Bordeaux 2009 Arrivage

Eine Veranstaltung vom Gerstl Weinselektionen

Zürich, 24. April 2012

In der Landschaft des Schweizer Weinhandels besetzt die Firma Gerstl Weinselektionen einen privilegierten Platz. Neben der hervorragenden Auswahl burgundischer Weine sowie grossartiger und vielseitiger Erzeugnisse aus Deutschland und Österreich, und nicht zuletzt auch aus der Schweiz bietet Gerstl Jahr für Jahr die Möglichkeit, Bordeaux-Weine zu verkosten, welche erst ca. zwei Jahre später (Primeurs) oder, wie im Rahmen dieser Arrivage Präsentation, vor einigen Wochen bis wenigen Monaten auf den Markt kamen oder noch kommen werden. Gerstl war der erste Weinhändler, welche diesen unverzichtbaren Service in der Schweiz angeboten hat. Am 24. April 2012 stellte Gerstl Bordeaux Weine des Jahrgangs 2009 vor, welche in seinem umfangreichen Angebot (noch) verfügbar waren. Ausserdem schenkten die meisten Weingüter einen zweiten Wein, nicht selten ein Fassmuster des Jahrgangs 2011, zusätzlich aus.

Im vorliegenden Bericht möchten wir uns auf die Weine fokussieren, welche wir (J.F. Guyard und Hanspeter Saner) verkostet haben. Wir verzichten dementsprechend auf den Wetterbericht des Jahrgangs und auf extensive Weinbewertungen mit zusätzlichen Hintergrundinformationen zu den einzelnen Weingütern sowie weitere Details. Wenn, sich zwei Jahre nach der Primeur-Verkostung das Interesse für solche Informationen als nach wie vor entscheidend erweist, empfehlen wir, unsere entsprechenden Berichte zu lesen.
2009 ist ein genialer Jahrgang und die Preise haben mühelos stratosphärische Höhen erreicht. Jeder von uns hat dies bestimmt als Unverschämtheit bezeichnet. Welches andere Anbaugebiet als Bordeaux erweist sich aber als so massgebend für die Weinbaugeschichte der ganzen Welt? Dabei ist die Frage nicht, ob der Weinliebhaber etwas mit den Erzeugnissen des grössten Anbaugebiets der Welt anfangen kann, sondern ob ein anderes Gebiet (Rioja, Piemont, Kalifornien,…) in der Lage ist, die Rolle der Marktlokomotive zu übernehmen. Wer, abgesehen von Bordeaux, komponiert und regiert die Musik der Weinindustrie auf der Weltbühne? Mit etwas Mut dürfte eine Parallele zwischen den Bordeaux des Jahrgangs 2011 und den Supertoskanern 2008 gezogen werden. Beide Jahrgänge werden kontrovers bewertet, Parker sagte einst, dass 2011 in Bordeaux unwahrscheinlich langweilig und 2008 in der Toskana inkonsistent seien. Die ganze Welt spricht aber über Bordeaux, lässt sich durch Bordeaux berühren und zum Teil inspirieren oder regt sich über Bordeaux auf, stellt sich die Fragen der Erwirtschaftungsfähigkeit von Bordeaux. Auch in einem (für viele Leute exzessiv) klassischen Jahrgang wie 2011. Wir sind nicht davon überzeugt, dass die Vox Populi, ja sogar die Fachleute den Supertoskanern eine Rolle verleihen wollen, welche vergleichbar mit derjenigen ist, welche Bordeaux in der Weinwelt spielt.

Max Gerstl stellte sich Juni 2012 auf seiner Website die Frage, ob es sich heute immer noch lohnt, Bordeaux Weine „en Primeur“ (d.h. in der Regel 2 Jahre bevor der Wein ausgeliefert wird, die Bestellung zu tätigen und die Rechnung dann in der Regel innert 30 Tagen nach der Bestellung zu begleichen, annm. D. Red) zu kaufen. Max Gerstl verkostet die Weine mit einem hervorragenden Können und Fachwissen und kommt, wie auch wir, zum Schluss dass ein

richtiger Liebhaber sich die Frage nicht stellen wird, ob er Jahre später Profit mit den Jahre zuvor eingelagerten Weinen erreichen kann. In diesem Punkt sind wir mit Max Gerstl völlig einig.

