

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: DEUTDE33 33030  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD533 33030



## ***Vieilles Vignes AOC Côtes-du-Roussillon Villages, rouge***

Region: Roussillon  
Erzeuger: Domaine Gauby - Roussillon

Rebsorten: Carignan, Mourvèdre, Syrah  
Bestell-Nr.: FRO010519

### **„Vieilles Vignes“: Die ältesten Reben wurden im 19. Jahrhundert gepflanzt!**

Die Bezeichnung des Weins – ganz schlicht „Alte Reben“ – erscheint uns bei Gérard und Lionel wie pures Understatement. Eigentlich müsste er, wenn schon, dann „Très Très Vieilles Vignes“ heißen: Immerhin sind die Reben über 125 Jahre alt! Syrah, Carignan sowie etwas Grenache Noir und Mourvèdre sind Bestandteil der Zauberformel für Gaubys unvergleichbar guten „Vieilles Vignes“. Die Grenache- und Carignanreben dieser Cuvée wurden bereits Ende des 19. Jahrhunderts angepflanzt. Vergleichsweise jung dagegen das Alter von Mourvèdre und Syrah mit ihren gerade einmal rund 30 Jahren. Gaubys Rebmaterial ermöglicht einen der spektakulärsten, finessenreichsten und trinkanimierendsten Rotweine des gesamten französischen Südens, der mit einer faszinierenden Frische und beispielhaften Mineralität gesegnet, dabei von durch und durch aristokratischem Charakter geprägt ist. Für uns ein Wein, der sich darüber hinaus möglicherweise auch noch durch das beste Preisgenussverhältnis aller großen Südfranzosen auszeichnet!

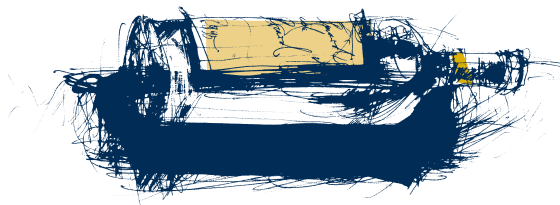
Denn nicht nur für uns zählt die relativ preiswerte Cuvée zu den schönsten Weinen der Gaubys. Weil im Preis – bei gebotener Qualität – vergleichsweise erschwinglich, ist dieser so elegante wie heißbegehrte Tropfen ab Freigabe für die Kunden, häufig schon ausverkauft. Um dem vorzubeugen, bieten wir Ihnen diesen Paradewein des Roussillons seit Jahren schon zur Subskription an. Seit 2005 erzielt diese exquisite Cuvée Spitzenwertungen mit bis zu 95 Parker-Punkten. Mit der Umstellung auf den biodynamischen Anbau wurzeln die Reben noch tiefer, sie graben sich bis zu 80 Meter und mehr in den festen Untergrund, um so an die notwendigen Nährstoffe zu gelangen. Die Bodenaufgabe ist sehr dünn, teilweise nur wenige Zentimeter stark – gleich darunter beginnt der nackte Fels. Aber zwischen den Reben wimmelt es nur so von Lebewesen im hingebungsvoll gepflegten Erdreich! Nachhaltiges Wirtschaften ist für Gauby alltäglich gelebte Realität, die sich in den Weinen, wahrhaft kostbaren Bioprodukten, immer wieder aus Neue manifestiert. Ein Umstand für den wir (und sicherlich auch Sie, werte Kunden) unendlich dankbar sind.

Zum 2019er-Jahrgang: Nachdem das Vorjahr durch enorme Trockenheit und Mehltau, speziell für Bio-Weingüter ein große Herausforderungen war, erwies sich 2019 als



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



*dankenswerter Ausgleich. Zwar fiel der Jahrgang im Roussillon bezüglich der Quantität nochmals niedriger aus als 2018, doch glichen die Ergebnisse – absolut perfektes Lesegut – jede Mengeneinbuße aus. Das Ergebnis waren hocharomatische Trauben (vor allem beim Carignan), die intensive, aber reife Tannine hervorbrachten. 2019 wird sich vor allem als echter Langstreckenläufer erweisen, dessen Komplexität und Aromenbündelung schon jetzt faszinierend ist.*

*Wir haben exklusiv vom Weingut ein Fassmuster des 2019ers erhalten und es über einige Tage beobachtet: Der „Vieilles Vignes“ besticht durch eine kompakte und von dunklen Früchten geprägte Nase. Süße schwarze Kirschen, Johannisbeeren, auch Rosen und etwas Tabak steigen aus dem Glas. Die Grundreife ist hier enorm hoch, ohne allerdings jemals ins Marmeladige zu kippen – vielmehr werden hier allerlei rezente Früchte „durchdekliniert“: dunkler Holunder, Waldbeeren, Pflaumen. Eine Gratwanderung, die Familie Gauby hier in Calce bestens beherrscht. Und so besticht dieser aromenschwere Wein doch auch durch Finesse und feinen Schliff im Bouquet. Am Gaumen zieht sich dieser Tanz auf Messers Schneide fort. Die reif wirkende Frucht befindet sich stets an der Grenze zwischen frischer Brillanz und einer mürben Aromatik. Das macht den Wein so herrlich charmant, wengleich die reifen, dabei feinkörnigen Tannine andeuten, welch großes Reifepotenzial im 2019er-Jahrgang steckt. Auch gewinnt der Wein im Glas förmlich an Frische, legt an frischen Kirschen, schwarzem Stangenpfeffer und Maulbeeren zu. Der „Vieilles Vignes“ ist saftig, von einer feinen aber dezenten Säure geprägt und besticht durch seine durch und durch klassische Aromatik, die die ganze Bandbreite des Roussillons abbildet. Bei Gaubys „Vieilles Vignes“ spürt man einfach bei jedem Schluck die Erhabenheit dieser alten Reben. Wie ein weiser Dorfältester scheinen sie auf die Unwägbarkeiten eines jeden neuen Jahrgangs die richtige Antwort parat zu haben. Dabei bleibt der Wein im Stil bei aller Kraft stets fein, von komplexer Aromatik geprägt. Im Roussillon so einzigartig und sicherlich die Spezialität der Domaine: die Abwesenheit konzentrierter und überreifer, bisweilen marmeladiger Frucht – völlig unabhängig vom Jahrgang. Kurzum: Ein wunderbar klassischer Gauby, höchst charmant, offenherzig und immer bereit für die große Bühne – chapeau!*