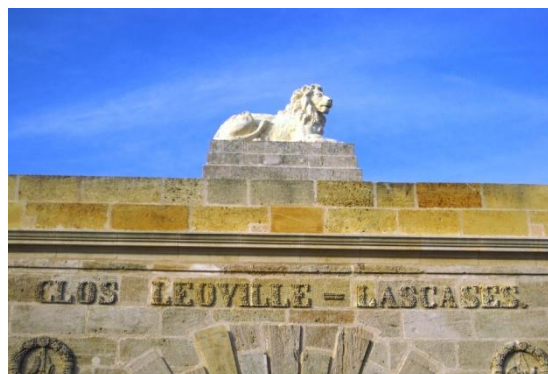


Léoville Las-Cases

24. August 2012

Restaurant Sempacherhof, Sempbach



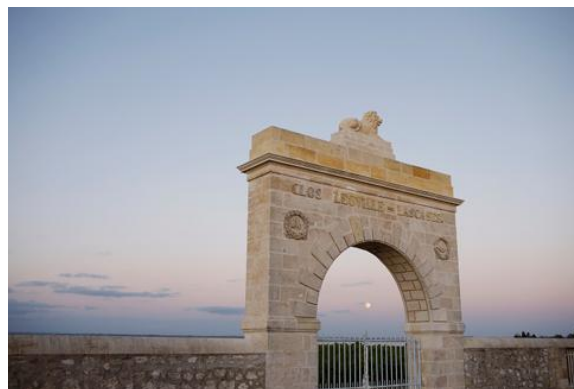
[The Wine Cellar Insider](#)

Am 24. August 2012 organisierten Marcello B. und Nils F. eine unvergessliche Verkostung, (Léoville)³ Challenge, im Rahmen des inzwischen hochkarätig gewordenen Best Bottle Circle (zusammengefasst: BBC), welches sie erst sechs Monate zuvor gegründet hatten. Die Hauptspielregel ist einfach: Jede und jeder TeilnehmerIn bringt eine Flasche mit, welche dem Konzept des entsprechenden Abends entspricht. Allerdings besteht jeweils die Gefahr, an einem Anlass nicht teilnehmen zu können, wenn die vorgeschlagene Flasche die Voraussetzungen nicht erfüllt. Je mehr Weinliebhaber an einer Verkostung teilnehmen möchten, desto höher ist das Niveau der Weine. Je höher das Niveau, desto grösser das Risiko eines Ausscheidens. Bisher konnte Vinifera-Mundi (durch meine Wenigkeit vertreten) folgende Weine mitbringen:

- BBC 1: Best World Merlot: Chateau Hosanna 1999
- BBC 2: Best of Rhone Tal: Chateau Rayas 1999
- BBC 3: Quatre Cépages: Diego Mathier Follisimo 2005 und Chateau Haut-Condissas 1995
- BBC 4: (Léoville)³ Challenge: Léoville Barton 1986 und 2002

Am 24. August 2012 ging es darum, acht Jahrgänge der drei Léoville Weine zu vergleichen. Um die Länge des entsprechenden Berichtes einzuschränken, haben wir uns für eine Trennung der Bewertungen entschieden:

- Im vorliegenden Teil befassen wir uns ausschliesslich mit den Weinen des Chateaus [Léoville Las-Cases](#).
- Im zweiten Teil konzentrieren wir uns auf die Erzeugnisse der Chateaus [Léoville-Barton](#) und [Léoville-Poyferré](#).



©Terre de Vins

Wir möchten allerdings hervorheben, dass wir diese Trennung auf keinen Fall aufgrund irgendwelcher Kriterien getroffen haben. Das Klassement von 1855 mag heute im Groben seine Gültigkeit gegenüber den drei Léoville bewahrt haben, es bleibt aber nicht unwahr, dass die Weine vom Léoville Las-Cases im Verlauf der letzten 20 Jahren nicht stets auf dem gleichen tadellosen Niveau geblieben sind. Zugegeben: Auch Erzeugnisse wie Mouton-Rothschild haben schwierige Phasen durchlebt.

René Gabriel schrieb vor ein paar Monaten, dass die besten Weingüter von Bordeaux (eventuell mit der Ausnahme von 2007) seit sehr langen Jahren (1992?) nicht in der Lage gewesen seien, einen schlechten Jahrgang zu produzieren [1997 ist nicht schlecht, sondern teuer gewesen, Anm. der Red.]. Die Winzer, welche solche Weine unterzeichnen, lassen sich durch schlechte Wetterbedingungen nicht beeinflussen bzw. verwirren. 1997 wurde die Retro-Osmose (Umkehrosmose) im grossen Stil in Bordeaux eingeführt. Dennoch gehört die Dekade 1990-1999 nicht gerade zu den gloriosen Jahrgängen von [Léoville Las-Cases](#). Heute wird die Umkehrosmosemaschine auf dem Weingut weiter verwendet, wenn ein Jahrgang droht, nass (abgewaschen?) zu wirken.

