



Der aus den 8 ha von Le Doyenné gewonnene Wein wurde bereits in der Féret-Edition von 1868 als einer der besten der Region erwähnt.

Château Le Doyenné, AOP Côtes de Bordeaux (rot) 2018

75% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

Fr. 14.90

(statt Fr. 16.90)



Es waren die Lage und der Ausblick auf das Garonne-Tal sowie die Stadt Bordeaux, die Dominique und ihren Mann Jean Watrin vor dreissig Jahren so sehr verzauberten, dass sie das Anwesen kauften. Nachdem Dominique ihre wahre Berufung im Weinbau gefunden hatte, beschloss sie, ihre erfolgreiche Karriere in der Pharmaindustrie nicht mehr weiterzuverfolgen. Es ist beeindruckend, ja berührend, mit welcher Hingabe die Watrins seither ihre gesamte Energie in dieses Herzensprojekt stecken. **Über alle Jahre hinweg investierte Dominique ihr Geld vollumfänglich in den Betrieb und zahlte sich nie (!) ein Gehalt aus. Sie betont: «Wir unternehmen wirklich alles, um eine bestmögliche Qualität hervorzubringen.** Die Grundlage sind unsere hervorragenden Lagen, die ausserdem kaum je von Frost heimgesucht werden. Auch unser Freund **Michel Rolland war hell begeistert von der Qualität der Böden.**» Es verwundert deshalb nicht, dass der Doyenné selbst neben gestandenen, berühmten Bordeaux in Blindverkostungen immer eine verblüffend gute Figur macht. Jean erzählt: «1994 lagen noch grosse Teile der Weinberge brach, und das Haus musste komplett renoviert werden. Diese Zeit bleibt uns aber dennoch in bester Erinnerung. Im März 2024 haben wir anlässlich unseres 30. Jahrgangs eine Jubiläumsfeier mit 60 Personen veranstaltet, den ganzen Tag Pétanque gespielt und wunderbar gegessen und getrunken.»

Wir verkosten sämtliche Jahrgänge seit 2012, wobei selbst die kleineren überzeugen. Das **grosse Jahr 2018** ist – wenig überraschend – vorzüglich. Dominique erklärt: «2018 war in Bordeaux ein Jahr der Extreme. Nach einem nassen Frühling folgten ab An-

fang Juli drei trockene, sonnige Monate bis in die Lese hinein. Das ergab kleine, sehr aromatische Beeren. Wir profitierten besonders mit unseren ideal exponierten, teils tonhaltigen Böden, die das Wasser gut speichern können, und erzeugten fruchtintensive, konzentrierte Weine.» Stilistisch zeigt der 2018er Château Le Doyenné viel Reife, Eleganz sowie abgerundete Tannine und einen bereits distinguierten Charakter. Er wird sich über die nächsten drei Jahre weiter stark verbessern und ist in unserem Sortiment zweifelsohne einer der Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Der 2018er kann zwar bereits mit Genuss konsumiert werden, allerdings sollte er unbedingt **zwei Stunden vorher dekantiert werden.** Gute Reife ab Ende 2026; haltbar bis mindestens Ende 2032.



Dominique Watrin.