

Latricières-Chambertin Grand Cru, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Rossignol-Trapet – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU060519

Umwertend elegant und charmant. Bewertet mit 93 bis 95 Punkten von Jasper Morris, MW.

Die Grand-Cru-Lage Latricières taucht in den Annalen Burgunds zum ersten Mal im Jahr 1508 auf. Sie bildet den Übergang von der Lage Le Chambertin hin zu den Grands Crus von Morey St. Denis (auch wenn es dazwischen noch eine kleine Premier-Cru-Lage gibt). Von den 7,35 Hektar befinden sich 0,73 Hektar im Besitz von Rossignol-Trapet. Die Reben sind mittlerweile 66 Jahre alt. Die Lage ähnelt Le Chambertin, doch der Oberboden ist etwas tiefer und dunkler. Das Grundgestein ist reiner jurassischer Kalk mit einem hohen Silikatanteil. Die Lage ist etwas kühler als Le Chambertin, was dadurch zu erklären ist, dass sich oberhalb die Combe Grisard befindet, durch die kühle Luft aus den Hügeln in den Weinberg strömt. Vielleicht ist das die Erklärung dafür, dass die Rossignols den Wein als „aérien“ bezeichnen, also als der Luft ausgesetzt. Definitiv ist der Latricières-Chambertin Grand Cru ein Wein, der nach oben strebt, ohne seine Wurzeln zu verleugnen. In seiner Jugend wirkt er immer etwas ätherischer als die anderen Grands Crus, und das zeigt sich auch 2019. Die biodynamisch erzeugte Frucht wurde mit rund 50% Ganztrauben vergoren und in burgundischen „Pièces“ mit ca. 25% Neuholzanteil ausgebaut. Der Wein wirkt herrlich attraktiv und einladend, er ist zwar tief und komplex, aber eben auch enorm frisch und klar. Vor allem Waldbeeren tummeln sich hier, reife wie knackige, frisch gepflückte wie leicht angequetschte. Sie werden begleitet von einer eleganten Holznote mit einem Hauch von Vanillecrème und Biskuit, warmem sommerlichen Waldboden, Süßholz, Zimt und Anis, violetten Blüten und ein wenig Orange. Am



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Gaumen wirkt der Pinot Noir sehr klar, sehr fein, sehr präzise und ist dabei köstlich frisch, saftig und gleichzeitig würzig, straff und intensiv mit einem griffigen, muskulösen Tannin, wie man es von einem Chambertin erwartet. Dazu aber kommt hier die feine und doch brillante Säure sowie eine tiefe Mineralität, die im Grand Cru für elektrische Spannung sorgt. Obwohl der Latricières über eine nicht zu unterschätzende Kraft und Erdigkeit verfügt, bleibt hier doch immer auch die ätherische Komponente präsent. Von Burgund-Koryphäe Japser Morris MW erhält der 2019er Grand Cru 93 bis 95 Punkte. Wenn man sich ansieht, was für Latricières anderer Weingüter mittlerweile gefordert wird, kann man nur sagen, dass dieser wunderbar balancierte Wein der Brüder Rossignol ein äußerst attraktives Angebot ist.

Trinkempfehlung: Der „Grand Cru“ sollte idealerweise erst ab ca. 2025 aus dem Keller geholt werden. Er wird sein optimales

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

<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

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003