

Saint-Julien: Château Moulin Riche

Oktober 2025: Besuch bei Olivier Cuvelier (Mitte), rechts Bruno Strässle, Suisse Maître de la Commanderie de Bordeaux.

Barriquekeller von Léoville Poyferré.

Die Treffen mit Olivier Cuvelier, in dessen Familienbesitz die drei Châteaux Léoville Poyferré, Moulin Riche und Le Crock stehen, gehören stets zu den Höhepunkten unserer Bordeaux-Reisen. Als wir diesen Oktober auf dem wunderschönen Château Le Crock eintreffen, führt uns Olivier umgehend in den Schlossgarten und erklärt quasi im Zeitraffer die eindrückliche Historie des bereits im Jahre 1804 gegründeten Négociants Cuvelier: «Château Le Crock war unser erstes Weingut. Wir haben es 1903 erworben, gefolgt von Léoville Poyferré und Moulin Riche im Jahr 1920. Léoville Poyferré zählt zu den grossen, berühmten Médoc Grands Crus Classés und ist deshalb viel bekannter als das benachbarte, qualitativ ebenfalls sehr hochwertige, aber historisch nicht klassifizierte Moulin Riche.» Und weiter: «In der Vergangenheit wurde Moulin Riche trotz seines hervorragenden Terrains oft als eine Art Zweitwein von Léoville Poyferré behandelt. 2009 haben wir deshalb begonnen, die Trauben wie bei Léoville Poyferré zu verarbeiten und unter eigenem Namen zu positionieren. So werden sämtliche Parzellen separat vinifiziert, in Barriques gereift und die besten Partien schliesslich unter dem eigenständigen Etikett Moulin Riche abgefüllt.»

Nach dieser Geschichtsstunde verkosten wir diverse Jahrgänge der drei Güter. Freudig überrascht sind wir erneut vom Moulin Riche, der zu unserem Erstaunen immer noch ein veritabler Geheimtipp ist. Dass es sich hierbei nicht um den Zweitwein von Léoville Poyferré handelt, sondern um ein Gewächs, das mit der gleichen

Blick vom Léoville-Poyferré-Rebberg auf die Lagen von Léoville Las Cases, im Hintergrund Pichon-Lalande und Latour.



Sorgfalt und im selben Keller wie der renommierte Grand Cru Poyferré gekeltert wird, macht insbesondere der herausragende Jahrgang 2019 mehr als deutlich. Olivier bestätigt: «Es sind das Personal und die Technik von Léoville Poyferré, die das hohe Niveau sicherstellen. Was wir auf den 20 Hektar Moulin Riche erzeugen, verdient wirklich Beachtung.» Und das zu einem markant tieferen Preis. Wir freuen uns sehr, Ihnen diesen zu Unrecht noch wenig bekannten Bordeaux präsentieren zu dürfen. Er kann wie alle anderen Weine des Angebots in unseren Ladengeschäften degustiert werden. Wir empfehlen wärmstens einen Vergleich mit einem gestandenen Cru Classé aus Saint-Julien!

Château Moulin Riche (rot) 2019 AOP Saint-Julien

69% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 11% Petit Verdot

Dichtes Purpur; in der Nase einladende, an dunkle Beeren und schwarze Kirschen erinnernde Aromatik; dezente Holznoten; fruchtbetonter, konzentrierter, bereits erstaunlich zugänglicher Saint-Julien mit viel Reserven; dekantieren empfehlenswert. Ein beeindruckender Bordeaux. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 39.- (ab März 2026 Fr. 44.-)



Mehr Informationen zu Château Moulin Riche.