



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

## „Les Michelons“, Moulin à Vent rouge

Region: Beaujolais  
Erzeuger: Domaine Jules Desjournays  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Gamay  
Bestell-Nr.: FBJ020515

**Nie ist ein Moulin-à-Vent bei Parker besser bewertet worden als dieser: 96+ Punkte**

*Es ist noch nicht allzu lange her, da wurde das Beaujolais noch als Stiefkind der Côte d'Or angesehen und der Gamay als kleiner Bruder des Pinot Noir, der irgendwann aus den Weingärten des Burgund verbannt wurde, weil er keine Qualität besaß. Ja, in der Tat, das war so. Doch ist die Erklärung dafür nicht etwa die fehlende Qualität. Gamay erzielt viel bessere Ergebnisse auf den Granitböden des Beaujolais – Pinot dagegen gefällt es auf den Kalkböden des Burgund. Dass sich diese ungleichen Verwandten – der Gamay ist ja eine natürlich Kreuzung von Pinot Noir und Gouais blanc, nur selten auf Augenhöhe begegneten, hat viele Gründe. Dass sich das gerade ändert, liegt natürlich auch an Menschen wie Fabien Duperrays. Fabien ist Burgunder-Liebhaber durch und durch. Er hat Jahrzehnte lang die Weine der Domaine de Romanée-Conti, von Coche-Dury und Arnaud Ente gehandelt, also die allerbesten und rarsten Weine des Burgunds. Wenn ein solcher Liebhaber feinsten Weine ins Beaujolais geht, dann ist das ein Zeichen. Und er ist nicht der einzige, es sind mittlerweile eine ganze Reihe renommierter Winzer des Burgunds, die auch im Beaujolais Weine auf hohem Niveau erzeugen. Weine wie Jules Desjournays Moulin-à-Vent Les Michelons 2015 allerdings sind selten, egal aus welcher Provinienz sie stammen.*



*Natürlich war 2015 ein Ausnahmejahr. Es hat alles gestimmt und die Weine sind ungewöhnlich dicht und reif geworden. Das sieht man schon, wenn man den Wein ins Glas einschenkt. Der Wein ist fast blickdicht und tiefrot. Was einen dann erwartet, ist nicht weniger als spektakulär! Man sollte dabei bedenken, dass Duperrays seine Weine seit 2015 nicht mehr im Holz ausbaut, sondern in speziellen Glasballons, die Winzerfreund Arnaud Ente entworfen hat. Ob ohne Holz etwas fehlt? Nicht im Geringsten. Was hier im Glas aufwallt ist ein intensives Bouquet von sehr dunkler Frucht wie dunklen Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren und eingelegten Kirschen und Sauerkirschen. Dazu finden sich Noten von Veilchen und Salmiakpastillen, Pralinen, etwas Cassis scheint durch, etwas Wildbret und ein sehr untergründiger Stein mit einer eigenen kühlen Note. Das ist schon sehr komplex in der Nase, wird aber erst recht unwiderstehlich am Gaumen. Der Wein ist definitiv opulent und geradezu ausschweifend in seiner Art. Und doch ist er definiert, präzise in seiner Struktur. Es ist ein Wein voller dunkler reifer Frucht, die einen süßen Kern bildet und umgeben ist von dunkler Schokolade, Gewürzen, aber genauso von*

**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

*einer präzisen Säure und einem feinen, sehr feinen Tannin. Man erwartet bei so einem Wein schließlich ein passendes Finale. Und genau das bietet dieser Moulin-à-Vent. Ja, man muss sich zwicken, man muss sich immer wieder vergegenwärtigen, dass dies nicht Burgund, nicht Côte de Nuits, nicht zumindest Premier Cru oder sogar Grand Cru ist. Es ist Beaujolais – aber was für einer.*