



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: KRSAD55

Dugat-Py, Gevrey-Chambertin „Coeur de Roy”, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Bernard Dugat-Py – Gevrey Chambertin
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU030209

„Es scheint so zu sein, dass unsere Weine in 09 noch besser ausgefallen sind als in 2002 oder 1999 und stilistisch am ehesten vergleichbar sind mit dem legendären Jahrgang 1978”, meint Bernard Dugat-Py stets, ohne jegliche Spur von Überheblichkeit, aber mit sichtlichem Stolz in der Stimme. Stolz auf seine eigene handwerkliche Arbeit, die höchsten ethischen Ansprüchen genügen und Stolz auf seine uralten Reben mit ihrem einzigartigen genetischen Material, die im gereiften Stadium die Weine zu unermesslich sublimen und unvergleichlich geschmackvollen Wesen erblühen lassen! Und da einer unserer Lieblingsweine (Coeur de Roy”) in 2010 mengenmäßig quasi gar nicht existiert, haben wir sofort zugegriffen, als Bernard uns eine von einem Spitzenrestaurant bisher nicht abgerufene Partie aus 2009 angeboten hat. Welch ein Glücksfall für Sie und für uns!



Burgund ist zweifellos die Region weltweit, die sich in den letzten 20 Jahren, nach einem inneren Selbstreinigungsprozess, am vehementesten der Vereinheitlichung und Standardisierung des Geschmacks widersetzt hat, ja, Burgund ist auf besten Weg, sich in die genau entgegengesetzte Richtung, zu höchster Individualität und expressivem Ausdruck des Terroirs, zu entwickeln. Für kundige Genießer, die den Liebreiz von Verschiedenartigkeit, Komplexität und Sinnlichkeit zu schätzen wissen, ein wahres Paradies! Und es sind bis zu 100 Jahre alte Prachtreben, die ein unvergleichliches Parfum verströmen, und welche die ganz kleinen Zauberträubchen für diesen Domainen-Klassiker auf absolutem Grand-Cru-Niveau liefern. Der Reiz authentischer Pinot Noirs des Burgunds liegt in der einzigartigen Kombination von Zartheit und Kraft, die selbst außerordentlich reiche und konzentrierte Weine nicht „fett“ wirken lässt, im Unterschied zu vielen ihrer belanglosen Pendants aus Übersee. Die singuläre aromatische Vielfalt dieser magischen Finessenweine erschließt sich in ihrer gesamten Komplexität erst nach einigen Jahren der Entwicklung: Wahre charakterliche Größe braucht Reifezeit – beim Wein wie beim Menschen. Und was haben wir hier einen Wahnsinnsstoff im Glase: Ein Meisterwerk mit einer verzaubernden Nase – Hedonistische Pinot Noir-Frucht (Himbeeren, Kirschen, schwarze Waldbeeren, würzige Kräuter), wie sie klarer und präziser nicht sein kann! Die innere Kraft und Dichte, der betörende Extrakt scheinen schwerelos – Sie werden aufgehoben in schwebender Transparenz und einer Feinheit und Eleganz, wie sie nur den großen Gevrey-Lagen zu eigen ist. Die fabelhafte Mineralität vermählt sich mit einer noblen Frucht, die am Gaumen förmlich explodiert, und mit dem Duft weißer Trüffel. Welch Wahnsinns-Extrakt, Welch unendlich langer, zutiefst



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

mineralischer Nachklang, der dieses feminine Meisterwerk adelt. Unglaublich feiner Kultstoff mit seidenen Tanninen! Zu genießen wohl ab 2016 bis nach 2035.

*Von Allen Meadows im Vorjahr höher gar bewertet als der Echézeaux Grand Cru der Domaine Romanée-Conti!
Und in 2009 gleichauf! Nur der Preis differiert ein wenig.*