

Croix de Labrie

Presse 2020

Dernières notes et derniers articles.

Thomas Boxberger: 96–97 Points

"Der 2020er Croix de Labrie besteht aus 92% Merlot, 5% Cabernet Franc und 3% Cabernet Sauvignon mit 14% Alkohol. Aufgrund des Lehms und Kalkstein im Untergrund der verschiedenen Lagen von Croix de Labrie gab es keinen Trockenstress oder blockage. Geerntet wurde früh, um die Frische zu bewahren. 20% des Lesezugs wurde in offenen 500-Liter-Tonneaux vergoren (vinification integrale). Schwarze Farbe, satt und viskos. Superverdichtete Nase, sehr dunkelbeerig, extrem frisch und ausgestattet mit Graphit, Schokolade und Rauch. Eine medizinale Kopfnote im Duft weist auf den Einsatz von feinsten Holzfässern hin, dabei wirkt das komplexe Bouquet aber auch extrem tief und differenziert, mit kühl gehaltener Frucht, ganz frisch und rotbeerig. Ein Teil des Lesezuges steuert die distinguierte Note von der Kalkstein-Lage unterhalb der Côte de Pavie bei und dominiert das Duftbild mit kalkiger Note, delikater, reif-likörig und mit hochfeiner Frucht. Straff und sehr verdichtet im Mund, zeigt der Croix de Labrie 2020 sehr feine Gerbstoffe mit toller Rasse, sehr feinkörnig strukturiert und mit ausgezeichnetem Fluss und Energie. Etwas schlanker als erwartet, ist der 2020er mehr auf Frische und Eleganz ausgerichtet, zeigt sich sehr poliert und finessenreich, jedoch nicht ganz so weit und zunächst etwas trockener im Verlauf. Hinten saftet der Croix de Labrie gut nach, dabei kommen die Cabernets kühl durch, der satte Merlot-Schmelz folgt hinterher mit sehr guter Länge. Guter, rassiger Croix de Labrie, der an frühere Jahrgänge von Château l'Arrosée (bis 2000) erinnert, der einen einzigartigen, cabernetgeprägten Charakter besaß. Damals war l'Arrosée einer meiner Lieblingsweine, nur ist der Croix de Labrie heute wesentlich sauberer, präziser und klarer. Bei weiteren Proben aus der Originalflasche in kleine 100ml-Muster pipettiert, zeigte sich der Croix de Labrie noch über eine Woche süßlich konzentriert, mit viel Kirschfrucht und feinem Holz, sehr intensiv am Gaumen mit extrem hoher Konzentration und großer Wucht und belegt damit sein enormes Entwicklungspotenzial! "