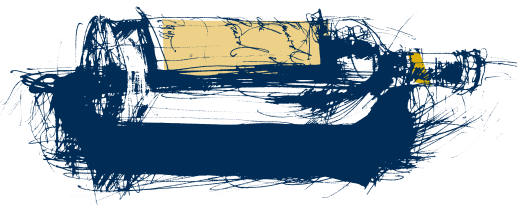


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



„Chassignol“, Chenas rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Thillardon - Chenas
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ050318

Der größte Wein der Thillardons aus der vielleicht schönsten und wahrscheinlich besten Lage in Chénas! - 95 Parker-Punkte!

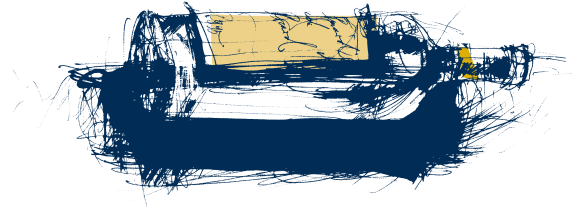
Die Lage Chassignol beginnt direkt hinter der Domaine und zieht sich sehr steil den Hügel hinauf. Paul-Henri und Charles Thillardon sind mittlerweile Alleinbesitzer des Weinbergs, er ist also eine Monopollage geworden, nachdem sie vor ein paar Jahren die letzte Parzelle von einem Nachbarn erwerben konnten. Die Trauben dieser Parzelle, die sich noch in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung befindet, fließen in den Les Vibrations ein, während für den Chassignol nur die besten, mehr als 90 Jahre alten Rebstöcke dieses von rosa Granit und Quarz geprägten Weinbergs genutzt werden. Und der wird ausschließlich mit Pferden bearbeitet. Der Ertrag der uralten Reben liegt bei rund 15 bis 20 hl/ ha. Wie bei den anderen Weinen auch wurde hier eine Macération semi-carbonique angewandt, um den Wein zu vergären. Der Wein wurde später zur Hälfte in alten Fässern und zur anderen Hälfte im Zement ausgebaut. Der dunkle und leicht trübe, im Wesentlichen aber transparente Chassignol ist ein Chénas von aktuell noch jugendlichem, eher zurückhaltendem, aber jetzt schon sehr elegantem Bouquet. Hier treffen rote auf dunkle Beeren, Schwarzkirschen auf Sauerkirschen, rote Pflaumen auf kandierte Veilchen- und Rosenblätter, ferner auf ein wenig Süßholz, Tabak und einen Hauch von Weihrauch und Grafit. Das ist hoch komplex, muss sich allerdings erst im Dekanter entfalten, bevor es offensichtlich wird. Am Gaumen zeigt sich dieser Cru – und um einen solchen handelt es sich zweifelsohne – komplex und tief in seinen Dimensionen aus Frucht und Würze, Kraft und Eleganz, Frische und Struktur. Was sich hier offenbart, zeigt mal wieder, dass die besten Beaujolais sich vor den Crus des Burgund nicht verstecken müssen. Im Gegenteil, was man hier für einen Bruchteil der Preise im Burgund ins Glas bekommt, zeigt Größe, und wir wissen mittlerweile, dass diese Weine auch mindestens genauso gut reifen wie die aus dem benachbarten Burgund. Der Chassignol 2018 offenbart eine phantastische Frucht mit einem süßen, konzentrierten Kern aus Waldbeeren, Schwarzkirschen sowie roten Pflaumen und zeigt eine Kraft, wie man sie bei einem Beaujolais so nur ganz selten findet. Und das – es kann gar nicht genug hervorgehoben werden – bei gerade einmal 12 % Alc. und einem Trinkfluss, der schon fast gefährlich ist – gefährlich in Hinblick darauf, dass es schwer sein wird, diesem Wein die gebührende Zeit im Keller zu gönnen; denn der Chassignol wird die nächsten zehn und weiteren Jahre nur besser und besser werden. Die Säure ist brillant und klar, die Mineralität dieses Weines offensichtlich lebendig und alles durchdringend, das Tannin ist



Kontrollstelle: FR-BIO-15

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

gewohnt elegant wie auch seidig und dabei in hohem Maße strukturierend, das Gestein sorgt für rauchige Noten und wirkt geradezu elektrisierend an der Zunge. Was für ein großer Beaujolais, kann man dazu nur sagen und den Hut vor den Thillardons ziehen. William Kelley von Robert Parker's The Wine Advocate tut das im Übrigen auch und vergibt 95 Punkte. Wir können nur sagen: zu Recht!