

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: KRSAD55



„Chassignol“ Chénas, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Thillardon - Chenas
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ050319

Chénas' Ikonen-Parzelle: ein Schatz des Beaujolais! 94+ Punkte - WINE ADVOCATE

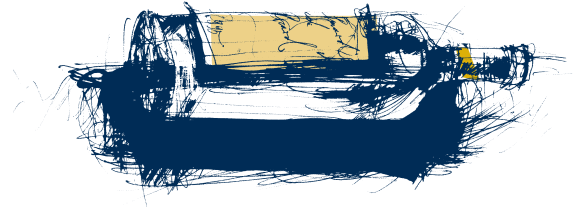
Die Spitzenlage der Gebrüder Thillardon namens „Chassignol“ beginnt direkt hinter der Domaine und zieht sich sehr steil den Hügel hinauf. Paul-Henri und Charles sind mittlerweile Alleinbesitzer des Weinbergs, er ist also eine Monopollage geworden, nachdem sie vor ein paar Jahren die letzte Parzelle von einem Nachbarn erwerben konnten. Die Trauben dieser Parzelle – mit dem Jahrgang 2019 ebenfalls auf biologische Bewirtschaftung umgestellt – fließen in den „Les Vibrations“ ein, während für den „Chassignol“ nur die besten, mehr als 90 Jahre alten Rebstöcke dieses von rosa Granit und Quarz geprägten Weinbergs genutzt werden. Und der wird ausschließlich mit Pferden bearbeitet. Der Ertrag der uralten Reben liegt bei rund 15 bis 20 Hektoliter pro Hektar. Wie bei den anderen Weinen auch wurde hier eine macération semi-carbonique angewandt, um den Wein zu vergären. Der Wein wurde später zur Hälfte in alten Fässern und zur anderen Hälfte im Zement ausgebaut. Wie alle unfiltrierten Weine des Hauses zeigt sich dieser Chénas leicht trüb im Glas, bleibt aber trotz der gedeckelt ziegelroten Farbe durchsichtig. Es ist der große Wein der Gebrüder drum zeigt er sich in der Jugend oft etwas verschossener. Weil wir hier aber im Beaujolais sind und Trinkfluss bei Thillardon oberste Prämissen bildet, kann man diesen großen Wein schon jetzt mit ebenso großem Genuss antrinken. Er braucht etwas Zeit, darf gerne karaffiert werden. Neben einem Anflug von Bleistift (Graphit) riecht es hier ein wenig nach eingelegten Senfkörnern, dazu steigen Himbeeren, Pflaumensaft und Lakritz aus dem Glas. Durch den Verzicht auf Schwefelung öffnet sich das Bouquet enorm, hat eine ganz eigene Tiefe und Aromatik. Am Gaumen zeigt sich dieser Cru – und um einen solchen handelt es sich zweifelsohne – komplex und tief in seinen Dimensionen aus Frucht und Würze, Kraft und Eleganz, Frische und Struktur. Was sich hier offenbart zeigt einmal mehr, dass die besten Beaujolais sich vor den Crus des Burgund nicht verstecken müssen. Im Gegenteil! Was man hier für einen Bruchteil der Preise im Burgund ins Glas bekommt, zeigt Größe, und wir wissen mittlerweile, dass diese Weine auch mindestens genauso gut reifen wie die aus der berühmten Nachbarschaft. Dabei transportiert uns der „Chassignol“ in eine ganz eigene Aromenwelt, die dem nicht so weit entfernten Jura und seinen Rebsorten wie Plousard und Trousseau wenn nicht genetisch, dann doch seelisch verwandt ist. Dieser Wein zelebriert die feine Säure der Rotweintraupe förmlich, legt das einengende Tanninkorsett ab und gewinnt durch den schonenden Ausbau und Verzicht jeglicher



Kontrollstelle: FR-BIO-15

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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

Additive an Vitalität, die eindrucksvoll erkennbar macht, warum viele Franzosen bei sogenannten natural wines von vins vivants, also lebendigen Weinen sprechen. Das ist ein kerniger, fruchtintensiver und doch leicht über den Gaumen fließender Wein, der ohne Schwere Kraft vermittelt. Bei all dieser Lebendigkeit und dem Fokus auf die klare Frucht darf man nicht unterschätzen, wie gut Beaujolais von großen Crus wie diesem reifen können. Sie gewinnen dann an Tiefe, Mineralität und Charakter, können den großen Pinot Noirs aus Chambolle-Musigny, Morey-St-Denis und Co. durchaus Konkurrenz bereiten und sind selbst für sehr geübte Weinnasen nur schwer voneinander zu unterscheiden. Der in Beaune lebende Kritiker William Kelley (Robert Parker's WINE ADVOCATE) weiß das alles und vergab im Vorjahr 95 Punkte, die ein Wein dieser Güte mehr als verdient!