

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



„Champ de Cour“ Moulin-à-Vent, rouge

Region: Beaujolais
Erzeuger: Domaine Richard Rottiers - Moulin à Vent
Alkoholgehalt: 14,0 % vol.
Rebsorte: Gamay
Bestell-Nr.: FBJ040320

94+ Punkte (PARKER)! Ein Wein für Fortgeschrittene, der wunderbar sein Terroir widerspiegelt.

Unzweifelhaft ist das Richard Rottiers «vin de garde»; er befindet sich allerdings preislich in einem Bereich, wo anderswo im Burgund die Einstiegsweine beginnen. William Kelley (PARKER) verkostete ihn und sieht ihn mit 94+ Punkten als Favoriten der Kollektion:

„Der 2020er Moulin-à-Vent Champ de Cour hebt sich durch seine strukturelle Eleganz hervor, selbst innerhalb dieser überzeugenden range.“. Trotz seiner Erfolge ist der Winzer ein sympathischer Geheimtipp geblieben, was auch an der Herkunft seiner Gamays liegen mag. Die bereits 1924 eingerichtete AOC-Herkunft Moulin à Vent liegt im Süden des weltberühmten Weinbaugebiets und nicht in der Côte d'Or mit ihren (für Kunden wie mittlerweile auch Winzer) kaum noch bezahlbaren Einzellagen.

Beeindruckendes wird aber auch hier vinifiziert, speziell wenn man Geduld hat und den Weinen zuhören kann. Es sind keine Blockbuster, keine Marktschreier, die Rottiers in die Welt entlässt. Denn ein Geheimnis der Gamay-Traube, auf die der Bio-Winzer setzt, liegt darin, dass sie im Alter „Pinot-iert“ („il se pinote“, sagt der Winzer dazu). Zu Beginn prägt die Mineralität diese Gewächse vom namensgebenden Champ de Cour. Die Rebstöcke dieser Parzelle, eines «lieu-dit» oder «climat», wie man es hier nennt, sind bereits 70 Jahre alt und wurzeln entsprechend tief im Granit der AOC Moulin à Vent. Der Stein wurde im Herkynischen Erdzeitalter aufgefaltet, ist also ungefähr 250 Millionen Jahre alt.

Als Gemälde wäre dieser Wein ganz klar William Morris' „Strawberry thief“ – die verwünschten Hecken und die klare Erdbeer-Frucht sind förmlich zu riechen, sobald er ins Glas kommt. Der Tiefgang der alten Reben wird hier in angenehm herbe Duft-Noten von nassem Stein und Assam-Tee übersetzt. Florale Spannung könnte man ihm auch noch attestieren oder einfach: große Vorfreude auf den ersten Schluck. Seidig umhüllt der rotfruchtige und kühle Gamay dann den Gaumen. Wieder sind auch herbe Noten – diesmal: gemahlener Kaffee, Kornellkirschen und etwas Kirschlorbeer – zu schmecken. Sie stützen ein Geschmacksbild, das trotz seiner Jugend wie eine Glocke aus einem Guss wirkt. Und wie sie weigert er sich, sein ebenso helles Lied schnell verklingen zu lassen: Bim, bam, bim, bam, ich bin immer noch da!



Kontrollstelle: FR-BIO-01