

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 AC · 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



„Améthyste“ IGP Vin des Allobroges, rouge

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 11,0 % vol.
Rebsorten: Mondeuse Noire, Persan
Bestell-Nr.: FSA010418

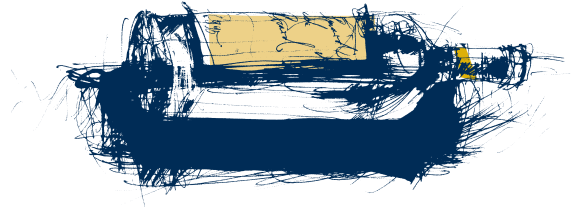
„Améthyste“ IGP Vin des Allobroges, rouge

Ein Amethyst ist ein purpurrot bis violett gefärbter Quarz – und gleichzeitig der passende Name für einen Rotwein, der sich im Glas genau in diesen Farben zeigt und zu einem nicht unbeträchtlichen Teil auf von Quarz geprägten Böden entsteht. So bildet der „Améthyste“ gewissermaßen das rote Pendant zum weißen „Quartz“ der Domaine des Ardoisières. Sie sind die Spitzenweine dieser Domaine und auch der Appellation „Vin des Allobroges“ in den Savoyen. Diese Appellation ist einer Landwein-Kategorie vergleichbar, auch wenn es hier Spitzenweine gibt. So ist das manchmal, wenn unerwartet etwas Großes entsteht. Dass dort überhaupt derartiges entstehen konnte, ist vor allem zwei Menschen zu verdanken, zum einen Denis Perroux, dem Bürgermeister des Örtchens Cevins, das mitten im Allobroger-Gebiet liegt, zum anderen dem Winzer Brice Omont. 1997 hat Denis Perroux den Entschluss gefasst, etwas gegen den sterbenden Weinbau in den Savoyen zu unternehmen. Immerhin hatte es in der ehemaligen Heimat der Allobroger schon in römischer Zeit exzellente Weine gegeben, die Plinius der Ältere genauso pries wie der prominente Schriftsteller Columella, der zwölf Bücher über landwirtschaftliche Themen verfasst hat. Noch vor 80 Jahren standen dort 20.000 Hektar unter Reben, 1997 waren es allerdings nur noch 3.000 Hektar. Dass die Weine der Region heute so gefragt sind wie wahrscheinlich selten zuvor, hat viel mit der Weitsicht von Denis Perroux und elf Mitbewohnern der Ortschaft zu tun, die über fünf Jahre hinweg die historischen Rebsorten der Gegend neu anpflanzten, sie von Beginn an biodynamisch bewirtschafteten und schließlich 2003 den noch jungen, aber sehr begabten Winzer Brice Omont verpflichten konnten, um die ersten Weine zu vinifizieren. Es sollte bis 2010 dauern, um all der Widrigkeiten Herr zu werden, die einen im alpinen Weinbau erwarten. Seitdem aber hat sich die Domaine des Ardoisières einen hervorragenden Ruf erworben, weil sie eben Weine wie den „Améthyste“ rouge erzeugt. Dieser Wein stammt von hoch gelegenen Weingärten in den Coteaux de Cevins, die von Schiefer, Glimmerschiefer, Quarz und Löss geprägt sind. Die mittlerweile 20 Jahre alten Rebstöcke der autochthonen Sorten Mondeuse Noire und Persan liefern dort gerade einmal 25 hl/ha. Die Trauben werden samt ihrer Stengel spontan, lange und recht kühl vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau vergärt der Wein über 18 Monate im gebrauchten Barrique. Ähnlich den weißen Crus der Domaine lässt sich auch beim roten Cru „Améthyste“ vom ersten Moment an eine faszinierende Komplexität und Eigenständigkeit feststellen, die sehr viel



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



damit zu tun hat, dass sich der Wein „zwischen den Welten“ zu bewegen scheint. Er ist nicht so leicht zu fassen, noch weniger leicht einzuordnen – dabei wird schnell deutlich, dass man es mit einem Rotwein von großer Schönheit zu tun hat. Zunächst überrascht der niedrige Alkoholgehalt. Kann denn ein Rotwein in dieser Preisklasse ernstlich nur 11 Volumenprozent auf die Waage bringen? Muss das nicht ein Leichtgewicht sein? Etwas eher Strenges oder gar Mageres? Mitnichten! Was den „Améthyst“ nun auszeichnet, sind Klarheit und Präzision, Frische und Energie, die man in vielen anderen Regionen und Appellationen häufig sehr lange, noch häufiger vergeblich sucht. Im Glas entpuppt sich der „Améthyst“ als reifer Wein, der sich mit Noten von roten Beeren, Kirschen und Brombeeren öffnet, mit Süßholz und Pfeffer, ein wenig roter Paprika und Tabak. Schon allein das ist begeisternd eigenständig. Noch faszinierender aber ist das Wechselspiel zwischen den bereits erwähnten Aromen, einer unglaublich präzisen und frischen Säurestruktur und einem Tannin, das wie pulverisiert erscheint, sich fein an den Gaumen anschmiegt und dabei doch grip bietet. Der „Améthyste“ ist ein wunderbares Beispiel für den Cool-Climate-Weinbau, bei dem die roten Sorten sowohl Eleganz als auch Geradlinigkeit und Erdung vermitteln. Ein fulminanter Wein, den man so schnell nicht wieder vergisst!