

# Grand Cru Classé Sauternes 2009 Château d'Arche



Top-Kritiker Neal Martin zeigt sich von diesem Sauternes begeistert. Seinem Ausruf "Excellent!" folgen für Vinous dann auch folgerichtig 95 Punkte - dicht gefolgt von 94 Parker-Punkten. Ein großer Süßwein zu einem phänomenal niedrigen Preis!

Weintyp	<b>Süßwein</b>
Produzent	<b>Château d'Arche</b>
Region	<b>Bordeaux</b>
Rebsorte(n)	<b>Sémillon Sauvignon Blanc</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>10-12 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2040</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"Pale gold colored, the 2009 D'Arche gives up compelling scents of pineapple upside down cake, applesauce, peach preserves and almond croissant with a touch of lemon curd. Elegant and understated in the mouth, the palate provides lovely purity and restraint with a wonderfully harmonious finish." - Lisa Perrotti-Brown

### 95/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"The 2009 d'Arche has a mellow, refined bouquet with white flower scents infusing the dried honey, leesy and Golden Delicious aromas. The palate is well balanced with a viscous entry, a fine bead of acidity, quite pure and tensile with a penetrating and lively finish. Excellent." - Neal Martin

## Bewertungen und Pressestimmen

### 94 Punkte - James Suckling

"A solid wine with dried lemons, caramel, tarte tatin and peach pie character. Full and dense with racy acidity and a long, sweet finish. Very classy."

### **94 Punkte - Falstaff**

"Mittleres Goldgelb, dezenter Wasserrand, Silberreflexe. Dezente Tropenfrucht, noch etwas zurückhaltendes Bukett, ein Hauch von Grapefruitzesten, gelbe Pflaumen im Hintergrund. Saftig, präzise Süße, reife Banane, dezenter Säurebogen, Honig im Finish, barocker Stil, wird von weiterer Flaschenreife profitieren." - Peter Moser

### **92 Punkte - Wine Enthusiast**

"Strong botrytis, very rich, totally honeyed. This is a powerful wine, very straight in its style, packed with the sweetest apricot jam." - Roger Voss

## **Wine in Black-Bewertung: 94 P**

Gewächse aus der Bordelaiser Appellation Sauternes bilden ohne Zweifel die Königsklasse der Süßweine dieser Welt. Ihre edelsten Vertreter haben das Potenzial, eine kleine Ewigkeit zu überdauern und in großer Würde zu altern. Gereifte Sauternes gehören zu den begehrtesten Weinen überhaupt und sind oft das große Highlight eines festlichen Mahls oder einer gehobenen Weinprobe. Allerdings: die Mengen sind extrem limitiert. Kein Wunder! Schließlich dürfen nur 5 Gemeinden im Bordeaux an den Flüssen Garonne und Ciron den begehrten Süßwein bereiten. Neben der geographischen Eingrenzung spielt dann aber auch noch Mutter Natur eine große Rolle. Denn für den komplexen und verführerischen Geschmack, den man so schnell nicht vergisst, ist eines zwingend nötig: dass die Trauben von der Edelfäule namens Botrytis befallen werden. Denn diese sorgt für die einmalige Aromenwelt. Für einen perfekten Botrytis-Befall braucht es spezielle Wetterbedingungen: die Vormittage müssen von Feuchte und Nebel geprägt sein, die Nachmittage von Sonne, damit die Feuchtigkeit wieder trocknet und die Trauben nicht einfach verschimmeln. Ein Balance-Akt der Natur, der für Winzer per se mit einem hohen Risiko behaftet ist. Denn nur selten sind die Wetter-Verhältnisse derart ideal.

Kein Wunder also, dass man für einen Sauternes in der Regel sehr tief in die Tasche greifen muss. Vor allem, wenn er von einem Weingut mit dem Status Grand Cru Classé kommt. Gewächse aus diesen Häusern bilden sozusagen die Crème de la Crème in Sachen Süßwein. Genau zu dieser Speerspitze gehört auch das Château d'Arche. Hier wird seit 1611 Sauternes bereitet. Unter der Ägide des Önologen Matthieu Arroyo entsteht hier (fast) jedes Jahr ein absoluter Spitzenwein. Nehmen wir nur mal diese 2009er-Edition. In diesem Jahr waren die Bedingungen perfekt: einem milden Frühling folgte ein heißer und trockener Sommer, der von einem feuchten aber sonnigen Herbst geadelt wurde. Perfekte Bedingungen für einen Sauternes der Extraklasse. Kein Wunder, dass es so für das Château d'Arche phänomenale Bewertungen hagelte. Mit 95 Punkten von Vinous und 94 Parker-Punkten an der Spitze. Noch besonderer ist da dann nur noch das Preis-Genuss-Verhältnis. Für einen leicht gereiften Sauternes dieser Güte ist man schnell im dreistelligen Preisbereich. Das Gewächs von Château d'Arche gehört zu den raren Ausnahmen, die preislich nicht abheben, sodass man sich diesen Spitzen-Wein auch als Normalverdiener leisten kann. Grandios!

