



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

Murmurium, Carpe Diem, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine Le Murmurium - Côtes-du-Ventoux

Rebsorten: Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: 152204

Die heiß begehrte Cuvée „Carpe Diem“ ist aufgrund ihrer sensationellen Qualität in fast jedem Jahrgang binnen Wochen ausverkauft, obwohl uns Jean Marot seit Jahren sein größtes Exportkontingent zur Verfügung stellt. Waren wir doch sein erster deutscher Importeur, lange bevor ihn die Fachpresse enthusiastisch feierte (So präsentierten wir den Carpe Diem beispielsweise dem FEINSCHMECKER, der ihn dann prompt zu einem der 100 besten Weine der Welt erkor!). Im Jahrgang 2004 hat sich Jean Marot jedoch, ähnlich wie in 2003, selbst übertroffen. Diese herrliche Cuvée (je 50% Grenache und Syrah aus verrückt niedrigen Erträgen von 15 hl/ha!), wie immer aus sehr reifen Trauben aus biologischem Anbau produziert und 8 Monate im kaum spürbaren Barrique unterschiedlicher Tonneliers ausgebaut, brilliert in ihrer Preisklasse mit einer traumhaften Qualität, mit feinen eleganten Aromen nach Cassis, Heidelbeeren, Waldbrombeeren und schwarzen Kirschen, mit leicht nussigen und pfeffrigen Anklängen und einer reifen, würzigen und süßlichen Frucht. Nach längerer Öffnung zeigen sich dann zarte Anklänge an Flieder, Veilchen und Kräuter der Provence. Ein faszinierender Tropfen, in dem sich eine enorme Konzentration, Dichte und eine phantastische Frische (Jean ist es schmeckbar gelungen, seine Weine noch balancierter, harmonischer und mit einer ‚kühleren‘ Stilistik zu versehen als früher) mit einem betörenden Aromenspiel paaren. Einfühlsamer und gekonnter kann man Grenache und Syrah nicht vinifizieren. Die dichte und angenehm frische Textur, der hohe Extrakt, die kühle dunkle Syrahfrucht, das intensive, rassige Geschmackserlebnis, die cremigen Tannine, all dies ergibt einen Klassewein („einen Mini-Hermitage aus Frankreichs Süden“, Parker), der nach weit mehr schmeckt, als er kostet. Deutlich spürbar die nochmaligen Verbesserungen in der Qualität, die darauf zurückzuführen sind, dass Jean mittlerweile seine – teils gar unterirdisch – angelegten Weinkeller fertig gestellt hat und die Provisorien bei der Vinifizierung ein Ende haben.

