

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



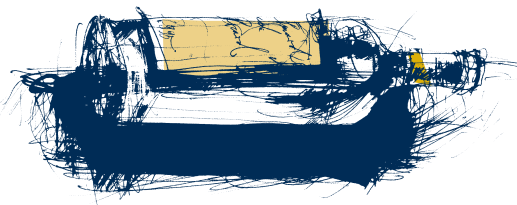
„Barthelémy“, rouge

Region: Bordeaux
Erzeuger: Le Puy – Bordeaux Côte de Francs
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bestell-Nr.: FBO420318

**„Es ist der beste Burgunder aus Bordeaux“, sagt Steven Hewison, Schwiegersohn des Besitzers Jean-Pierre Amoreau
Groß und unabhängig!**

In einer Region wie Bordeaux, wo das große Geld zu Hause ist und Grand-Cru-Classé-Weingüter von Versicherungskonzernen erworben werden, für die Tradition vor allem ein Marketinginstrument ist, wirkt ein Weingut wie das seit 1610 von der Familie Amoreau geleitete Château le Puy wie aus der Zeit gefallen. Doch wir sind unendlich dankbar dafür, dass es solche Kleinodien immer noch gibt, zeigt die Familie Amoreau doch, dass man auch auf ganz unkonventionelle Weise im größten Qualitätsweinbaugebiet Frankreichs große Weine erzeugen kann, ohne dass der Name des Gebietes überhaupt auf den Flaschen der Domaine erscheint. Der „Barthelémy“ ist wie die anderen Weine auch ein Vin de France, rechtlich also so etwas wie ein Tafelwein. Die Amoreaus schreckt das nicht, uns auch nicht, und Kenner des Weinguts erst recht nicht; d. Denn ganz ohne Zweifel hat sich das in den Côtes de Francs gelegene Château le Puy einen überaus guten Ruf erworben. Ja wenn man so will, ist dieses Weingut Kult, etwa so, wie die Domaine Clos Rougeard Kult an der Loire geworden ist. Wir erwähnen Clos Rougeard deswegen, weil man auch dort zeitlose Weine jenseits des Mainstreams erzeugt, deren Ursprung Weinberge sind, die nie einen Hauch von Pestiziden oder Herbiziden gesehen haben. Le Puy ist gleichfalls frei von solchen Substanzen. Und noch bevor die Biodynamie, der sich die Familie inzwischen verschrieben hat, in Frankreich ab den 1990ern populär wurde, hatten sich die Amoreaus in den 1950er Jahren mit den Thesen des Agronomen André Birre auseinandergesetzt, dessen Ideen gar nicht so weit von der Biodynamie entfernt lagen. Mit der Biodynamie hielten nun Kreislaufwirtschaft und Permakultur Einzug. „Das Ökosystem ist sogar noch wichtiger als die Biodynamik“, sagt Jean Pierre Amoreau. „Wenn man in einer Monokultur arbeitet, verändert das die Fauna. Am Ende hat man mehr Parasiten als deren natürliche Feinde. In wilden Gebieten gibt es indes mehr natürliche Feinde. Man muss daher wilde Gebiete um die Reben herum schaffen, um das Gleichgewicht zu erhalten.“ Entsprechend hoch ist die Biodiversität rund um die Weinberge, wie die am Haus gelegene Parzelle Les Rocs, deren mehr als 50 Jahre alte Merlot- und Cabernet-Reben auf dem gleichen Kalksteinplateau stehen, auf dem auch Pomerol und Saint-Émilion zu finden sind, nur dass es hier mehr Feuerstein gibt. Aus dem wurden schon in der jüngeren Steinzeit Waffen und Pfeilspitzen gewonnen,





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

die man in den Weinbergen immer wieder findet. Dieser Ort, die zweithöchste Erhebung von ganz Bordeaux, von der aus man den wunderbaren Blick in das Tal der Dordogne genießen kann, ist seit Urzeiten besiedelt. Davon zeugt auch ein megalithischer Steinkreis direkt am Château sowie ein Graben rund um dasselbe, dessen Ursprung auf die Gallier zurückgeht, die sich hier wohl vor römischen Soldaten verschanzt haben. Wenn die Amoreaus ihre Philosophie beschreiben, dann sagen sie: „Wir haben einen Mann im Keller und 20 Leute im Weinberg“. Im Keller setzen sie auf das vollständige Entrappen der Beeren, auf eine spontane Vergärung mit so wenig Extraktion wie möglich. Ausgebaut wird der „Barthélemy“ ohne Filtration, ohne Mostanreicherung, ohne Stabilisation oder Schönung und auch ohne Zugabe von Schwefel. Trotzdem reift der Wein über Jahrzehnte und bleibt dabei völlig stabil. Das ist Naturwein im besten Sinne, ganz ohne Hipster-Attitüden, weil die Amoreaus gesehen haben, dass so der bessere Wein entsteht.

Tatsächlich ist dieser 2018er „Barthélemy“ ein bildschöner „Bordeaux“. Es ist ein durch und durch klassischer „Rive-Droite-Bordeaux“ mit rund 85 % Merlot und 15 % Cabernet Sauvignon. Der Wein leuchtet matt in einem tiefen Kirschrot und duftet ungemein fein. Obwohl der Jahrgang hochreife, kleine, konzentrierte und süße Beeren hervorgebracht hat, meint man hier trotz der Reife sehr viel Kühle herauszuspüren. Zwetschgen, Kirschen und Waldbeeren wirken so, als wären sie gerade eben reif gelesen und angequetscht worden. Das wirkt schon im Duft knackig und ist dazu durchsetzt mit Trockenkräutern, Kalk und ein wenig Feuerstein und Grafit. Am Gaumen wirkt dieser Wein unfassbar geschmeidig, obwohl er ein prägnantes Tannin aufweist. Die Textur ist geradezu göttlich, die Saftigkeit betörend, vor allem weil sich hier Kirschen mit zerstoßenen Kirschkernen und ein wenig Marzipan mischen. Auch hier zeigt sich wieder die Kalkigkeit und vor allem eine tiefe, lebendige Mineralität in dem Wein, der noch Minuten nach dem Schlucken präsent bleibt und gar nicht enden will. Kraftvoll und dennoch subtil ist er, präzise, komplex, pur, schwebend und mit großem Trinkfluss gesegnet. Es ist wahrlich ein ganz besonderer Wein, eine „Expression Originale du Terroir“, wie es auf den Etiketten des Châteaus heißt. Treffender kann man die Philosophie des Hauses nicht beschreiben.