Bordeaux 2011 Primeurs

GAZZAR
DES VINS D'ORIGINE

Degustation von
Grands Crus aus Bordeaux

Degustationheft

Papiersaal, Kalanderplatz, 8045 Zürich (Sihlcity)
Am Donnerstag, 10. Mai 2012

Elie Gazzar S.A.
Chemin du Dévent
1024 Ecublens
www.gazzar-weine.ch

Tel. 021 691 86 71
Fax 021 691 86 72
daniel@gazzar.ch

„Degustation von Grands Crus aus Bordeaux“

Donnerstag, 10. Mai 2012, Papiersaal, Zürich

Ein Anlass von GAZZAR, des vins d'origine

79 Weingüter stellten wie jedes Jahr unter der Ägide des renommierten Handelshauses Gazzar, des vins d'origine, nicht nur den neuesten, sondern auch einen weiteren Jahrgang vor. Es war somit möglich, 157 Erzeugnisse zu verkosten (Gillette hat einen einzigen Jahrgang -1988- vorgestellt). Mit viel Fingerspitzengefühl für die Jahrgänge stellten zahlreiche Weingüter den Jahrgang 2006 neben den 2011er. Was den Klassizismus der Weine anbelangt, können beide effektiv verglichen werden. Was diesen spezifischen Aspekt anbelangt, erweist sich 2011 tatsächlich als durchaus würdiger Nachfolger von 2006. Ein Vergleich, welcher aufgrund der unterschiedlichen Wetterabwicklung während des ganzen Jahres nicht weitergeführt werden kann.

Zwei klassische Stars des Jahrgangs: Chateau Poujeaux 2011 (Christophe Labenne) und Château Figeac 2011 (Marie-Sophie Gauthier)

Diejenigen unter den Weingütern, welche den neuesten Jahrgang aber nicht vorstellen wollten (Gruaud-Larose, Palmer, Petit Village, Pichon Longueville Baron) haben wir strikt boykottiert. Auch, wenn ihre Gründe für diese Verweigerung angebracht sein mögen. Die zwei einzigen Ausnahmen sind Lynch-Bages und Troplong-Mondot gewesen, welche den Jahrgang 2009 vorgestellt haben. Wir haben uns die Arbeit des Verkostens aufgeteilt, J.F. Guyard nahm an der Verkostungssession von 13:00 bis 16:00 und Urs Senn an derjenigen von 17:00 bis 20:00. Nach einem Überblick über das Weinjahr 2011 in Bordeaux, folgen unsere Bewertungen der verkosteten Weine. Der zweite Teil des Berichtes, welcher den Appellationen Margaux und Pauillac gewidmet ist, erscheint separat.

Durcheinander: Die Tragödie eines unausgeglichenen Jahres

Bordeaux mag das Tempo der Weinwelt festlegen, Bordeaux liebt es aber auch, sich auf einer klar definierten und möglichst unverwechselbaren Orientierung abzustützen. Was eigentlich jede Lehre im Weinbaubereich bestätigt: Der Frühling muss frisch und leicht sonnig sein, der Sommer viel wärmer und möglichst wenig regnerisch usw. Und am Ende „août fait le moût“ (der Monat August bestimmt die Qualität vom Most). Dieser tiefen Überzeugung, welche sich immerhin im Verlauf mehrerer Jahrhunderte bestätigt hat, machte die meteorologische Entwicklung des Jahres 2011 einen Strich durch die Rechnung.

Der Frühling

Zunächst begann das Weinjahr mit einem angenehmen Winter (die Temperatuten schwankten gegenüber dem Durchschnitt der Jahre 1970 bis 2000 nicht entscheidend), wobei die geringen Niederschlagsemengen erste Sorgen erweckten. Bereits ab dem Monat Februar litt das Anbaugebiet unter der Dürre. Der Monat März war dann im Durchschnitt um etwa 4.5°wärmer als üblicherweise. Der April war der wärmste seit 1900. Zwischen dem 7. Und dem 9. April erreichte das Thermometer sogar fast 30°, während der Durchschnittswert zwischen dem 18. Und dem 30. April etwa 25° betrug (Quelle: Denis Dubourdieu).

Wenn üblicherweise ca. 80mm Regen fallen, erreichte der Wert im April 2011 11mm. Was allerdings den Hagelsturm vom 25. April 2011 nicht verhinderte. Etwa 500ha der Appelation Sauternes litten massiv darunter. Der Mai wurde zum sonnendurchfluteten Monat, während die Hydrometrie extrem tief gewesen ist (5mm in St-Emilion, 8mm im Médoc). Der vegetative Zyklus der Rebstöcke beschleunigte sich, die Blütezeit begann am 10 Mai und wurde am 20. beendet. Alles hatte sich diesbezüglich perfekt entwickelt. Der Juni blieb sehr trocken, aber weniger warm als in 2009 und 2010. Die Rebstöcke begannen ernsthaft, an Wasserstress zu leiden. Das Wachstum der Rebstöcke wurde unterbrochen, da sie sich diese nun auf die Reife der Trauben konzentrierten. Soweit verlief der Zyklus nicht unbedingt alarmierend.

Der Sommer

Im Juli setzte sich die Dürre fort, die Hitze glücklicherweise nicht. Der Boden wurde zum massgebenden Element für die Entwicklung der Trauben. Reben auf Kalkhaltigen Böden wurden durch die Dürre deutlich weniger beeinträchtigt. Gewisse Chateaus wissen bereits, dass dieser Jahrgang kein einfacher sein wird, während sich andere relativ sicher fühlen. Jean-Marc Quarin berichtete in seinen täglichen Primeurs-Informationen, dass die Appellation Médoc deutlich weniger unter dieser Dürre und dem Trockenstress gelitten habe als die relativ steinige Appelation Haut-Médoc. Barsac habe daran deutlich weniger (bis gar nicht) gelitten, was im Fall der Appelation Sauternes leider nicht zutraf. Nicht wirklich überraschenderweise konnte sich so Heterogenität im Jahrgang 2011 verankern. Mit dem Jahrgang 2011 hat Bordeaux gerade das Gegenteil vom Burgund mit dem Jahrgang 2010 erlebt. Bis Mitte Juni stimmten alle Parameter in Bordeaux. Am 26. Und am 27. Juni erreichte die Temperatur 40°… Trauben wurden buchstäblich „verbrannt"… Der Ertrag sank natürlich. Auf trockenen Böden verlor der Cabernet Sauvignon manchmal bis über 20%. Die Winzer/Innen bauten ihre Hoffnungen nun auf eine gute Traubenreife. Wie schon geschrieben, entwickelte sich der Monat Juli in die falsche Richtung: Zu wenig Sonne (200Std gegenüber 281 in 2010 und 243 im Durchschnitt 1971-2001) weniger Wärme, dafür etwas mehr Regengüsse. Insbesondere Pessac-Léognan, Graves und Sauternais wurden betroffen. Der August wurde ein wenig wärmer als im Durchschnitt, dafür aber deutlich nässer: 80mm gegenüber 17 in 2010, 60 im Durchschnitt 1971-2001. Die noch unreifen Beeren konnten nicht mehr gerettet werden, während die bereits reifen durch die nun an im Übermass vorhandene Feuchtigkeit und Niederschläge anschwollen und an Aromen verloren. Der Jahrgang konnte sich somit nicht mehr fett, sondern „nur" straff und klassisch entwickeln.

©Chambre d'Agriculture de Gironde

Die Ernte

Der August verabschiedete sich am 1. September mit einem gewaltigen Gewitter (80mm Wasser), welches sich sogar in Hagelschüssen in St-Estèphe und in einem Teil von St-Emilion verwandelte. Zahlreiche Parzellen des Chateaus Cos d'Estournel, Montrose, Cos Labory und Le Crock wurden vernichtet. Die Ernte der Merlot Trauben begann am 5. September und diejenige der Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc am 12. September. Wohl eher aufgrund der Angst einer schlechten Weiterentwicklung der Trauben als einer tadellosen Ausgereiftheit. Das warme Wetter, welches am 10. September begann und bis zum Abschluss der Ernte (Wochen später) andauerte, verhinderte zum Glück die Entwicklung der Graufäule. Es konnte dennoch die Mängel der vorhergehenden Monate, insbesondere denjenigen des Monates August, nicht korrigieren. Jean-Marc Quarin berichtet, dass in Bordeaux im September 2011 eine nie zuvor eingetroffene Konstellation beobachtet werden konnte: Während gewisse Chateaus mit der Ernte fertig waren, hatten sie andere Chateaus noch nicht einmal begonnen.

