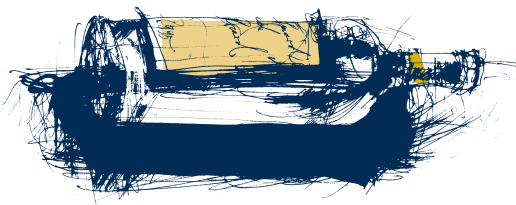


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



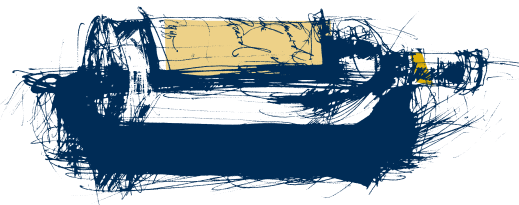
Château Brun, St. Émilion, rouge

Region: Bordeaux - Saint Emilion
Erzeuger: Château Brun - St. Émilion

Rebsorte:
Bestell-Nr.: FBX050107

Château Brun - Saint Émilion Ein funkelnder Edelstein und absoluter Geheimtipp aus Saint Émilion mit phantastischem Preis-Genussverhältnis VINUM schwärmt begeistert über unser Kleinod: „Sie werden immer seltener, die authentischen Weine dieses Stils“. Der wohl klingende Name einer weltberühmten Appellation garantiert noch lange keinen großen Wein. Und selten ist die Diskrepanz zwischen überbeuertem Anspruch und banaler Wirklichkeit gravierender als in der Bordelaiser Renommierregion Saint Émilion. „Ein undurchsichtiger Dschungel von Klassikern, Aufsteigern, Einsteigern, Supercuvées und zu teuren Spitzenweinen“, erschwert dem Weinliebhaber die Orientierung, urteilt daher René Gabriel völlig zu Recht. Besagter Dschungel von Saint Émilion umfasst ca. 5.500 ha und wie viele Weingüter es hier letztendlich gibt, weiß niemand so genau. Auch das Klassifikationssystem, das anspruchsvolle Weine von industrieller Massenware unterscheiden soll, hat nur geringe Aussagekraft, was viele Weinliebhaber aus schmerzlicher Erfahrung wissen. Nur die Qualitäten in den Fässern und in der Flasche legen beredtes Zeugnis ab über die wahren Werte eines Weines. Bei meinen Verkostungen vor Ort bin ich vor zwei Jahren infolge eines exklusiven Tipps eines kompetenten Weinfreundes auf eine Domaine gestoßen, in der ein qualitätsbesessener Traditionalist in bester handwerklicher Tradition authentische Rotweine produziert, die zu finden heutzutage in Saint Émilion nur als großer Glücksfall bezeichnet werden kann. Die Konsequenz: Sie, liebe Kunden, haben uns dieses sensationelle Gewächs förmlich aus den Händen gerissen, das aus dem Stand zu einem unserer meist verkauften Rotweine überhaupt avancierte. Wir präsentieren Ihnen daher heute mit großer Freude unseren dritten Jahrgang eines in Deutschland noch fast gänzlich unbekanntes Weingut (mit 9,6 ha Größe und produzierten durchschnittlich 45.000 Flaschen pro Jahr schlichtweg klein aber fein!), das sich bereits seit 1571 im Besitze der Familie Brun befindet und daher als älteste Familendomäne der gesamten Appellation gilt. Und dieses uralte Weingut, das über den wertvollen Schatz eines erstklassigen Kalksteinterroirs verfügt, schickt sich seit einigen Jahren an, unter Insidern einen legendären Ruf zu erwerben. Handverlesene 78% Merlot (von bis zu 65 Jahre alten Reben!), 20% Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon von optimal gepflegten Parzellen bringen keine fette oder gar marmeladige Struktur auf die Zunge, stattdessen faszinieren bei aller Cremigkeit und Dichte dieses leckeren, fruchtigen Rotweins eine präzise, straffe Textur mit klarer Frische und kalkgeprägter Mineralität, traumhaft eingehüllt in eine saftige süße Reife, die das Ergebnis vorbildlicher Weinbergsarbeit darstellt. Der Jahrgang 2007 von ‚Château Brun‘





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: DEUTDE33 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 55

