

## Côtes du Rhône, blanc (2020)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine la Bouissière - Gigondas
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FRS150820

### Côtes-du-Rhône, doch mit dem Terroir von Gigondas – brillanter neuer Weißwein der Faravels!

Die Bestimmungen, die für die jeweiligen französischen Appellationen gelten, haben viel für sich. Im Falle der Heimat von Gilles und Thierry Faravel definieren sie sehr präzise, was ein Gigondas sein soll und was nicht. Doch macht es genauso viel Sinn, solche Vorschriften immer mal wieder anzupassen, zum Beispiel im Falle der Weißweine, die es neben den Rotweinen zwar im benachbarten Châteauneuf-du-Pape gibt, nicht aber in Gigondas. Die Nachfrage nach Weißweinen aus der Region aber wird immer größer. Gilles und Thierry Faravel befriedigen diese Nachfrage seit einigen wenigen Jahren zumindest in Teilen insofern, als sie einen wunderbaren Weißwein erzeugen. Die Trauben der Rebsorte Clairette Blanc stammen zwar aus Gigondas, der blanc muss aber als Côtes-du-Rhône angeboten werden. Sicher wäre es schöner, wenn der Name der Herkunft auch das Etikett zieren dürfte. Doch was letztlich zählt, ist der Inhalt der Flasche, und die hat es in sich. Clairette ist eine der ältesten Sorten des französischen Südens, was man unter anderem auch dadurch belegen kann, dass sie so viele unterschiedliche regionale Namen aufweist. Dazu gehören zum Beispiel Petit Blanc, Osianka, Blanc Laffite und – nicht ganz unbekannt – Blanquette de Limoux. Erwähnt wird die Sorte als „Clairette“ wohl erstmals im Jahr 1575. Sie ist eine sehr typische hochwertige Sorte, die viel Würze mit einer reifen Frucht verbindet. Sie widersteht der Hitze des Südens und kann gut ihre Säure konservieren. Zudem reifen Weine aus dieser Sorte über viele Jahre. Dass der weiße Côtes du Rhône der Faravel'schen Domaine la



Bouïssière ein bemerkenswertes Potenzial besitzt, ist sofort offensichtlich. Es zeigt sich viel Sinnlichkeit in diesem Wein, der sich mit Noten von Süßholz und Geißblatt, Bienenwachs und reifer Zitrone, ein wenig Pfirsich und Vanille öffnet. Er kleidet den Gaumen aus, wirkt reichhaltig, rund, lang und intensiv, ist dabei aber voller Energie und gesegnet mit einer reifen, aber lebendigen Säure, die für Schub und Energie sorgt. Obwohl der Côtes-du-Rhône durchaus eine gewisse südliche Opulenz zeigt, bleibt er leichtfüßig, frisch und finessenreich. Das muss man erst einmal hinkriegen. Aber es sind eben die Faravels, die sich dieser Sorte gewidmet haben. Und dann nimmt es nicht wunder, wie viel Harmonie in diesem Wein steckt!

Zu genießen ist der Wein ab sofort. Eine Karaffe und viel Luft sollte man ihm allerdings gönnen. Höhepunkt ab ca. 2024 bis 2032+.

Allergene

Sulfite

---

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](mailto: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