

Bordeaux 2008

Mit genialen Weinen durch die Krise! „Dégustation de grands crus de Bordeaux“

Mittwoch, 29. April 2009, Lausanne-Palace & Spa, Lausanne

Ein Anlass von GAZZAR, des vins d'origine

Der vorliegende Bericht beabsichtigt bestimmt nicht, die Korrelation zwischen dem Erfolg des Primeurs-Marktes und der wirtschaftlichen Lage des Moments zu analysieren. Innerhalb von zwei Wochen, Ende April in Lausanne mit der Vorstellung des jüngsten Bordeaux-Jahrgangs (2008), Mitte Mai in Zürich mit der Arrivage der Bordeaux 2006, ist es jedem Weinliebhaber und jeder Weinliebhaberin aufgefallen, wie gnadenlos und entmutigend die aktuelle Situation wirkt. In Lausanne nahmen etwa 500 Personen an der grossartigen, im grossen Stil organisierten Vorstellung, während bloss höchstens die Hälfte in Zürich anwesend war.

Der informierte Weinliebhaber weiss, dass die Abkehr vom Zürcher Anlass keinen Zusammenhang mit der Qualität des Jahrgangs 2006 hat. Im Bericht betreffend der Verkostung der Bordeaux 2006, die die [Union des Grands Crus](#) am 7. November 2008 für ein ausgewähltes Fachpublikum im Zürcher Kongresshaus organisierte, schrieb ich mit Hr. Rak¹, dass viele Weine uns richtig positiv überzeugt haben: „[Bordeaux 2006: Ein unterschätzter Jahrgang](#)“. Der relative Misserfolg des Zürcher Anlasses kann allerdings auch nicht dem Organisator zugeschrieben werden. [Max Gerstl](#) gilt als einer der hervorragendsten Weinverkoster im deutschsprachigen Raum und seine Beziehungen zur Scène Bordelaise legen ihm massgebende Vorteile an.

¹ Hr. M. Rak leitet heute Wein-Events im Alleingang, nachdem J.F. Guyard Mitte April 2009 diese Firma aus persönlichen Gründen verlassen hat.



Der durch [Elie Gazzar](#) organisierte Anlass wurde zum grossen Erfolg, obwohl er die Veranstaltung erst zum ersten Mal² organisierte. Vinifera-Mundi, durch Jean François Guyard vertreten, und unser guter Freund Peter B. nahmen am Anlass teil. Elie Gazzar hat auf seiner [Website](#) zahlreiche Fotos des Anlasses gestellt.



Gabriel Vialard, Kellermeister vom [Château Haut-Bailly](#), und Emmanuel Cruse, Besitzer vom [Château d'Issan](#)

² Der Vater von [Christian Magnin](#), einem der genialsten Whiskey-Kenner in der ganzen Schweiz, hat vor mehreren Jahren die Primeurs-Verkostungen hierzulande initialisiert.

Der Jahrgang 2008 gab Anlass zu zahlreichen Kontroversen und gleich viele Stellungnahmen. Miserable Klimaverhältnisse begleiteten das Blühen der Reben während des ganzen Jahres und stellten jede Überzeugung über eine normale Entwicklung des Rebenguts in Frage. In Bordeaux galt bisher die volkstümliche Weisheit „Août fait le moût“ (August macht den Traubenmost). Ein schlechter Wetter in August führt immer zu einer schwachen, mangelhaften Struktur und der Wein kann sich dann nur noch mit seinem Terroir sowie mit dem Fleiss des Winzers in der verwendeten Weinbereitung helfen. 2008 stellte die Herausforderung, ob Trockenheit doch noch wichtiger sei als die effektive Temperatur. Der Sommer 2008 ist nicht warm, sondern trocken gewesen. Genau so trocken ist es seit sehr langem (abgesehen vom grossartigen Jahrgang 2005) nicht mehr gewesen. Dies führte zu einer verlangsamten Blüte der Rebstöcke. Der Weinliebhaber erinnert sich da an 1988. Als das trockene Wetter eintrat, durften die Weinberge einen deutlichen Vorteil aus den vorherigen Monaten ziehen: Selten überfielen die verschiedensten Krankheiten (vor allem die Verrieselung – auf Französisch: Coulure - und der Meltau) die Weinberge. Schnell verknappte sich die Menge gesunder Trauben deutlich. In August begann eine Entblätterung³, wie es die in Martillac angesiedelte Firma [Sovivins](#) berichtete. Die Winzer mussten dementsprechend sehr viel Zeit in den Weinbergen verbringen, was selbstverständlich mit einem dramatischen Anstieg der Kosten verbunden ist. Am 13. September 2008, am offiziellen 111ten Tag nach der Blüte, anders gesagt: als die Ernte hätte anfangen sollen, waren die Winzer ziemlich demoralisiert. Die Rede war von einer Wiederholung von 1992. Rätselhaft blieb das Wetter vom 13. September 2008 bis vier Wochen später wunderschön. Die Rede war dann plötzlich von „vendanges tardives“ (Spätlese). Bekanntlich fördern Spätlese sehr länge Abgänge im schliesslich erzeugten Wein. Dies begründet, dass die Erzeugnisse der guten Winzer mindestens diesen Vorteil besitzen. Gegenüber der Vergangenheit haben die Winzer dank Jahrgänge wie 2006, 2007 viel gelernt. Wenn die Technologie nicht mehr ausreicht, müssen die Winzer dann zu anderen Mitteln greifen. Ich würde sogar behaupten, dass die Lehren anderer Weingebiete vielleicht doch bis in die Burg von Bordeaux durchgedrungen sind. Im Burgund hat niemand auf 2006 oder 2007 gewartet, um seinen Weinberg kennenzulernen. In Bordeaux haben sich die meisten bis in der jungen Vergangenheit darauf verlassen, dass eine gute Assemblage zum guten Wein führt. Die erste ernste Herausforderung wurde 2005 gestellt, als Merlot und Cabernet Sauvig-

