

Corton Grand Cru „Le Rognet et Corton“, rouge (2020)

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Pierre Guillemot - Savigny-les-Beaune
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU260820

92–94+ Punkte - PARKER | 91–94 Punkte - INSIDE BURGUNDY

92–94+ Punkte: „deep and concentrated wine that's layered and velvety ... long, nicely defined finish.“ – William Kelley (Robert Parker's Wine Advocate) 91–94 Punkte: „A powerful Corton which will take time to emerge.“ – Jasper Morris MW (WineInside Burgundy) Wenn man nach der ganzen Reihe hervorragender „Savigny-lès-Beaune“ bei dem Wein aus der 0,3 Hektar umfassenden Parzelle aus dem „Le Rognet et Corton Grand Cru“ ankommt, dann erschließt sich wieder einmal eindrücklich, was Terroir ist und was die Unterscheidung von Premier Cru und Grand Cru bedeutet. Savigny mit seinen Schichten aus Kies, alluvialem Schwemmland und Sand ist einfach noch einmal etwas anderes als der Corton mit seinem Eisenoxid im kargen Kalkstein und Kalkmergel. Dieser hier sticht gänzlich aus dem Portfolio heraus. Dabei verstehen es die Guillemot-Brüder hervorragend, auf die speziellen Bedürfnisse der Lage einzugehen. Es habe aber, so sagen sie selbst, fast 20 Jahre gedauert, bis sie es wirklich verstanden hätten, so unterschiedlich präsentierten sich Böden, Exposition und Wein im Gegensatz zum Heimatort. Die Lage „Le Rognet et Corton“ befindet sich innerhalb eines U-förmigen Berges oberhalb der Gemeinden Ladoix- Serrigny, Aloxe-Corton und Pernand-Vergelesses. Die Domaine Pierre Guillemot besitzt dort etwa auf halber Höhe des Hangs ein 0,33 Hektar großes Filetstück mit Reben, die im Wesentlichen vor 60 Jahren gepflanzt wurden. Die Lage zeichnet sich durch einen hohen Anteil von Eisenoxid im entsprechend roten Kalkmergel aus, der mit braunem Lehm bedeckt ist. Dieser Pinot Noir unterscheidet



sich farblich heuer nicht allzu sehr von den Savignys (wir erinnern an 1929 und „les robes de siècle“, den letzten so farbintensiven Jahrgang, mit dem sich laut Frédéric Weber von Bouchard 2020 vergleichen ließe), wirkt aber noch dichter, deutlich kühler. Das zeigt sich auch in der Nase, wo man von den eher fruchtbetonten Kreszenzen aus Beaune nun zu einem Wein wechselt, der Terroir pur zu bieten vermag. Die Frucht wirkt kühl und dunkel mit Schwarz- und Sauerkirschen, Brombeeren, dann aber auch Himbeeren, dazu Süßholz und ein zarter Schleier floraler Noten (Rosenblüten), die in kühlem, pudrig-kalkigem Stein, Wildbret und Rauch aufgehen, noch etwas später dann ein von Tannen- und Kiefernadeln bedeckter Waldboden (zart harzig und balsamisch frisch, fast Zirbe). Die Guillemots haben hier mit 50 % Rappenanteilen gearbeitet, was sich in einer „Extraportion“ Kräuterwürze und konzentrierter Kühle manifestiert. Am Gaumen dann eine fast schon unbändige, dabei äußerst kultivierte, da – trotz aller geradezu himmelschreienden Jugendlichkeit – wie mit dem Meißel definierte Kraft, enorme Komplexität und Tiefe, Lebendigkeit (eine vitale Säure von Guillemots Gnaden), Druck und ein sinnlicher Fruchtkern, der die Zeiten, zumal mit dieser Entourage, brillant überdauern wird. Ein wirklich traumhafter Corton aus dem Hause Guillemot, ein echter Grand Cru, und dafür, dass solcherlei Weine über die Maßen rar sind, zu einem erstaunlich fairen, um nicht zu sagen günstigen Preis.

Diesen Wein sollte man nach Möglichkeit 5, vielleicht sogar 10 Jahre einfach beiseitelegen und ihm die Zeit gönnen. Bis sicherlich 2057+.

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

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: DEUTDEDB595

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: KRSADE55