

Chevalliers heimliche Liebe vermute ich nach der Horizontalverkostung des Jahrganges 2002 beim Süßwein. Seinen Rieussec schätzt er als universellen Speisenbegleiter; etwa auch zu Austern. Ich habe das sogleich probiert und kann der süßsalzigen (Dis)Harmonie einiges abgewinnen. Dabei erhob ich das Glas und wünschte mir, dass Charles Chevallier noch lange Zeit große Weine macht.

Chateau Lafite Rothschild (1^{er} Cru Pauillac)

87% Cabernet Sauvignon, 9,5% Merlot, 3,5% Cabernet Franc; 45 hl/ha, 20 Monate Barriques (100% neu), 12,66% Vol., 3,76 g Gesamtsäure/l, 23.000 Kisten; jung und verhalten. Gut strukturiert und balanciert. Trotz des Jahrganges beachtlich reife und mundfüllende Tannine. Wird zunehmend saftiger; Preiselbeeraromen werden spürbar. Ein großer Wein, der mit der Reifung Komplexität und Eleganz verspricht.

Chateau Duhart Milon (4^{me} Cru Pauillac)

75% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 3% Cabernet Franc; 40 hl/ha, 12 bis 14 Monate Barriques (50% neu), 12,94% Vol., 3,36 g Gesamtsäure/l, 20.000 Kisten Produktion; derzeit dominieren holzbestimmte Röst- und Vanillearomen. Die erste Fruchtphase ist vorbei. Länger lagern. Die weiche, elegante Textur verspricht Trinkfreude in 5 bis 10 Jahren.

Carruades des Lafite (Zweitwein von Lafite)

Cabernet Sauvignon, hoher Merlotanteil von fast 50%, Spuren von Cabernet Franc und Petit Verdot. 45 hl/ha, 18 Monate Barriques (10% neu), 12,76% Vol., 3,81 g Gesamtsäure/l, 17.000 Kisten Produktion; würzige Pflaumenaromen. Gute Holzintegration. Mittelgewichtig. Noch etwas strenge Tannine, daher weiter lagern.

Chateau Rieussec (1^{er} Grand Cru Classe Sauternes)

87% Semillon, 8% Sauvignon Blanc, 7% Muscadelle; 19 hl/ha, 26 Monate Barriques (60% neu), 14,30% Vol., 3,85 g Gesamtsäure/l, 121 g Restzucker/l, 100.000 Flaschen; relativ dezente Botrytis-töne, typische Brotanklänge, Aromen nach Zitrusfrüchten, wirkt ausgewogen zwischen öligen Noten und Säurespiel. Braucht wie jeder Sauternes Jahrzehnte zum Höhepunkt, um die überbordende Süße in Geschmacksvielfalt zu verarbeiten.



Der Jahrgang 2002 ist Charles Chevallier bei allen vier Weinen sehr gut gelungen, speziell der Rieussec besitzt großes Reifepotenzial

wein.pur.Tipps

Chateau Lafite Rothschild

F-33250 Pauillac, Fax: +33/5 56 59 26 83, visites@lafite.com
Führungen: (nur mit Reservierung) Montag bis Freitag, 14.00 und 15.30 Uhr; geschlossen von Anfang August bis Ende Oktober.

Chateau Duhart-Milon

F-33250 Pauillac, Fax: +33/5 56 59 66 68, visites@lafite.com,
Führungen: (nur mit Reservierung) Montag bis Freitag, 14.00 und 15.30 Uhr.

Chateau Rieussec

F-33210 Fargues, Fax: +33/5 57 98 14 10, rieussec@lafite.com
Führungen: (nur mit Reservierung) Montag bis Freitag, 14.00 und 15.30 Uhr; geschlossen von Anfang August bis Ende Oktober.

Chateau l'Evangile

F-33500 Pomerol, Fax: +33/5 57 55 45 56
Führungen: (nur mit Reservierung) Montag bis Freitag, 14.00 und 15.30 Uhr; geschlossen von Anfang August bis Ende Oktober.

Lust auf **GENUSS**.surfen?

www.genuss-magazin.eu

www.weinpur.at

www.bierpur.at

www.kaesepur.at

