



## »Bonne Pioche« Pic St. Loup

Pierre Clavel

Pierre Clavel ist nicht nur einer der Qualitätspioniere des Languedoc, er ist auch einer der sympathischsten und ehrlichsten Winzer, den wir im französischen Süden kennen. Seit 1988 arbeiten wir zusammen und vertrauen ihm (fast) blind.

Als er Anfang 2009 am berühmten Pic St.Loup, dem magischen Hausberg Montpelliers, eine Parzelle mit Syrah, Grenache und Mourvèdre zur Pacht angeboten bekam, schlug er zu, stellte auf biologischen Anbau um und hier ist sie, seine Premiere aus großem Jahrgang, ein waschechter, spannend individueller Pic St. Loup.

Die Region rund um den weithin sichtbaren Bergzug nördlich von Montpellier hat sich inzwischen, als eine der besten im Languedoc, erstklassigen Ruf erworben. Leider prägt dort eine Vielzahl uniformer, monoton von der Syrah geprägter, nach Lakritze und schwarzen Oliven duftender Einheitscuvées, die kaum voneinander zu unterscheiden sind, die Szene. Diese Angst braucht man bei Pierre Clavel nicht zu haben. Er weiß um die Problematik und serviert seinen Pic St.Loup in wilder Pracht der Aromen, wie sie so nur in der Garrigue des Languedoc existiert. Kühl und lange klingt der fast schwarze Wein am Gaumen nach, deutlich vom kargen Kalkboden geprägt; dunkel in der Farbe, geschmeidig und saftig in den Gerbstoffen und expressiv südfranzösisch im Bukett mit Thymian, Rosmarin, wilden Kräutern und sommerlicher Aromenpracht im Duftprofil. Weine wie diesen muß man mögen. Er duftet expressiv, hält nicht hinter den Berg mit seiner Herkunft, wirkt ein wenig rustikal und deftig, aber genau das macht seinen Charme aus, seine so angenehm ungekünstelte Natürlichkeit, die echt wirkt und echt ist. Ein Wein, der riech- und schmeckbar nicht der üblichen Önologen-Schachtel entstammt, sondern ein typischer Clavel ist, authentisch wie immer, ehrlich wie gewohnt und so natürlich persönlich, wie man es sich zum ausgesprochen fairen Preis nicht besser wünschen kann.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025+  
Restzucker: < 2 g/l  
Ausbau: Betontank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Ecocert®  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja

0,75l  
FLR22310



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)