

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



„Argile“ IGP Vin des Allobroges, rouge

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorten: Gamay, Mondeuse Noire, Persan
Bestell-Nr.: FSA010319

Die purpurnen Flüsse ... – frisch und klar fließt dieser Rotwein aus den Savoyer Alpen.

Mit dem roten „Argile“ hat vor ein paar Jahren ein Rotwein die Weinbühne betreten, den man so noch nicht kannte. Es ist ein Charakterkopf, der in Lagen entstand, die unweit des Mont Blanc in den Savoyen zu finden sind und Frankreichs Allrounder, den Gamay, mit den zwei örtlichen Rebsorten Mondeuse Noire und Persan verbindet. Der „Argile“ ist der jugendlichste und frischeste Rotwein des Weinguts. Er ist eine Cuvée aus 65% Gamay, 25% Mondeuse Noire und 10% Persan. Die Reben stehen in terrassierten Weinbergen in den Coteaux de Saint-Pierre-de-Soucy et Saint-Jean-de-la-Porte auf Böden, die sowohl Lehm und Kalk als auch schieferhaltigen Mergel aufweisen. Die Reben wurden dort 2008 und 2009 gepflanzt und von Beginn an ökologisch, mittlerweile auch biodynamisch bewirtschaftet. Der Winzer Brice Omont und sein kleines Team vergären die Trauben samt Rappen spontan über drei Wochen hinweg bei recht kühlen Temperaturen und bauen den Wein nach der malolaktischen Gärung über neun Monate im Holzfuder aus.

Uns begeistert immer wieder die große Eigenständigkeit dieses Weines, die Klarheit und Frische, die Saftigkeit und die erdverbundene Würze, die der Wein vom ersten Moment an ausstrahlt. Veilchen findet man hier im Duft ebenso wie Granatapfelsaft und Sauerkirschen, dazu hat man das Gefühl von Eisen (etwa so wie es der „Floradix-Saft Kräuterblut“ vermittelt ...). Hinzu kommen einige typische Brotgewürze wie Anis, Kümmel und Piment. Im Hals zischt der Rotwein dann über den Gaumen, wirkt agil mit seiner lebendigen Säure und der Sauerkirschnote. Hier werden die Brotgewürze, aber auch ein Hauch von Nelke immer deutlicher. Man hat hier – auch weil der Wein ein wenig laktisch wirkt – durchaus eine Idee von Gamay und Beaujolais, wenn man den Wein trinkt. Doch da ist halt noch mehr, da ist etwas Exotisches, das sich wunderbar einfügt und den so jungen und frischen Wein zu einem echten Ereignis werden lässt.



Kontrollstelle: FR-BIO-01