

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



## **Volnay 1er Cru „Les Caillerets” rouge**

Region: *Burgund*  
Erzeuger: *Domaine Henri Boillot - Côte de Beaune*  
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*  
Rebsorte: *Pinot Noir*  
Bestell-Nr.: *FBU011418*

### **94 Punkte: „Ein Highlight des Portfolios“ (Parker)**

*Von einer lediglich 0,6 Hektar kleinen Parzelle im ‚Les Caillerets‘ stammt dieser exzellente 1er Cru aus Volnay!*

*Allen Meadows, der Grand-Maitre Burgunds, beschreibt den 2018er Caillerets als „Exzellent“ und „absolut Ihre Aufmerksamkeit wert“. Und dieser Schatz ist wahrlich einer der schönsten Weine im großartigen Rotweinportfolio Henri Boillots. Aus der nur 60ar umfassenden Parzelle im 1er Cru und von rund 55jährigen Reben stammen die Pinot-Noir-Trauben des 2018er Jahrgangs.*

*Der neuerliche Qualitätssprung ist wohl das Verdienst von Sohn Guillaume, der sich seit einiger Zeit den Rotweinen widmet und, wie wir erfuhren, nun immer mehr die volle Leitung des Betriebs von Henri Boillot übernehmen wird. Die Besonderheit liegt darin, dass Guillaume diesen Wein, so wie alle roten 1er Crus und Grand Crus, über die sogenannte „fermentation intégrale“ vergoren hat. Die Trauben werden bereits für die Fermentation ins Holzfass gegeben, vergären dort und werden dann dort nach der Pressung auch ausgebaut. Das erlaubt eine besonders fruchtbetonte und zarte Extraktion der Trauben ohne den starken Einfluss des Holzes. Im Glas zeigt sich das wie folgt:*

*Viel süßlich duftende Maraschinokirsche, ein Hauch Gewürze in Form von Nelken, auch Hagebutten. Das Bouquet ist nochmals deutlich feiner und intensiver als beim betörenden Villages aus Volnay. Am Gaumen tänzelt dieser 1er Cru förmlich und, genau wie sich das für einen Volnay gehört, bleibt er präzise und messerscharf. Johannisbrotkerne, ein Hauch Haselnuss und blaubeerige Früchte vermischen sich hier zu einem höchst verführerischen Gesamtkunstwerk. Das ist ultrafein, von angenehm fleischiger Struktur für viele Jahre und einer Finesse, die durch die spezielle Vergärungsmethode eine präsenste, ja schwebende Frucht an den Tag legt.*

