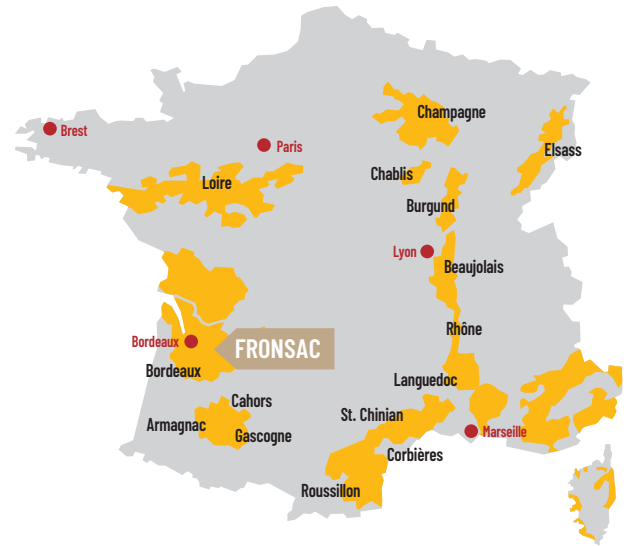


2016 CHATEAU FONTENIL

Fronsac AOP, Michel Rolland

DIE REGION

Fronsac ist eine kleine Region westlich von Libourne gelegen. Sie ist die vielleicht malerischste Landschaft von Bordeaux, sie weist aber zugleich auch die höchsten Erhebungen des gesamten Bordelais auf. Die Herkunft Fronsac gilt ausschließlich für Rotweine. Im 17. Jahrhundert war es Kardinal Richelieu, der hier seinen Landsitz schuf, um dort häufig Gäste zu bewirten. Die Weine waren zu jenem Zeitpunkt wesentlich populärer als etwa jene des Haut-Médoc. Danach geriet die Region in Vergessenheit, aber seit Ende der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts geraten die Gewächse des Fronsac wieder zunehmend in den Fokus. Die große Renaissance begann in den 80er-Jahren vor allen Dingen mit der Einführung besserer Techniken der Weinbereitung und dem Einzug neuer Holzfässer in den Kellern der Châteaux. In erster Linie werden sie aus Merlot und Cabernet Franc erzeugt, wo immer der Boden es hergibt, aus Cabernet Sauvignon. Die Weinberge weisen einen Untergrund aus Kalk- oder Sandstein auf, auf dem die Reben prächtig gedeihen.



Michel Rolland,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Auf **Château Fontenil** legt der wohl bekannteste Flying Winemaker Michel Rolland selbst Hand an. Der für unzählige große und sehr große Weine der Rive Droite verantwortliche Önologe erwarb Fontenil im Jahr 1986 und hat es seitdem aufwendig umgestaltet. Heute entspricht das ehrwürdige Château seinem ästhetischen, aber auch technischen Vorstellungen. Auf neun Hektar wachsen zu 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Die Weinberge sind südlich exponiert und überblicken den Fluss Isle und Libourne, das Zentrum der Rive Droite. Michel Rolland ist einer der Verfechter der Lese zur physiologischen Reife, was zu weichen, dunklen Weinen, moderater Säure- und reifen Tanninen führt. Auch die Fruchtaromen präsentieren sich so besonders gut: reife Beeren, zumeist Brombeernoten kennzeichnen seine Weine. Rolland hat auch den Einsatz von Barriques perfektioniert: Seine Weine haben ausreichend Sauerstoffkontakt während des Ausbaus, aber durch die Kombination von verschiedenen Fässern immer perfekt eingebundene feine Röst- und Holzaromen.

2016 CHATEAU FONTENIL

Fronsac AOP, Michel Rolland

WEINBESCHREIBUNG

Im phantastischen Jahrgang 2016 zeigt Fontenil sein ganzes hohes Potenzial: Ein runder, beeriger Wein, der authentisch nach Rive Droite schmeckt (weich und rund, beerig, aromatisch). Zu seiner Entstehung trafen die Tradition Fronsacs auf moderne Technik und perfekte Organisation: die Trauben wurden zweifach händisch selektiert, jede Parzelle einzeln ausgebaut – je nach deren Aroma in Edelstahl oder Holz. Die Farbe des 2016ers ist fast schwarz mit violetten Reflexen. Der Duft zeigt die perfekte Reife der Trauben, ist intensiv und erinnert an **Waldbeeren** und **Pflaumen**. Der Geschmack ist jugendlich und intensiv, aber die Tannine sind schon weich, der Wein schmeckt harmonisch, ausgewogen und vielschichtig. Im Finale herrschen Brombeer- und Blaubeeraromen vor, die reifen Tannine geben ihm Lagerfähigkeit und runden ihn ab. Auf Château Fontenil zeigt Michel Rolland, was alles in Fronsac steckt und schließt an die Bordelaiser Spitzenweine auf.



ROBERT PARKER

91/100 Punkte

WINE SPECTATOR

90-93/100 Punkte

Merlot, Cabernet Sauvignon

 2036

 18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt bestens zu feiner Küche: Rehrücken, Rinderfilet und ähnliches passt perfekt. Durch seine Komplexität und das gleichzeitig hohe Trinkvergnügen eignet er sich auch zum Solo-Genuss, zur Meditation über die Zukunft des Bordeaux und um das Terroir von Fronsac zu »begreifen«.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
