

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



Clos Marie, „Olivette“, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine Clos Marie - Pic Saint Loup, Languedoc
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA080211

Michele Bettane, die Legende des französischen Weinjournalismus, feiert in seinem brandaktuell erschienenen „Guide de vins de France 2014“ euphorisch diesen phantastischen Tropfen: „Schon der Einstiegswein (Olivette) nähert sich dem Ideal des Languedoc.“

Tino Seiwert: „In seiner Preisklasse ist dieser noble Schmeichler der Sinne selbst im Languedoc ein (fast) unvergleichlicher Traum von feinfruchtigem Wein, der eine grandiose Frische, eine große innere Harmonie und eine sprichwörtliche burgundische Finesse in sich vereint“.

Ja, das ist fast ein Pinot Noir des Languedoc, „Erinnerungen selbst an große Baroli werden wach wegen seiner Würze und Veilchenaromen“ (Ralf Zimmermann) und so ist dieser feinst balancierte, harmonische Grandseigneur vom Fuße des mythischen Pic Saint Loup geprägt von seiner für den französischen Süden extrem raren, seidigen und unvergleichlich kühlen Finesse und einer fabelhaft seidigen Tanninstruktur. Die expressive Mineralität in der Nase umhüllt noch die sich erst in Ansätzen verströmende komplexe Frucht (wilde Heidelbeeren vermählen sich mit roten und blauen Früchten, Kirschen, frisch gemahlenem weißen Pfeffer, Lorbeer und einer subtilen Lavendel-Aromatik) und betört, verbunden mit burgundischer Noblesse, mit seiner samtigen Fülle einschmeichelnd den Gaumen, hüllt ihn ein mit ihrem seidigen Tuch, verweilt, will nicht mehr loslassen. Assoziationen werden geweckt zu den legendären Gewächsen von Gauby und dennoch ist dieser rare Tropfen aus edlen Syrah-, Grenache- und Mourvèdretrauben ein unverwechselbares, authentisches Urgestein des Pic St. Loup mit einer faszinierenden Frische und Kühle in den geschliffen Gerbstoffen, einem harmonischen Zungengefühl von zartem Schmelz und fabelhafter Mineralität: ein kleiner Geniestreich von Françoise und Christoph, Terroir pur und WeinGENUSS in Vollendung!

Clos Maries Meisterwerk aus biodynamischem Anbau ist in seiner Preisklasse selbst im Süden Frankreichs fast ohne Konkurrenz und bietet ungewöhnlich viel Gegenwert fürs Geld!