Die Frage stellt sich beim Jahrgang 2009 nicht, ob z.B. CHF 1200.- für eine Flasche Lafitte Rothschild übertrieben sind. Denn so ein Wein interessiert, wie es die letzten Auktionen beweisen, nur die Spekulanten. Was wiederum nicht bedeutet, dass wir empfehlen, 2009er Bordeaux Weine einzulagern, welche heute günstig erhältlich sind, welche aber in einigen Jahren die Gäste des Sonntagabend-Dinners nicht beeindrucken werden. Denn es gehört auch zum Bordeaux Mythos: Ein Bordeaux ist und bleibt ein Prestigewein. 2009 sind in der Preiskategorie zwischen 40.- und 80.- sind einige ganz geniale Weine zu finden, deren Kaufpreis gemessen in Relation zur gebotenen Qualität im Jahrgang 2009 extrem bescheiden bleibt.

Fachleute und „early birds“ treffen sich

Die Weine

Chateau Angélus 2009, Saint-Emilion

(jfg) Wow, diese Eleganz, welche das Gerüst vom Angélus 2009 bildet! Absolut beeindruckend. Fett, Schmelz, überschwängliche Frucht, florale, aber auch mineralische Noten, dichter und konzentrierter, reintöniger Gaumen. Ein fantastischer Wein mit einem vielversprechenden Alterungspotential. 19/20. Nach wie vor ein Muss für jeden Bordeaux-Liebhaber.

Chateau Batailley 2009, Pauillac

(hps) Voller Frucht-Süsse, ausgesprochen kräftig, eine Frucht-Bombe, jetzt schon begehrenswert, sensationell und kaufenswert. Es stimmt alles. 18.5-19/20

Chateau Beauregard 2009, Pomerol

(jfg) Ich bin mir sicher, dass dieser Wein seinen Platz in jedem Keller verdient. Und zwar nicht aufgrund einer vermeintlichen Komplexität, sondern aufgrund seiner erfreulichen Samtigkeit und Bekömmlichkeit. Gerade ein Wein, welchen das Tor der grossen Pomerol Weine öffnet und dabei zeigt, wie köstlich, ausgewogen und verführerisch diese sein können. Im Jahrgang 2009 (18/20) gefällt zudem diese faszinierende Würze, welche im ebenfalls verkosteten 2011er fehlt. Parker bewertet den jüngsten Jahr-

gang mit 84-84/100. Wohl das erste Mal, dass der Amerikaner Tanninbomben nicht gern hat! Denn abgesehen davon, kann Mann/Frau dem Beauregard 2011 nicht viel vorwerfen. 17.5/20.

Chateau Beau-Séjour Bécot 2009, Saint-Emilion

(hps + jfg) Eine ausserordentliche Rasse, ein hoch aufgeschossener Wein für die schönsten Momente des Lebens. Kaffee, schwarze Beeren in Hülle und Fülle, verführerische florale Noten… Breite, kräftige Struktur mit wachsenden Tanninen und einem enormen Potential. 18.5/20

Chateau Bellefont-Belcier 2009, Saint-Emilion

(jfg) Ein Wein, welcher durch seine aktuell fehlende Komplexität bedroht wird: Viele Konsumenten könnten ihn unterschätzen. Empyreumatische Noten im aromatischen Bouquet, anspruchsvoller Gaumen mit straffen Tanninen. 17/20

Chateau Bellevue 2009, St-Emilion

(jfg) Im Rahmen der improvisierten After-Party Verkostung bewertet. Ein Bouquet, welches die Handschrift von Hubert de Bouard erkennen lässt. Ein Angélus für die weniger gut betuchten? Allerdings ein Klassewein. 18/20

Chateau La Bessane 2009, Margaux

(hps) Mittelgewichtig, fast etwas leicht vs. die andern, leichte Bitterextrakte. 17/20