³ Sarkastisch wurde nur den Weingütern die Entblätterung erspart, bei denen die Regeln der Biodynamie eingehalten werden.

non genau gleich genial gelungen waren. Die Winzer (auch die besten) wussten dann nicht mehr, wie viel Prozent von jeder Rebsorte verwendet werden sollte. Jahrgänge wie 1997 hatten bewiesen, dass die Verfahren wie die Rückkehrosrose vielleicht das überflüssige Wasser entziehen, sie führen aber auch zu merkbar grüneren Weinen. 2008 bildete das „zu viel Wasser“ sowieso das Problem nicht. 2008 bewies auf eklatante Art, dass die Rebstöcke eine gewisse Trockenheit deutlich besser als die Hitze ertragen. Dies gilt in Spanien mit dem ausgebrannten Jahrgang 2003, dies gilt im Burgund und es gilt nun auch in Bordeaux. Schlimmes Vorzeichen in Bezug auf die Klimaerwärmung! In seinem [Jahrgangsbericht](#) „Coulé, gelé, grêlé... Ressuscité“ erzählt [Frank Dubourdieu](#), der berühmte und bescheidene Önolog, das fabelhafte Abenteuer des Jahrgangs 2008. Gelé (gefroren) wurden der Süd-Médoc und das Sauternais am 7. April auf brutale Art, da die Knospen aufblühten (débourrement). Coulé (versunken) wurde das Gebiet in Mai, als 180mm Regenwasser (üblicher Durchschnitt: 70mm) fielen, was die Entwicklung der Pilzkrankheiten ermöglichte. Am 28. Juli querte ein Hagelgewitter (grêlé) die Gironde durch und verschonte das Weingebiet selbstverständlich und einmal mehr gar nicht.



Kontroversen entstanden und begleiteten den Primeur-Markt. Gewisse Winzer sprachen bereits sehr früh davon, den Jahrgang auf den Markt nicht zu bringen. Wie kann der Erfolg eines durchaus heterogenen Jahrgangs garantiert werden, wenn, einerseits die Preispolitik der letzten Jahre zu einer unumkehrbaren Spannung der Akteure (insb. der Kundschaft aber auch der Händler, die nicht mehr die Katz im Sack kaufen wollen), andererseits die letzten Winzerhoffnungen durch die Wirtschaftskrise vernichtet werden? Die englischen Grosshändler hatten gedroht, den Jahrgang ganz und gar zu boykottieren, falls die Preise nicht deutlich sinken würden. Hubert Félix de Boüard de Laforest

tröstete den Markt mit einem klaren Zeichen: Anfangs April erfuhr der Markt, dass der [Angélu](#) 2008 den Händlern für €50.- angeboten wird. Der Markt fühlte sich mal besänftigt, mal beruhigt. Auf der Seite der Presse gingen die widersprüchlichsten Gerüchte rund um die Welt. Die Einen, wie der in direkten Nähe von Bordeaux wohnhafte [Jean-Marc Quarin](#) beschrieben 2008 als ein sehr guter Jahrgang, der dennoch nicht mit 2005 zu verwechseln sei. Seine Meinung über den Jahrgang fasst er mit folgendem Satz: „Verlassen Sie sich voll auf Ihre Geschmackspapillen!“. Die Anderen fokussieren auf die Eigenschaften des Jahrgangs und scheinen irgendwie, sich in erster Linie um die

Finanzkrise zu kümmern. Mit Sicherheit kann die Frage des Werdegangs beider vorherigen Jahrgänge gestellt werden. Bleiben 2006 und 2007 (mässige Qualität für überteuerte Preise) wettbewerbsfähig oder werden sich die nächsten Foire aux Vins, die jeweils in September im ganzen Frankreich stattfinden, in Ausverkaufsplätze umwandeln?

