

„Alizés“ Moulin-à-Vent, rouge (2020)

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Thillardon - Beaujolais
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ051220

Thillardons zweiter Jahrgang des Moulin-à-Vent Cru „Alizés“ – ein Gedicht!

Auch wenn Moulin-à-Vent in die Chénas-Lagen übergeht und die Lagen, aus denen dieser Beaujolais Cru stammt, in direkter Nähe zur Ortschaft von Chénas liegen, unterscheiden sich die Weine doch deutlich. Der erst zweite Jahrgang dieses Moulin-à-Vent namens „Alizés“ (benannt nach Paul-Henris Pferd, das wiederum den Namen des hier vorherrschenden Winds trägt) offenbart einen kraftvollen, dichten und doch unglaublich eleganten Gamay. Nach Jahren der Bewirtschaftung unterschiedlicher Parzellen in Moulin-à-Vent haben sich die Thillardon-Brüder dazu entschieden, diesen Wein aus zwei der besten Parzellen der Appellation zu erzeugen. Da ist zum einen Les Michelons, Pinard de Picards Beaujolais-Kunden bekannt durch den gleichnamigen Wein von Jules Desjournays sowie Les Pinchons. Die nicht weit voneinander befindlichen Lagen unterscheiden sich jedoch deutlich in ihrer Bodenstruktur. Les Pinchons bietet sehr tiefgründige Böden aus jüngerem Kolluvium, also aus Lockersedimenten, die vorwiegend durch Anschwemmung von Sand und Lehm entstanden sind. Les Michelons ist ein klassischer Moulin-à-Vent mit Böden auf tiefem rosafarbenen Granit. Paul-Henri und Charles Thillardon haben die Trauben aus dem biologisch bewirtschafteten Weingarten, der mit Pferden gepflügt wird, reif gelesen und dann in einer macération semi-carbonique angewandt, um den Wein zu vergären. Die Vergärung läuft schonend. Die beiden versuchen, den Gamay so zurückhaltend wie Teeblätter mazerieren zu lassen. Später wird er zur Hälfte in alten Fässern und zur anderen Hälfte im Zement



Kontrollstelle: FR-BIO-15



ausgebaut. Die beiden nehmen so wenig wie möglich vom Wein weg, filtrieren oder schönen also auch nicht und geben vor allem nichts hinzu: keine Hefen, keine Enzyme, keinen Schwefel. Das ist Naturwein par excellence, auch wenn er dem eleganten Etikett nach gar nicht so aussehen mag. Der fast purpurfarbene, nur leicht transparente „Alizés“ ist ein unglaublicher Nasenschmeichler mit einer Mischung aus Amarenakirschen und Wildkirschen, etwas Kirschkern und Cranberrys, Minze und zerstoßenem Gestein. Der Wein wirkt pur, und das nicht nur im Duft, sondern erst recht am Gaumen, wo er eine Geschmeidigkeit und Noblesse bietet, die einfach fantastisch ist. So rund, so seidig, so fließend ohne jeglichen Widerstand, dabei fein in der Säurestruktur und ungemein frisch ist dieser Beaujolais-Cru und dazu noch saftig in seiner reinen roten Frucht. All das zusammenfassen zu können in einem Wein ist das große Können der Thillardon-Brüder, die mit diesem Wein ihren Ruf unterstreichen, einige der finessenreichsten und elegantesten Weine des Beaujolais zu erzeugen. Wie beschreibt es William Kelley in Robert Parker's Wine Advocate? „Die Brüder Thillardon sind weiterhin auf dem Vormarsch und entwickeln sich schnell zu einem der aufregendsten Erzeuger des zeitgenössischen Beaujolais.“

Ab sofort (idealerweise ab 2025) und sicher bis 2037 mit großem Genuss zu trinken.

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

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: DEUTDE33HAN

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