



2022 Les Demoiselles «Cuvée Emeri»

Château Coutet
St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzkiste)

CHF 99.00

Degustationsnotiz

Adrien Beaulieu: «Dieser Wein wird in der besten Parzelle zuoberst auf dem Kalkplateau gelesen. 70 Leute entrapen die Trauben von Hand und entfernen jede nicht perfekte Traubenbeere.» Jetzt ist es passiert mit Coutet: Die grosse Weinwelt hat Coutet entdeckt. Beim neuen Klassement von St-Emilion in der «La Revue du Vin de France» wurde Château Coutet vor viele grosse Namen gesetzt, und plötzlich wollen alle Adriens Weine. Die Cuvée Les Demoiselles wird Adrien aktuell von allen Sommeliers dieser Welt aus der Hand gerissen. Das ist eine neue Dimension eines St-Emilions – es müssen das Terroir und die Klone sein, die seine Einzigartigkeit ausmachen. Zum Glück sind wir schon lange dabei, so können wir weiterhin mit guten Mengen rechnen.

4. Mai 2023: Es ist eine grosse Freude, hier zu sein! Die Cuvée Les Demoiselles ist nach den drei Grosstanten benannt, die das Château im letzten Jahrhundert gegen viele Widerstände in der Familie halten konnten. Sie setzten schon damals konsequent keine Fungizide und Herbizide ein, was zu jener Zeit aussergewöhnlich war. Nun konnte ich den Wein zum zweiten Mal degustieren. Was im März noch recht verschlossen wirkte, ist heute viel einfacher zu verstehen. Das Bouquet ist sehr mineralisch, ultrafein, man muss sich Zeit nehmen, um die Finessen herauszuriechen. Im Gaumen ein sensationeller Spannungsbogen von Frische und Kraft, wie kann ein Wein aus diesem warmen und trockenen Jahrgang so ultrafein daher kommen!? Die Antwort sind die Reben, die hier seit Jahrhunderten selber gezogen werden und sich perfekt an den Boden angepasst haben. Die Tannine sind ganz fein gewoben, perfekt reif und stehen als Gerüst da, das aber die Frucht im Vordergrund bewahrt. Der Wein erzählt seine eigene Geschichte, aber so spannend wie kaum einer sonst.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2030

 **Trinktemperatur:** 16°C – 18°C

 **Traubensorten:**
Merlot, Cabernet Franc

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 20+

Wir haben es schon oft geschrieben: Man darf die Weine der Beaulieus keinesfalls mit seinen Nachbar-Weingütern vergleichen, burgundische Feinheit steht hier im Vordergrund. Es ist ein traumhaftes Vergnügen, diesen Wein zu geniessen. (rm)

Der Cousin von Adrien Beaulieu, Mathieu, hat uns dieses Jahr im Keller die Geschichte hinter der Namensgebung von «Cuvée Les Demoiselles» erzählt. Die drei Grosstanten von Ihnen hatten sich aufgrund der Armut geschworen, dass sie nicht heiraten werden und sich stattdessen um das Weingut kümmern. Das wurde erst vor kurzem aufgrund von alten Briefen festgestellt. Besonders bemerkenswert ist, dass sie sich damals (im 18. Jahrhundert!) dazu entschieden haben, keine Chemie einzusetzen und die Reben naturnah zu bearbeiten. Man muss sich einmal vorstellen, mit welcher Weitsicht diese drei jungen Frauen gehandelt haben! Auch aufgrund dieser Geschichte wird das Weingut niemals verkauft werden. Man spürt, dass viele Emotionen und viel Herzblut darin stecken.

Nach dieser Geschichte probiert man den Wein natürlich ganz anders und mit viel Achtsamkeit. Die Trauben werden komplett von Hand gelesen und entrappt. Die Pigeage wird barfuss gemacht, so wie man den Wein in früheren Zeiten gemacht hat. Die Weine von Château Coutet sind einfach unbeschreibliche Unikate mit einer ganz eigenständigen, unvergleichbaren Persönlichkeit. Hier gibt es Ecken und Kanten, aber auch Eleganz und Schönheit.

Der Duft wirkt einerseits sehr würzig mit ausgeprägter schwarzer und roter Frucht - sehr viel schwarze Kirsche, Zwetschge, Brombeere und Holunder. Andererseits mag ich den kühlen, tiefgründigen Ausdruck in diesem Wein, der mich fast ins Glas hineinzieht. Wucht und gleichzeitig Zartheit sind in diesem magischen Duft zu erkennen. Im Auftakt durchfährt mich ein Stromstoss voller Energie, der von der raffinierten Säure stammt. Welch erfrischende Saftigkeit, die diesen Fruchtschwall dahinschweben lässt! Wieder haben wir ein faszinierendes Spiel zwischen Wucht und Feinheit. Cremig weich, geprägt von den seidigen Tanninen, fliesst diese pure Naturschönheit dahin. Immer wieder wechseln sich würzige und fruchtige Rückaromen ab. Dieses Aromenspiel bleibt noch minutenlang am Gaumen haften. Ein wahrer Gänsehaut-Moment. (pb)