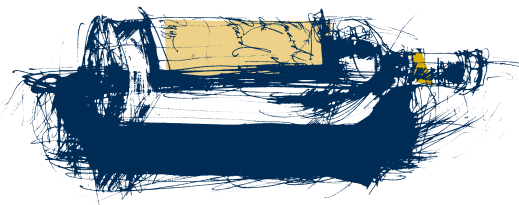


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Domaine de Trévallon, rouge

Region: Provence
Erzeuger: Domaine de Trévallon - Provence
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah
Bestell-Nr.: FPR010116

Einer der absoluten Höhepunkte unserer Verkostungsreisen ist in jedem Jahr der Besuch auf der Domaine de Trévallon. Wissen wir doch mit 100%iger Sicherheit, dass uns Großes bevorsteht. Noch nicht ein einziges Mal wurden wir enttäuscht, und in jedem Jahr überkommt uns eine schon fast kindliche freudige Erregung, wenn wir über die pittoreske Straße am malerischen Dörfchen Baux-de-Provence vorbei ins Tal zur Domaine fahren, etwas abseits gelegen und immer ein Ort voller Ruhe und Stille.



Und so war es auch wieder vor einigen Wochen, als wir ENDLICH die Treppen zum Keller hinuntersteigen konnten, um den bereits im Vorfeld so hochgelobten Jahrgang 2016 von den Fässern probieren zu können. Um es direkt vorwegzunehmen, das, was dort in den Fässern seiner Vollendung entgegenschlummert, ist wunderschön, himmlisch, grandios, phantastisch, genial, atemberaubend. Suchen Sie sich einfach Ihr Lieblingsattribut aus, sie passen alle.

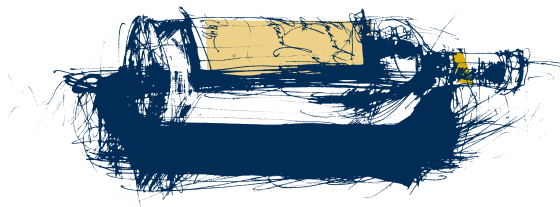
Wie im letzten Jahr machen uns die Weine fast sprachlos. Eloi Dürrbach, der alte Patron, ist von der Güte des 2016ers selbst begeistert. Er sieht in ihm einen der langlebigsten, den die Domaine in den letzten Jahren vinifiziert hat: „Un très grand millésime de garde en perspective!“ War der 2015er von einer hedonistischen Frucht geprägt (Eloi Dürrbach hat uns nach den Fassproben der 16er davon eine Flasche geöffnet, bereits in diesem jugendlichen Stadium bereitete er einen immensen Trinkspaß!!) besticht der neue Jahrgang durch eine deutlich ‚seriösere‘ Ader.

Ein Meer aus dunklen Früchten, Waldbeeren aller Art, aber auch Cassis, dunkle Kirschen und Brombeeren, die Frucht sehr klar und frisch, intensiv und dicht gewirkt, die typische Kräuterwürze ist da, Hagebuttennoten, Zedernholz, etwas schwarzer Pfeffer, phantastische Garriquenoten, sowohl in Nase als auch am Gaumen, edle Bitterschokolade, frisch gemahlener Kaffee, nur ganz dezent, ein toller mineralischer Zug, der Syrah voller und saftiger, dennoch mit einer feinen Leichtigkeit, der Cabernet laaaaanganhaltend und fein und elegant, eine feste, kühle Struktur durch das edle, deutlich wahrnehmbare Gerbstoffgerüst, ungemein komplex, sehr ausbalanciert und von großer Harmonie.

Der Wein wird sicher etwas Zeit auf der Flasche brauchen, bis sich die Tannine eingebunden haben, aber welch ein Riesenpotential schlummert in diesem Weinriesen! Auf



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



Jahrzehnte hin angelegt! Ein ganz großer, magischer Extrakt, mit einer Struktur, die einem Grand Cru würdig ist! Der Trévallon gehört zu den Legenden des französischen Südens, Kultweinstatus und Gänsehautatmosphäre! Hier wird Herkunft zur Seele, expressiv, aber auch verwunschen, mächtig, konzentriert, dicht und packend, aber auch betörend sinnlich, nobel und edel!

Nur einen Wermutstropfen gibt es: die Erntemenge fällt um 30% niedriger aus als üblich. Aber keine Wetterunbilden waren es, die hierfür verantwortlich zeichnen, davon blieb Trévallon zum Glück verschont. Nein, eine Riesenschweineerei ist passiert, wie Eloi Dürrbach erklärt. „Es hat eine ‚natürliche‘ Vorlese stattgefunden, die sowohl Erntemenge als auch die Zusammensetzung der Cuvée beeinflusst hat. Die reifen Trauben wurden von regionalen Feinschmeckern gestohlen, Wildschweine haben sich darüber hergemacht. Und da sie die Syrahtrauben lieber gemocht haben als den Cabernet, wird sich beim fertigen Wein dessen Anteil etwas erhöhen.“ (Normalerweise besteht die Cuvée aus ca. jeweils 50%, in 2016 wird der Cabernet-Anteil auf über 60% steigen). Ein Drittel der Erntemenge weggefüttert, das ist unfassbar (spricht jedoch für die kulinarischen Ambitionen der Räuber). Aber dies war nur eine gewonnene Schlacht für die Wildschweine. Im Frühjahr wurden 4 km Zaun um die Weinberge der Domaine gezogen. „La guerre est déclaré!“ Wir setzen voll auf Sieg für Eloi Dürrbach und seine Tochter Ostiane.