Vinifera-Mundi besuchte die Verkostung von [Gazzar, des vins d'origine](#) und degustierte etwa 70 Weine. Wir möchten unseren Weinfreundinnen und -freunden die Ergebnisse bzw. unsere Ergebnisse vorstellen.



Jean-Michel Laporte, Direktor des
Château La Conseillante



Gilles Maligne, Sales Manager vom
Château Fieuzal



David Patrick Launay, Château
Gruaud-Larose

Folgende Tabelle stellt die Weine vor, die wir degustiert haben. Um die Ergebnisse direkt brauchbar zu machen, haben wir drei Kategorien definiert mit jeweils der Anzahl Punkte, die wir den Weinen erteilt haben.

- Die Einkaufsprioritäten für die Sammler umfassen Weine, denen eine lange Lagerfähigkeit bei anhaltend höchster Qualität zugetraut wird. Diese Weine stehen oft denjenigen der Jahrgänge 2002, 2003, ja sogar 2005 in nichts nach. Diese Weine gehören mehrheitlich den Appellationen Pomerol, Saint-Emilion und Saint-Julien. Allerdings gilt die Weisheit, dass Weine, die bekanntlich etwa 2 Jahre Ausbauezeit und noch wesentlich länger benötigen, bevor sie überhaupt auf den Punkt sind, jung sehr schwer beurteilt werden können. Wurden die Weine im Rahmen dieser Verkostung serviert, die schliesslich abgefüllt werden? Bleiben die respektiven Assemblage genau so wie aktuell? In diesem Sinn war der Pape-Clément 2008 ein besonders interessanter Fall war. Der rote Pape-Clément 2006 war mit Holznoten überladen. Ich durfte ihn bisher viermal verkosten, jeweils mit dem gleichen dominierenden Eindruck. Dieser 2006 wird bloss sehr viel Zeit brauchen. Der 2008 wirkt wunderschön gebunden und

schliesslich anders. Es sind Verkoster, die sich aktuell über die Lebenserwartung eines Weins festlegen. Ich glaube nicht, dass die Erfahrung bei noch nicht definitiven Weinen ernst zu nehmen ist. Pauillac, Margaux sind dieses Jahr deutlich weniger begünstigt worden. Verschiedene Châteaux dürfen aber stolz darauf sein, was sie vermarkten werden. Issan ist ein Fall unter anderen. Saint-Estèphe gehört den Enttäuschungen. Die eine dieser Kategorie wurden alphabetisch geordnet.

- Ein Wein, der in der Kategorie der erschwinglichen Trinkspässe eingereiht wurde, wird jeden Verbraucher überzeugen. Die kostenbewussten Weingeniesser werden da einige Weine finden, die sie unbedingt im Keller lagern müssten. Nicht jeder kann sich jeden Tag einen Conseillante 2006 leisten. Ein erschwinglicher Trinkspass lässt sich heute genau wie in zehn Jahren mühelos geniessen. Der Wein hat keinen intellektuellen (untauglichen) Charakter und der Verbraucher benötigt nicht, sich zu fragen, ob Dekantieren mehr Spass bringt oder, ob es nötig ist, lange im Voraus die Flasche zu entkorken. Der Preis solcher Weine beträgt höchstens 40.- oder das Verhältnis zwischen dem Preis und der Qualität spricht eindeutig für den Wein. Die Weine dieser Kategorie wurden nach dem Punktesystem geordnet.
- Die sonstigen Weine passen selbstverständlich weder in die erste noch in der zweiten Kategorie, konnten aber aus irgendeinem Grund nicht ignoriert bleiben. Womöglich haben wir den Grund dazu gegeben, aus welchem der betroffene Wein in diese Kategorie hinzugefügt wurde. Die Weine dieser Kategorie wurden nach dem Punktesystem geordnet.

Die Bewertung der einzelnen Weine erfolgte mit dem gleichen 20Punkte System.



