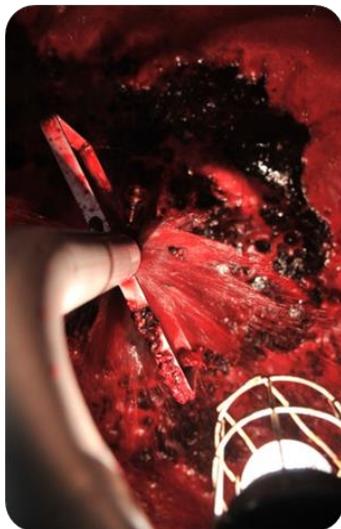


CHÂTEAU JACQUES NOIR

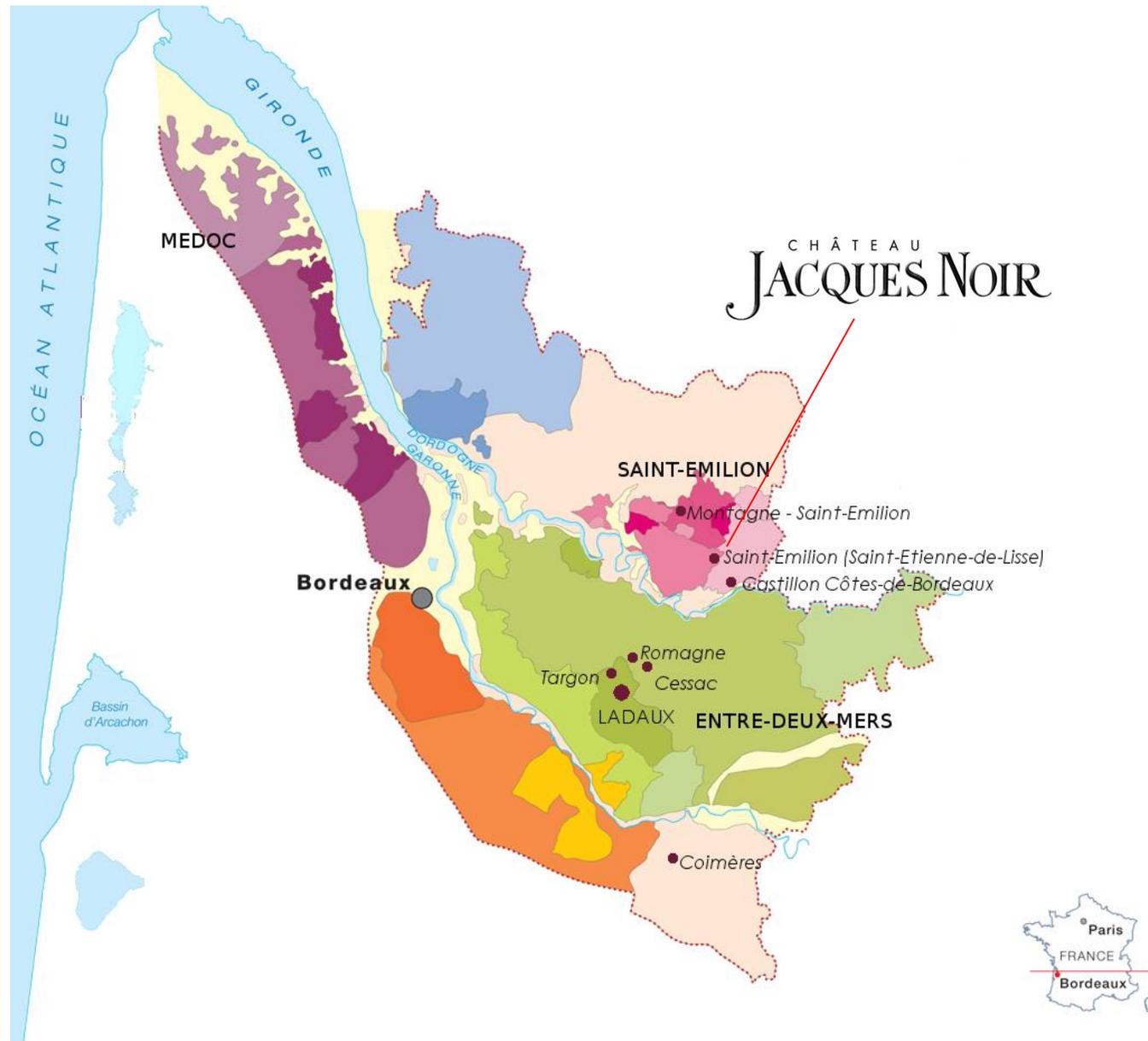
Um dieses historische Anwesen, das im Jahr 2001 von unserer Familie gekauft wurde, zu restaurieren, wurden umfangreiche Arbeiten sowohl in den Weinbergen als auch in der Kellerei durchgeführt. Sein Terroir im Osten der Appellation offenbart die ganze Finesse des Merlots, der vorherrschenden Rebsorte am rechten Ufer.