Zwei gemeinsame Nenner vereinten die Weingüter in diesem Weinjahr: Nie zuvor wurden die „table de tris" und die ähnlichen modernsten Technologien so intensiv eingesetzt. Und nie zuvor begann der vegetative Zyklus der Reben so früh, um schliesslich so spät zu enden.

Die Primeurs

Wird der Jahrgang 2011 in die Annalen des Bordeaux -Weinbaus eingehen? Abgesehen vom gelungenen Cabernet Franc (wahrscheinlich sind die Bordeaux-Winzer gegenüber dem Wissen ihrer

Kollegen der Loire nicht unempfindlich) war es für die Winzer nicht möglich, genau zu wissen, wie sich die Weine entwickeln würden. Desshalb haben die „Weinmacher“ mit einer extremen Sorgfalt gehandelt. Das Ergebnis konnte im Rahmen der Bordeaux-Arrivage 2009 von Gerstl (da die Winzer auch einzelne Flaschen des Jahrgangs 2011 mitbrachten), aber vor allem in der besonders gelungenen Vorstellung des Primeur-Jahrhangs, welche das renommierte Handelshaus Gazzar am 9. Mai 2012 in Zürich organisierte, verkostet und beurteilt werden. Insgesamt hat uns der Jahrgang weder verführt, noch enttäuscht. Zwar gibt es Überraschungen, negative, aber auch positive. Unsere Gespräche mit den WinzerInnen oder WeingutvertreterInnen haben bekräftigt, was wir bereits in Bordeaux (unser Hanspeter Saner war dort) bemerkt hatten: Die Erträge und die akribische Selektion der Beeren haben den Jahrgang gerettet. Schliesslich wird es sich lohnen, mehrere Weine einzukaufen. Denn es gibt auch ganz geniale Erzeugnisse.

In 5 Minuten kommt das neugierige Publikum und die Flaschen sind noch nicht entkorkt. Spass beiseite, nicht alle Winzer und Weingutvertreter sind eingetroffen.

Graves / Pessac Léognan

Domaine de Chevalier 2011, weiss

Rémi Edange freute sich, wie es jeder Vater macht, als er mir vor drei Wochen im Rahmen der Arrivage-Verkostung von Gerstl seinen neuen Jahrgang vorstellte. Recht hatte er wohl. Denn der weisse **Domaine de Chevalier 2011** ist wieder eine Tour de Force. Es enthüllt sich eine solche Komplexität und zugleich eine nicht weniger grosse Subtilität, dass man sich fragt, was noch passieren könnte, damit dieser Wein einmal langweilig wird. Es stimmt allerdings auch, dass Rémi Edange das innerliche Leben jedes einzelnen Rebstocks kennt... Schöne Zitrusfruchtnoten im Bouquet, ausgewogener, straffer und vollmundiger, frischer Gaumen. Was am meisten beeindruckt, bleibt aber die mineralische/salzige Note im langen Abgang. Der Domaine de Chevalier wird schrittweise und ohne eine billige Andeutung machen zu wollen, wie ein ganz grosser weisser Burgunder. 18.5/20. Der besonders subtile, mineralische **Domaine de Chevalier 2009** verführt insbesondere durch seine köstlichen Noten weisser und hellgelber Früchte sowie durch seinen fetten, wunderschön ausgewogenen Gaumen. 19/20.

Rémi Edange, Bruder von Anne Olivier, ist seit langen Jahren der grosse Meister auf dem Domaine de Chevalier. Er ist ausserdem mit Eve Ricard, der jüngsten Tochter der ursprünglichen Besitzer der Domaine verheiratet

Domaine de Chevalier 2011, rot

Jung ist der rote Domaine de Chevalier immer ein schwieriger Wein. Schwierig bedeutet aber nicht kompliziert. Geniessen wir da den definitiven Wein oder wird er sich entfalten und weiterentwickeln, wie es andere (Petrus, Rayas,…) machen? Im Jahrgang **2011** sind allerdings alle Zutaten vorhanden, damit wir in einigen Jahren etwas Grosses geniessen dürfen. Einmal mehr schaffen es Rémi Edange und sein fleissiges Team, das Beste aus dem Jahrgang zu holen. Zweimal im Rahmen der Verkostung von Gazzar, einmal im Rahmen derjenigen von Max Gerstl (zwei Wochen zuvor) verkostet, jeweils mit der gleichen Begeisterung. 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 5% Cabernet Franc. Rémi Edange hat sein Können vor allem mit der Entscheidung bewiesen, dass ausschliesslich 40% der Ernte in neuem Holz ausgebaut wird. Zu viel Holz würde den Jahrgang überdecken… Eine sensationelle Frische im komplexen Bouquet. Erdige Noten, etwas Unterwald, Johannisbeeren à Diskretion, rauchige Noten, etwas Würze, Schwarzbeeren, diese Nase ist einfach sexy und animiert (ohne Selbstdisziplin wäre ich bestimmt länger am Stand geblieben). Riechen und wieder riechen. Die Bühne enthüllt sich schrittweise und sie offenbart sich mit einem unwiderstehlichen Charme. Der Antrunk bietet einen überraschenden Schmelz, welcher sich im tadellosen Gaumen fortsetzt. Dieser bietet eine beeindruckende Eleganz, ausgefeilte Tannine und ein wahnsinniges Verführungspotential. Bis zum Abgang wirkt alles einfach… grossartig. 18.5/20. Den extrem jungen, roten **Domaine de Chevalier 2006**, welchen wir anlässlich der Bordeaux 2006 Primeurs bewertet haben, erteilen wir erneut 18/20.

Château Haut-Bailly 2011

Achtung Suchtgefahr! Wiederholt verkostet (sei es im Rahmen der Veranstaltungen von Gerstl oder von Gazzar oder nochmals zu Hause, da ich eine entkorkte Flasche von der Gerstel Verkostung nach Hause mitnehmen durfte). Ein sicherer Wert und eine klare Einkaufsempfehlung! Der **Haut-Bailly 2011** drückt sich mit der Stimme seines fabelhaften Terroirs aus. 50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot und 3% Cabernet Franc. 55% neues Holz (mit der gleichen Strategie wie beim Rotwein der Domaine de Chevalier). Eine unnachahmliche Klasse im Bouquet. Die Perfektion der Zusammenstellung zwischen den Aromen. Himbeeren, Holzvanille, Johannisbeeren, Kaffee, Trüffel, Unterwald (im Hintergrund), das Ganze wirkt vielschichtig, ergänzt sich, grenzt sich dann ab, vereint sich wieder. Eine sinnliche Explosion ist das. Allerdings für hedonistische Liebhaber, was eigentlich dem Profile des Chateaus entspricht. Der Antrunk ist erstaunlich dicht

und verführerisch. Die Frucht setzt sich im Gaumen fort und holt die finessenreichen, dennoch kräftigen Tannine ein. Eine solche Perfektion mag gnadenlos wirken. Wir sehen aber die einmalige Klasse und das eindeutige „unique selling proposal“ von Haut-Bailly gerade an dieser Stelle. Eine Assemblage, welche die Frucht zur Geltung bringt. 18.5/20. Den **Haut-Bailly 2009** haben wir erneut mit 19.5/20 bewertet.

Château Pape-Clément 2011, rot

Die Bordeaux-Liebhaber, welche seit Jahren unsere Berichte lesen, wissen, dass wir dem roten Pape-Clément stets vorgeworfen haben, exzessiv holzbetont zu sein. Erst mit dem Jahrgang 2010 (19.5/20) wurde eine Änderung eingeleitet, welche wir der Säure beigemessen haben. Das Holz schien effektiv durch die expansive Säure aufgefressen worden zu sein. Mit dem Jahrgang 2011 tritt eine andere Art von Problemen ein. Wo ist der grosse Pape-Clément verschwunden? War es nötig, ihm den Jahrgang 2004 (18+/20) gegenüberzustellen, damit die Besucher der Veranstaltung nicht merken, dass der 2011er nicht unbedingt gelungen ist (im Vergleich zu dem, was er sein könnte)? Zwar ist es viel zu früh, um ihn ausgeglichen zu bewerten. Unter anderem aufgrund davon, dass wir uns nicht vorstellen können, dass das Haus Magrez sein Aushängeschild fallen lässt. Aktuell bewerten wir den **Pape-Clément 2011** mit 17.5/20. Reduktive, dennoch sehr elegante Nase mit Holzeinsätzen (diszipliniertes Toasting, welche dem Wein schöne rauchige Noten verleiht) und vor allem Trüffel (das Kennzeichen der Appellation, wobei diese Aromen in der Regel erst nach Jahren auftauchen), Kaffee und Johannisbeeren. Relativ animierend. Unbedingt die früheren Jahrgänge vergessen, um dieses Erzeugnis regelrecht zu geniessen. 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot (ein grosser Jahrgang für diese Rebsorte). Der Körper ist deutlich zivilisierter als die früheren Jahrgänge. Da wird die Ausdruckskraft überextrahierter Reben nicht angestrebt. Die Tannine fallen auch nicht besonders auf, ohne jedoch ausgefeilt zu wirken. Dennoch eine schöne, elegante Struktur und ein klassischer Bordeaux. Ein so oder so unverzichtbarer Wein. Anscheinend hat Robert Parker nicht den gleichen Wein verkostet oder die Flaschen wurden zu spät nach Zürich verfrachtet.

