



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: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Clos du Caillou, Châteauneuf-du-Pape, „Les Quartz” rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape

Rebsorte:
Bestell-Nr.: FRS020603

Dieses extrem mineralische, satt rubin- und purpurrote Gewächs schmeckt wie ein imaginärer Verschnitt eines „Cool-Climate-Weins” und eines majestätischen Châteauneuf-du-Pape mit einem gigantischen Potential – wahrhaft ein echter Blockbuster und unter Kennern bereits längst als der Grand-Cru-Burgunder unter den raren Weltklassegewächsen aus „Ch9” angesehen! Woher kommen diese Anklänge an die viel weiter nördlich gelegene Goldküste, die Côte d’Or? Nun, dieser ungemein komplexe und nachhaltige Wein stammt von einer sehr speziellen, sandigen und kalkhaltigen Parzelle, die mit roten Steinen übersät ist und die mit ihrem Kalkgehalt für jenen Biss, jene Finesse und jene Tiefe sorgt, die auch den größten Burgundern zu eigen ist.

Eine unergründliche geologische Tiefe ist bei jedem Schluck zu spüren, dabei taucht die Zunge in eine Orgie von Aromen ein: vor allem süße, reife, pralle Kirschen, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren sowie Noten des Heidekrautes Garrigue. Im edlen, nachhaltigen Abgang zeigt sich schließlich jene salzige, mineralische Note, wie man sie sonst nur von großen Burgundern kennt.

Dem 2001er Jahrgang gab Robert Parker bereits 96 Punkte und nicht wenige Kenner sehen diesen tiefgründigen Powerstoff 2003 aus einem der größten Jahrgänge aller Zeiten (Parker bescheinigt dem Jahrgang in Châteauneuf „outstanding efforts” und vergleicht ihn mit dem „hedonistischen” Stil des 2000ers) sogar noch einen Tick besser. So vergibt beispielsweise die Bibel der französischen Weinkritik, das „Classement” 2006, die Höchstbewertung „vin exceptionnel”, eine adäquate Beurteilung, die bei den ersten Fassproben nach der Ernte noch nicht von allen Testern geteilt wurde:

Kein Quartz war bisher im Jungweinstadium so unnahbar und strahlte dennoch dieses fast schon dramatische Paradoxon aus Feuer und Kühle gleichzeitig aus. Das ist quasi flüssiges Gestein! In seiner Aromatik und ganzen Anlage ist dieser Wein einzigartig und damit völlig unverwechselbar in der gesamten Appellation; unzweifelhaft einer der größten Châteauneuf-du-Pape-Weine in diesem gigantischen Jahrgang!