Anthony Barton, Besitzer der Châteaux Léoville-Barton und Langoa-Barton



Remi Edange, Stellvertretender Manager vom Domaine de Chevalier



David Ornon, Verkaufsmanager vom Château Smith Haut-Lafitte

Einkaufsprioritäten für Sammler

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Angélus, Saint-Emilion 	Subtiler, finessenreicher Gaumen, der sich dann verführerisch entwickelt. Die geräucherten Noten im finessenreichen Bouquet entfalten sich und bekräftigen die feinen Trüffelnoten im tiefsinnigen Gaumen. Runde Tannine, eine köstliche Milde, langer, wiederum raffinierter Abgang. Der verschwenderische 2004 (18.5/20) ermöglichte dem Weinpendel, eine perfekte Balance mit dem 2008 zu zeichnen. Für die Sammler, unausweichlich.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> Canon, Saint-Emilion 	Canon-Revival! Seit 205 bestätigt der Canon, dass er wirklich deutlich mehr Anerkennung als trostlose Hohngelächter verdient. Veilchen, Rose (habe an meine Lieblingsregion gedacht), Himbeeren aber zugleich auch Lakritze, Pflaumen, ähnelt einem gelungenen Pomerol, eine ausserordentliche Finesse in einer Hülle köstlichen Schmelzes, grosser, hedonistischer Kulturwein. Der Besitzer, die Brüder Wertheimer, besitzen Chanel... Es fehlt nur noch die passende Melodie. Der 2003 erweist sich als ein genialer, konzentrierter, reifer Wein (17.5).
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Canon-la-Gaffelière, Saint-Emilion 	Stefan von Neipperg am Paroxysmus seines unerschöpflichen Talents. Viel Frucht (Waldbeeren, Kirschen...), ein Hauch Vanille, sehr schöne Frische, enorm viel Fleisch und Schmelz, eine riesige verführerische Eleganz, reintoniger Gaumen, eine grossartige Leistung. Ein superlativ rassiger, irgendwie extravaganter Wein.
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Domaine de Chevalier, Graves rouge 	Wie die Schweizer sagen: „So geil!“. Eine ausserordentliche Reintonigkeit, eine unwahrscheinliche Eleganz im Bouquet sowie im Gaumen, ein fleischiger und zugleich finessenreicher Gaumen, rassige Tannine, perfekt eingebundenes Holz. Eine Einkaufspriorität. Mit seinem dekadenten Schmelz hat mich der 2004 ebenfalls überzeugt.
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Clos Fourtet, Saint-Emilion 	Wieder ein ganz toller Jahrgang für dieses Weingut. Ein tiefsinniger, verführerischer Wein, bei dem kleine Fehler vergebens gesucht werden. Ein hervorragend ausgeglichenes Muskelpaket, der wohl eher nach Harmonie strebt. Warum Parker den 2005 besser bewertet, ist mir nicht klar. Wieder eine Einkaufspriorität und zwar nicht nur für die Afficionados des Weinguts.
19/20	<ul style="list-style-type: none"> La Conseillante, Pomerol 	Eine Conseillante für die sinnlichen Liebhaber des Crus und eine Conseillante, die ihrem Ruf treu bleibt. Verführerisch, ausserordentlich finessenreich, unaufdringlich und doch so unwiderstehlich. Wer ihn kauft, sollte unbedingt Magnumflaschen einkellern. Schade, dass der 2006 ein kleines Vermögen kostet (wenn man ihn z.B. mit dem köstlichen 2001 vergleicht), ansonsten ist er ebenfalls eine Delikatesse für edle Abende (18/20).
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Ferrière, Margaux 	Beide Jahrgänge wurden verkostet: 2004 und 2008. Der erste erweist sich als ein seriöser Wein, der über alle Atouts verfügt, um zu beweisen, dass die Appellation Margaux auch durchaus anständige Weine produzieren kann (16.5/20). Der 2008 hebt das Niveau. Pflaumen, reife Früchte, viel florale Noten im gut balancierten Bouquet. Wiederum eine unbestreitbare Reife im saftigen, zeitfördernden Gaumen. Ein sympathischer Erfolg.