Chateau Beychevelle 2009

(jfg) Wie ist es möglich, dass die Weine des Chateaus bis vor 15 Jahren so schlecht waren? Seitdem sind gewisse Jahrgänge nicht besonders hinreissend gewesen, doch andere sind dafür eindeutige Einkaufsempfehlungen wert gewesen. Im Jahrgang 2009 bietet der Beychevelle eine verführerisch florale Nase, in welcher Schwarzbeeren, aber auch Gewürze zu finden sind. Wow, das riecht gut! Der elegante Gaumen ist zwar typisch für den Cru, besitzt allerdings eine seltene Klasse und ein grossartiges Spasspotential in einem klassischen Stil. 18.5/20. Der Beychevelle 2011 konnte ebenfalls verkostet werden. Ich habe diesen leicht besser als im Bericht über die Primeurs 2011 bewertet: 18/20.

Chateau Branaire-Ducru 2006, St-Julien

(jfg) Glücklicherweise konnte ich doch den Jahrgang 2006 verkosten. Denn die Begegnung an diesem Stand ähnelte wohl eher einem Kampfsport-Match als eine Verkostung. Die Flaschen Branaire 2009 auf dem Boden waren nicht für die Besucher der Veranstaltung, sondern für die Teilnehmer des Diners. Nächstes Mal komme ich früher zu diesem Stand! Den sensuellen Branaire 2006 bewerte ich übrigens mit 18/20

Cambon la Pelouse 2009, Haut-Médoc

(hps) Gute Frucht, Kirschen, dicht, noch spürbares, fein-pelziges Tannin, voller Charme, Säure aber ziemlich brav. 17.5/20

Chateau Canon 2009, Saint-Emilion

(jfg) Gegenüber dem Canon 2009, welcher uns im Rahmen der Primeur-Verkostung ausgeschenkt wurde, revidieren wir unsere Bewertung und stufen diesen Wein tiefer ein, 18/20 gegen 19/20. Wir sind aber davon überzeugt, dass es sich bloss um einen belanglosen Zwischenfall handelt. Denn die Arbeit des Teams rund um John Kolossa beeindruckt schlechthin. Grossartiges Bouquet nach Pflaumen, Johannisbeere, Wald- und Wildbeeren, nicht zuletzt mit einem verführerischen Toasting. Bestimmt hätte man mehr Druck und Tiefe erwartet, dieser Wein beginnt aber erst sein bestimmt langes Leben. Im Gaumen verhindert es die phänome-

nale Seidigkeit, auf 2009 hinzuweisen. Grandiose Frische und Delikatesse. Im Abgang fällt der Cabernet Franc aktuell auf. Kaufen! Den Canon 2011 (18/20) haben wir auch leicht tiefer als in unserem Primeur-Bericht, welchen wir im Mai 2012 publiziert haben, mit 18.5/20 bewertet. Der unerbittliche Beweis, dass Canon zu den ganz grossen Bordeaux gehört.

Chateau Cantenac Brown 2009, Margaux

(jfg) Zwischen der Primeur-Verkostung im April 2010 in Bordeaux und Februar 2012 hat Robert Parker diesen Wein mit der gleichen Taktlosigkeit herabgestuft wie es sonst nur die eingebildeten Ratingagenturen im Finanzsektor tun. Dabei vergessen diese ein paar Wirtschaftsrealitäten und neigen rasch dazu, das amerikanische Finanzdebakel zu verschonen resp. schönzureden. Nicht weniger als sechs Punkte sind wie Schnee an der Sonne geschmolzen. Die Weinliebhaber, welche den Cantenac-Brown 2009 gekauft haben, sollen sich dennoch keine Sorgen machen. Extrem fein gezeichnete Nase mit vielen Beeren, aber auch Trüffel und Kaffee. Ernst zu nehmendes Verführungspotential. Tannine in Fülle und Menge im dichten, ausgewogenen Gaumen, der Cantenac-Brown wird sehr viel Zeit brauchen, bevor er sein wahres Gesicht zeigt. 18.5/20. Der 2011er konnte ebenfalls verkostet werden. Rundum eine grossartige Balance und seidige Tannine. Mokka im Abgang. 18/20

