

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

Chénas Le Jugement Dernier rouge

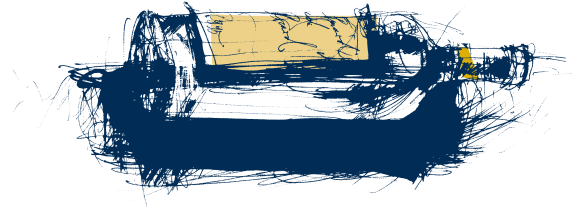
Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Jules Desjournays
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ020816

Das jüngste Gericht, aber sicher nicht der letzte Wein ... Wenn Fabien Duperray etwas anfasst, dann tut er das mit aller Konsequenz. Ursprünglich hatte er als Winzer im Beaujolais mit einigen wenigen Lagen in Moulin-à-Vent und Fleurie angefangen, die zum Besten gehören, was man dort überhaupt an Grundstücken bekommen kann. Nach und nach aber konnte er weitere ausgewählte Parzellen erwerben und eine davon war eine völlig ungewöhnliche in Chénas – einem der etwas unbekannteren Cru Villages. Der Weinberg liegt schon fast im Bereich Moulin-à-Vent, liegt vergleichsweise hoch, verfügt über mehr als 60 Jahre alte Rebstöcke und wird von lehmigem Kalksteinboden geprägt. Das allein ist schon außergewöhnlich, denn die Region ist bestimmt durch unterschiedliche Arten von Granit sowie ein wenig alluviales Schwemmland. Kalk gibt es nur auf rund einem Prozent. Das aber ist typisch für den Qualitätsfanatiker, der nur das Außergewöhnliche in seinen Beaujolais akzeptiert. Es wird biologisch mit vielen Ideen aus der Biodynamie bewirtschaftet, zertifiziert ist es auch, nur findet man diese Information nicht auf seinen Flaschen. Genausowenig übrigens, wie es auf den Flaschen der Domaine de la Romanée-Conti der Fall ist, deren Weine er über Jahrzehnte hinweg gehandelt hat. Duperray macht keine Weine, um sie als Bio-Weine zu verkaufen. Er macht überhaupt keinen Wein, um ihn zu verkaufen, denn er hat es nicht einmal nötig. Was für ein Glück für ihn, all das aus reiner Leidenschaft betreiben zu können. Doch diese Leidenschaft merkt man den Weinen an. Der Chénas le Jugement Dernier, also zu deutsch das jüngste Gericht, ist ein perfekter Ausdruck des Terroirs inklusive der Besonderheit des Jahrgangs. Hat der Jahrgang 2015 äußerst dichte und voluminöse, ja hedonistische Weine hervorgebracht, ist 2016 absolut klassisch. Und das meint, dass man hier einen recht transparenten rubinroten Wein mit leicht violetten Reflexen im Glas hat, der sehr präzise und zweifellos gewollt zwischen Eleganz und einer leichten Rustikalität balanciert. Das führt dazu, dass man hier einen absolut geerdeten Wein im Glas hat, der aber im ersten Moment schon an ein Premier Cru Niveau im benachbarten Burgund erinnert. Unterholz verbindet sich mit einem leicht feuchten Waldboden. Man hat einen Moment lang eine Note von Teer in der Nase, dann süßen Hefeteig, dann wiederum rohes Fleisch, dann saftige Sauerkirschen, dunkler Tabak zeigt sich, dann eine Handvoll Schlehen. Das ist wunderbar griffig und dunkel und dabei strahlend und klar. Diese Klarheit drückt sich am Gaumen in einer unbändigen Frische und Saftigkeit aus, die so ganz anders wirkt als die kompakte Dichte des Vorgänger-Jahrgangs. Was aber absolut wiederzuerkennen ist, ist die tiefe Mineralität, die die alten Reben in diesen kraftvollen, aber noch gezügelten



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

Beaujolais bringen. Es ist die Spannung, die Sehnsucht dieses Chénas, die vibrierende Energie, die präzise und markante Säure und schließlich die feine Salzigkeit, die am Gaumen ihre Spuren hinterlässt und für Trinkfluss sorgt. Das macht jetzt schon mächtig viel Freude. Aber das Potential, schöpft der Wein erst in einigen Jahren aus, ganz sicher.