Château Falfas

le Chevalier, Côtes de Bourg AOC

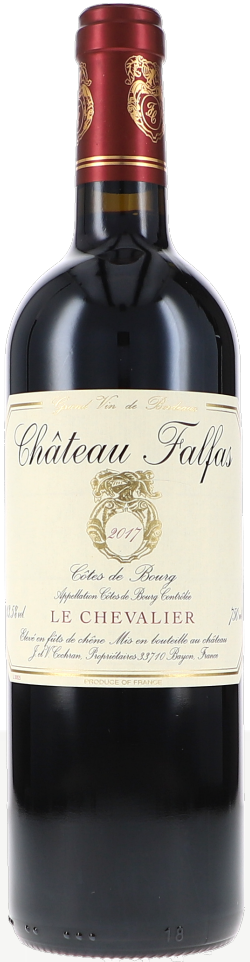
2017, 750 ml

Frankreich, Bordeaux

9990101064

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.11.2025

Information zum Wein
Das Weingut ist im Besitz von Veronique Cochran, die es zusammen mit ihrem 2012 verstorbenen Mann, dem Amerikaner James Cochran, erworben hatte. Veronique ist die Tochter eines der führenden französischen Berater für Biodynamie, François Bouchet. Er war es auch, der den beiden den Erwerb des Châteaus in Bayon empfahl. Das damals weitgehend verwaiste, eigentlich aber bildhübsche Anwesen aus dem 16. Jahrhundert war lange eines der besten Weingüter in Bourg – und ist es heute auch wieder. 20 Hektar umfasst das Weingut, die Hälfte davon befindet sich auf einer Terrasse aus Lehm- und Kalkstein. Die Reben sind bis zu 75 Jahre alt. Die Pflanzdichte liegt bei 7,000 Stöcken, die Ernte bei nicht mehr als 29 Hektoliter/Hektar. Nach einer kurzen, kühlen Vorvergärung vergären die Trauben mit natürlichen Weinbergshefen. Der Ausbau erfolgt in neuen und gebrauchten Fässern über 24 Monate. Es dominiert Cabernet Sauvignon vor Cabernet Franc mit rund 70 %. Zusätzlich gibt es rund 30 % Merlot.

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.