

## Chainchon, Valmy Dubourdiou Lange, Côtes de Castillon rouge

Region	Bordeaux
Erzeuger	Château de Chainchon - Côtes de Castillon
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Merlot
Bestell-Nr.	FBX020304

Unser legendärer Geheimtipp vom rechten Ufer brilliert seit mehreren Jahren mit einer sensationellen Qualität, gegen die auch viele wesentlich teurere Grand Crus aus Saint-Émilion keine Chance haben! Weingourmet: „Gehört zu den 50 besten Schnäppchen aus Bordeaux zu vergleichsweise kleinem Geld (bis 34,90 Euro). Es gibt sie noch – gute Bordeaux zum realen Preis!“ Ungemein spannend ist zurzeit die Entwicklung in den Satellitenappellationen um Bordeaux, wo erstklassige Qualitäten zu derart günstigen Preisen produziert werden, dass man selbst im Bordelais wieder „Schnäppchen auf Top-Niveau“ (FEINSCHMECKER) finden kann. Folgerichtig urteilt auch die ‚Revue du vin de France‘, die renommierte französische Weinzeitschrift, dass die Appellation Côtes de Castillon, die mit ihrem erstklassigen Terroir unmittelbar an die berühmten Lagen von St. Émilion anschließt und mit einem identischen Mikroklima gesegnet ist, zu einem neuen El Dorado des rechten Ufers geworden sei, mit großartigen Qualitäten und noch sehr attraktiven Preisen. Und Parker fordert die Bordeauxliebhaber ausdrücklich auf, sich in dieser noch weitgehend unbeachteten Region nach attraktiven Alternativen zu den Hochpreisprodukten umzuschauen. Das haben wir bereits vor mehreren Jahren getan und eine damals in Deutschland noch völlig unbekanntes Familiendomaine für Sie aufgespürt, die in kleinen Mengen erstklassige terroirbetonte Weine erzeugt, die mittlerweile zu den großen Rennern unseres Programms gehören. Verantwortlich für dieses kleine „Weinwunder“ zeichnet Patrick Erésué, ein genialer Weinmacher spanischer Herkunft, der 1995 den väterlichen Betrieb übernommen hat. Zuvor war er über mehrere Jahre als Kellermeister und Önologe maßgeblich am kometenhaften Aufstieg des Grand Cru Classé Weingutes „Canon La Gaffelière“ (St. Émilion, Besitzer Graf Neippberg) beteiligt. Ausschließlich aus im naturnahen Anbau gewachsenen, kerngesunden Merlottrauben mit optimaler physiologischer Reife vinifizierte Patrick ohne jegliche kellertechnische Manipulation einen tiefdunklen, attraktiven, klassisch-traditionellen Wein des rechten Ufers mit faszinierenden Anklängen an aromatische rote und schwarze Früchte (Cassis, Kirsche, Brombeere, Zartbitterschokolade), schwarzen Tee, Holunderblüten, feine Gewürze, Tabak und



zarte Röstaromen. Am Gaumen gleitet dieses faszinierende Extrakt bei aller „Kraft der alten Reben“ (WEINGOURMET) fast zärtlich über die Zunge und ummantelt liebevoll eine perfekt eingebundene Säure, die ein großes Entwicklungs- und Lagerpotential aufzeigt; dazu überzeugen faszinierend weiche, cremige, seidig-elegante Tannine und ein sehr moderater Alkoholgehalt von knapp 13%, der nicht ermüdet, sondern lustvoll animiert auf das nächste Glas! Ein ganz großer Wurf von Patrick, der es sich mit seinem mutigen Schritt in die Selbständigkeit nicht leichte machte und sich nicht auf seinen Lorbeeren und seiner sicheren Anstellung als renommierter Kellermeister von Canon-La-Gaffelière ausruhte, stattdessen mit unermüdlichem Elan, höchstem vinologischen Können und enorm viel Intuition das alt eingesessene Gut an die Spitze der mittlerweile glänzend beleumdeten Aufsteiger-Appellation führte. Was mir so besonders an Patricks Weinen imponiert: So viele moderne Bordelaiser Gewächse sind mittlerweile vom aufdringlichen Holz dominiert, das in Wahrheit nur mangelnde Weinbergarbeit unzulänglich kaschiert! Bei Patrick hingegen finden Sie das genaue Gegenteil: Komplexe Aromatik, Geschmeidigkeit, ein Hauch von zartherber Fruchtsüße, extrem feine Struktur, Tiefgründigkeit, Eleganz, Ausgewogenheit und Finesse pur, kernige, dennoch feinsaftige, cremige Tannine für ein großes Lager- und Entwicklungspotential und nicht den Hauch einer marmeladigen Opulenz. Dieser große Wein ist nichts anderes als ein phänomenaler Triumph des Terroirs über alle moderne Kellertechnik. Ein unglaublich beeindruckendes Bordelaiser Gewächs, und das zu einem fabelhaft fairen Preis. Immer noch ein Geheimtipp klassischen Stils mit tiefgründiger Mineralität, der nicht nur Maßstäbe in seiner Preisklasse setzt, sondern wesentlich berühmtere Nachbarn in St. Émilion teilweise ganz schön alt aussehen lässt! Genießen können Sie diesen traumhaften Klassiker des rechten Ufers ab sofort, seinen Höhepunkt wird diese unerhörte Provokation wesentlich teurerer Bordelaiser Prestige Gewächse (im Bordeaux gehen die Uhren eben anders und die überbewerteten Preise hoch gehypter Güter zählen bei Etikettentrinkern mehr als bei wahren Kennern und Liebhabern die Wahrheit im Glas) zwischen 2008 und etwa 2018 erreichen! Die WEINWELT urteilt folgerichtig in einer sehr interessanten Reportage über die Möglichkeiten, in Bordeaux noch „Entdeckungen zu besten Preisen“ zu machen: „Bordeaux gilt als Herkunft teurer Weine. Ganz Bordeaux? Nein. Wir haben für Sie ausgiebig die fünf Côtes de Bordeaux durchkreuzt. Und haben entdeckt: In den historischen Randbezirken der Grands Crus lassen sich verborgene Schätze heben... Die Côtes de Castillon liegt nur den berühmten Steinwurf von den benachbarten Nobelvierteln Saint-Émilion und Pomerol entfernt“. Und dann werden 5 Weine mit 4 Sternen geadelt und damit als die besten Entdeckungen des Bordelais gefeiert: Darunter unser Valmy Dubourdieu

Trinkempfehlung: Höhepunkt zwischen 2008 und etwa 2018.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
 E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333