Von Weinen auf einem derartigen Prestigeniveau wie [Léoville Las-Cases](#) (auch in Anbetracht des jeweils verlangten Preises) darf jeder Konsument erwarten, dass die Weine möglichst objektiv bewertet werden. Wenn zugleich einerseits René Gabriel, andererseits Parker und Jean-Marc Quarin den gleichen Wein unter

18.25/20 (für den ersten), 93/100 (für die zwei anderen) bewerten, darf bestimmt nicht von Erfolg die Rede sein. Am Ende des vorliegenden Berichtes haben wir die Tabelle mit den Ergebnissen der LLC-Verkostung hinzugefügt. An dieser Stelle möchten wir hinzufügen, da eine massgebende Anzahl Teilnehmer dem öffentlichen Leben angehört, u.a. waren der Gründer von Web&Wine, der Bordeaux-Experte der [Schweizerischen Weinzeitung](#), [Baschi Schwander](#) dabei.

Die Verbindung zwischen prestigeträchtigen Chateaus und der Kultur dürfte während der Organisation der Verkostung eine Rolle gespielt haben. Einerseits wird die Sempbacher [Vogelwarte](#) aufgrund deren massgebenden Rolle in der Bewahrung der verschiedenen Vogelspezies in der Schweiz jeden Naturliebhaber interessieren, ja vielleicht sogar zu einer persönlichen Verpflichtung bewegen, andererseits verdient das Restaurant [Sempbacherhof](#) den Besuch. Nicht nur aufgrund dessen 16/20 Gault-Millau Punkte. Kommen wir aber zur Geschichte des Chateaus [Léoville Las-Cases](#).



Die Geschichte

Die Verkostung vom 24. August 2012 wurde drei Weingütern mit einer beträchtlichen Geschichte gewidmet. Wir möchten nun der Geschichte des Chateaus Léoville Las-Cases das vorliegende Kapitel widmen.

Mont-Moytié

Die Geschichte der drei heutigen Léoville-Weingüter begann mitten im XVII Jahrhundert (gewisse Quellen nennen das Jahr 1638), als der geadelte Bourgeois und Abgeordnete im Bordeaux-Parlament [Jean de Moytié](#) mit dem „Mont-Moytié“ einen der berühmtesten Weine von Bordeaux vermarktete. Das Weingut befand sich auf einem Hügel (Mont), wobei die angrenzende Nähe immer wieder überflutet wurde. Schliesslich gelangte das Chateau nach ca. 100 Jahre im Eigentum der gleichen Familie (durch Ehe) in die Hände einer anderen Familie, der de Gascq. Blaise Antoine Alexandre de Gascq, „Seigneur de Léoville“ und Präsident des Bordeaux-Parlaments, wurde somit Besitzer der Domäne. Das Weingut profitierte riesig vom persönlichen Engagement und vom Bekanntheitsgrad des Staatsmannes. [Léoville](#) (auch Lionville genannt) wurde bereits zu diesem sehr frühen Stadium (Mitte des XVIII Jhd.) als Second Cru Classé (nach Latour, Lafite, Margaux und Pontac (Haut-Brion)) eingestuft.



Die Französische Revolution

1769 verstarb Blaise de Gascq. ohne Erben. Vier Verwandten, darunter der Marquis de Las-Cases-Beauvoir, erbten. Der Marquis, welcher den grössten Teil der Domäne geerbt hatte, verliess Frankreich am Anfang der Französischen Revolution. Die Domäne wurde beschlagnahmt, um weiter verkauft zu werden. Ausschliesslich ein Teil davon konnte es schliesslich 1826 an Hugh Barton auch werden. Der verkaufte Anteil heisst inzwischen Léoville-Barton. 1840 wurde Léoville (durch die Erbschaftsverwaltung) erneut in zwei Teile aufgeteilt. Der älteste Sohn der Familie Lascases, Pierre Jean de Lascases, bekam einen wichtigen Anteil, wel-

cher heute unter dem Namen Chateau Léoville Las-Cases bekannt ist. Die Tochter der Familie, Jeanne de Lascases übergab ihrer eigenen Tochter, welche mit dem Baron Jean-Marie Poyferré de Cerès verheiratet war, den zweiten Anteil, welcher seitdem in [Léoville-Poyferré](#) umbenannt wurde. Auf der Website des Chateaus erfährt man, dass der Name „Poyferré“ aus der Gascogne stammt und darauf hindeutet, dass die Pferde Hufeisen tragen müssen, um ab einem gewissen Punkt („*point ferré*“) auf einem bestimmten gepflasterten Strassenabschnitt weiterzugehen.

