

SYRAH 2023



Paris, Vincent, Nördliche Rhône

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Brombeere
Schwarze Kirsche
Schieferstein
Lakritze

ANLASS

Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2032
14 bis 16°C
ein bis drei Stunden dekantieren
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Syrah / Shiraz

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

88/100

Der Syrah von Vincent Paris ist der perfekte Einstieg in das Sortiment dieses talentierten Winzers – ein Wein, der bereits auf beeindruckende Weise zeigt, mit welcher Präzision und Sorgfalt Paris seine Weine vinifiziert. Obwohl es sich um seinen zugänglichsten Syrah handelt, bringt er eine erstaunliche Spannung und Eleganz mit.

Die Gärung für diesen Wein erfolgt spontan, bevor der Wein teils in kleinen, teils in großen gebrauchten Holzfässern reift, die jedoch keine Barriquenoten an den Wein abgeben. Vincent Paris setzt insgesamt auf minimale Eingriffe, verzichtet auf Filtration und Schönung und setzt nur sehr geringe Mengen Schwefel ein.

Im Glas zeigt sich der Syrah in einem dunklen Purpurrot. Die Nase ist geprägt von intensiven Aromen dunkler Beeren wie Brombeeren und schwarzen Kirschen, begleitet von erdigen Anklängen, Schieferstein und einer feinen Lakritz-Würze. Am Gaumen bleibt er geradlinig und präzise, mit einer frischen Säure und zupackenden, feingliedrigen Tanninen, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen. Der Abgang ist trocken, lang und würzig, mit einer subtilen Mineralität. Der moderate Alkoholwert von 12,5 % Vol. unterstreicht die Frische und verleiht dem Wein eine gewisse Leichtigkeit.

Dieser Syrah ist bereits in seiner Jugend ein Genuss, kann jedoch auch noch einige Jahre gelagert werden, um noch weitere Nuancen zu entwickeln. Er ist ein vielseitiger Speisenbegleiter, der hervorragend zu geschmortem oder gegrilltem Fleisch, Geflügel, Pizza, Tartes oder gereiftem Käse passt. Bei einer Serviertemperatur von 14–16°C und nach einer kurzen Belüftung entfaltet er sein volles Aromenspektrum und macht Lust auf mehr – ein echter Geheimtipp für Liebhaber eleganter Rhône-Syrahs.

DOMAINE VINCENT PARIS

Die Domaine Vincent Paris wurde 1997 vom gleichnamigen Winzer mit einer Größe von 1 Hektar in der Gemeinde Cornas gegründet. Vincent hatte damals gerade sein Önologiestudium abgeschlossen. Er startete mit Rebpflanzungen in St. Joseph und Cornas, im Laufe der Zeit kamen weitere Parzellen hinzu. Einige hat er von der Familie geerbt, andere gepachtet. 2007 konnte er sogar die Parzelle La Geynale (auch AOC Cornas) erwerben – heute seine Toplage. Insgesamt bewirtschaftet Vincent Paris heute 9 Hektar – davon 6,3 Hektar in der AOC Cornas und 1,7 Hektar in der AOC Saint Joseph, sowie die Herstellung einiger IGP-Weine. Einige der Rebanlagen sind bereits über 80 Jahre alt.

Vincent Paris zählte bereits früh zu den großen Aufsteigern der Region. Der ruhige und fast schon schüchtern wirkende Winzer keltert puristische Syrah, die Sie in den Bann ziehen werden. Vorbild und Mentor ist für ihn Thierry Allemand mit seiner naturnahen und schonenden Arbeit, die ihn nachhaltig inspiriert haben. Dieser ist ebenfalls Winzer im Cornas und genießt für seine biodynamischen Weine einen exzellenten Ruf. Doch mit seinen Weinen steht Vincent Paris mittlerweile selbst im Zentrum der Aufmerksamkeit und wurde außerdem zum Präsidenten der Winzervereinigung Cornas gekürt.

Warum wir die Weine von Vincent Paris im Programm haben

Die Syrah von Vincent Paris sind äußerst kraftvoll, frisch, herrlich strukturiert und individuell. Die Qualitäten sind kontinuierlich hoch und mit der Reife erhalten die Weine eine unfassbar spannende Tiefe. Dabei werden Sie vor allem durch das Terroir der Graniterrassen hoch über dem Rhônetal geprägt, da Vincent sonst sehr minimalistisch im Herstellungsprozess auf die Trauben einwirkt. Weine, die uns bereits seit vielen Jahren begleiten und begeistern! Insgesamt trotzdem ein vielerorts noch unentdeckter Schatz, so dass Sie diese Weine zu einem wirklich respektablen Preis erwerben können.

Die Weine

Der puristische Stil zieht sich durch das gesamte Sortiment von Vincent Paris. Weine, die seine Handschrift tragen, haben die typischen dunkelfruchtigen Syrah-Aromen, sind kühl und würzig, ergänzt um eine rauchige Terroirnote sowie eine präzise und kräftige Gerbstoffstruktur.

Den Einstieg ins Sortiment machen die IGP-Weine Syrah und Granit Blanc (2/3 Viognier und 1/3 Roussanne). Bereits hier lässt sich die Eigenständigkeit und Präzision feststellen. Wunderbar geeignet, wenn Sie die Weine direkt mal testen möchten, denn die weiteren Weine profitieren allesamt von etwas mehr Reife. Hierfür brauchen Sie also etwas Zeit und Geduld – oder sollten den Weinen zumindest einen längeren Vorlauf in der Karaffe geben, damit sie sich etwas öffnen können.

Seine beste Lage "La Geynale" in der Appellation Cornas bewirtschaftet er biologisch, um ein besonders tiefes Wurzeln der alten Reben zu begünstigen. Dieser spontanvergorene Wein begeistert durch komplexe Fruchtaromen, kühle Frische und samtige Tannine. Aber auch der St. Joseph "les Côtes" und die beiden "Cornas Granit 30" und "Cornas Granit 60" sind grandiose und vor allem authentische Vertreter der nördlichen Rhône. Die Zahlen 30 und 60 stehen dabei jeweils für die Neigung der Lage. Insgesamt sind diese Weine alle auch wunderbare Speisenbegleiter.

Weinberg & Keller

Tradition & Intuition mit einem sehr naturnahen Ansatz. So ließe sich die Philosophie von Vincent Paris vielleicht am besten zusammenfassen. Im Weinberg folgt Vincent einem nachhaltig-ökologischen Grundsatz und verzichtet komplett auf chemische Düngemittel und Insektizide. Nur wo unbedingt nötig, wird in den Steillagen dem Unkraut entgegengewirkt. Die zum Teil 80 Jahre alten Reben wachsen auf Graniterrassen hoch über dem Rhônetal. Sie prägen die Weine beeindruckend!

Zudem legt er ein großes Augenmerk auf einwandfreies Traubengut und selektiert hierfür extrem. Am Stock behält er gerade mal 4 Trauben, statt der sonst üblichen 6 bis 7.

Im Keller greift er ebenfalls so wenig wie möglich ein. Nach einer Woche Kaltmazeration folgt die Spontangärung, die etwa 3-4 Wochen dauert und temperaturreguliert abläuft. Der Ausbau erfolgt in 2-8 Jahre alten Fässern, neue Fässer kommen keine zum Einsatz, um den Charakter der Weine nicht zu überdecken. Es wird nur leicht geschönt und dann ungefiltert abgefüllt.