



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

Les Calcinaires, I.G.P. Côtes Catalanes rouge

Region: Roussillon
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.: FRO010219

Traumhaft elegant: Lionel Gaubys roter „Calcinaires“!

„Les Calcinaires“, das sind die Kalksteine, die die Welt bedeuten können, ist das Terroir von dem diese fantastische Cuvée Gérard und Lionel Gaubys erzählt. Wie bei allen Weinen dieser Domaine soll hier nicht weniger als die Essenz des Roussillons einerseits, die spezifischen Gegebenheiten der winzigen Gemeinde Calce andererseits auf Flaschen gezogen werden. Und, wir schicken es gleich voraus: Das ist auf absolut spektakuläre Art und Weise gelungen! Etwas, was sich dem geneigten Weinliebhaber auch in völliger Unkenntnis der örtlichen Gegebenheiten, sei's topografischer, sei's kultureller Natur, sofort mitteilt. Denn die Wahrheit liegt im Wein – und der ist (wie die Wahrheit auch) einfach hinreißend schön! Die Cuvée aus Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir und Carignan aus Höhenlagen von über 450 Metern über dem Meeresspiegel und von bis 90 Jahre alten Reben, die tief im besagten Kalkstein wurzeln, reift über zehn Monate lang in Beton, denn Holz wollen die Gaubys diesem bemerkenswert filigranen Wein – zum ersten Mal nach 2011 wieder mit 13,5 Vol.-% Alkohol auf der Flasche, die sich am Gaumen aber wie die 12 Vol.-% des 2014ers machen! – nicht aufbürden. Und so vermittelt dieser aus konsequent biodynamischem Anbau erzeugte Wein voller Zartheit und Finesse die Schönheit dieser malerischen Region erzählen. Ein dunkles Violetrot mit helleren Reflexen und fast schwarzem Kern schimmert im Glas, dem nach und nach der Duft von schwarzem Pfeffer, Rosenblüten auf noch warmem feuchten Graphit, dunklen Pflaumen, Maulbeeren, einem Hauch Blutorange und Lavendel entsteigt. Am Gaumen wird das Programm nahtlos fortgesetzt (absolut verblüffend, der Trinkfluss!), mit der Zeit (und mehr Luft) dabei immer wieder neu in Szene gesetzt. Der „Calcinaires“ wird immer „raumgreifender“, wobei der Raum vor allem an Tiefe bzw. Tiefenschärfe gewinnt, die mineralische Komponente die Aromen gleichsam verdichtet. Man könnte hier die Vokabel „burgundisch“ ins Spiel bringen, aber wir zücken lieber ein „okzitanisch“, denn diese spezielle Würzigkeit (dunkler Stein, Trockenblumen, eine sich in gen Schiefer auslösende dunkle Schokolade, ein Hauch Zimt) ist doch viel südlicherer Provenienz, auch wenn die samtene Kühle, die Noblesse und Präzision tatsächlich nur größte Vergleiche zulassen. Alles in allem ein Geniestreich der Gaubys: „Calcinaires“ rouge, berückend schön, Terroir pur und – aus ganzem Herzen – eine Kaufempfehlung unsererseits!