Skawinski und Delon

1855 wurde das Chateau Léoville Las-Cases definitiv als Second Cru Classé eingestuft. Am Ende des XIX Jahrhunderts erwarb [Théophile Skawinski](#) das Weingut, dessen Generaldirektor er war. Nach dem Tod von Skawinski erbte seine Tochter, welche mit André Delon verheiratet war. Der aktuelle Besitzer des Weinguts vertritt die vierte Generation der Familie, wobei die fünfte immer mehr an Wichtigkeit gewinnt.



Die Verkostung

Die Weine wurden blind in folgender Reihenfolge ausgeschenkt:

2001 (doppeldekantiert), 2003 (nicht dekantiert), 1986 (dekantiert), 1990 (nicht dekantiert), 1995 (doppeldekantiert), 1996 (doppeldekantiert), 2000 (doppeldekantiert), 2002 (doppeldekantiert).

Um die Lesbarkeit des vorliegenden Berichts zu erhöhen, halten wir die Reihenfolge der Jahrgänge ein, wobei wir mit dem jüngsten beginnen. Wir empfehlen ausserdem, den Bericht unseres freischaffenden Wein-freundes Olivier Schneider, welcher [Léoville Las Cases Vertikal 1982-1989](#) heisst und sich in unserer „Sine Qua Non“ Rubrik befindet, zu lesen



Léoville Las-Cases 2003

70.2% Cabernet Sauvignon, 17.2% Merlot, und 12.6% Cabernet Franc.

Eindeutig ein ganz grosser Wein, welcher dem Zufall keine einzige Chance lässt. Entweder arbeitet man akribisch und perfektionistisch auf einem Weingut oder man sucht sich eine andere Beschäftigung. So lautet die Philosophie von Michel Delon, Inhaber bis 2000 des Chateaus Léoville Las-Cases (nach dem Tod des visionären Winzers hat dessen Sohn Jean-Hubert die Leitung des Weinguts übernommen), mindestens. Der Jahrgang 2003 beeindruckt unmittelbar durch sein Bouquet, welches nicht wirklich auf so ein gnadenloses Jahr hinweist. Von dieser Dürre keine Spur, von dieser Glühhitze keine Spur. Höchstens weisen die delikaten Aromen von Kaffee, Mokka, ausgereiften Schwarzbeeren, Teer (moderat) auf einen warmen Sommer hin. Faszinierend zeigen sich dabei die floralen Düfte, welche Graphit- und edle Ledernoten begleiten. Die Nase zeigt sich im aktuellen Stadium extrem straff und dicht, breit und tief und dürfte die Liebhaber grosser Dramaturgie verführen. Im Hintergrund lassen sich delikat eingekochte Früchte erahnen, welche in den nächsten Jahren wieder im Vordergrund auftreten dürften. Mit der Zeit offenbart sich trotzdem ein kalifornisches Format, wobei es sich hier wohl eher um die moderne Schule des Weinbaus als um die damaligen Karikaturen handelt. Extravaganz, ungebremste Üppigkeit und überschwängliche Frucht sind hier nicht vorhanden. Also eine klare Tour de Force, welche für die hervorragende Arbeit des Teams von Monsieur Delon spricht. Viel später zeigen sich alkoholische Noten, wobei diese wiederum nicht stören. Man meint hingegen etwa Minze, ja vielleicht sogar Eukalyptus im Gaumen zu erkennen. Dieser bietet allerdings ein elegantes, dennoch kräftiges Gerüst sowie eine ausgezeichnete Balance zwischen den LLC-typischen Tanninen, der klassischen, aber noch nicht finessenreichen Frucht und der tollen, vielversprechenden Säure. Das überzeugt wie bei jedem gelungenen Jahrgang, wir sind schliesslich glücklich, dass dieser reintönige und frische Wein nicht doppeldekantiert wurde (was die Tannine zweifelsohne trocken und roh hätte wirken lassen). Unbedingt noch ein paar Jahre warten. Sehr langer Abgang. 18/20. Parker bewertet den Léoville Las-Cases mit 93+/100 und Jean-Marc Quarin mit 95/100. Wir reihen den LLC 2003 weder in den besten Léoville Las-Cases des Abends noch als besten Wein der Serie ein.

