



Saint-Émilion: Château du Cauze Cuvée Sandra

1
Château du Cauze in Saint-Émilion.

Schon von weitem erkennen wir Château du Cauze, als wir vergangenen Oktober von Bordeaux herkommend Richtung Saint-Émilion fahren. Bruno Laporte, der das Schloss zusammen mit seiner Frau bewohnt, empfängt uns in aufgeräumter Stimmung. «Ich freue mich sehr über euer Kommen und habe natürlich die Schweizer Fahne gehisst!» Besuche auf Château du Cauze sind im positiven Sinne herausfordernd, denn sowohl der Eigentümer Bruno Laporte als auch sein langjähriger Kellermeister David Madray sprühen nur so vor Energie und Ideen, die sie uns jeweils ausführlichst schildern. Gerne lauschen wir der sonoren Stimme des fidelen Patrons, wenn er und sein Weinmacher David über die Details zu der seit 2011 produzierten und nach Brunos Tochter benannten Cuvée Sandra referieren.

Zu Recht dürfen Bruno und David überdies stolz auf das Resultat der Ende 2023 von der NZZ organisierten Merlot-Blindegustation sein, die bezeichnenderweise mit «Unbekannter Bordeaux schlägt Merlot-Prominenz» betitelt wurde. Die Cuvée Sandra 2018 erzielte den ersten Rang und verwies die um ein Vielfaches teurere und oft mit Kultweinen angetretene Konkurrenz auf die Plätze. Wörtlich schrieb die NZZ zum Siegerwein: «Gewonnen hat der unbekannte und relativ preisgünstige, aber höchst vorzügliche Bordeaux des Château du Cauze aus dem Saint-Émilion. Der Wein, der die reifsten Merlot-Trauben aus den besten Lagen enthält, lehrt die Grossen das Fürchten.» In der Verkostung waren neben vielen anderen so berühmte Gewächse wie der «Messorio» von Le Macchiole, der «Vinattieri» und Château Péby-Faugères vertreten.

2
Oktober 2024: Besuch bei Bruno Laporte (Mitte) und seinem Kellermeister David Madray (links).

3
Saint-Émilion ist eines der schönsten Städtchen im Bordelais.

Die Cuvée Sandra ist leider immer schnell vergriffen. Das dürfte auch beim Jahrgang 2022 der Fall sein, der wie 2018 und 2020 exzellent ausgefallen ist, war es doch vom Frühsommer bis zur Lese tagsüber warm und trocken bei gleichzeitig relativ kühlen Nachttemperaturen, so dass die Trauben ihre Aromatik optimal entwickeln konnten. Bruno fügt hinzu: «Das warme Klima war wunderbar, aber auch eine Herausforderung, denn ich wollte auf keinen Fall überreife, rosinierte Trauben ernten. Dieses Ziel erreichten wir punktgenau; das Resultat ist eine perfekt gelungene Verbindung von Kraft und Finesse.» Der 2022er ist bereits in seiner Jugend ein Hochgenuss. Durch eine weitere Reifung von zwei bis drei zusätzlichen Jahren wird dieser grosse Merlot aber noch deutlich profitieren.



Château du Cauze, Cuvée Sandra (rot) 2022
Saint-Émilion Grand Cru

100% Merlot

Leuchtendes Purpur; ausdrucksstarkes Bouquet mit feinen Aromen nach dunklen Beeren; subtile, perfekt integrierte Holznoten aus der Fassreifung; voll und reichhaltig, ausgewogen und weich fließend; runde Tannine; lang anhaltend. Bereits jetzt ein Hochgenuss; ideale Konsumperiode ab ca. Ende 2026, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 34.– (ab Juli 2025 Fr. 37.90)



Mehr Informationen zu
Château du Cauze.