

„Clos du Mont-Olivet“, Châteauneuf-du-Pape rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Mont-Olivet - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	16 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS190419

Ein kraftvoll, sonnenverwöhnter „Châteauneuf-du-Pape“ – aber mit Balance, jugendlicher Frische und festen Tanninen.

93 Punkte – VINOUS Der rote Châteauneuf-du-Pape „Clos-du Mont-Olivet“ ist Familie Sabons Klassiker. Die Cuvée ist immer von Grenache dominiert – in diesem Fall mit 78% Grenache Noir plus 11% Syrah, 8% Mourvèdre und 3% Cinsault. Die Frucht stammt aus unterschiedlichsten Terroirs der Appellation. Dazu gehören Montalivet, La Crau, Les Blachières, Coste Froide, Bois Seneseau, Palestor, Bois Dauphin, Pied de Baud, Les Bousquets, Les Parrans und Les Marine. Es ist also eine Cuvée, deren Ursprung von Norden nach Süden reicht und insofern Böden wie Quarzite, Sande, Mollasensandsteine, marine Tone, eisenhaltige Tone und Kiese mit einbezieht. Bei Familie Sabon wurden die Trauben nur teilentrappt, um dem Wein mehr Struktur zu verleihen. Die Gärfuder und Fässer wurden per Schwerkraft gefüllt. Bei der Erzeugung des „Châteauneuf-du-Pape“ wird eine maximale Extraktion vermieden; denn die Familie Sabon sucht Eleganz und Frische. Der freie Saft und der Presssaft werden getrennt vergoren und ausgebaut, gleichfalls die unterschiedlichen Rebsorten. Je nach Sorte entscheiden sich die Sabons dann für eine Reifung in großen Fudern, Beton-cuves, Edelstahl oder gebrauchten Barriques. Der 2019er Jahrgang hat die Grenache Noir besonders gefordert. Es war nach 2018 der zweite sehr heiße Jahrgang mit Hitzespitzen bis 44 °C im Schatten. Die Trauben aber haben sich gut auf die Hitze eingestellt, sind klein und fest geblieben und haben wenig Ertrag geliefert. Dafür war der Saft um so konzentrierter, sodass es „Struktur, Farbe, gesunde Trauben und einen hervorragenden Jahrgang gab“, wie Thierry Sabon es formuliert. Der schon ganz schön dunkle und dicht purpurfarbene „Clos du Mont-Olivet“ duftet intensiv nach schwarzen Früchten wie Maraschino-Kirschen, Pflaumen, vor allem Brombeeren und auch Holunder, ein wenig Schlehe und Crème de Cassis. All das ist reif, saftig und üppig, und es wird unterlegt mit Noten von Unterholz, Erde, ein wenig Teer, Cola und Schwarzwälder Kirsch. Am Gaumen wirkt der Wein so saftig wie sinnlich, so voll und opulent wie kraftvoll mit einer konzentrierten Frucht, die aber von einem markanten Tannin geführt und balanciert wird. Der Wein zeigt sich fokussiert, klar, durchaus druckvoll und angenehm fest trotz aller geradezu wollüstigen Opulenz. Es ist ganz ohne



Trinkempfehlung: Jetzt mit viel Luft genießen, idealerweise aber erst ab 2025 und dann und die nächsten 15 bis 20 Jahre.

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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333