



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

Corton Grand Cru, rouge

Region: *Burgund*
Erzeuger: *Morey-Coffinet - Chassagne-Montrachet*
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*
Rebsorte: *Pinot Noir*
Bestell-Nr.: *FBU291819*

Langstreckenläufer bester Provenienz!

Der Corton-Hügel ist einzigartiges Terroir: ganze 160,1 Hektar davon sind „Grand Cru“, davon nehmen 51,2 Chardonnay ein, die als Corton-Charlemagne deklariert werden. Der Pinot Noir wird hier als Corton Grand Cru auf die Flasche gezogen. Es gelang Thibault kürzlich durch gute Kontakte an Trauben aus dem Corton heranzukommen. Diese werden entrappt und nach rund dreiwöchiger Mazeration im großen Holz ausgebaut (für 16 Monate im typischen burgundischen Barrique. Der Neuholzanteil beträgt rund 50%).

Das Ergebnis ist ein enorm dichter und dunkelbeeriger Corton, der im hochgeschätzten Jahrgang 2019 durch enormen Extrakt und feinste Tanninstruktur zu glänzen weiß. Man muss sich regelrecht an diesen Riesen herantasten, der sicherlich mit vier bis fünf Jahren Flaschenreife erst so richtig aufblüht und dann ein Potenzial von mehr als zwei Dekaden aufweisen wird. Es ist ganz typisch für die Rotweine dieser Lage, dass sie in der Jugend eher verschlossen daherkommen. So schreibt Clive Coates MW über die Weine dieser Provenienz: „Rote Cortons benötigen Zeit um runder zu werden und reifen für gewöhnlich sehr gut auf der Flasche. Wenn sie jung sind, zeigen rote Cortons eine gewisse Strenge, ja eine fast prononcierte Kantigkeit; die Frucht besitzt eine leicht kräutrige, blattartige Qualität. Man muss sich schlichtweg gedulden, bis sich ihre Großzügigkeit erschließt.“ Aus Erfahrung um die großen Weine aus dem Corton können wir nur sagen: Geduld wird belohnt! Wir erinnern uns beispielsweise an grandiose Glücksmomente im tiefen Keller der Gebrüder Guillemot aus Savigny-les-Beaune, sich ebenfalls einer Parzelle im Corton glücklich schätzend, die uns gereifte Exemplare von magischer Ausstrahlung servierten.

