

„Réserve“, Minervois La Livinière, rouge

| | |
|---------------|--------------------------------------|
| Region | Languedoc |
| Erzeuger | Domaine des Aires Hautes - Minervois |
| Alkoholgehalt | 14,5 % vol. |
| Rebsorte(n) | Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah |
| Bestell-Nr. | FLA020517 |

Sensationell: bis 94 Punkte bei Parker, „Das dürfte eine Schönheit werden!“

Längst ist die „Réserve“ neben dem „Tradition“ der Aires-Hautes-Klassiker unseres Programms. Was kann man auch anderes machen, als diesen Wein zu lieben, wenn man den Süden Frankreichs mag und auch aufs Geld achten muss? Mehr Wein mit mehr Tiefgang aus einer Cru-Appellation für unter zehn Euro geht eigentlich kaum. Der frisch eingetroffene 2017er Jahrgang, den viele sehnsüchtig erwartet haben, zeigt sich dabei wieder ungemein sexy, man kann es kaum anders sagen. Minervois-La-Livinière heißt, dass der Wein vom Terroir einer Enklave stammt, die 1999 zum 1er Cru des Languedoc erhoben wurde. Das liegt an der komplexen Mischung aus Kalkstein, Kieselsteinen, Sand, Ton und Schwemmlandablagerungen, wobei die Erosion geduldig ihre Arbeit verrichtet hat. Man findet Aushöhlungen im Kalksteinplateau der sogenannten Causse ebenso wie die etwas tiefer gelegenen Sandsteinhügel und schließlich die Terrassen, die mit Kieselsteinen ausgelegt sind. Weinbau wird dort zwischen 220 und 400 Metern Seehöhe betrieben. Gilles Chabbert erzeugte diesen Wein dort im Jahr 2017 aus 45 % Syrah, 40 % Grenache noir und 15 % Carignan. Gerade einmal 28 Hektoliter holte er aus einem Hektar heraus, doch die haben es in sich. Ganz typisch für ihn ist, dass er die von Hand gelesenen und sortieren Trauben entrappt, einmaischt und sie dann über 72 Stunden hinweg kühl vorvergären lässt, bevor er in den Holzfermentern ganz langsam die Temperatur erhöht, sodass der Saft spontan anfängt zu vergären und dies über 28 weitere Tag fortsetzt. Danach wird der Wein im Wesentlichen in



neutralen Holzfudern ausgebaut. Das Ergebnis ist ein Wein von bemerkenswerter Präzision, Tiefe und Länge, der genau die richtige Balance von Komplexität und Trinkfreude erreicht. Er ist in der Farbe dunkelgranatrot bis violett und im Duft voller Aromen von Brombeeren und Blaubeeren, Veilchen und Lavendel, Stein und ausgedörrter Erde, trockenem Unterholz und Tabak sowie Garrigue. Schon im Duft ist er durch und durch ein Wein des Languedoc. Am Gaumen dann kommen zu all den dunklen Früchten und der kräutrigen Würze noch Noten von Lakritze und schwarzer Schokolade hinzu, ferner eine balancierte Säure und ein überaus seidiges, sehr elegantes Tannin. Gilles Chabbert ist ein großartiger Winzer, das zeigt er uns immer wieder. Dass er dabei mit seinen Preisen so auf dem Teppich bleibt, ist ein Glück für uns alle.

Trinkempfehlung: Der Wein ist jetzt schon offen, hat aber Potential. Also jetzt genießen oder irgendwann bis ca. 2028.

| | | | |
|-------------|---------|----------------------------|------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | k.A. |
| Restzucker | k.A. | Schwefelige Säure (gesamt) | k.A. |
| Gesamtsäure | k.A. | Analysedatum | k.A. |

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30
E-Mail: info@pinard.de

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55