Léoville Las-Cases 2002

Letzte Serie der Verkostung. 66.7% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot, 13.9% Cabernet Franc und 4.9% Petit Verdot. Allerdings geringe Erträge von 17hl/ha, wobei bloss 43% der Gesamternte für die Erzeugung des Léoville Las-Cases 2002 verwendet wurden. All Weine des Jahrgangs 2002 wurden vor der Verkostung doppeldekantiert. Wir machen darauf aufmerksam, dass wir uns auf die Expertise zahlreicher Weinjournalisten verlassen, welche wir im Verlauf der Jahre selber bestätigen konnten: Die Doppeldekantierung wird praktiziert, um Ergebnisse zu erreichen, welche der Täter im Voraus nicht kennen kann! Zusammengefasst werde die Doppeldekantierung durchgeführt, um dem Wein mehr Balance, Offenheit und „Trinkreife“ zu verleihen. Der Denkfehler ergibt sich daraus, dass es kaum möglich ist, die Auswirkung der zweiten Dekantierung gegenüber der ersten zu kennen. Für mehr Informationen über das Thema empfehlen wir unseren Bericht über die [Bordeaux 1995](#). Im Rahmen der spezifischen Verkostung „Best Bottle Circle – (Léoville)³ Challenge“ hat es die Serie „1995“ auf dramatischer Art bewiesen. Die Weine wirkten trocken und hart im Tannin und enttäuschten schliesslich die Teilnehmer.

Sehr sauberes Bouquet mit vielen Aromen nach Himbeeren, Wildbeeren, Johannisbeeren, Himbeerlikör, Lakritze auf einer Unterwaldgrundlage. Relativ komplex, allerdings animierend und klassisch. Profiliert sich als typischer, anspruchsvoller und finessenreicher Bordeaux. Nicht unterschätzen! In vielen Augen leidet der Jahrgang 2002 unter einem klaren Defizit an Anerkennung. Wer Weine aus diesem Jahrgang verkostet, weiss, dass sie immer noch deutlich besser als ihren (dämlichen) Ruf sind. Kräftiger und etwas ungestümer Antrunk, welcher beim 2003er nicht vorhanden war. Brillante Struktur im Gaumen mit einer unwahrscheinlichen, ja fast unerwarteten Dichte und Eleganz, extrem viel Geschmack, hier setzt man eindeutig auf die Frucht, die Frucht und wieder die Frucht. Dies, obwohl das mineralische Gerüst unbestreitbar ist. Anständiger Abgang. Ein Wein für Weinliebhaber, welche sich einen preiswerten Einführungskurs in die Welt von LLC leisten möchten. 18/20. Parker bewertet diesen Wein mit 95/100 und Jean-Marc [Quarin](#) mit 94/100.

Léoville Las-Cases 2001

Die Serie wurde doppeltdekantiert. Wir hören mit unserer Jammerei über diese Praxis auf. Jeder ist schliesslich selbst dafür zuständig, den Test selber durchzuführen. Wir freuen uns auf das Feedback derjenigen, welche uns beweisen könnten, dass wir uns irren.

69% Cabernet Sauvignon, 19.5% Merlot und 11.5% Cabernet Franc. Ausschliesslich 40% der Ernte wurden für den Grand Vin verwendet.

Dichtes und konzentriertes Bouquet mit Johannisbeeren und Schwarzbeeren in Hülle und Fülle, Rauchnoten, Leder (Pferdesattel), etwas Kaffee und Bleistift sowie ein Blumenbeet junger Veilchen. Mal sanft und komplex, mal straff und dicht, nicht zuletzt reif und unergründlich auswirkend. Der Ausgleich scheint also noch nicht erreicht worden zu sein. Floral und zugleich fruchtiger Gaumen mit einer Menge Johannisbeeren und Rauchelementen (nicht zuletzt solche, welche vom Holztoasting übermittelt wurden).

Zum Glück wurden wir im Voraus informiert, dass die drei Weine der Serie St-Julien sind. Ansonsten hätte ich den LLC in einer anderen Appellation angesiedelt (bestimmt Pauillac). Ich bin trotzdem eine Weile perplex geblieben. Klassische, filigrane Tannine im Quadrat in einem wilden Gaumen, als ob die Flasche die Treppe heruntergefallen wäre. Viel Geschmack, Rasse und Frische. Mineralisches Gerüst. Der Abgang zeigt sich etwas roh, was wir allerdings nicht mit berücksichtigen möchten. Unendlich ist er allerdings. Wow dieser Duft nach einer Weile im leeren Glas! 17.5/20. Parker bewertet diesen Wein mit 93/100 und Jean-Marc Quarin mit 95/100.