Château Smith Haut-Lafitte 2011, weiss

Zweiter Weisswein, welchen wir verkostet haben. 2011 ist nicht auf dem gleichen beeindruckenden Niveau wie 2010 (19/20). Was allerdings nicht negativ sein muss. Erneut erbringt das Team vom Weinberg bis in den Keller eine beneidenswerte Leistung. Dieser Wein bietet zunächst eine reinsortige, im aktuellen Stadium fast unauffällige Nase mit sehr viel Eleganz. Die Aromen sind noch nicht klar wahrnehmbar. Hingegen offenbart sich der Gaumen mit Ehrlichkeit und Bravour. Der ist fett, breit und vollmundig, tief und saftig, komplex und verführerisch, dennoch noch nicht ganz harmonisch. Wie es uns David Ornon im Bericht über das Weingut erklärte, entfernt sich die Art, Weine zu vinifizieren, immer mehr von der Karikatur der Anfänge. 17.5/20. Der weisse **Smith Haut Lafitte 2009** hat gegenüber der Primeurs-Verkostung noch an Komplexität, Kraft und Straffheit gewonnen. Unverzichtbar! 18.5 bis 19/20.

Château Smith Haut-Lafitte 2011, rot

Danke David! Die Flasche, welche ich am 24. April 2012 nach Hause mitnehmen durfte, wird eine massgebende Rolle in der Bewertung dieses Weins gespielt haben. Es stimmt allerdings auch, dass sie im klassischen Stil von Vinifera-Mundi verkostet wurde: Auf zwei Wochen verteilt! Der Jahrgang 2011 ist eine Assemblage von 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 8% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot, welche in

60% neuem Holz ausgebaut wird. Besonders elegante Nase mit einer erfreulichen Aromatik. Kaffee (vom hervorragenden Toasting), Unterwald, verführerischen Noten von Kirschenlikör und vor allem Himbeere, Himbeere und wieder Himbeere. Vielleicht doch auch ein Hauch Johannisbeeren. Nicht zuletzt der stolze Nachfolger zum klassischen Jahrgang 2006, welchen wir in der Primeurs-Verkostung sowie am 15. April 2011 mit 18/20 bewertet hatten. Entweder liebt man Bordeaux oder nicht. Wenn man die Weine des Anbaugebiets liebt, ist der SHL dieses Jahr wieder unverzichtbar. Schweizer würden "einfach geil" sagen (trotz der aktuell noch ein wenig aggressiven Säure). Sehr weit von den Übertreibungen anderer Chateaus, aber auch nie ein Opfer der Anspruchslosigkeit, ein Wein mit einer klaren Identität, welcher seit mehreren Jahren der Elite dieser Appellation beigetreten ist. Ein Gaumen à la Almodovar. Kaufen! 18.5/20
Der rote **Smith Haut Lafitte 2007** bestätigt die Note, welche wir ihm immer wieder erteilt haben: 17/20. Erdige Noten, Unterwald, Bleistift, kleine Johannisbeeren bilden sein Bouquet, während sich der Gaumen in einer aktuell schwierigen Phase befindet.

David Ornon, Exportmanager, stellt die Weine des Chateaus vor

Pomerol

Wir werden die Weine dieser Appellation in den nächsten Jahren vermehrt verkosten müssen. Denn sie waren im Rahmen der besonders gelungenen Veranstaltung des Handelshauses Gazzar, des vins d'origine, nicht besonders verständlich. In seiner Jugend kann sich ein Wein auf zwei Weisen ausdrücken: Entweder in der Kraft und Ungestümtheit seines Alters (wie es z.B. ein Lascombes vielleicht zu demonstrativ macht) oder introvertiert, manchmal sogar zaghaft. Die Pomerol 2011 finden ihren Platz in der zweiten Kategorie. Es ist also keine Überraschung, wenn Robert Parker diese Weine schlecht bewertet hat (dieses Niveau von Finesse überfordert ihn allgemein). Es ist ebenfalls bedauerlich, dass so viele sogenannte Weinliebhaber ausschliesslich das kaufen, was durch den vermeintlichen amerikanischen Guru hoch bewertet wird. In einem Jahrgang wie 2011 liegt der Schlüssel intelligenter Einkäufe gerade im eigenen Beurteilungs und Bewertungsvermögen.

François Capdemourlin (Chateau L'Arrosée, St Emilion) und Vincent Priou (Chateau Beauregard) dürfen sich über ihren gelungenen Jahrgang freuen

Château Beauregard 2011

35% Cabernet Franc (ein grosses Jahr für diese Rebsorte), 65% Merlot. Innerhalb von drei Wochen zwei Mal verkostet. Der sympathische Vincent Priou ist ein glücklicher Winzer. Was bringt es dem Winzer für einen Vorteil, übertrieben komplexe Weine zu vinifizieren, wenn die Konsumenten damit überfordert werden? Mit seinem Jahrgang 2011 zeigt uns Vincent Priou im positiven Sinne, was die Weinmacher anstelle der erwähnten, für die Konsumenten nicht verständlichen Weine, erzeugen sollten. Ganz ein toller, reifer, ausgewogener, Wein mit einem köstlichen Schmelz und einem Zartgefühl à la Sense and Sensibility. Bin darüber sehr glücklich, dass mir vor drei Wochen eine Flasche geschenkt wurde, welche in den nächsten

Tagen genossen wird. 17.5/20. Im Bericht der Primeurs-Verkostung des Jahrgangs 2008 hatte ich geschrieben, dass die Weinliebhaber, welche diesen besonders schmackhaften Wein nicht kaufen, selber schuld seien. Wir bestätigen diesen Eindruck. 18/20.

Château La Conseillante 2011

82% Merlot, 18% Cabernet Franc und 80% neues Holz. Sind wir überfordert gewesen? Wir haben beide Jahrgänge 2009 und 2010 sehr hoch bewertet (beide 19.5/20) und sie aufgrund deren umwerfenden Subtilität buchstäblich geliebt. Mit dem **Conseillante 2011** sind uns solche Gefühle relativ entfernt. Besonders mutig war die Entscheidung von Jean Michel Laporte, den Jahrgang 2009 wieder vorzustellen, dem wir erneut 19.5/20 erteilt haben. Was für ein geniales Bouquet nach Veilchen und Iris sowie ein kräftiger und ausserordentlich rassiger Gaumen! Hingegen scheint sich der Jahrgang 2011 zurückhalten zu wollen. Die Nase wirkt floral, das Toasting subtil (mit so viel Holz hätte auch das Schlimmste passieren können), die Frucht ist schön und elegant. Im Gaumen fällt insbesondere die ungehaltene Säure auf, während die Struktur eher der leichten Artillerie angehört. 17.5/20.

Château Gazin 2011

Ein Gazin in einem geschmeidigeren Stil als üblicherweise. Der **Gazin 2011** bietet zunächst eine wunderschöne florale Nase mit fruchtigen, aber auch leicht erdigen Noten. Das Bouquet wirkt leicht süss und verführt ohne Mühe. Der Mund zeigt sich vollmundig, komplex und subtil, schön gegliedert und mit einer guten, sauberen Säure ausgestattet. Auch ein gewisser Schmelz ist vorhanden. Für geheime, sinnliche Freuden. 18/20. Der **Gazin 1999** wirkte besonders faszinierend, bot allerdings ein wenig zu viel Aromen von Humus und Champignon. Dennoch eine beeindruckende Komplexität. 18/20. Erwähnenswert ist auch das originelle Geschenk, welches am Stand vom Chateau Gazin verteilt wurde: Ein japanischer Fächer (mit dem Bildnis des Chateauwahrzeichens), welcher schliesslich im warmen Papiersaal vom Sihlcity (leider war keine Klimaanlage vorhanden), Zürich, perfekte Dienste leistete.

