

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



„Quartz“ IGP Vin des Allobroges, blanc

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Altesse
Bestell-Nr.: FSA010219

Großer Wein auf leisen Sohlen.

Wer hätte noch vor wenigen Jahren erwartet, dass sich, wenn es um die großen Weißweine Frankreichs geht, ein Wein aus den Savoyen in die Phalanx schleichen würde? Und doch ist es so; denn wer den „Quartz“ mit dem tendenziell eher gewöhnungsbedürftigen Etikett schon einmal im Glas hatte, der unterstreicht diese Meinung. Dieser Wein betritt die Bühne auf leisen Sohlen, bedarf keiner genagelten Stiefel, um sich Aufmerksamkeit zu verschaffen. Er gehört zu jenen Akteuren, die schon allein mit ihrer bloßen Präsenz begeistern. Wie kann es sein, dass man in einem so bekannten Weinland, in dem man davon ausgehen können sollte, das längst alles entdeckt sei, doch noch einen solchen Schatz heben kann? Nun, selbst in Frankreich gibt es noch Appellationen, die fast unbekannt sind, weil sie sich so lange „im wilden Außen“ befanden. Die Ortschaft Cevins, unweit des Mont Blanc in Savoyen gelegen, gehört zu diesen in Vergessenheit geratenen und jetzt wiederentdeckten Orten. Und die Altesse, die Rebsorte, die zu 100% für die Größe des „Quartz“ verantwortlich ist, gehört parallel dazu zu den unbekanntesten großen Sorten des Landes. Gerade noch 357 Hektar sind mit ihr bestockt. „Altesse“ bedeutet auf französisch „Hoheit“ und spiegelt das einstige hohe Ansehen, das diese Sorte genoss, wider. Im Bewusstsein der Weinenthusiasten von heute kommt dies allerdings erst nach und nach wieder an. Schließlich war der Weinbau in Savoyen kaum noch existent, als die zwölf Gründer der Domaine des Ardoisières im Jahr 1997 Altesse und andere autochthone Rebsorten rundum die Ortschaft Cevins pflanzten. Sie rekultivierten alte Weinberge, reparierten Trockenmauern oder legten sie neu an, und sie pflanzten die Reben so, wie man es schon immer getan hatte, mit hoher Stockdichte (8.000 Stöcke pro Hektar) und in Einzelpfahlerziehung. Die mit Chasselas verwandte Altesse, die mit größter Sicherheit ursprünglich aus Savoyen stammt, liefert gerade einmal 20 Hektoliter pro Hektar. Sie steht in Weinbergen mit bis zu 60 % Hangneigung auf Böden aus Schiefer mit Quarzeinschlüssen, Glimmerschiefer und sandigem Löss. Nach einer kurzen kühlen Vorvergärung werden die Trauben in einer Korbpresse langsam ins gebrauchte Barrique gepresst, spontan vergoren und über 18 Monate dort ausgebaut und unfiltriert abgefüllt.

Dass man aus der Sorte und dem unfassbar schönen Terroir auch wirklich einen großen Wein würde erzeugen können, war den Enthusiasten damals eher nicht klar. Gehofft aber



Kontrollstelle: FR-BIO-01



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

hatten sie es natürlich. Es hat sich als Segen erwiesen, dass Brice Omont, das Projekt mit initiiert hat – ein immens feinfühlig, großartiger Weinmacher ist, der den savoyardischen Rebsorten wieder ihre eigene Stimme zurückgeben konnte. Bestes Beispiel: die Altesse in Form des „Quartz“. Sie zeigt eindrucklich, dass ein Wein, der in seinem Charakter einzigartig ist und der in überhaupt keine Schublade passt, so tief und in sich ruhend, so komplex und harmonisch, so stimmig und wiederum lebendig, so schwebend und gleichzeitig verwurzelt sein kann, dass man vor soviel Eigenständigkeit, Finesse und Tiefe einfach nur auf die Knie gehen kann.

Ein Wein, der schon wunderbar duftet, den Fokus aber vor allem auf den Gaumen legt, wo Textur, Struktur und Spannung die ausschlaggebenden Faktoren sind. Der „Quartz“ duftet reif und saftig nach Geißblatt und Kamille, Mirabellen, Birnen und Ananas mit einer feinen Kopfnote von Vanille und ein wenig Rauch vom Holz. Darunter lässt sich eine kühle, kräutrige und steinige Note erkennen. Am Gaumen zeigt der Wein einen ganz eigenen Charakter. In der Frucht wirkt er reif und saftig mit gelben und grünen Früchten, die von einer seidig eleganten Cremigkeit getragen werden. Durch diese Fülle an Frucht, die dabei aber immer knackig bleibt und nie ausfasert, zeigt sich die lebendige Säure, die man von einem Wein, der im Angesicht des Mont Blanc entsteht, auch erwartet. Klar wie ein Gebirgsbach, kühl und steinig, ja salzig ist der Wein und wirkt so, als würde eine leichte elektrische Spannung durch den Wein laufen, die einem bei jedem Schluck einen ganz leichten Stoß versetzt. Mineralität in Reinform zeigt sich hier, dazu eine faszinierende Länge – ein immer wieder beeindruckender und fantastischer Wein!