



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Fondrèche, Cuvée Nature, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS030110

Sébastien Vincenti, unser Freund und Kultwinzer von der südlichen Rhône, hat seine am Fuße des mythischen Berges der Provençalen, des Mont Ventoux, gelegene Domaine Fondrèche in den letzten Jahren qualitativ in die Stratosphäre geschossen. Mit der Umstellung auf biologischen Anbau sind seine Weine nochmals dramatisch besser geworden! Kein Wein könnte diese These besser untermauern als sein grandioser 2010er „Nature“, der aus dem wohl größten Jahrgang aller Zeiten von der südlichen Rhône stammt und wegen seiner sensationellen, ungemein trinkanimierenden, knappen 13 Vol.% Alkohol die guten alten Zeiten dieser großartigen Region wieder auferstehen lässt. Das ist Gänsehautatmosphäre zu einem wahren „Schnäppchenpreis“ (Michele Bettane).

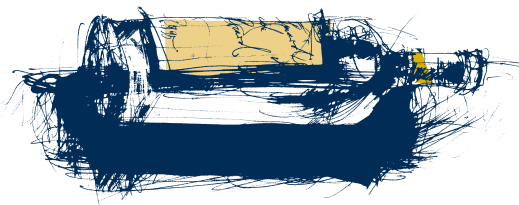


Das ist in jedem einzelnen Tropfen verzaubernde Provence pur, das ist ein avantgardistischer Tropfen, der neue alte Wege zeigt: Welch in der Tat sensationelle Qualität aus einer der landschaftlich reizvollsten Regionen Frankreichs mit ihrem großartigen Terroir brilliert hier UNGESCHWEFELT, UNFILTRIERT, UNGESCHÖNT (und selbstverständlich ohne Zusatzstoffe wie Enzyme oder Sulfite) im Glase: Betörende Natur pur! In der Farbe ein leuchtendes, intensives Violetrot mit schwarzen Reflexen, in der beglückten Nase ein großartiges, komplexes Aromenspektrum, geprägt von frischen, wilden, blauen und roten Beeren, Cassis sowie Brombeeren, einem faszinierenden Touch von frischen Trüffeln, Lakritze, Zedernholz, Tabak und schwarzem Pfeffer, Assoziationen an seine wild-lebendige, urwüchsige Heimat evozierend. Hinzu gesellen sich feinste balsamische Noten, die an Rosmarin, Salbei, Thymian und Eukalyptus erinnern, begleitet von einem ausgeprägt floralen Duft nach Veilchen, Lavendel und Rosenblüten.

Bezaubernd die geniale Struktur auf der Zunge!

Schwebend transparent breitet er sich aus im Mund, betört die Geschmackspapillen mit seidig-cremiger Präsenz und wirkt duftig, elegant und fein in Trunk wie Anmut: Trinkanimierende knappe 13 Volumenprozent Alkohol paaren sich mit einer intensiven Mineralität von erstklassigen Kalkböden am Fuße des mythischen Bergriesen Mont Ventoux!

Morgens 6 Uhr, Sonnenaufgang auf dem Mont Ventoux! Ich hatte die Nacht mit Sébastien durchgezacht, über Gott und die Welt diskutiert und statt ins Bett zu gehen fuhr ich instinktiv (Gottlob ohne Promillekontrolle) auf den mythischen Berg der Provençalen. Der Ausblick war atemberaubend: Es schien mir ein Stück vom Himmel!



