

## „Chrysope“ Minervois, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine des Aires Hautes - Minervois
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA020819

### Fauna, Flora, Sonne: Gilles Chabberts Hymne auf die Schönheit des Minervois

Über eine lange Zeit hinweg war es Gilles Chabbert ein Graus, sich mit all den Anforderungen an die biologische Landwirtschaft auseinanderzusetzen. Keineswegs störten ihn die Anforderungen im Weinberg, da war er schon lange „bio“. Ihn nervte die Bürokratie. Mittlerweile ist er milder und langmütiger geworden, stellte sich nach und nach darauf ein, denn es ist ihm wichtig, dass die Menschen seine ökologische Arbeit erkennen und sie ihm auch abnehmen. Geradezu sinnbildlich verkörpert das sein „Chrysope“, eine Cuvée aus 70 % Syrah und 30 % Grenache, die nach der grünen Florfliege („Chrysope verte“) benannt ist, deren Arbeit im Weinberg kaum zu unterschätzen ist. So hat er diesen im mittlerweile dritten Jahr bio-zertifizierten Wein, der nicht als „Domaine des Aires Hautes“ gelabelt ist, sondern unter seinem eigenen Namen erscheint, der Flora und Fauna seiner Weinberge gewidmet und außerdem der Sonne, die für das Leben darin verantwortlich ist. Gelesen wurde von Hand, danach sortiert, und die beiden Rebsorten wurden getrennt voneinander vinifiziert. Dabei wurden beide Sorten komplett entrappt und eingemaischt, dann zunächst über 72 Stunden hinweg kühl vorvergoren, und nach langsamer Erwärmung setzte die Gärung spontan ein und verlief über 24 Tage hinweg. Der Ausbau erfolgte dann im neutralen Zement und Fuder. Entstanden ist ein tiefdunkler, violett schimmernder Wein, der nach Veilchen und nach Erde, nach Brombeeren und nach Zwetschgen, nach leicht feuchtem Unterholz und dunklem würzigen Tabak duftet. Am Gaumen zeigt der „Chrysope“ sich nach dieser erdigen Attacke erstaunlich elegant und sinnlich. Der Wein ist dabei durch und durch geprägt vom Syrah mit seiner violetten Frucht, mit seiner Kraft und Fülle, mit der leicht fleischigen und wiederum an Veilchen erinnernden Note, die vom Süßholz der Grenache begleitet wird. Trotz der Dichte und Kraft ist die Cuvée frisch



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Trinkempfehlung: Ab sofort (etwas Luft ist nie falsch!) bis etwa 2027+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

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