Den Legenden nach soll das Château ursprünglich einem kriegerischen und skrupellosen Junker als Unterschlupf gedient haben, der seinen Beinamen „Le Noir“ (der Schwarze) seiner Rüstung und seinen nächtlichen Übergriffen verdankte. Er soll dort mit seinen Handlangern gehaust haben, die tagsüber als Winzer und Soldaten arbeiteten und nachts als Räuber ihr Unwesen trieben.



CHÂTEAU JACQUES NOIR

Lage



Der 5,5 ha große Weinberg in der Gemeinde Saint-Étienne-de-Lisse im Osten des Dorfes Saint-Émilion liegt am Fuß des berühmten Plateaus der Appellation. Die zusammenhängende Rebfläche ist ausschließlich mit Merlot bepflanzt.

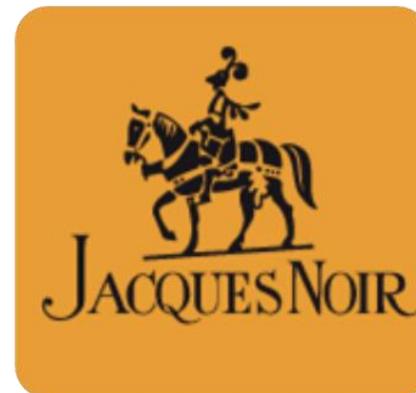
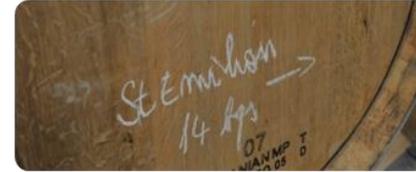
Unsere Familie baut diese Rebsorte seit Generationen an und kennt all ihre Geheimnisse. Welch ein Privileg zu sehen, wie sie sich in dieser Region, in der sie ihr hohes Ansehen gewonnen hat, entfaltet. Château Jacques Noir stellt keine Ausnahme dar und bringt in einem köstlichen Wein voller Finesse eine komplexe Aromenpalette zum Ausdruck.



Gemäß den lokalen Legenden wurde das Château ursprünglich von einem Ritter bewirtschaftet, der seine Männer sowohl in den Weinbergen arbeiten als auch in der Region Krieg führen ließ. Den Beinamen „Le Noir“ (der Schwarze) verdankte er der Farbe seiner Rüstung und seinem Hang, mit seinen Handlangern nächtliche Überfälle auszuüben. So entstand der Name Château Jacques Noir.

Angesichts der zahlreichen Besitzerwechsel im Laufe der Jahrzehnte sind von dieser Vergangenheit nur noch wenige Spuren übrig. Nachdem unsere Familie einige Jahre zuvor mit Château Plaisance in Montagne bereits ein anderes Weingut in der Gegend von Saint-Émilion gekauft hatte, war sie überzeugt vom Potenzial der Region und nutzte im Jahr 2001 die Gelegenheit, das Château zu kaufen.

Über einen Zeitraum von zehn Jahren hinweg wurden umfangreiche Arbeiten ausgeführt und die Zukunft des Weinguts liegt heute in den fachkundigen und passionierten Händen unserer Familie.



CHÂTEAU JACQUES NOIR

Der Wein

AOC SAINT-ÉMILION

VINIFIKATION

Lese: Fröhorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahl tanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahl tanks bei rund 18 °C.