Chateau Charmail 2009, Haut-Médoc

(jfg + hps) Aromatisches Bouquet mit viel reifen Früchten. Insbesondere gefällt der saftige, ausgewogene Gaumen welcher Schmelz sowie eine sehr schöne balancierende Säure besitzt. Kaufen, 17.5/20. Zum ersten Mal konnte auch der Charmail 2011 verkostet werden. Ein gelungener, saftiger Wein für die Gastronomie. 17.5/20

Clos Dubreuil, Cuvée Anna 2009, St-Emilion

(jfg) Enorme Aromen im druckvollen Bouquet und ein nicht kleineres Geschmacksbild im kräftigen Gaumen. Frucht, Frucht und wieder Frucht und bei so einer Menge spielt es sowieso keine Rolle mehr, welche das sind. Könnte fast ein Wein von François Mitjaville sein. Extreme, doch samtige Tannine. 18/20

Clos de la Vieille Eglise 2009, Pomerol

(jfg) Sehr schöner Wein mit einem südlichen Touch. Gastro pur. Langer Abgang. 17/20

Chateau Cos d'Estournel 2009, Saint-Estèphe

(hps) 14.55% Alkohol. Schwarz, sensationell dicht und fest, fett, intensive Aromen, Frucht und Schoko, konzentriert, super ausgewogen alles, Oliven, Gross! Eine Droge! 19.5/20. Potential nach 20/20 eindeutig vorhanden.

Les Pagodes de Cos 2009, Saint-Estèphe

(hps) Auch der Zweitwein von Cos d'Estournel ist fast schwarz, fest, dicht, fruchtig, schöne Süsse. Ein Erzeugnis für „Gourmets gourmands" und zugleich eine grossartige Überraschung. Seit langem sind wir keinem Zweitwein begegnet, welcher weit besser als Seconds Crus aus dem gleichen Jahrgang sein kann. 18/20

Goulée 2009, Médoc

(hps) Der Drittwein von Cos d'Estournel. Dunkles Rot, trockene Gerbstoffe, gute Struktur und Kraft. 17/20

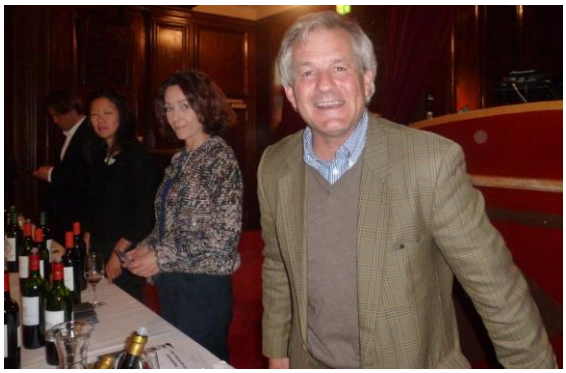
Chateau Clos Saint Julien 2009, Saint-Emilion

(jfg) Catherine Papon-Nouvel ist eine glückliche Winzerin. Drei der vier Weingüter in ihrem Besitz geniessen ein beneidenswertes Ansehen. Clos St Julien ist das kleinste der drei Weingüter mit dem erwähnten, beneidenswerten Status. Ein rätselhaftes Bouquet strömt aus dem Glas, Blumen, Beeren, aber auch eine faszinierende metallische Note. Im Gaumen zeigen sich das Volumen, die Ausgewogenheit, die feingliedrigen Tannine und die Säure perfekt eingebunden. 17.5/20. Der Jahrgang 2011, welcher auch verkostet werden konnte, enthält 60% Cabernet Franc und 40% Merlot. Blumen, Steine, saftige Beeren vereinen sich in einem ansprechenden, aromatischen Bild von hoher Qualität. Die Säure umhüllt im aktuellen Stadium den saftigen Gaumen, die Tannine drücken sich schrittweise aus und bieten sehr viel Geschmack. Langer Abgang. 17.5/20

Domaine de Chevalier rouge 2009, Pessac-Léognan

(hps) Nur 13.5 Alkohol, tief dunkel, eindrucksvolles Nasenbild, Schoko, Tabak, fruchtig süss, dicht und vollmundig, grossartig. 18.5-19/20