Léoville Las-Cases 2000

Bedauert es ein Bordeaux-Liebhaber, Weine des Jahrgangs en primeurs gekauft zu haben? Weder hedonistisch noch spekulativ kann der niedrigste Zweifel über die herausragende Qualität des Jahrgangs ausgedrückt werden. Allerhöchstens darf man bedauern, nicht mehr Kisten (auch von den damals als masslos überbewerteten Premiers Crus) angeschafft zu haben.

Erster Jahrgang, welcher durch Jean-Hubert Delon, den Sohn von Michel Delon, produziert wurde. Der Léoville Las-Cases 2000 ist eine Assemblage von 77% Cabernet Sauvignon, 14.4% Merlot und 8.6% Cabernet Franc. Die Veränderungen von einem Jahr-



©Chateau Léoville Las-Cases

gang zum nächsten werden durch die Bepflanzung des Weinbergs des Chateaus ermöglicht: Die 97ha werden zu 65% mit Cabernet Sauvignon, 19% mit Merlot, 13% mit Cabernet Franc und nicht zuletzt mit 3% Petit Verdot kultiviert. Wichtig ist allerdings, dass das Weingut neben dem LLC auch den Clos du Marquis vinifiziert. Der Weinberg vom [Léoville Las-Cases](#) erstreckt sich auf 50ha und besteht aus einer einzigen Fläche. Die Rebstöcke sind um die 32 Jahre alt, da sie nach dem Frost in den 1950ern neu angepflanzt werden mussten. Der Clos du Marquis darf nicht als Zweitwein von Léoville Las-Cases wahrgenommen werden. Wie es die Graphik vom [WineDoctor](#) zeigt, befindet sich der Weinberg vom Clos nicht am gleichen Ort und der Clos du Marquis besitzt seine eigene Identität (es ist seit über 10 Jahren also kein Petit Mouton oder irgendwelcher schwache Wein im gleichen Stil. Der Clos du Marquis ist auch kein masslos überteuerter Caruades de Lafite, welcher nicht einmal als Forschungslabor für den Grand Vin dient).

Nicht nur beim LLC strahlt eine Nase an der Grenze der Marmelade im Jahrgang 2000. Doch zeigt sich dieses Bouquet extrem reich und komplex, tief und breit, perfekt ausgereift und überlegt. Es verströmen Aromen von Zedernholz, Schokolade in Hülle und Fülle, Johannisbeeren, Schwarzbeeren, Blaubeeren, Waldbeeren (man würde meinen, im Laden einer Grossmutter zu sein, welche ansonsten Fruchtgelee zubereitet),

Rauchnoten, Tabak, Likör und ich weiss nicht was noch, was diesen Wein einfach unwiderstehlich macht (obwohl er noch verschlossen wirkt – die Doppeldekantierung hat also nichts gebracht). Ein wahnsinniges Potential ist da für eine unvergessliche Dramaturgie. Das ist wie ein Theaterstück auf der Bühne von Orange oder eine Oper in Bayreuth. Es wird immer Leute geben, welche den Zusammenhang nicht finden, jeder lebt schliesslich mit der Kultur, welche er sich leisten kann. Und der Léoville Las-Cases 2000 liefert das Zeugnis einer unglaublich reichen Kultur. Jean-Marc Quarin macht uns trotzdem in seinem Guide des Vins de Bordeaux darauf aufmerksam, dass Léoville Las-Cases dafür bekannt sei, selten die gleiche Qualität von einer Flasche zur nächsten zu liefern (auch innerhalb der gleichen Kiste!). Gewisse 2000er seien gigantisch, andere dafür blass und nichtssagend. Heimvorteil, da der Weinexperte in Bordeaux lebt und laufend die Weine verkostet. Im Antrunk zeigt der LLC 2000 eine leichte Süsse, viel Charme und Finesse. Der Gaumen bestätigt diesen Gesamteindruck. Zugleich ist er aber auch vollmundig, kräftig, breit und tief, komplex und raffiniert, geschliffen und subtil, konzentriert und tanninreich. Das Ganze bietet sehr viel Geschmack, Geschmeidigkeit, Eleganz und eine unnachahmliche Rasse. Ich würde trotzdem noch zehn Jahre warten, bevor eine erste Trinkreife erreicht wird. 19.5/20. Nicht unbedingt günstig, aber es gibt noch Potential für einen Preisaufstieg... Parker bewertet diesen Wein mit 98+/100 und Quarin mit 95/100.



