



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

## Corton-Charlemagne Grand Cru blanc

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Henri Boillot - Côte de Beaune  
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.  
Rebsorte: Chardonnay  
Bestell-Nr.: FBU011117

Stephen Tanzer: „Dieser kraftvolle, berstende Wein handelt definitiv nicht von Früchten.“

Parker: „Ein mineralischer Ausdruck eines Corton-Charlemagnes, der zum Reifen im Keller gemacht ist.“

Der Corton-Charlemagne zählt zu Burgunds ganz großen Weißweinlegenden! Und Boillots Corton ist wohl der komplexeste und vielschichtigste Grand Cru des Hauses, der Kennern wie Novizen die Größe und Wichtigkeit dieser guten Lage eindrucksvoll beweist. Henri Boillot hat die Trauben aus dem Corton-Charlemagne zum spätmöglichsten Zeitpunkt gelesen, kurz bevor er sich dann auf den Pinot Noir konzentriert hat. Dies war am 1. September und somit gegenüber dem normalen Verlauf ein ohnehin früherer Lesezeitpunkt. Das Warten hat sich hier gelohnt, Boillot praktiziert beim Corton-Charlemagne durchaus eine klassischere Interpretation. Es ist schon der Weißwein, der am meisten Schultern und Muskeln zeigen darf. Doch ist Henri Boillot das Reifepotenzial ein großes Anliegen. Er achtet wie wenig Andere darauf, dass die Weine Potenzial besitzen und sich entwickeln können. Vom aktuellen Jahrgang ist er absolut überzeugt, sagte uns sogar während der Verkostung des Corton-Charlemagnes: „Ich setze ihn unter den letzten Jahrgängen vielleicht sogar auf die Pole-Position.“

Die Nase dieses hellgoldenen strahlenden Grand Crus ist eine typische Mischung aus rauchigen Noten, die von grünem Apfel, weißen Blüten und nassem Gestein umspielt werden. Nicht die Spur von gelber und reifer Frucht, kein Gramm Fett und Überreife sind zu erkennen. In der Jugend wird der Wein von präsentem, aber bestens integriertem Holz um würzige Noten erweitert. Ganze 75% neues Holz hat der Corton-Charlemagne abbekommen und in all seiner Kraft perfekt geschluckt, sodass wir den Neuholzeinsatz bei unserer Kellerverkostung im Weingut höchstens auf max. 30% eingeschätzt hätten. Allerdings verbringt er auch seine Reifung in 350-Liter-Fässern anstatt dem klassischen 228-Liter-Burgunderfass. Allein dies beweist die innere Größe dieses Weins eindrucksvoll. Am Gaumen schiebt sich der Grand Cru mit steinigem Aroma voran, ist immens dicht und kraftvoll, fast fleischig. Sogar eine zarte Phenolstruktur umgibt ihn, ermöglicht ihm Jahrzehnte der Entwicklung auf der Flasche. Er besitzt tatsächlich die Struktur eines Rotweins! Ein Wahnsinns-Burgunder, der den Liebhaber mit jedem Jahr der Reife danken wird! Das hat enormen Tiefgang, eine majestätische Ausstrahlung und hallt minutenlang

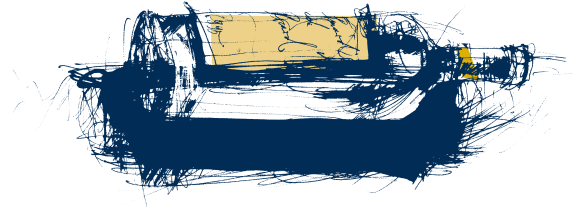


**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
[info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

---

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

PINARD *de* PICARD®



*nach. Großartig!*