

„Le Cornillard“, Anjou blanc

Region	Loire
Erzeuger	Domaine Patrick Baudouin - Anjou
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Chenin Blanc
Bestell-Nr.	FLO050417

Ein traumhafter Chenin Blanc – lasst uns Rosenblüten in unseren Wein streuen!

Man muss schon zweimal hinsehen: In der Tat ist 2017 der aktuelle Jahrgang von Patrick Baudouins „Le Cornillard“, ein Wein, den der Winzer unter „Les Jeunes“ listet, einer seiner „jugendlichen“ Weine. Vermutlich tut er gut daran, denn häufig legt die Chenin- Blanc-Traube im Frühstadium ihres „Weindaseins“ eine eher kantige Disposition an den Tag. Sie braucht einfach eine gewisse Zeit der Besinnung und Reife, um sich zu öffnen und in aller Schönheit zu entfalten. Bei der Weinbereitung beschränkt sich Patricks Zutun auf das absolute Minimum: kein Schwefel in der Presse oder während der Gärung. Keine Zugabe von Hefe, keine Chaptalisierung. Die Trauben werden sanft gepresst, die Spontangärung findet in neuen und mehrfach belegten 400- bzw. 228-Liter-Burgunderfässern statt. Im Anschluss reift der Wein 18 Monate lang auf der Feinhefe in ausschließlich altem Holz. Die zwischen 50 und 70 Jahre alten Reben stehen hier auf Böden aus sehr altem (erdgeschichtlich befinden wir uns hier im Ediacarium, hier, speziell frankreichspezifisch, im Brioverium) Sandsteinschiefer auf dem höchsten Punkt der Gemeinde Chaudefonds-sur-Layon. Dieser 85 Meter hohe Hang mit Blick auf eine Flussschleife macht den Unterschied. Es handelt sich dabei um eine dem Wind ausgesetzte Parzelle (0,8 Hektar) mit Süd-Südost-Ausrichtung, die sich, so Patrick, in einem außergewöhnlich guten Gesundheitszustand befindet. Dass die Bodenbearbeitung dort seit dem Herbst 2016 ausschließlich mit dem Pferd geschieht, dürfte ebenfalls dazu beitragen! Patrick Baudouins ist „Le Cornillard“ – wie nicht anders zu erwarten – ganz großartig gelungen! Es lohnt sich unbedingt, den Wein ein ganze Weile lang zu belüften, da er sich über Stunden geradezu phänomenal entwickelt. Der phänomenale Trinkfluss (um es vorweg zu nehmen) ist allerdings von Anfang an da. Im Duft zu Beginn geradezu schüchtern, wie in Wachs getauchte Zitrusfrüchte, Blütennoten, hell, kühles Wasser auf noch kälteren Steinen – fast mysteriös, aber unglaublich einladend. Am Gaumen wie verwandelt: Sofort präsent, die Frucht auch hier zurückhaltend, eine wunderschöne von zartesten Honignoten abgefederte Säure, rassig, tonisch, dazu ein bemerkenswert mineralischer grip – herrlich! Mit Zeit und Luft gerät der Wein immer präziser, dreht



Kontrollstelle: FR-BIO-01



in aromatischer Hinsicht weiter auf (mittlerweile ein sonores Mezzoforte) und hat uns mit seiner „energetischen“ Harmonie (traumhaft auch die cremige, dabei transparente Textur) vollends im Griff. Nicht von ungefähr zielt das Kontraetikett der Beginn einer Ode von Pierre de Ronsard: „Lasst uns diese Rosenblüten in unseren Wein streuen, in diesen Wein lasst uns die Rosen streuen, und einander zutrinken, um dadurch die Trauer in unseren Herzen zum Schweigen zu bringen.“ Wir wissen von keinem exakteren und schöneren Chenin

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, Höhepunkt 2023 bis etwa 2029+.

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: DEUTDE33HAN

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

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