

2022 Château Jean Faure

Château Jean Faure
Grand Cru Classé, St-Emilion AOC
150cl (3er-Holzkiste)

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 64% Cabernet Franc,30% Merlot,6% Malbec

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 95

Wine Spectator : 93-94

Weinwisser: 96

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Rechtzeitig für den Jahrgang 2022 wurde ein komplett neuer Keller gebaut, der auf dem neusten Stand der Technik ist und ein sehr viel einfacheres und noch präziseres Arbeiten ermöglicht. Beeindruckt vom Rundgang waren wir entsprechend gespannt auf den Wein, denn auch die internationalen Weinjournalisten haben inzwischen die Qualität von Jean Faure erkannt.

Unglaublich elegante und feingliedrige Nase, bringt die Cabernet-Frucht so delikat zum Ausdruck. Der Wein strahlt einerseits eine burgundische Eleganz, aber auch reife, tiefgründige Bordeaux-Aromatik aus. Ein herrlicher Mix aus schwarzer und roter Frucht, unterlegt von einer zarten Würze, kühlem Tiefgang und tänzerischen, floralen Nuancen. Die Strahlkraft dieses Weins ist einfach atemberaubend schön und nimmt alle Sinne voll und ganz in Anspruch. Die Frische kommt auch im Auftakt sofort zum Ausdruck, denn die raffinierte Säure zeigt sich prägend, was dem Wein auch seine genüssliche Saftigkeit verschafft. Jetzt tanzen die Aromen im Gaumen herum, es ist ein Wechselspiel zwischen roter und schwarzer Frucht. Superweich und zart durch das seidige Tanningerüst, was dem Wein einen so geschmeidigen Trinkfluss verleiht. Delikat auch die köstliche Extraktsüsse, die sich bis ins lange Finale hinzieht. Die herrliche Kräuteraromatik bleibt noch lange präsent. Ein magischer Jean Faure der die Intensität des Jahrgangs in totale Leichtigkeit verwandelt hat. (pb)

Diesen Duft muss man erlebt haben, das ist ganz schwierig zu beschreiben, ich meine da Aromen zu entdecken, die ich kaum je in einem Wein gefunden habe. Die faszinierendsten sind würzig und floral. Ich wüsste im ersten Moment nicht, wo ich diesen Wein einreihen müsste, würde er mir blind serviert. Wohl am ehesten im Burgund, aber da sind auch Nuancen von einem grossen Wein aus der nördlichen Rhône. Beim nächsten Hineinriechen verwerfe ich das alles: Es ist doch

ganz klar Bordeaux. Was der Wein meiner Nase bietet, ist echt spektakulär. Das ist pure Natur, da habe ich das Gefühl, dass da kein Mensch reingefunkt hat, das ist eine einzigartige Duftschönheit. Am Gaumen akzentuiert sich dieses Gefühl noch, das ist ein berührender Gänsehaut-Wein. Das ist er schon seit Jahren, noch besser ist eigentlich gar nicht möglich und doch meine ich, dass er nochmals an Präzision und Feinheit zugelegt hat. Raffinierter kann ein Wein nicht sein, der berührt Seele und Herz. Es ist kein Wein, der sich laut polternd in den Vordergrund drängt. Wer sein ganzes Spektrum entdecken will, muss selber auch etwas dazu beitragen: die ganze Aufmerksamkeit dem schenken, was die Nase und der Gaumen wahrnehmen können. Alles ist auf der zarten Finessenseite, immens vielschichtig, immens konzentriert, aber nie vordergründig oder aufdringlich. Dieser Wein ist ein selten gesehenes Finessenbündel und ein zutiefst berührendes Meisterwerk der Natur. Für mich ist der Jean Faure ganz klar einer der grössten Weine von ganz Bordeaux – und unter ihnen vielleicht sogar der Raffinierteste. (mg)