

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



„Vieilles Vignes”, rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010517

Carignan (hier zählen die Reben ein Alter von über 125 Jahren!), Syrah, Grenache noir und Mourvèdre bilden die Zauberformel für Gaubys unvergleichbar guten „Vieilles Vignes.“ Die Bezeichnung des Weines, schlicht ‚Alte Reben‘, erscheint uns bei Gérard und Lionel wie pures Understatement, eigentlich müsste es wünschenswert „Très très vieilles vignes“ heißen. Denn die Grenache- und Carignanreben dieser Cuvée wurden bereits Ende des 19. Jahrhunderts angepflanzt. Vergleichsweise jung erscheint da das Alter der Mourvèdre und Syrah, mit gerade rund 30 Jahren. Ein Rebalter, bei dem viele andere Winzer bereits völlig selbstbewusst von alten Reben sprechen. Gauby Rebstöcke ergeben einen der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimatorischen Rotweine des gesamten französischen Südens, der mit einer faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität daherkommt – und dennoch von noblestem aristokratischem Charakter geprägt ist. Für uns ein Wein, der sich darüber hinaus vielleicht auch noch durch das beste Preisgenussverhältnis aller großen Südfranzosen auszeichnet!

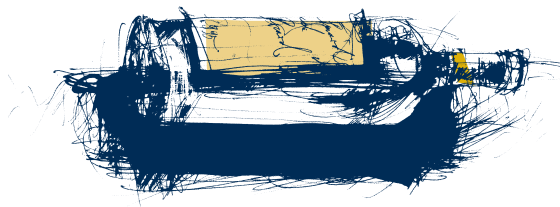
Denn nicht nur für uns zählt die relativ preiswerte Cuvée zu den schönsten Weinen der Gaubys. Wohl weil er im Preis für die Qualität vergleichsweise erschwinglich ist, ist dieser heiß begehrte, elegante Tropfen mit der Freigabe für die Kunden doch bereits oftmals ausverkauft. Und daher bieten wir Ihnen diesen Paradewein des Roussillon auch stets in Subskription an. Bereits seit 2005 erzielt diese so feine Cuvée Spitzenwertungen mit bis zu 95 Parkerpunkten. Mit der Umstellung auf den biodynamischen Anbau wurzelten die Reben noch tiefer, sie graben sich bis zu 80 und mehr Meter in den festen Untergrund, um so an die notwendigen Nährstoffe zu gelangen. Die Bodenaufgabe ist sehr gering, teilweise nur wenige Zentimeter, darunter beginnt der karge Fels. Zwischen den Reben wimmelt es nur so von Bodenlebewesen in der so liebevoll gepflegten Erde! Nachhaltiges Wirtschaften ist für Gaubys alltäglich gelebte Realität. Die Weine sowie alle Kunden, die diese wertvollen Bioprodukte genießen dürfen, und deren Kinder und Kindeskiner werden es ihnen danken.

Zum 2017er Jahrgang: Das Roussillon und gerade die alten, tiefwurzelnden Rebanlagen der Gaubys profitierten von einer guten Wasserversorgung. Die nach dem eher trockenen Jahrgang 2016 etwas ausgezehnten Böden konnten 2017 reichlich Feuchtigkeit speichern und gaben den Reben einen echten Wachstumsschub. Warme Durchschnittstemperaturen ließen die Trauben gut reifen und die gute Wasserversorgung vermied Trockenstress an



Kontrollstelle: FR-BIO-01

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



den warmen Sommertagen. Diese idealtypischen Bedingungen ergaben herrlich aromatische Rotweine, die sich ihre vorbildliche Frische bewahren konnten. Sie erscheinen uns insgesamt noch intensiver und charismatischer als der jetzt in der Jugend etwas introvertiertere 2016er Jahrgang.

Bei Gaubys Vieilles Vignes spürt man einfach in jedem Schluck die Erhabenheit der alten Reben. Wie ein weiser Dorfältester scheinen sie für jeden neuen Jahrgang die perfekte Antwort zu haben. Die so feine und doch kraftvolle, ja vielschichtige Aromatik des Vieilles Vignes besticht, nein verzaubert einfach ungemein.

Marmeladige Frucht oder gebackene Noten findet man nie in Gaubys Weinen. Es ist vielmehr stets eine intensive Aromatik gepaart mit vorbildlicher Frische der zum idealen Zeitpunkt gelesenen perfekt gereiften Frucht. Edel, kühl und würzig ruht der Wein im Glas, duftet nach südlicher Garrigue, roten Waldbeeren und Sauerkirsche mit einem Hauch Nelke. Dieser Botschafter des französischen Südens verführt mit zarten Noten von Veilchen und grünem Pfeffer. Die wilden Aromen sind dieses Jahr etwas zarter, der Wein versprüht sogar gewisse burgundische Anklänge, zeigt sich bestens balanciert, allerdings weit kraftvoller als ein Pinot Noir. Allein der Spannungsbogen, den dieser Wein im jugendlichsten Stadium aufbaut, ist einzigartig. Und am Gaumen verweilt er mit kraftvoller Textur, dabei seidigen, aber dicht gepackten Tanninen, setzt Maßstäbe in Punkto Finesse und Balance. Kurzum: Bärenstark!

Der 2017er Vieilles Vignes ist ein Monument des Vin Naturels aus dem Roussillon. Ein Klassiker, der durch Sohn Lionel Gauby nochmals neu interpretiert wurde und so eine Referenz der Region und des neuen hauseigenen Stils darstellt.