17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Fieuzal rouge, Pessac-Léognan 	So eine tolle Überraschung ist der 2008! Verführerisches Likörbouquet, Kassis, wilde Beeren, kalifornisches Touch, köstlicher, vollmundiger und klassischer Gaumen, perfekt eingebundenes Holz, rassiger, edler Abgang. Gewiss ein ganz grosser Erfolg des Weinguts. Dafür habe ich den 2005 nicht degustiert.
19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Figeac, Saint-Emilion 	Geniesst man einen jungen Figeac? Und doch bereits heute erliegt man dem unnachahmlichen Charme dieses grandiosen Weins. Verführerisches, sinnliches Spiel im Bouquet zwischen Würze und Waldbeeren. Übergiesst den Gaumen mit ausserordentlich filigranen, rassigen Tanninen, viel Saft, eine riesige Klasse. Wird dieser Figeac dem 1998 das Fürchten lehren? Darf in keinem Keller fehlen. Erschwinglich in Anbetracht der Qualität.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Giscours, Margaux 	Der geniale, hedonistische 2004 (18/20) und der 2008 wurden vorgestellt. Der 2008 erreicht einen der qualitativen Gipfel der Rive Gauche. Wenn der Ausbau (Elevage) gewisse durchaus normale Jugendlücken korrigieren wird (er zeigt sich wegen seiner prägnanten Adstringenz und seiner noch fehlenden Komplexität nicht unmittelbar verführerisch), belegt er bereits sehr viel Fleisch, Schmelz, Cremigkeit und Frische. Der Giscours 2008 ist ein Wein, der den Tastsinn erweckt. Der aktuelle Weingutdirektor, Didier Foret, hat zum ersten Mal eine strenge Selektion Parzelle nach Parzelle, wobei diese weder den Frost noch das Hagelgewitter erleiden musste.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Grand-Mayne, Saint-Emilion 	Ich habe nur den 2008 ⁴ verkostet. Umwerfendes Veilchenbouquet mit einem subtilen Hauch in exotischem Edelh Holz umhüllten Rostaromen. Wiederum eine köstliche üppige Grundlage mit viel Erhabenheit und Klasse im rassigen Gaumen. Eine Einkaufspriorität.
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Gruaud-Larose, Saint-Julien 	Der sympathische David Patrick Launay präsentierte die Gruaud 2003 und 2008. Aktuell scheint sich der monolithische 2003 noch irgendwie zu suchen. Warten (18/20). Ein Monolith ist der 2008 nicht. Der Önolog Eric Boissenot ⁵ , der bereits Latour , Lafite und Margaux u.a. berät, arbeitet seit 2007 mit dem Weingut und zeichnet für den bei den Weinexperten kontroversen 2008. Parker bewertet ihn verächtlich mit 89 bis 91 Punkten, René Gabriel mit 17/20 aber Michel Bettane im aktuellen Stand mit 17.5/20. Im Bouquet strömen Aromen von Himbeeren, Waldbeeren, Zedernholz und Lakritze. Der Gaumen zeigt sich frisch, vollmundig aber noch verschwommen. Die feingliedrigen Tannine und die nötige Adstringenz bilden eine Garantie für die Zukunft.
19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Haut-Bailly, Graves 	2006 (18/20) und 2008 tanzten an diesem Abend wie zwei Ballerinen der Ecole de Danse de l'Opéra de Paris . Von dieser Schule kommen diese Tänzerinnen wie Sylvie Guillem , Aurélie Dupont und andere durch die Jahrzehnte, die weltweit bewundert wurden und werden. Beide Haut-Bailly gleichen kühlen Schönheiten, die ihr Spiel verstecken und sich erst für enthaltsame Weinliebhaber enthüllen. Die Komplexität steht im Bouquet sowie im Gaumen im Vordergrund. Sinnliches Bouquet nach raffinierten Dörripflaumen, Würze, Graphit. Ein exquisiter frischer Fluss streichelt den Gaumen, das Ganze wirkt himmlisch.

⁴ Ich habe nicht ganz verstanden, was der durchschnittliche 2001 in der Verkostung machte. Also habe ich gefragt. Was andere Winzer gesagt haben, wurde bestätigt: Die Wahl sei nicht durch die Winzer getroffen worden.

⁵ Eric Boissenot gilt gemäss der britischen Weinzeitschrift [Decanter](#) als einen der einflussreichsten Namen der Weinindustrie weltweit. Im [Klassement 2007](#) besass [E. Boissenot](#) den 36. Platz, hinter Michel Rolland (8. Platz), [Stéphane Dérenoncourt](#) (29.), [Denis Dubourdieu](#) (33.). [Eric Boissenot](#) gilt auch als der Weinberater der Rive Gauche schlechthin.

17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • d'Issan, Margaux 	Bleibt in der Deutschschweiz missverstanden. Jung und auf den ersten Blick bleibt dieser Wein trotz den grossen Verbesserungsanstrengungen der letzten Jahre immer schwer verständlich. Der 2008, genauso wie der 2004 (der erste Jahr der „Widererstehung“), ist heute als Archetyp der Margaux Appellation wahrzunehmen. Entweder trinkt man den gern und die Weine aus Margaux werden geschätzt oder man trinkt den nicht gern und es gibt glücklicherweise andere Appellationen in Bordeaux. Viel Wein, viel Schmelz, eine grossartige Reintönigkeit, köstliche florale Aromen in einer Pflaumenhülle, Geborgenheit verleihend. Ein Erfolg.
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Lagrange, Saint-Julien 	Einkaufspriorität für alle Budgets. Gibt es besseres Preis/Qualität/Spass in Bordeaux? Durch seine Frische und seine prägnante, wobei zugleich sehr angenehme Paprikaschottenote im Bouquet wird der 2008 jeden CS-Liebhaber verführen. Im Weiteren strömen Schwarzbeerenaromen im Bouquet. Das Ganze –Bouquet, Gaumen, Abgang, stellt sich so wie ein gelungenes open-air Theaterstück an einem gemütlichen Sommertag zusammen. Für die Informationssüchtigen verfügt Lagrange nun über kleinere Gärbehälter (90 statt 120Hl.), was eine drastische Parzellenselektion ermöglicht. Somit werden gewisse Parzellen für die Erzeugung des Premier Vins neulich verwendet, während andere ausfallen. Ich habe den 2001 leider nicht degustieren können (die Zeit fehlte).
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Lascombes, Margaux 	Exquisites frisches Bouquet von süssen Pflaumen, Kassislikör, Würze, Lakritze, die Nase wirkt sehr verführerisch. Edler, äusserst eleganter Gaumen, das Ganze wirkt wie eine aussergewöhnliche Goldschmiedearbeit. In Bezug auf Raffinement und Klasse bestätigt der 2008 den 2006 (17.5/20), der ebenfalls zu verkosten war.
19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Léoville-Barton, Saint-Julien 	Jeder Jahrgang darf blind gekauft werden. Wenn er Ihnen dann nicht passt, melden Sie sich unverzüglich bei mir. Beeindruckt ist die Tatsache, dass Anthony Barton mit seinen winzigen Reben so fabelhafte Weine erzeugt. Der Schwarm von Bewunderern bestätigte diese Wahrnehmung auch in Lausanne. Sei es der 2004 (19/20) oder der 2008 bestätigt dieses Weingut seinen Rang als 1 ^{er} Cru classé im Klassement von René Gabriel. Im unwahrscheinlichen Bouquet fallen Aromen von Zedernholz erster Güte und Kampfer auf. Massiver Stoff, Schmelz, Vollmundigkeit, Klasse, Rasse, hervorragende Eingebundenheit vom Holz, verspielte Tanninsüsse bezeichnen den Gaumen. Ein grandioser Wein, der in keinem Keller fehlen darf. Grossformate kaufen!
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Montrose, Saint-Estèphe 	Wenn ich nicht ganz verstehe, warum es in diesem für Saint-Estèphe traurigen Jahrgang eine Dame gegeben hat, ist der riesige Erfolg vom Montrose zu anerkennen. Anders hätte man es allerdings nicht erwartet. Ein Klassiker mit allen nötigen Spielkarten, um seinen Platz am Gipfel der Appellation einmal mehr zu bestätigen. Gewisse Weinliebhaber möchten 2008 und 1988 vergleichen. Der Montrose 2008 steht gerade in diametralem Gegensatz zum 1988. Beispiel: Im 1988 erweisen sich die Tannine als recht kantig. Im 2008 beweist das aktuelle Team, dass eine unermüdliche Arbeit und ein umfangreiches Verständnis der einzelnen Schritte der Vinifikation fabelhafte Ergebnisse ermöglichen.

