DIVO

Weinkultur
seit 1936

Les Anciens Francs

Côtes de Bergerac AOC
Château Tour des Gendres

Region : Südwest, Frankreich.
Bezeichnung : Côtes-de-Bergerac AOC.
Domäne : Château Tour des Gendres.
Rebsorten : 100% Cabernet Franc
Jahrgang : 2018
Zu probieren bis : 2028

Auszeichnungen : La Revue du Vin de France: 93/100
Wine Enthusiast: 92/100

Anblick : strahlendes Purpur.
Geruch : sehr parfümiert und doch absolut detailliert und präzis, mit Aromen von schwarzen Kirschen, frischen Pflaumen, Holunder, Veilchen, Thymian und Lakritze.
Geschmack : saftig, mit feinen und dicht verwobenen, leicht kernigen und noch jugendlichen Tanninen. Auch im Gaumen zeigt sich dieser Wein auffallend ausdrucksvoll und mit viel Persönlichkeit, aromatisch geprägt von schwarzen Früchten, Lakritze, roten Peperoni, einem Hauch von grünem Pfeffer sowie mit schönen Noten von zerquetschten Veilchen im sehr langen Finale.
Schlussbewertung : wieder ein grosser Erfolg der Familie Conti, den man keinesfalls verpassen sollte!
Servieren : in seiner Jugend unbedingt in eine Karaffe umfüllen und bei 15° C servieren. Tacos mit schwarzen Bohnen, mit Feta und Spinat gefüllter Calzone, Schweinefleisch mit Peperoni aus dem Schmortopf.

Dieser 1,5 Hektar umfassende Rebberg, bestockt mit rund sechzig Jahre alten Cabernet-Franc-Stöcken, grenzt an die berühmte Parzelle ""Moulin des Dames"" an. Luc und Francis de Conti wollten auf dieser Parzelle schon immer einen grossen Rotwein produzieren und entschieden sich deshalb für einen kurzen Rebschnitt, um die Erträge zu begrenzen und die Reife und die Konzentration der Trauben zu begünstigen. Doch die Resultate entsprachen ihren Erwartungen nicht: Die Trauben waren zwar gut, aber nicht gut genug, um den Spitzenwein zu keltern, der ihnen vorschwebte. Deshalb wurden sie schliesslich mit Trauben aus anderen Parzellen assembliert, die normalerweise andere Rotweine der Domäne ergeben, und mehr auf Frucht und Geschmeidigkeit ausgerichtet sind.

Vor fünf Jahren entschieden sich Luc und Francis schliesslich dafür, den Rebschnitt anzupassen (länger) und den Boden mit organischem Material zu nähren. Vom darauffolgenden Jahrgang (2015) an reagierten die Reben positiv auf diese neuen ""Aufmerksamkeiten"": Sie wurden kräftiger, produzierten eine schöne Blattwand sowie ein bisschen mehr Trauben, deren Gleichgewicht und Finesse schlicht wunderbar waren und die schliesslich diesen Wein ergeben und so die Träume der Contis realisieren: einen grossen Wein, gekeltert aus Cabernet Franc!
Man hört oft, die Rebe müsse gestresst sein, um gute Trauben und damit gute Weine zu ergeben. Diese kleine (wahre!) Geschichte scheint das pure Gegenteil zu beweisen!

(Anmerkungen der Produzenten)

Alkoholgehalt : 14%
Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl
Ref. : 92646 75 2018 **Preis für Mitglieder :** 27.10
Katalogpreis : 30.20