

Givry 1er Cru „Clos du Bois Chevaux“, rouge (2020)

| | |
|---------------|------------------------|
| Region | Burgund |
| Erzeuger | Domaine Joblot - Givry |
| Alkoholgehalt | 14,3 % vol. |
| Rebsorte(n) | Pinot Noir |
| Bestell-Nr. | FBU040720 |

„Clos du Bois Chevaux“: Bereits seit dem 13. Jahrhundert urkundlich bekannt!

Master of Wine Jasper Morris und Verfasser der Burgundbibel „Inside Burgundy“, weist auf die große Historie dieser Lage zurück. So finden sich dank des Zisterzienserklosters La Ferté bereits im 13. Jahrhundert Belege für den „Clos du Bois Chevaux“. Heute gehört der rein mit Pinot Noir bestockte, 13,58 Hektar umfassende Cru jedoch nicht mehr den Mönchen, sondern drei domaines. Die Gemeinde Givry im Süden Burgunds, der Côte Chalonnaise, gleicht einem echten Amphitheater an großartigen Lagen. So reihen sich alle Spitzenlagen L-förmig um den Gemeindegarten. Der 1er Cru „Les Bois Chevaux“ ist nach Osten ausgerichtet und mit 20-jährigen Reben bestockt. Er liefert den vielleicht schlanksten und geradlinigsten der Lagenweine des Hauses. Hélène Sarkis, eine hochbegabte Önologin, die Juliette in ihren Arbeiten seit jüngstem als Regisseurin unterstützt und zuvor Stationen bei Biodynamikern wie Zindt-Humbrecht im Elsaß oder Marie Thérèse Chappaz (Wallis) absolvierte, hat an diesem Cru wahrlich ihre Freude: „Dieser Cru bekommt deutlich weniger Sonnenstunden ab als Cellier aux Moines oder die Parzellen für den Préface. Außerdem besitzt er einen Typ Kalk, der etwas kälter ausfällt, weniger Wärme speichert. Das ergibt einen unglaublich feinen Pinot Noir.“ Das zeigt sich auch bei unserer Fassprobe vergangenen Spätherbst. Der Vertreter des 2020er-Jahrgangs duftet fein nach Cassis, Zwetschgen und roten Weinbergspfirsichen. Auch ein Hauch roter Frucht taucht auf sowie etwas Nelke und Kardamom. Das ist kein Dampfhammer-Pinot-Noir, sondern ein sehr saftiger



und fast schon schmeichlerischer Givry. Wäre da nicht die so besonders feine Kalkader, die ihm besonders im jugendlichen Stadium auch grip verleiht. Die kühle Aromatik kommt uns als Finesse-Liebhabern höchst entgegen. Er hat nicht ganz die Anlagen zu einem Wein für „zwei Dekaden und mehr“ wie die von doppelt so alten Reben stammenden Crus „Clos du Cellier aux Moines“ und „Servoisine“, betört dafür aber gerade in der Jugend mit seiner Rassigkeit und dürfte auch ansonsten über mindestens ein Jahrzehnt schönste Weinerlebnisse vermitteln. Ein puristischer Wein, voller Vitalität, dessen animierende Aromatik und fast hedonistische Ausprägung die Delikatesse dieses Crus früher als gewohnt zum Vorschein bringen. Unser geheimer Favorit der 2020er-Kollektion!

Zu genießen ab sofort (idealerweise um 14–16°C) bis nach 2034+.

| | | | |
|-------------|----------|--------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Analysedatum | 14.12.2021 |
| Restzucker | 0,1 g/l | | |
| Gesamtsäure | 10,1 g/l | | |

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