

Pouilly-Fuissé Vignes Blanches blanc (2017)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Jules Desjournays - Burgund
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FBU240517

Nur 2.247 Flaschen! 95+ Punkte bei Parker

Fabien Duperray ist in Frankreich eine Legende, in Deutschland allerdings höchstens Burgunder- bzw. Beaujolais-Aficionados bestens bekannt. Zu klein ist seine Produktion, zu wenig Prestige tragen sein geliebtes Beaujolais und Mâconnais, um breitflächige Aufmerksamkeit zu erlangen. Und wir wissen von Liebhabern, dass sie die Qualität der Weine streng geheim halten, um an die wenigen Flaschen weiterhin zu kommen. Nun hat William Kelley, der neue Parker-Verkoster fürs Burgund, das Schweigen gebrochen. Er besuchte Duperray, vergab Höchstwertungen. Doch viel aussagekräftiger als hohe Punkte sind seine Bemerkungen zur Stilistik der Weine, die allerhöchste persönliche Wertschätzung ausdrücken. Wenn ein Burgund-Kritiker bei einem Wein wie diesem in der 60€-Preisklasse öffentlich schreibt, dass dieser Grand-Crus aus Pulingy peinlich berührt dastehen ließe, damit auf Burgunds beste Weißweinlagen, Montrachet und Co. anspielt, dann ist das schon mehr als ein Statement. Bei einem Zitat wie diesem müssten wir eigentlich keine Zeile weiter schreiben. Es spricht für sich! Doch auch wir sind persönliche Liebhaber von Duperrays magischer Stilistik, die ganz stark angelehnt ist an die seiner eng befreundeten Domainen aus Meursault, Arnaud Ente und Coche-Dury, für die er in Frankreich langjähriger Agent ist. Doch die Weine wären nicht derartig groß, wenn sie reine Kopien dieser heiß geliebten Weine wären. Sie spiegeln das Terroir, ihre Herkunft und die Handschrift des Winzers wider, sind etwas saftiger und massiver als ein Chardonnay aus Puligny- oder Chassagne-Montrachet. Dieser Pouilly-Fuissé



duftet fein nach zerriebener Kreide, Lindenblüten, gelbem Tee und Brioche. Es ist vielleicht der reduktivste in Dupperays diesjähriger Kollektion. Dabei ist es gar nicht so leicht, diesen feinen Wein zu fassen. Er zeigt sich schön flintig und regelrecht tänzelnd. Ein Hauch Popcorn und Sternfrucht vermischen sich hier, Salzzitronen tauchen auf. Das ist hochfein, gleitet über den Gaumen und zeigt sich in jedem Moment fragil. Ein bisschen fühlt es sich an wie wenn flüssiger Kalk über den Gaumen gleitet. Das ist einfach elektrisierend und ergreifend. Ein Gefühl, das sich nur schwer in Worte fassen lässt und höchste Anerkennung auslöst. Einer der ganz großen Weine und von einer Dramaturgie, wie sie sonst nur Grand Crus aus Burgund verströmen.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	31 mg/l
Restzucker	1,2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	74 mg/l
Gesamtsäure	5,8 g/l	Analysedatum	06.09.2019

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: DEUTDE33HAN33

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