

„Les Anciens Francs“ Côtes de Bergerac, rouge (2018)

Region	Südwesten
Erzeuger	Château Tour des Gendres - Bergerac
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Bestell-Nr.	FSW041418

(Alt-)Meisterlich: Ein so duftiger wie kraftvoller und eleganter Cabernet Franc! 16,5 Punkte - LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Auch wenn die meisten reinsortigen Cabernet Francs heute an der Loire zu finden sind, so ist diese uralte Sorte doch ein Kind des Südwestens. Als solche findet man sie in den meisten Bordeauxweinen, wo sie Sparringspartner von Cabernet Sauvignon und Merlot ist. Luc de Conti verfügt über alte Reben, die auf einem Kalkboden mit einer Schicht von Ton im Oberboden wurzeln. Wie alle seine Reben werden auch diese seit den 1980er-Jahren biologisch bewirtschaftet. Für Luc ist es wichtig, dem Cabernet Franc eine eigene Bühne zu geben, will die dieser Rebsorte eigene duftige Leichtigkeit sowie ihre „Erdverbundenheit“ erhalten. Der Cabernet Franc wird von Hand gelesen, sortiert und dann vollständig entrappt. Nach dem Einmischen und der spontanen Vergärung wird der Tresterhut zunächst mehrfach täglich untergetaucht. Während der langen Mazeration von 40 Tagen erfolgt eine Mikrooxygenation des Mosts unter dem Tresterhut, bei der reiner Sauerstoff zugeführt wird, was zu einer Verfeinerung der Gerbstoffe führt. Nach der Mazeration wird der Wein über zwölf Monate in einem 30-Hektoliter-Fuder ausgebaut. Was hier entsteht, ist ein Cabernet Franc, der gleichzeitig fein und elegant sowie leicht erdig und fruchtig wirkt – ein wunderbarer Ausdruck dieser Rebsorte, ganz unverfälscht, lebendig und fein. Während man de Contis Sauvignons Blancs ganz klar im Süden verorten kann, verhält es sich bei seinem „Les Anciens Francs“ durchaus anders. Er könnte auch aus einem etwas wärmeren Loire-Jahrgang stammen und hat nur wenig mit den vielen extrem dicht gewobenen und im Holzfass ausgebauten



Kontrollstelle: FR-BIO-16



Cabernet Francs zu tun, wie sie seit einigen Jahren vor allem im Süden der Toskana auf die Flasche zieht. Luc hat unserer Meinung nach den ganz eigenen Charakter dieser Sorte aufs Schönste interpretiert. Der Wein ist angenehm komplex, aber nicht „verkopft“, bietet viel Frucht von frischen Brombeeren und Johannisbeeren, von Johannisbeergelee, einem Hauch von Paprika, Waldboden und feinen Röstnoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein dank der Art des Ausbaus elegant und rund mit fleischiger Frucht und einer seidigen Säure. Der Kalkstein und die alten Reben sorgen für Vitalität und viel Energie in diesem geradezu zeitlos schön wirkenden Cabernet Franc.

Ab sofort uns bis sicherlich 2028+ mit Genuss zu trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	27 mg/l
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	84 mg/l
Gesamtsäure	5,9 g/l	Analysedatum	15.05.2020

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

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: DEUTDE33HAN

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