# CAHORS SILICE 2022 BIO

**Les Croisille, Cahors**

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |

## AROMEN

Brombeere
Heidelbeere
Schwarze Kirsche
Pfeffer
Lakritz
Kieselstein

## STIL

finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken

## ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren




## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Malbec |
| **Alter der Reben** | 35 Jahre alt |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | Betontank |

# CHÂTEAU LES CROISILLE

**Bernard und Cécile Croisille** hatten 1979 weder Weinberge geerbt noch eine Winzerausbildung hinter sich. Was sie nach Fages im Hinterland von Cahors trieb, war schlicht der Wunsch, ein Leben auf dem Land aufzubauen und Wein zu machen. Mit 7 gepachteten Hektar Brachland und viel Ausdauer begannen sie ganz von vorne: roden, pflanzen, pflegen, bis 1984 die erste Ernte an die Genossenschaft von Parnac geliefert werden konnte. Als 2004 die Pachtverträge ausliefen und der Kauf der Weinberge zu scheitern drohte, gründeten Freunde, Familie und Kunden eine Grundstücksgesellschaft und machten den nächsten Schritt mit Crowdfunding möglich. **Château les Croisille** blieb, was es von Anfang an war: ein Familienprojekt.

Sohn Germain stieß 2008 als frisch diplomierter Weiningenieur hinzu, brachte Tatendrang mit und erweiterte den Betrieb um weitere 10 Hektar. Ihm folgte 2012 Nicolas, sein Freund aus Kindertagen, und 2015 Bruder Simon, der jüngste im Bunde. Das Trio hat das Weingut von Grund auf erneuert und dabei auch der Appellation Cahors als Ganzes einen neuen Impuls gegeben. Heute bewirtschaftet die Familie 35 Hektar in biologischer und biodynamischer Landwirtschaft und lebt ihr Motto: „Rien n'est acquis" – nichts ist in Stein gemeißelt, immer offen bleiben und dazulernen.

**Warum Château les Croisille?**

Die Herkunft Cahors stand lange für dichte, tanninreiche Rotweine, die Geduld erforderten. Germain, Nicolas und Simon haben dieses Bild konsequent neu gezeichnet und zeigen, was Malbec leisten kann, wenn man dem lebendigen Boden vertraut und die Rebsorte nicht durch Holz und Extraktion in eine bestimmte Form zwingt: frische, präzise Weine mit Tiefe ohne Schwere. Sie haben gleichermaßen Substanz und Eleganz und das zu Preisen, die für ihre Qualität außergewöhnlich sind. Wer Cahors kennen oder neu entdecken möchte, findet hier eine der aufrichtigsten Adressen der Appellation.

**Die Weine**

**Le Croizillon** ist der Einstieg in die Croisille-Welt und zeigt Malbec von seiner zugänglichsten Seite. Fruchtig, lebendig und auf Trinkfluss ausgerichtet, vereint er Trauben vom Kalksteinplateau von Fages und den zweiten Terrassen des Lot-Tals, die Extraktion erfolgt bewusst zurückhaltend.

Den Terroir-Weinen des Weinguts liegt jeweils ein anderes Bodenprofil zugrunde: **Silice** stammt von eisenhaltigen roten Tonböden, einem Gesteinstyp, der nur einen kleinen Teil der Appellation ausmacht, und zeigt sich mit lebhafter Säure und viel Zug am Gaumen. **Calcaire** kommt von Kalkstein und Mergelkalk und entwickelt kreidige Tannine sowie eine kühle, schlanke Struktur, die ihn auch für die Kellerlagerung empfiehlt. Bei **La Pierre** geht das Konzept noch einen Schritt weiter: Die Trauben stammen von einer Parzelle auf 300 Metern Höhe, und der Wein reift in einem Behälter, den ein lokaler Kunsthandwerker eigens aus einem Kalksteinfelsen gehauen hat. Das Ergebnis ist ein Malbec voller Frische und mineralischer Energie. **Divin** versammelt die drei schönsten Parzellen des Guts in einem Wein und reift in großen Fässern zu 30 Hektoliter: vielschichtig, mit feiner Tanninstruktur und einer Geschlossenheit, die von der Qualität der drei Terroirs erzählt. Den Abschluss bildet **Le Grain** aus einzeln von Hand gelesenen Beeren der besten Parzellen, vergoren in offenen 500-Liter-Fässern. Es ist der Wein, mit dem Germain, Nicolas und Simon zeigen, wozu Malbec in Cahors fähig ist.

**Weinberg & Keller**

Die Weinberge des Château les Croisille liegen auf den Kalksteinplateaus rund um Fages und auf den Terrassen des Lot-Tals. Die Böden reichen von Kalksteinen aus dem Kimmeridgium und Mergelkalk bis zu eisenreichem roten Ton und liefern damit die geologische Vielfalt, auf der das gesamte Sortiment aufbaut. 2010 fand die Umstellung auf biologischen Anbau statt, 2022 folgte der Schritt zur Biodynamie. Biodynamische Präparate stärken das Bodenleben und das Gleichgewicht der Reben, schrittweise ausgebaute Handlese und konsequente Parzellentrennung sorgen für gesundes und reifes Lesegut. Im Keller bauen Germain, Nicolas und Simon die Terroirs strikt getrennt aus und setzen je nach Herkunft auf Edelstahl- und Betontanks sowie auf gebrauchte Holzfässer. Holz dient dabei nie als Stilmittel, sondern als neutrales Ausbauwerkzeug. Das Ziel bleibt immer, den Charakter des jeweiligen Bodens so klar wie möglich in den Wein zu übersetzen.