17/20	<ul style="list-style-type: none"> • Pape-Clément rouge, Pessac-Léognan 	Für die Affizionados des Weinguts. Anfangs November 2008 fiel der Pape 2006 durch seine exzessive Holznote auf, die vor dem Konsum eine lange Lagerung voraussetzt. Seinerseits kommt mir der 2008 so vor, als ob von seinem knappen Ertrag (28HI/Ha) deutlich profitiert hätte. Ein sehr gelungener Wein ohne Schnickschnack.
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Poujeaux, Moulis 	Vermeiden Sie den grünen 2002 und kaufen Sie den 2003 oder den 2008 stattdessen. Trotz des schwierigen Hitzesommers bereitet der 2003 heute sehr viel Spass (17/20). Seinerseits betrachte ich den 2008 als einen der drei besten Bordeaux-Weine in der U30 Kategorie (unter CHF 30.-). Ein Poujeaux in der Kontinuität des grossartigen 1997. Tiefsinniges, reintöniges Bouquet, samtige Tannine, cremiger, komplexer Gaumen, grossartige Aussichten. Der Poujeaux 2008 ist der erste Jahrgang des neuen Teams unter der Leitung von Mathieu Cuvelier, dem der Clos Fourtet auch gehört. Eine unausweichliche Einkaufspriorität. Nicht nur für preisbewusste Weinliebhaber!
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Rauzan-Ségla, Margaux 	In den letzten drei Wochen durfte ich die Jahrgänge 2000, 2003, 2004, 2006 und 2008 verkosten. Ein gewaltiger Wein ist das. Ganz im Sinne der Reintönigkeit der Weine aus der Margaux Appellation. Nicht immer optimal bewertet, nie wirklich schlecht bewertet, er trägt seine unauslöschliche Unterschrift mit Ungestüm und Uner-schütterlichkeit. In Lausanne wurde der 2003 (17/20) neben dem 2008 serviert. Mehr Reintönigkeit, mehr Grund-lage geht es nicht. Eine Köstlichkeit im wahren Sinne. Worten reichen nicht mehr.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Smith Haut-Lafitte rouge, Pessac-Léognan 	Wieder ein genialer Tour de Force der Cathiard und insbesondere des Teams, das für die hervorragende Qualität dieses Weins seit zwölf Jahren zeichnet. Der 2004 verführt durch seine sensationelle Veilchennote. Ein Wahnsinn ist das, man möchte den Wein am liebsten nur riechen und bis in der späten Nachtstunde riechen. Ob dies das Ergebnis der Beratung von Stéphane Derenoncourt ist, wirkt unwesentlich. Die Stunde gilt nicht für die Details. 17.5/20. Der 2008 bestätigt die <i>Success Story</i> . Und für diejenigen, die fragen würden, wie die Tannine effektiv sind, finde ich keine Strenge in diesem Wein. Anders gesagt, sind die Tannine wunderbar integriert. Bravo!
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Sociando-Mallet, Haut-Médoc 	Jean Gautreau begleitet uns seit bald 20 Jahren. In Lausanne mit dem 2004 (17/20) sowie mit dem 2008 wurden die Teilnehmer mit zwei gelungenen Weinen verwöhnt. Sinnliche Struktur, langer Abgang, dieser Wie erweckt das Gefühl der Vollkommenheit. Unbedingt nach der Flaschenabfüllung wieder verkosten.
17/20	<ul style="list-style-type: none"> • Du Tertre, Margaux 	Beide unumgängliche Jahrgänge 2003 (und 2008 wurden zum Verkosten angeboten. René Gabriel entdeckt einen Richebourg von Gros Frère & Soeur im 2008. Als authentischer Liebhaber der Burgunder Weine sehe ich diese Ähnlichkeit definitiv nicht. Äpfel und Birnen... Tuber Melanosporium und Albatrüffel... Eine schmeichelhafte Köstlichkeit wird der Du Tertre sein, sobald die starken und typischen Aromen von Paprikaschotten. Also sich aktuell nicht beeindrucken lassen. Der Du Tertre ist definitiv ein sicherer Wert in jedem Keller.
19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Troplong-Mondot, Saint-Emilion 	Das letzte Weingut, das ich in Lausanne besucht habe. Trotz der späten Abendstunde unterhalten wir uns kurz über das verbotene Saint-Emilion Klassement. Der Troplong wurde zum 1er Cru erkoren. Der 2008 schnipst die Verleumder auf die Wange. Eine gewaltige Explosion in Aromen und in der Vulkan-ähnlichen Kraft.

