

„Le Plateau...“ Gigondas, rouge (2020)

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Mourvèdre, Grenache, Cinsaut, Syrah, Clairette Ronde
Bestell-Nr.	FRS260720

Rauer Natur abgetrotzt: Bei Bosquets läuft auch Mourvèdre zu großer Form auf!

94–96 Punkte - Jeb Dunnuck Julien Bréchet hat einen ganz eigenen und speziellen Humor. Über seinen auf 350 Metern gelegenen Weinberg „Le Plateau“ sagt der virtuose Winzer und Macher in der Domaine des Bosquets: „Dieser schreckliche Ort, übersät mit Steinen und immer dem kühlen Wind ausgesetzt, ist eine Art Mutprobe für mich.“ Aber Bréchet weiß natürlich auch, dass große Weine oft in klimatischen Grenzbereichen unter schwierigen Bedingungen heranwachsen, so auch in „Le Plateau“, wo alte, knorrige Mourvèdre-Reben, nach Norden ausgerichtet, den Verhältnissen und der rauen Natur trotzen und einen Wein erbringen, der alle Mühen lohnt. Der Weinberg ist mit einem uralten Gemischten Satz bepflanzt, in dem Mourvèdre dominiert und durch etwas Syrah, Cinsault, Grenache und Clairette ergänzt wird. Mourvèdre ist eine Rebsorte, die mit ihrer speziellen aromatischen Ausprägung polarisieren kann, aber auch – wie in der Interpretation der Domaine des Bosquets – verzaubern kann. Die Trauben wurden Anfang Oktober in Handlese eingebracht, der Ertrag lag bei übersichtlichen 14 Hektoliter pro Hektar. Die Beeren wurden mit Rappen leicht gequetscht und als Ganztraube vergoren. Dabei folgte Bréchet seinem bewährten Rezept: Die Beeren wurden kühl vorgegärt, die alkoholische Gärung erfolgte bei 28 °C, danach wurde der Wein über 18 Monate in gebrauchten 600-Liter-Fässern ausgebaut. Fließt dunkelrot und beinahe tintenschwarz ins Glas, intensive Aromatik nach Brombeeren, Maulbeeren, Schwarzkirschen, Lavendel, Rosenblättern, Mokka, schwarzen Oliven, neuem Leder,



Pfeffer und auch rauchigen Noten. Am Gaumen fleischig, würzig und intensiv, eher breit und muskulös angelegt, stoffig und opulent im Mundgefühl, prall gefüllt mit Extrakt und sehr hochwertigem, dicht gewobenem Gerbstoff. Reife, stabile Säure, die intensive Würze und grundlegende Mineralität spüren den Weg in ein langanhaltendes Finale. Die Besonderheit des Platzes zeigt sich auch in der Tiefgründigkeit und im ausgeprägten Charakter des monumentalen Weines: Bei Julien Bréchet zeigt auch Mourvèdre ihre ganzen Vorzüge.

Geduld lohnt sich, kann sich mühelos über 20 und mehr Jahre entwickeln. Vor Genuss dekantieren.

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

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