



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

Châteauneuf-du-Pape „Cuvée Réservee“, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine du Pégau - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS060217

Auch in 2017 wieder Weltklasse. Parker und Dunnuck sind sich einig: Dieser Pégau erhält 94–96 Punkte.

Reservée ist der Klassiker der Domaine du Pégau. Geprägt wird sie von 80 % Grenache, die bereichert wird durch 6 % Syrah, 4 % Mourvèdre und 10 % weiterer typischer Châteauneuf-du-Pape-Rebsorten. Laurence Féraud ist auch in 2017 ganz klassisch vorgegangen: Nach der Handlese erfolgte eine rigide Auslese der besten Trauben, die dann zusammen und ohne entrappt zu werden im Beton-Cuve spontan vergoren wurden, und zwar ohne Temperaturkontrolle. Danach wurde die Cuvée über zwei Jahre hinweg in großen alten Fudern ausgebaut – klassischer geht es beim Châteauneuf eigentlich nicht. Das Ergebnis ist ein zeitloser Wein, der im Jahr 2017 mit kraftvollen Tanninen zu begeistern weiß. Er ist in diesem jugendlichen Stadium noch nicht der Charmeur, der er 2016 von Beginn an war. Diesmal ist der Wein dichter, auch ein wenig kompakter und sicher in der Jugend etwas verschlossener. Für die Winzerin Laurence ist es ein Wein, der sie an den 2005er Jahrgang erinnert. Rhône-Spezialist Jeb Dunnuck denkt hier vor allem an 2009. Definitiv ist der 2017er ein Jahrgang, den man zunächst für ein paar Jahre vergessen sollte, der aber immenses Potential für Jahrzehnte besitzt. Wer ihn jetzt trotzdem öffnen möchte, um wenigstens einmal eine Ahnung zu bekommen (und das rentiert sich, versprochen!!), der nehme eine Karaffe und gebe dem Wein Luft. Dann öffnet er sich mit Noten von Veilchen, Lavendel, Rosen und Garrigue, von Pfeffer, trockener Erde und Unterholz, von Trüffeln und ein wenig Zimt, Sternanis und einem Hauch von abgehangenem Fleisch sowie herrlich reifen Noten von Blaubeeren, Kirschen und ein wenig Cassis. Es ist beeindruckend komplex, was da aus dem Glas strömt. Am Gaumen wird einem dann die ganze Kraft dieses Weines und dieses Jahrgangs präsentiert. Mächtig ist die dunkle süße Frucht, ferner das feinkörnige Tanningerüst, die Würze, die Erdigkeit und Steinigkeit dieses Weines, der zugleich opulent und doch ganz balanciert wirkt, der Frische und Lebendigkeit mitbringt und dessen Aromen wie in Wellen über den Gaumen laufen und irgendwann in einem begeisternd langen Finale abebben. Diese Cuvée Réservee überzeugt uns, und wir sind uns einig, dass der 2017er irgendwann zu den großen klassischen Jahrgängen der Domaine zählen wird.

