

Châteauneuf-du Pape „Les Quartz“, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS020618

95 Parker-Punkte! Ein Grenache- und Syrah-Gigant vom durch Quarz geprägten Boden der Einzellage ‚Les Cassanets‘. W

Es ist ein absolutes Vergnügen, die „Châteauneufs“ von Sylvie Vacheron und Gutsleiter Bruno Gaspard aus 2018 zu probieren. Für die beiden war es ein herausforderndes Jahr, das leider zu einer Mindermenge von gut einem Drittel geführt hat. Doch qualitativ war 2018 wieder grandios. „Es ist kein Sonnenjahrgang. Was den Wein betrifft, ist es vielleicht eine Mischung von ‘14, ‘12, ‘06 und ‘04. Nicht viel Tannin, nur die Menge, die man braucht“, merkt Gaspard an. Und dieses Tannin ist im „Les Quartz“ so was von fein und elegant geworden, dass es eine große Freude ist. Die Frucht von 80 % Grenache noir und 20% Syrah stammt aus der Einzellage ‚Les Cassanets‘, die einerseits von Sand geprägt ist und andererseits mit den von Quarz durchsetzten, für die Appellation so typischen ‚galets roulés‘, den großen runden Kieselsteinen. Natürlich wurde von Hand gelesen und im Weinberg wie im Keller sortiert. Dann erfolgte eine vollständige Entrappung und eine spontane Gärung in Zement-Cuves für die Grenache und in kegelförmigen Holz-Fermentern für den Syrah. Während der gesamten, rund einen Monat dauernden Maischegärung der Trauben wurde der Tresterhut manuell täglich immer wieder untergestoßen. Ausgebaut wurde die Cuvée zu 90% in Demi-Muids von 600 Litern mit einem Alter von zwei bis neun Jahrgängen sowie zu 10% in Amphoren, und das über 14 Monate hinweg. Das Ergebnis ist eine Rhône-Cuvée von grandioser Schönheit und Klarheit. Der „Les Quartz“ öffnet sich mit Noten von Lavendel und Veilchen, die übergehen zu Süßholz und Myrrhe, Garrigue, dunklen Waldbeeren und ein wenig Kirsche, und war als reife Frucht wie als Likör. Der Wein wirkt reif, warm und kühl zugleich, was von den mineralisch steinigen Noten herrühren dürfte, die immer präsent sind. Am Gaumen dann zeigt sich das, was Joe Czerwinski in ‚Robert Parker’s The Wine Advocate‘ als „remarkable degree of elegance and length“ bezeichnet und Jeb Dunnuck mit folgenden Worten umschreibt: „Which has a wonderful sense of purity, building tannins, and a great, great finish. It’s rich and powerful, yet elegant at the same time.“ Tatsächlich verbinden sich in diesem Wein die durch und durch dunklen Früchte mit einem Hauch von abgehangenem Fleisch, von Kräutern und Gewürzen wie Fenchelsamen



Kontrollstelle: FR-BIO-10



und Süßholz. Die violetten Blüten finden sich auch am Gaumen wieder und natürlich auch die immense Mineralität, die jetzt noch stärker durchschlägt. Der Wein ist überaus lebendig und bei aller Kraft immer frisch,

Trinkempfehlung: Trinken darf man diesen Wein schon jetzt. Seinen Höhepunkt wird er gegen 2025 erreichen und dann über

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	17 mg/l
Restzucker	0.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	52 mg/l
Gesamtsäure	4.9 g/l	Analysedatum	28.01.2020

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

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

<https://www.pinard.de>

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

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333