

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



## „Latricières-Chambertin“ Grand Cru, rouge

Region: Burgund  
Erzeuger: Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Pinot Noir  
Bestell-Nr.: FBU060518

**Jasper Morris: Bis 98 Punkte! 5\*\*\*\*\*-Wein**

Ein echter Langstreckenläufer.

93–95 Punkte: „Exzellent“ – Neal Martin (VINOUS)

Der Grand Cru „Latricières-Chambertin“ umfasst 7,35 Hektar Rebfläche. Die Domaine Rossignol-Trapet ist hier mit 0,76 Hektar bereits zweitgrößter Eigentümer und teilt sich die Parzellen mit anderen, weltberühmten Namen wie Leroy, Duroché und Trapet. Dieser Grand Cru ist in seiner Jugend stets ein wenig unzugänglicher als der „Chambertin“, braucht am längsten, um sich zu entfalten. Nach etwa einem Jahrzehnt jedoch ist das Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse und eine fabelhaft präzise Frucht im vibrierend mineralischen Gewand! Von diesem gesuchten Grand Cru – Burgundkenner wissen, dass die Gebrüder Rossignol hier Jahr für Jahr einen der spannendsten Weine überhaupt hervorbringen, der im Vergleich zu manch einem Kollegen vergleichsweise human bepreist ist – erhalten wir jedes Jahr nur eine winzige Allokation, die Mengen sind leider extrem begrenzt ...

Die großartige Lage meistert besonders wärmere Jahrgänge gut, konkurriert dann mühelos mit dem „Le Chambertin“ des Hauses. Der Neuholzanteil liegt hier seit einigen Jahren bei lediglich 50 %, denn mit der Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung stellte sich auch eine neue Sensibilisierung ein: Die beiden Brüder empfanden zunehmend, dass alle Lagen von einem niedrigeren Neuholzanteil profitieren würden, auch oder gerade die Grand Crus des Hauses.

Die alten Reben, die arbeitsintensive Bewirtschaftung, die sorgfältige Lese und die Umstellung auf die Biodynamie haben alle Weine Rossignol-Trapets auf ein nochmals höheres Niveau katapultiert, von dem wir behaupten möchten, dass dies im Jahrgang 2018 eine bisherige Bestmarke erreicht hat. Im vermeintlich warmen Jahrgang vibrieren die Weine von David und Nicolas geradezu, zeigen sich vital und frisch.

Aus dem Glas rauscht einem förmlich ein Bündel aus Schwarzkirschen, Erdbeeren und Hagebutten entgegen. Der Grand Cru besitzt eine enorme Klarheit, ist reintönig im

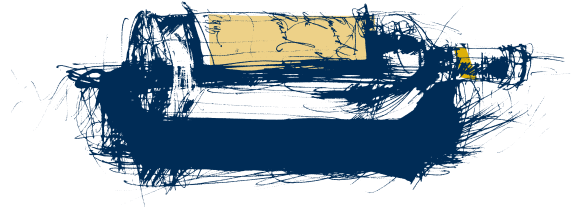


Kontrollstelle: FR-BIO-01

**Pinard de Picard GmbH & Co. KG**  
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen  
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30  
info@pinard.de

---

PINARD *de* PICARD®



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

*Bouquet und am Gaumen. Hier zeigt sich nochmals das geniale Klassifikationssystem Burgunds. Dieser Grand Cru wirkt viel eleganter als die Premier Crus des Hauses, ohne durch bloße Konzentration und Schwere zu trumpfen. Die Lage brachte keinen gewichtigeren Wein hervor, sondern einen von größerem Format und feineren Proportionen. Ein signifikanter Unterschied! Die Charakteristik des 2018er-Jahrgangs zeigt sich hier in einer fast öligen Konzentration und herrlich ausgereiften, feinkörnigen Tanninen. Die wahre Größe des Weins ist aber gerade die bei allen Parametern scheinbar widersprüchliche Leichtigkeit und die zurückgenommene Konzentration, mit der dieser Wein über den Gaumen schwebt. Ein Gänsehaut-Burgunder, der uns an die Jahrgänge 2009 und 2015 erinnert, allerdings aufgrund des feineren Holzeinsatzes in der Jugend bereits mehr Eleganz und Feinheit besitzt.*