St-Emilion

Château Angélus 2011

Der **Angelus 2011** bietet zunächst eine dunkle, dichte Farbe. Wie üblich wirkt die Nase konzentriert, dicht, ausgewogen, finessenreich und kräftig. Jahr für Jahr sind die Bemühungen von Hubert de Boüard sofort erkennbar und der Angelus besitzt eine klare, unnachahmliche Identität. Das Ganze wirkt sehr frisch und floral. Eine Klasse für sich. Im Gaumen fliesst ein subtiler, aromatischer Saft vollen Geschmacks und Schmelzes. Der Abgang vervollständigt den tollen Eindruck. 18.5/20. Seinerseits ist uns der **Angélus 2008** insbesondere durch seine rassige Konzentration und seine unerschütterliche Kraft sehr positiv aufgefallen. Ein Muss für jeden Weinkeller. 18/20.

Château l'Arrosée 2011

Grundsätzlich könnte der **L'Arrosée 2011** der Seelenbruder des Xinomavro Single Vineyard Hedhehog 2008 von Alpha Estate sein. Denn beide enthüllen eine spannende und saubere Note nach Austern. Der Grund wesshalb diese Note entsteht, kann nur am Terroir liegen. Ansonsten wird der L'Arrosée immer wieder mit dem Richebourg von Henri Jayer verglichen. Auch durch Robert Parker. Welcher wiederum immer seine Mühe bekundet hat, die Burgunder Weine zu beurteilen. Also nichts Beunruhigendes und auch eine angebrachte Erklärung dafür, dass (nicht nur) dieser L'Arrosée wirklich nichts Gemeinsames mit einem Pinot Noir teilt. Das Bouquet ist geradlinig, elegant, ausgewogen und bietet eine reife Frucht (vor allem rote Beeren) auf einem süssen Hintergrund. Ein süffiger Gaumen mit einer eigenen Klasse, welche entweder gefällt oder den Konsumenten völlig gleichgültig lässt. Ein Wein, welcher nicht imponieren will, dennoch lange anhält. 18/20. Der **L'Arrosée 2009** bietet eine Reise in die Welt der Finesse, der gemeisterten Schlankheit und der raffinierten Verführung. 18.5/20.

Château Berliquet 2011

Wir haben mehr vom **Berliquet 2011** erwartet. 75% Merlot, 22% Cabernet Franc und 3% Cabernet Sauvignon, 13.8% Alkohol. Ein sehr gelungener, süffiger St-Emilion ohne übertriebene Komplexität, dafür viel Geschmack. Dürfte jung genossen werden können und viel Erfolg in den gehobenen Restaurants haben. 17/20. Robert Parker bezeichnet diesen Wein als „unquestionably a sleeper of the vintage" und erteilt ihm nicht weniger als 90-93/100.

Château Canon 2011

Erneut wurden wir mit einem genialen Canon verwöhnt. Dieses Mal mit 70% Merlot und 30% Cabernet Franc. Der Ertrag beträgt 35hl/ha. Im Jahrgang 2011 bietet der fast schwarze Canon eine vielschichtige Nase mit allerlei Schwarzbeeren. Im Hintergrund spriesst eine köstliche Kakaonote. Wow dieser Gaumen! John Kolossa zeigt uns seit Jahren, dass seine Kinder, sei es der Canon oder der Rauzan-Ségla, keine Grenzen kennen. Auch in einem sportlichen Jahrgang verführt der Canon mit seiner fabelhaft finessenreichen, ausgefeilten, fruchtigen und zugleich sehr frischen Struktur. Es wirkt, als ob das Team vom Weinberg bis zum Ausbau mit einer extremen Sorgfalt gearbeitet hätte. Eine klare Einkaufspriorität. 18.5/20. Eine Köstlichkeit für Praliné-Liebhaber ist der **Canon 2003**. 18/20.

Château Canon-la-Gaffelière 2011

Der **Canon-La-Gaffelière 2011**, welcher aus 60% Merlot, 32% Cabernet Franc und 8% Cabernet Sauvignon besteht, wirkt im aktuellen Stadium fast konventionell. Ob das Bouquet verschlossen oder einfach diskret war, ob der Gaumen an Komplexität und an Ausgewogenheit gewinnen wird, ist noch abzuwarten, war doch der präsentierte Wein ein Fassmuster also eine Momentaufnahme und da bis zur Abfüllung auf die Flaschen noch einige Zeit vergehen wird, kann sich noch einiges zum positiven, unter Umständen aber auch zum Negativen verändern (eher unwahrscheinlich). Besonders hervorzuheben ist noch der Abgang. Der wirkt lang, fleischig und geschmacksvoll. 17.5/20. Für die Liebhaber des Crus, welchen ich angehöre. Der **Canon-la-Gaffelière 2008** ist ein genialer Wein mit einem traumhaften Schmelz und sinnlichen Aromen. Unbedingt kaufen. Du très grand Canon-la-Gaffelière! 18.5/20.

Château Clos Fourtet 2011

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc. Gelegentlich führt der Zufall zu glücklichen Ergebnissen. Denn es war nicht unbedeutend, den Clos Fourtet und den Figeac am gleichen Tisch verkosten zu können. Sei es nur aufgrund davon, dass beiden Weinen immer wieder vorgeworfen wird, jung unverständlich zu sein. Mit dem Jahrgang 2011 bietet der Clos Fourtet ein reifer Beerentanz, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Maulbeeren, Brombeeren, aber auch delikate folrale Noten und ein Hauch Bleistift, nicht zuletzt etwas Marmeladiges (Kirschen). Dieses Bouquet ist wunderschön, animierend, es ist ein Appel zur Grosszügigkeit der Düfte, welche sich im Gaumen fortsetzt. Man wird hungrig und möchte ein bisschen mehr verkosten. Das Volumen des Gaumens entfaltet sich wie die Flügel eines Kondors, es ist fett, mit einem wunderbaren Schmelz ausgestattet, mit einer Säure für eine anständige Lagerfähigkeit, Edelnoten begleiten das Ganze, die Frische fehlt natürlich nicht. Das ist einfach köstlich und man möchte wirklich mehr davon. 18.5/20. Der frische **Clos Fourtet 2006** zeigt sich als der würdige grosse Bruder des Jahrgangs 2011 und verdient ebenfalls eingelagert zu werden. 18/20.

Château Figeac 2011

Der dunkle **Figeac 2011** gehört auf Anhieb den Einkaufsprioritäten des Jahrgangs an. So jung und so verständlich haben wir ihn noch nie erlebt. Diese aromatische Eleganz im Bouquet ist einmalig. Blaubeeren, Waldbeeren, Heidelbeeren, wie auf Seidenpapier. Aber auch ein Hauch Karamell, wie um das Ganze zu umhüllen. Dieser Eindruck setzt sich beim delikaten Antrunk weiter fort. Der ausgewogene, kräftige, aber auch delikate Gaumen bietet einen umwerfenden Geschmack, etwas vorgehaltenen Schmelz, traumhafte Tannine und eine ausserordentliche Rasse. Der Abgang vervollständigt das Bild. 18.5/20. Der **Figeac 2006** liefert ein unbestreitbares Beispiel, wie eine aussergewöhnliche Klasse von Wein(en) sein kann. 18/20.

Château Fonroque 2011

Der **Fonroque 2011** ist „AB“ (Agriculture Biologique) zertifiziert. Der frühere bombastische Wein mit seinen brachialen Tanninen ist zur erotischen Tänzerin geworden. Oder vielleicht zu einer von Degas. Frucht, Frucht , Frucht. Und, wenn Sie Frucht nicht gern haben, gibt es dann noch ein Hauch Holz, welches sich im Verlauf der Jahre einbinden und ganz im Wein aufgehen wird. Ein knackiger, sympathischer Wein, welcher das Können des Weingut Teams bestätigt. 17.5/20.

Château Larcis Ducasse 2011

Wenn ich daran denke, dass ich ursprünglich diesen Wein nicht verkosten wollte… Der dichte und dunkle **Larcis Ducasse 2011**, mit 85% Merlot, 15% de Cabernet Franc und 14.6% perfekt eingebundenem Alkohol, besitzt das Zeug dazu, einer der schönsten St-Emilion des Jahrgangs zu werden. Finessenreiche Nase mit einer subtilen, dennoch reifen Frucht, Holzvanille und einem Hauch etwas Unbeschreiblichem. Delikater Gaumen, schmackhafter Schmelz, trotz dem straffen und druckvollen Gerüst. Eine Welt der Eleganz, welche sich bis in den tiefen und langen Abgang fortsetzt. Ein Kulturzeugnis. 18/20.
2007 wird ein unterschätzter Jahrgang bleiben. Doch der **Larcis Ducasse 2007** erweist sich (vielleicht u.a. aufgrund des geringen Ertrags von 26hl/ha) als Erzeugnis einer beeindruckenden Präzision und einer unbestreitbaren Eleganz. 18/20.

