










Extrem gut, extrem rar. Nur 3000 Flaschen produziert. Bewertung: 20/20.

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · St-Emilion



Château Tertre de la Mouleyre

2017
Grand Cru, St-Emilion AOC

-  Frankreich
-  Merlot, Cabernet Franc
-  2025 bis 2050
-  16 - 18°C
-  14.0
-  75cl (OWC-6)
-  FRA.247850.2017.F6
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



20 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Barriqueausbau

Degustationsnotiz

Mit nur 1,8 ha winziges Weingut an der Grenze zu Castillon. Normalproduktion nur 5000 Flaschen pro Jahr. Die Reben dieses Mini-Weinguts, das seit 1995 komplett auf Bio umgestellt ist, sind um die 50 Jahre alt. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Château Tertre de la Mouleyre liegt nur einen Steinwurf entfernt von Château Valandraud. In die andere Richtung liegt Péby Faugères. Nach unten folgt Castillons Superstar Clos Louie. Der Name des Besitzers ist Eric Jeanneteau. Er betreibt das Weingut in 3. Generation und lebt von diesen winzigen 1,8 ha. Der Grossvater hat es mit 5 ha St. Emilion und 2 ha Castillon einst gegründet. Das Terroir besteht aus einer Lehmauflage auf reinem Kalkstein. Jeder Weinstock der Dichtpflanzung geht im Verlauf der Bearbeitung runter auf maximal acht kleine Trauben und auf einen Gesamtertrag von weit unter 500 Gramm pro Stock. Der Ausbau des Weines erfolgt zu 50% in neuem Holz, zur anderen Hälfte in ein- und zweijährigen Barriques. Fermentation in kleinen Inox-Gärbehältern, um möglichst Parzelle für Parzelle separat vergären zu können. Maximal 25 hl Gärbehälter. Die Fermentation geschieht zu 100% als Spontanvergärung, relativ kurz und warm. Danach die Malo im Barrique. Dort verbleibt der Tertre de la Mouleyre dann bis zur Abfüllung mit mehrfacher Bâtonnage. 2017 gab es starke Frostschäden, leider auch beim Cabernet Franc. Entsprechend ist die Rebsortenzusammensetzung in diesem Jahr 90% Merlot und 10% Cabernet Franc. Es gibt vom 2017er nur gerade 3000 Flaschen Wein. Max Gerstl: Der Duft ist superraffiniert, strahlt sehr viel Frische aus,

alles ist sehr fein, edle Ausstrahlung. Das ist eine unglaubliche Delikatesse, ein sagenhaftes Finessenbündel, die Tannine sind fein wie Seide, feinste Rasse. Der Wein ist extrem delikat, das ist wirklich fast mehr ein Burgunder als ein St. Emilion, der streicht wie eine Feder über die Zunge, saftig mit viel cremigem Schmelz. Wenn jemand diesen Wein in einer Blindprobe als exzellenten Burgunder bezeichnen würde, wäre es sicher nicht peinlich. Schon heute eine Legende!

Infos zum Produzenten

Ein nur 1,7 Hektar grosses, auf Kalkstein gelegenes Weingut an der Grenze zu Castillon. Bio total. Der Nachbar von Clos Louie in Castillon und Valandraud in St-Emilion. Die Reben dieses Miniweinguts, das seit 1995 komplett auf Biodynamie umgestellt ist, sind um die 50 Jahre alt. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc. Château Tertre de la Mouleyre liegt in Steinwurfnähe zu Château Valandraud. In der anderen Richtung liegt Péby Faugères. Der Name des Besitzers ist Eric Jeanneteau. Das Weingut wird in dritter Generation von Eric betrieben, er lebt von diesen winzigen 1,7 Hektar. Der Grossvater hat es mit insgesamt 5 Hektar St-Emilion und 2 Hektar Castillon einst gegründet. Das Terroir besteht aus einer Lehmauflage auf reinem Kalkstein. Jeder Weinstock der Dichtpflanzung von über 10000 Stöcken geht im Verlauf des Jahres runter auf maximal 8 kleine Trauben und auf einen Gesamternteertrag von nur noch 300-400g pro Stock. Der Ausbau des Weines erfolgt zu 50% im neuen Holz, die andere Hälfte in ein- und zweijährigen Barriques. Die Fermentation mit Naturhefen, also Spontanvergärung, erfolgt in winzigen Inoxgärbehältern, um möglichst Parzelle für Parzelle separat vergären zu können. Die spontane Fermentation verläuft relativ kurz und ziemlich warm. Danach folgt die Malo im Barrique, dort bleibt der Tertre de la Mouleyre dann bis zur Abfüllung.