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

*Daher wohl liebkost diese burgundisch feine Cuvée geradezu zärtlich die Zunge und betört mit ihren tiefgründigen Spuren reifer Beerenaromatik in den geschliffenen Tanninen: Ein grandioser Referenzwein seiner traumhaft schönen Appellation, der die Seele seiner provençalischen Landschaft lebendig widerspiegelt, vinifiziert aus 50% kühl-nobler Mourvèdre, 30% würzig-wildem Syrah und 20% seidig-feiner Grenache, allesamt beste, kerngesunde Träubchen, unabdingbare Voraussetzung, diesen grandiosen Bio-Wein ungeschwefelt abfüllen zu können. Welch ungemein trinkanimierender und anregender Referenzwein des Überflieger-Jahrgangs 2010, welch urwüchsige Cuvée, von der man auch mal die berühmte Flasche mehr trinken kann und am nächsten Morgen keinerlei Probleme im Magen oder Kopf bekommt, da die für den Wein verwendeten Träubchen liebevoll im Weinberg und Keller gepflegt und nicht in Frankensteins Monsterlabors atomisiert und danach wieder neu zusammengesetzt werden: Schnöde, moderne Weinwelt mit den Segnungen der modernen Agrarindustrie versus solch authentische Naturprodukte eines visionären Winzergenius! Eine traumhafte Trouvaille singulärer Stilistik, eine einzigartige Vermählung zwischen den betörenden provençalischen Aromen mit trinkanimierender nordischer Kühle, die allen Liebhabern urwüchsig-traditioneller Tropfen wärmstens anempfohlen sei!
Zu genießen ab sofort bis nach 2015.*

Dieser Stern des Südens ist seinen höchst attraktiven Preis mehr als wert!

Brandaktuell und von allen Weinliebhabern auf der ganzen Welt mit großer Spannung erwartet, sind Parkers Bewertungen des 2010er Jahrgangs von der südlichen Rhône veröffentlicht worden. Bereits im Vorfeld haben sich um diesen Jahrgang Mythen entwickelt, denn alle Fassproben signalisierten, dass 2010 an der südlichen Rhône eine Qualität erreicht haben könnte, wie wohl nie zuvor!

Warum ist dem so?

Parker, DIE Stimme der Rhône, fasst es so zusammen: 2010 besitzt eine phantastische Säure (Säure ist DAS Signum des Jahrgangs 2010 europaweit. Was sich in Deutschland bisweilen als Problem erwies, ist ein großer Segen für die südlichen Anbauländer Europas, denen es bisweilen an Trinkfrische mangelt) und damit verfügen die Weine über eine animierende Trinkigkeit, wie seit langer Zeit nicht mehr. Es ist geradezu ein Paradox: Ich (Parker) kann mich überhaupt nicht an einen Jahrgang erinnern, der gleichzeitig so konzentriert und kraftvoll am Gaumen ist und reichhaltig in den Aromen und darüber hinaus über eine solch begeisternde Säurefrische verfügt. Dazu haben die 2010er ein phantastisches Alterungspotenzial, doch gleichzeitig sind die Tannine süß und mit einzigartiger Eleganz und Finesse versehen!

Gut gebrüllt, Löwe! Bisweilen teile ich (Tino Seiwert) Parkers Bewertungen eines Jahrgangs nicht oder teilweise nicht. So habe ich beispielsweise 2009 an der südlichen Rhône deutlich besser gesehen, als Parker es in seiner letztjährigen Bewertung des Jahrgangs getan hat. Hut ab, dass Parker sich in seiner ebenfalls jetzt erschienen Nachbewertung dieses Jahrgangs korrigiert und die Spitzenweine in den Bewertungen teilweise dramatisch erhöht hat. Wenn ein Weinkritiker sein Urteil so offen revidiert, zeugt dies von menschlicher Größe. Zum Jahrgang 2010 an der südlichen Rhône gibt es aber keine zwei Meinungen. Never! Auch für mich ist 2010 wegen der singulären Frische und damit verbundenen Trinkfreude, der enormen Konzentration und ungeheuren Tiefe der Weine wie der verzaubernden Komplexität in den Aromen schlicht der größte Jahrgang, der je in Châteauneuf-du-Pape und Umgebung vinifiziert worden ist. Und das obwohl wir mit '78, '98, 2007 und 2009 schon Jahrgänge hatten, von denen niemand glaubte, dass sie qualitativ jemals zu übertreffen wären. 2010 hat es geschafft!