(jfg) Neckisch lenkt Rémi Edange die Aufmerksamkeit der Weinliebhabers auf völlig andere Themen als seine genialen Domaine de Chevalier Weine. Denn mit etwas Rückstand fällt es schnell auf, dass es sich da um zwei monumentale Weine handelt. Was für ein Gleichgewicht! Man denkt unmittelbar an einen Seiltanzer, welcher die Himmelrichtungen der Frische, aromatischen Komplexität, der verführerischen Körperstruktur und, nicht zuletzt, der Überschwänglichkeit ausdrücken. Das ist ganz grosses Kino. 19/20



Domaine de Chevalier blanc 2009, Pessac-Léognan

(jfg) Es gibt nicht viel über diesen Wein aus 80% Sauvignon Blanc und 20% Semillon zu sagen. Eine Welt für sich, vielleicht sogar ein Stern in einer entfernten Galaxie. Aber definitiv kein schwarzes Loch. 19/20.

Chateau Clerc Milon 2009, Pauillac

(hps) Eine tolle, komplexe Nase mit viel Johannisbeeren, Schokolade, etwas Kaffee und einem Hauch Lakritze. Breite Struktur im Gaumen mit viel Schmelz und Verführungspotential. Ein Clerc Milon in einem maskulinen Format, ohne jedoch je burschikos zu wirken. Die köstliche Süsse im Gaumen verhindert dies bestimmt auch.18/20.

Chateau Ferrière 2009, Margaux

(jfg + hps) Ferrière jung… Viele Weinliebhaber, ja sogar sogenannte Weinexperten werden damit nicht zurechtkommen. Wir sind nicht immer überzeugt, dass wir diesem Fehler stets entkommen und diesen Wein mit seinem richtigen Wert bewerten. Also versuchen wir trotzdem unser Glück. Der Ferrière 2009 offenbart eine kräftige, ja sogar gnadenlose Nase, wobei sich der Gaumen extrem lesbar bzw. verständlich zeigt. Allerdings mehr als sonst schon. 17.5/20. Der Ferrière 2011, welchen wir im Mai 2012 wieder verkosten durften zeigt sich in einem runden, opulenten und samtigen Format. Man merkt, dass das Team, welches für den Wein haftet, fleissig gearbeitet hat. 17/20.

Chateau Figeac 2009, Saint-Emilion

(hps) Wieder nur 13.5 Alkohol, intensive Nase, viel Frucht, schöne Holznote, Druck, aber nicht zu mächtig, feine Süsse und Tannine. 18.5/20
(jfg) grossartige Komplexität. 19/20

Chateau Gaillard 2009, St-Emilion

(jfg) Reife Früchte im ansprechenden Bouquet, grossartige Holzwürze. Viel Schmelz und Geschmack im samtigen Gaumen. 17/20. Der 2011er ist mir deutlich gelungener und komplexer als der 2009er vorgekommen. Catherine Papon-Nouvel machte mich darauf aufmerksam, dass sie aktuell ziemlich viel auf dem Weingut ändere. Enorm viel Geschmack und eine tolle Balance. 17.5/20

Chateau Giscours 2009, Margaux

(hps) Komplexes Nasenbild, würzig, kaum süss, gut gewichtet, mittlerer Druck, tolle Frische, etwas zurückhaltend. 18/20

Chateau Grand-Mayne 2009, St Emilion

(jfg) Irgendwie kommt mir der Grand-Mayne immer wieder als unterschätzt vor. Blau- und Schwarzbeeren in Fülle und Menge in einem besonders eleganten aromatischen Korsett. Vollmundiger, samtiger, harmonischer, schmackhafter Gaumen mit einem gewissen Charme. Verdient es, einen richtigen Erfolg zu bekommen. 18/20

Chateau Grand Puy Lacoste 2009, Pauillac

(hps) Mitteldunkle Farbe, atypisch für 2009, eher 2008-Stil, klassisch, relativ wenig Druck und Frucht spürbar, hätte vom GPL mehr Fülle erwartet
(jfg) Sinnlicher Wein mit einem verführerischen, floralen und mineralischen Bouquet grosser Klasse. Goldschmiedearbeit im Gaumen, wirkt fast unauffällig und zeigt sich somit unbewusst provokativ. Wieder ein typischer, theoretisch schwer nachvollziehbarer GPL. 19/20

