







# Côtes de Bordeaux: Château Le Doyenné

1
Château Le Doyenné. Die besondere Qualität des Rebbergs wurde bereits in zeitgenössischen Berichten des 18. Jahrhunderts gerühmt.

Manchen Weinkonsumenten gilt Bordeaux als eine Gegend mit sündhaft teuren Gewächsen. Dieser Eindruck täuscht: Gerade im Bordelais können mit den notwendigen Kenntnissen der lokalen Gegebenheiten Trouvaillen mit einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis entdeckt werden. Dazu zählen zweifellos die Weine von Château Le Doyenné, das seit 1993 von der Quereinsteigerin Dominique Watrin mit einer bewundernswerten Passion gehegt und gepflegt wird.

Beim Rundgang beeindruckt uns einmal mehr die Gewissenhaftigkeit, mit der Dominique ihr kleines, lediglich 6,5 Hektar umfassendes Weingut führt. Ihr Mann Jean war seit Schulzeiten mit dem im März verstorbenen Starönologen Michel Rolland befreundet. Dieser hatte sämtliche Parzellen persönlich begutachtet und ihnen ein hervorragendes Qualitätspotential bescheinigt. Bei der Handlese lässt Dominique grösste Sorgfalt walten, und die strenge Selektion am *Table de tri* stellt sicher, dass nur die reifsten Trauben verarbeitet werden. Im modernen Keller werden sie sanft mit zwei neuen Korbpressen gekeltert. Die Vinifikation erfolgt parzellenweise in kleinen, temperaturgesteuerten Edelstahltanks, bevor der Wein in Barriques reift, davon mindestens ein Viertel neu. Ein Aufwand, wie wir ihn sonst eher von renommierten Grand-Cru-Classé-Gütern her gewohnt sind.

Bei der Degustation ist auch Mikaël Laizet dabei, langjähriger Weggefährte Rollands und heute einer der führenden Köpfe seines Önologenteams. Wir verkosten mehrere Jahrgänge und staunen über deren Reifefähigkeit. Besonders spannend ist der Vergleich der neueren Jahrgänge 2018, 2019 und 2020. «Alle drei sind ausgezeichnet gelungen. Welcher am besten gefällt, ist letztlich Geschmackssache», erklärt Mikaël.

2
Oktober 2026: Dominique Watrin (links) im Gespräch mit Heidi Mäkinen MW.

3
Im Rebberg mit Dominique Watrin und ihrem Mann Jean.

Der 2020er präsentiert sich bereits erstaunlich offen und begeistert mit vielschichtiger Aromatik. Der ebenfalls vorzügliche 2019er wirkt derzeit noch ein wenig zurückhaltender, lässt aber sein enormes Potential bereits erkennen. Nach einem heissen Juni und Juli bewahrte der gemässigte August die Frische der Trauben. Entstanden ist ein konzentrierter Bordeaux mit reifen, abgerundeten Tanninen und bemerkenswerter Eleganz. Wir möchten unseren Kunden keinen dieser grossartigen Jahrgänge vorenthalten und bieten deshalb zunächst den 2019er an, dem man idealerweise noch ein Jahr zusätzliche Reife gönnt. Für uns ist dieser Bordeaux zweifellos etwas vom Allerbesten in seiner Preislage.

Mehr Informationen zu Château Le Doyenné.




**Château Le Doyenné (rot) 2019**
**AOP Côtes de Bordeaux**
**80% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc**

Nobles, noch ein wenig zurückhaltendes Bouquet; am Gaumen mit schöner Fruchtfülle, ausgewogen und harmonisch, mit reifen, bestens eingebundenen Tanninen und einem langen Abgang. Ein bemerkenswert finessenreicher Bordeaux mit grossem Entwicklungspotential. Bereits sehr schön, ideal ab Ende 2027; eine Stunde vor dem Genuss dekantieren, haltbar bis mindestens Ende 2033.

**Fr. 15.90 (ab März 2027 Fr. 17.90)**