

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: KRSAD55



## „Le Caillou“, Côtes-du-Rhône, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape  
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.  
Rebsorten: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRS020119

*Auch an der Südrhone ist längst der Klimawandel eingezogen, und der führt mittlerweile fast jedes Jahr aufs Neue zu Wetterphänomenen, die die Lesemenge weit unter den langjährigen Durchschnitt fallen lassen. Das war 2017, 2018 und ebenfalls 2019 so. Doch zum Ausgleich erwies sich die Traubenqualität in diesen Jahren als extrem gut, sodass man die fehlenden Mengen ausgleichen konnte. Gutsbesitzerin Sylvie Vacheron sowie der langjährige Gutsverwalter und Weinmacher Bruno Gaspard wissen mittlerweile genau, bei welchen befreundeten und ebenfalls ökologisch arbeitenden Winzern sie ihre eigene Frucht für den „Le Caillou“ ein wenig aufstocken können. Gelernt ist gelernt, und so befindet sich auch 2019 wieder ein echter „Le Caillou“ im Glas, und das mit genau jenem Charme, für den der „Côtes du Rhône“ bekannt geworden ist.*



Kontrollstelle: FR-BIO-10

*Der Anteil von Grenache noir liegt hier um die 85 bis 90 % und wird ergänzt durch Syrah, Mourvèdre, Cunoise oder Carignan von im Durchschnitt mehr als 60 Jahre alten Weinreben. Die Trauben werden immer spontan im klassischen Zementtank und im Edelstahl vergoren. Dass die Frucht komplett von Hand gelesen und sortiert wurde, versteht sich bei diesem erstklassigen Weingut wohl von selbst, und dass „Le Caillou“ ein Wein für den Moment ist, erweist sich am Ausbau. Zwei Monate kam er in den Zementtank und wurde dann auf Flaschen gefüllt. Dieser „Côtes du Rhône“ ist ein Wein, den wir jetzt trinken – auch wenn er natürlich für ein paar weitere Jahre Potential hätte. Doch wir kennen kaum jemand, der es schaffen würde, sich dem Charme dieser Cuvée auf längere Zeit zu entziehen. Und warum sollten wir uns auch auf diese Weise Lebensfreude entziehen? Also genießen wir diesen ins Purpurfarbene changierenden Rotwein, der so verführerisch nach dunklen Waldbeeren, nach Unterholz und ein wenig Lakritze duftet, nach Kirschen und auch ein wenig nach Granatapfelsaft. Auch wenn der Fokus vor allem auf der dunklen Frucht liegt, so kommt natürlich die Würze nicht zu kurz. Schließlich ist das ein waschechter „Côtes du Rhône“. Dazu gehört dann auch das typisch charmante Tanningerüst, in das Weinmacher Bruno Gaspard jedoch immer auch genau so viel Grip einfließen lässt, dass der Wein einen Hauch von urwüchsiger Kernigkeit behält. Schließlich möchten wir bei einem Wein ja etwas haben, an dem wir uns reiben können. Hinzu kommt die fast seidig anmutende Säurestruktur, die dem Wein eine zusätzliche sehnige Spannung verleiht. Und schließlich wird man sich auch dessen bewusst, dass sich in diesem Wein noch ein Hauch von reifer Süße befindet, der an in Schokolade getauchte Süßkirschen erinnert. Was für ein Spaß!*