

Gigondas „Le Lieu Dit...“, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS260318

„Dieser Wein ist immer der eleganteste und nuancenreichste in Brechets Portfolio.“ 94–96 Punkte, Jeb Dunnuck

94–96 Punkte, Jeb Dunnuck | 94-95 Punkte, Vinous Julien Bréchets „Cuvées Parcelnaires“ sind vinologische Kleinode aus den Parzellen uralter Weinberge in Gigondas. Zu diesen Parzellenweinen gehört auch „Le Lieu Dit ...“, was übersetzt so viel heißt wie „die Einzellege ...“. Sie liegt auf mittlerer Höhe in nordwestlicher Exposition am Waldesrand, nicht weit entfernt vom legendären Château Rayas. Der Boden ist geprägt von Sand. Dort stehen uralte Grenache- Reben, die gerade einmal 18 hl/ha Ertrag bringen. Nach der Lese Anfang Oktober wurden 70 % der Beeren entrappt. Die perfekten Grenache-Beeren wurden leicht angerebelt und dann vergoren. Bei Bréchet erfolgte die Gärung in drei Stufen über 32 Tage hinweg. Nach einer kühlen Vorvergärung fand die alkoholische Gärung bei rund 28 °C statt. Danach erfolgte die Mazeration, bei der die Maische immer wieder aufgerührt und der Saft über den Tresterhut gepumpt wurde. Schließlich erfolgte ein Ausbau über 18 Monate in Demi-Muids vor 600 Litern. In diesem Jahr hat der „Le Lieu Dit ...“ eine vergleichsweise kräftige rubinrote und ins Violette reichende Farbe. Im Duft dominiert aktuell das für Grenache so typische Süßholz, kombiniert mit dunklen Himbeeren, Kirschen, Kirschwasser und Blutorangen samt deren Schalen. Am Gaumen liefert der „Gigondas“ ein beeindruckendes Wechselspiel von schierer Kraft und Finesse. Auch hier verbinden sich Kirschen und Kirschwasser mit Himbeeren, aber mehr noch mit Pflaumen und einer deutlichen Lakritze- Note. Dabei zeigt sich eine große Frische und Klarheit in dem Wein, der den Mund komplett auskleidet mit



seiner seidigen Textur, seiner süßen Frucht und großen Dichte. Der Wein ist jetzt noch blutjung und nur mit viel Luft und einer Karaffe zu empfehlen. Aber die Größe zeigt sich schon ebenso klar wie die große Länge. Das haben natürlich auch Joe Czerwinski für „Robert Parker“ (93–96 Punkte) und Jeb Dunnock (94–96 Punkte) erkannt.

Trinkempfehlung: Diesen Wein sollte man idealerweise bis 2023 beiseite legen oder einige Stunden vorher dekantieren. Er ha

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	26 mg/l
Restzucker	0,5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	59 mg/l
Gesamtsäure	5,4 g/l	Analysedatum	08.04.2020

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