

2020 Château Phélan Ségur

Château Phélan Ségur
St-Estèphe AOC
300cl (1er-Holzkiste)

CHF 215.00

Degustationsnotiz

Phélan Ségur hat in den letzten Jahren massiv in die Weinberge investiert. Michel Rolland ist hier Consultant, was dazu führt, dass im Weingut mehr auf die Reife gesetzt wird. Selbstverständlich wird von Hand gelesen. Die Beeren werden komplett entrappt und nochmals mit einer optischen Laser-Sortiermaschine nachsortiert. Nur die wirklich reifen Beeren kommen in die Kelter. Phélan Ségur hat schon vor einiger Zeit als Regisseurin die aus der Champagner-Branche bekannte Véronique Dausse geholt. Sie ist eine wirklich qualitätsversessene und konsequent arbeitende Direktorin. Dieses Phélan-Parfüm ist auf unbeschreibliche Art faszinierend, edle Gewürze und verführerische florale Noten mischen sich in genial schwarzbeerige Frucht, ein kaleidoskopartiges Aromenspektrum ? und es bleibt fein, fein und nochmals fein. Das ist ein die Seele berührendes Meisterwerk der Natur, irgendwie ist da nichts, was sonderlich beeindrucken würde, und doch findet man alles, was man einem grossen Wein wünscht, es ist diese einzigartige Harmonie der 1000 Raffinessen, ein sinnliches Weinerlebnis, gehört erneut zu den ganz grossen Weinen des Jahrgangs. Am letzen Abend in Bordeaux hatten wir das Vergnügen, in einem Glas Phélan Ségur 1990 und in einem anderen Montrose 1990 zu haben. Es ist bekannt, dass Montrose eine Legende ist, er zeigte sich auch etwas konzentrierter als Phélan, dennoch hatten wir mit beiden Weinen den gleichen zutiefst berührenden Trinkgenuss. Und bei 2020 dürfte es ziemlich ähnlich sein, Montrose ist etwas konzentrierter, aber bei der Aromatik ist Phélan auf Augenhöhe. Beide 2020er sind mit Sicherheit die grösseren Weine als die 1990er. Damit wären wir wieder beim Thema Bewertungen angelangt. Phélan 1990 = 19/20, Montrose 1990 = 20/20. Diese Bewertung wird wohl kaum jemand in Frage stellen. Die offene Frage ist lediglich, ob die 2020er tatsächlich die grösseren Weine sind. Nach unserer

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2020

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 54% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 96/100

Überzeugung ist das ganz klar so, und wir glauben auch kaum, dass da viele Leute anderer Meinung sind.

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.