CORNAS GRANIT 30 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

Schwarze Kirsche
Brombeere
Lakritz
Pfeffer
Geräuchertes
Tabak
Feuchtes Laub
Kieselstein

ANLASS

besonders lagerbar
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2045
16 bis 18°C
ein bis drei Stunden dekantieren
bauchiges Rotweinglas Burgund

STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote
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 93/100
Parker Wine Advocate 90/100

Der Cornas Granit 30 von Vincent Paris ist ein wunderbarer und authentischer Vertreter der nördlichen Rhône. Er stammt von Reben mit einem Durchschnittsalter von 15 Jahren, die auf Granithängen mit einer Neigung von 30 % wachsen. Daher auch die 30 im Namen des Weins. Der Ertrag pro Hektar liegt bei 36 Litern.

Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und wie bei allen Weinen des Weinguts, durchläuft auch der Granit 30 eine Woche Kaltmazeration bei 12°C, bevor er anschließend spontan vergoren wird. Auch die Gärung läuft temperaturreguliert ab. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Eichenfässern von 2 bis 8 Jahren, um den Charakter des Weins nicht zu sehr zu beeinflussen. Die Abfüllung erfolgt Anfang Dezember ohne Filtration und mit nur minimaler Schönung.

Das Ergebnis ist ein tiefroter Syrah mit Aromen von schwarzen Früchten, Veilchen, schwarzen Oliven und etwas Pfeffer. Dazu rauchige Noten, die an Räucherschinken erinnern, gepaart mit etwas Tabak und Herbstlaub. Am Gaumen sehr strukturiert, mit feinmaschigem Tannin und einer belebenden Säure. Insgesamt ein dichter und würzig kühler Stil, der puristisch ist, aber dennoch mit einer enormen Tiefe aufwartet. Dadurch hat der Wein auch ein unglaubliches Reifepotenzial. Er wird sich in den nächsten 5–15 Jahren noch ungemein entwickeln, etwas öffnen und weiter an Tiefgang gewinnen. Sollten Sie den Wein bereits jetzt in seiner Jugend genießen wollen, empfehlen wir eine Dekantierzeit von etwa 3 Stunden. Außerdem ist der Cornas Granit 30 ein wunderbarer Speisenbegleiter zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, aber auch zu Pilzgerichten und Rezepten mit Hülsenfrüchten. Probieren Sie es doch mal mit einem Chili sin Carne mit Linsen!

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 Granitterrassen 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 Granitterrassen 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.