



Seine Geschichte:

2023, der erste Jahrgang, der symptomatisch für den Klimawandel in Bordeaux ist? Der Frühling war kontrastreich und wechselte zwischen sehr milden und kühlen Perioden (Anfang März, erste Aprilhälfte und Mitte Mai), was einen späteren Austrieb erklärte und es den meisten Parzellen ermöglichte, den Froststeinbrüchen Anfang April zu entgehen. Dieser Frühling war jedoch auch der Beginn des starken «Drucks auf den Falschen Mehltau», der fast während der gesamten Kampagne herrschte. Die Blüte fand in einer relativ trockenen und warmen Periode (letzte Maiwoche und erste Juniwoche) innerhalb weniger Tage statt, ohne Verrieselung und ohne signifikante Unterschiede zwischen den verschiedenen Rebsorten. Die klimatischen Bedingungen des Frühsommers begünstigten das Wachstum der Beeren. Der Juni bot 26 Tage mit einer Höchsttemperatur von über 25 °C; aber auch 8 Tage mit starken Regenfällen mit fast wöchentlichen Gewittern, die bis zu 45 mm Wasser mitbrachten. Jeder dieser Regenfälle wusch die durchgeführten Behandlungen aus und erneut schufen die höheren Nachttemperaturen, die hohe Luftfeuchtigkeit und die größere Vitalität einen perfekten Nährboden für den Falschen Mehltau. Die Reife begann in der letzten Juliwoche und zog sich praktisch über einen Monat hin. Ende Juli schritt die Reifung langsam voran, während der Falsche Mehltau weiterhin Blätter und Trauben in seinen wiederholten Angriffen mitriß. Ende August, nach einem Monat, der wärmer (+1,5 °C) und trockener (-40 %) als die Norm war, zeichnete sich die Aussicht auf einen Jahrgang ab, der «letztlich nicht so schlecht ist, wenn der September gut ist». Ende September, nach einem außergewöhnlich schönen und warmen Monat (+4,6°C!), kamen zwei schöne Regenfälle (34,7mm am 12. und 23,9mm am 21. September) genau zum richtigen Zeitpunkt, um den Reifegrad wieder anzukurbeln und die Trauben zu retten; diejenigen, die dem Falschen Mehltau entkommen waren.

Ernte: Vom 22. September bis 1. Oktober

Komposition: cabernet-sauvignon 53%, merlot 37%, cabernet franc 7%, petit verdot 3%

Produktion: 5.687 Flaschen, 179 Magnumflaschen, 10 Doppelmagnumflaschen

Vinifizierung und Reifung: alkoholische Gärung in geschlossenen Fässern (80% der Ernte), malolaktische Gärung in Fässern (100%), laufende Erziehung in Fässern (100%) davon 22% mit neuem Holz

Alkohol Vol.: 12.5%

Verkostung (17. Februar 2025, Wurzeltag – Émilien Delalande, Önologue):

Bordeauxrote, sehr tiefe Farbe mit violetten Schimmern.

Erste Nase: relativ ausdrucksstark mit Noten von Garrigue, schwarzen Oliven, Thymian, vermischt mit Aromen von roten und schwarzen Früchten, die kompottiert wurden. Eine Nase, die pflanzliche und fruchtige Aromen verbindet und ein sehr südländisches Profil aufweist.

Im Mund ist der Auftakt warm, die Säure und die Struktur sind präsent. Die Tannine sind bislang etwas fest, sollten aber mit dem Ausbau weicher werden. Das Aromaprofil ist das gleiche wie in der Nase.

Harmonien : Lammnavarin, Schweinebraten mit Knoblauch und Thymian, Rinderkotelett in Salzkruste mit Estragonbutter, Ramen-Nudeln mit grünen Zwiebeln und Ingwer ...

Château Hourtin-Ducasse – 3, route de La Chatole
Lieudit Le Fournas – 33250 Saint-Sauveur – France

Tél. : +33 5 56 59 56 92 – contact@hourtin-ducasse.com

www.hourtin-ducasse.com

facebook – instagram – youtube – linkedin – wechat

SARL au capital de 42 000 € – RCS Bordeaux D 323 222 315 – TVA FR 55 323 222 315

MIT VERGNÜGEN UND MÄBIGUNG ZU VERKOSTEN

LA VIE DE
CHATEAU
LE BLOG

