«Chapelle de Labrie»

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Jahrgang	2020
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)
Ausbau	14 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.9 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2035
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	3000 Flaschen
Bewertung	VertdeVin: 93/100
Preis CHF	58.00

2012 erwarb das Ehepaar Axelle und Pierre Courdurié das Weingut Croix de Labrie, das sich in Saint Christophe des Bardes befindet. Ihre Weinberge liegen auf dem berühmten Kalksteinplateau von Saint-Émilion. Und seit der Umstellung auf biologische und biodynamische Bewirtschaftung, die schliesslich zur Zertifizierung im Jahr 2021 führte, haben die Weine nochmals merklich zugelegt.

Wenn einem das grosse Gewächs eines Château im Bordeaux zu teuer ist, empfiehlt sich öfters der Griff zum Zweitwein. Vor allem bei den Top-Jahrgängen wie 2019 und 2020 gibt es hervorragende Qualitäten und einen frühen Trinkgenuss. Die Trauben für den «Chapelle de Labrie» kommen hauptsächlich aus einer Parzelle in Saint-Sulpice, die eine Ader aus blauem Ton durchzieht, der dem Wein Aromen von Lakritze und Menthol verleiht. Er punktet mit seiner seidigen Finesse, wuchtiger Statur und köstlicher Frucht. So viel Fülle und Ausdruck ist in dieser Preisklasse in Saint-Émilion selten zu finden. In kulinarischer Hinsicht wäre ein Côte de Bœuf vom Grill die perfekte Begleitung.