

## Châteauneuf du Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos Saint-Jean - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	16 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FRS140220

### Star-Appeal, echte Größe – und dem Châteauneuf-du-Pape-Himmel so nah!

„Herausragende Leistung mit viel Charakter“ – Jeb Dunnock Der Châteauneuf-du-Pape von 2020 der Maurels ist für die lange Strecke ausgelegt – keine Frage. Das legt schon der Zusatz „non-filtré“ auf dem Flaschenetikett nahe. Nicht ein Jota an Geschmacksdimension wollen die beiden gegenüber der Fassprobe verlieren, hier soll mit Reife die volle Komplexität des großen Rotweins erhalten bleiben. Die Gebraucher wissen, 2019 ist ihnen eine bärenstarke Kollektion gelungen. Eine Erweckungserlebnis bietet jedes Jahr aus Neue bereits der reguläre Châteauneuf-du-Pape. Der Grund dafür liegt vermutlich vor allem im Weinberg, denn ein Großteil der Trauben, die für diesen großartigen Châteauneuf gelesen werden, stammen aus der Top- Lage „Le Crau“, die zweifellos zu den besten Crus des Châteauneufs zählt. Und für uns ist dieser Wein, trotz „La Combe des Fous“, „Deus Ex-Machina“ oder „Sanctus Sanctorum“, der eigentliche Star der Domaine, verkörpert er doch mit seiner von bis zu 60 % Grenache geprägten Assemblage (der Rest verteilt sich vor allem auf Syrah und Mourvèdre, zum Teil auch noch – in geringer Dosis – auf Cinsault, Vaccareze und Muscardin) perfekt den auf Konzentration und spürbare Kraft fokussierten Stil des Hauses, das mit seinen raren Spitzenweinen immer wieder Schlagzeilen macht. Der kompakt strukturierte, dabei enorm vielschichtige „C9dP“ rouge zählt unseres Erachtens – wie jedes Jahr! – zu den interessantesten und schlicht besten Vertretern der Appellation, bleibt dabei trotz eines durchaus höheren Alkoholgehalts (für den 2020er sind es wie im



Vorjahr beschwingte, perfekt integrierte 16 Vol-%) ungemein frisch und wunderbar trinkanimierend – für die Weine dieser Region absolut essenziell! Für sie ist ganz klar: Alkohol ist nicht nur Geschmacksträger, sondern ermöglicht großes Reifepotenzial. Es könne ohnehin nicht genug über die Qualität des Teams Vincent und Pascal Maurel sowie ihres Beraters Philippe Cambie (der auch den Domaines Vieux Donjon und Clos du Caillou zur Seite steht) gesagt werden, deren Weine „diese seltene Mischung aus unglaublicher Kraft und Opulenz, gepaart mit einem Gefühl von Schwerelosigkeit und Eleganz“ (Jeb Dunnock) besitzen. Der 2020er zeigt sich zunächst von seiner würzigsten Seite, überhaupt scheint sich die Frucht, die sonst sofort so präsent ist, diesmal ein wenig in vornehmer Zurückhaltung zu üben. Aber mit Zeit und Luft entwickelt sich dann ein schönes Potpourri aus nicht überreifen Brombeeren sowie Sauer- und Schwarzkirschen (bis hin zu Kirschwasser). Dann im Wechsel wieder Gewürze – Süßholz, Sternanis, Pfeffer, dunkle Schokolade – und Blutorange (mehr Schale als Frucht) nebst roten Pflaumen. Dieser noch unglaublich jugendliche rouge zeigt ein stilistisches Merkmal, das viele, wenn nicht sogar sämtliche Projekte von Philippe Cambie, dem leider viel zu früh verstorbenen master mind und einflussreichsten wine maker der südlichen Rhône, in mehr oder wenig starker Ausprägung auszeichnet: Es gelingt ihm Weine von enormer Konzentration und Reife zu präsentieren, ohne dass man ihrer jemals überdrüssig würde. Der hohe Grenache-Anteil im Wein verleiht diesem Châteauneuf-du-Pape am Gaumen eine Saftigkeit, die eben nicht nur die Frucht, sondern vor allem auch warme, fast „asiatisch“-pfeffrige Gewürznoten sowie leichte Röstaromen (neben der quasi typischen Garrigue) einschließt. Die uralten Reben liefern hier Tiefgang und überaus griffige, dabei seidige Tannine, trotzen sie doch den trockenen Perioden viel besser als jüngeres Rebmateriale. 2021 ist hier die pure Harmonie, ein göttlich vollständiger Châteauneuf-du-Pape, ein nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele beruhender Rotwein aus dem Süden der Rhône. Das ist der Himmel auf Erden!

**Trinkempfehlung:** Ab sofort zu genießen (etwas Luft schadet nicht), Höhepunkt etwa 2024, und dann bis 2040+.

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)

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: DEUTDE33HAN33

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: KRSAD555