Ausbau: 12 Monate lang in Eichenfässern (zu 33 % neu, zu 33 % bereits für einen und zu 33 % für zwei Weine benutzt). Flaschenabfüllung, gefolgt von einer mindestens 18-monatigen zusätzlichen Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 33 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

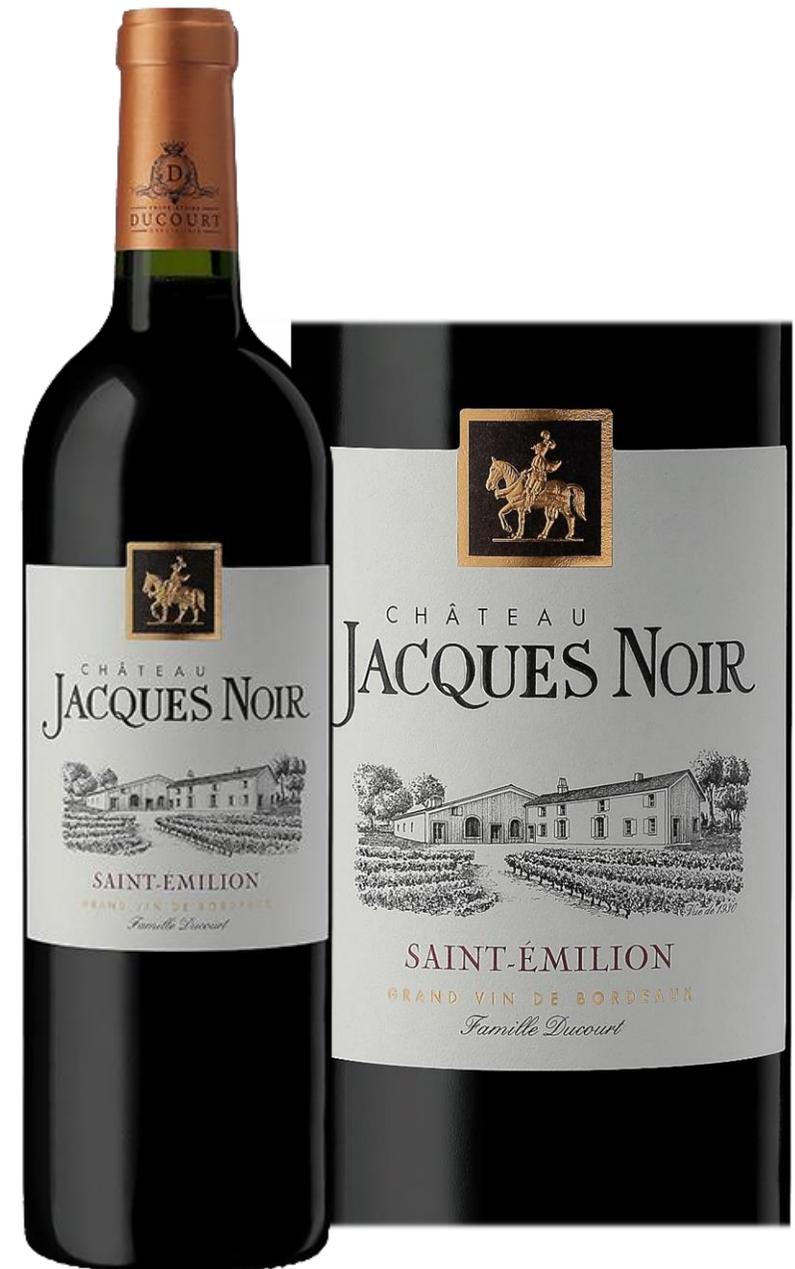
VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Rubinrot.

Nase: Feine, fast zarte Mischung aus Aromen roter Früchte und Röstnoten.

Gaumen: Der runde und zugleich von Holz geprägte Anklang offenbart eine schöne Substanz, eine von verschmolzenen Tanninen untermalte, ausgewogene Struktur. Langanhaltende Noten von Erdbeeren und Brombeeren verleihen dem Finale Frische und Eleganz.

Servierempfehlungen: Dunkles Fleisch vom Grill oder in Sauce, Wildfleisch, leicht würzige Gerichte, Käse, Schokoladendesserts.





PROPRIÉTAIRE
DU COURT
DEPUIS 1858



BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com