

Dieser Wein zu diesem Preis das ist pures Glück!









Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · St-Emilion



Château Coutet

2019
St-Emilion AOC

CHF 59.00

-  Frankreich
-  60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 7% Malbec, 3% Cabernet Sauvignon
-  2027 bis 2060
-  16 - 18°C
-  150cl (OWC-3)
-  FRA.251149.2019.M3
-  Enthält Sulfite
-  Subskription
lieferbar im
Frühjahr/Sommer 2022

Bewertung

Gerstl



Lobenberg



20 | 20

99-100 | 100

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Das 15 ha grosse Grand-Cru-Gut Château Coutet liegt direkt oberhalb von Château Angéus an den Südhängen des Kalksteinfelsens von Saint-Emilion. Die weiteren direkten Nachbarn sind die Châteaux Beauséjour Duffau, Bellevue und Beauséjour Bécot. Besser geht es vom Terroir her kaum. Uralter Bestand an Reben. zum Teil weit über 100 Jahre alt. Coutet ist das älteste Bioweingut in ganz Bordeaux. Es besteht seit 1453 (laut Jurade-Buch von Saint-Emilion) und ist seit 1680 im Besitz der Familie David-Beaulieu, also seit unzähligen Generationen. Adrien David-Beaulieu führt das Weingut heute. Coutet wurde vom ersten Tag (1453) an biologisch-organisch bearbeitet. Nie kamen über die Jahrhunderte Herbizide, Pestizide oder künstliche Dünger zum Einsatz. Hier existieren vom Aussterben bedrohte Blumenarten, rare Kröten und Salamander. Wir sind hier also im Herzen des natürlichen und biologischen Arbeitens der Weingüter von Bordeaux. Trotzdem hat sich das Weingut erst 2012 biologisch-organisch zertifizieren lassen, da die Generationen zuvor das nicht für nötig hielten. Die Besonderheit des Weins besteht auch aus der Art der Merlot-Trauben, die aus einem jahrhundertealten, ausgestorbenen Ursprungsbestand der Rebsorte kommen und viel kleinbeeriger sind. Nur diese sehr seltene Merlot-Form hat auch ohne Schalenkontakt einen roten Saft. Einige Nachbarn haben sich eine «Sélection Massale» von hier gesichert. Ansonsten ist diese Form seit dem Zweiten Weltkrieg ausgestorben. Pirmin Bilger: Ein Duft von einem anderen Stern, hier steckt so viel Reife und Tiefe im Wein. Viel schwarze Kirsche, Pflaume, dazu rote Johannisbeere und zarte Himbeere, gepaart mit gewohnt ausdrucksstarken Terroiraromen. Ein Hauch von Trüffel und noblen Kräutern, verbunden mit

einnehmendem Tiefgang. Das ist eine gewaltige Fülle, die in dieser Dichte schon fast ungewohnt ist für den Coutet. Sicherlich auch ein Ausdruck des warmen Jahrgangs und der perfekt gereiften Früchte. Auch am Gaumen kommt er mit gehörig Druck daher, bewahrt aber stets seine Eleganz und wird nie zu aufdringlich. Sanfte Cremigkeit und wuchtige Fruchtaromatik bieten Trinkgenuss der Sonderklasse. Der Coutet bietet so viel Charakter, Fülle, Spannung, Komplexität - das gibt es sonst nirgends mehr. Es ist ein grosses Glück, dass es einen solchen Wein noch zu einem derart vernünftigen Preis gibt.

Lobenberg: Bitte kaufen Sie ihn nicht, wenn Sie klassischen Bordeaux wollen, schon gar nicht, wenn Sie auf fetten Saint-Emilion stehen! Volnay meets Jura meets Monforte meets Loire meets cool vintage Rayas. Thats it. Warnung vor dem Anderssein und vor dem Anti-Blockbuster. Nur grosse Gläser und allein träumen vor dem Kamin. 99-100/100.

Infos zum Produzenten

Das Weingut war bis 1985 Grand Cru Classé und möchte das heute aufgrund erbrechtlicher Steuer-Probleme nicht mehr sein. Die Weitergabe an die nächste Generation wird dadurch viel zu teuer. Heute ein Grand Cru. Coutet liegt direkt oberhalb von Angéhus an den Südhängen des Kalksteinfelsens von St. Emilion. Die weiteren direkten Nachbarn sind Beauséjour Duffau, Bellevue und Beauséjour Bécot. Viel besser geht es vom Terroir her kaum. Ein Drittel dieser Hanglage ist ganz oben gelegen und reines Kalksteinplateau, ein Drittel Lehmböden am oberen Hang, und der untere Teil ist sandig kiesiger Boden. Da kann man richtig spielen in der Komposition des Erstweins. Uralter Bestand an Reben. Zum Teil über 100 Jahre alt. Coutet ist das älteste Bioweingut in ganz Bordeaux. Es besteht seit 1599 und ist seitdem im Besitz der Familie David Beaulieu, also seit unzähligen Generationen. Vom ersten Tag an wurde es biologischorganisch bearbeitet! Nie wurden über die Jahrhunderte Herbizide oder Pestizide oder künstliche Dünger verwendet. Hier existieren längst ausgestorbene Blumenarten und eigentlich ausgestorbene Kröten und Salamander. Wenn es woanders nur grün oder später braun ist in der Natur, ist es hier immer noch bunt. Naturkundler aus der ganzen Welt geben sich zur Besichtigung die Klinke in die Hand. Interessanter Youtube-Film über das Château: www.youtube.com/watch?v=SRs0hoKSCIY