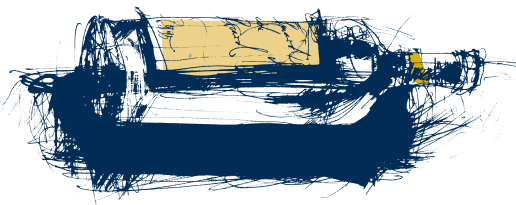


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Émilien“, rouge

Region: *Bordeaux*
Erzeuger: *Le Puy – Bordeaux Côte de Francs*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorten: *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Malbec, Merlot*
Bestell-Nr.: *FBO420218*

Le Puy ist längst Kult; denn dort entsteht „Bordeaux“, der klassischer kaum sein könnte.

100 % klassischer Bordeaux!

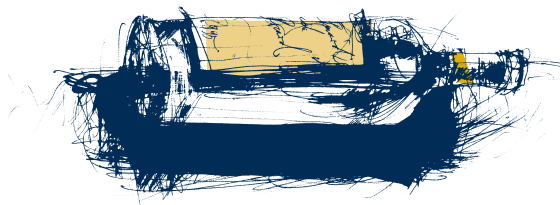
Wer sich für einen „le Puy“ entscheidet, der geht einen Schritt in die Richtung klassischer „Saint-Émilions“, wie sie früher vinifiziert wurden und wie die Familie Amoreau sie über Jahrhunderte hinweg mit geprägt hat. Schließlich beherrschen die Amoreau bereits in der 15. Generation das Weinmachen in der Region. Aber im Laufe der Zeit haben sie sich völlig unabhängig gemacht von den Strukturen und Veränderungen, die aus Bordeaux ein Big Business gemacht haben mit all dem, was dazugehört und was in den letzten 20 Jahren Bordeaux für so viele so unattraktiv gemacht hat. Bei den Amoreaus findet man daher keinerlei Appellationsnamen auf dem Etikett und ebenso wenig die Bezeichnung „Bordeaux“. Ihr Wein ist ein „Vin de France“. Und doch werden ihre Weine in der ganzen Welt geschätzt und gesucht, von privaten Sammlern ebenso wie von Spitzensommeliers. Es war ein Amoreau, der in den 1920ern damit begonnen hat, alle Trauben zu entrappen und die Weine zu verfeinern. Es waren Amoreaus, die zu den Ersten gehörten, die ihre Weinberge, die ohnehin schon immer natürlich bewirtschaftet wurden, erst biologisch, dann biodynamisch zertifizieren ließen. Es waren auch die Amoreaus, die wahrscheinlich als Erste in Bordeaux die Permakultur in ihrem Weingut eingeführt haben. Hinzu kommt die Hinwendung zu alten Bordelaiser Rebsorten wie Malbec und Carmenère, die früher in allen Weingärten beheimatet waren, mit der Reblauskatastrophe aber verschwanden, auch weil die Trauben allzu oft nicht reif wurden. Mit dem Klimawandel werden diese Rebsorten aber wieder interessant.

Das Weingut befindet sich in Saint-Cibard, rund 15 Minuten östlich von Saint-Émilion auf demselben Kalksteinplateau, auf dem auch Saint-Émilion und Pomerol liegen. Der Hügel, auf dem das Schloss thront, ist die zweithöchste Erhebung in der Region Bordeaux. Schon in der Jungsteinzeit war er besiedelt, was Relikte aus Feuerstein beweisen, die immer wieder in den Weinbergen gefunden werden. Aus der Bronzezeit stammt der Megalith-Steinkreis unweit des Schlosses, ein Festungsgraben rund um das heutige Schloss wurde von Galliern während der Römerzeit angelegt, die Ursprünge des Schlosses stammen aus dem frühen 17. Jahrhundert, die Neubauten sind von 1832. So viel zur Geschichte dieses Ortes, an dem Jean-Pierre, Françoise und Pascal heute das



Kontrollstelle: FR-BIO-01

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 AG · 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



Weingut bewirtschaften. Dort wächst dieser Traumwein, dessen Trauben von Hand gelesen und spontan vergoren werden. Er reift dann für 24 Monate in neutralen Fudern. Gefüllt wird ein Wein, dessen Most nie angereichert wurde, der ohne Schönung, ohne Filtration und seit Beginn der 1990er-Jahre mit einer minimalen Schwefelgabe unter 10 mg/l auskommt. Dieser „Bordeaux“, werte Kunden, ist Naturwein im besten Sinne, und er entsteht in dieser Form seit rund 30 Jahren. Die Amoreaus machen das, wovon heute so viel geredet wird, ganz ohne Aufhebens, nur des Weines wegen. Und der ist in seiner Klarheit, in seiner Beständigkeit und in seiner Tiefe über jeden Zweifel erhaben. Die Cuvée aus rund 80 % Merlot von mehr als 50 Jahre alten Reben mit Anteilen von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon sowie jeweils einem Prozent Malbec und Carmenère ist beispielhaft dafür, wie ein „Bordeaux“ schmecken sollte: fein und gleichzeitig intensiv, gleichsam leise und zugleich eindringlich. All das hat dieser Wein. „Le Puy“, der provokante Gegenentwurf zum internationalen Parker-Wein, ist in der Sommelier-Szene derzeit der wohl heißeste Bordeaux-Tipp“, schrieb Sascha Speicher in MEININGERS SOMMELIER über den „Emilien“ und dessen Geschwister.

Aus dem Glas leuchtet ein recht dichter, dunkel kirschroter „Bordeaux“, dessen Duft auf wunderbare Weise Frucht, Kräuter und Stein miteinander verbindet. Die Nase ist ganz klar zu verorten mit ihrer reifen Zwetschge und den Süß- und Sauerkirschen, mit dem Hauch von Zeder und den feinen Noten von Thymian und weiteren Kräutern, mit süßer Hefe und kühler Minze, Kalk und Kiesel. Am Gaumen wirkt der „Emilien“ ungemein saftig und klar, frisch und geradezu druckvoll in der lebendigen Säure. Das Tannin ist präsent und poliert, die Textur fein und elegant. Dieser Wein zeigt dabei eindrücklich, dass exzellenter „Bordeaux“ auch völlig ohne geschmacklich präsenten Holzeinfluss auskommen kann. Hier gibt es Energie statt Holz, Präzision statt Opulenz, Mineralität statt Konzentration. Dabei besitzt diese Cuvée gleichzeitig eine wunderbare Komplexität und Harmonie, sodass man aus dem Schwärmen nicht mehr herauskommt. Dieser großartige „Bordeaux“ hat Potenzial für Jahrzehnte. Er ist unfassbar gut und im Vergleich zu so vielen anderen völlig überbewerteten Bordeaux-Gewächsen geradezu ein Schnäppchen. Seit vielen Jahren ist er einer unserer absoluten Lieblingsweine!