

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



Givry 1er Cru „L'Empreinte“, rouge

Region: Burgund
Erzeuger: Domaine Joblot - Givry
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Noir
Bestell-Nr.: FBU041217

Wir haben es oben bereits erwähnt: Juliette wäre nicht Jean-Marc's Tochter, wenn sie nicht ihren eigenen Kopf hätte und nicht bereit wäre, neue Wege zu gehen. Nachdem sie nun seit 2012 die Regie auf dem Weingut führt, setzte sie im herausragenden Jahrgang 2016 eine kühne Idee, mit der sie sich schon lange beschäftigt und an der sie viel gearbeitet hat, in die Tat um. Von jedem 1er Cru hat sie das beste Fass ausgewählt, um es zu einem neuen Wein zu verschneiden: der Quintessenz aller 1er Crus der Domaine Joblot, um die Summe der vorzüglichen Einzelteile und Stärken einer jeder Lage zu einem großen, noch besseren Ganzen zusammenzuführen. L'Empreinte, das neue Flaggschiff der Domaine, war geboren. Und bereits der letztjährige Jungfernjahrgang konnte sich wahrlich sehen lassen. Nicht nur Juliette, sondern auch die zahlreichen Liebhaber der Weine waren überzeugt vom neuen Projekt. Und so steht nun der Nachfolger in den Startlöchern!



Wie schmeckt diese Assemblage der allerfeinsten Terroirs? Es ist mit Abstand der feinste, subtilste und finessenreichste ihrer Weine, im Moment wie sein Vorgänger aber auch noch der verschlossenste. Herzkirschen und Erdbeeren schimmern hindurch. Dunkle Beeren treten mit der Luft aus dem Hintergrund hervor, ein Hauch asiatischer Gewürze und frisch zerriebener Kalk. Es ist das Wechselspiel aus roter und dunkler Frucht, die fein integrierte Säureader, die dem Wein Frische gibt und der kräftig strukturierte Charakter des Weins, die ihn so strahlen lassen. Dabei scheint jetzt alles wie aus einem Guss, ja bestens ausbalanciert. Die Mineralität aus den kalkigen Terroirs Givry liegt wie ein solides Fundament unter der komplexen Aromatik und verleiht diesem edlen Tropfen gemeinsam mit den straffen Gerbstoffen eine Struktur, die dem L'Empreinte ein wahrlich langes Leben verheißen. Das schmeckt aufregend anders als die einzelnen 1er Cru-Füllungen, natürlich versuchen wir bei der Verkostung, das eine oder andere Gewächs in diesem Wein wiederzuerkennen, eine Typizität einer Lage zu schmecken, aber es blitzt immer nur eine Idee eines Crus kurz auf, um sofort von neuen Eindrücken weggespült zu werden. Das ist faszinierend. Dieser neue Pinot- Stern braucht noch Zeit, er ist im Moment ein Baby, am zweiten Tag der Öffnung lässt sich erahnen, wohin hier die Reise geht. Wer ihn jetzt probieren möchte, wirklich ruhig 24 Stunden vorher den Korken ziehen (eine Dekantieren empfehlen wir bei zarten Pinot Noir eher nicht) und dann über 2-3 Tage verkosten.

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

L'Empreinte bedeutet in etwa Abdruck oder auch Fußspur: ein Freund meinte, dieser Wein sei wie die Keller-Kiste: die Geschichte des Weinguts, die Essenz seiner großen Lagen, nur nicht in einer Kiste zusammengeführt, sondern in einem einzigen Wein eingefangen und verschmolzen.