

Pommard „La Levrière“ Vieilles Vignes, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Bernard Dugat-Py – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU030419

90–92 Punkte – William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE)

17,5 Punkte – JANCIS ROBINSON „Ich verehere Burgund. Burgund, das ist eine ganz besondere Mentalität in vielerlei Hinsicht. Was ich hier so sympathisch finde, ist, dass der Mensch sich hier davon befreit hat, nur einen einzigen Geschmack zu haben. Ganz einfach, weil hier tatsächlich der Geschmack des Terroirs existiert, während es in Bordeaux eher der Geschmack einer Marke ist. In Burgund gibt es eine Rückkehr zu einer echten Weinkultur.“ (Denis Dubourdieu, einer der berühmtesten und fachkundigsten Önologen Frankreichs). Und ein solcher expressiver Ausdruck des Terroirs, der die Schönheit eines betörenden Pinot Noir idealtypisch ins Glas zu zaubern vermag, kommt aus der großartigen Pommard-Lage „La Levrière“ aus der Bernard Dugat-Py 2003 eine Parzelle erwerben konnte. Mittlerweile ist noch eine zweite, unmittelbar angrenzende hinzugekommen, die Loïc der Domaine Newman abkaufen konnte. Bernard genießt in Burgund einen geradezu legendären Ruf für die Konsequenz, mit der er sich bei der Ernte von jeder Traube „trennt“, die seinen hohen Ansprüchen nicht genügt – und sein Sohn steht ihm darin in nichts nach. Die Pinot Noirs sind in der letzten Dekade immer noch eleganter geworden, ohne ihre stilistische Herkunft zu verleugnen (ja, Holz ist vorhanden – ein langes Leben garantiert!). Es sind echte Pinot-Noir- Preziosen, die trotz ihrer muskulös-straffen Ader (und gerade in diesem Jahr) eine in mancherlei Hinsicht fast delikate Finesse und Zugänglichkeit an den Tage legen. Eine zum Teil traumwandlerisch „sichere“ Balance, die eben auch dem Pommard „La Levrière“



Kontrollstelle: FR-BIO-01



eignet und ein herrlich offensichtlicher Beleg für die These ist, dass die besten Weine von der Côte de Beaune in ihrer Komplexität, Struktur und eben auch Klasse, den besten Grand Crus der Côte de Nuits ebenbürtig sind. Der „La Levrière“ von besagten très vieilles vignes entwickelt sich im Glas mit einer sinnlichen, fast schon betörenden Üppigkeit (Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, eine zarte Blaubeersüßhe), die von würzigen Röst- und Rauchnoten (Fleisch, Mokka, ein Waldspaziergang an einem frostigen Herbstmorgen) dunkel abgetönt werden. Am Gaumen deutlich dichter, konzentrierter und – um's zur Abwechslung ganz unsinnlich zu formulieren – mit einem grandiosen Tannin-Management! Absolut seidig-samtige Gerbstoffe die bis in den Nachhall hinein nicht die „Contenance verlieren“, sondern die präzise, sehr elegante Säureader perfekt einzuhalten scheinen. Ein prachtvoller Pommard!

Trinkempfehlung: Ab 2024+ sicherlich auf einem ersten Höhenpunkt, dann bis leicht 2040+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333