©The Wine Cellar inside Michel Delon

Léoville Las-Cases 1996

1996 besser als 1995? Es geht um die Streitigkeiten rund um den Wein genauso wie um diejenigen zwischen Dörfern im Mittelalter. Sechs Jahrhunderte später fragen wir uns immer noch, ob das eine oder das andere gewonnen hat. Wo ist der Spassfaktor geblieben? Wo ist der Respekt vor einem Team, welches beide Jahrgänge produziert hat? Experten können den Unterschied zwischen Picasso und Matisse erklären (die epische Freundschaft/Konkurrenz zwischen beiden genialen Künstlern ist viel zu lang, um im vorliegenden Bericht dargelegt zu werden), sie können sich aber objektiv nicht entscheiden, ob einer besser als der andere gewesen wäre. Beide Jahrgänge wurden doppelt dekantiert. Ein Jahrgang scheint die Herausforderung gut überstanden zu haben, der andere hingegen ganz und gar nicht.

Der Léoville Las-Cases 1996 bietet eine unvergessliche, meditative, tiefsinnige Nase, welche als die Quintessenz des Crus gilt. Was für sensationelle Zedernholznoten, aber auch Aromen von Johannisbeeren (an der Grenze der Überreife), Pflaumen (welche die leichte Überreife bestätigen), Lakritze, Kirschnaps, etwas Kaffee, etwas Teer, Rauchnoten und Tabak. Diese Komplexität, diese Perfektion tragen die Unterschrift von Léoville Las-Cases. Was wiederum auf keinen Fall bedeutet, dass sich die Unterscheidung zwischen diesem Wein und beiden anderen Léoville stets als trivial erwiesen hat. Auf seiner Website schreibt [Jeff Leve](#), er sei davon überzeugt gewesen, dass dieser Wein ein Pauillac 2005 gewesen sei, als er ihn am 18. Mai 2012 verkostet habe. Der Antrunk wirkt extrem elegant, wie eine Seidenhandschuh und verführt unmittelbar. Erneut werden wir mit dieser Kultur konfrontiert, welche wir vorher bereits erwähnt haben. Der Gaumen zeigt sich seidig, komplex, geschmeidig, reintönig, delikater und sorgfältig gezeichnet, kräftig und druckvoll, harmonisch und vollmundig, er bietet Schmelz und Geschmack, eine unwahrscheinliche Konzentration und Geschliffenheit, eine furiose Balance und eine Menge feingliedrige Tannine. Das Format ist enorm, die Eleganz ebenfalls. Ein Must have! Nicht nur für die Liebhaber der Weine der Appellation. 19/20. Parker bewertet diesen Wein mit 98/100 und Quarin mit 95/100 (dabei ist hervorzuheben, dass es sich um eine Durchschnittsbewertung handelt, welche auf 14 Verkostungen beruht).



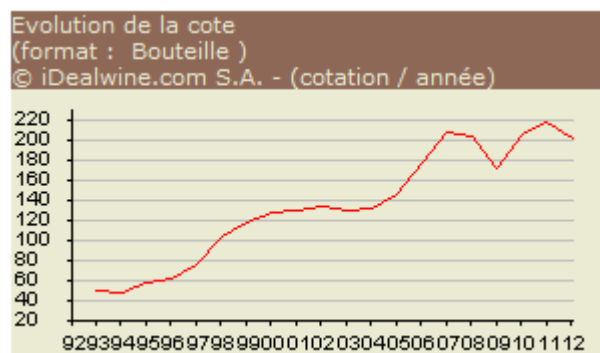
Léoville Las-Cases 1995

“You can fool all the people some of the time, and some of the people all the time, but you cannot fool all the people all the time” sagte Abraham Lincoln... Ob die Doppeldekantierung die Qualität der drei Weine des Jahrgangs nicht beeinträchtigt hat, wird nicht lange unbeantwortet bleiben. Wir werden uns dieser Aufgabe gerne annehmen. Durch befreundete Quellen wissen wir, dass nur 35% der Gesamternte für die Erzeugung des LLC 1995 verwendet wurden.

