

„Cuve 46“ Costières de Nîmes, rouge (2021)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Château Mourgues du Grès - Côtiers de Nîmes
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre
Bestell-Nr.	FRS051021

Viel Cinsault von alten Reben, eine knackig dunkle Frucht und ein präsenten Tannin sind die Eckpfeiler dieser kraftvollen

Mit der „Cuvée 46“ ist bei François Collard auf Mourgues du Grès vor ein paar Jahren ein neuer Typ von Wein entstanden, der mit seinem Verzicht auf Schwefel bis zur Füllung, wo er ganz minimal eingesetzt wird, noch einmal eine weitere Dimension in Collards minimalistische Arbeit im Keller bringt. Das geht selbstverständlich nur, wenn man im Weinberg penibel arbeitet, und wer schon mal in den biologisch geführten Gärten des Châteaux gestanden hat, der weiß, dass das bei Collard der Fall ist. So nutzt er hier alte Cinsault-Reben als Basis und bringt sie später mit ein wenig ebenso alter Grenache und einem Hauch Syrah zusammen. Die Reben stehen in den Costières de Nîmes zwischen Rhône und der beginnenden Garrigue-Landschaft auf Böden, die durch „Galets roulés“, also den typischen großen runden Kieseln der Südrhône charakterisiert sind. Vergoren werden die entrappten Trauben später jeweils spontan und unabhängig voneinander, sie werden klassisch zwischen zwei und drei Wochen vergoren und reifen dann in neutralen Cuves zwischen sechs und neun Monaten, bevor die Assemblage im Cuve 46 stattfindet. Und genau nach diesem Zement-Bottich ist auch der Wein benannt. Die Cuvée duftet wie ein Gang durch eine herbstliche südfranzösische Landschaft, die einen Tag Regen hinter sich hat und bei der die Feuchtigkeit aus dem Boden dampft. Garrigue findet sich hier ebenso in der Nase wie Laub und Moos, Kräuter, Gewürze wie auch ein Hauch von Nelken, Zimt und Sternanis in Verbindung mit dunklen reifen Beeren, nassem Stein und zerstoßenen schwarzen Oliven. All das ist



Kontrollstelle: FR-BIO-01



vorzüglich miteinander verwoben und wird durchzogen von einer feinen lebendigen und präsenten Säure, die sich in der knackig wirkenden dunklen Frucht findet. Geradezu vibrierend wirkt der Wein am Gaumen. Die Frucht wird hier noch mehr, als im Duft erahnbar, von dunklen Gewürzen begleitet, von dunklem Tabak und auch wieder von ein wenig schwarzer Oliventapenade. Dabei ist die Frucht trotz ihrer knackigen Anmutung so reif, dass sie Süße in die Komposition mit einfließen lässt. Zusammen bildet der Wein eine wunderbar stimmige Gesamtkomposition, die noch mehr Freude bereitet, wenn man dem Wein vor dem Genuss ein wenig Zeit in einer Karaffe gönnt.

Ein Wein für jetzt und die nächsten Jahre bis ca. 2025.

Allergene	Sulfite
Restzucker	0,2 g/l
Gesamtsäure	2,7 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

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: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333