

## Corton, „Le Rognet et Corton“ Grand Cru, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Pierre Guillemot - Savigny-les-Beaune
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU260818

### Majestätischer Grand Cru!

„Von einer Frische, die von den Ganztrauben und dem perfekten Lesezeitpunkt herrührt.“ – Jancis Robinson Der Grand Cru Corton bzw. Corton-Charlemagne zählt zu den großen Paradelagen Burgunds. Dabei beglückt er uns sowohl mit vortrefflichen Weißweinen als auch grandiosen Rotweinen. Der in U-Form, mit einem das Haupt schmückenden Waldstück majestätisch über den Gemeinden Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton und Pernand-Vergelesses thronende Berg besitzt eine Vielzahl von Unterparzellen, die je nach Unterboden und Exposition einen völlig anderen Lagencharakter aufweisen und daher zu Recht stellenweise besser für Chardonnay oder eben Pinot Noir geeignet sind. Die Familie Guillemot hat das immense Glück, einige Rebzeilen in diesem Grand Cru zu besitzen, der mittlerweile für Familienbetriebe nicht mehr erschwinglich ist. Aktuell soll 1 Hektar im Corton für rund 3 Millionen Euro den Besitzer wechseln! Die Domaine Pierre Guillemot besitzt hier etwa auf halber Höhe des Hangs ein 0,33 Hektar Filetstück im Corton „Le Rognet“, die sich über die Ortschaft Ladoix-Serrigny erstreckt. Von hier kommt natürlich der Spitzenwein der Domaine, der am ehrfürchtigsten behandelt wird. Selbstverständlich ausschließlich von Handlese in kleinen Kisten transportierte Trauben, die in überwiegend gebrauchten Fässern ausgebaut werden. Wir hatten das Glück, aus den Jahrgängen 2017, 2013 und 2008 rückwirkend die Entwicklung dieses majestätischen Weines zu erleben. Es handelt sich hierbei um einen waschechten Grand Cru von über 50jährigen Reben, was sich nicht durch ein Mehr



an Kraft und Konzentration ausdrückt, sondern vielmehr feiner und tiefgreifender wirkt. Wir sind enorm stolz, Ihnen diesen Grand Cru zu einem vergleichsweise günstigen Preis anbieten zu können. Im Jahrgang 2018 gelang es den Gebrüdern Guillemot dank eines Rappenanteils von 50% die nötige Frische zu erhalten. Der Corton duftet tief nach Brombeeren und feinen Himbeeren. Er tänzelt stets zwischen floraler und kraftvoller Frucht. Genau das macht ihn so spannend. Am Gaumen vermischen sich Walderdbeeren mit Pflaumen und Pampelmusenschalen. Dabei durchzieht den Grand Cru die typische Würzigkeit und Kraft. Eine langsame Extraktion im kalten Keller war für Vincent besonders wichtig, um hier die Frische des Weins zu bewahren. „Wir haben jeden Tag im Keller probiert, sobald der Wein à point war, ging er ins Fass über.“ Ein ganz starker Corton aus dem Hause Guillemot, dem Sie bitte unbedingt mindestens 2-3 Jahre Flaschenreife spendieren sollten. Dann zeigt der Wein Grand-Cru-Klasse vom Feinsten und diese in einem Preisbereich, zu dem man im Burgund bei den großen Appellationen und Domainen mittlerweile gerade erst einen 1er Cru erhält.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab 2023, Höhepunkt wohl 2030 bis 2045+.

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](mailto:info@pinard.de)

<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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

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