

# MARSAU 2025

Der Jahrgang 2025 wird als der der Kontraste in Erinnerung bleiben – ein Jahr, das von einem Extrem ins andere pendelte, so fordernd wie inspirierend. Im Frühling drängt die Rebe unter einem regenschweren Himmel empor. Das Wasser formt die Landschaft, nährt die Böden, verlangt aber eine Wachsamkeit, die niemals schläft. Dann, plötzlich, Stille: Der Regen hört auf, das Licht zieht ein, die Erde zieht sich zusammen. Eine neue Herausforderung beginnt – die Trockenheit – die den Charakter des Jahrgangs formt, so wie sie die stille Kraft unserer Tone offenbart.

Diese Tone sind es, die Marsau schützen. Sie bewahren gerade genug Kühle, um die Rebe in einem kostbaren Gleichgewicht zu halten, selbst wenn die Hitze sich aufdrängt. Mit den Wochen konzentrieren sich die Beeren, ziehen sich zusammen, werden ganz klein. Ihr Duft vertieft sich, ihre Schalen verdicken sich: Dichte entsteht, langsam, natürlich.

Vom 11. bis 19. September folgt die Lese dem genauen Rhythmus jeder Parzelle. Zum zweiten Jahr in Folge schenkt uns unser Keller mit kleinen Betonbehältern eine neue Freiheit: jeden Ort separat zu vinifizieren, Nuancen und Feinheiten einzufangen, jeden Terroir ohne Einschränkung sprechen zu lassen. Es ist ein bescheidenes Werkzeug, aber von einer ungeheuren Stimmigkeit – das uns dem wahren Geschmack von Marsau ein wenig näherbringt.

In den 30-Hektoliter-Foudres, die 70% des Weines aufnehmen, setzt eine langsame, weite, stille Atmung ein. Der Rest verbleibt im Tank, um den Schwung der Frucht und die Frische der Tone zu bewahren. Bereits jetzt offenbart der Wein etwas Tiefes, ein wenig Dunkles, fast Geheimnisvolles.

In der Nase entfalten sich Blüten mit Zartheit: Pfingstrose, Rose, ein Hauch Veilchen. Dann folgen Graphitnoten – gerade, mineralisch – die in die Erde tauchen. Der Gaumen ist straff, dicht und dabei von einer erstaunlichen Sinnlichkeit. Die Tannine gleiten, seidig, fast zärtlich, getragen von jener vertikalen Energie, die uns so am Herzen liegt. Man findet hier das leuchtende Rot der Frucht, das Vibrieren des Bodens und jenen verwurzelten Abdruck, der allein Marsau gehört.

2025 ist ein Jahrgang der Kontraste, ja. Aber vor allem ist es ein Jahrgang der Wahrheit – wo jedes Extrem einen harmonischen, lebendigen und tief verwurzelten Wein geformt hat.



---

## CHÂTEAU MARSAU

2025

Francs - Côtes de Bordeaux

–

Merlot 100%

Bio-zertifiziert

Fläche : 7 ha

Rendite : 20 hl/ha

Lese : 11.-19. September 2025

Ausbau : 70% Foudres, 30% Betonbehälter

–

[www.chateaumarsau.com](http://www.chateaumarsau.com)