



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 AC · 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

Cuvée Persia, blanc

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Roussanne
Bestell-Nr.: FRS030719

Längst hat sich Sébastien Vincenti mit seinen Weinen und nicht zuletzt mit seinen Weißweinen an die Gebietsspitze am Mont Ventoux geschoben. Der Persia ist sein Meisterstück. Jeb Dunnuck, Wein-Kritiker und Rhône-Koryphäe, bezeichnet den Persia als »sensationellen Weißwein und einen der feinsten«, den er aus der Ventoux-Region probiert habe. Er gab dem 2017er Jahrgang 94 Punkte, dem 2018er Jahrgang 95 Punkte. Den aktuellen Jahrgang hat er noch nicht bewertet, aber die Bewertung dürfte ähnlich ausfallen; denn 2019 gehört für uns zum Feinsten, was Sébastien bisher vinifiziert hat. Die konstant hohen Bewertungen belegen eine Jahrzehnte währende konsequente Arbeit auf der Domaine de Fondrèche, deren Weine immer besser und besser wurden. Weshalb? Vor allem weil die Weingärten immer lebendiger und diverser wurden, weil die Arbeitsweise ökologisch und nachhaltig und in Teilen auch an biodynamischer Wirtschaftsweise orientiert ist. Beim Persia kommt hinzu, dass die Trauben – es sind zu 100 % Roussanne – von uralten Kalkstein-Parzellen mit wenig Ertrag, aber mit enormer Konzentration stammen. Die Trauben wurden nachts geerntet und unter Stickstoff, aber ohne Schwefel langsam gepresst, zehn Tage lang kühl vorvergoren, temperaturkontrolliert vergoren und für sechs Monate auf der Feinhefe im neuen Holz ausgebaut. Im Gegensatz zum expressiven Fondrèche Le Blanc wirkt der Persia geradezu schüchtern. Hier zeigen sich Noten von Orangen- und Apfelblüten, Maiglöckchen, Fenchelgrün, Salzzitronen und Obst mit weißem Fruchtfleisch. Am Gaumen zeigt sich die Roussanne von ihrer sinnlichen Seite. Die Frucht ist voll und reif, saftig sowie frisch und erinnert auch hier an weißfleischiges Obst wie Weinbergspfirsich, an gelbe Äpfel und Birnen, auch an Guave. Vor allem aber ist der Wein würzig und salzig mit einer sehr reifen seidigen Säure und einer an Samt erinnernden Textur. Hier herrscht pure Harmonie. Der Wein ist kraftvoll und als solcher ein idealer Essensbegleiter, etwa zu einer Küche mit gegrilltem Hummer, gebratenem Kalbsbries, Bresse-Hühnern mit Morcheln und sämigen Saucen. Es ist faszinierend, dass Sébastien einen solch komplexen Wein mit konstant hohen Bewertungen weiterhin für einen so genussfreundlichen Preis anbietet. Was für ein Weinwert!

