

# Margaux 2016

## Château Deyrem Valentin



Feinsinniger Geheimtipp aus der Spitzen-Appellation Margaux, der mit einem erstaunlichen Preis-Genuss-Verhältnis ausgestattet ist. Und mit jeweils 93 Punkten vom Wine Enthusiast und James Suckling, die auch der Wine Advocate in Aussicht stellt.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Château Deyrem Valentin</b>
Region	<b>Bordeaux</b>
Rebsorte(n)	<b>Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2040</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 93/100 Punkte Wine Enthusiast

"Owned by the Sorge family and run by Christelle Sorge, this small estate is in Soussans, just to the north of Margaux. The rich, smoky character of the wine is full of potential. Fine tannins mingle with the black-currant fruit and dusty texture." - Roger Voss

### 93/100 Punkte James Suckling

"Very attractive ripe cassis and dark-stone aromas with coal smoke, violets and a wealth of dark berries. The palate has a very plush, concentrated and polished feel and delivers a beautifully juicy finish."

## Bewertungen und Pressestimmen

## **91-93 Punkte - Robert Parker's Wine Advocate**

"The 2016 Deyrem Valentin has a ripe and generous bouquet that calms down in the glass, revealing attractive cranberry and blackcurrant fruit laced with pressed violets and iris. The palate is medium-bodied with fine tannin, lovely pure-black fruit with just a hint of graphite." - Neal Martin

## **91 Punkte - Falstaff**

"Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, dezente Randaufhellung, attraktives dunkles Beerenkonfit, zart blättrige Würze, Orangenesten. Mittlerer Körper, reife Kirschen, integrierte Tannine, etwas holzdominiert, gute Süße im Abgang, braucht etwas Zeit." - Peter Moser

## **Wine in Black-Bewertung: 93 P**

Es liest sich wie das Who is Who der Bordelaiser Wein-Elite: Château Margaux, Château Palmer, Château Issan, Château Giscours. Sie alle sind in der Appellation Margaux beheimatet und haben mit ihren Spitzen-Weinen das strahlende Renommee der Region begründet. Ihre Gewächse sind echte Legenden und waschechte Raritäten. Denn selbst wenn man die Preise, die meist im drei- wenn nicht gar vierstelligen Bereich liegen, bezahlen kann, sind die Mengen derart streng limitiert, dass man erst gar keine Flasche ergattern kann. Mit ihrem Glanz haben diese Châteaux die Preisschraube in Margaux generell in exorbitante Höhen gedreht. Dort einen Wein zu einem fairen Preis aufzuspüren, ist fast ein Ding der Unmöglichkeit. Zum Glück aber nur fast. Denn unseren Einkäufern ist genau dieses Unmögliche gelungen.

Das Château Deyrem Valentin liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zu Labégorce, Lascombes oder Marquis d'Alesme. Und auch mit den anderen Spitzen-Châteaux gibt es Berührungspunkte. Denn schließlich befindet sich ein Großteil der Rebflächen auf dem berühmten Marsac-Plateau, wo auch die Trauben für die Margaux-Legenden gedeihen. Um das volle Potenzial dieser hervorragenden Ausgangssituation auch zu nutzen, hat sich Christelle Sorge, die das Château Deyrem Valentin inzwischen in fünfter Generation leitet, eine Bordeaux-Legende als önologischen Berater mit an Bord geholt. Nämlich Hubert de Boüard, den Besitzer von Château Angélu. Gemeinsam haben sie die Qualität nicht nur auf das nächste, sondern auf das übernächste Level katapultiert. Damit hatte dann auch die internationale Weinkritik das Château Deyrem Valentin auf dem Schirm. So stellt Neal Martin der 2016er-Edition 93 Parker-Punkte in Aussicht. James Suckling und der Wine Enthusiast sind sich hingegen bereits sicher und zücken zielgenau 93 Punkte. Und trotz dieses Erfolges drehte Christelle Sorge nicht an der Preisschraube. Ein echter Margaux-Geheimtipp!

## **Tasting Note**

Schon das tiefe Purpurrot mit seinen violetten Reflexen beeindruckt. Die Nase gibt sich zunächst etwas verhalten, doch nach ein paar Minuten Luft öffnet sich der Wein wahrlich prachtvoll und offenbart bereits hier seine Vielschichtigkeit. Anklänge von Cassis, Brombeeren und dunkler Pflaume werden komplettiert durch florale Nuancen von Veilchen und Flieder. Rauchige Noten sind ebenso wahrnehmbar wie Lakritze, Vanille und Zartbitterschokolade. Am Gaumen druckvoll, mit bereits mürbem Tannin, beeindruckend ausbalanciert und kräftig sowie filigran zugleich. Ein Hauch von Bleistiftspitze und eine feinherbe Würzen leiten das schier endlose Finish ein. Ein Wein, der für eine kleine Ewigkeit gemacht ist. Bei jungem Genuss empfehlen wir, ihn vorab für mehrere Stunden zu karaffieren.

## **Passt zu**

Ein feines Steak mit frischem Trüffel als Topping ist so eines Weins würdig. Auch ein zartes

Lamm-Filet oder aber gegrillter grüner Spargel passen hervorragend.

## **Weingut**

Seit 1730 ist das Château Deyrem Valentin im Besitz der Familie Sorge in Soussans - im Herzen der Bordelaiser Appellation Margaux. Familienoberhaupt Jean Sorge hat die Verantwortung inzwischen an seine beiden Töchter Sylvie und Christelle abgegeben. Christelle Sorge obliegt dabei die Gesamtverantwortung des 13 Hektar umfassenden Weinguts. Ihr ist es gelungen, dass das Château Deyrem Valentin inzwischen einer von nur drei Betrieben in Margaux ist, der als Cru Bourgeois klassifiziert wurde. Auf den 13 Hektar Rebfläche gedeihen vor allem Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Reben sind durchschnittlich 40 Jahre alt und wurzeln tief in den von Sand und Kieselsteinen geprägten Boden. Die Besonderheit: Ein Großteil der Rebstöcke befindet sich auf der legendären Kies-Terrasse, wo man auch die Weingärten der Spitzen-Erzeuger aus Margaux findet. Um dieses Potenzial bestmöglich nutzen zu können, hat Christelle Sorge niemand Geringeren als Hubert de Boüard als önologischen Berater gewinnen können - den Besitzer von Château Angéus, einem der berühmtesten Bordeaux-Weingüter in Saint-Émilion.

## **Vinifikation**

Der Château Deyrem Valentin Margaux 2016 ist eine Cuvée aus 50 % Merlot, 49 % Cabernet Sauvignon und 1 % Petit Verdot. Die durchschnittlich 40 Jahre alten Reben gedeihen auf sandigem Kiesboden auf dem berühmten Marsac-Plateau. Jede Parzelle wurde separat per Hand selektiv gelesen. Die einzelnen Partien wurden sodann in Betonbottichen bei 25-26 °C fermentiert, wo die Weine dann auch den biologischen Säureabbau durchliefen. Es folgte der Ausbau in französischen Barriques (50 % neues Holz, 50 % Zweitbelegung), der zwischen 12 und 16 Monate dauerte. Erst dann fand die finale Assemblage statt.