Château Pavie-Macquin 2011

80% Merlot, 14% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon und 14.7% Alkohol. Der **Pavie-Macquin 2011** beweis es wieder: Seine Aufnahme im 1er Cru Klassement ist durchaus begründet. Gewaltige Nase mit einer umwerfenden Frische, eingekochter Johannisbeeren und Heidelbeeren, grossartiger Schokolade (ohne Milch!), einem Hauch Humus und bbq-Noten. Einfach riechen, diese Kraft und diese Komplexität findet man in dieser Verkostung nur beim Troplong (obwohl der 2011er nicht vorgestellt wurde). Die Kraft setzt sich im Gaumen fort, wo Rasse, Klasse, Komplexität, Schmelz, Frische, Tiefsinn, eine tolle Säure für eine lange Zukunft, sehr viel Geschmack und Reintönigkeit vereint sind. Wir schliessen nicht aus, dass sich der Pavie Macquin zu einem der drei besten St-Emilion 2011 entwickelt. 18.5/20. Der **Pavie-Macquin 2007**, so unglaublich es vorkommen mag, steht ihm in nicht viel nach. 18/20.

Château Troplong-Mondot

Leider wurde der neueste Jahrgang dieses grandiosen Weins nicht vorgestellt. Stattdessen (und niemand wird sich beklagen) konnten der 2009er und der 2006er verkostet werden. In den letzten drei Wochen wurde der **Troplong-Mondot 2009** zwei Mal verkostet. Ein monumentaler, gnadenloser Wein, welcher den amerikanischen Top-Shots das Fürchten lehren wird. Es braucht nicht ein super teurer kalifornischer Cabernet zu sein, um so eine demonstrative Üppigkeit und zugleich so eine beeindruckende Rasse zu besitzen. Ausserdem ist dieser Jahrgang in sein neues Kleid (der neuen Etikette) gehüllt. 86% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon und 4% Cabernet Franc. Völlig explosives, komplexes und ultramodernes Bouquet mit Schokolade (ohne Milch!), superreifen Pflaumen, Johannisbeeren, trockenen Früchten (Pruneaux d'Agen). Der Gaumen ist ungefähr so breit, mächtig und kräftig wie ein Flugzeugträger, nichts beeindruckt ihn. Wenn ein Konsument Mühe mit so einem expansiven, überschwänglichen Gaumen hat, ist es sein eigenes Problem und nicht dasjenige dieses gigantischen Weins. Enormer Schmelz, nicht weniger Fett (nicht nur Babyfett), eine Säure, welche das Gerüst bildet, das dicht und ultrakonzentriert, süss und Likörhaltig ist. Nicht zuletzt dauert der Abgang eine Ewigkeit. 19.5/20. Der **Troplong-Mondot 2006** erweist sich als stolzer, grosser Bruder des 2009er. Reintönig, sehr reif, klassisch und mit einem unendlichen Abgang. 18.5/20.

©Chateau Troplong-Mondot

St-Estèphe

Château Le Crock 2011

Der sympathische Didier Cuvelier freute sich darüber, mir seinen **Le Crock 2011** vorzustellen, und sagte mir, es sei sein Margaux... Die Assemblage aus 37% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot und 17% Petit Verdot ist ein knackiger, entfesselter Wein. Wenn sich gewisse daran stören lassen, dass der Körper vielleicht nicht ganz derjenige eines klassischen St-Estèphe ist, sind wohl eher andere Argumente zu berücksichtigen. Ein Spaziergang im Wald, oder besser in einer Kaffeeplantage, an einem Frühlingssonntag. Schmelz und Geschmack, Geschmeidigkeit und Frucht. Eine sehr schöne Leistung, welches es verdient, eingelagert zu werden. 17/20. 37% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot und 17% Petit Verdot. Der **Le Crock 2009** (57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc und 14% endlich perfekt eingebundenen Alkohol) profitiert vor allem von den Eigenschaften des Jahrgangs, dürfte also ein breites Publikum begeistern, welches sich für gute und erschwingliche Weine interessiert. 17/20.

Philippe Blanc (Chateau Beychevelle) und Didier Cuvelier (Chateau Le Crock & Château Léoville-Poyferré)

Château Meyney 2011

Zusammen mit Hr. Alain Crohem, Entwicklungsdirektor bei CA Grands Crus, haben wir uns über diese grossartige Vertikalverkostung unterhalten, an welcher Michel Bettane Oktober 2008 teilgenommen hat. Der französische Experte und der Weinliebhaber mit einem enzyklopädischen Gedächtnis reiht Meyney in den grandes réussistes der Appellation, ja sogar von Bordeaux ein. Die Jahrgänge 2007 bis 1924 wurden rückwärts verkostet. M. Bettane erteilt folgenden Jahrgängen mindestens 18/20: 2005 (18/20), 2003 (18.5/20), 1995 und 1986 (beide 18/20, trotz einer defekten Flasche 1986), 1961 (18/20), 1952 (19/20), 1947 (18/20) und 1929 (19.5/20). Als ich vor 16 Jahren begann, mich ernsthaft für Wein zu interessieren, lobte René Gabriel die feinen Weine des Chateaus Meyney. Was auch dazu geführt hatte, dass ich einige Jahrgänge (insb. 1995 und 1996) erwarb und dies nie bedauerte. Daran werde ich mich stets erinnern. Darum war es eine ehrliche Freude, diesen Wein in diesem kontroversen Jahrgang 2011 da zu finden, wo er sich eigentlich befindet, in den Erfolgen des Jahrgangs. Der 2011er stellt sich unbestritten in die Reihenfolge der Erfolge des Weinguts seit 2003. Wir überlassen Parker gerne seine Verantwortung, mit diesem Wein nichts anfangen zu können. Bordeaux steht zum Glück noch nicht in Australien. Der **Meyney 2011**, welcher aus 47% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon und 10% Petit Verdot (für die Kraft sagte mir A. Crohem) besteht, bietet eine extrem subtile und verführerische Nase mit Zedernholz, frischem Leder, roten Beeren und Johannisbeeren, nicht zuletzt einem Hauch Humus. Was für ein köstlicher, geschmeidiger, kultivierter Gaumen ist das! Der lange Meyney 2011 ist einer der ersten Weine der Veranstaltung, welche ich verkostet habe und von Anfang an war ich begeistert, dass wir in der Schweiz ein paar Händler kennen, welche die Qualität der Weine erkennen. Ein sicherer Wert für jede Gelegenheit. 18+/20. Der **Meyney 2004** (84/100 Parker) bietet eine breite, tiefsinnige und samtige Nase mit vielen, reifen Schwarzbeeren und feinen Gewürzen. Die Säure ist vorhanden und verbindet sich sehr gut mit den prägnanten, dennoch runden Tanninen in einem klassischen Stil für die Appellation. Nicht unterschätzen, 17/20.

