



Das Wahrzeichen von Cahors: die Brücke Pont Valentré am Fluss Lot.



Holodeck: sehr gute Küche.

Cahors, Château de Chambert «Les Allées» (rot, Frankreich) 2022 **Fr. 14.90**
Spezialfüllung «Cuvée Lin», biologischer Anbau (statt Fr. 16.50)
 70% Malbec, 30% Merlot



Weit über dem Tal des Lot liegt Château de Chambert auf einem der **höchstgelegenen Terroirs der Appellation Cahors**. Von der Terrasse aus öffnet sich der Blick auf die Rebberge und die sanft gewellte Landschaft des Quercy – bei klarer Sicht reicht er bis zu den Pyrenäen. Auf der exponierten Höhenlage herrschen trockenere Bedingungen als in den tiefer gelegenen Zonen. «Das sind **ideale Voraussetzungen für den biologischen Weinbau**», erklärt uns Philippe Lejeune, der das traditionsreiche Gut 2007 übernahm und konsequent auf **biologische Bewirtschaftung** umstellte.

Bei unserem letzten Besuch im Juli führt uns der Hausherr durch den angenehm kühlen Keller. Nach dem hervorragenden, rasch ausverkauften Jahrgang

2020 mussten wir uns gedulden: Der 2021er vermochte uns nicht zu überzeugen, weshalb wir auf den Import verzichteten. Umso mehr freuen wir uns nun über den **ausgezeichneten 2022er**. Gemeinsam mit Philippe und seiner Gattin, Master of Wine Lin Liu, haben wir die Cuvée sorgfältig abgestimmt. Im Zentrum steht der Malbec aus verschiedenen Parzellen. Wie vorzüglich die Chambert-Weine zum Essen passen, erleben wir anschliessend im empfehlenswerten **gutseigenen Sternerrestaurant Holodeck**. Die «Cuvée Lin» besitzt genügend Kraft für Fleischgerichte, wirkt dabei aber nie schwerfällig. Ein charaktvoller, authentischer Cahors – und erneut ein grossartiger Gegenwert. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.



Im Keller von Château de Chambert.



Lin Liu MW mit Philippe Lejeune (rechts) und Sternekoch Baptiste Moura.