

Der perfekte Sommer im Glas.

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · Côtes de Blaye



Château Bel-Air La Royère

2018
1er Côtes de Blaye AOC

CHF 14.00

-  Frankreich
-  80% Merlot, 20% Malbec
-  2025 bis 2055
-  16 - 18°C
-  37.5cl (OWC-12)
-  FRA.249208.2018.H2
-  Enthält Sulfite
-  Lieferbar im
Frühjahr/Sommer 2021

Bewertung

Gerstl



Lobenberg



19 | 20

96 | 100

Infos zum Wein

Vinifikation

Spontane Gärung im Zement, Ausbau im 500-Liter Tonneau und Barrique

Degustationsnotiz

65% Merlot, 35% Malbec; 12ha, 40- bis 50-jährige Reben. Besitzerin Corinne Chevrier-Loriaud vergleicht 2018 mit 2015. Ab Jahrgang 2019 ist das Weingut bio-zertifiziert. Max Gerstl: Immer mehr erinnert mich der Jahrgang an meinen allerersten Jahrgang in Bordeaux, den 1982er. Die Weine strahlen genau diese Fröhlichkeit, diese Fülle, diesen unwiderstehlichen Charme aus wie damals, ähnlich wie auch 1989, 2005 oder 2009. Da ist viel Wärme mit im Spiel, aber auch genügend Frische, um das Ganze in der Balance zu halten. Das ist ein Duft, den man einfach lieben muss. Was für ein Bijou am Gaumen, der Wein kommt unglaublich leichtfüssig daher, so richtig beschwingt, strahlt pure Lebensfreude aus, es ist einfach nur Hochgenuss, ihn zu verkosten. Er zeigt sich absolut ohne Ecken und Kanten, dennoch ist Spannung drin, die edle Extraktsüsse ist unterlegt mit wunderbarer aromatischer Frische, der Wein ist absolut perfekt in der Balance, so ein richtig fröhlicher Kerl, der einfach unendlich Freude macht. Pirmin Bilger: Trotz seiner Wucht kommt er sehr filigran daher und überzeugt mit seiner Eleganz. Ein Wein mit fast 15% vol., die Säure und dadurch die Frische lassen ihn aber wesentlich leichter erscheinen. Diese perfekte Balance aller Komponenten bietet pures Trinkvergnügen. Am Gaumen haften die vielen Aromen eines perfekten Sommers und ziehen sich enorm in die Länge. Lobenberg: Das ist wirklich grandioser Stoff, das kann ich nicht anders sagen. Der Wein ist aussergewöhnlich gut balanciert auf diesem enorm reifen, reichen, üppigen Niveau. Best-ever

hier. 95-96+/100.

Infos zum Produzenten

Corinne Chevrier ist die Besitzerin und macht gemeinsam mit zwei anderen Frauen alles auf dem Weingut, inklusive Treckerfahren. Corinne Chevrier hat vier Kinder zu versorgen und arbeitet seit einigen Jahren ohne Mann allein auf dem Weingut. Bis zum Eintritt der Kinder ist es ein reiner Frauenbetrieb mit immensem Einsatz. Zwölf Hektar insgesamt, drei Hektar Malbec, ein halber Hektar Cabernet Sauvignon. In der finalen Cuvée 80% Merlot, 20% Malbec und in der Regel kein Cabernet Sauvignon. Der Cabernet Sauvignon kommt in den genialen Zweitwein L'Esprit de Bel Air Royère. Alte Reben stellen den Hauptteil, 50-60 Jahre alt, Stück für Stück wird neu dazu bepflanzt. Es gibt nur 20.000 Flaschen Bel Air La Royère und 30.000 Flaschen Zweitwein. Alle Weine werden im Barrique und 500 Liter Tonneau ausgebaut und auch die Malo findet im Barrique statt, die Vergärung im Zement. Komplette Entrappung. Nach der großen, spontanen Vergärung wird der Wein noch vier Wochen auf der Maische belassen, der Presswein wird dann gar nicht mitverwendet. Man muss diese seidig samtige weiche Eleganz probiert haben, ungeheuer schöne Weine.