

## „Alizés“ Moulin-à-Vent, rouge (2021)

Region	Beaujolais
Erzeuger	Domaine Thillardon - Beaujolais
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Gamay
Bestell-Nr.	FBJ051221

### Alizés: Beaujolais feinster Klinge!

Die Übergänge zwischen Moulin-à-Vent und Chénas sind teils fließend und doch unterscheiden sich jene Gamays aus den beiden Appellationen drastisch! Im dritten Jahrgang nun bewirtschaften die Brüder Thillardon zwei der besten Parzellen Moulin-à-Vents. Benannt haben sie den „Alizés“ nach Paul-Henris Pferd, das seinen Name wiederum als Hommage an den Passatwind trägt. Es ist ein offenes Geheimnis, dass der Jahrgang 2021, nahezu in ganz Frankreich, durch Spätfröste im April extrem niedrige Erträge lieferte, sodass hinter manch Wein Mengen stehen, die als zwergenhaft bezeichnet werden müssen. Als Ausgleich, so mag man meinen, brachte die Natur einen Jahrgang hervor, über den Liebhaber sogenannter Cool-Climate-Weine noch lange sprechen dürften. Im Kontext der letzten Dekade, sind Weine mit derartig kühlem Aromenspektrum Rarität geworden und werden entsprechend sehnsüchtig erwartet. Doch seien zunächst die beiden noblen Herkünfte der Parzellen genannt; treue Kunden von Pinard de Picard dürften zumindest eine bereits kennen: Les Michélons. Sie wird nämlich auch vom „godfather of Beaujolais“, Fabien Duperray (Domaine Jules Desjournes), bewirtschaftet. Les Michelons ist ein klassischer Moulin-à-Vent mit Böden auf tiefem rosafarbenem Granit. Die andere Parzelle (Les Pinchons) bietet sehr tiefgründige Böden aus jüngerem Kolluvium, also aus Lockersedimenten, die vorwiegend durch Anschwemmung von Sand und Lehm entstanden sind. Paul-Henri und Charles Thillardon haben die Trauben aus dem biologisch



Kontrollstelle: FR-BIO-15



bewirtschafteten Weingarten, der mit Pferden gepflügt wird, reif gelesen und dann eine macération semi-carbonique angewandt, um den Wein zu vergären. Die Gärung verläuft schonend. Die beiden versuchen, den Gamay so schonend zu mazerieren, wie man Teeblätter ziehen ließe. Später wird er zur Hälfte in alten Fässern, zur Hälfte in Zement ausgebaut. Idee ist, so wenig wie möglich vom Wein wegzunehmen, ihn folglich also nicht zu filtrieren oder zu schönen und auch nichts hinzuzugeben. Kurzum: Verzicht auf Hefen, Enzyme und Schwefel. Das ist Naturwein par excellence, auch wenn er dem eleganten Etikett nach gar nicht so aussehen mag. Was im Glas liegt, erinnert dann auch farblich an kurzgezogenen Früchtetee: Ein leicht trübes Rubinrot liefert Zeugnis der schonenden Extraktion ab. Das Bouquet ist enorm filigran und floral: Rosenblätter, Himbeeren, ein Hauch Schlehe und Cranberries steigen aus dem Glas, am Gaumen wirkt der Gamay äußerst leichtfüßig, besitzt quasi nur angedeutete Tannine. Eine feine säuerliche Beerenfrucht zieht sich hier entlang, begleitet von zerriebenem Gestein, Herzkirschen und einer angenehm herben Würzigkeit. Dieser Wein ist geschmeidig, zeigt sich elegant im Glas und rauscht mit seinen federleichten 11,5 Vol.-% äußerst erfrischend über den Gaumen. Finesse pur!

Ab sofort (idealerweise ab 2024) und sicher bis 2035 zu genießen.

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](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: 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