

## Kraft und enorme Frische.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | St-Emilion



## Le Prieuré, St-Emilion AOC, grand cru classé

2012  
grand cru classé  
CHF 25.00  
75cl  
(OWC-6)

|  |                    |
|--|--------------------|
|  | Frankreich         |
|  | Merlot             |
|  | 2020 bis 2030      |
|  | 16 - 18°C          |
|  | 13.5               |
|  | 75cl (OWC-6)       |
|  | FRA.242147.2012.F6 |
|  | ab Lager           |

## Bewertung

Gerstl



Robert Parker



18 | 20

87-88 | 100

## Infos zum Wein

## Degustationsnotiz

Der Duft zeigt sich überaus fein, eher auf der würzigen Seite, aber auch mit viel schwarzer Frucht, ein Hauch Tabak und Lakritze verleiht Tiefe. Ein gigantisches Konzentrat am Gaumen, viel Frische, enorme Rasse, dezente Süsse, unter dem Strich eher auf der kühlen Seite, aber das macht ihn zusätzlich rassig und charmant. Ich probiere ihn immer wieder und staune über diese Präzision, über die Art und Weise wie hier Kraft und burgundische Feinheit in Einklang gebracht wurden, ein emotional berührender Wein.

## Infos zum Produzenten

Besitzer des Weingutes Château Le Prieuré ist Paul Goldschmidt, der auch Château Vray Croix de Gay in Pomerol und Château Siaurac in Lalande de Pomerol besitzt. Château Siaurac ist ein traumhaft schönes, im 16. Jahrhundert erbautes Schloss. Es ist in recht gutem Zustand, sprich in so gutem, wie es die finanziellen Möglichkeiten Goldschmidts eben noch erlauben. Aber im Schloss ist Leben, Paul Goldschmidt bewohnt es zusammen mit seiner Gemahlin. Lediglich einen Tag pro Woche ist er geschäftlich in Paris. Sein Herz ist auf seinen Weingütern. So wie er sein Château mit all seinen Sammlungen (Kunst, Hüte, Teekannen, Rock CDs etc.) liebt, so liebt er seine Weingüter innigst und mit Leidenschaft. Er ist finanziell wohl immer eher am Limit, investiert dennoch ein Maximum, um seine Weine laufend zu verbessern. Le Prieuré ist in einem Top-Zustand, von den Rebbergen bis zum Bijou von Weinkeller. Die Weine von Vray Croix de Gay werden immer noch auf Siaurac gekeltert. Dass er das wegen staatlicher Vorschriften mittelfristig nicht mehr kann, weil künftig ein Pomerol auch in Pomerol gekeltert werden muss, ist hingegen ein grosses Problem für ihn. Er überlegt sich ernsthaft, den Wein eines Tages als «vin de table» abzufüllen. An den einfachsten Weg, das alles zu verkaufen und sich mit dem zweifellos riesigen Erlös ein angenehmes Leben zu gestalten, denkt er zu keinem Zeitpunkt. Um seine schwierige Situation noch besser zu verstehen, muss man noch wissen, dass seine Familie jahrzehntelang die gesamten Ernten an Moueix verkaufte, mit dem Nachteil, dass die Verkaufspreise praktisch vom Käufer diktiert wurden. Diese liessen aber keinerlei Investitionen in die Qualitätsverbesserung zu. So hat er denn ausgerechnet nach dem grossen Jahrgang 2005 den Sprung in die «Selbstständigkeit» gewagt. Er mobilisierte seine letzten finanziellen Ressourcen, engagierte einen berühmten Oenologen als technischen Berater und hat seither die Qualität in geradezu

atemberaubender Art und Weise verbessert. Mit dem Ergebnis, dass Moueix den teureren Preis nicht mehr bezahlen will, und Goldschmidt sich neue Kunden suchen muss. Für uns ist das keine Frage, wir steigen da noch so gerne ein.