



Saint-Émilion: Château du Cauze Cuvée Sandra

1
Bruno Laporte.

2
Restaurant Logis de la Cadène in Saint-Émilion: gute, etwas gesuchte Küche, viel zu hohe Weinpreise.

Leider ist die nur in limitierter Menge verfügbare Cuvée Sandra immer schnell vergriffen, vom Jahrgang 2024 wurde überdies keine einzige Flasche erzeugt. Das Resultat der Ende 2023 von der NZZ organisierten Merlot-Blinddegustation verstärkte die Knappheit zusätzlich: Die Cuvée Sandra 2018 erzielte den ersten Rang und verwies die um ein Vielfaches teurere und oft mit Kultweinen (z.B. Le Macchiole «Messorio», Vinattieri etc.) angetretene Konkurrenz auf die Plätze. Die NZZ titelte «Unbekannter Bordeaux schlägt Merlot-Prominenz» und schrieb wörtlich zum Siegerwein: «Gewonnen hat der unbekannte und relativ preisgünstige, aber höchst vorzügliche Bordeaux des Château du Cauze. Der Wein, der die reifsten Merlot-Trauben aus den besten Lagen enthält, lehrt die Grossen das Fürchten.»

Zweifelloos ist der Jahrgang 2018 sehr schön ausgefallen, jedoch hat die inzwischen viel beachtete, nach der Tochter des Eigentümers Bruno Laporte benannte Cuvée Sandra seither qualitativ nochmals erfreulich zugelegt. Als wir Mitte Oktober den soeben abgefüllten Jahrgang 2023 degustierten, waren wir derart begeistert, dass wir Bruno baten, uns sämtliche verfügbaren Flaschen sofort zu schicken.

Der überaus lebensfrohe, gesprächige Patron und sein langjähriger, brillanter Kellermeister David Madray sind ein wahres Dream-Team. Selbstverständlich profitieren sie auch davon, dass die für die Cuvée Sandra verwendeten Reben in einer Toplage am Ostrand des

3
Harmonieren wunderbar: Cuvée Sandra und Poularde (Restaurant Ambroisie).

4
Oktober 2025: zu Besuch bei Bruno Laporte (links) und David Madray (vorne).

berühmten Kalksteinplateaus von Saint-Émilion, unweit von Troplong Mondot, gedeihen.

Bruno erklärt: «Wie ihr wisst, hasse ich das Reisen. Meine einzigen Abwesenheiten sind kurze Besuche bei meiner Tochter Sandra, die in Toulouse lebt. Ansonsten bin ich hier und widme mich meinen Hobbys, den Finanzgeschäften und Oldtimern, aber vor allem dem Wein – und das seit nunmehr 40 Jahren. Dabei ist David der grossartigste Kellermeister, den ich mir vorstellen kann. Jedes Jahr gelingt es ihm, die Cuvée Sandra durch die Vinifikation mit feinjustierten Eingriffen wie dem Einsatz einer Korbpresse für die sanftere Extraktion oder die akribische Auswahl der besten Barriques noch etwas besser zu machen.» Wir kennen nur sehr wenige und ausserdem viel kostspieligere Weine aus Saint-Émilion, die derart feine Tannine und eine so köstliche, kraftvolle Merlot-Frucht aufweisen.



Château du Cauze Cuvée Sandra (rot) 2023
Saint-Émilion Grand Cru
100% Merlot

Tiefes Purpur; sehr jugendliches und ausdrucksstarkes Bouquet mit feiner Merlot-Frucht; vollmundig und kräftig am Gaumen, würzig und intensiv, mit reifen, abgerundeten Tanninen; subtile, perfekt integrierte Holznoten aus der Fassreifung. Noch sehr jung; unbedingt dekantieren! Ideale Konsumperiode ab Ende 2027, haltbar bis mindestens 2035.

Fr. 35,90 (ab März 2026 Fr. 40.–)



Mehr Informationen zu
Château du Cauze.