



Clos Saint-Julien

2019 Grand Cru, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzbox)

CHF 60.00

Degustationsnotiz

Das vierte Weingut von Catherine Papon-Nouvel, der bekannten Biodynamikerin mit vier winzigen Weingütern in St-Emilion und Castillon. 70% Cabernet Franc, 30% Merlot. Eine typische Lieblings-Assemblage von Catherine, die so stark im Cabernet Franc ist. Das nur 1,5 ha kleine Weingut liegt komplett auf massivem Kalkstein direkt am Eingangskreisel von St-Emilions Plateau. Die Reben sind zwischen 40 und 80 Jahre alt, extreme Dichtpflanzung, nur 7'000 Flaschen. Der Wein wird spontan im Holz vergoren, Ausbau 22 Monate in überwiegend neuen Barriques. Unter dem Kalkstein, auf dem die Reben stehen, befindet sich ein Höhlengewirr, das direkt nach St-Emilion führt. Also reiner Fels. In dieser extremen Art gibt es das fast nur auf Clos Fourtet und Clos Saint Martin. Catherine Papon-Nouvel sortiert seit 2017 mit der von Château Ausone zuerst praktizierten Zuckerwasser-Methode. Nach kompletter Entrappung wird noch einmal nachsortiert, nur total cleane Beeren kommen in diese Lösung. Die Zuckerwasser-Konzentration entspricht dabei exakt der des Safts von vollreifen, gesunden Beeren. Das Ergebnis: In diesem Wasserbad sacken nur die reifen Beeren ab, die man optisch von den etwas Unreiferen nicht unterscheiden kann. Die unreifen Beeren hingegen schwimmen auf der Oberfläche und können abgeschöpft werden. Anschliessend laufen die gesunden Beeren durch Klarwasser. Erst nach der Trocknung werden sie in die Vergärung gegeben. Pirmin Bilger: Sinnlicher und zugleich wuchtiger Duft. Herrliche Intensität und Komplexität im Bouquet. Hier vereinen sich Frucht, Würze, Frische und Terroir auf wunderbare Weise. Der Clos St. Julien strahlt eine einnehmende Sinnlichkeit aus – ein Wein voller Glanz und Schönheit. Hocharomatische schwarze und rote Frucht, von einer zarten Würze unterstützt und mit noblen Röstaromen unterlegt. Am Gaumen wie Samt und Seide, so wunderbar zart und genüsslich. Die edle Struktur steigert die Eleganz dieses Weines ins Unermessliche. Genüssliche, unbeschreiblich leckere Saftigkeit. Dazu eine geballte Ladung

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 70% Cabernet Franc, 30% Merlot

 **Weinwisser:** 94

 **Vino Vario:** 20

an Frucht nach Johannisbeere, Sauerkirsche und etwas Himbeere. Es steckt unheimlich viel Raffinesse in diesem Elixier, das ist ein absolut berührendes Erlebnis. Ich sitze voller Ehrfurcht da und genieße den lang anhaltenden Abgang mit seinem würzigen Nachspiel. Nach dem genialen 2018er folgt nun mit dem 2019er ein weiteres Meisterwerk von Catherine Papon-Nouvel.Lobenberg: Einfach nur ein unendlicher Genuss mit grosser Länge. Einfach nur schön. Und eigenwillig, unique.