

„Le Cèdre“ Cahors, rouge

Region	Cahors
Erzeuger	Château du Cèdre - Cahors
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Malbec
Bestell-Nr.	FSW070220

2020: Eine neue Generation Cahors

„Cèdre ist seit mehreren Jahrzehnten schon der Platzhirsch Cahors und einer der großen Rotweinklassiker Frankreichs. In Verbindung mit seiner Preiskategorie lässt er eine Vielzahl an Bordeaux-Weinen geradezu unattraktiv erscheinen!“ – Ralf Zimmermann
Liebe Kunden: Schon über 20 Jahrgänge haben wir bei unserem Freund Pascal verkostet. Er vinifiziert Jahrgang für Jahrgang Weine der Spitzenklasse, die jahgangsbedingt stilistisch unterschiedlich ausfallen können, gleichwohl immer excellent schmecken, und bisweilen von der Natur so gesegnet werden, dass sie nochmals qualitativ herausragen. Das sind dann die sogenannten Jahrhundertjahrgänge. Zu den Sternstunden unseres Arbeitslebens zählt ein Besuch und Plausch mit Pascal Verhaeghe. Er ist der ideale Botschafter und „Patron“ Cahors', und dies seit mehreren Jahrzehnten, ließ damals schon viele Bordelaiser Châteaubesitzer schwitzen, die einen Blick ins nahe Tal des Lot schweifen ließen. Kein Wunder, seine Weine reifen nachweislich mehrere Jahrzehnte und entwickeln sich zu ganz großen Rotweinen, sind dabei aber zu einem Bruchteil der Preise zu erhalten, welche die großen Namen aus Bordeaux aufrufen. Und dabei steckt hier viel mehr Authentizität im Glas als bei vielen großen Häusern, die von Beratern und Önologen unterstützt einheitliche Weine hervorbringen, die einfach nur dem Marktgeschmack entsprechen sollen. Dass seine Weine heute so schmecken wie vor Jahrzehnten, diese Annahme müssen wir allerdings revidieren. Als Beweis gilt uns hier Aristoteles über 2.400 Jahre alte Weisheit „Die Schönheit ist für jedes



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Lebensalter eine andere.“, die er in seiner berühmten „Rhetorik“ erwähnte. Wie oft erwähnt Pascal bei unseren Verkostungen, wie sehr sich nicht nur die klimatischen Bedingungen, als auch sein eigener Geschmack, ja seine Vorstellungen vom perfekten Wein über seine Tätigkeit als Winzer verändert haben. Die Feinheit, ja der Trinkfluss und eine gewisse Eleganz zählen zu den Attributen, die er für erhaben ansieht, die er auch in seinen Weinen sucht. Und so mag manch Cahors-Novize verwundert sein über die Finesse und Seidigkeit, die allen Rotweinen Château du Cèdres eigen ist. Die Vorstellung davon, was großen Cahors ausmacht hat Pascal längst in seinem Kopf, er spürt sie, hat das Abbild geistig vor Augen (seine Wanderjahre verbrachte Pascal im Burgund und es war immer sein Lebenstraum, einen burgundischen Malbec zu erzeugen. In den letzten zehn Jahren hat er, dieser so im positivem Wortsinne Weinbesessene, die Alkoholgradationen im Schnitt um ein Volumenprozent absenken können.) Dass eine ökologisch nachhaltige Bewirtschaftung das Ausgangsmaterial für große Weine ist, so wie beim Tischler nur aus gutem Holz wertige Produkte entstehen, ist dem Winzer lange bewusst, er ist biozertifiziert. Unter diesen selbst gesetzten und hohen Anforderungen hat er regelmäßig zu leiden, ein feuchtreignerisches und doch warmes Jahr wie 2018 verlangte Fingerspitzengefühl ob der hohen Ausfälle durch Mehltau. Im Jahrgang 2020 macht sich der Winzer für eine frühe Lese stark. Der warme Sommer brachte eine hohe Grundreife, folglich begann Pascal die Lese Mitte September, deutlich früher als üblich. „Die Reife der Malbec-Trauben gestaltete dafür die Arbeit während der Vinifikation sehr leicht. Wir mussten einfach anwesend sein um dem Wein bei der Entwicklung seiner Ausdruckskraft der Frucht und des Terroirs zu verhelfen. Die Reife und Geduld erledigen nun den Rest.“ Bis ins Frühjahr 2023 schlummert der Wein nun im Keller des Château. In den „Le Cèdre“ 2020 geht nichts anders ein als reinsortiger Malbec. Die Reben sind hier zwischen 29 und 50 Jahre alt, reifen für 24 Monate in 50% neuem Holz. Die Fassprobe zeigt einen tief tintigen Rotwein, dessen Ränder selbst in leuchtendem lila strahlen. Die vitale Farbe des Weins spiegelt sich auch im Bouquet wider. Tapenade, ein dichtes und duftiges Bouquet aus Heidelbeermarmelade, Schlehe und Sauerkirschen zeichnet eine beerige Waldfrucht, dazu dann Maraschino-Kirschen und Pflaumenmus. Das ist konzentriert, kraftvoll, aber nie vom Holz geprägt – die Frucht überstrahlt alles! So zeigt sich der „Le Cèdre“ auch am Gaumen kraftvoll aber von sehr seidigem Tannin. Es ist schon jetzt fein poliert, lässt der Fruchtintensität und Konzentration den Vorzug. Das ergibt einen dichten, festen Cahors, der niemals übers Ziel hinauschießt. Ein Hauch Tamarinde und etwas in Kakao gehüllte Bitterorangen hallen gemeinsam mit Darjeeling-Tee aus. Manch spitzzüngiger Verkoster mag meinen, dass die alte Garde nicht mehr zu melden hätte. Wer einen derart eleganten und auf den Punkt gelesenen Cahors wie diesen im Glas hat, weiß: Von diesem Meister kann man einiges lernen!

Trinkempfehlung: Ab Freigabe im Jahr 2023, Höhepunkt wohl ab 2027 bis 2045+.

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

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

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