Château Montrose 2011

Vorweg: Auf der Flasche des Jahrgangs 2011 steht „les vins du millésime 2011 sont définitivement assemblés et en barrique“ (die Weine des Jahrgangs 2011 sind definitiv verschitten und werden aktuell im Barrique ausgebaut). Gemäss Jean-Marc Quarin haben leider viele Besucher der Primeurs-Verkostung, welche anfangs April in Bordeaux stattfand, diesen Satz nicht verstanden. Eine elegante Art darauf aufmerksam zu machen, dass gewisse Chateaus systematisch Musterflaschen abfüllen, welche keinen Zusammenhang mit dem fertigen Wein haben. Wir haben uns am 24. März 2012 mit Hr. Laurent Savovitch-Vuk, dem Kellermeister, darüber unterhalten. Eine erfreuliche, ja sogar lobenswerte Initiative, welche immer mehr Chateaus übernehmen sollten. Montrose hätte unter dem Hagelsturm vom 1. September 2011 leiden können. Mit einem hervorragend gepflegten Weinberg, einer gnadenlosen Selektion und schliesslich bloss 2% beschädigte Trauben kann allerdings sehr viel erreicht werden. Die Assemblage besteht aus 63% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 22% Merlot und 3% Petit Verdot. Während St-Emilion alle zehn Jahre sein Klassement überprüft, was die junge Ernennung zum 1er Grand Cru Classé der Chateaus Troplong-Mondot und Pavie Macquin ermöglichte, bleibt die Rive Gauche im Schlamm von 1855 unlösbar stecken. Montrose wäre ansonsten bestimmt ein Premier Cru Classé. Wieder eine dieser beeindruckenden Farben. Komplexe und reintönige Nase mit Johannisbeerenlikör, Edelholz, mineralischen Noten, reifen Erdbeeren, Waldbeeren, etwas Kakao, Bitterschokolade. Das Fasstoasting kommt ebenfalls ganz delikat zum Vorschein. Bereits im Antrunk beeindruckt der Wein. Breiter, tiefer, frischer Gaumen mit Klasse, Kraft, Eleganz, Schmelz, finessenreichen Tanninen, stützender Säure, es herrscht eine Harmonie und das Gefühl der Vollkommenheit. Einfach grossartig, wobei die Tannine aktuell etwas streng wirken. 18.5/20. Im Vergleich zu den grossen Weinexperten mögen wir optimistisch sein, was die Bewertung des Jahrgangs 2011 anbelangt. Wir sind aber davon überzeugt, dass einige von ihnen in den nächsten zehn Jahren ihre Bewertungen überprüfen werden. Dieses Mal ist Parker mit 91-93/100 zuverlässig. Sein Mitarbeiter Martin Neal dafür weniger, da er den **Montrose 2011** mit 89-91/100 bewertet („I find this Montrose to be well crafted and yet somehow, difficult to love „). Insbesondere der Vergleich mit dem **Montrose 2009**, welchen wir in den letzten drei Wochen bereits verkosten durften, war unvorteilhaft. Im Rahmen der Primeurs-Veranstaltung, welche das Handelshaus Gazzar, des vins d'origine, am 22. April 2011 im Hotel Dolder Grand, Zürich, durchführte, bewerteten wir ihn mit 19.5/20. Dies aufgrund davon, dass wir eine Regel einhalten möchten: Nie in den Primeurs die unwiderrufliche Note von 20/20 erteilen. Ein Jahr später in Lausanne erteilen wir dem **Montrose 2010** aus genau dem gleichen Grund 19.5/20. Was da auf dem Weingut zwei Mal geschafft wurde, ist pure Magie. Laurent Savovitch-Vuk machte mich darauf aufmerksam, dass kein Vin de Presse eingesetzt worden sei. Eine unwahrscheinliche Struktur und eine phänomenale Aromatik, man sucht nicht einmal mehr, was in solchen Weinen fehlen könnte. Es vibriert wie das Ave Maria von Schubert, man bleibt einfach nicht gleichgültig, man nimmt jede einzelne Note dieser rührenden Melodie auf und empfindet sie ganz tief. 20/20. Unter CHF 400.- bleibt der Montrose 2009 einen Kauf wert. Aktuell kostet er aktuell sogar weniger als CHF 350.-

Château Phélan-Ségur 2011

Begegnen wir hier dem Ergebnis davon, dass die besten Parzellen des Chateaus an Montrose verkauft wurden? Allerdings stimmt etwas nicht mit diesem **Phélan-Ségur 2011**. Dieses Jahr bereits an zwei unterschiedlichen Anlässen verkostet, stets mit der gleichen Enttäuschung. Man wartet auf Körper, man wartet auf Samtigkeit, man wartet auf… Irgendwann wartet man nicht mehr und wird vernünftig. Ein schöner Beerenkorb mit einer unleugbaren Ausgewogenheit. Dennoch fand ich in der Verkostung von Gerstel Ende April 2012 grüne Noten. Im Gaumen ein Leichtgewicht. Nichts für Rugby- oder für Eishockeyliebhaber… Dafür eine gesunde und angenehme Frische sowie ein toller Abgang. Unbedingt wieder verkosten. Aktuell 17/20. Den **Phélan-Ségur 2006**, welchen wir ebenfalls mit 17/20 bewerten, hat sich seit der Primeurs-Verkostung deutlich verbessert. Der Phélan-Ségur (siehe Foto) wurde im Rahmen der Bordeaux 2009 Arrivage von Gerstl Weinselektionen bewertet.

Saint-Julien

Château Beychevelle 2011

47% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 4% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. Ein süffiger Wein ist der **Beychevelle 2011**. Nach einer langen Durststrecke, welche erst 2003 abgeschlossen werden konnte, war es zu befürchten, dass das Chateau in einem anspruchsvollen Jahrgang wie 2011 zu den früheren schlimmen Neigungen der Vergangenheit zurückkehrt: Das Fundament des guten Terroirs wurde schlechthin vernachlässigt, Weine wurden bloss in der Hoffnung vermarktet, dass Beychevelle vom beneidenswerten Ruf der Appellation profitieren könnte. Eigentlich kein ungewöhnlicher Fall in Bordeaux. Es gäbe andere Fälle, welche genannt werden könnten (Croizet-Bages, Rauzan-Gassies, Lynch-Moussas, usw.). Das Team vom Chateau Beychevelle hat mit dem Jahrgang 2011 einen Wein produziert, welcher feine fruchtige Noten (Johannisbeeren, Blaubeeren) und Leder bietet, während sich der Gaumen sehr straff, harmonisch und konsequent zeigt. Tolle Frische und ein Abgang à la Requiem von Verdi. Mit dem Unterschied, dass man nicht ganz versteht, warum dieser ansonsten gelungene Wein ein Spätzünder ist. 17+/20. Der **Beychevelle 2008** wirkt sehr elegant, delikat, subtil, frisch, ausgewogen, doch konzentriert und mit der rictigen Säure ausgestattet. Etwas Schmelz, viel Geschmack und etwas Würze in der Mitte. 17.5/20.

Château Branaire-Ducru 2011

So eine Leistung wie mit dem Jahrgang 2010 war 2011 nicht einfach… Doch erweist sich der **Branaire-Ducru 2011** als kleine Sensation. Was für ein Bouquet! Beeindruckende weisse Schokolade, Holzvanille, weissem Pfeffer, Beerenmarmelade mit Johannisbeeren, Himbeeren und ich weiss nicht was noch, was diese Nase einfach umwerfend macht. Die fette Frucht setzt sich im Gaumen fort, dieser zeigt sich vollmundig, biete einen köstlichen Schmelz sowie äusserst finessenreiche und feingliedrige Tannine. Langer Abgang, wie man es auch erwartet. 18.5/20. Der **Branaire-Ducru 2004** bleibt diesseits des 2011er, obwohl die Nase genau gleich hervorragend riecht (17/20). Zwei klare Einkaufsempfehlungen.

Château Lagrange 2011

Ich bin sehr glücklich darüber, dass ich am 24. April 2012 eine Flasche nach Hause mitnehmen durfte, welche gestern ausgetrunken wurde. Also wieder ein Behandlung à la Vinifera-Mundi. Vincent Priou (Chateau Beauregard) hatte mich zwar informiert, dass so etwas nicht gemacht werden dürfte, da sich die Weine gerade im Ausbau befinden. Wir predigen aber die Selbstdisziplin… Der **Lagrange 2011** bietet eine reintönige Nase mit vielen floralen und fruchtigen Noten. Das tiefe und kompakte Bouquet hat sich innerhalb von drei Wochen nie massgebend abgeschwächt. Auf die Dauer sind höchstens schwarze Noten entstanden, welche eher mit Pneugeruch auf nassem Asphalt zu tun hatten. Leider hat aber Robert Parker Recht, wenn er den kompakten Gaumen als noch nicht harmonisch beurteilt. Es geht ein wenig in alle Richtungen, es ist, als ob deutlich mehr Wein in der Flasche Platz hätte finden sollen, als es möglich war. Doch nichts Beunruhigendes in diesem Stadium. Ich erinnerte Matthieu Bordes, Vize-Direktor vom Chateau Lagrange, daran, dass der Lagrange in meinen Augen lange wohl eher ein St-Estèphe als ein St-Julien gewesen sei. Eine Meinung, welcher er teilte. Langer Abgang mit Fett und kräftigen Tanninen. 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot und 6% Petit Verdot. 13.1% gut eingebundenem, dennoch spürbarem Alkohol. Ein grossartiges Versprechen für in 10 Jahren. 17/20. Der Lagrange 2006 ist

ein klassischer Bordeaux mit allem, was die Bordeaux-Liebhaber besonders schätzen. Dicht, vollmundig, komplex, etwas streng, aber auch sehr aromatisch. Kaufen! 18/20.

