Pflanzenschutzmittel zu verzichten und liess dem Grün im Weinberg freien Lauf. Auch das Schönen und Filtrieren des fertigen Weins gehörte bald der Vergangenheit an. Die Verwendung von Schwefel erfolgte, schon lange Zeit bevor es modern wurde, nur noch in minimalsten Dosen. Und wie es sich für einen echten Familienbetrieb gehört, steht mit Julien Barge nun die nächste Winzer-Generation in den Startlöchern. Das Weingut besitzt 6,5 Hektar in der Côte-Rôtie, 1,2 Hektar in Condrieu und 1,4 Hektar in St Joseph.

## Vinifizierung

Domaine Barge 'Le Combard' Côte-Rôtie 2016 besteht zu 92 % aus Syrah und zu 8 % aus Viognier. Die Trauben wurden von Hand gelesen und im Ganzen in einem temperaturkontrollierten Tank fermentiert. Dabei wurde der Tresterhut regelmässig von Hand heruntergedrückt. Der Ausbau erfolgte in gebrauchten 650 Liter fassenden Demi-Muids-Fässern aus französischer Eiche. Der Wein wurde vor der Abfüllung nicht geschönt und filtriert.