



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

Pommard Vieilles Vignes, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joseph Voillot – Volnay
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBUI20416

Keine 2 Kilometer südlich von Beaune beginnt Pommard. Diese Ortschaft markiert gemeinsam mit Volnay die letzten beiden vom Rotwein geprägten Appellationen, bevor die goldene Küste mehrheitlich von der Chardonnay- Landschaft geprägt wird.

Interessanterweise handelt es sich jedoch trotz der Nähe zu den filigranen Weißweinen, wie man meinen könnte, keinesfalls um hoch elegante und zarte Pinot Noir, sondern für Burgund vergleichsweise Dampfhammer (manche vergleichen Pommard mit der Eisenfaust im Samthandschuh). Ein Pommard hat Kraft und Struktur, ein Volnay bereits Filigranität und Grazie. Ja, ein guter Pommard hat etwas uriges. Diese Art passt bestens zu Jean-Pierre Charlot, der in seiner bodenständigen und authentischen Art jeden Besucher nach kürzester Kennenlernphase mit offenen Armen empfängt und so etwas wie das „echte“ Burgund ausstrahlt. Jedoch gehen die Stilistiken in Pommard extrem auseinander. Das liegt daran, dass in den höheren Lagen der Kalkanteil zunimmt, wohingegen die flacheren Lagen süd- und südöstlich mehr Lehm aufweisen und dadurch muskulöser erscheinen.

Bei den alten Reben achtet Charlot darauf, dass eine gute Balance besteht. Und so duftet es fein nach Sauerkirschen, Schlehe, auch Hagebutten und einem Hauch Zimt aus dem Glas. Ja, das Bouquet scheint sogar feminin und fein. Erst am Gaumen gibt Pommard dem Pinot Noir dann seinen Fußabdruck, frisch geharkte Erde untermalt die Frucht, die Tannine stoppen kurz am Gaumen und dann fließt er feinfruchtig die Kehle hinunter. Im Mund unverkennbar, kraftvoller als der Volnay, dichter, kompakter, erdiger. Der Pommard Vieilles Vignes ist „uriger“ als der Volnay, zeigt, dass er Kraft hat und geizt auch nicht mit seinem Körper, den er gerne herzeigt. Doch 2016 beschert auch eine enorme Leichtigkeit, bringt gute Frische in den Wein, sodass hier ein höchst hedonistischer Pinot Noir im Glas steht, von dem wir gerne ein großzügiges Glas genießen. Am Ende stellt sich eigentlich so wie jedes Jahr die gleiche Frage: was will man mehr? Für Liebhaber der intellektuellen Seite Burgunds raten wir zum Volnay, wer Saft, Frucht und Hedonismus schätzt, der wird vom Pommard mit offenen Armen empfangen.

