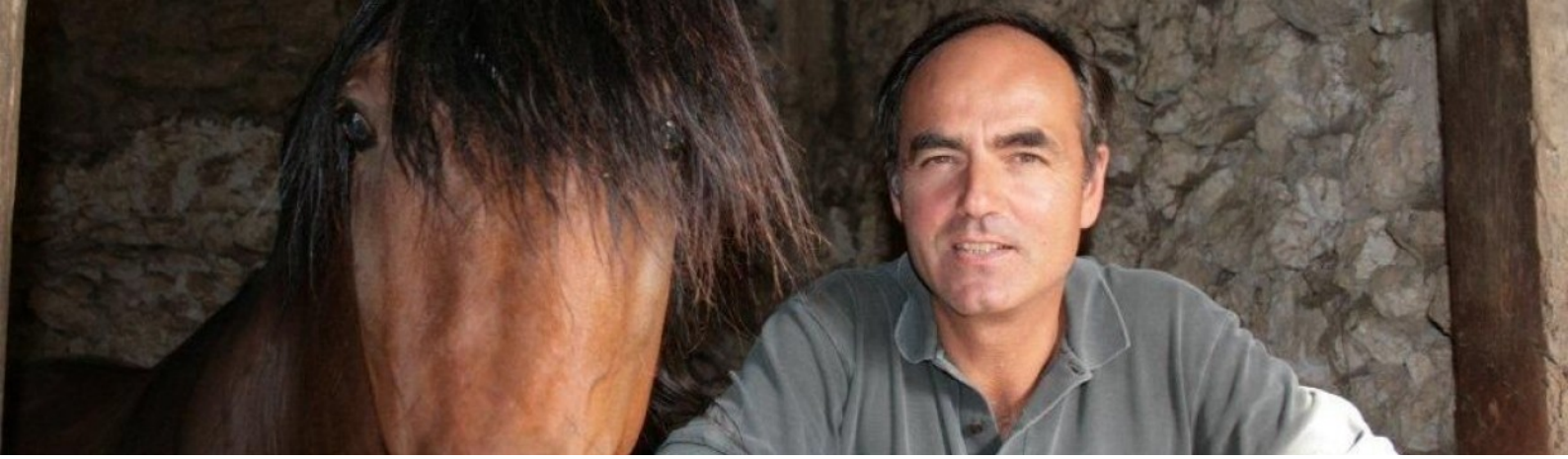


Château Couronneau

Rebsorten:
Merlot
Cabernet Franc
Sauvignon Gris
Sauvignon Blanc

Gesamtanbaufläche:
40 ha

Böden:
Lehm
Kalk

Qualität:
Bio seit 1997

Anbaugebiet:
Bordeaux

Am östlichen Rand der AOC Bordeaux befindet sich das traditionsreiche Château Couronneau auf einer für das Bordelais ungewöhnlichen Höhe von 185 m über dem Meeresspiegel. Die insgesamt 80 ha Ländereien bestehen zu einem großen Teil aus Wiesen mit idyllischem Baumbestand, nur 50 % der Gesamtfläche, das heißt 38 ha des Anwesens sind mit Merlot und Sauvignon Blanc und Gris bepflanzt. Bei einem langen Spaziergang durch die Weinberge erzählte uns Christophe: „...um die Sonne optimal zu nutzen, ziehen wir die Reben weit nach oben, außerdem ist so der Pilzbefall aufgrund von Feuchtigkeit gering, da die bodennahe Feuchte wenig Einfluss nehmen kann. Bei der Ernte werden die Trauben handverlesen, jede Traube wird auf einem Selektiertisch geprüft, nur gesunde Beeren werden streng nach Parzellen getrennt vinifiziert. Die Weine werden zuerst für einige Tage kalt vergoren, um sie fruchtig und aromatisch werden zu lassen.“. Den Weinen stehen diese Verhältnisse außerordentlich gut. Der oft derbe Eindruck junger Bordeaux Weine tritt in den Hintergrund. Mit dem Umzug vor vielen Jahren und der Bewirtschaftung des Weingutes erfüllte sich Christophe Piat einen Traum. Schon lange hatte Christophe in der Weinwelt gearbeitet. Für große Handelshäuser war er als unabhängiger Négociant tätig und bekam aus nächster Nähe mit, wie unflexibel und verkarstet die traditionelle Weinwelt – insbesondere im Bordeaux - ist. Sein Ziel war es, damit etwas aufzuräumen, die extensive Monokultur des Bordelais aufzuweichen, trinkbare, moderne Bordeaux-Weine zu machen und das Preisniveau seiner Weine auf einem international angemessenen Niveau anzusiedeln.
Die Übernahme des Weingutes vor bald 30 Jahren war geprägt von Christophes Neugier auf das Unbekannte und dem Mut, ins Risiko zu gehen. Eine Devise, die bis heute das Weingut prägt und geprägt hat. Mittlerweile wird das Weingut von dem ältesten Sohn Grégoire geführt und kreativ und mit Lust auf önologische Abenteuer erneuert. Immer wieder gibt es kleine Partien von Weinen, die Ergebnis diverser Experimente sind. Das können erste Versuche sein, auch große Bordeaux Weine ohne Schwefelzugabe abzufüllen oder mutige Versuche aus Amphoren saubere und elegante Crus zu zaubern. Oder wie in 2024 eine Cuvée aus Merlot Mosten mit Hilfe von Fermenten und Kefirbakterien statt mit Hefen den Zucker umzuwandeln. So entsteht ein CO2 -haltiger Wein der nicht mehr als 5% Alkohol und dennoch wenig Restzucker hat und mit herzhaften Fruchtaromen ein schönes Sommergetränk ist.

VIVO LO VIN

Wenn wir auf Couronneau sind, wird uns klar, dass ein Traum wahr wurde - geschmückt mit einer Vielzahl von internationalen Auszeichnungen für die Weine.