



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

Château du Cèdre, „Le Cèdre”, rouge (Magnum)

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors

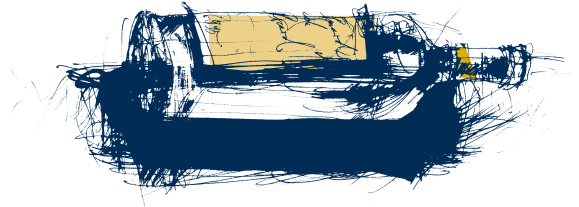
Rebsorte: Malbec
Bestell-Nr.: FSW070208M

Wir arbeiten bereits seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen, der uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist. So teilt er uns auch stets eine große Partie seiner Luxuscuvée „Le Cèdre” zu, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird. Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche schwarze Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine schier unglaubliche Dichte und aromatische Frucht-konzentration, verfügt dabei aber über eine früher (selbst bei den wahrlich großartigen 02/04ern) so nicht erlebte Cremigkeit, Finesse und Weichheit in seiner Textur: Im phantastischen Jahrgang 2008 mit einem Altweibersommer wie gemalt, ohne einen einzigen Tropfen Regen, aber mit Aromen spendenden kühlen Nächten (Auch die Revue du vins de France urteilt in ihrer Jahrgangs-bewertung 2008 über die besten Weine Frankreichs: „2008 ist ein prachtvoller Jahrgang im Cahors”) liegen die Erklärung für diese singuläre Referenzqualität! In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett, kleine, schwarze Heidelbeeren, Cassis, aber auch rote Früchte, dazu Veilchen, Bitterschokolade, leicht süßliche Würze, schwarze Oliven, dazu traumhafte mineralische Anklänge sowie Feuersteinaromen, gepaart mit einer Minzfrische, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Am Gaumen ein samtener, dichter, konzentrierter, extraktreicher und dennoch ungemein frischer (erstklassige Säurestruktur!), eleganter, rassischer und finessenreicher Wein mit einer ultrafeinen Tanninstruktur für eine sehr lange Entwicklungs- und Lagerzeit. Gerade die sagenhafte Frische und die seidene Gerbstoffstruktur (Nie zuvor habe ich einen Cahors mit derart weichen, geschliffenen Tanninen degustieren dürfen: großes emotionales Kino!) demonstrieren die singuläre Qualität der du Cèdre'schen Weine! Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samtteppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen – Sicherlich der „femininste” Le Cèdre aller Zeiten! Welcher Wein aus dem Bordelais kann zu solch akzeptablem Preis eine ähnliche Klasse aufweisen? Wahrscheinlich keiner! Vielmehr ist dieser Wein die neue Referenz, an der sich die besten Weine aus Bordeaux messen lassen müssen. Das ist der Stoff, aus dem Legenden geboren werden! Denn bei dieser enormen Extraktion diese rassige Frucht und transparente Kühle in den hochfeinen Gerbstoffen herauszuarbeiten, das ist höchste handwerkliche Kunst. Welche Noblesse, welche Extraktsüße und Mineralität, welche explosive Fruchtfülle, welche schwebende Transparenz und welche enormes Finale: Wie bei



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 *Le* 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

gereiften Bordelaiser Spitzengewächsen vom linken Ufer faszinieren grandiose Graphit- und Bleistiftnoten auf der Zunge! Das ist ein gigantischer Tropfen, aus dem die Träume des ambitionierten Weinliebhabers bestehen, ein hoch konzentrierter Extrakt (aber auch grazil wie eine Gazelle und damit die Paradoxien der großen Weine der Welt in sich vereinigend) in Abendgarderobe aus Samt und Seide, unübertrefflich in seiner inneren Balance, geschaffen von einem begnadeten Winzer, der in der Region Cahors bereits zur Legende geworden ist. Übrigens: LES PLUS GRANDS VINS DE FRANCE urteilt: „Die Cuvée ‚Le Cèdre‘ ist sicherlich der größte aus der Malbectraube vinifizierte Wein Frankreichs.“ Und der Wine Spectator feiert den 2004er Le Cèdre, einen herrlichen Wein, den viele unserer Kunden im Keller liegen haben und der bereits jetzt ersten hohen Trinkgenuss verspricht, mit 95 Punkten als den besten Wein des gesamten französischen Südwestens!