

Bosquets, Gigondas „La Colline...“, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS260417

„Ein magischer Wein von einem begnadeten Winzer!“ 97 Punkte (Jeb Dunnock)

Hoch über der Domaine mit Blick auf die Dentelles de Montmirail liegt diese 1,5 Hektar umfassende Einzellage La Colline mit uralten Grenache-Reben. Der Boden ist von kalkigem Mergel geprägt, und gegen Abend ziehen kühle Winde durch den Weinberg. All das wirkt sich deutlich auf den Charakter dieses Weines aus, den Julien Bréchet nur in fast homöopathischen Dosen ernten kann. Normalerweise sind es gerade einmal 16 hl/ha, die der Weinberg an Ertrag liefert. Dafür aber entsteht dort den Sommer über einer der elegantesten und präzisesten Vaucluse-Grenaches, die wir kennen. Um die Kraft seines Grenache zu bändigen und in Bahnen zu leiten, werden die Trauben kühl vorvergoren, dann bei rund 28 °C langsam durchgegoren und schließlich über 18 Monate hinweg in 600-Liter-Demi-Muids ausgebaut. So verfährt er mit all seinen Weinen aus Einzellagen. Das Ergebnis ist ein Wein, der schon jetzt – obwohl noch viel zu jung – zu den betörendsten Grenaches des Jahrgangs gehört, da sind wir uns ziemlich sicher. La Colline ... ist ein Wein, der in jedem Moment aufs Neue fasziniert. Da ist der Duft von Lakritze und Blutorangen in Kombination mit violetten Blüten, eingelegten Kirschen und dunkler Schokolade. Da ist dieses zunächst absolut entspannte, seidig cremige Mundgefühl, durch das nur langsam eine dichte Tanninstruktur vordringt, mit der Zeit aber immer präsenter wird. Da ist ebenso die druckvolle Säure, welche die alten Reben zusammen mit der Mineralität tief aus dem Untergrund gefördert haben. Und schließlich zeigt sich im gigantisch langen



Finale diese so begeisternde Kombination von reifer dunkler Frucht samt süßem Kern und den herb würzigen Noten von viel Süßholz, Anis, wiederum dunkler Schokolade, trockenem Holz und einem Hauch von Veilchen. Das ist elegant, kraftvoll, sinnlich, groß! Jeb Dunnuck vergibt 97 Punkte.

Trinkempfehlung: Im Idealfall sollte man dem Wein noch ein bis zwei Jahre gönnen oder ihn vorher länger karaffieren. Er wird

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

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