

2017 L'Homme-Cheval

Domaine Léandre-Chevalier
Vin de France
75cl (6er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: Jetzt - 2035

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten:
Merlot,Cabernet Sauvignon,Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 18+

Degustationsnotiz

Je zur Hälfte Merlot und Cabernet Sauvignon mit rund 5% Petit Verdot.

- Max Gerstl, Oktober 2023: Der Jahrgang steht nicht auf dem Etikett, weil es ein Vin de France ist und ein solcher keinen Jahrgang tragen darf. Ähnlich verhielt es sich ja damals mit dem berühmten Sassicaia, der nur ein Vino da Tavola war, weil er nicht den DOC-Regeln entsprach.

Der 2017 L'Homme-Cheval ist kein lauter Wein. Im Duft gibt er sich eher reserviert. Was aber ganz zart die Nase schmeichelt, möchte man sofort näher ergründen. Das ist burgundische Feinheit mit zarten Fruchtnoten von Pflaumen und schwarzen Kirschen, dazu kommt eine Fülle von edlen Kräutern und Gewürzen – der Duft ist wunderbar komplex. Alles ist nur zart angetönt, sogar ein Hauch Eukalyptus ist mit im Spiel. Das zeigt, dass die Trauben einen hohen Reifegrad erreichten.

Auch am Gaumen beginnt er eher leise, zeigt aber schon im Auftakt viel Charaktertiefe. Alles wirkt zart und spielerisch, das fordert durchaus etwas Aufmerksamkeit, die man ihm aber gerne schenkt, denn es gibt viel Spannendes zu entdecken. Die feinen Tannine zeugen von hoher Qualität, mit jedem Schluck kommen die Süsse und der liebenswürdige Charme schöner zum Vorschein. Er zeigt Klasse, ohne damit zu protzen. Das ist ganz klar auch ein Wein für alle Tage, denn er wird mit Sicherheit nie langweilig. Die Süsse im Nachhall verblüfft immer mehr und genau das ist es, was immer wieder den nächsten Schluck fordert. Und ganz wichtig: Dieses filigrane Leichtgewicht ist überaus bekömmlich.- Max Gerstl, Dezember 2020: Der Wein wird immer genialer. Der Duft ist eher auf der zarten Seite, der Wein hat sich zu einem himmlischen Nasenschmeichler entwickelt. Ganz feine Frucht, zarte, gut integrierte Röstnoten, feine Kräuter und Gewürze. Da zeigt sich viel

tiefgründiges Terroir, schöne Duftfülle. Am Gaumen steht mehr die Frucht im Zentrum, die Extraktsüsse kommt jetzt wunderbar zur Geltung. Ich glaube, da hat er zugelegt, seit ich ihn zuletzt getrunken habe. Auch am Gaumen dominiert die Finesse, der Wein wirkt beinahe burgundisch fein, edle, sehr sanfte Tannine, er wird immer harmonischer, der jugendlich wilde Ausdruck ist nach wie vor da, obwohl er schon ein wenig ruhiger geworden ist. Ich spüre ganz klar, dass er noch nicht sein volles Potenzial preisgibt, aber ich habe auch jetzt schon sehr viel Freude und Genuss am L'Homme-Cheval 2017.

- Max Gerstl im November 2019: Erstaunlicherweise duftet der Wein ganz dezent nach reifem Bordeaux. Das Duftbild präsentiert sich sehr zart und zurückhaltend. Mit viel Luft kommt immer mehr Frucht ins Spiel, auch dezente Terroirnoten gesellen sich dazu, bringen Tiefe und Komplexität. Aber es bleibt dabei: Der Duft vermittelt den Eindruck, als sei der Wein schon nahe bei seiner schönsten Genussphase. Ganz anders am Gaumen, hier wirkt er deutlich jugendlicher und eher verschlossen, da zeigt sich, dass noch nicht alles präsent ist, was in ihm steckt. Dennoch sind seine Qualitäten klar ersichtlich in Form von edler, verführerisch feiner Tanninstruktur, zarter, weicher, aber rassiger Säure, dezenter, aber gut stützender Extraktsüsse und vielfältiger Aromenfülle, die allerdings erst in Ansätzen zu erkennen ist. Ich bin mir ziemlich sicher, dass der Wein eines Tages förmlich explodieren wird. Was er bei der Assemblage zeigte, kann er ja nicht einfach verloren haben und ich fühle es auch, da steckt noch gewaltig viel drin. Es ist aber bereits ein grosses Vergnügen, den Wein zu kosten, wie er sich jetzt gerade präsentiert.70% seines Potenzials ergeben bereits ein spannendes 17-Punkte-Erlebnis. Ich würde mich kein bisschen wundern, wenn er eines Tages wieder in die 19-Punkte-Elite käme, da war er für meinen Geschmack schon bei der Assemblage im Frühjahr 2019.

PS: Wir werden den L'Homme-Cheval 2017 laufend neu verkosten und Ihnen, liebe Kundin, lieber Kunde, unsere Eindrücke schildern.