

Streng limitierte, gesuchte Rarität.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | St-Emilion



Clos St-Julien, St-Emilion AOC, grand cru

2014
grand cru
CHF 39.00
75cl
(OWC-12)

	Frankreich
	Merlot, Cabernet Franc
	2025 bis 2040
	16 - 18°C
	13.0
	75cl (OWC-12)
	FRA.244173.2014.FO
	ab Lager

Bewertung

Gerstl

James Suckling

18+ | 20 | 93 | 100

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

1 Hektar klein ist dieses am Rande des Städtchens St. Emilion gelegene Bio Weingut von Catherine Papon-Nouvel. Seine 80 Jahre alten Reben stehen an allerbesten Lage auf dem Kalkplateau von St. Emilion. Das ist eine unglaublich preiswerte Rarität, gibt es doch lediglich 2500 Flaschen von diesem Wein. Pure Raffinesse im Duft, hier ist das fein, der streichelt die Nase, das ist sinnliches St. Emilion Parfüm, sehr komplex und tiefgründig. Am Gaumen ein erstaunliches Kraftbündel, getragen von einer festen, aber feinen Tanninstruktur, ein vergleichsweise männlicher Clos St. Julien und dennoch ist Finesse das prägende Element, der Wein tänzelt leichtfüssig über den Gaumen. Das ist eine traumhafte Delikatesse, unglaublich was sich da im Hintergrund noch tummelt, das ist ein feiner Kerl, vereint burgundische Feinheit mit bordelaiser Kraft, hat gewisse Dinge die ziemlich wild wirken und dann wieder noble Feinheiten, ein unglaublich spannender Wein, da steckt einiges an Potenzial drin. Braucht etwas Zeit, aber der wird ganz gross.

Infos zum Produzenten

Dieses nur 1,2 Hektar grosse Weingut im Herzen von Saint Emilion befindet sich am Eingangskreisel und gehört Catherine Papon-Nouvel. Die Reben sind fast 85 Jahre alt, es werden weniger als 6000 Flaschen produziert. Der Wein ist biologisch zertifiziert. Der Clos St. Julien besteht aus 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Die 1,2 Hektar befinden sich zu 100% auf Kalkstein, reiner, leicht poröser Fels und darunter liegen die Höhlen, die in die Stadt führen. Reiner Fels mit einer leichten Sand-, Lehm- und Kiesauflage. Dieses extreme Terroir gibt es in dieser Form nur noch auf Clos Fourtet und Clos Saint Martin. Hier wird komplett entrappt und bis zu 22 Monate im zum Teil gebrauchten, aber überwiegend neuem Holz ausgebaut. Spontan vergoren im kleinen Holz. Erstmals in 2016 wird hier die auf Ausone kreierte Methode der Beerensortierung im Wasserbad praktiziert. Das heisst, es wird komplett entrappt. Oft sogar händisch, um komplett alles sauber zu haben. Dann fallen diese Beeren nach einer optischen, händischen Sortierung über ein Band in ein mit Zuckerwasser gefülltes Bad. Die Wasser-/Zuckerkonzentration entspricht dabei genau dem Saft reifer Beeren. Mit dem Ergebnis, dass nur die reifen Beeren, die man optisch von den etwas unreiferen nicht unterscheiden kann, in diesem Wasserbad heruntersacken. Die mit etwas weniger Zuckerkonzentration ausgestatteten Beeren

schwimmen in dem Wasserbad folgerichtig dann oben und werden abgeschöpft.