

## Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU060219

### Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ von bis zu 85 Jahre alten Reben

89–92 Punkte – Jasper Morris (INSIDE BURGUNDY) Wenn es um „Alte Reben“ geht, dann sprechen so manche Winzer schon bei einem Rebenalter von 30 Jahren davon. Das liegt daran, dass tatsächlich im konventionellen Massenanbau die Reben dann meist ersetzt werden, weil sie anfangen, weniger Ertrag zu liefern. Winzer wie Nicolas und David Rossignol aber schätzen natürlich die alten Reben, die „Vieilles Vignes“ ihres Weinguts. Und sie sprechen erst von alt, wenn die Reben mehr oder weniger ins Rentenalter gekommen sind und um die 60 Jahre alt sind. Das meiste, was sie für ihren Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ nutzen, stammt von rund 80 Jahre alten Stöcken aus fünf unterschiedlichen Parzellen in Gevrey. Die Frucht von jüngeren Lagen kommt in den „Bourgogne“ oder wird verkauft; denn die Familie hat das Glück, über ein recht umfangreiches Lagenportfolio in Gevrey-Chambertin zu verfügen. Die Bio- und Demeter-Zertifizierung macht die Trauben besonders interessant für andere Winzer, und so können die Rossignols für sich das Beste auswählen. Für den 2019er wurden rund 50% Ganztrauben vergoren und der Wein in 90% gebrauchtem und rund 10% neuem Holz ausgebaut. Der granatrote Pinot Noir duftet verführerisch nach Pflaumen mit Vanille, nach Kirschen auf fluffigem Kuchenteig, nach warmem Waldboden und einem Hauch von Trüffel. Der Wein wirkt schon im Duft ausgesprochen sinnlich und verführerisch, was sich am Gaumen mehr als bestätigt. Dort zeigt sich aber neben der attraktiven Frucht eine vorher nicht zu erahnende griffige Festigkeit vom Tannin, das dem Wein eine exzellente Struktur verleiht, zumal die zwar reife, aber lebendige Säure für zusätzliche Spannung sorgt. Die dunkle Frucht samt süßem Fruchtkern wird hier begleitet von Veilchennoten und Kräutern, etwas Wacholder und Berberitze. Der Wein ist jetzt schon sehr attraktiv, ja so attraktiv, dass Master of Wine und Burgund-Koryphäe Jasper Morris 89 bis 92 Punkte verleiht. Und der Wein besitzt



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Trinkempfehlung: Der „Vieilles Vignes“ ist jetzt schon attraktiv, hat aber Potenzial bis 2030+.

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](mailto: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: DEUTDE33330333

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