Chateau Haut-Bages Libéral 2009

(hps) Typischer Pauillac, Frisch, fruchtig, rote Früchte, charaktervoll, kräftiges Tannin. 18/20
(jfg) Schokoladennoten im Bouquet, Minze, Johannisbeeren,… Tolle, animierende Frucht. Frischer Gaumen, viel Fleisch und Kraft, ein schönes Versprechen für grosse Momente. Schliesslich verzeiht man ihm seine leicht abtrockenden Tannine. 17.5/20. Der Haut-Bages Libéral 2011, welchen wir im Mai 2012 nicht als umwerfend beurteilt haben,. Zeigte sich an diesem Tag (bei Gerstl) unter schönen und vielversprechenden Auspizien. Straffe Tannine und eine klare Einkaufspriorität. 17.5/20.

Chateau Haut Bailly 2009, Pessac-Léognan

(hps) Wieder nur 13.5% Alkohol, sehr viel süsse Frucht, sehr lang, crèmig, nobel, feines Holz, Buttertöne im Abgang. Super gelungen, fantastisch. 19-19.5/20
(jfg) Schauder garantiert! Eine fabelhafte, multidimensionale Komplexität, eine authentische und reintönige Charakterkraft, eine wahnsinnige, umwerfende und tiefsinnige Aromatik, welche nie aufhört, die Seide eines Hermes-Carré mit den Arabesken von Henri d'Origny. Nicht zuletzt ein unendlicher Abgang. 19.5/20

Chateau Haut Ballet 2009, Fronsac

(hps) Sehr schöne Frucht, Cassis, mittlerer Körper, s.gut für vernünftiges Geld

Chateau Haut-Batailley 2009, Pauillac

(jfg) Unerwartet schlanker (im positiven Sinn), geschmacksvoller, offener und harmonischer Pauillac, welcher eigentlich eher an einen Margaux erinnert. Tolle Frische. 17.5/20

Chateau Haut-Condissas 2009, Haut-Médoc

(jfg) Immer wieder fällt der Haut-Condissas durch seine Fähigkeit auf, die 1er Crus Classés in blinden Verkostungen zu schlagen. Der Wein wurde 1995 zum ersten Mal ausgebaut und gehört, genauso wie der stets bekömmliche Rollan de By, Jean Guyon. Dieser arbeitet mit dem berühmten Ricardo Cotarella, nicht mit Michel Rolland. Vielleicht stört es Parker, welcher diesen Wein stets knapp bewertet. Der Haut-Condissas 2009 schwankt zwischen den Aromen einer Johannisbeerenbombe, welcher Eukalyptus und Vanille zugefügt worden sind, und dem Charakter eines klassischen, feingliedrigen, eleganten Weins, welcher ausserdem eine grosszügige Säure für die nächsten 20 Jahre bietet. 18/20

Chateau Haut-Maurac 2009, Haut-Médoc

(hps) Mittelgewichtige Frucht, aromareich, gute Tiefe und Länge. 17/20

Chateau Jean Faure 2009, St-Emilion

(hps) Nur 13.5 Alkohol, bravo. Hellfruchtige Nase, rote Beeren, Schoko, ziemlich harmonisch, fein, mittlere Kraft. 17+/20

Chateau La Fleur 2009, Saint-Emilion

(jfg) Die Erfolgsgeschichte von Max Gerstl im Jahrgang 2005. Wow dieser Wein war geschmackvoll (17.5/20)! Der La Fleur 2009 bietet enorm viel Spass, was für eine Kirschenkomplexität, man riecht den Wein, schlürft ihn, riecht wieder, es kommen Bilder von Roberto Benigni, es steht im Katalog der Veranstaltung, dass man bloss ein Mal jeden Wein verkosten darf, das spielt allerdings keine Rolle, der Anlass ist nun fertig und es geht nun darum, die Weine auf dem Tisch in der Mitte des Raums zu geniessen, welche im normalen Zeitrahmen der Verkostung nicht verkostet werden konnten. Und Genuss gibt es einmal mehr bei diesem La Fleur. 18/20.

