



CLOS FOURTET 2019

Saint-Émilion 1er Grand Cru | Bordeaux

Clos Fourtet 2019 ist ein Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé B aus 90 % Merlot, 7 % Cabernet Sauvignon und 3 % Cabernet Franc. Das technische Blatt nennt die Lese vom 24. September bis 10. Oktober und einen Wein mit tiefer Farbe, Frische und kroidiger Struktur. AUSBAU: Ganze, ungequetschte Beeren vergoren in kleinen temperaturkontrollierten Edelstahltanks, extrahiert durch manuelle Pigeage. Der Ausbau dauerte 14 bis 18 Monate: 50 % neues französisches Eichenholz, 48 % einjährige Barriques und 2 % Terrakotta-Amphore, für mehr Präzision ohne dominanten Holzton. BEI TISCH: junge Flaschen rund zwei Stunden karaffieren und leicht kühl im grossen Bordeauxglas servieren. Lammbraten, Rinderrippe, Entenbrust, Pilzgerichte und gereifter Comté passen zur Tiefe und zum klaren Finale.

Tasting notes

Color

Tiefes Granat mit purpurnen Reflexen.

Aroma

Veilchen, Brombeere, Schwarzkirsche, Minze, Espresso, Kakao, Lakritz und zerriebener Kalkstein.

Taste

Dichte Schwarzkirsche, cremige Tannine, frische Säure und kroidige Kontur.

Finish

Lang, salzig und genau konturiert, mit schwarzer Pflaume, Würze und mineralischem Griff.

CLOS FOURTET Clos Fourtet liegt unmittelbar vor dem mittelalterlichen Dorf Saint-Émilion auf dem Kalksteinplateau, das den Stil des Guts prägt. Der Name geht auf Camp Fourtet zurück, eine befestigte Anlage zum Schutz der Stadt; Reben kamen später auf Ton und Kalk hinzu. Die Familie Cuvelier übernahm das Château 2001 und stellte Matthieu Cuvelier an die Spitze. Seither wurden Weinberg und Keller modernisiert, mit Fokus auf Merlot, zurückhaltende Extraktion und die natürliche Spannung des Plateaus.