Ein Wein im grossen Cabernet Sauvignon Stil. Und der einzige Wein des Abends mit so einer prägnanten Peperoninote. Parker bezeichnet diesen Wein mit folgenden Worten: „*If it were not for the prodigious 1996, everyone would be concentrating on getting their hands on a few bottles of the fabulous 1995 Leoville-Las-Cases, which is one of the vintage's great success stories*“. Weitere Noten gestalten selbstverständlich das aromatische Profil des LLC 1995. Holzvanille, Johannisbeeren und weitere schwarze Früchte, Mokka, etwas Asche in den Sekundäraromen, eine schöne Würze, etwas Zedernholz, Es bleibt trotzdem der Eindruck, dass dieser Wein deutlich besser hätte sein können und sollen. Der Durst bleibt wie ungestillt. Irgendwann fällt sogar eine alkoholische Note auf. Im Gaumen ist es nicht unbedingt erfreulicher. Klar ist dieser Wein ganz gross, druckvoll, mollig und fett, aber auch trocken. Die Balance zwischen dem mineralischen Gerüst, der kantigen Figur, der generösen Frucht und der anständigen, gut eingebundenen Saure überzeugt. 18/20. In dieser Serie hat mir der Léoville-Barton leicht besser gefallen. Parker bewertet diesen Wein mit 95/100 und Quarin mit 92/100.

Léoville Las-Cases 1990

Eine (nicht dekantierte) Serie, welche mit viel Begeisterung erwartet wurde und, welche schliesslich ihre Überraschungen liefern wird. [Jeff Leve](#) genauso wie Jean-Marc Quarin schreiben auf ihren respektiven Websites, dass der LLC 1990 stets Perplexität erwecken würde: Ein Mal sei die Flasche tadellos, ein Mal sei sie sogar umwerfend, ein weiteres Mal dafür verhältnismässig enttäuschend (weil zu streng),... Was allerdings nicht verhindert, dass die Durchschnittsbewertungen beider Koryphäen sehr hoch sind: 94/100 gemäss Quarin und zwischen 95 und 97/100 gemäss Jeff Leve. Seinerseits bewertet Parker diesen Wein mit 96/100. Es dürfte also von ideologischer Debatte zwischen Experten und nicht von heftiger Querele zwischen Streithähnen wie zwischen den englischen Verkostungsrichtung (Jancis Robinson, Michael Broadbent,...) und der amerikanischen (Parker insbesondere) über den Pavie 2003 die Rede sein. Zumindest am



©IdealWine. Die Entwicklung des Jahrgangs 1990 auf dem Auktionsmarkt

24. August 2010 stellte sich die Flasche Léoville Las-Cases 2010 in bester Form dar.

Alles beginnt mit einer traumhaften Nase, welcher mit vielen poetischen Metaphern verbunden werden könnte. Tinte und Paprikaschotten, Zedernholz und Leder, etwas Florales und Mineralität, Zigarrenbox und Johannisbeeren, Kaffee und beherrschtes Holztoasting (was zwar auf die Dauer selbstverständlich ist),... alles vermischt sich und ergänzt sich idyllisch, baut auf einander auf und liefert eine beeindruckende Komplexität, eine unglaubliche Serenität, Tiefsinn, Weitsicht und, nicht zuletzt, Frische. Asiatische Gewürze scheinen auf diesem Bouquet wie bestreut worden zu sein. Man könnte sich lange, sehr lange mit dieser immer noch jung wirkenden Nase befassen. Bereits im Antrunk ist man sich sicher, einem ganz grossen Wein begegnet zu sein. Ob es sich um den LLC oder um den Barton des gleichen Jahrgangs 1990 handelt, ist aber noch unklar. Alles ist vorhanden, um diese Grösse zu bestätigen und die beneidenswerte Harmonie von der Nase bis zum langen Abgang widerspricht diesen Eindruck nicht. Im Gaumen fallen einerseits die ungebremste Aromatik, andererseits die fehlende bzw. tiefe Säure auf, man würde sich fast fragen, wie dieser Wein seinen Weg durch die Jahrzehnte gefunden hat, wobei nichts darauf hindeutet dass er sich in nächster Zeit verabschieden könnte. Etwas passiert im Glas, man bleibt fasziniert und beobachtet die Entwicklung.

Wird die Säure eventuell durch die konzentrierten und dichten, aber zugleich auch eleganten Tannine gedeckt? Ist sie derart hervorragend eingebunden, dass zunächst die Fleischigkeit, die geistige, ja fast intellektuelle Sinnlichkeit und der Schmelz auffallen? Eine Klasse für sich und durchaus verdiente 19/20.

Léoville Las-Cases 1986

Der 2000 verstorbene Michel Delon war sich sicher, dass der Léoville Las-Cases 1986 der beste überhaupt sei, welcher er produziert habe.

