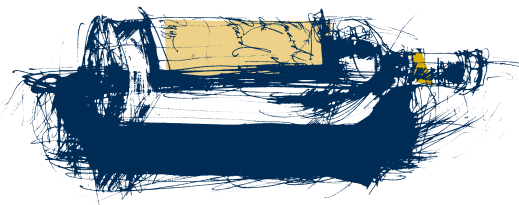


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



„Esprit Nature“ Côtes-du-Rhône, rouge

Region: Südliche Rhône
Erzeuger: Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Counoise, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FRS021220

Verführerisch fruchtiger und duftiger Naturwein aus 25 bis 30 Jahre alten Grenache-Reben

Möglicherweise ist dieser das ideale Aushängeschild und bestes Zeugnis für den Anspruch und den beeindruckenden Wandel der domaine Le Clos du Caillou. Schon Sylvie Vacherons Vater, Claude Pouizin, hatte das exzeptionelle Potenzial der Böden für Wein erkannt, ein Waldstück des einstigen Jagdreviers gerodet und mit Reben bepflanzt, die er im Einklang mit der Natur schon früh sehr nachhaltig bewirtschaftete. Seit dem Jahrgang 2000 wird biologisch gearbeitet, seit 2010 auch mit Zertifikat. Immer mehr spielt Biodynamie eine Rolle, um alles aus dem Top-Terroir herauszuholen. Ohne dogmatisch zu sein, gipfelt das in diesem ohne Schwefelzugabe erzeugten Naturwein. Ebendieser Schwefel ist es, der ja per definitionem einen biologisch-biodynamisch erzeugten Wein von einem vin naturel, einem natural wine unterscheidet. Die Reben, in diesem Jahrgang eine Cuvée aus 95% Grenache und 5% Syrah, stehen auf sandigen Böden mit den regionstypischen runden Kieselsteinen. Perfekte, reife Trauben habe man in einem entspannten Jahrgang 2020 früh lesen können; ein Jahrgang, der die ohnehin schon saftigen und eleganten Caillou-Weine begünstigt. Bestes Traubenmaterial und sorgfältige Kellerarbeit sind auch Voraussetzung, einen solch „sauberen“ Naturwein ohne jeglichen Anflug von Fehlnoten. Dafür vergoren die ganzen, perfekten Trauben spontan für 15 Tage unter schützender Kohlensäure. Man nennt diese im Cahors, Languedoc und Beaujolais schon lange verbreitete Technik macération carbonique oder auch interzelluläre Gärung. Anschließend reifte der Wein für vier Monate im Edelstahl. Herausgekommen ist ein rotvioletter Wein mit fruchtpuristischem Bouquet, das Kirsche – Amarena wie frischgepresst – und Cassis dominieren, dazu florale Noten (Akazienblüten und Rosen, weder süßlich noch überparfümiert) und ein wenig Lakritz. Darunter ein Fundament von Wildkräutern nebst lebendiger Mineralität, über allem ein Hauch von clotted cream – was ist das spannend und delikat! Saftig, hier basiert die kühle Frucht auf Zwetschgen und schwarze Johannisbeere, vollmundig und mit der nötigen seriösen Eleganz, tritt er rund am Gaumen auf, Lakritz ist auch hier wieder spürbar. Fast cremig geschmeidig und ziemlich kraftvoll geht es zu, aber zu wie Milkschokolade schmelzenden Tanninen gibt es einen herrlich präzisen Säurepfeff. Kein banales Fruchtbömbchen, denn da steckt mächtig Substanz dahinter. Auch das typisch für dieses großartige Weingut!



Kontrollstelle: FR-BIO-10