

„Calcinaires“ IGP Côtes Catalanes, rouge

Region	Roussillon
Erzeuger	Domaine Gauby - Roussillon
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Carignan, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRO010220

Traumhaft elegant: Lionel Gaubys roter „Calcinaires“!

„Les Calcinaires“, das sind die Kalksteine, die die Welt bedeuten können, ist das Terroir von dem diese fantastische Cuvée Gérard und Lionel Gaubys erzählt. Wie bei allen Weinen dieser Domaine soll hier nicht weniger als die Essenz des Roussillons einerseits, die spezifischen Gegebenheiten der winzigen Gemeinde Calce andererseits auf Flaschen gezogen werden. Und, wir schicken es gleich voraus: Das ist auf absolut spektakuläre Art und Weise gelungen! Etwas, was sich dem geneigten Weinliebhaber auch in völliger Unkenntnis der örtlichen Gegebenheiten, sei's topografischer, sei's kultureller Natur, sofort mitteilt. Denn die Wahrheit liegt im Wein – und der ist (wie die Wahrheit auch) einfach hinreißend schön! Die Cuvée aus 50% Mourvèdre, 30% Syrah, 10% Grenache Noir und 10% Cinsault aus Höhenlagen von über 450 Metern von bis 90 Jahre alten Reben, die tief im besagten Kalkstein wurzeln, reift über zehn Monate lang in Beton, denn Holz wollen die Gaubys diesem bemerkenswert filigranen Wein – zum ersten Mal nach 2011 wieder mit 13,5 Vol.-% Alkohol auf der Flasche, die sich am Gaumen aber wie die 12 Vol.-% des 2014ers machen! – nicht aufbauen. Und so vermittelt dieser aus konsequent biodynamischem Anbau erzeugte Wein voller Zartheit und Finesse die Schönheit dieser malerischen Region erzählen. Ein dunkles Violetrot mit helleren Reflexen und fast schwarzem Kern schimmert im Glas, dem nach und nach der Duft von weißen Pfeffer, Rosenblüten auf noch warmem feuchten Graphit, Walderdbeeren und reifen, saftigen Himbeeren, Maulbeeren, einem Hauch Blutorange und Lavendel entsteigt. Am Gaumen wird das Programm nahtlos fortgesetzt (mit absolut hinreißendem Trinkfluss!), mit der Zeit (und mehr Luft) dabei immer wieder neu in Szene gesetzt. Der „Calcinaires“ wird immer „raumgreifender“, wobei der Raum vor allem an Tiefe bzw. Tiefenschärfe gewinnt, die mineralische Komponente die Aromen gleichsam verdichtet. Man könnte hier die Vokabel „burgundisch“ ins Spiel bringen, aber wir zücken lieber ein „okzitanisch“, denn diese spezielle Würzigkeit (dunkler Stein, Trockenblumen, „Himbeerpfeffer“, ein Hauch Zimt) ist doch viel südlicherer Provenienz, auch wenn die samtene Kuhle, die Noblesse und Präzision tatsächlich nur größte Vergleiche zulassen. Alles in allem ein Geniestreich der



Gaubys: „Calcinaires“ rouge, beruückend schön, Terroir pur und – aus ganzem Herzen – eine Kaufempfehlung

Trinkempfehlung: Ab sofort, karaffiert macht er noch mehr Spaß, Potenzial bis sicherlich 2029+

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	8 mg/l
Restzucker	0.4 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	23 mg/l
Gesamtsäure	4.3 g/l	Analysedatum	11.06.2021

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