



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

## **Roc d'Anglade, VdP du Gard, rouge**

Region: Languedoc  
Erzeuger: Roc d'Anglade - Languedoc

Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah  
Bestell-Nr.: FLA140202

*Der Jahrgang 2002 war in den Costières de Nîmes aufgrund der heftigen Regenfälle im September an der Rhône und auch im angrenzenden östlichen Languedoc nicht gerade einfach. Doch was Remy in diesem schwierigen Jahrgang auf die Flasche gezaubert hat, ist zwar kein Wunder, aber ein Triumph des Winzers über alle vereinfachenden Jahrgangstabellen. Denn mit dem großartigen 2002er liefert er einen Referenzwein für die stilistische Expressivität der avantgardistischen Winzer des Languedoc!*

*Dabei ist sein 02er CdL von gänzlich anderer Natur als der hoch konzentrierte 01er, den Sie uns letztes Jahr begeistert aus den Händen gerissen haben. Er ist vielmehr von einer modellhaften burgundischen Finesse und Eleganz und einer schwerelosen Leichtigkeit geprägt.*

*Auf der bedeutendsten Messe für südfranzösische Weine, der "vini sud" in Montpellier im Februar 2004, sorgte dieser Klassewein für ein ungläubiges Raunen unter Insidern. Die Ursachen für seine fabelhafte Qualität liegen zum einen in einer Laune der Natur – es regnete lokal im Umfeld von Roc d'Anglade nicht einmal die halbe Menge wie sonst in der Region – und zum anderen in den extrem ärmlichen Böden der Domaine, die kaum Wasserhaltekapazität besitzen, so dass der Regen, ohne in die trockene Erde einzudringen, sofort abfloss.*

*Zudem werden bei den tief wurzelnden Reben mehrfach jährlich die nahe der Oberfläche befindlichen seitlichen Wurzeln abgeschnitten, so dass das Oberflächenwasser nicht aufgenommen wurde.*

*Das Resultat: Ein faszinierender Wein voller Eleganz und Finesse mit der unverkennbaren terroirgeprägten Stilistik der Domaine. In der Nase eine vielschichtige, fein süßliche geprägte, konzentrierte Aromatik von Cassis, reifen Waldbeeren, Gewürzen, und Minze, dazu Anklänge an eine herrlich duftende sommerliche Gebirgsblumenwiese und gelbe, exotische Früchte, ungemein verführerisch und sinnlich.*

*Am Gaumen verbindet sich die rare aromatische Komplexität mit einer faszinierenden Frische und einer hohen Mineralität (Die Mineralität seines Terroirs im Wein transparent werden zu lassen ist für Remy DAS Ziel überhaupt.) zu einer großen Harmonie aller Komponenten und damit zu einem wirklich beeindruckenden Wein mit einer faszinierenden Seidigkeit und einer terroirgeprägten Struktur.*

*Remy vinifiziert seine Weine ohne jegliche Manipulation in offenen 300 Liter Fässern, verzichtet selbstverständlich auf Methoden wie Farbstabilisierung und Ent- oder*



**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

*Aufsäuerung und baut den Wein 18 Monate in Barriques aus (davon 20% neu).*

*So wirkt diese delikate Cuvée (60% Syrah-, je 20% Grenache- und Carignantrauben mit höchster physiologischer Reife) bereits auf den ersten Schluck betörend und breitet ein präsenten, aber seidiges, dichtes Gerbstoffgerüst mit langem, würzigen Nachhall am Gaumen aus.*

*Bei diesem hochkomplexen Wein dominieren Finesse, Frische, Reinheit sowie Eleganz und er schmeckt wie eine hypothetische Vermählung zwischen einem großen Wein der Côte Rôtie und einem verführerischen Burgunder und demonstriert so eindrucklich das große Terroir des französischen Südens.*