

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, blanc

Region: Savoyen
Erzeuger: Domaine des Ardoisières - Fréterive
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorten: Chardonnay, Jacquère, Mondeuse Blanche
Bestell-Nr.: FSA010520

Fantastische alpine und unverwechselbare Weißwein-Cuvée aus den Savoyen.

Mit rund 40% Jacquère, 40% Chardonnay und 20% Mondeuse Blanche bietet die Cuvée „Argile“ blanc einen Stoff, wie man ihn von diesem abgelegenen Weinbaugebiet vor noch nicht allzu langer Zeit nie vermutet hätte. Jacquère und Mondeuse Blanche sind native Gewächse der Region, der Chardonnay ist irgendwann dazugestoßen, aber schon lange dort heimisch. Zusammen bilden sie ein echtes trio infernale, man kann es kaum anders beschreiben – so viel Spaß macht dieser Wein bei gleichzeitig so viel Tiefe und Komplexität. Die drei Rebsorten wurden gegen 2008 und 2009 auf Böden mit Lehm und Kalk gepflanzt, die teils von schwarzem Schiefer und teils durch Schieferverwitterungsgestein geprägt sind. In den terrassierten Weinbergen der Coteaux de Saint-Pierre-de-Soucy liegen die Erträge bei rund 40 Hektoliter pro Hektar. Die biologisch erzeugten Jacquère-, Chardonnay- und Mondeuse-Blanche-Trauben wurden spontan im Edelstahl und im Holz vergoren und anschließend rund neun Monate auf der Feinhefe in großen Stückfässern ausgebaut. Im Duft ist der „Argile“ sehr frisch und klar, sozusagen mit Gebirgsbach-Qualitäten und alpiner Klarheit und Spannung. Zu Beginn duftet der Wein nach weißen Blüten und einem ganzen Obstgarten mit Birnen und Pfirsichen, Mirabellen und Äpfeln. Dann zeigen sich Salzzitronen und grüne Mandeln, etwas geriebene Haselnüsse und zerstoßener Stein. Am Gaumen bietet der Wein eine ganz leichte Süße, die aber nicht vom Restzucker stammt (der Wein ist durchgegoren), sondern vom langen Ausbau auf der Vollhefe, der auch für die wunderbare Cremigkeit des Weins sorgt. Neben dieser feinen Textur baut der „Argile“ auch am Gaumen diese alpine Spannung und Klarheit, diese brillante Säure und die tiefe Mineralität auf, die man schon im Duft erahnen konnte. Schließlich zeigt sich im langen Finale noch eine leicht pikante herbe Note, die noch einen zusätzlichen Akzent setzt. Auch bei dem 2020er-Jahrgang ist unsere Begeisterung für diesen Wein sehr groß!



Kontrollstelle: FR-BIO-01