

„À contre courant“, blanc (2015)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine Guillaume Gros - Lubéron
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Sauvignon Blanc
Bestell-Nr.	FRS040715

Weißwein-Referenz im Luberon

Der Luberon darf ohne Zweifel zu den schönsten Gegenden Frankreichs gezählt werden. Er ist Schauplatz unzähliger Romane, Erzählungen und auch Filme, in denen die Landschaft immer eine Hauptrolle einnimmt. Diese Region hat vor rund 20 Jahren auch den Drei-Sterne-Sommelier Guillaume Gros so fasziniert, dass er vom Elsass nach Stationen in diversen erstklassigen Weingütern ins Luberon und vom Restaurant in den Weinberg gewechselt ist. Längst hat er sich dort einen hervorragenden Ruf erarbeitet und auch uns auf ganzer Linie mit seinen Weinen begeistert. Der Luberon gilt, was den Wein angeht, eher als Rhône-Region für die einfacheren Weine. Doch davon kann bei Guillaume. nicht die Rede sein. Eher nehmen es seine Weine mit den Cru-Ortschaften an der Südrhône auf, so charakterstark und balanciert sind sie. Das beste Beispiel dafür dürfte sein weißer »À contre courant« sein. Das heißt so viel wie »Gegen den Strom« und liefert schon im Namen einen Hinweis auf die Außergewöhnlichkeit. In gerade einmal 1.600 Flaschen hat Gros eine Cuvée aus 60 % Grenache gris und 40 % Sauvignon blanc gefüllt. Allein diese Kombination war uns bis dato völlig neu. Wie gut das aber funktioniert, hätten wir im Leben nicht erwartet. Was für eine Entdeckung ist das – und was für ein Reichtum an Mineralität und Komplexität! Die Cuvée wurde nach vollständiger Entrappung, kühler Vorvergärung und kurzer Maischestandzeit spontan und ohne Zusatz von Enzymen über vier Wochen hinweg vergoren. Danach reifte der Wein über 14 Monate reduktiv im Holz (teils neu, in Wesentlichen aber



gebraucht), bevor er ohne Filtration und Schönung gefüllt wurde. Das Ergebnis ist ein intensiv strohfarbener Wein mit leicht goldenen Reflexen, dessen markanter Duft intensiv aus dem Glas steigt. Dabei sollte man den Wein keinesfalls zu kalt servieren und immer in einem großen Glas – eine Stunde oder länger zu karaffieren hilft ebenso; denn der 2015er ist noch jung und zunächst verschlossen. Wie es bei reduktiv ausgebautem Sauvignon blanc sein kann – wir kennen das aus dem Sancerre und aus Pouilly Fumé –, kann sich eine rauchige Note entwickeln, die dann aber verfliegt und Platz macht für Salz-Karamell – eine Erinnerung an crème caramel au beurre salé wird hier geweckt –, für Nashi-Birnen, kandierte Orangenscheiben, Süßholz und ein wenig Petrol. Am Gaumen zeigt sich auf eindrucksvolle Weise, dass ein Wein zugleich sowohl süß als auch trocken sein kann. Eine reife, geradezu seidig wirkende weiße Frucht birgt zusammen mit der wieder auftauchenden Karamell-Note eine feine Süße in sich und wird gekontert von frischen zitrischen Noten, bevor die Würze, das leichte Petrol und vor allem eine enorme Salzigkeit das Ruder übernehmen. Der Wein besitzt einen leichten Gerbstoff, der für eine ansprechende Textur sorgt, zwischendurch fast schmelzig wirkt, aber immer frisch. Schließlich wird man sich im langen Finale bewusst, dass der Wein durch und durch trocken ist und dass die Süße einfach ein Teil dieser wunderbaren Harmonie ist, die der Luberon blanc bietet.

Zu genießen ab sofort, bis 2028

Allergene

Sulfite

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333