

2019 Château Phélan Ségur

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

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 56% Cabernet Sauvignon,42% Merlot,2% Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 94+

Wine Spectator : 97

Vino Vario: 99/100

Degustationsnotiz

Die Reben sind im Durchschnitt 45-50 Jahre alt. Phélan Ségur hat in den letzten 10 Jahren unheimlich viel in die Weinberge investiert. Michel Rolland ist hier Consultant, was dazu führt, dass im Weingut mehr auf die Reife gesetzt wird. Dies Reife erreicht man allerdings nicht ohne eine dichtere Pflanzung, um den Einzelstockertrag zu minimieren, und durch mehr biologische Weinbergsarbeit, um gesündere Stöcke mit früherer Reife zu erhalten. Auch wird selbstverständlich von Hand gelesen. Die Beeren werden komplett entrappt und nochmals mit einer optischen Laser-Sortiermaschine nachsortiert. Nur die wirklich reifen Beeren kommen letztlich in die Kelter. Der Ertrag pro Pflanze sinkt hier absichtlich von Jahr zu Jahr. Phélan Ségur hat schon vor einigen Jahren als Regisseurin die aus der Champagner-Branche bekannte Véronique Dausse geholt. Sie ist eine wirklich qualitätsversessene und konsequent arbeitende Direktorin. Weinberge, die nicht der Perfektion entsprechen, gehen in Zweit- und Drittweine.Max Gerstl: Schon der Duft bringt mich um den Verstand, ich bin seit vielen Jahren ein grosser Fan dieses Weines und zuletzt hat das Weingut mit unglaublichen Leistungen brilliert, aber hier habe ich schon im Duft das Gefühl, das sei nochmals eine neue Dimension Phélan. Und das notabene gleich nachdem wir den monumentalen 2019er Ducru probiert haben... Ich glaube, vor allem in Sachen Eleganz ist das nochmals ein Sprung nach oben. So duftet nur eine Bordeaux-Legende. Auch am Gaumen ist einfach alles perfekt, die seidigen Tannine, die enorme Konzentration, die immense aromatische Vielfalt, die sprichwörtliche Eleganz, die atemberaubende Frische, die sinnliche Süsse und was da an Potenzial drin schlummert, man kann es nicht hoch genug einschätzen. Ich bin zutiefst berührt.Lobenberg: Toller Stoff, faszinierend!

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.