



## Château Cormeil-Figeac St. Emilion Grand Cru Château Cormeil Figeac

Bordeaux für Kenner. Also ohne dicke Überreife, die viele Punkte bekommt, dafür delikat altmodisch im Stil, wofür ja schon das Etikett steht. Bordeaux, der so schmeckt, wie er vor 1995 geschmeckt hat: Transparent und frisch, nicht leicht, aber auch nicht schwer, vor allem aber spürbar authentisch in einer natürlichen Ausstrahlung, die von sensibler Extraktion ebenso lebt, wie von der Kunst, nicht mehr sein zu wollen, als die Natur in diesem Jahrgang der Extreme geliefert hat.

Um ihren drei Châteaux in Familienbesitz die Zukunft zu sichern, arbeiten Schwester Coraline und Bruder Victor Moreaud Hand in Hand. 2014 beschlossen sie die Umstellung auf biologischen Weinbau und beantragten die Kontrolle, im Keller knüpfen sie an überlieferte Traditionen an. Den Vertrieb haben sie wieder selbst übernommen und wie viele andere, die in die elterlichen Betriebe in Bordeaux zurückgekehrt sind, setzen auch Moreauds auf Eigenständigkeit und Persönlichkeit in Stil und Charakter ihrer Weine. Hier steht also »altmodisch« echter St. Emilion im Glas. Ein Grand Cru mit dem typisch metallischen Nachgeschmack, der Merlot auf den sandig eisenhaltigen Lehm-Böden an der Grenze zu Pomerol nunmal charakterisiert. Das Lesegut war 2015 von außergewöhnlich guter Qualität. Rosenduftig und veilchenintensiv grüßen 25% Cabernet Franc aus dem Glas. Feines Spiel auf der Zunge in authentisch unmanipulierten, lebendigen Gerbstoffen. Wohltuend echt in Anspruch und Wirkung. Schon erstaunlich zugänglich, dürfte der Jahrgang aber beständiger reifen, als man ihm heute zutraut. Also bitte dekantieren. Wer einen inspirierend traditionellen St. Emilion erleben will, wird mit dieser handwerklich überzeugenden Zeitmaschine seine Freude haben.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: In Umstellung auf Bioanbau  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Traditionell vinifiziert | Minimal geschwefelt  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
FBO18956



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)