

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: KRSAD55



## „Coup Double“ Chénas, rouge

Region: Beaujolais  
Erzeuger: Domaine Thillardon - Chenas  
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.  
Rebsorte: Gamay  
Bestell-Nr.: FBJ051119

### Funky-Time im Glas aus Chénas

Dieser neue Wein aus dem Hause Thillardon hat eine ganz besondere Vorgeschichte; denn im Jahr 2018 sind beide Thillardons, Paul-Henri und Charles, Väter je eines Zwillingspaars geworden. Haben Sie so etwas schon einmal gehört? Wir nicht, und es dürfte in der Weinwelt wohl auch einzigartig sein. Die beiden Väter haben den Wein „Coup Double“ genannt und auf dem Rückenetikett die Initialen der Namen ihrer Kinder verewigt: S. T. L. V. Der „Coup Double“ stammt aus dem Terroir von Les Boccards, einer der schönsten Parzellen der domaine, die sehr steil ist und mit Pferden bearbeitet wird. Die Reben befinden sich auf dem nach Südwesten ausgerichteten Plateau, welches das Château des Boccards umgibt – daher auch der Name. Die Reben werden seit 1990 biologisch gepflegt, also schon seit einer Zeit, in der die beiden Thillardons noch gar nicht ans Weinmachen dachten. Der Boden wird hier wie auch in vielen anderen geeigneten Parzellen mit dem Pferd gepflügt, die Lese erfolgt selbstverständlich von Hand. Der Wein wird im Keller ganz ähnlich wie die anderen Weine des Hauses erzeugt. Die Trauben werden entrappt und heruntergekühlt. Ein Teil der Trauben wird (wie im Beaujolais üblich) einer macération carbonique, also einer Kohlensäuremaishegärung unterzogen. Danach wird der andere, traditionellerweise entrappte und schon teilvergorene Anteil hinzugegeben. Die Gärkohlensäure verdrängt dann den Sauerstoff im Most. Diese Methode führt nicht zuletzt zum typisch seidigen Tannin der Beaujolais. Die Mazeration dauert etwa 14 bis zu 28 Tage. Beim anschließenden Pressen wird eine neue, moderne Vaslin-Vertikalpresse verwendet, die bei den Thillardons für noch feinere Ergebnisse sorgt. Ja, auch wenn die beiden ganz sicher zu den Naturwein-Winzern zählen, so sind sie sicher keine Ideologen, sondern Handwerker, denen ein feiner, sauber vinifizierter Wein am wichtigsten ist. Beim „Coup Double“ haben sie den Gamay zu 40% für zehn Monate im Fass ausgebaut und ohne Filtration oder Schönung, aber auch ohne weitere Schwefelung – vinifié sans intrants, wie es auf dem Etikett heißt – abgefüllt. In der Kollektion des 2019er-Jahrgangs ist dies der dunkelste aller Weine. Und doch kann man mühelos seine Zeitung durch den unfiltrierten „Coup Double“ lesen. Es lohnt sich, diesen Wein ein bis zwei Stunden vorab zu entkorken, damit sich die Fruchtintensität voll entfalten kann. Ein Karaffieren ist nicht unbedingt nötig, aber sicher zuträglich. Was da so fein aus dem Glas duftet und die Nase kitzelt, erinnert an Himbeerbräuse, duftige Mara-Bois-Erdbeeren und sogar ein wenig Hefe, wie wir es von den belgischen



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

*Sauerkirsch-Bieren, dem sogenannten Kriek kennen. Und eben von ungeschwefeltem Wein. Das regt regelrecht den Appetit an, macht Lust auf Begleitung eher fetter Speisen! Denn die Säure räumt den Gaumen regelrecht auf. Hier zeigt sich dieser Chénas dann auch betont stoffig, wird aber von der Aromatik pürrierter roter Früchte bestens aufgelockert. Mit 13 Volumenprozent Alkohol zeigt er sich mittelgewichtig, wenngleich die als funky zu bezeichnende Aromatik ein echtes Leichtgewicht suggeriert. Der rosa Granit im Boden sorgt für eine ganz eigene mineralische Spannung, der viele Quarzit für eine rauchige Note. Ganz klar, wäre der „Coup Double“ ein Musikalbum – wir würden’s zielsicher unter Funk einordnen!*