

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



## Chambertin Grand Cru, rouge

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Henri Boillot - Côte de Beaune  
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FBU013317

**96 Punkte: „In einem Wort: Hervorragend.“ – Allen Meadows:**

*Dieses Jahr gibt es lediglich zwei Fässer Chambertin. Diese müssen für alle Burgundliebhaber weltweit genügen. Schon jetzt ist klar, dass diese Rarität schnellstens verteilt sein wird. Wird haben glücklicherweise dank unserer langjährigen Zusammenarbeit mit Henri Boillot eine dankenswerte Allokation erhalten.*



*Die Besonderheit beim Maison Henri Boillot, dessen Weine von Sohn Guillaume seit kurzer Zeit komplett vinifiziert werden, liegt darin, dass über die sogenannte „fermentation intégrale“ vergoren wird. Die Trauben werden bereits für die Fermentation ins Holzfass gegeben, vergären dort und werden dann dort nach der Pressung auch ausgebaut. Das erlaubt eine besonders fruchtbetonte und zarte Extraktion der Trauben, hier wird in der Pinot Noir-Verarbeitung die Handschrift eines Weißwein-Papstes sichtbar. Genau hierin liegt die Schönheit dieser dunkelfarbigen, aber kühlfruchtigen Weine, die so ungemein seiden daherkommen. Und mit dem Chambertin liefert Henri Boillot einen Grand Cru aus einer der legendärsten Lagen Burgunds, ein Monolith und selten aufzufindender Schatz, den wir nur an Sie als unsere Stammkunden oder Käufer weiterer Pretiosen der Maison Henri Boillot abgeben können und wollen. 2017 zeichnet ihn eine enorme Würzigkeit im Bouquet und am Gaumen aus. Er duftet nach Cassis, dunklen Beeren und Kakao. Am Gaumen ist er grazil und umarmend zugleich. Die butterweichen Tannine lassen ihn schlanker erscheinen. Es bedarf einiger Zeit, um diesen Grand Cru in all seiner Aromenvielschichtigkeit zu begreifen. Er stammt nahezu aus der höchsten Stelle des leicht geneigten Chambertin-Hügels. Die Reben sind hier anders als bei den tiefer stehenden Reben von Norden nach Südenn ausgerichtet.*