

„Le Cèdre“ Cahors, rouge (2022)

Region	Cahors
Erzeuger	Château du Cèdre – Cahors
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Malbec
Bestell-Nr.	FSW070222

„Im Le Cèdre zeigt sich der Malbec in seiner ganzen durchdringenden Pracht.“ – Vigneron (Herbst/2022)

Eine halbes Jahrhundert Leidenschaft fürs Cahors in einer Flasche vereint! Werte Kunden: Das Château du Cèdre spiegelt eine Familiengeschichte wider, die nun ein halbes Jahrhundert umfasst. 1914, nachdem weite Teile im „Grande Guerre“ Belgiens besonders drastisch zerstört wurden, flüchtet Pascals Verhaeges flämischer Großvater Léon mit dem Allernötigsten bepackt nach Frankreich. Binnen kürzester Zeit lernt er sich zu verständigen, trifft auf einer Farm auf seine zukünftige Frau Odette in Vire-sur-Lot. Ihr Sohn Charles, der 1933 geboren wurde, widmet sich als Landwirt gemeinsam mit seiner Frau Marie-Thérèse der Bewirtschaftung von Lavendel. Begeistert vom Weinbau, pflanzt er die ersten Hektar Reben im Jahr 1958 und verkaufte die Resultate an lokale Lebensmittelhändler. Doch erst im Jahr 1973 wird professioneller Weinbau betrieben. Bis ins Jahr 1987 trägt die Domaine prächtige Früchte, wird dann aber von einer Parkinson-Diagnose bei Charles in ihrer Existenz gefährdet. Die Söhne Pascal und Jean-Marc – ursprünglich nicht drauf vorbereitet, das Familiengeschäft zu übernehmen – entscheiden sich für den Weinbau. Ein Erweckungserlebnis bei Jean-Marie Guffens begeisterte Pascal fürs Leben. Stationen in Napa Valley und im Sauternes folgten. Der Rest ist Geschichte. Heute zählt Château du Cèdre als Klassiker der Region, Pascal und Jean-Marc brachten diese innerhalb von 15 Jahren aufs internationale Parkett und Bordelaiser Châteaubesitzer zum Schwitzen. Kein Wunder, die Weine reifen nachweislich mehrere Jahrzehnte und entwickeln sich zu ganz großen Rotweinen, sind dabei aber



Kontrollstelle: FR-BIO-01



zu einem Bruchteil der Preise zu erhalten, welche die großen Namen aus Bordeaux aufrufen. Und dabei steckt hier viel mehr Authentizität im Glas als bei vielen großen Häusern, die von Beratern und Önologen unterstützt einheitliche Weine hervorbringen, die einfach nur dem Marktgeschmack entsprechen sollen. Mittlerweile sind es Pascals Söhne, Jules und Robin, welche die Familie mit neuen Ideen weiter vorantreiben und zu neuen Bestleistungen ermutigen. Geblieben ist die einmalige Klasse ihres Paradeweins, dem „Le Cèdre“. Dass der Wein heute so schmeckt wie vor Jahrzehnten, diese Annahme müssen wir allerdings revidieren. Als Beweis gilt uns hier Aristoteles über 2.400 Jahre alte Weisheit „Die Schönheit ist für jedes Lebensalter eine andere.“, die er in seiner berühmten „Rhetorik“ erwähnte. Wie oft erwähnt Pascal bei unseren Verkostungen, wie sehr sich nicht nur die klimatischen Bedingungen, als auch sein eigener Geschmack, ja seine Vorstellungen vom perfekten Wein über seine Tätigkeit als Winzer verändert haben. Die Feinheit, ja der Trinkfluss und eine gewisse Eleganz zählen zu den Attributen, die er für erhaben ansieht, die er auch in seinen Weinen sucht. Und so mag manch Cahors-Novize verwundert sein über die Finesse und Seidigkeit, die allen Rotweinen Château du Cèdres eigen ist. Die Vorstellung davon, was großen Cahors ausmacht hat Pascal längst in seinem Kopf, er spürt sie, hat das Abbild geistig vor Augen (seine Wanderjahre verbrachte Pascal im Burgund und es war immer sein Lebenstraum, einen burgundischen Malbec zu erzeugen. In den letzten zehn Jahren hat er, dieser so im positivem Wortsinne Weinbesessene, die Alkoholgradationen im Schnitt um ein Volumenprozent absenken können.) Dass eine ökologisch nachhaltige Bewirtschaftung das Ausgangsmaterial für große Weine ist, so wie beim Tischler nur aus gutem Holz wertige Produkte entstehen, ist dem Winzer lange bewusst, er ist biozertifiziert. Unter diesen selbst gesetzten und hohen Anforderungen hat die ganze Familie regelmäßig zu leiden. Der Jahrgang 2021 lieferte 70% weniger Ertrag. Immerhin gab es dieses Jahr wieder eine reguläre Ernte, die zudem dank der lehmreichen Schichten das Wasser während der trockensten Perioden besser halten konnte. Den Jahrgang 2022 sieht Pascal daher auch ganz oben „eines der besten, wenn man die Weine weglegen kann“ und zieht als Fazit: „Letztendlich zeigen unsere Malbec-Weine eine große Energie und Frische und trotzen den extremen Wetterbedingungen völlig“. Die Malbecreben sind hier zwischen 29 und 50 Jahre alt, reifen für 24 Monate in 50% neuem Holz. Bis ins Frühjahr 2025 schlummert der Wein nun im Keller des Château. Unsere Fassprobe zeigt einen purpurnen und tiefen Rotwein. Die hohe Grundreife des Jahrgangs bringt einen saftigen und schwarzbeerigen Malbec hervor. Doch haben Vater und Söhne alles bestens im Griff. Überextrahierte Rotweine schweben ihnen nicht mehr vor. So gelang es ihnen im Jahrgang 2022 einen höchst charismatischen „Le Cèdre“ von großem Format zu vinifizieren. Es duftet nach Sauerkirsch-Hustenbonbons aus dem Glas, Cassis und Minze schwirren hier mit, auch Pflaumenmus. Erst am Gaumen zeigt der kraftvolle und ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Ab Freigabe im Jahr 2025, Höhepunkt wohl ab 2030 bis 2047+.

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: DEUTDEDB595

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