



Château Croix de Labrie - Bio zertifiziert

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Jahrgang	2017
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (92%), Cabernet Sauvignon (8%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.9 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	2022 bis 2035
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	8000 Flaschen
Bewertung	James Suckling: 96/100 Jean-Marc Quarin: 95–96/100 VertdeVin: 95/100 Jeb Dunnock: 94/100

Château Croix de Labrie ist eines der kleinsten Weingüter in der berühmten Appellation Saint-Émilion Grand Cru. Im Jahr 2012 verkauften Michel und Ghislaine Puzio-Lesage das Weingut an die heutigen Besitzer Axelle und Pierre Courdurié. Die 2,3 Hektaren Rebland von Croix de Labrie befinden sich in Badon (nahe bei Ch. Pavie), St. Sulpice (angrenzend an Ch. Valandraud) und Saint-Christophe-des-Bardes rund um das eigene Weingut. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke wird mit 40 Jahren angegeben, wichtiger aber ist der Ertrag, der bei extrem tiefen 25 hl/ha liegt. Bei unserem letzten Besuch überzeugten uns die akribische Arbeitsweise von Axelle im Rebberg und die Sauberkeit im Keller. Auch in önologischer Hinsicht machen Axelle und Pierre alles richtig, werden sie doch von einem langjährigen Mitarbeiter aus dem Team von Michel Rolland betreut.

Ein Bordeaux schmückt jede festliche Tafel, vor allem, wenn er von erster Güte ist – wie der Châteaux Croix de Labrie von Axelle und Pierre Courdurié. Der erste Eindruck ist überwältigend: dunkle, fast schwarze Farbe, Duft von roten Beeren (Himbeer und Erdbeer) mit einer verführerischen Note vom Ausbau in kleinen Eichenfässern. Im Gaumen wieder

Kirsche, dazu Johannisbeeren und Cassis, untermalt mit einer erfrischenden Note von Minze. Ultrazart zeigt sich das seidige Tannin, und im Nachhall betört die kirschige Fruchtsüße. Ein immenses Vergnügen für die Zunge. Den Wein im Keller zu haben, ist aber auch ein gutes Gefühl.