



## Château Seguin

**2019 Pessac-Léognan AOC** Confidence du Château Seguin 300cl (1er-Holzkiste)

CHF 476.00

## Degustationsnotiz

Lobenberg: Das Château Seguin liegt am Rande des Stadtteils Pessac, gerade ausserhalb der Rocade, also noch im Stadtgebiet von Bordeaux. Das Terroir ist identisch mit den Böden von Haut Brion, La Mission und Carmes Haut Brion, uraltes Schwemmland der Gironde, ähnlich der Böden der Top-Appellationen des Médoc. Eine tiefe Kieslinse mit Silikaten und kalkhaltigem Lehm, hier und da durchzogen von mineralhaltigen Schwemmsänden. In historischen Weinbüchern des neunzehnten Jahrhunderts werden die Weine von Château Seguin qualitativ auf einer Stufe mit denen von Haut Brion genannt. In den Wirrungen und Irrungen der Weltkriege des frühen zwanzigsten Jahrhunderts geriet dieser historisch belegte Anspruch in Vergessenheit, das Eigentum wechselte häufig und schliesslich waren die 30 Hektar ehemaliger Weinberg eine unberührte Brache. Das hat auch eine gute Seite, die Böden konnten sich regenerieren und die unwissend wirren Herbizid- und Pestizidbehandlungen der fünfziger bis 80er Jahre blieb ihnen erspart. Erst in der zweiten Familie der 80er konnte der wohlhabende Land- und Immobilienkaufmann Darriet, ein gelernter Geologe und Bodegutachter, das nie ganz in Vergessenheit geratene Kleinod von 30 Hektar von mehreren Besitzern zusammenkaufen. Er konnte sich 1987 den unerhörten Luxus leisten, das quasi wieder jungfräuliche Rebland nach geologischen Erkenntnissen (er nahm unzählige Bodenproben auf tiefen Bohrungen) neu zu bestocken. Perfekte Unterlagsreben und Selektion Massale und Klone nach dem damaligen neuesten Wissensstand. Und Dichtpflanzung von 7000 bis 10000 Stöcken je Hektar und den Ertrag pro Stock zu minimieren. 60% Cabernet Sauvignon und 40% Merlot. 1995, passend zu den ersten kommerzialisierten Jahrgängen, stieg der Sohn des Hauses, Denis Darriet, als Regisseur in das elterliche Weingut ein. Denis war Feinmechaniker, Ingenieur und Kunsthandwerker in

Paris, er liebt präzise Details und analytisches Arbeiten. Das

**Typ**: Rotwein

Land: Frankreich

& Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2029

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

**°** Trinktemperatur: 16°C - 18°C

**Traubensorten:** 60% Cabernet

Sauvignon,40% Merlot

风 Vino Vario: 20

Weingut teilte er demzufolge auf in 30 Parzellen leicht unterschiedlicher Böden und Rebzusammensetzungen, alle werden separat vinifiziert. Und er war und ist ein grosser Freund der umweltschonenden Weinbergs- und Kelllerarbeit, das Château ist inzwischen in vollständiger Konversion zur Bio-Zertifizierung. Der französische Umwelt-Level 3 wurde schon vor langer Zeit verliehen, aber der vollständige Umstieg von Phosphon auf Kupfer gegen Pilzbefall wird wegen des hiesigen hohen Mehltau-Drucks (die feuchtigkeitsspeichernden Kies-Lehmböden sind da sehr gefährdet, die Biodynamiker Château Pontet Canet und Smith Haut Lafitte auf sehr ähnlichem Terroir können unglückliche Lieder davon singen, in schwierigen Jahren muss man täglich Kupfer spritzen, Phosphon dagegen selten) immer wieder mal verschoben oder gar ausgesetzt. Auch unter deutschen Biowinzern ist das auf Druck der Südeuropäer erst vor kurzer Zeit erteilte Verbot von Phosphon in der Bioausrichtung sehr umstritten, bis heute ist es unklar ob die Organismen im Boden oder die Konsumenten mehr von Kupfer oder Phosphor geschädigt werden oder gar von beidem nicht nennenswert. Inzwischen hat Denis auch den önologischen Berater gewechselt. Der sattsam bekannte Önologe und Biowinzer Stephan Derenoncourt, der ja auch die Domaine de Chevalier und viele Superstars in St-Emilion betreut, zeichnet nun verantwortlich. Château Seguin erzeugt nach vielen Experimenten und Versuchen inzwischen 5 verschiedene Weine. Schon immer als Hauptwein «Château Seguin». Dann auch von Beginn an eine etwas abgelegenere und von Fremdspritzungen nicht gefährdete Parzelle (gleiches Terroir und Rebsorten) komplett in Bio, die nach der Strasse benannte «Cuvee de la House». Als qualitative Abstufung kommt von einigen sandigeren Teilen der Zweitwein «L'Angelot», eigentlich die gleiche Qualität wie der Erstwein aber etwas feiner und eleganter, eben Sandböden. Vom reinen schweren Lehm-Kalkboden kommt der schwerste und üppigste Wein des Hauses, Denis «Grand Cru», nur 2000 Flaschen aus nochmals dramatisch ertragsreduzierten Reben (60% Cabernet und 40% Merlot - spontan vergoren im Beton und Ausbau 24 Monate in 100% neuem französischen Barrique) und nur in grossen Jahren erzeugter «Confidence». Mit Ansage von Denis offizieller Wettbewerber gegen Château Haut Brion. Üppig, reich, intensiv, 2018 und 2019 kann man durchaus in den Wettbewerb mit Haut Brion schicken. Das ist der Versuch das Beste des Besten aus dieser relativ grossen Anlage von Seguin herauszuholen und mit dieser Mikro-Cuvée auch in der Aussendarstellung der direkte Konkurrent von Haut-Brion zu werden. Das ist das erklärte Ziel. Ist das vermessen? Probieren Sie selbst, ich glaube Denis hat recht! Was unterscheidet diesen Wein nun vom normalen Seguin? Durch die limitiertere Ertragsmenge je Stock, durch den Pomerolartigen Lehmboden dieser wenigen Weinstöcke

und den längeren Ausbau von mehr als 24 Monaten in 100% neuem französischen Holz ist er deutlich massiver, zugleich ist er auch weiterentwickelt, auf viel salziger Mineralität und auf noch mehr satigen Tanninmassen laufend, er hat mehr Rundheit, Wucht, Kraft, und zugleich einen deutlich üppigeren Körper entwickelt. Konzipiert als echter Konkurrent zum Haut Brion. Trotzdem ist dieses feine, fast brutale Konzentrat mindestens auf dem gleichen Level wie der absolut geniale, feinere Seguin, sogar etwas drüber, ja qualitativ sogar auf dem Level des etwas feiner, eher Richtung La Mission und Kalifornien ausgerichteten genialen Goutte Rouge, nur viel intensiver, würziger, noch wuchtiger, und er ist ein toller und rarer Wein der absoluten Oberklasse. Ob seiner Wucht und Opulenz hat die Cuvee Confiance durchaus das Potenzial neben Haut Brion in einer Probe zu stehen. Das ist schon ein enormer Wein mit grandioser Intensität, der Sieger wird nicht automatisch Haut Brion sein, ich empfehle den Blind-Vergleich!