## **Tasting Note**

In einem hellen Goldgelb schimmert der Sauternes im Glas. Die Nase ist zunächst etwas verschlossen - durchaus typisch für einen hochkarätigen Wein, der noch eine lange Zukunft vor sich hat. Nach ein paar Minuten beeindruckt dann die Aromatik von Orangenzesten, Wildblumenhonig, kandierten Aprikosen und Ananas. Hinzu kommen mineralische Anklänge von zerstoßenen Muschelschalen und nassen Steinen. Mit noch mehr Zeit offenbaren sich dann zudem Noten von Wildkräutern, Rumrosinen, getrockneten Apfelscheiben, Quitten und

gerösteten Mandeln. Nicht minder komplex geht es am Gaumen zu. Hier sind Süße und Weinsäure perfekt ausbalanciert und tragen gekonnt die dicht gewebte und intensive Struktur des Süßweins, der dann auch noch mit einem minutenlangen Finish begeistert.

## **Passt zu**

Dieser Sauternes ist wie gemacht dafür, ein edles Menü als Highlight abzuschließen. Zum Beispiel zum süßen Frucht-Dessert oder aber zum edlen Blauschimmelkäse.

## **Weingut**

Das Château d'Arche kann auf eine beeindruckend lange Historie zurückblicken. Schließlich wurde das Weingut bereits im Jahr 1611 von Etienne d'Arche in dem Örtchen Sauternes gegründet. Der Adelsmann siedelte damit mit seiner Familie aus der Turenne ins Bordeaux um - und begann umgehend mit der Produktion der legendären Süßweine. 1789 wurde die Adelsfamilie im Zuge der Französischen Revolution enteignet. Das Château d'Arche ging zunächst an die Republik und dann an Privatpersonen. Dass das Château d'Arche 1855 bei der legendären Bordeaux-Klassifikation den noch legendärerem Grand-Cru-Status erhielt, konnte die Familie d'Arche also nur aus der Ferne beobachten. Bereits damals bemühte man sich, das Weingut wieder in Familienbesitz zu bringen. Letztlich gelang der Rückkauf aber erst im Jahr 1996.

Seitdem steht das Château d'Arche mit seinen gut 56 Hektar Rebfläche unter der Leitung des Önologen Matthieu Arroyo. 30 Hektar befinden sich direkt um das Château d'Arche verteilt und sind ausschließlich der Sauternes-Produktion gewidmet. Mit 90 % Rebflächenanteil ist hier Sémillon der Star - die restlichen 10 % entfallen auf Sauvignon Blanc und Muscadelle. Sauternes ist das Herzstück der Produktion, die seit 2019 in einem neu erbauten Keller mit modernster Technik stattfindet. Daneben werden in der AOC Bordeaux auf 26 Hektar aber auch noch weiße und Rosé-Bordeaux erzeugt sowie ein Crémant.

## **Vinifikation**

Der Château d'Arche Grand Cru Classé Sauternes 2009 ist eine Cuvée aus 90 % Sémillon und 10 % Sauvignon Blanc. Die Trauben stammen von durchschnittlich 45 Jahre alten Rebstöcken, die auf Kies und zu kleinen Teilen auch auf Ton-Klarkstein in Ufernähe des Flusses Ciron gedeihen. Die selektive Handlese fand zwischen dem 20. September und 17. Oktober 2009 in 5 Durchgängen statt. So wurden nur Trauben mit einem idealen Botrytis-Befall geerntet. Nach der Lese wurden die Trauben zunächst gekühlt und dann schonend gepresst und kontrolliert vergoren. Für den 12- bis 18-monatigen Ausbau wurden ausschließlich französische Barriques verwendet, von denen 50 % neu waren.