Château Langoa-Barton 2011

Die unverkennbare Handschrift von Anthony Barton. Ganz grosses Kino! Der **Langoa-Barton 2011** ist aktuell ein brachiales Muskelpaket, welches den Eindruck übermittelt, genauso straff wie unerbittlich, gnadenlos wie kompakt, lang wie dicht, so teergeladen wie fruchtlos,… zu sein. So etwas in so einem Jahrgang! Das Chateau beweist einmal mehr (brauchte man wieder einen Beweis?), dass eine tadellose und äusserst fleissige Arbeit im Weinberg auch solche Ergebnisse ermöglicht. Eine harmonische Bühne für schweren Rock wird da geboten. Ich verweise nicht auf lokale folkloristiche Bands, seien sie geistig im Westen von Zürich angesiedelt oder neben einem Grab liegend. Höchstens stimmt die Atmosphäre, wobei, wie andere es singen „No more heroes"… Unbedingt kaufen. 18.5/20. Der erneut unabwendbare Beweis, dass Langoa-Barton und Léoville-Barton zwar dem gleichen genialen Besitzer gehören, mehr jedoch nicht an Gemeinsamkeiten aufweisen. So skurril es tönen mag, gibt es bei jeder Verkostung Besucher, welche den „echten" Barton verkosten möchten… Der Langoa ist definitiv kein Zweitwein. Der **Langoa-Barton 2006** ist eine authentische Köstlichkeit mit mit enorm viel frischen Früchte, Schokolade und Holzvanille. Der Gaumen lässt in nichts nach. Wir bestätigen unsere Bewertung der Primeurs-Verkostung vom 7. Oktober 2008. 18/20.

Château Léoville-Barton 2011

Wieder ein Muss für alle Weinliebhaber, welche den Léoville-Barton verstehen. Die anderen sollten ihn besser weglassen und stattdessen den ebenfalls genialen Poyferré kaufen. Wieder diese klassischen Düfte nach Zedernholz, Trüffeln und Johannisbeeen, welche den Cru auszeichnen. Breiter, vollmundiger, üppiger Gaumen mit einer kräftigen, fetten und frischen Struktur sowie viel Schmelz. Überraschend runde und delikate Tannine (dennoch in Fülle und Menge) sowie umhüllende Säure. Ein Klassiker in meinem Keller. Kaufen. 19/20. Der Léoville-Barton 2006 ist körperreich, strukturiert, komplex und dürfte in keinem Keller fehlen. 18/20.

Château Léoville-Poyferré 2011

Nicht nur das freundliche Gespräch mit Didier Cuvelier, sondern auch der **Léoville-Poyferré 2011** haben enorm viel Spass bereitet. Der Wein bietet eine dichte und dunkle Farbe. Sein Bouquet zeigt sich tiefsinnig, finessenreich und harmonisch. Es verströmen Aromen von frischen Johannisbeeren, Lakritze und Pfeffer, wobei eine Vielfalt weiterer Düfte das Gesamtbild komplex und irgendwie faszinierend macht. Es gibt eine Kultur und eine Rasse in diesem Bouquet, wie es üblicherweise ausschliesslich in grossen Jahrgängen vorkommt. Vielschichtiger Gaumen mit sehr reifen Früchten, die Tannine sind präsent, dennoch zivilisiert, die Struktur ist breit und reintönig, Schmelz und Fett fehlen selbstverständlich nicht. Der Abgang ist besonders lang. Ein ganz grosser Poyferré, der seinen Platz in jedem Keller verdient. 18.5/20. Der Jahrgang **2004** wurde verkostet, dennoch nicht beschrieben. 18/20.

Haut-Médoc, Médoc, Moulis

Wir haben es in der Einleitung geschrieben: Im Rahmen der Veranstaltung von Gazzar, des vins d'origine, war es möglich 157 Weine zu verkosten. Ausschliesslich acht Weingüter haben es vermieden, den Jahrgang 2011 vorzustellen. Die einen, wie Troplong-Mondot, hatten angemesse Ausreden. Andere, sei es die Familie Cazes (Lynch-Bages, Les Ormes de Pez) oder die Gruppe AXA Millésimes (Petit Village, Pichon Longueville Baron, Suduiraut) scheinen, ihre Kundschaft nach geographischer Wichtigkeit einzuordnen. In der Schweiz wurden entweder nebensächliche oder schmeichelhafte Jahrgänge ausgeschenkt. Was macht es für einen Sinn, den Ormes de Pez 2009, den Pichon Longueville Baron 2005 oder den Suduiraut 2007 im Rahmen einer Primeurverkostung ohne den aktuellen Jahrgang als Vergleich auszuschenken? Jeder Weinliebhaber weiss, wie genial diese Jahrgänge sind. Werden auch diese Jahrgänge in Seoul, in Hong-Kong oder in London im Rahmen der Primeurs-Verkostungen vorgestellt? Es gibt aber auch eine letzte Weingutskategorie, bei welcher die Strategie völlig unklar ist. Am 10. Mai 2012 war es für das Palmer-Team anscheinend wichtiger, das (ansonsten sehr gelungene) Buch mit dem falschen Foto (Jahrgang 1997) auf dem Deckel zu verteilen, als die Weine auszuschenken. Es bleibt noch Gruaud-Larose… Wir werden uns gerne am Jahresende im Rahmen der Veranstaltung der Union des Grands Crus mit dem Vertreter des Weinguts über dieses Thema unterhalten.

Innerhalb von drei Stunden war es schwierig, zugleich die üblichen Public Relations zu den einzelnen Winzern zu pflegen und alle Weine zu verkosten. Unter gewissen Umständen bedauern wir, die Weine nicht verkostet und dokumentiert zu haben. La Confession und Le Conseiller, (die zwei tollen Weine vom sehr sympathischen Jean-Philippe Janouiex), Fieuzal rot und weiss, Kirwan, Rayne-Vigneau, Rollan de By.

Es gibt aber auch Weine, welche wir irrtümlicherweise verpasst haben. Grand Corbin-Despagne, Petit Bocq.

Nicht zuletzt gibt es auch die Weine, welche wir hätten verkosten können, wenn die Zeit ausgereicht hätte, wobei wir irgendwie (aufgrund unserer letzten Degustationen) den Eindruck haben, nicht viel verpasst zu haben. Carbonnieux rot und weiss, Haut-Bages Libéral, Haut-Gravet, Mazeyres, Respide-Médeville rot und weiss. Was wiederum keine Beurteilung über diese in der Regel sehr anständigen Weine liefert. Gerade in dieser letzten Kategorie befinden sich die Erzeugnisse, auf deren Kosten wir die sechs folgenden Weine verkostet haben.

Château Cantemerle 2011, Haut-Médoc

Abgesehen von einzelnen Gedächtnislücken liefert uns das Chateau Cantemerle eine der schönen Seiten der Weingeschichte der Rive Gauche. Mürrische Charaktere und Punktesammler werden behaupten, dass Bordeaux nie Cantemerle gebraucht hat, um seinen Ruf zu verstärken. Jein! Ein Anbaugebiet wird nie durch seine grandiosen, sondern dank den zweitklassigen Weingütern berühmt. Den Beweis dafür liefert genau der Jahrgang 2011: Dieser wird nicht in die Annalen eingehen, weil das Niveau der Weine zu heterogen ist. Anders gesagt, schaut niemand ausschliesslich die Bewertungen der Chateaus an, welche so oder so stets eine grossartige Qualität leisten. Und doch gibt es auch durchaus gelungene Crus Bourgeois. Der **Cantemerle 2011** bietet eine verführerische, reife Nase, in welcher die Aromen aktuell keine entscheidende Rolle spielen (Jean-Marc Quarin behauptet sogar, dass ein junger Wein durch seine Komplexität und seinen geometrischen Ausdruck vom Bouquet bis zum Abgang, statt durch sinnlose Düfte bewertet werden soll). Man spielt hier eine Partitur im Register der Eleganz und der guten Manieren. Wenn eine Parallele mit einer musikalischen Komposition gezogen werden müsste, würe es sich bestimmt um Les Indes Galantes von Rameau handeln. Da merkt man, dass das Team, welches den Wein vinifiziert, sehr sorgfältig gearbeitet hat. 18/20. Den **Cantemerle 2009** bewerten wir ebenfalls mit 18/20. Ein grosses Volumen und ein ziemlich intellektueller Wein, wie ich sie so oft liebe.

