

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 AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Clos des Papes - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorten: Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRS170118

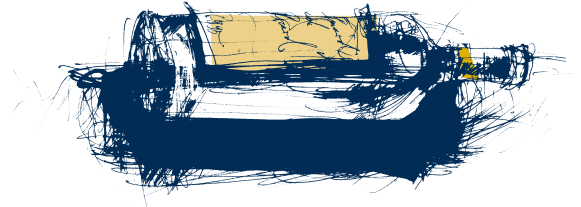
96 Punkte: „Er besitzt diese schöne Eleganz (man ist wieder an einen Grand Cru aus dem Burgund erinnert) gepaart mit großer Intensität und Länge.“ – Jeb Dunnuck

95 Punkte: „Der 2018er Châteauneuf-du-Pape ist ein weiterer grandioser Jahrgang dieses Weinguts.“ – Joe Czerwinski (Parker)

Vincent Avril produziert ungemein komplexe, terroirgeprägte, traditionelle Châteauneuf-Weine alter Schule ohne jeden Barriqueausbau (dafür umso mehr Finesse!). Dabei verwendet er sämtliche der in der Appellation zugelassenen Traubensorten, die bei ihm selbstverständlich von alten Reben stammen. Der nach Prinzipien des biodynamischen Anbaus vinifizierte 2018er Clos des Papes besteht zu einem Großteil aus Grenache und Mourvèdre. Besonders letztere spielt eine tragende Rolle, sorgt sie doch auch in wärmeren Jahrgängen für die notwendige Frische im Wein. Grenache dagegen ist das Rückgrat dieses grand vins, die entscheidende Komponente für Langlebigkeit und Struktur dieses mächtigen Weins. Vincent Avrils Klassiker sieht niemals neues Holz und Rappen. All dies, in Verbindung mit der hohen Reife des Lesematerials, ergibt einen extrem seidigen und feinen Châteauneuf-du-Pape, dessen charakteristische Aromatik stets von süßlich-reifen Früchten dominiert wird. Dieser dicht granatfarbene Rotwein zeigt bereits allein im wuchtigen Bouquet, welch Klasse 2018 an der Südrhône besitzen kann. Jeb Dunnuck fühlt sich stilistisch an 1999 und 2004 mit einer Spur 2006 erinnert, was bei einem derart „finsternen“ Jahrgang (Erklärung folgt!) wie 2018 einem Ritterschlag nebst Erhebung in den (Hoch-)Adelstand gleichkommt! Ein Wein jedenfalls, der mit 2017, 2016 und 2010 zu den größten Jahrgängen der 2000er gezählt werden muss und den Mythos Clos des Papes begründet.

Der dicht lilafarbene Clos des Papes duftet charmant, intensiv und mit feiner Süße nach Schattenmorellen, Blau- und Johannisbeeren, nach einiger Zeit auch reifen Himbeeren. Wie schon der Vorgängerjahrgang, der im Duft fast an Kirschgeist, an die konzentrierte, ätherische Essenz der Frucht (Fruchtfleisch, Kerne und Schale inklusive) erinnerte, ist die Nase auch diesmal spektakulär. Die Kirsche wird diesmal von deutlich mehr „dunklen“ Gewürzen (Zimt und Macis-Blüte, Sternanisnoten, schwarzer Pfeffer) sowie noch grünen Kaffeebohnen und Leder grundiert: phänomenal! Am Gaumen zeigt sich der 2018er mit wunderbar seidigen, fast schmelzenden hinter der hinreißenden Fruchtpräsenz (jetzt





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 AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

deutlich mehr reife, dabei frische Waldbeeren als Kirsche – Mourvèdre!). Eine feine, herrlich belebende Säureader (wer will schon ein „Absacken“ in bloße Fruchtigkeit?) zieht sich durch den Wein. Vincent Avril holt hier ein Maximum aus dem minimalen Jahrgang heraus. „Minimal“, weil sich 2018 als das „Jahr des Mehltaus“ entpuppt hat. Die schon 2017 auf die Hälfte eingeschränkte Erntemenge hat sich im Kalamitäten-Jahrgang von 2018 noch einmal verringert! Die Allokationen darf man mit Fug und Recht als „homöopathische Dosen“ bezeichnen. Was ein Jammer, bei so einem phänomenalen, hochkomplexen Wein, der uns mit seiner „magischen“ Melange von Intensität und Finesse immer weiter in seinen Bann zieht!

Dank der Kaltmazeration der Trauben, machen sich diese schon im jugendlichen Alter als vitalisierendes Element bemerkbar, zeigen sich glockenhell, präzise, niemals verkitscht. Auch 2018 ist ein vin de garde, dessen Potenzial und Kraft das Alleinstellungsmerkmal der Kreszenzen von der südlichen Rhône verdeutlicht, der allerdings jetzt schon mit großem Genuss (etwas Muße und ein entsprechend großes Glas vorausgesetzt) über einen Abend getrunken werden kann, dabei beredt und eindrucksvoll die Faszination Châteauneufs veranschaulicht. Ein funkelndes, kostbares Juwel von Wein!