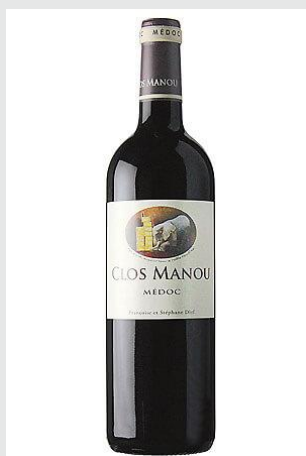










Einmal mehr: Outstanding!

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Médoc

**Château Clos Manou**2019
Médoc AOC

CHF 25.00

-  Frankreich
-  Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet
Franc, Petit Verdot
-  2027 bis 2060
-  14 - 16°C
-  75cl (OWC-12)
-  FRA.251232.2019.F0
-  Enthält Sulfite
-  Subskription
lieferbar im
Frühjahr/Sommer 2022

Bewertung

Gerstl



Lobenberg



20 | 20

97-100 | 100

Infos zum Wein**Degustationsnotiz**

Dieses kleine Weingut im äussersten Norden des Médoc, weit nördlich von St-Estèphe, wird von Besitzer Stéphane Dief in extrem biologischer Weise (nicht zertifiziert) persönlich bearbeitet. Dichtpflanzung von über 10000 Stöcken/ha. Ertrag pro Pflanze nur ca. 500 g, winzige Träubchen, sehr tief und nahe am Stamm. 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot. Wenn man die Arbeit im Keller sieht, wird einem schwindlig ob dieses wahnsinnigen Einsatzes. Stéphane hat spezielle Rütteltische zur Entrappung, danach folgt noch eine optische Laser-Nachsortierung der Trauben. Hier wird nichts unversucht gelassen. Stéphane ist ein kompromissloser Qualitäts-Fanatiker. Und wäre es nicht Médoc, sondern Pauillac, wären seine Weine - zusammen mit Pontet-Canet - immer im 100-Euro-Bereich. Das ist seit vielen, vielen Jahren grosses Kino und wird auf Grund der Randlage und zahlreicher Etikettentrinker total unterbewertet. Clos Manou kann man seit den Jahren 2009, 2010 und vielleicht schon ab 2005 nicht mehr mit den normalen Vergleichsmassstäben des Médoc und Haut-Médoc werten. Wer schon mal auf dem Château war und die immense Arbeit für diese Finessenweine gesehen und erlebt hat, nimmt Abschied von der Klassifikation von Bordeaux. Pirmin Bilger: Der Aufwand, der auf Clos Manou betrieben wird, sucht seinesgleichen. Gleichzeitig arbeitet Stéphane Dief mit einer sagenhaften Präzision, was sich auch in seinen Weinen ausdrückt. Das Bouquet strahlt die Kraft und Schönheit eines ganz grossen Weines aus. Was für eine delikate Komplexität in diesem Duftbild, was für ein berausender Tiefgang! Mit jedem Schnuppern eröffnen sich neue Facetten. Faszinierender Terroirausdruck mit nobler Würze und einem Hauch Trüffel. Frische

durchströmt die dichte Fruchtaromatik nach reifer schwarzer Kirsche, Holunder, Brombeere, Johannisbeere und Pflaume. Dahinter edle, ganz sanfte Röstaromen mit einem Hauch dunkler Schokolade. Verspielt und nicht weniger sinnlich die floralen Aromen. Schon allein für dieses Duftbild lohnt es sich, diesen Wein zu kaufen. Am Gaumen scheint der Wein zu explodieren! Was für ein Aromen-Feuerwerk an verschiedenen reifen Früchten! Die Säure gibt ihm die nötige Balance und macht den Clos Manou frisch und köstlich saftig. Perfekt gereifte Tannine geben dem Wein seine seidig-feine Struktur. Was ist das für ein göttlicher Genuss. Da müssen sich die grossen Châteaux warm anziehen. Im Abgang nochmals ein langanhaltendes Terroirfinale mit viel würzigen und zart pfeffrigen Aromen. Sensationelles Genuss-Preis-Verhältnis. Lobenberg: 2019 ist etwas spannungsgeladener als 2018, aber auf dem gleichen Level. Was für ein Jahr in Bordeaux, was für ein Jahr für Clos Manou! 97-100/100.

Infos zum Produzenten

Dass wir dieses Weingut nicht früher entdeckt haben Aber besser spät als nie. Stéphane Dief ist sicherlich der verrückteste Winzer im Médoc. Die 12 ha Reben sind extrem gepflegt und allesamt bestockt mit 10000 Reben/ha. Ein Teil der Rebberge besteht aus 120-130 Jahre alten, wurzelechten Reben, der grössere Rest aus alten rekultivierten Reben mit späterer Zwischenpflanzung, um auf die 10000 Stöcke zu kommen. Das Durchschnittsalter der Gesamtbestände von Clos Manou liegt zwischen 50-60 Jahren. Die Reben sind so gezüchtet, dass von Natur aus lediglich ca. 6-8 kleinste Träubchen je Stock wachsen. Das Weingut entstand in den 90er-Jahren und nur allerbeste Lagen wurden selektioniert. Der Besitzer, ein grosser Weinliebhaber und begeisterter Winzer, war vorher in einer Kooperative tätig. Er machte sich zusammen mit seiner ebenso begeisterten Frau Françoise selbständig, um dieses Kleinod zu schaffen. Der Erstwein, der Clos Manou, wird komplett in Holzfudern vergoren und später in Barriques ausgebaut. Die Entrappung geschieht per Hand auf einem bei Château Mouton Rothschild abgeschauten Holzrüttler, extrem vorsichtig, wie die ganze Vinifikation, die darauf ausgerichtet ist, die sublime Aromatik der Trauben in die Flasche zu bringen. Wir haben uns gefragt, wie das überhaupt möglich ist, dass eine junge Familie praktisch ohne finanzielle Mittel in relativ kurzer Zeit so ein Bijou von Weingut aufbauen kann. Die Antwort ist beeindruckend: Seit 12 Jahren eine 7-Tage-Woche haben und keinerlei Ferien machen. Hier wird alles dem Ziel untergeordnet, ganz nach oben zu kommen.