

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: KRSAD55

Le Cèdre, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château du Cèdre - Cahors

Rebsorte: Malbec
Bestell-Nr.: FSW070218

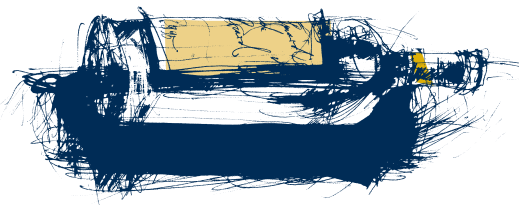
Unser Freund Pascal bekommt leuchtende Augen: „2018 ist ein ganz besonderer Jahrgang. Ich kann ihn vielleicht am ehesten mit 1990 vergleichen, der sich im Moment fantastisch präsentiert, aber im Prinzip steht er für sich.“

Ralf Zimmermann: „Cèdre ist seit mehreren Jahrzehnten der Platzhirsch Cahors und einer der großen Klassiker französischer Rotweine. In Verbindung mit seiner Preiskategorie lässt er eine Vielzahl an Bordeaux höchst unattraktiv erscheinen!“

Liebe Kunden: Schon über 20 Jahrgänge haben wir bei unserem Freund Pascal verkostet. Er vinifiziert Jahrgang für Jahrgang Weine der Spitzenklasse, die jahrgangsbedingt stilistisch unterschiedlich ausfallen können, gleichwohl immer excellent schmecken, und bisweilen von der Natur so gesegnet werden, dass sie nochmals qualitativ herausragen. Das sind dann die sogenannten Jahrhundertjahrgänge. Zu den Sternstunden unseres Arbeitslebens zählt ein Besuch und Plausch mit Pascal Verhaeghe. Er ist der ideale Botschafter Cahors und dies seit mehreren Jahrzehnten, ließ damals schon viele Bordelaiser Châteaubesitzer schwitzen, die einen Blick ins nahe Tal des Lôt schweifen ließen. Kein Wunder, seine Weine reifen nachweislich mehrere Jahrzehnte und entwickeln sich zu ganz großen Rotweinen, sind dabei aber zu einem Bruchteil der Preise zu erhalten, welche die großen Namen aus Bordeaux aufrufen. Und dabei steckt hier viel mehr Authentizität im Glas als bei vielen großen Häusern, die von Beratern und Oenologen gestützt einheitliche Weine hervorbringen, die einfach nur dem Marktgeschmack entsprechen sollen.

Die klimatischen Bedingungen trennten 2018 die Spreu vom Weizen: Das warme aber auch feuchte Jahr brachte in vielen Weinbergen Mehltau ein, die zentrale Herausforderung des Jahrgangs, die bei Bio-Winzern wie Pascal nochmals mehr Fingerspitzengefühl abverlangt. Es gibt eigentlich nur eine verlässliche Maßnahme, um dieser Herausforderung Herr zu werden. Man muss selektieren und rigoros auf Ertrag verzichten. Genau das hat Pascal gemacht und so gibt es 2018 zwar keine großen Mengen, dafür aber absoluten Spitzenwein im Glas. Nur kerngesunden Träubchen wurden dann im Herbst an sonnigen Tagen eingefahren. Da wir seit vielen Jahren eng und erfolgreich mit Pascal zusammen arbeiten, er uns in dieser Zeit ein Freund geworden ist, wird er uns trotz der mengenmäßig mageren Ausbeute eine asureichend große Partie





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

seiner Luxus cuvée „Le Cèdre“ zuteilen, die zu 100 % aus alten Malbectrauben mit niedrigem Ertrag vinifiziert und 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird.

Dieser Weinriese steht wie dickflüssige Tinte im Glas und zeigt eine undurchdringliche dunkelviolette Farbe mit kardinalsroten Reflexen. Er besitzt eine grandiose Dichte und Saftigkeit, die ganz typisch für die besten Weine des Jahrgangs ist, sowie eine fesselnde beerige Fruchtkonzentration. In der Nase betört ein ausdrucksstarkes, explosives Beerenbukett: Pflaumige Düfte steigen hervor, Brombeeren und viele andere dunkle Beeren klingen an.

„Ein unglaublicher Jahrgang. Man hat den Eindruck, einfach die reifen Trauben zu essen, wenn man den Wein trinkt,“ meint Pascal bei unserer Verkostung. Und auch wir sind beeindruckt vom Fassmusgter dieses noblen Cahors. Er ist enorm saftig und seidig im Tanningerüst, vernachlässigt dabei aber nicht die Seriosität und Tiefe, die man von einem Cahors erwartet, der über 20 Jahre mühelos reifen kann. Wie immer je zur Hälfte im neuen und gebrauchten Fuder ausgebaut, wandert er ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche. Und so wirkt der Wein noch viel weicher und klarer in seiner hedonistisch beerigen Frucht, die von Wildpflaumenaromen unterlegt ist. Was für ein Fullhorn an verführerischer Frucht! Welch geniale feine Salzigkeit, die diesen Tropfen pikant würzt. Ein nobler Cahors, gewirkt wie ein edler Samtteppich, der den Gaumen mit seinen überaus wohlschmeckenden Aromen vollständig auskleidet und die Zunge mit einer Finesse in der Textur verwöhnt, wie es sonst nur die größten Burgunder vermögen. Kein Wunder, hat Pascal doch im Burgund gelernt und es war immer sein Lebensstraum, einen burgundischen Malbec zu erzeugen.

Was uns besonders gefällt, ist die geradezu burgundische Finesse dieses Weingiganten. In den letzten 10 Jahren hat Pascal, dieser so im positivem Wortsinne Weinbesessene, die Alkoholgradationen im Schnitt um 1 Vol. % absenken können. Wie leicht und trotzdem aromenintensiv kommt diese moderne Generation kraftvoller Weine ohne Schwere heute daher. So geht Weinbau in Zeiten des Klimawandels! Ein Geheimnis war dieses Jahr auch die Zugabe von reifen Rappen, also den Stängeln der Trauben. Diese Methode verleiht dem Wein mehr Frische und als zusätzliches Plus ein Mehr an Struktur für die Reife. Das ist höchst gelungen und ein meisterlicher Wurf! Werte Kunden, wir waren nach der Verkostung des 2018er ‚Le Cèdre‘ derart begeistert, dass wir seine Ankunft kaum erwarten können. Er schlummert nun noch einige Monate im Fuder, wo er noch mehr Tiefe und Harmonie finden wird. Gerne bieten wir Ihnen den Wein wieder, wie gewohnt, zur Subskription an.