Château de Camensac 2011, Haut-Médoc

Sagen wir es so: Das Team, welches für die Erzeugung vom Camensac haftet, schwankt zwischen Einfallslosigkeit und Geniestreich. Völlig unabhängig davon, was das jeweilige Jahr wettermässig ermöglicht oder verhindert, schwankt dieser Wein zwischen Erfolg und Schande. Der 1996er war besser als der 1995er, der 2004er war deutlich besser als der 2003er, der 2009er (16.5/20) und der 2010er (16.5/20) waren endlich relativ gelungen (wobei es behauptet werden dürfte, dass nur die unfähigen Winzer keinen guten Wein in beiden Jahrgängen erzeugt haben). Der **Camensac 2011** riecht nach Milchschokolade und bietet eine anständige Frucht. Der Gaumen wirkt zart, rund, ausgewogen, unkompliziert, wobei die Tannine ziemlich prägnant sind. 16/20. Das Potential für eine bessere Bewertung bleibt intakt.

Château Charmail 2011, Haut-Médoc

Ein sicherer Wert zu einem idealistischen Preis. Und gerade die Art von Wein, bei welcher die Punkte absolut nichts bedeuten. Tolle Frucht in der Nase, aber auch etwas sehr Schwarzes. Ob Teer oder sehr reife Johannisbeeren ist nebensächlich. Die Frucht setzt sich im Gaumen des **Charmail 2011** genauso wie in derjenigen des **2007**er fort und bietet sehr viel Geschmack. Kräftiger und dichter Gaumen für den 2007er, welcher deutlich weicher als der 2011er ist. Beide Jahrgänge leben aktuell durch ihre Tannine und eine gewisse Adstringenz. Sich nicht beunruhigen lassen, dies ist ja ein Kennzeichen des Charmail. Appetitlicher Abgang ohne Ecken und Kanten. Es würde mich nicht erstaunen, wenn der 2011er relativ schnell ausverkauft wird. 17/20.

Château Chasse-Spleen 2011, Moulis

Ob Baudelaire oder Lord Byron, spielt beim **Chasse Spleen 2011** keine Rolle. Denn dieser Wein wird nichts gegen Schwermut ausrichten können. Schwermut von anderen Jahrgängen, welche nicht bis an die Grenze des Traubenpotentials getrieben werden mussten, um einfach Spass zu bereiten. Überextrahiert ist er nicht. Dafür aber besitzt er eine Säure, welche eher stört als eine lange Zukunft verspricht. Insbesondere, weil die Zusammensetzung nicht überzeugt. Keine Bewertung im aktuellen Stadium. Über den 2006er wurden keine Notizen aufgeschrieben.

Château Poujeaux 2011, Moulis

Wieder ein unverzichtbarer Wert für jeden Keller und jeden Moment, in welchem man seine Gäste respektiert. Einmal mehr liefert uns das Team vom Château Poujeaux einen genialen Wein. Verführerische, komplexe und ausgewogene Nase mit Waldbeeren in Fülle und Hülle. Blind würde man nicht unbedingt an den **Poujeaux 2011** denken. Denn die Arbeit, welche da geleistet wurde, beeindruckt buchstäblich. Kräftige, doch sehr elegante Tannine, tadellose Struktur mit einer grossartigen Balance zwischen allen Zutaten, nichts fehlt und nichts ist zu viel. Schwarz, schwarz und wieder schwarz. Beeren allerlei, vorausgesetzt sie sind schwarz. Perfekt eingebundenes Holz, tolle Säure für eine anständige Lagerfähigkeit. Frischer, vollmundiger und schmackhafter Gaumen. Ein Nachfolger zum grossartigen 1997er? 17.5/20. Der **Poujeaux 2008**, welchen wir im Primeurs-Bericht mit 17.5/20 bewertet hatten, bestätigt seine Qualität. Sehr viel Know-how vom Team rund um Mathieu Cuvelier. Die Liebhaber und die preisbewussten Konsumenten können beide Jahrgänge ohne Sorge kaufen.

Château Sociando-Mallet 2011, Haut-Médoc

Bestimmt nicht auf dem Niveau des beeindruckenden 2010er. Dennoch erneut eine grossartige Leistung. Der **Sociando-Mallet 2011** bietet eine sofort erkennbare Nase mit enorm viel Johannisbeerenlikör (Crème de Cassis, wie von Védrenne oder Miclo – auch, wenn beide Produzenten nicht in der gleichen Region angesiedelt sind), floralen Noten, Tabak, Edelholz, Schwarz- und Rotbeeren. Eine ganz schöne Zusammensetzung im Gaumen mit einer gelungenen Balance zwischen den rassigen Tanninen und der diskreten Säure. Lebhaft, saftig, schmackhaft, eine tolle Leistung. 17.5/20. Den **2004**er bewerten wir ebenfalls mit 17.5/20.

Rive Droite

Château d'Aiguilhe 2011, Côtes de Castillon

80% Merlot, 20% Cabernet Franc und 14% Alkohol. Zugleich eine Fruchtbombe und ein Spagat. Das Bouquet vom **d'Aiguilhe 2011** bietet eine beeindruckende Frucht, dennoch hält der Gaumen, welcher zwar viel Geschmack liefert, aktuell den Vergleich nicht. Trotzdem ein toller Wein für jeden Tag und ein sicherer Wert. Wir machen uns keine Sorgen, dass sich das Bouquet und der Gaumen auswiegen werden. 17/20. Der **2007**er ist auf einem vergleichbaren Niveau. Es obliegt also den Hedonisten, welcher Jahrgang eingelagert werden soll, um in den nächsten 10 Jahren genossen zu werden.

La Fleur-de-Boüard 2011, Lalande-de-Pomerol

Eigentlich haben wir uns mit Matthieu de Boüard de Laforest (dem Sohn von Hubert und Corinne) deutlich mehr über den monumentalen Le Plus de la Fleur de Bouard 2001 (welchen wir am 6. August und am 12. September 2010 mit 19/20 bewertet haben) als über den Jahrgang 2011 unterhalten. So eine verführerische Nase hat doch der **Fleur de Bouard 2011**! Trüffel, Frucht und umgekehrt. Spielerisch und noch relativ introvertiert (dies wird sich noch mit dem weiteren Ausbau bis zur Flaschenabfüllung verändern). Im Gaumen erkennt man den Cru unmittelbar. So einen fabelhaften Schmelz und ein samtiges Gerüst hat nur der La Fleur-de-Boüard. Man möchte am liebsten mit der vollen Flasche fliehen und sie allein geniessen. Prägnante Tannine mit einer leichten Würze. Bereitet enorm viel Spass. 18/20. Schauen Sie den Preis an, wir sind davon überzeugt, dass eine Kiste ihren Platz im Keller verdient… Der Jahrgang **2006** spielt mit den Muskeln. Glücklicherweise sind sie aber finessenreich. Die Frucht wirkt wie von der Säure des Weins umhüllt. Kräftiger Abgang. 18/20.

Sauternes

Château Gilette « Crème de Tête » 1988

Dieser Wein hat grundsätzlich nichts im vorliegenden (Primeur) Bericht verloren. Dennoch stellt das Weingut seine Erzeugnisse erst dann vor, wenn sie ihre erste Trinkreife erreicht haben. Der Gillette 1988 beeindruckt durch seine aromatische Komplexität mit Noten kandierter Früchte, Minze und weiterer frischer Kräuter sowie Wachs (wie in den besten ausgereiften Süssweinen der Loire). Der Gaumen, welcher nie klebrig wirkt, steht dem in Nichts nach. Der zeigt sich äusserst ausgewogen, bietet ein wunderschönes Zusammenspiel zwischen dem Restzucker und der Säure, das Ganze schmeckt nach Honig und ist vollmundig, üppig, aber nie dekadent und dürfte nicht nur die Afizionados verführen. Auch aufgrund des langen Abgangs. 18.5/20.

Château Guiraud 2011

Ein wunderschönes Bouquet von Botrytis mit feinen Noten von Minze, Würze und kandierten Früchten. Der **Guiraud 2011** bietet einen dichten, aromatischen, fast floralen Gaumen, die Säure verführt, der Körper ist elegant, ausgewogen und vollmundig. Langer Abgang. 18/20. Der 2008er wurde wegen fehlender Zeit nicht verkostet.

Château les Justices 2011

Les Justices 2011 sowie 2005 wurden verkostet, dennoch aufgrund fehlender Zeit nicht dokumentiert. Der 2011er wurde mit 17/20 und der 2005er mit 17.5/20 bewertet.

Der zweite Teil des Berichtes, welcher den Appellationen Margaux und Pauillac gewidmet ist, erscheint separat.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn

27. Mai 2012

Der vorliegende 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 senden.