



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 AC · 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

Amethyste rouge

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorten: Mondeuse Noire, Persan
Bestell-Nr.: FSA010417

Ein großartiger, völlig eigenständiger Rotwein der Savoyen

Es war im Jahr 1997, als Denis Perroux, Bürgermeister im französischen Cevins, den Entschluss fasste, etwas gegen den sterbenden Weinbau in den Savoyen zu unternehmen. Immerhin hatte es in der ehemaligen Heimat der Allobroger schon zu römischen Zeiten exzellente Weine gegeben, die der berühmte Schriftsteller Columella genauso pries wie Plinius der Ältere. Noch vor 80 Jahren standen dort 20.000 Hektar unter Reben, im Jahr 1997 waren es allerdings nur noch 3.000 Hektar. Heute jedoch sind die seltenen Weine des Gebiets gefragt wie nie. Das liegt auch an der Weitsicht von Denis Perroux und elf Mitbewohnern der Ortschaft, die über fünf Jahre hinweg die historischen Rebsorten der Gegend neu anpflanzten, sie von Beginn an biodynamisch bewirtschafteten und schließlich 2003 den noch jungen, aber sehr begabten Winzer Brice Omont verpflichten konnten, um die ersten Weine zu vinifizieren. Es sollte bis 2010 dauern, um all der Widrigkeiten Herr zu werden, die einen im alpinen Weinbau erwarten. Seitdem aber hat sich die Domaine des Ardoisières einen hervorragenden Ruf erworben, weil sie Weine wie den Améthyste rouge erzeugt. Dieser Wein stammt von hoch gelegenen Weingärten in den Coteaux de Cevins, die von Schiefer, Glimmerschiefer und Löss geprägt sind. Die mittlerweile 20 Jahre alten Rebstöcke der autochthonen Sorten Mondeuse noir und Persan liefern dort gerade einmal 25 hl/ha. Die Trauben werden samt ihrer Stengel spontan, lange und recht kühl vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau vergärt der Wein über 18 Monate im gebrauchten Barrique.

Das Ergebnis dieses Prozesses, bei dem am Anfang die seltenen Sorten in extremen Lagen stehen, ist ein Wein von großem Charakter, von Würze, Struktur und vor allem: von Schönheit! Frisch und klar öffnet er sich mit Noten von hellem und dunklem Tabak, feuchter und trockener Erde, dunklen Kirschen, Zwetschgen und einem Hauch von weißem Pfeffer. Diese Note ist typisch für Syrah, doch nur wenig entfernt sein vom Syrah als dieser so transparente Wein. Dass das Cool Climate ist, wo dieser Wein entsteht, zeigt sich auch am Gaumen, wo der Améthyste auf geradezu spielerische Weise eine markante, aber reife Säure mit würzigen Noten und dunkler Frucht verbindet. Was den Wein so besonders macht, ist, dass es hier einerseits einen markanten, packenden Gerbstoff gibt und gleichzeitig eine feine Textur. Der Wein schafft den Spagat zwischen Eleganz und Erdverbundenheit und strahlt dabei eine große Harmonie aus. Er ist ein



Kontrollstelle: FR-BIO-01

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

seltene Schmuckstück mit großem Potential. Der Name Améthyste stammt übrigens aus dem Griechischen und bedeutet: dem Rausche entgegenwirkend. Man hat in Griechenland dem violett schimmernden Amethyst, dem Edelstein, eine entsprechende Wirkung zugeschrieben und ihn sich bei Bacchanalien umgehängt. Tatsächlich aber dürfte der Améthyste von Ardoisières eher den Rausch fördern, so viel Trinkfreude bietet er