CHÂTEAU DU ROCHER, Saint Emilion

Das Château du Rocher der Familie Montfort in Saint-Etienne de Lisse gehört zu den ältesten Châteaux der Appellation. Die Familie wurde schon im 13. Jahrhundert vom Bischof von Bordeaux namentlich erwähnt. Das Weingut ist im 15. Jahrhundert durch eine Heiratsallianz in den Besitz der heute residierenden Familie übergegangen. Das Weingutsgebäude zeugt heute noch beeindruckend von den herrschaftlichen Besitzverhältnissen über die Jahrhunderte.

Die jetzige Besitzerin, Comtesse de Montfort, ist ein Mensch, dem man diese *blaublütige* Historie nicht anmerkt. Verantwortlicher Betriebsleiter ist ihr Mann, Bertrand de Sercy (im Foto), der traditionelle St. Emilion Rotweine erzeugt, die alle feinfruchtig und elegant mit guter Lagerfähigkeit sind. Der Betrieb bewirtschaftet 16 Hektar Rebfläche biologisch. Das Durchschnittsalter der Weinreben beträgt 30 Jahre, so dass durch das tiefe Wurzelwerk recht komplexe Weine entstehen. Der Rebsortenspiegel ist für St. Emilion charakteristisch: 70% Merlot, die den fruchtigen Charakter bewirkt, 15% Cabernet Franc, die im ausgereiften Zustand eine feine Würze und gute Lagerfähigkeit erbringt und 15% Cabernet Sauvignon, die für Komplexität und Struktur sorgt. Der eisenhaltige Unterboden bewirkt in manchen Jahren eine gewisse Unzugänglichkeit im Geschmack der jungen Weine, die sich aber nach einer kurzen Zeit der Reife als Garant für ein gutes Lagerpotenzial erweist (auch bei dem Top-Grand Cru Classé aus dem Graves, Château Pape Clement, liefert diese Bodenbeschaffenheit ein nicht wegzudenkendes Charakteristikum).

Seit dem Jahrgang 2012 ist Château du Rocher vollständig BIO-zertifiziert.

http://www.baron-de-montfort.com

Château du Rocher 2020

Die Grand Cru Weine aus St. Emilion sind im klassischen Stil elegante und feinfruchtige Weine. Der BIO-zertifizierte Château du Rocher Grand Cru ist solch ein klassischer Wein: Im Bukett feines Cassis mit Beerenaromen, das sehr dicht und würzig wirkt. Am Gaumen setzt sich dieser Geruchseindruck fort: fruchtiger und feinkörniger Geschmack, der durch eine feine Säure sehr lange getragen wird. Die Tannine präsentieren sich nach 12-monatigem Ausbau im Barrique feinkörnig und hinterlassen am Gaumen im Zusammenspiel mit der saftigen Brombeerfrucht und dezenten Noten von Kakao ein lange nachklingendes Finale. Er beeindruckt mit seiner feinen Struktur und der eleganten Art.

Weinsorte:	●
Trinken bis:	**2032**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	