



2017 Château Phélan Ségur

Château Phélan Ségur

St-Estèphe AOC

75cl (6er-Holzkiste)

CHF 44.00

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Das ist immer ein Wein, auf den ich besonders gespannt bin, deshalb muss ich ihn bei der ersten Gelegenheit probieren, auch wenn ich weiss, dass ich ihn auf dem Weingut in aller Ruhe probieren und beschreiben werde. Der erste Kontakt bei "Vins de Cru" auf Château Canon zeigt eindrücklich, dass er auch dieses Jahr bei der Spitze mit dabei ist, was für eine sinnliche Köstlichkeit und was für ein spannender, charaktvoller Wein. Das ist die Zuverlässigkeit in Person, es bestand ja nie ein Zweifel, dass hier auch 2017 ein grosser Wein entstehen wird, aber er bietet noch etwas mehr, als man von ihm erwartet. Was ist das doch für ein raffinierter Phélan, hyperelegant und belebend, feine Gewürze mischen sich in eine Orgie von Frucht, da ist Energie drin, der vibriert förmlich. Auf dem Weingut gefällt er mir effektiv eher noch etwas besser, das ist so typisch Phélan, vielleicht nicht ganz so beeindruckend wie 2016, aber ich glaube nicht, dass der weniger Trinkvergnügen bereiten wird, fast im Gegenteil, zumindest wird die Flasche 2017er noch schneller leer sein, am besten kauft man Magnums.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C

 **Traubensorten:** 65% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 1% Cabernet Franc

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 94

 **Weinwisser:** 93

 **Vino Vario:** 19

Produzenten-Informationen

Phélan-Ségur ist nicht nur in Bezug auf das Preis-Genuss-Verhältnis etwas vom Allerbesten, was in Bordeaux produziert wird, sondern auch absolut gesehen. Die in Stein gemeisselte Bordeaux-Klassifikation von 1855 hat Vor- und Nachteile. Ein Nachteil ist sicher, dass so eine Klassifikation gar nie ganz stimmen kann. Die Weingüter wurden damals überwiegend auf Grund ihres Verkaufspreises klassiert. Besondere wirtschaftliche Umstände sowie das Terroirpotenzial wurden kaum in die Waagschale geworfen. Zudem konnte natürlich die künftige Entwicklung nicht vorausgesehen werden. Veränderungen, die es in 150 Jahren naturgemäss gibt, wurden nie berücksichtigt. Sie werden es wohl in absehbarer Zeit auch nicht, zu unterschiedlich sind

die Interessen, als dass man sich auf eine neue Klassifikation einigen könnte. So ist denn halt Phélan-Ségur auch heute noch «nur» ein Cru Bourgeois, obwohl hier schon seit vielen Jahren Weine erzeugt werden, die locker mit den Crus Classés der Appellation mithalten können. Bereits 1990 wurde hier ein Wein produziert, der sich heute hinter den berühmten Namen überhaupt nicht zu verstecken braucht. Und damals wurde auf dem Weingut bei weitem noch nicht mit der gleichen Sorgfalt gearbeitet wie heute. Das zeigt schon, dass das Terroir von Phélan nicht schlechter ist als jenes der Crus Classés von St. Estèphe. Einige unserer Kunden erinnern sich sicher auch noch an die Blindprobe der 2003er, wo Phélan zwischen Montrose und Cos d'Estournel stand und letztlich am meisten Stimmen erhielt, als wir die Leute fragten, wer welchen Wein am liebsten hatte. Auch wenn man ein solches Ergebnis nicht überbewerten darf, zumindest zeigt es, dass Phélan einigermaßen in der gleichen Liga mitspielt wie die beiden grossen Brüder. Einen Vorteil daraus gibt es dennoch für die Weinfreunde. Die Weine von Phélan-Ségur werden immer sehr preiswert bleiben, die Klassifikation Cru Bourgeois hält sie von jeglicher Spekulation fern.