



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

Château Lamartine, rouge

Region: Cahors
Erzeuger: Château Lamartine - Cahors
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Malbec, Merlot
Bestell-Nr.: FSW080116

Die vierte Generation übernimmt, und einiges wird anders. Das Etikett des Château Lamartine zum Beispiel haben Lise und Benjamin Gayraud modernisiert, nachdem sie 2016 langsam, aber mit sicheren Händen den Staffelstab von ihrem Vater Alain übernommen hatten, der auf dem Weingut 40 Jahrgänge verantwortet hat. Mit seinem Wissen steht er den beiden Kindern weiterhin zur Seite, wenn sie denn seinen Rat brauchen. Doch die beiden sind mittlerweile selbst erfahrene Weinmacher, die den Malbec mehr oder weniger im Blut haben. Dass man hier auf die Tradition der Altvorderen achtet, war von vornherein klar. Die Cahors des Weinguts sollten weiterhin so klassisch entstehen, wie es Alain und seine Vorfahren gemacht hatten. Schließlich ist das Weingut mit diesem Stil bekannt geworden, und seine Weine werden weltweit geschätzt – nicht zuletzt von Ihnen, werte Kunden! Schließlich haben Sie den Château Lamartine Cahors Malbec zu einem der beliebtesten Rotweine gekürt. Wir gehen einmal davon aus, dass das auch beim 2016er so bleiben wird; denn der begeistert uns genauso wie der vorherige Jahrgang.

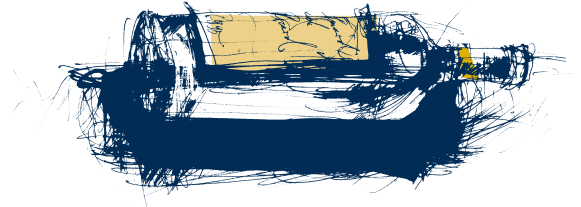
Der Cahors Malbec stammt von drei unterschiedlichen Böden auf drei Terrassen, die an den Ufern des Lot liegen. An diesem Fluss liegt die traditionelle Weinbaugegend des Cahors, und jede Terrasse hat eine eigene Bodenstruktur. Die zweite Terrasse – und es ist bei diesem Wein die unterste – ist von Ton und Kieselsteinen geprägt, die dritte von Ton und Kalkstein und die vierte von reinem Kalk. Die Reben sind zwischen 20 und 45 Jahre alt, und der Malbec wird bei diesem Wein mit rund 10% Merlot abgerundet. Das macht Sinn; denn der Merlot gibt dem Wein eine Seidigkeit und einen runden Charakter, den ein reinsortiger Malbec sonst bei klassischer Vinifizierung erst nach mehreren Jahren erreichen würde. Doch dieser Wein ist nicht zuletzt für das Hier und Jetzt gedacht. Vergoren wurden die Trauben im temperaturkontrollierten Edelstahl über 22 Tage hinweg. Danach haben die Gayrauds dem Wein genauso viel Zeit gelassen wie ihren Top-Weinen, nämlich zwei Jahre, wobei der Wein zu 60 % im Zementtank und zu 40 % in gebrauchten Barriques ausgebaut wurde. Auch das diente dazu, dem Cahors diese wunderbare Geschmeidigkeit zu verleihen, für die er bekannt ist.

Der Wein strahlt in seiner granatroten Farbe und verströmt dabei eine Wolke von konzentrierten Aromen. Was für ein Fest ist das schon im Duft! Erst sind es rote Früchte wie Himbeeren, Walderdbeeren und saftige Kirschen, dann finden sich ein paar Veilchen



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

und etwas Minze in diesem Wein, bis die schwarzen Früchte das Kommando übernehmen und aus ihm einen echten Cahors machen. Brombeeren und ein wenig Holunder werden getragen von Pfeifentabaksnoten, von Plumpudding, Süßholz, Zimt und Nelken, aber auch von ein wenig geriebenem Stein. Am Gaumen ist der Cahors ganz bei sich. Das Tannin ist urtypisch robust und doch geschmeidig, adstringierend und druckvoll bei gleichzeitig saftig reifer schwarzer Frucht und bei dieser schon im Duft so präsenten betörenden Würze. Mit etwas Zeit im Glas entwickelt sich eine wunderbare Harmonie von Frucht, Säure, bodenständiger und maskuliner Gerbstoffstruktur und einer trotzdem vorhandenen Eleganz. Wo bekommt man einen solchen Wein noch zu einem solchen Preis? Im benachbarten Bordeaux müsste man danach sehr lange suchen. Dass ein Vorgängerjahrgang des Château Lamartine vom Wine Enthusiast als „bester Rotwein des ganzen französischen Südwestens in seiner Preisklasse“ ausgezeichnet wurde, bestätigt unseren Eindruck zu 100%.