

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



## „La Fé“ (sans soufre) rouge

Region: Madiran  
Erzeuger: Domaine Berthoumieu - Madiran  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorte: Tannat  
Bestell-Nr.: FSW060817

### Neu bei Pinard!

*Madiran aus einem neuen Blickwinkel betrachtet! Das Etikett des jüngsten Zugangs aus dem Hause Berthoumieu ziert eine moderne Hommage an Delacroixs Bildnis der Marianne „Die Freiheit führt das Volk“. Erst beim genaueren Hinschauen wird allerdings klar, dass hier eine ganz andere Geschichte erzählt wird: Die Bewohner von Viella, dem Heimatort der Domaine Berthoumieu, brannten im 18. Jahrhundert das ganze Dorf nieder, um die grassierende Pest zu bekämpfen und der Epidemie Einhalt zu gebieten. Danach bauten sie den Ort komplett aus den Ruinen wieder auf. Der Wein stammt aus der Lage „La fé“ (zu dt. der Glaube), welche von den Dorfbewohnern auf dem bergigen, hoch gelegenen, heutigen Viella gepflanzt wurde, eine Erinnerung an die überwundene Seuche und Ausdruck des menschlichen Willens, unbeugsam das Schicksal in die eigenen Hände zu nehmen und die Zukunft zu gestalten. Dieser ungeschwefelte Madiran, ein reinsortiger Tannat, erlaubt eine völlig neue Perspektive auf die Weine des Madiran mit Trauben von einem ‚gesegneten‘ Terroir. Die von 50jährigen Reben gelesenen Tannat-Trauben waren 2017 derartig kerngesund, dass Lionel Osmin diesen Versuch wagte. Er ließ die feinen Trauben über 30 Tage mazerieren, baute sie über 12 Monate in Eichenfass aus. Dabei kommt ein genialer Madiran heraus, dessen tief purpurnes Gewand im Licht verheißungsvoll schimmert. Allein die Nase ist bereits höchst charmant und intensiv, kokettiert mit einer voluminösen und doch zarten Frucht in Form reifer Brombeeren. Cassislikör, Veilchen und intensive Vanilledüfte steigen aus dem Glas. Das Bouquet ist zugänglich und intensiv, wirkt wie unverschleiert. Am Gaumen packen dann zunächst die stoffigen Tannine des Tannats zu, werden von saftiger und liköriger Waldfrucht begleitet. Tabakige Einschlüge, Süßholz und Holunderbeeren prägen das Geschmacksbild. Das ist ein hochkomplexer, angenehm kerniger Rotwein von enormer Multidimensionalität. Deutlich zugänglicher als die kraftvollen Madirans, dabei fruchtbetonter und doch ähnlich fleischig in der Struktur. Eben ein neuer Blickwinkel auf die Region. Unbedingt probieren!*

