Clos d'Agon

Ernte-Bericht 2021 **im Juli 2022**

Der Jahrgang 2021 des Clos d'Agon wird ein Synonym für Spannung, Frische und Finesse sein.

Das Jahr begann mit weniger Regen als üblich, jedoch genug um das Wachstum der Reben zu fördern, was sich in angemessener Entwicklung niederschlug. In den Monaten Juni und Juli fielen bei hohen Temperaturen nur noch knapp 13 Liter Wasser/m2. Das bewirkte einen leichten Wasserstress der Pflanzen, sowie reduziertes Wachstum der Beeren. Diese Verhältnisse führten zu Trauben, die lockerer und kleiner als üblich waren.

Ende Juli waren dann die Ernteprognosen angesichts der heißen Bedingungen nicht sehr gut. Die Pflanzen zeigten bereits erste Leidenssymptome. Teile der Rebblätter verfärbten sich gelb. Zunächst sah es aus, als würde ein sehr heißer Jahrgang, wie etwa 2003 (mit viel Alkohol und dominanten Tanninen) bevorstehen.

Anfang August änderte sich aber die Situation. Am 4. August regnete es 45 Liter/m2 (Sturzflut) und der gesamte Weinberg veränderte sich zum Guten. Er hatte unter der extremen Dürre gelitten und musste sich all seine Wasserreserven zurückholen. Dies ermöglichte dann im Herbst eine ideale Entwicklung der Trauben, die zu diesem Zeitpunkt noch in vollem Wachstum standen.

Nach der großen Menge Regen war das Wetter für die folgenden Tage perfekt. Bei moderaten und warmen Temperaturen konnten die Trauben wie gewünscht langsam und gleichmäßig mit der Reifung beginnen.

Im September wurden dann die weißen Sorten in perfektem Gesundheitszustand und mit schöner Säure geerntet. Speziell, mit exzellenter Mineralität und Frische, stechen die Roussane- und Viognier-Trauben heraus. Dieser 2021er gehört zu den besten Weißwein-Jahrgängen auf Clos d'Agon und hat ein sehr gutes Alterungspotential.

Während dieser Zeit gab es nur noch mäßige Regenfälle, die aber geholfen haben die roten Sorten, die einen längeren Reifezyklus brauchen, zu optimaler phenolischer Reife zu bringen. Diese Entwicklung führte auch zu Weinen mit moderatem Alkoholgehalt und lebendiger Säure. Das ergibt gibt eine sehr feine Tannin-Struktur, mit sehr guter Spannung und Finesse.

Bei den „Roten" sind speziell die Syrahs sehr gut gelungen, dh. schöne Frucht mit ausgeprägten reifen Tanninen und großer Frische.