

Gigondas Tradition, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine la Bouïssière - Gigondas
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS150217

91–93 Punkte: „Der Gigondas Tradition 2017 ist ein Juwel von einem Wein.“ – Jeb Dunnuck

Wer einschlägige Kenner der Region fragt, der hört den Namen der Domaine La Bouïssière in einem Atemzug mit Santa Duc und Saint Cosme, wenn es um die besten „Gigondas“ geht. Die Domaine und ihre Eigner, Gilles und Thierry Faravel, sind tief in dieser Appellation verwurzelt, gleichsam ebenso tief wie die vielen alten Reben, die sie an den Hängen des großen Tales besitzen, in dem alles begann. Das Tal wird auf der Südostseite von den Dentelles de Montmirail begrenzt und auf der anderen Seite vom Col du Cayron flankiert. Die Weinberge der La Grande Bouïssière – so der Name der ersten Parzelle, die die Faravels zwischen 1963 und 1966 gepflanzt haben, umfassen sowohl einen großen Hang als auch Terrassen auf rund 300 bis 500 Metern Höhe. Die Aussicht von hier ist beeindruckend. La Grande Bouïssière besteht aus Geröllgestein des Quartärs. Die Landschaft ist karg, rau und steinig, oft steil, nach Nordwesten ausgerichtet und daher ideal gerüstet für den Klimawandel. Von Ende Dezember bis Ende Januar berühren die Sonnenstrahlen die felsigen Hänge am Weinberg kaum. Tatsächlich könnte der Klimawandel die Perspektive auf Dauer vom immer noch viel berühmteren Châteauneuf-du-Pape hin zu Gigondas als dem Premier Cru der Gegend beschleunigen. Die Weine von hier sind heutzutage tendenziell frischer, mineralischer und dabei sehr lang und sehr geschmeidig. Sie bieten einen Rahmen aus feinem Tannin und einertiefen Mineralik. „Wenn ich diese Weine trinke, fühle ich immer eine noble Strenge. Die Finesse wird durch den Duft der wilden Garrigue verstärkt, den die Blüte der Trauben auf



geheimnisvolle Weise einzufangen und aus der Luft aufzunehmen scheint“, sagt Thierry, der die Weine vinifiziert, während sein Bruder Gilles den Außenbetrieb leitet. „Eine Zeitlang hatte ich das Gefühl, gegen die raue Landschaft der Dentelles ankämpfen zu müssen“, meint Gilles, „nach und nach, im Laufe der Jahre habe ich gelernt, auf das Land zu hören. Heute sehe ich diese imposanten Klippen, die man ja auch auf unseren Etiketten findet, als Partner.“ Dort, im Schatten dieser klippenähnlichen Felsformationen reifen für diesen Wein rund 75 % Grenache und 25 % Syrah, der fast komplett aus Ganztrauben mit Stielen und Stengeln vergoren wird. Das Alter der Reben beträgt 75 Jahre. Die Trauben wurden von Hand gelesen und sortiert, kühl vorvergoren und dann langsam über einen Monat lang vergoren. 35 % wurden im Cuve, 65 % in Tonneaux in Zweit- bis Fünftbelegung ausgebaut. Wichtig ist den Brüdern, dass alles auf der Feinhefe liegt, um den CO2-Gehalt möglichst hoch zu halten, damit man später nur minimal schwefeln muss. Abgestochen wird gar nicht und umgepumpt auch nicht. Alles geschieht per Schwerkraft. Schließlich werden die Weine auch ohne Schöpfung oder Filtration gefüllt. Das Ergebnis ist ein südlicher Cru voller Anmut und Schönheit. Wenn Jeb Dunnuck hier von einem „Juwel“ spricht, übertreibt er nicht. Der 2018er „Gigondas Tradition“ ist ein Wein, der im Duft zunächst von Bleistiftnoten, also Graphit und Holzabrieb, bestimmt wird. Dann findet sich ein Hauch von Schwarztee und Veilchen, ferner das Parfum von süßen und reifen Beeren, die aber nicht so üppig oder ausladend warm wirken wie aus den südlicheren Appellationen. Stattdessen zeigen sich Pfeffer, Leder und Garrigue mit noch mehr violetten Blüten. Am Gaumen dann präsentiert sich die Cuvée elegant sowie sinnlich und gleichzeitig transparent und klar. Süßholz findet sich hier spürbar, aber eher in der zweiten Reihe. Vorne steht dunkler, würziger Tabak, ferner Unterholz und etwas von der trockenen Erde des Sommers, in der die Reben wurzeln, zusammen mit der Garrigue, die allgegenwärtig ist. Dann erst wird es fruchtig und saftig mit dunkler Frucht und reifen Himbeeren. Die mitvergorenen Stiele und Rappen sorgen für grip und kühle Noten. Die Säure ist klar und präzise, die Mineralität bewegend und lebendig. Dies ist ein Wein mit Kraft, Frische und Eleganz in perfekter Balance.

Trinkempfehlung: Zu genießen ist der Wein ab sofort. Idealerweise lässt man ihn aber noch zwei bis drei Jahre liegen. Den H

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	25 mg/l
Restzucker	0.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	49 mg/l
Gesamtsäure	5.1 g/l	Analysedatum	19.07.2019

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

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