Erschwinglicher Trinkspass

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Aiguilhe, Côtes de Castillon 	Das edle Touch von Stefan von Neipperg: Ein sehr zivilisierter Wein, mi dem man gern einen ganzen Abend verbringt. 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, sehr viel Finesse, ein fast blumiges Bouquet, Schmelz und Geschmack. Der 2006 war der ideale Sparring Partner, ebenfalls ein toller Wein. Beide bestätigen sich als potentielle Konkurrenz zu vielen Saint-Emilion. Eine Einkaufspriorität für alle.
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Langoa-Barton, Saint-Julien 	Zur Erinnerung ist der Langoa kein Zweitwein, sondern verfügt über eigene Parzellen. Unterscheidet sich auch deutlich mehr als beim Jahrgang 2006 vom grossartigen Léoville-Barton. Also ergänzen sich beide hervorragend. Sehr dunkle Farbe, reintönige Aromen getrockneter Pflaumen mit einem Hauch Paprikaschotten, Teer in Fülle und Menge, der Gaumen wird wie von einer gnadenlosen aber auch tadellosen Fülle überfahren. Die aktuelle Bewertung mag etwas streng sein, der 2008 wirkt aber wohl eher wie ein Uppercut. Hat das Potential nach 18/20, ja in 20 Jahren wahrscheinlich 19/20. Wer ihn nicht kauft, ist selber schuld. Guter 2001 (17/20).
17/20	<ul style="list-style-type: none"> L'Arrosée, Saint-Emilion 	Grossartig verführerisches Bouquet nach frischen Rotbeeren mit etwas Floralem. Ein filigraner Wein für Ästheten. Unbedingt wieder verkosten und bewerten. Ich habe keine Notizen für den 2004 aufgeschrieben.
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Beauregard, Pomerol 	Überzeugender saftiger Wein mit einem explosiven rotbeerigen Bouquet. Ein Hauch Kokosnuss, bereits schön gebundenes Holz. Viel Fleisch, seidige Tannine, eine spannende Süsse, vielleicht ein zu kurzer Abgang. Wer ihn für den verlangten Primeur-Preis nicht kauft, ist schliesslich selber schuld.
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Boyd-Cantenac, Margaux 	Für Cabernet-Liebhaber. Tiefes Bouquet, schöner breiter Körper mit viel köstliche Frucht, überzeugender Abgang. Die Aromen werden sich mit der Zeit entfalten. Ein Insider-Tipp? Leider habe ich den 2005 nicht degustiert.
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Petit-Village, Pomerol 	Das Château Petit-Village profitiert eindeutig von seiner Lage zwischen La Conseillante, Vieux-Certan und Beauregard. Sowieso in einem Jahrgang wie 2008, der dem Rive Droite gelungen ist. Sehr viel Pflaumen im rassigen Bouquet (ein wesentliches Merkmal des Jahrgangs) aber auch Veilchen, schwarze Schokolade, Rostaromen. Im Gaumen fliesst ein wiederum rassisger üppiger Saft mit seidigen Tanninen. Ein grosser Erfolg, der seinen Platz im Keller verdient. Ich habe den 2001 leider nicht verkostet.
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Phélan-Ségur, Saint-Estèphe 	Beginnt eine neue Ära auf dem Weingut? Nachdem die letzten Jahrgänge wie easy-drinking Zeugs vorgekommen sind, besitzt der 2008 eine eindeutige Rasse. Ausgezeichnete Balance zwischen dem köstlich parfümierten Bouquet (Blaubeeren, Pfeffer, ein Hauch Floralnote), dem komplexen und finessenreichen Gaumen und dem spannenden Abgang (verführerische retronasale Aromen). Eine Einkaufspriorität für einen frühen Genuss.

