

„Le Plateau...“ Gigondas, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Clairette Ronde, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS260719

Mourvèdre-Monument aus Gigondas!

95–97 Punkte – Robert Parker’s WINE ADVOCATE 94–96+ Punkte – JEB DUNNUCK 94 Punkte – DECANTER 16,5+ Punkte – JANCIS ROBINSON Das namengebende Plateau, das den Weinberg samt bewusster Parzelle beherbergt, liegt über Gigondas, nahe den Dentelles de Montmirail. Hier wurzeln fast 100 Jahre alte Mourvèdre-Reben, die um einen winzigen gemischten Satz ergänzt (Syrah, Cinsaut, Grenache und Clairette Ronde) in „Le Plateau...“ eingehen. Was Julien Bréchet an uralten Mourvèdre-Buschreben nach und nach ersetzen musste, stammt aus einer sélection massale der Mourvèdre-Spezialisten von Domaine Tempier. Das vergleichsweise schattige, von Wäldern umgebene Plateau liegt auf 225 bis 250 Metern Höhe und ist in hohem Maße dem Mistral ausgesetzt, die Temperaturen können für dortige Verhältnisse beachtlich abkühlen. Was dem Mourvèdre bekannterweise nichts ausmacht, au contraire! Der Ertrag dieser Parzelle lag für 2019 bei verschwindend geringen 10 Hektoliter pro Hektar, was gerade einmal drei demi-muids entspricht! Die Trauben wurden in der ersten Oktoberhälfte von Hand gelesen, nicht entrappt, sondern lediglich angequetscht und als Ganztrauben vergoren. Juliens Vorgehensweise ist dabei immer sehr ähnlich: Er lässt die Beeren kühl vorvergären, dann erfolgt die alkoholische Gärung temperaturgesteuert bei 28°C und die weitere Mazeration mit dem regelmäßigen Umrühren des Bodensatzes. All das dauert rund einen Monat. Danach reift der Wein 18 Monate in 600-Liter-demi-muids. Der Mourvèdre-Stilistik des tiefdunkelroten, fast opaken „Le



Plateau...“ ist das Alleinstellungsmerkmal dieser „Cuvée vraiment très Parcelleire“ aus dem Portfolio der Domaine des Bosquets. Kein anderer Wein wirkt so erdverbunden, so dicht, so konzentriert, so verschlossen. Eine Mischung deren Bestandteile ineinander eingearbeitet scheinen, dunkle Brombeerfrucht, Schwarztee, Süßholz, Veilchen, Oliventapenade, Pfeffer und abgehangenes Fleisch mit einer leichten Rauchnote, ein ganzes, sekundenbruchteilelang angesengtes Bouquet garni und eingelegte Kirschen. Die finden sich auch am Gaumen, wo der Wein noch einmal dunkler, noch fülliger, immer noch sehr verschlossen und weiterhin enorm konzentriert („ein sehr monolithisches Profil, quasi zeitlos“ – Julien Bréchet). Eng verzahnte, griffige, dabei reife Tannine sowie frische grün-reife Noten der Ganztraubenvergärung verheißen diesem Gigondas eine blendende, „zeitlos“ große Zukunft. Im Nachhall dunkle Fruchtaromen, ein Hauch von Leder, Baumrinde und Gewürze (Sternanis, Nelke, Szechuanpfeffer). Der Wein ist ein noch schlafender Gigant, ein Monument von Mourvèdre – Geduld ist hier der Schlüssel zum Paradies!

Trinkempfehlung: In einer idealen, geduldigen Welt: ab 2024–2025, dann sicherlich bis 2045+. Falls Sie nicht warten wollen: k

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55