

Gevrey-Chambertin „Les Evocelles“ Très Vieilles Vignes, rouge

Region	Burgund
Erzeuger	Domaine Bernard Dugat-Py – Gevrey-Chambertin
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Noir
Bestell-Nr.	FBU031120

92–94 Punkte: „Ein Ortswein, der der Hierarchie der Bezeichnung Hohn spricht.“ – William Kelley (Robert Parker’s Wine

16,5 Punkte – Jancis Robinson Von insgesamt sechs etwas höher gelegenen kalkigen Parzellen mit 60 bis 80 Jahre altem Rebmaterial stammt dieser „Nicht-ganz-Premier-Cru“ – sie liegen auf und jenseits der Grenze zu Brochon (was einen Premier-Cru-Status, ungeachtet der Qualität, unmöglich macht) stammt der „Les Evocelles“, der eine herrlich animierende Frische und Mineralität ins Glas zaubert, die die Zugänglichkeit, Finesse und die in jeder Hinsicht eben auch wohltuende Komplexität des Jahrgangs 2020 verkörpert! Welch traumhafte Eleganz, welch tänzerisches Spiel, welche Leichtigkeit des Seins, welch komplexe Tiefe des Geschmacks für diesen Pinot mit Seele, der – wie man im Burgund zu sagen pflegt – „singt“! Herrliche „Kirsch-Cassis-Nase“, dazu Erdbeeren, Orangenzeste und eine feine Würze die von Blüten über Koriandersaat bis hin zu zart-rauchigen Elementen alles abdeckt, was das Herz des Pinot- Noir-Fans begehren könnte. Am Gaumen eine so prononcierte wie präzise, absolut „jubilierende“ Säure (die zitrische Prägung – Grapefruit – macht sich ganz göttlich zu der himbeersaftigen Glückseligkeit), die zusammen mit dem noch markanten, aber unglaublich feinen Tannin (die Formel lautet hier 50 % neues Holz, 50 % grappes entiers) Das ist Schicht um Schicht sich entfaltende Finesse in dessen Zentrum, um Parker- Verkoster William Kelley zu zitieren sich ein „dicht gewobener Kern aus reiner, vibrierender Frucht“ befindet, „umrahmt von wunderbar raffinierten Tanninen und lebendiger Säure“. Ganz ohne Zweifel: Dieser absolut berückende



Kontrollstelle: FR-BIO-01



Pinot Noir ist (unserer bescheidenen Meinung nach) einer der wichtigsten Weinwerte des 2020er-Jahrgangs, dem ein hervorragendes (wenn nicht sogar enormes Entwicklungspotenzial) bescheinigt wird. Seinen Höhepunkt erreicht dieser Weltklassewein wohl nicht vor 2027 und hat danach eine strahlende Zukunft vor sich. Um das besser einordnen zu können: William Kelleys Trinkfenster für den etwas schwächer bewerteten 2018er ist 2028–2068! Auf jeden Fall ein Gänsehautwein und unsere ganz besondere Empfehlung!

Trinkempfehlung: Höhepunkt wohl ab 2027+ bis leicht 2050+.

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

<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

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003