16.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Charmail, Haut-Médoc 	Trinkspass pur. Kein grosser Wein aber, wenn Bordeaux beginnt, authentischen Genuss pur zu vinifizieren, kann der Weinliebhaber blind kaufen. Wenn Sie noch kein Charmail-Abonnement besitzen, sollen Sie einzelne Flaschen ersteigern und sich eine eigene Meinung bilden. Ein sicherer Wert für jeden Tag der Woche. Der köstliche 2004 mit seiner schönen Balance und seine Sinnenlust überzeugt genau gleich.
16.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Grand-Corbin-Despagne, Saint-Emilion 	Die wahre Grösse eines Jahrgangs kann durch den Erfolg weniger berühmten Weingüter gemessen werden. Der Grand-Corbin-Despagne gehört den Werten zu, die ihren Platz in einem nennenswerten Keller verdienen. Rotbeeren im Bouquet, graziler Gaumen mit viel Charme, ein Spasswein ohne „Kopf-Kratzen“.
16.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • La Fleur-de-Boüard, Lalande-de-Pomerol 	2004 und 2008 wurden vorgestellt. Beide erfüllen die Erwartungen mühelos aber auch unauffällig. Gute Weine von einem besonders begabten Winzer (Hubert de Boüard de Laforest , Besitzer vom Angéus).
16/20	<ul style="list-style-type: none"> • Beychevelle, Saint-Julien 	Anfangs November 2008 überzeugte der Beychevelle 2006 durch seine Aromenexplosion. In Lausanne wirkte er ziemlich schwacher oder sogar bereits verschlossen. Schade. Mit dem 2008 habe ich den Eindruck gehabt, die Erfahrung zu wiederholen. Easy drinking Wein. Aromatisch gross (Tabak, Pflaumen, Zedernholz), im Gaumen ziemlich gehalten. Keine definitive Bewertung.



Karim Nasser vom Château Grand-Mayne und Mathieu Cuvelier von Château Poujeaux & Château Clos Fourtet



Jeanne Girardot vom Château Ferrière / Château la Gurgue und der Chef-Koch vom romantischen Hôtel de l'Ours, Sugiez (Fribourg)



Stéphanie Destruhaut und John Kolasa, (beide vom) Château Canon / Château Rauzan-Ségla

Sonstige Weine

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
15/20	<ul style="list-style-type: none"> Agassac, Haut-Médoc 	Geringes Interesse, da fehlende Identität (schwacher Gaumen, kurzer Abgang). Wann verwöhnt uns Agassac wieder mit einem Jahrgang wie 2002? Glücklicherweise habe ich die Verkostung mit diesem Wein angefangen. Der 2005 (17/20) wurde ebenfalls angeboten: Ein toller einfacher Wein für entspannte Momente.
15/20	<ul style="list-style-type: none"> Cambon la Pelouse, Haut-Médoc 	Eine gewisse Enttäuschung. Kaufen Sie doch eher die Jahrgänge zwischen 2002 und 2006 für den Alltag.
15.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Chasse-Spleen, Moulis 	Nicht unmittelbar verständlich. Der Wein sucht sich noch, wird sich aber bestimmt aufrunden und seinen Ruf bestätigen. Aktuell fehlt ihm ausserdem etwas Körper. Der 2004 ist mir schleierhaft geblieben (15/20).
14/20	<ul style="list-style-type: none"> Durfort-Vivens, Margaux 	Genauso wie der karge und wenig überzeugende 2003 hat mich der 2008 nicht angesprochen. Grüne Peperoni, schwacher Gaumen (abgesehen von den gerbigen Tanninen), unkontrollierter Abgang. Schade!
15/20	<ul style="list-style-type: none"> Haut-Bages-Libéral, Pauillac 	Das Weingut hat uns in der Vergangenheit bewiesen, dass grosse Haut-Bages-Libéral erzeugt werden können.
n.a.	<ul style="list-style-type: none"> Pichon Longueville Baron, Pauillac 	Eigentlich wurde der 2008 nicht vorgestellt. In Anbetracht der sehr positiven Kommentare der Weinexperten darf man es bedauern. Stattdessen wurden der kontroverse 1996 (gewisse Flaschen sind heute noch deutlich zu holzbetont und animalisch) und der besonders gelungene 2004 serviert.
14/20	<ul style="list-style-type: none"> Pouget, Margaux 	Die Jahrgänge 2005 und 2008 vom Chateau Pouget wurden vorgestellt. Kleiner Wein.

Jean François Guyard, 16. Mai 2009

Dieser Text ist zur 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.