










**Auf gleichem Niveau wie der sagenhafte 2016er! Bewertung: 19+/20.**

Rotwein   Frankreich   Bordeaux   Médoc	
	<h2>Clos Manou, Médoc AOC,</h2> <p>2017</p> <p>300cl (OWC-1)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li> Frankreich</li> <li> Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</li> <li> 2027 bis 2055</li> <li> 14 - 16°C</li> <li> 300cl (OWC-1)</li> <li> FRA.247755.2017.D1</li> <li> Lieferbar im Frühjahr 2020</li> </ul>	

### Bewertung

Gerstl 

19+ | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Schon der Duft beeindruckt mich zutiefst, konzentrierte schwarze Frucht trifft auf edle Kräuter, raffinierte florale Komponenten, edle Gewürze und einen Hauch schwarze Trüffel, das ist eine himmlische Duftwolke. Ein Gaumen wie Samt und Seide, das ist ein absolutes Meisterwerk, da kann man nur ungläubig staunend den Hut ziehen, das gehört ohne jeden Zweifel zum Allerbesten, was Bordeaux in diesem Jahr hervorgebracht hat, und dieser 17er ist ganz klar auch auf gleichem Niveau wie der sagenhafte 2016er dieses Weingutes. Diese die Sinne berauschende Frische in Kombination mit der köstlichen Extraktsüsse, diese enorme Kraft in Verbindung mit dem tänzerisch leichtfüssigen Auftritt, man muss das erlebt haben, um es zu glauben. Auch bei Ballande zeigt er sich auf Augenhöhe mit den besten Bordeaux des Jahrgangs. Lobenberg: Clos Manou 2017 ist ein echtes Highlight. 95-97+/100 Dieses kleine Weingut liegt im äussersten Norden des gesamten Médoc-Gebiets, weit nördlich von Saint-Estèphe. Der Nachbar ist Chateau Haut-Maurac. Clos Manou wird vom Besitzer Stéphane Dief persönlich bearbeitet. Zwar in einer nicht zertifizierten, aber extrem biologischen Weinbergsbearbeitung mit winzigen Erträgen, Dichtpflanzung (über 10000 Stöcke pro Hektar). Ertrag pro Pflanze unter 500 Gramm, winzige Träubchen, sehr tief und nahe am Stamm. Wenn man die Arbeit im Keller sieht, die Stéphane durchführt, wird einem schwindlig ob dieses wahnsinnigen Einsatzes. Er hat spezielle Rütteltische zur Entrappung, inzwischen sogar optische Laser-Nachsortierung der Trauben. Die Gärung erfolgt im Beton und Holz, Ausbau zum Teil auch in Betonamphoren. Hier wird nichts unversucht gelassen. Stéphane ist ein echter Qualitäts-Fanatiker. Und wäre es nicht Haut-Médoc sondern Pauillac, wären seine Weine, zusammen mit Pontet-Canet, immer im 100-Euro-Bereich. Das ist seit vielen, vielen Jahren grosses Kino und wird auf rund der Randalage und zahlreicher nur Etikettentrinker total unterbewertet.

#### 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.