

2019 Cuvée de la House

Château Seguin
Pessac-Léognan AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon,50% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Lobenberg: Besitzer ist seit 1987 die Familie Darriet, die Reben sind nun ca. 50 Jahre alt. Das Weingut liegt in der Nähe von Pontac Monplaisir, nicht weit entfernt von Château Haut-Brion. Die Böden hier sind sogar identisch mit denen der Nachbarn Haut-Brion und Mission Haut-Brion, das ist sogar in historischen Büchern so festgehalten. Es ist überwiegend sensationelles Kies-Terroir mit etwas Lehm und Sand. Das Weingut ist immer schon in Familienbesitz und hat ungefähr 30 ha, die mit über 7.000 Stöcken je Hektar dicht bepflanzt sind, eines der Erfolgsgeheimnisse. Denis folgt in seiner Ernte und seiner Auswahl für Erst- und Zweitwein mehr den Bodenformationen als anderen Kriterien. Alle Reben sind in etwa gleich alt. Die sandigen Böden gehen in den Angelot, der kein klassischer Zweitwein ist, sondern eben der Wein von den sandigen Böden. Die Top-Böden mit Lehm und Kies gehen in den Seguin. Am Rande der Lehm-Kies-Terroirs gibt es zwei Parzellen am Wald, sehr geschützt vor sonstigen Einflüssen, mit der gleichen Rebzusammensetzung, gleichem Alter, aber komplett biodynamisch bewirtschaftet. Diese Parzellen werden separat vinifiziert und heissen dann Cuvée de la House. Ob Denis irgendwann sein gesamtes Weingut auf diese Art der Bewirtschaftung umstellt ist noch unklar, das macht er seit einigen Jahren als Experiment. Es gibt in Frankreich eine neue staatliche Zertifizierung des Agrarministeriums, welches über ein 3-stufiges System die Umweltverträglichkeit attestiert. Stufe 3 ist das höchste erreichbare Level, für welches die Verwendung von Rohstoffen wie Plastik, Holz, Wasser, der Einsatz von Pestiziden, Insektiziden, Dünger und vieles weitere nach den höchsten staatlichen Richtlinien geprüft und zertifiziert wird. Im Grund ist das genau wie bei Demeter oder anderen Verbänden, nur das dies hier staatlich geschieht. Da Seguin schon lange überwiegend organisch und ressourcenschonend arbeitet, hat Seguin inzwischen mit dem Jahrgang 2018 die höchste Stufe 3 erreicht. Ab 2018 wird es daher ein neues zertifiziertes Rückenlabel für die Flasche geben. Dieses

Experiment des Bio-Weins wird in dieser Art schon seit 15 Jahren verfolgt, noch ist der Winzer sich nicht sicher welchen Weg er gehen will. Jedenfalls gibt es diesen Cuvée de la House nur in winzigen Mengen von wenigen Tausend Flaschen. Und ein Teil der Ernte wandert immer in den normalen Seguin. Der abgefüllte Wein bleibt ein experimenteller Wein, der sich vom Seguin doch auch unterscheidet, obwohl Terroir und Rebsortenzusammensetzung gleich sind. Trotzdem ist die Nase deutlich süsser, reifer, was für mich logisch erscheint, denn biodynamische Weinberge reifen schneller und die Ernte erfolgt zu einem ähnlichen Zeitpunkt. Sehr viel süsse Kirsche, Brombeere, Backpflaume, Kaffee, Schokolade, schwarze Lakritze, eine hohe Reife anzeigend, etwas weniger fein als Seguin, etwas süsser und fruchtiger. Im Mund auch etwas süsser als der normale Seguin, etwas runder daherkommend, aber auch hier eine hohe, fast extreme Mineralität, Salzigkeit, guter Geradeauslauf, einfach die etwas fleischigere, üppigere, rundere Version des Seguin. Satte Lakritze und Eukalyptus mit viel Schwarzkirsche, reife Pflaume, Maulbeere, wuchtiger Gesteinsdruck, an Schiefer und Feuerstein erinnernd, ein Hauch Cote Rotie. Ich kann es nicht entscheiden, was am Ende der bessere Wein wird. Auf jeden Fall ist er anders, bei gleichem Potenzial, gleicher hoher Mineralität, gutem Geradeauslauf, nur etwas fleischiger, üppiger, weniger elegant aber mehr fruchtiger und fleischiger Druck. Ohne zu anmassend zu sein ist die Cuvee de la House eher der Nachbar Haut Brion (in Perfektion ist das dann der Confidence von Seguin), der Seguin ist mehr La Mission-Stil. Der Wein ist 50/50 Cabernet Sauvignon, Merlot, pH 3.7 und beim Alkohol mit 14.5% immer ein halbes Prozent über Seguin. Die etwas höhere Reife mit mehr Alkohol und der leicht höhere Merlotanteil spricht für diese süssere Ausprägung der Cuvée de la House mit mehr Cremigkeit. 2019 kommt aber mt seiner explosiven Frische und der berstenden Mineralität und reifen Frucht dem Seguin qualitativ schon gleich. Grosses Kino.