

Traumwein zum Traumpreis.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | Médoc



Clos Manou, Médoc AOC,

2014

CHF 157.00

300cl
(OWC-1)

	Frankreich
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
	2023 bis 2040
	14 - 16°C
	300cl (OWC-1)
	FRA.244098.2014.D1
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



18+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Clos Manou hat teilweise über 100 Jahre alte, wurzelechte Reben. Die Rebberge sind komplett mit 10000 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt. Über Jahre hat sich Stephan Dief nur allerbeste Lagen zusammengetragen. Auch im Keller ist Perfektion angesagt, ein Rüttelpult wo die Trauben von Hand abgebeert werden, fehlt ebenso wenig wie das Laufband um die Trauben nochmals zu sortieren, von den kleinen Holzständen bis zum Beton Ei, wird selbstverständlich alles eingesetzt, was die Qualität in irgend einer Art und Weise verbessern könnte. Oder kurz zusammengefasst, hier wird nicht nur mindestens genauso präzise und aufwendig gearbeitet, wie bei den absoluten Top Weinen von Bordeaux, der Wein ist auch ganz klar in der obersten Qualitätsliga angelangt. Schon der Duft ist ein Ereignis, ein superfeines Parfüm verwöhnt die Nase, stellt die Finesse in den Mittelpunkt, ohne dass Konzentration und Komplexität vernachlässigt werden. Frucht- und Terroiraromen sind perfekt in der Balance, herrlich die feinen Kräuterdüfte, erfrischende schwarze Frucht. Am Gaumen begeistert zuerst einmal die seidene Struktur, das sind Tannine von allererster Güte, die kühle, erfrischende Art des Jahrgangs kommt im Antrunk am schönsten zur Geltung, die feine Extrakt Süsse harmoniert perfekt damit, der Wein ist so wunderbar verspielt und leichtfüssig, die Aromatik ist schlicht traumhaft, der hat etwas burgundisches an sich, ist wunderbar delikat, pure Raffinesse auch im Nachhall, der eleganteste Clos Manou, den ich kenne und gleichzeitig einer der konzentriertesten, ganz nahe am überragenden 2010er.

Infos zum Produzenten

Dass wir dieses Weingut nicht früher entdeckt haben Aber besser spät als nie. Stéphane Dief ist sicherlich der verrückteste Winzer im Médoc. Die 12 ha Reben sind extrem gepflegt und allesamt bestockt mit 10000 Reben/ha. Ein Teil der Rebberge besteht aus 120-130 Jahre alten, wurzelechten Reben, der grössere Rest aus alten rekultivierten Reben mit späterer Zwischenpflanzung, um auf die 10000 Stöcke zu kommen. Das Durchschnittsalter der Gesamtbestände von Clos Manou liegt zwischen 50-60 Jahren. Die Reben sind so gezüchtet, dass von Natur aus lediglich ca. 6-8 kleinste Träubchen je Stock wachsen. Das Weingut entstand in den 90er-Jahren und nur allerbeste Lagen wurden selektioniert. Der Besitzer, ein grosser Weinliebhaber und begeisterter Winzer, war vorher in einer

Kooperative tätig. Er machte sich zusammen mit seiner ebenso begeisterten Frau Françoise selbständig, um dieses Kleinod zu schaffen. Der Erstwein, der Clos Manou, wird komplett in Holzfudern vergoren und später in Barriques ausgebaut. Die Entrappung geschieht per Hand auf einem bei Château Mouton Rothschild abgeschauten Holzrüttler, extrem vorsichtig, wie die ganze Vinifikation, die darauf ausgerichtet ist, die sublime Aromatik der Trauben in die Flasche zu bringen. Wir haben uns gefragt, wie das überhaupt möglich ist, dass eine junge Familie praktisch ohne finanzielle Mittel in relativ kurzer Zeit so ein Bijou von Weingut aufbauen kann. Die Antwort ist beeindruckend: Seit 12 Jahren eine 7-Tage-Woche haben und keinerlei Ferien machen. Hier wird alles dem Ziel untergeordnet, ganz nach oben zu kommen.