



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

„Le Blanc“ Ventoux, blanc

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Domaine de Fondrèche - Côtes-du-Ventoux
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorten: Clairette Ronde, Grenache Blanc, Roussanne
Bestell-Nr.: FRS030620

Eine fantastisch kühle Brise vom Mont Ventoux.

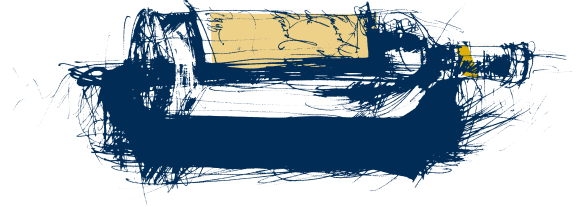
Sébastien Vincenti hat sich seit 1995 mit seiner Domaine de Fondrèche eine große Fan-Gemeinde erobert, und das nicht nur unter Weintrinkern, sondern auch unter Vertretern der nationalen und internationalen Weinkritik. Jeb Dunnuck hat den „Le Blanc“ etwa für den Jahrgang 2018 mit 92 Punkten ausgezeichnet. Wir betonen es deshalb, weil das für einen südfranzösischen Weißwein, der für unter zehn Euro zu haben ist, schlicht eine Sensation ist. Diese Bewertung belegt zudem, dass Sébastien seine Domaine zum „Referenz- Weingut“ am Mont Ventoux gemacht hat, wie Dunnuck es formuliert. Und das gilt vor allem für die Weißweine, die nicht nur von herausragender Qualität, sondern auch von singulärem Charakter sind.



Der 2020er „Le Blanc“ ist eine Cuvée aus 30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Clairette und 10% Rolle, wie der Vermentino in der Provence genannt wird. Laut Sébastien ist der Wein das Ergebnis einer seit zwanzig Jahren erfolgenden Umstrukturierung des Weinbergs, hin zu nachhaltiger und ökologischer Bewirtschaftung und der perfekten Symbiose von geeigneten Rebsorten in dem vom Kalk geprägten Terroir. Die Trauben wurden nachts geerntet und unter Stickstoff, aber ohne Schwefel langsam gepresst, zehn Tage lang kühl vorvergoren, temperaturkontrolliert vergoren und für sechs Monate auf der Feinhefe ausgebaut. Grenache Blanc und Rolle wurden im Edelstahl, Roussanne und Clairette im Holz ausgebaut. Hier ist ein Weißwein von großer Frische und noch größerer Eleganz entstanden. Der „Le Blanc“ duftet intensiv nach Limetten und Maiglöckchen, nach weißen Pfirsichen und grünen Birnen, nach Guave und ein wenig Ananas, nach weißen Johannisbeeren und geriebenem Kalk. All das zusammen ergibt eine Melange, die nicht zuletzt an dezent im Holz vergorene Weine des Sancerre erinnert, das ja viel weiter nördlich liegt. Ein aus südlichen Rebsorten „komponierter“ Wein, der Frische und Expressivität eines viel weiter im Norden vinifizierten Sauvignon Blanc in sich trägt, dabei seinen geografisch verankerten Charakter bewahrt, der sich am Gaumen in feiner Würze und seidiger Säure ausdrückt: Chapeau, cher Sébastien! Auch wenn er dort gleichermaßen die Frische beibehält wie auch die markante Aromatik und noch mehr das Kalkige, das im Duft schon so präsent war, findet sich hier doch gleichzeitig eine warme gelbe Note, eine Spur Kurkuma und etwas von Salzzitrone, was den Trinkfluss deutlich anregt und für ein tonisches Empfinden sorgt. Ein ungemein

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

köstlicher, ja beseelter Wein!