

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
Schwarzer Pfeffer
Kakaobohne
Lakritze
Schwarze Olive
Rauch
Stein

ANLASS

für jeden Tag
Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2039
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren

STIL

finessenreich
milde Säure
zupackendes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten
Alter der Reben

Malbec
35 Jahre alt

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel



Der La Pierre von Château Les Croisille wurde mittels einer beispiellosen Methode hergestellt: Er reift in einem Kalksteinbehälter, wodurch die Trauben die Geschichte ihres Herkunftsortes widerspiegeln können. Zur Herstellung dieses Gebindes beauftragte Les Croisilles einen lokalen Kunsthandwerker, ihn aus einem Kalksteinfelsen zu meißeIn. Die Trauben stammen aus einer Parzelle mit siderolithischem Kalksteinboden in 300 Metern Höhe und werden dann in dem handgemeißeInen Kalksteinbehälter gereift. Der daraus resultierende Wein strotzt vor Frische, mineralischen Noten und Energie.

CAHORS

Der Grundstein für Château les Croisilles wurde 1979 gelegt. In diesem Jahr ziehen Bernard und Cécile nach Fages im französischen Hinterland des Cahors und wollen dort ihren Traum vom Leben auf dem Land verwirklichen. Ein Traum der rückblickend nicht nur erfüllt wurde, sondern fast schon einem Märchen gleicht. Doch so angefühlt hat es sich auf dem Weg dorthin sicher nicht. Das junge Paar hatte damals vor allem eine große Portion Leidenschaft im Gepäck, dazu eine kleine Prise jugendlicher Wahnsinn und keine Scheu vor der Arbeit. Mit dieser Ausgangslage pachteten sie 7 Hektar Land und erweckten es mit viel Ausdauer und Hingabe wieder zum Leben. Die ersten Jahre sind geprägt vom Roden, Vorbereiten, Anpflanzen und der Pflege der Reben, bis 1984 die ersten Trauben an die Winzergenossenschaft verkauft werden konnten. Nach zehn Jahren wollten die beiden gerne einen eigenen Wein erzeugen. Sie kamen beim benachbarten Winzer unter. Sie erstellten nicht nur ihre ersten eigenen Weine, sondern waren dort auch in die Prozesse involviert und konnten so viel über die Weinherstellung und Reife lernen und experimentieren. Etwa weitere zehn Jahre später folgte der finale Schritt in die Eigenständigkeit. In der Zwischenzeit kauften sie bereits ein renovierungsbedürftiges Haus mit Weinkeller und brachten auch dieses selbst wieder in Schuss. 2004 liefen dann die Pachtverträge aus und die Croisilles müssen die Weinberge kaufen. Sie lösen diese Herausforderung in Form eines Crowdfundings mit Freunden und Familie, die dafür extra eine ALG (Agriculture Land Grouping) gründeten und diesen nächsten Schritt möglich machten. 2008 dann der nächste Meilenstein: Nach seiner Ausbildung zum Weiningenieur steigt Sohn Germain in den Betrieb mit ein. Zu diesem Zeitpunkt kommen auch 10 weitere Hektar hinzu. 2012 kommt Nicolas, Germanins Freund aus Kindertagen, mit ins Team. Zwei Jahre später, steht 2014 das benachbarte Weingut zum Verkauf, bei dem Cécile und Bernard 10 Jahre mitgewirkt hatten. Sie nutzen die Gelegenheit und mit einer zweiten ALG gelingt auch dieser Kauf. 2015 komplettiert Sohn Simon das Team und im Dreiergespann wirbeln sie nicht nur das Familienweingut, sondern gleich die ganze Region auf.

Die heute insgesamt 30 ha befinden sich vor allem auf Kalksteinböden mit Spuren von Eisen. Die unterschiedlichen Konzentrationen machen die Terroirs besonders spannend und so versuchen die Croisilles diese in den unterschiedlichen Weinkollektionen herauszustellen.

Das Motto lautet „Nichts ist in Stein gemeißelt“ und bedeutet in der praktischen Umsetzung, dass es ihnen vor allem darum geht offen zu sein, zu lernen, zu experimentieren, sich weiterentwickeln und aber auch dabei Spaß zu haben! Wie bei vielen jungen Winzern ist das Bewusstsein für einen nachhaltigen Weinanbau und den Respekt für die Natur geschärft. 2010 erfolgt der Übergang zum Bioweinbau, bereits 2007 konnte Germain jedoch seinen Vater überzeugen die Umstellung anzugehen. Der Terroirgedanke und die Wiederbelebung der Böden führen quasi ganz von alleine auch zum biodynamischen Ansatz, 2022 ist dafür offizieller Start. Die eingesetzten Präparate dienen vor allem der Steigerung des Bodenlebens und des Pflanzengleichgewichts.

Die Trauben werden weitestgehend von Hand gelesen, der Ausbau erfolgt je nach Terroir. Verwendet werden dafür Edelstahl- und Betontanks sowie gebrauchte Holzfässer – viel Rebsortenausdruck und Frucht, weniger Holzkeule. Das Trio schafft so moderne, feine und ausdrucksstarke Weine zu fairen Preisen. Der Cahors Malbec steht im Mittelpunkt und die Weine sind kühl und elegant. Sie haben eine prägnante, aber nicht überbordende Tanninstruktur, sind dicht und samtig zugleich, zugänglich aber nicht banal.

Selbstredend machten sie so, und gepaart mit einem zeitgemäßen Marketingansatz, schnell von sich Reden. Zusammen mit anderen jungen Winzern aus der Region bringen sie so nicht nur die eigenen Weine, sondern auch die ganze Region voran. War Cahors und mit ihm die Rebsorte Malbec lange von Cabernet & Merlot verdrängt worden, so stehen sie heute für hervorragende Preis-Genuss-Verhältnisse und spannende Neuentdeckungen. Und das auch dank des Germain, Nicolas und Simon. Ein Paradebeispiel für einen Generationenwechsel, der eine ganze Region zum Leben erweckt. So geht der Traum der Eltern noch ein zweites Mal in Erfüllung. Das Château les Croisilles ist jetzt ein echtes Familienunternehmen, nachdem diese schon befürchtet hatten den Betrieb verkaufen zu müssen.