

## Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Beaucastel - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Counoise, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS010719

### 96 Punkte: „Klassisches Jahr mit guter Frische.“ – DECANTER

„Einer der Referenzbetriebe im Rhône-Tal sowie auf der ganzen Welt ist das Château de Beaucastel der Familie Perrin.“ – JEB DUNNUCK Wer einmal diesen großen Rhône-Klassiker von Beaucastel aus biodynamischem Anbau getrunken hat, den lässt er sein ganzes Leben lang nicht mehr los. Herkunft dieses magischen Wein aus 13 Rebsorten ist eine von Hügeln, Olivenbäumen und Trüffeleichen umgebene Naturlandschaft. Die Rebstöcke, oder besser gesagt „alten Knorzen“, wurzeln hier in Buschform tief in die Erde, deren Oberfläche im Sommer steinig weiß strahlt. Der Mistral, der hier von den Alpen entlang des Rhônetales weht, fegt regelrecht durch die Reben und lässt alles gleichmäßig reifen. Welch großartige Weine aus fantastischen Jahrgängen in Châteauneuf-du-Pape haben wir schon auf Beaucastel degustieren dürfen: Unvergessen bleiben die legendären Weine aus 1961, 1978 oder 1990! Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Cinsault und Terre Noir, Muscardin sowie Vaqueyrese: Sie bilden die Grundpfeiler des meisterlichen Blends (und wie meisterlich und herausforderungsvoll die Aufgabe der Assemblage ist, haben wir vor Ort erfahren, als wir selbst eine Cuvée zusammenstellen durften und dabei sehr frustrierende Momente erlebten ...). Welch sagenhafte Liaison zwischen einem samtig-seidigen, aber auch dichten, konzentrierten Saft und einer betörenden Frucht in unendlicher Feinheit. 2019 und warum Beaucastel so genial schmeckt: Bei allen Jahrgangstendenzen – der Jahrgang wird bereits sehnsüchtig erwartet, so viel sei vorweggenommen – sollte man nie die Eigendynamik der



verschiedenen Betriebe vergessen. Mit den Jahrgängen 2015, 2016, 2017 und 2018 standen uns warme Jahre ins Haus. Daran hat sich auch 2019 tendenziell wenig geändert. Allerdings betonen die Perrins (und dies deckt sich auch mit Jeb Dunnucks Jahrgangsbericht) die bessere Wasserversorgung. Wasserreserven im Frühjahr sorgten sogar für einen frühen Austrieb der Reben. Speziell die alten und tiefwurzelnden Reben waren frei von Trockenstress. Es gab im Spätsommer mehrere starke Regenfälle, die besonders die alten Reben davor bewahrten sich zu verschließen. Und dann ist da das Eigenleben des Château de Beaucastel. Es liegt in Courthézon, einer nördlichen gelegenen kühleren und vom windigen Mistral beeinflussten Zone Châteauneuf-du-Papes. Weitere Besonderheit sind die von Kalk durchzogenen Lehm Böden (übrigens eine Kombination, wie sie in den besten Lagen Burgunds vorkommt), die in bester Manier nach den biodynamischen Vorschriften gepflegt werden, eine Möglichkeit, die vor allem auch durch die windige Lage begünstigt wird. So gibt es auf Beaucastel etwa einen deutlich geringeren Pilz- und Fäulnisdruck, mit dem speziell Bio-Betriebe zu kämpfen haben. Während andere Winzer auf reinsortigen Grenache setzen, der in den letzten Jahren vermehrt durch zu hohe Reife und Fäulnisanfälligkeit immer aufwändiger zu kultivieren wird, bildet ein hoher Mourvèdre-Anteil einen festen Anker in der Cuvée des grand vin auf Beaucastel. Diese Rebsorte trotz der Hitze enorm und behält neben der ungemeynen Frische vor allem eine Struktur im Wein, die in reifen Jahren besonders erstrebenswert ist. Wir sind stark davon überzeugt, dass vor allem der ausgeklügelte Vinifikationsprozess der Familie Perrin maßgeblich für die Qualität des Châteauneuf-du-Pape ist. Denn alle 13 Rebsorten, die hier eingehen, werden zuvor separat angebaut, bis sie dann erst nach aufwändiger Verkostung cuvéiert werden. Und diese „finale“ Cuvée ist meisterlich! Bei diesem Ansatz, sofern man ihn denn so meisterlich beherrscht wie die Familie Perrin, lässt sich besonders auf die jeweiligen Stärken der einzelnen Trauben-Sorten im Jahrgang eingehen, die allesamt aus dem zusammenhängenden Weinberg des Château de Beaucastel stammen. Nach malolaktischer Gärung verbringt der Wein nun rund zwei Jahre im Holzfuder, um dann im Herbst 2021 freigegeben zu werden. Allein die dunkle Farbe weist auf die enorme Konzentration des Weins hin. Dabei bleibt das Bouquet total reinlich in seiner tiefen und satten Kirschfrucht (Maraschino), die von Brombeer-Gelee und Cassis ummantelt wird. Man spürt förmlich den Druck dieses Weins, der am Gaumen wartet. Und wird dann überrascht von der sich fein verteilenden Intensität des Weins, von dessen Balance zwischen immenser Frucht, mittelkräftigem Körper und feiner Säurestruktur, die sich ins muskulöse aber fein polierte Tannin einbettet. Und plötzlich tauchen Begriffe auf, wie wir sie aus kühlen und eleganten Jahren kennen. „Finesse“, „kühle intensive Frucht“, „Balance“! Vor allem scheinen aber bereits alle Parameter bestens aufeinander abgestimmt zu sein. Und hierin liegt die Stärke des 2019ers: Er verwöhnt einfach den Gaumen (und ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

**Trinkempfehlung: Wer sich von diesem Wein einige Flaschen sichern möchte, sollte unbedingt jetzt zuschlagen. Denn bis zu**

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)

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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