

Gigondas „Le Claux“, rouge (2018)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château de Saint Cosme - Gigondas
Alkoholgehalt	15,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache
Bestell-Nr.	FRS071218

Ganz großer Wurf von Grenache-Guru Louis Barruol!

95–97 Parker-Punkte: „Everything about the all-Grenache 2018 Gigondas le Claux is big.“ Joe Czerwinski, The Wine Advocate, Issue 244 „Le Claux“ ist der älteste Weinberg der Domäne und nach der großen Phylloxera-Plage eine der ersten (um 1870) Neupflanzungen auf reblausresistenten amerikanischen Unterlagsreben in Frankreich. Er sollte ursprünglich 1914 komplett ausgerissen werden – ein Plan der aufgrund des Ersten Weltkriegs und seiner Spätfolgen – glücklicherweise! – nie verwirklicht wurde. Ende der 1960-er-Jahre war der Weinberg so ausgelaugt, dass Louis Barrouls Vater Henri riesige Mengen an Schafsmist ausbringen musste, um „Le Claux“ wiederzubeleben. „Nach all diesen Abenteuern ist „Le Claux“ mittlerweile eine betagte Dame, der es gut geht“, so Louis, wo jedes Jahr neue Reben gepflanzt werden. Die uralten (und nicht ganz so alten) Grenache-Reben stehen hier auf kalkigem Mergel, die Einzellage mit Südwest-Ausrichtung direkt unterhalb der Straße, die zum Weingut führt, wird ganzjährig von einem kalten Luftstrom aus dem Tal La Font des Papes gekühlt – eine „mikroklimatisches“ Indiz und sicherlich eine weitere Erklärung für die Finesse, die dieser Wein, dessen Trauben hier langsamer als in den anderen Lagen reifen und in der Regel zuletzt geerntet werden, an den Tag legt. Eine Finesse, die von Kritikern gerne als Burgund-nahe (Frucht-)Stilistik „gelesen“ wird, was sich im Glas durchaus nachvollziehen lässt: Hier mischen sich prall-dunkle Kirschen, Wacholder (Beere und Holz), Schwarzjohannis- und Brombeeren mit Schlehen, Holunder, Kampfer- und Weihrauchnoten sowie eine



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Prise ätherischen schwarzen Pfeffers mit zartem Rauch, der über duftenden Blüten schwebt, einem Hauch von Fleisch und noch taufeuchten Steinen. Die ersten Sekunden am Gaumen gehören dem dichten, samtig-griffigen Tannin, Lakritz- bis fast Teernoten und einer fast schon magischen, weil „unendlich“ eleganten Säure. Dann ist alles so kraftvoll-konzentrierte wie elegante Frucht, die vor einem subtil mineralischen Prospekt geradezu vibriert. Grandios!

Sofort zugänglich und in den nächsten 15 bis 20 Jahren – mit zunehmend größerem Genuss – erst recht (2035+)!

Allergene

Sulfite

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