Château Falfas

le Chevalier, Côtes de Bourg AOC

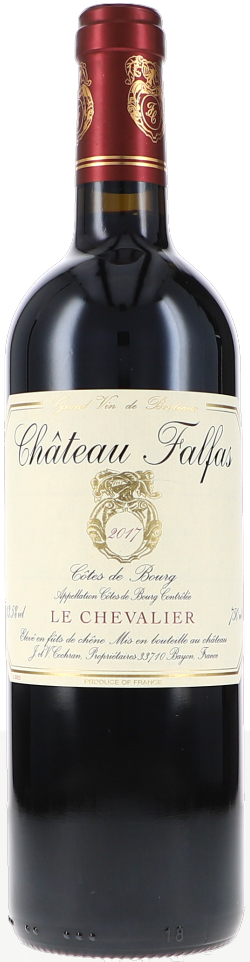
, 750 ml

France,

9990101064

, ,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	2 g/l
Acidity content:	5.2 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Schmorfleisch vom Rind mit Pilzen & Speck, genannt Boeuf aux champignons (Rind)

Gebratener Schweinebauch mit Senfkruste & Apfel-Schalotten-Gemüse (Schwein)

Gefüllte Portobello-Pilze mit Linsen, Kräutern & gereiftem Hartkäse (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.11.2025

Seit 1988 ist das Château im Besitz der Familie Cochran. Die Weine zählen zur Avantgarde der Region Côtes de Bourg und werden dank ihrer außergewöhnlichen Kraft und Finesse regelmäßig von der internationalen Fachpresse ausgezeichnet. In der Tradition der großen Weingüter dieser Welt gehören geringe Erträge und eine strenge Selektion des Traubenmaterials zum Standard von Château Falfas. Die gesunden und gehaltvollen Trauben sind die Grundlage für Weine, die die vielschichtigen und komplexen Böden des Terroirs widerspiegeln. Die Trauben werden per Hand zu ihrem optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Eine lang- same und sorgsame Vinifikation unterstreicht die hohe Qualitätsphilosophie von Château Falfas. Korbpressen, kalte Mazeration, eine kühle Fermentation sowie der Ausbau in fran-zösischer Eiche gehören hier zum Handwerk. Das Ergebnis sind Weine, die exzellent in der Flasche reifen und über ein entsprechendes Alterungspotenzial verfügen.

Farbe
Dunkles, fast opakes Kirschrot

Nase
Der 2017er „Le Chevalier“ ist ein höchst lebendig wirkender, dunkelfruchtiger Wein, der ganz deutlich und pur vor allem nach Blaubeeren mit Beiwerk von Cassis, Brombeeren und Schwarzkirschen duftet. Dazu kommen Anklänge von feinem Holz, einer Spur Vanille, etwas Unterholz und Gestein. Die Frucht wirkt so konzentriert wie in einer Blaubeer-Konfitüre, die mit etwas Gin verfeinert wurde, gleichzeitig aber wirkt der Bordeaux frisch und saftig.

Gaumen
Diesen Eindruck bestätigt der „Côtes de Bourg“ auch am Gaumen, wo er die pure Gourmandise symbolisiert, die Cabernet Franc bieten kann. Der Wein ist saftig und lebendig, fein im Tannin, kühl in der klaren Säurestruktur, süß im Extrakt, dann wieder feinporig und elegant in der Textur. Ein Bordeaux, der bis heute weit außerhalb der Aufmerksamkeit steht, selten bewertet wird und dabei so pur, so lebenslustig und gleichzeitig mit so viel Noblesse begeistert.