



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 AC · 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

„Les Rougiers“ Marcillac, rouge

Region: Südwesten
Erzeuger: Domaine du Cros - Marcillac
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorte: Fer Servadou
Bestell-Nr.: FSW010416

„Les Rougiers“: Marcillacpanorama total und noch eine ganze Ecke mehr!

„Eine Hymne auf Mansois“ – *bettane+dessaube*

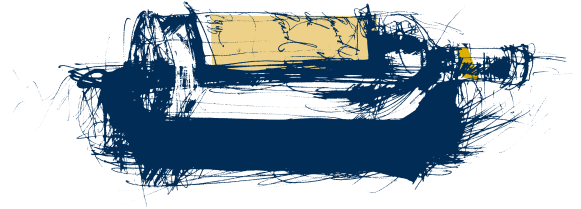
Es ist kein Zufall, dass das Flaggschiff, die (doch, trotz des bemerkenswert niedrigen Preises führt hier im Grunde kein Weg daran vorbei) Prestige-Cuvée der Teuliers, die nur in entsprechend exzellenten Jahrgängen auf die Flasche kommt, keinen sonderlich fantastischen oder ansatzweise dramatischen Namen trägt, sondern „nur“ nach den (allerdings unverwechselbaren) Böden benannt ist, auf denen die im Schnitt über 70-jährigen Rebstöcke wurzeln. Für diesen „très vieilles vignes“ werden in der Tat nur Mansois-Trauben von den ältesten, ertragärmsten Pflanzen aus den steilsten Partien im Weinberg verwendet, dessen Böden in den Höhenlagen von Kalksteingeröll, im unteren Teil von einer Mischung aus rotem Lehm und Buntsandstein (den namensgebenden „rougiers“) geprägt werden. Wie wichtig, wie sehr Teil der historischen Landschaft diese rougiers sind, kann man schon an den Gebäuden in Goutrens und den umliegenden Dörfern sehen, von denen nicht nur im Licht der Abend- oder Morgensonne ein rötlicher Schimmer auszugehen scheint: Unzählige Generationen haben sich des Buntsandsteins als Baumaterial bedient – was läge auch näher? Auch für den „Les Rougiers“ werden die von Hand gelesenen Trauben 35 Tage lang vergleichsweise kühl in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks mazeriert. Nach pigeage, remontage und délestage wird der Wein in gebrauchten Fuderfässern und einem Anteil „Neuholz“ aus französischer Eiche (dann und wann auch Kastanie) für 12 Monate lang ausgebaut und kommt dann, zwei Jahre nach der Ernte, auf die Flasche.

Der dunkelviolette, dunkelduftige „Les Rougiers“ zieht einen sofort mit einem anziehend komplexen Gemisch aus dunkler Frucht (Cassis, Waldbeeren, Schwarzkirsche und Pflaumen), kühlem Rauch, schwarzem Pfeffer, Fleisch und einer zarten Graphitnote in seinen Bann. Am Gaumen präsentiert er sich – wie zu erwarten – kraftvoll, dabei ungemein elegant, weil, trotz aller durchaus druckvollen Dichte enorm vielschichtig: wiederum Kirsche (süße, wie leicht säuerliche), wiederum Cassis (jetzt auch rote Johannisbeeren), Waldhimbeeren (wie so oft bei den Cros-Weinen auch die komplette Pflanze) und -erdbeeren und ein dunkler „Orgelpunkt“, hier ein Dreiklang aus fleischigen Noten, Stein und Gewürzen (schwarzer Pfeffer und ätherisches Süßholz). Nach einiger



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

Zeit im Glas scheint der „Les Rougiers“ an Tiefe zu gewinnen. Eine Tiefe, die sich nicht in der Verdichtung einzelner Komponenten äußert, sondern vielmehr in ihrer aromatischen Nachvollziehbarkeit und Länge (eine Art „transparenter Tiefenstaffelung“) ausdrückt, zu der sich, quasi ergänzend, dann eine gewisse erdige, an Waldboden, Rauch und Minze erinnernde herbstliche Kühle gesellt. Ein schon jetzt vollkommen entwickelter Wein (anregende, dabei im besten Sinne reife Säure, samtig-präsente Tannine) der in den kommenden Jahren immer mehr und noch schöner erblühen wird, der (man wagt es kaum zu schreiben, weil doch etwas verbraucht) den sehr speziellen, sehr eigenen Mikrokosmos „Marcillac“ aufs Schönste abbildet!