Der Léoville Las-Cases wurde in der vierten Serie (nach der Serie „Surprise Flight“, welche im zweiten Teil des Berichts über die (Léoville)³ Verkostung bewertet wird, und vor der 1990-Serie) ausgeschrieben. Léoville Las-Cases ist definitiv ein St-Julien. Die Nase ist in diesem Sinne unverwechselbar. Zedernholz bis es nicht mehr geht (ohne jedoch jeweils übertrieben zu werden!), kompakte und äusserst eleganten Nase mit Tiefsinn und gelegentlich Tiefblick, kleine Beeren in Hülle und Fülle, konzentrierter Gaumen mit perfekter Harmonie und feingliedrigen Tanninen, vollmundigem, hedonistischem Gefühl und gepflegtem Abgang. Würze, Rauchnoten, Weihnachtskuchen (*Scottish Christmas pudding*), Johannisbeerenlikör (mitten im warmen Gaumen), klassisches, robustes Gerüst nach Perfektion strebend, umhüllende Frische, viel Fett und Schmelz, unendlicher Nachhall mit Lakritzehinterton. 18.5/20 (wegen der alkoholischen Note im Gaumen). Parker bewertet diesen Wein mit 99/100 und Quarin mit 95/100.

Fazit

Retrospektiv analysiert, bildete die Serie der acht Léoville Las-Cases einen ganz grossen Moment im Leben jedes Weinliebhabers. Insofern das Ziel einer Vertikalverkostung darin besteht, eine Botschaft über einen Wein zu übermitteln, bringt es nicht viel, mehr als 20 Jahrgänge aufgetischt zu bekommen. Junge Jahrgänge bringen ihrerseits nicht viel in einer ausgewogenen Analyse. Die Auswahl, welche beide Organisatoren des Anlasses getroffen haben, zeigte sich besonders angebracht.

Die Jahrgänge 2000 bis 2003 ermöglichten es, sich ein Bild über junge, dennoch bereits trinkreife Weine zu machen. 2003 wurde in Amerika hochgejubelt, weil sich die Weinjournalisten von Übersee extrem wenig Zeit nehmen, um einen Wein objektiv zu bewerten. Ausserdem bleiben ihre Bewertungen nicht selten folgenlos. Eine 95/100 Note, welche vor 20 Jahren durch Parker verliehen wurde, beeindruckt, wenn sie heute immer noch gilt. Wo bleiben aber das Berufsethos und die Liebe zum Wein, wenn dieser nicht immer wieder in Frage gestellt wird? Im Jahrgang 2003 ist die leichte Trockenheit vieler Weine im Abgang den Amerikanern selten aufgefallen. Wird dieser Jahrgang ausserdem gut altern können? „Kalifornisch“, „Pflaumig“ wurden im Rahmen der Verkostung oft genannt, was den LLC 2003 anbelangt. Léoville Las-Cases bleibt der Riese, welchen viele Hedonisten buchstäblich lieben.

Die Dekade 1990-1999 wurde durch drei Jahrgänge vertreten (1990, 1995, 1996). In Anbetracht der Qualität der anderen Jahrgängen darf von „Service maximum“ die Rede sein. 1998 gilt als sehr guter Jahrgang für die St-Julien, hätte in der Verkostung aber keinen Mehrwert gebracht.

Das Jahrzehnt 1980-1989 hätte eigentlich deutlich mehr Jahrgänge umfassen dürfen. 1986 durfte zum aktuellen Zeitpunkt natürlich nicht fehlen, da die optimale Trinkreife (welche noch lange Jahre andauern wird) bestimmt bereits erreicht wurde. 1989 und 1988 hätten in der Verkostung mit einbezogen werden sollen. Wir werden im Verlauf der nächsten 16 Monate sehen, ob das Fehlen beider Jahrgänge berechtigt war. Wir werden uns auch darum bemühen, dabei zu sein... 1985 und 1982, welche für den Léoville-Barton (allerdings als besonders grosszügige Geste von zwei Teilnehmern) vertreten waren, bleiben für beide anderen Léoville nicht wirklich nachvollziehbar abwesend. Das globale Niveau der Verkostung macht es möglich, dass wir – Teilnehmer- diese Abwesenheit völlig angenommen haben. Mit zwei zusätzlichen Weinen und je zwei Jahrgängen wäre die Verkostung völlig unüberschaubar geworden. Also ein ganz grosses Dankeschön an beide Organisatoren dafür, diese Einschränkung in Kauf genommen zu haben.

Autor: Jean François Guyard, 1. September 2012
Lektorat: Urs Senn

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

