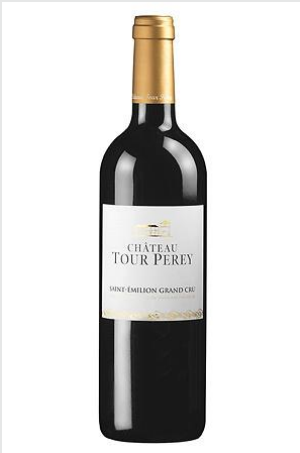


Phänomenaler Wein des fanatischen Jean-Luc Marteau.









Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · St-Emilion



Château Tour Perey

2017

Grand Cru, St-Emilion AOC

-  Frankreich
-  Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
-  2026 bis 2050
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-6)
-  FRA.247989.2017.F6
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

60% im neuen Barrique

Degustationsnotiz

Die Weinbergsbearbeitung ist seit 2010 komplett organisch. Die Rebzeilen sind begrünt, die Trauben werden komplett entrappt, eingemaischt und spontan vergoren. Die Maische wird nach der Gärung weiter bei über 30°C belassen, der Saft steht also einige Wochen warm auf den Schalen. Die Vergärung und Nachmazeration dauert also bis Ende Januar, d.h. Jean-Luc lässt den Saft ungefähr 3-4 Monate auf den Schalen stehen, um einfach die harschen Tannine damit quasi wieder heraus zu saugen. Die Zielsetzung ist im Grunde, einen super feinen Pomerol in St. Emilion zu erzeugen. Das liegt an Jean-Lucs Ausbildung, denn er ist in Pomerol geboren, ein hochreifer, super Finessen-Pomerol à la LEglise Clinet ist im Grunde sein grosses Vorbild. Der Ausbau findet zu 60% im neuen Holz statt. Die Weine bleiben dabei zwei ganze Jahre ohne Bâtonnage auf der Hefe im Barrique und danach ein weiteres halbes Jahr im Tank. D.h. sie kommen später auf die Flasche als üblich. Auch in 2017 besteht der Blend aus 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc. Die Fermentation im Beton und zum Teil im Barrique ist Spontanvergärung. Die Vergärung geschieht zu 100%, d.h. er vergärt auf möglichst 0g Restzucker. Er vergärt mit bis zu 28 Grad und macht eine kalte Vorfermentation bei 6-7°C für ein bis zwei Wochen. --- Max Gerstl: Ganz zart im Duft, eine raffinierte Delikatesse ankündend, total schwarze Frucht, feine Kräuter, alles wirkt unglaublich fein, man muss die Nase tief ins Glas halten, um alle Raffinessen zu erfassen. Ein Gaumenfluss wie Samt und Seide, 50% Neuholz steckt er locker weg,

nach und nach öffnet er sich immer mehr, offenbart seine ganze Vielfalt. Der Wein ist sagenhaft raffiniert, die burgundische Feinheit ist ganz offensichtlich ein prägendes Element des Jahrgags 2017, unabhängig davon, ob Frost im Spiel war oder nicht. Hier ist man total vom Frost verschont geblieben, die Erde war zum Zeitpunkt des Frostes bearbeitet, so kam etwas Wärme aus den Böden, das hat gereicht, um dem Frost zu trotzen da war natürlich auch etwas Glück dabei. Bei allen Nachbarn war komplett alles erfroren, egal ob sie begrünt oder mit «Désherbant» bearbeitet hatten.

Infos zum Produzenten

Das Weingut ist inzwischen auf dem Kalksteinplateau von 3 auf 6 ha alte Reben angewachsen. Château Tour Perey von Jean-Luc Marteau liegt direkt neben Château Monbousquet, es steht allerdings nicht auf Lehm und Sand, sondern auf reinem Kalksteinfelsen, ein früher von den Römern als Bad genutzter Platz. Eine kleine Insel in dieser vom Lehm dominierten Region. Die Reben sind inzwischen über 80 Jahre alt. Jean-Luc ist von Hauptberuf der Weinmacher bei Rollan de By im Médoc, ein Weingut, das von seinem Vater als Regisseur geleitet wird. Er hat das kleine Weingut Tour Perey mit dem einzigartig grandiosen Terroir zwar schon früh entdeckt, aber erst um 2010 kaufen können, und er ist weiterhin in der Konversionsphase zu Bio. Die Weinbergsbearbeitung ist seit 2010 komplett organisch. Die Rebzeilen sind begrünt, die Trauben werden komplett entrappt, eingemaischt und spontan vergoren.