Château Poujeaux Moulis-en-Médoc

ARTIKELNUMMER:	00288010
NAME:	Château Poujeaux Moulis-en-Médoc 2010
LAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Bordeaux
JAHR:	2010
ERZEUGER:	Médoc
REBSORTEN:	48% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
FARBE:	rot
BESCHREIBUNG:	Farbe: dunkles Kirsch- bis Pflaumenrot, ins Violette spielend Duft: aromatisch dichtes, enorm verführerisches Bouquet mit viel süß gereifter, dunkler Beerenfrucht (Schwarze Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren), elegant unterlegt mit Noten von getrockneten Kräutern, Tabak, Waldboden, Unterholz, feinen Anklängen von Eichenholz und einem Hauch Lakritz Geschmack: am Gaumen kraftvoll, strukturiert, mit deutlich spürbarem Tannin, erdiger Frucht und saftiger Säure, die dem Wein noch mehr Fülle, Tiefe und Lebendigkeit verleihen, würzig, kräftig, eher rustikal als fein und doch elegant mit langem aromatischen Nachhall von reifen dunklen Waldbeeren, Holz (Zeder, Bruyèreholz) und Gewürzen
SERVIERVORSCHLAG:	zu gebratenem Lamm- und Rindfleisch, Wildschwein und Geflügel (Ente, Gans) mit Backpflaumen, zu würzigen Pasteten, geschmorten Waldpilzen und Auberginen oder zu mittelkräftigen Käsesorten
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.00 % Restzucker: 2.90 g/l Säure: 3.40 g/l
VORHER öFFNEN	2 Std.
LAGERBAR BIS (MIND.):	mind. 10 Jahre
HERSTELLUNG:	Die Rebanlagen des Château Poujeaux werden nach kontrolliert integrierten Weinbaumethoden bewirtschaftet. Mit gezielter Laubarbeit, dem regelmäßigen Ausbrechen der Geiztriebe, Grünlese und traditioneller Bodenarbeit, aber auch einer extrem hohen Pflanzdichte unterstützt man die gesunde, harmonische Reife der Trauben und die Entwicklung intensiv konzentrierter Aromen. Die Lese startet am 6. Oktober. Bis zum 24. Oktober werden die optimal gereiften Trauben behutsam von Hand in kleine Kistchen gelesen, sofort in die Kellerei gebracht und hier in zwei Durchgängen von Hand und mechanisch sortiert, damit garantiert nur unverletztes und kerngesundes Lesegut in die Fermenter gelangt. Parzellenweise werden die Trauben nun in kleinen Holzfässern, Zement- oder Edelstahltanks im Ganzen vergoren. Die Weine durchlaufen dann den biologischen Säureabbau und werden zu ihrer Vollendung rund zwölf Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut (30-40 % neues Holz pro Jahr).
BODEN:	Kieshügel von Grand Poujeaux, Kiesschotter aus der Günz-Kaltzeit über Kalksteinunterboden
AUSZEICHNUNG:	Wine Advocate: 90 Punkte JG 2010
WEINNOTIZ:	Im Mittelalter gehörte Poujeaux zum herrschaftlichen Gebiet von Latour Saint-Mambert, Médoc, dem späteren Château Latour. Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts begann das Gut die ersten eigenen Weine zu erzeugen und damit echte Unabhängigkeit zu erlangen. Doch diesen frühen guten Jahren folgten Erbteilungen und schließlich die Zersplitterung des Besitzes. Ein glücklicher Wink des Schicksals lenkte Mitte des 20. Jahrhunderts das Interesse der Familie Theil auf Château Poujeaux. Man erwarb zunächst eine Partie, dann brachte Jean Theil den gesamten Besitz zusammen und konnte mit dieser Wiedervereinigung auch das frühere Renommee des Châteaus neu beleben. Poujeaux war zurück. Sehr zur Freude der Weinwelt und ihrer prominenten Liebhaber! Georges Pompidou zum Beispiel, der als französischer Staatspräsident Château Poujeaux im Elysée-Palast servieren ließ und seine Nachfolger, die diese Tradition fortsetzten. Im Jahr 2008 übernehmen Philippe Cuvelier und sein Sohn Matthieu das Château nordöstlich von Moulis. Ihr Talent hatten sie

bereits auf Château Clos Fourtet, Premier Grand Cru Classé de Saint- Emilion höchst erfolgreich unter Beweis gestellt. Jetzt also sollten sie das Schicksal dieses exzeptionellen Cru Bourgeois aus Moulis-en-Médoc in die Hand nehmen. Ambitioniert, engagiert, mit viel Feingefühl und Savoir-faire hauchen sie dem Besitz neues Leben ein. Unterstützt von den besten Mitarbeitern und önologisch beraten von Stéphane Derenencourt, investieren sie gezielt und effizient in den gesamten Produktionsapparat, um Château Poujeaux unaufhaltsam weiter aufwärts, von der Spitze der Moulis-Weine an die Spitze der Crus Médoc zu bringen. Ihr erster Jahrgang 2008 ist ein grandioser Einstand.

FLASCHENGRöSSE: 6 / 0,75l