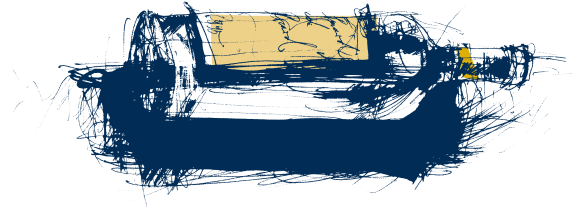
präsentiert sich daher als klassischer, tiefgründiger, etwas weniger füllig als in 2005, aber herrlich mineralisch geprägter Saint Émilion von traditioneller, ja im besten Wortsinne ‚altmodischer‘ Stilistik. Diese lange Zeit eher in Vergessenheit geratenen, heute aber von immer mehr Weinliebhabern wieder stark nachgefragten Eigenschaften dieses erstklassigen Weines verdanken wir dem sympathischen Eigner der Domaine, Hervé Brun, einem unbeirrbar Charakterkopf, der nur eins im Sinne hat: Die Rückbesinnung auf die Traditionen und Wurzeln seiner berühmten Region. Hervé geht dabei unbeirrbar seinen eigenen Weg. Er vinifiziert nur einen einzigen Wein. Punktum. Dieser enthält logischerweise auch die besten Trauben seiner besten Parzellen. Nie im Traume dächte Hervé daran, eine hoch gehypte Supercuvée oder irgendeinen modischen, übersteuerten Garagenwein auf den Markt zu bringen. Ganz bewusst steht auch auf dem Etikett nur der Name der Region, ohne Klassifizierung! „Saint Émilion, das muss genügen. Dieser berühmte Name steht für eine jahrhundertealte Tradition und für großen Wein. Alles andere ist nur modischer Schnick-Schnack ohne jegliche Aussagekraft!“, erläutert Hervé engagiert seine sympathische Philosophie. Auf Château Brun scheint die Zeit irgendwie stehen geblieben zu sein. Aber harte handwerkliche Arbeit ist auf der Domaine selbstverständlich: So wurde in 2007 erstmals eine grüne Lese im Sommer durchgeführt, so dass der Ertrag auf 40hl gesunken ist, was dem Niveau der absoluten Spitzengüter in St. Émilion entspricht. Geerntet wurde (im Unterschied zu anderen Gütern, deren Weine grüne, unreife Noten aufweisen) ganz spät, bis in die ersten Oktobertage hinein. Eine perfekte Entscheidung, weil man unter traumhaften Wetterbedingungen ernten konnte, so dass die kerngesunden Träubchen in perfektem Reifezustand eingebracht werden konnten. Der Zustand des erlesenen Traubenmaterials war so phantastisch, dass man in 2007 mehr neues Barrique einsetzen konnte als in der Vergangenheit, um dem fertigen Wein noch mehr Kraft zu geben. Doch Hervé ist kein weltfremder Spinner. So sensibel und sorgfältig er im Weinberg arbeitet, so schonend der Wein im Keller ausgebaut wird, immer darauf bedacht, „dass niemals das Holz den Wein dominieren darf“, so professionell arbeitet das gesamte Team der Domaine. Guillaume Brun, der jüngste Sohn, ist nach seinen Lehr- und Wanderjahren auf dem berühmten Château Angéus und der Domaine de Chevalier voller Tatkraft auf das alte Familienweingut zurückgekehrt und niemand anderes als Gilles Pauquet, der auch für die weltberühmten Güter Ausone und Cheval Blanc zuständig ist, zeichnet als Önologe verantwortlich! Davon unbeeinflusst bleibt jedoch der urwüchsige Stil der Domaine: Wie vor 100 Jahren schon erfolgt die Maischegärung in traditionellen Betontanks, der mindestens 18monatige Ausbau erfolgt nur zu einem Drittel in neuen Barriques, damit feinst balancierte Weine weit jenseits einer langweiligen „Moderne-Welt“ Stilistik entstehen. Schön, dass es solche handwerklichen Tropfen heute noch gibt! Das findet übrigens auch VINUM: In einer großen Degustation in ihrer Maiausgabe 2006 bezüglich der „besten Schnäppchen aus dem Bordelais“ wird Château Brun als einer von ganz wenigen Weinen seiner Preisklasse euphorisch gefeiert: „Fruchtig, saftig, macht Spaß. Sie werden immer seltener, die authentischen Weine dieses Stils“. Und genau diese urwüchsigen Gewächse verdienen meine ganz besondere Empfehlung!

Château Brun, St. Emillion, rouge 2007

Dieser naturnah angebaute Wein ist ein charaktvoller Gewächs, mit großer Hingabe vinifiziert, aber ohne Konzentrationsverfahren, wie sie heute im Bordelais auf so vielen Châteaux üblich sind. So rührt die satte dunkelrote Farbe ausschließlich von den alten Merlotreben, aus denen dieser faszinierende Wein gewonnen wurde und aus den geringen, selektiv gelesenen Erträgen. In der Nase betört eine derart komplexe, feinbeerige, kirschige und zart würzige Aromatik (dazu ein Hauch von vanilligen Noten, Karamell, Nougat und geröstetes dunkles Brot), dass viele Kenner, die diesen weichen, verführerischen Wein erstmals probieren, den extrem genussfreundlichen Preis dieses phantastischen Tropfens kaum glauben wollen. Am Gaumen zeigt er sich finessenreich und verführerisch zugleich, nicht ganz so dicht und konzentriert wie in 05, dafür sehr verspielt und er bereitet ungemein viel Trinkfreude wegen seiner traumhaft weichen, cremigen, schmeichlerischen Tannine, seiner Frische und seiner moderaten Alkoholgradation. Dieses ungemein leckere, charaktvolle, facettenreiche

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

Gewächs ist von modernem „Winemaking“ erfreulich wenig berührt, fasziniert stattdessen durch seine feine Blaubeerenaromatik, feinst unterlegt von einer mineralischen Note und Graphitanklängen, eine kernig-cremige Struktur sowie eine rassige, tiefgründige Textur und eine mineralische Kühle. Handgelesen, spontan vergoren und nur ganz leicht filtriert vor der Füllung wirkt dieser urwüchsige Wein wie alles andere als ein glattgebügelter Saint Émilion, er ist stattdessen ein traumhaftes Beispiel der Vermählung von gelebter Tradition und den Segnungen der Moderne, die eine kleine Elite Bordelaiser Winzer meisterhaft in große Kunstwerke transmittiert. Es gibt sie also doch noch die raren, aber „authentischen Weine“, VINUM.