











Der bisher feinste, eleganteste Haut-Maurac.

Rotwein   Frankreich   Bordeaux   Haut-Médoc		
	<h2>Haut-Maurac, Médoc AOC,</h2>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frankreich</li> <li> Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec</li> <li> 2023 bis 2050</li> <li> 14 - 16°C</li> <li> 80% in zu 1/3 neuen Barriques, 20% im Beton-Tank</li> <li> 300cl (OWC-1)</li> <li> FRA.246380.2016.D1</li> <li> Lieferbar im Frühjahr 2019</li> </ul>
	<p>2016</p> <p>300cl (OWC-1)</p>	

### Bewertung

Gerstl 

19+ | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Der Duft ist wie erwartet total schwarzbeerig und traumhaft tiefgründig, die Komplexität ist enorm, ebenso die Konzentration, feinste Frucht trifft auf feinste Mineralität, eine edle Duftwolke von die Sinne berauschender Schönheit. Am Gaumen begeistert der traumhaft kühle Auftritt das kommt umso schöner zur Geltung, weil da diese sagenhaft raffinierte Extraktsüsse dagegen steht. Das ist ohne Zweifel der bisher feinste, eleganteste Haut-Maurac. Olivier Decelle: Wir versuchen bei der Vinifikation auch immer mehr in Richtung Eleganz zu gehen, so liessen wir die Gärtemperaturen nie über 28 Grad steigen und haben auch tendenziell etwas kürzere Mazeration gemacht. Der Wein ist effektiv superdelikat, ein herzerfrischendes Aromenbündel, von einer traumhaft feinen, edlen Tanninstruktur getragen, das ist ein absoluter Traumwein, ganz grosse Klasse, ein Geniestreich, der bisher klar beste Haut-Maurac. Lobenberg: «Da 2015 so grandios ist, kann ich 2016 nicht höher bewerten, obwohl ich 2016 im Trinkfluss wegen der Gradlinigkeit und Eleganz, bei gleichzeitig etwas grösserer mineralischer Länge vorziehe.

#### Infos zum Produzenten

Olivier Decelle hat mit Jean Faure und Haut-Maurac zwei ganz aussergewöhnliche Weingüter gekauft. Er gibt auch unumwunden zu, dass nicht er selber der Kenner war, der zielgerichtet das Allerbeste gekauft hat, was es in Bordeaux gab. Es war sein Freund Jacques Boissenau, der berühmte Önologe, welcher ihm diese Tipps gegeben hat. Haut-Maurac besitzt zusammen mit den Nachbarn Sociando-Mallet und Charmail das wohl beste Lagenpotenzial im nördlichen Médoc. Die 28 Hektar Reben befinden sich in der Nähe der Gironde und sind somit begünstigt durch ein ideales Mikroklima. Zusammen mit dem in dieser Region raren Garonne-Kiesboden ergibt das ein aussergewöhnliches Terroir. Seit Olivier Decelle das Weingut im Jahr 2000 erworben hat, ist es sein erklärtes Ziel, diese Rebberge wieder in ein natürliches Gleichgewicht zu bringen. Der Aufwand ist gigantisch, sowohl finanziell wie auch körperlich. Die Rebbergs-Arbeiter wie auch deren Chef mussten mehrmals ausgewechselt werden. Olivier Decelle war selber nahe daran entnervt aufzugeben. Glücklicherweise fand er jetzt in Südfrankreich einen Chef de Culture der seine Leidenschaft für eine natürliche Bewirtschaftung der Reben zu 100% teilt. Es ist beeindruckend, diesen Mann zu erleben, wie er mit

Stolz durch die Rebberge schreitet und uns erklärt wie es ihm gelingt nach und nach mit gigantischem Aufwand die chemische Unkrautvertilgung aufzugeben und sehr achtsam um die Wurzeln nicht zu beschädigen wieder die mechanische Bodenbearbeitung einzuführen. Im Winter werden verschiedene Getreidesorten gepflanzt, um den Boden aufzulockern und die Wurzeln der Rebstöcke zu zwingen tiefer zu gehen. Obwohl - wegen der Personalprobleme in den letzten Jahren - in den Rebbergen noch nicht alles so ist, wie Olivier Decelle es sich wünschen würde, befindet sich Haut-Maurac bereits auf Augenhöhe mit Charmail und Sociando-Mallet unter den allerbesten Cru Bourgeois im Médoc und Haut-Médoc. Olivier Decelle: Das war der Jahrgang wo man noch mehr als sonst, den Wein im Rebberg gemacht hat. Wer den Ertrag nicht im Griff hatte wurde von Fäulnis überrascht und konnte die Reife nicht abwarten, späte Ernte war extrem wichtig.