



## Cahors (Frankreich): Château de Chambert

1  
Lin Liu MW mit ihrem Mann Philippe Lejeune.

2  
Fasskeller auf Chambert. Der Ausbau der für eine lange Reifung bestimmten Weine findet grösstenteils in 30 hl Eichenfässern statt, Barriques werden nicht mehr verwendet.

Lin Liu erzählt: «Mein Mann Philippe wuchs in Paris auf und war ein erfolgreicher Programmierer. Als er in die Midlife-Crisis geriet, kaufte er sich 2007 das im Cahors gelegene Château de Chambert. Dieser malerische Landstrich spielte schon immer eine grosse Rolle in seinem Leben, da seine Eltern in der Gegend ein Haus besaßen und er hier seit seiner Kindheit die Ferien verbrachte. Château de Chambert kann auf eine gut 1000jährige Geschichte zurückblicken. Im Jahr 1854 verfügte das Anwesen über beinahe 400 Hektar Reben. Zu diesem Zeitpunkt exportierte Chambert bereits weltweit, sogar nach Amerika und Russland, doch auch die Bordelaiser verstärkten ihre Weine sehr gerne mit unseren kräftigen Gewächsen. Mehltau und Reblaus führten dann zum Niedergang des florierenden Anbaubereichs. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg begann sich der Weinbau in Cahors wieder langsam zu erholen.»

Lins Mann Philippe begann schon früh nach dem Erwerb des Weinguts damit, den gesamten Anbau auf eine naturnahe Bewirtschaftung umzustellen. Seit 2009 ist der Betrieb bio-zertifiziert, 2012 erhielt Chambert die Demeter-Zertifizierung. Ein Grossteil der mehrheitlich 1974 neu bepflanzten Rebberge befindet sich auf einem Kalksteinplateau. Das bewirkt eine gute Durchlüftung der Weingärten, verhindert Fäulnis und sorgt für grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die teilweise 20 Grad betragen.

Lin selektierte einen besonderen Wein für uns. Sie erklärt: «2020 war, ob du es glaubst oder nicht, lieber Philipp, eines der besten Jahre in Cahors seit langer Zeit. Die Qualität ist schlicht superb. Bei der Vinifikation versuchen wir möglichst wenig ein-

3  
Château de Chambert; seit kurzem verfügt es auch über Hotelzimmer und ein eigenes Restaurant.

4  
Die mittelalterliche Brücke Pont Valentré über dem Fluss Lot ist das Wahrzeichen von Cahors.

zugreifen, am besten ist es, der Wein macht sich mehr oder weniger von selbst. Wir verwenden deshalb für die Vergärung auch nur die natürlichen Hefen. Meine Cuvée habe ich so vinifiziert, dass der Wein bereits jung in seiner Fruchtphase genossen werden kann. Aus diesem Grund wurde mein Cahors bewusst ganz ohne Holz ausgebaut – es ist schlicht nicht notwendig. Dadurch ist der Wein bereits so früh zugänglich. Er ist geschmacksintensiv, und es dominieren fruchtige, tiefgründige Aromen von dunklen Beeren.»

Während der Primeurs-Verkostungen in Bordeaux genossen wir gemeinsam mit Lin zu einem *Confit de canard* ihren prächtigen Malbec, den wir eine Stunde vor Genuss dekantiert haben. Das herzhafteste, rustikale Gericht und Lins aromatische Cuvée harmonisieren vorzüglich und lassen die unberührte Landschaft des legendären Cahors förmlich vor uns auferstehen.



**Cahors, Château de Chambert (rot) 2020**  
**Cuvée Lin, Demeter zertifiziert**  
**90% Malbec, 10% Merlot**

Schwärzliches Purpur; noch sehr jugendliches, ungestümes Aroma, das Zeit zur Entfaltung benötigt; kraftvoll und aromatisch am Gaumen, jedoch mit guter Frische und einer klaren, dunkelbeerigen Frucht. Ein köstlicher, charaktervoller Wein und idealer Begleiter der ländlichen, französischen Küche. Optimale Reife ab Frühjahr 2024, haltbar bis mindestens Ende 2028, ca. 1 Std. vor Konsum dekantieren.

Fr. 14.90 (ab September 23 Fr. 16.90)

