

„Jour de Soif“ Bourgueil, rouge (2022)

Region	Loire
Erzeuger	Domaine du Bel Air - Bourgueil
Alkoholgehalt	13 % vol.
Rebsorte(n)	Cabernet Franc
Bestell-Nr.	FLO040122

Ein Wein, der die ganze Philosophie der Domaine widerspiegelt

„In dieser Flasche werden Sie die Frucht und Beschaffenheit der Cabernet Franc entdecken und zudem die Passion des Winzers. Öffnen Sie schnell die Flasche!“ Das Rückenetikett verrät Pierre und Rodolphe Gautiers Absichten. Denn zunächst dreht sich bei diesem Spitzenbetrieb aus Bourgueil alles um die Cabernet-Franc-Rebe. Gemeinsam mit Saumur Champigny entspringen hier wohl die schönsten und reifewürdigsten Rotweine der gesamten Loire. Obwohl es sich beim „Jour de Soif“ um Bel Airs Brot-und-Butter-Wein handelt, reibt man sich als Loire-Liebhaber vor Entzücken die Hände, denn dieser Wein hat bereits einen starken eigenen Charakter, und den verdankt er den beiden Herzblut-Winzern. Wüssten wir nicht, dass es nach oben hinaus mit den restlichen Lagenweinen nochmals feiner und anspruchsvoller wird, gäben wir uns bereits mit diesem Gutswein mehr als zufrieden. Die Gauthiers, Vater Pierre und Sohn Rodolphe, sind ein eingespieltes Team. Winzer, die sich noch als „Weinbauern“ bezeichnen. Seit 1995 ist Pierre dabei, sein Sohn unterstützt ihn seit 2005. Basis ihres Erfolgs sind einiger der besten Parzellen Bourgueils, deren Rebalter zu einem Großteil bei 60 bis 70 Jahren liegt, und die in den letzten beiden Dekaden natürlich nicht konventionell bewirtschaftet wurden. Der „Jour de Soif“ stammt von jüngeren Reben (20 Jahre!) aus Kies- und Lehmparzellen, mit einer Pflanzdichte von 5.000 Stock pro Hektar. Auch hier werden selbstredend alle Lagen nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, im Weinberg und Keller. Dort ziehen die entrappten Trauben im Sud, bei kühlen Temperaturen und verbringen im cuve



Kontrollstelle: FR-BIO-01



bis zum nächsten Frühling ihren Ausbau. Das Ergebnis ist ein vorzüglicher Cabernet Franc, der durchaus fürs Hier und Jetztgedacht ist, sich laut Pierre am schönsten über die ersten beiden Sommer trinkt. Dazu empfiehlt der Winzer pragmatisch diesen auch mal kurz ins Eiswasser zu legen, denn dieser leichte und elegante Rotwein brilliert bei leicht kühlen Temperaturen um 14 Grad Celsius. Er duftet dann nach frischen Rosenblättern, säuerlichen Zwetschgen, Hagebutte und ein wenig Nelke. Das wirkt anziehend, feinfruchtig und vor allem leichtfüßig. Genau so fein geht es dann am Gaumen weiter. Hier ist der Bourgueil stets saftig, die Tannine stoffig aber in ihrer Körnung fein poliert. Das ist wunderbar charmant und zu keinem Zeitpunkt marmeladig. Ein grandioser Charakterwein von zwei bodenständigen Winzern, die im Jahr 2000 beschlossen, ihre komplette Produktion konsequent auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Und wir finden, man schmeckt dies auch! PS: Vor wenigen Jahren empfahl niemand Geringeres als Stephan Reinhardt, Verkoster für Parker, in der FAS Gauthiers Einstiegswein, als „Cabernet Franc – und zwar ein hinreißend klarer und erfrischender, der keinen anderen Zweck hat, als mit Freuden und in Mengen getrunken zu werden.“ Mit der Folge, dass die Flaschen im Handumdrehen ausverkauft waren. Seitdem gilt es: Den Bedarf für die Saison gut abschätzen und schnell sein!

Der Gutswein der Domaine du Bel-Air ist eine Hommage an die Trinkfreude, ein genialer Speisenbegleiter zu Wurst und frischem Landbrot oder pur auf der Terrasse. Hält sich 3–4 Jahre bestens.

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