

Cuvée des Conti, blanc

Region	Südwesten
Erzeuger	Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Muscadelle, Sauvignon Blanc, Sémillon
Bestell-Nr.	FSW040319

Cuvée des Conti – Charakter, Charme und das gewisse Extra

„Monsieur Terroir“ – Luc Conti ist zweifelsohne der lebende Beweis für die jedem Vinophilen geläufige Formulierung bzw. Formel „Terroir“, die so viel mehr als die bloße Qualität des Bodens, sondern das Zusammentreffen von Klima, Boden und Landschaft, das Zusammenspiel der meteorologischen Phänomene, der geologischen und topografischen Beschaffenheiten sowie des Faktors Mensch beinhaltet, die eine erfassbare sensorische Dimension beschreiben, die das geschmackliche Profil des Natur- und Kulturprodukts maßgeblich beeinflusst. Renommierlagen hin und Mikroklimata her, es ist der Winzer, der sie bearbeiten, der sie zu lesen verstehen muss, der dann auch im Keller weiß, was er zu tun oder unterlassen hat. Die alte Winzerweisheit „Le vigne aime le soleil, mais plus encore l'ambre de son maître“ (zu deutsch: „Die Rebe liebt die Sonne, aber noch mehr den Schatten ihres Herrn“) hat nichts von ihrer Gültigkeit verloren. Luc de Contis rund um das Örtchen Ribagnac gelegene Weinberge könnten ein Lied davon singen! Die Reben für seine „Cuvée des Conti“ wurden bereits in den 1980er-Jahren auf den Kalksteinböden mit Tonaufgabe gepflanzt und haben nun ein entsprechend formidables Alter erreicht. Für Luc de Conti ist der Boden eines von vielen Mosaiksteinchen, die seine Weine ausmachen: „Der Kalkstein sorgt für die elegante mineralische Note, der Ton für Kraft und Komplexität.“ Die sich als 2019er bemerkenswert kraftvoll zeigende Cuvée besteht aus 50 % Sémillon, 40 % Sauvignon Blanc, der Rest ist Muscadelle, eine Rebsorte, die dem Winzer ganz



Kontrollstelle: FR-BIO-16



besonders am Herzen liegt. „Diese Rebe“, so Luc de Conti, „gehört schon seit mehr als 1000 Jahren in unsere Region – und ich werde diese Tradition fortsetzen.“ Er achtet im Keller auf eine möglichst schonende Behandlung der Trauben, nach dem Entrappen folgt eine 48-stündige Mazeration, die dem Wein seine typische ausgeprägte Stoffigkeit verleiht. Fermentiert wird inahltanks bei kontrollierten 18 °C. Der Wein bleibt dann sechs Monate auf der Feinhefe, die immer wieder aufgerührt wird (Bâtonnage). Die in hellem Goldgelb erstrahlende Cuvée ist weitaus potenter als es das Schiffchen und die ruhige See auf dem Etikett annehmen lassen: kraftvoll, ausdrucksstark, auf Ananas, Akazienhonig, Birne und Quitte treffen kandierte Zitronen und etwas Cassis. Am Gaumen wiederholt sich dieses Schauspiel, die Frucht wirkt nun reifer und raumgreifender, dazu gesellt sich eine gewisse Kreidigkeit und Salzigkeit, die der opulenten und druckvollen Frucht Frische verleihen, sie revitalisieren. Im Finale weiterhin vollmundig, dabei trotz (oder gerade wegen?) der nicht unerheblichen 14 Vol.-% sehr ausbalanciert zumal sich im Abgang eine feine Bitterkeit (mit zartester Adstringenz) bemerkbar – Grapefruitzesten und ein fast wie in Tonic eingebundenes Chinin – und auch balsamische Gewürznoten, die an einen Chenin Blanc von der Loire erinnern. Ganz großartig und in Sachen Substanz und Intensität über die Maßen eigenständig!

Trinkempfehlung: Jetzt schon, vor allem als Essenbegleiter, ein Genuss. Gerne etwas kühler servieren! Potenzial bis gut 2025

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

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: DEUTDE330330

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