



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: DEUTDE33 3303 0000 0000 0000 0000  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 3303 0000 0000 0000 0000

## „La Colline...“ Gigondas, rouge

Region: Südliche Rhône  
Erzeuger: Domaine des Bosquets - Gigondas  
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.  
Rebsorte: Grenache  
Bestell-Nr.: FRS260419

### Seidiger, kraftvoll-kühler Einzellagen-Grenache.

95–97 Punkte – JEB DUNNUCK 94–96 Punkte – Robert Parker's WINE ADVOCATE  
16,5 Punkte – JANCIS ROBINSON Julien Bréchets „La Colline...“, der zweite reinsortige  
Grenache (von dreien) im Portfolio seiner „Cuvées Parcellaires“ stammt von  
Scheitelpunkt des höchstgelegenen Weinbergs der Domaine des Bosquets. Die nach  
Westen exponierte, sehr kleine, von Kalkmergel geprägte Parzelle liegt auf 350 Metern  
Höhe oberhalb des Weinguts in einem nur etwa einen Hektar großen Weinberg. Um es  
gleich vorwegzunehmen – JEB DUNNUCK schreibt über „La Colline...“ (die gleiche  
Formulierung verwendet er für den anderen Grenache „Le Lieut Dit...“ mit quasi  
identischer Vinifikation): „La Colline dürfte auch zu den Spitzenweinen des Jahrgangs  
gehören.“ Und wie recht er hat! Obwohl 2019 im Schnitt durchaus wärmer als  
Vorgängerjahr ausfiel, brilliert der sonst kraftvollste Wein der Domaine des Bosquets mit  
einer (bei satten 15 Volumenprozent Alkohol) geradezu sensationellen Frische, ja Kühle.  
In der Nase duftige, fast schwebende florale Elemente (Orangenblüten und Wildrosen),  
die von intensiven, herrlich profilierten Fruchtnoten abgelöst werden: Himbeeren,  
Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, aber auch Agrumen (erst Zitronenzesten, dann tiefer,  
„üppiger“ Blutorange) und gelbe und rote Pflaumen. Dazu ein Hauch Graphit,  
Wildkräuter, Garrigue im Morgengrauen und Gewürze. Am Gaumen wirkt dieser  
Gigondas bei aller Dichte und Komplexität bemerkenswert „transparent“ (das Tannin  
ungemein seidig, aber durchaus präsent), da von einer feinen, sehr präzisen Säureader  
durchzogen. Unglaublich elegantes und nicht enden wollend langes Finale!