Chateau La Fleur d'Arthus 2009, St Emilion

(jfg) Der 2009er genauso wie der 2011er sind gelungene, gastronomische Weine für anspruchsvolle Konsumenten, welche dennoch den Akzent auf die Speisen setzen. Kaufen, insbesondere für Weinliebhaber, welche den La Fleur 2005 geliebt haben. Beide Jahrgänge bewerten wir mit 17.5/20

Chateau La Tour Blanche 2009, Sauternes

(jfg) Verkostet, dummerweise nicht beschrieben. Umwerfend. 19/20

Chateau Lafaurie-Peyraguey 2009, Sauternes

(jfg) Seit langen Jahren mein Lieblings-Sauternes (auch, wenn gewisse Jahrgänge, z.B. 1996, nicht mehr so überzeugend sind). Ansonsten gleiches Problem wie beim vorherigen Wein. 19/20

Chateau Lagrange 2009, Saint-Julien

(jfg) Seit langen Jahren sind wir eingefleischte Fans vom Lagrange, dem St-Julien. Denn es gibt auch einen Lagrange in Pomerol, welchen wir als gut, aber nicht umwerfend bezeichnen. Aufpassen: Wir werfen dem Lagrange à Pomerol nichts vor, ich habe sogar zwei Jahrgänge (1998 und 2000) im Keller. Lagrange, der St-Estèphe aus der St-Julien Appellation… Lange werde ich das aktuelle Team unter der Leitung von Matthieu Bordes bewundern. Was da mit Suntory geschafft wurde, ist der absolute Beweis dafür, dass man nicht zwangsläufig Europäer sein muss, um Wein buchstäblich zu lieben. Wir werden eines Tages ein Interview mit Matthieu Bordes durchführen. Wir haben es mit ihm zumindest bereits vereinbart. Der Lagrange 2009 zeigt sich extrem „gourmand", am liebsten möchte man ihn umarmen, küssen, schmecken, geniessen, ohne sich die niedrigste Frage zu stellen. Sie machen ja auch keinen Sinn. Wer anspruchsvolle Weine liebt, soll eher warten. Das Potential ist da. 18/20. Charlotte Grandjean wollte, dass ich den Lagrange 2011 verkoste. 17.5/20 bewertete ich diesen Wein. Kaufen, sich überraschen lassen, mein Freund Remi Edange hat es nicht geschafft, dass ich an etwas Anderes denke als das, was ich im Glas hatte.

Chateau Lascombes 2009, Margaux

(hps) Dunkel, viel Aroma, wahnsinnig feine Würze, Pfeffer, Tabak, feine Süsse und sehr vollmundig, ausgewogen, GRANDIOS. 19.5/20

(jfg) Unsere Meinungen trennen sich bei diesem Wein ausnahmsweise. Die Übernahme des Chateaus durch eine amerikanische Investmentfirma hat Lascombes nicht gut getan. Der geniale Lascombes 2009 der Primeurs-Verkostung (19/20) lässt sich nicht ganz erkennen. Aktuell scheint sich der Wein nicht ganz ausdrücken zu wollen. Von den 48% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot, 4% Petit Verdot und 14% Alkohol lassen sich vor allem die Aromen des Merlotanteils erahnen. Es gibt sehr viel Blütenaromen, aber auch dunkle Holznoten in diesem kräftigen Bouquet. Floraler Abgang im seidigen Gaumen. Ausgefeilte Tannine. 18/20. Der Lascombes 2011 wurde ebenfalls verkostet. Im Mai 2012 zeigte sich eine andere Flasche unter schlechten Auspizien. Diese war dafür einfach umwerfend. Sehr modern, sehr fruchtig, sehr getoastet, sehr fleischig, sehr üppig, 18.5/20

Chateau Le Grand Verdus blanc 2011, Bordeaux Supérieur

(jfg) Immer wieder denke ich, dass ich lieber ein einziges Mal in der Woche einen grossen Wein (welcher allerdings nicht zwangsläufig teuer sein muss) als dafür jeden Tag eine unauffällige, halbe Flasche Wein verkoste/trinke und geniesse. Nicht nur deswegen, weil es 100% sicher gesünder ist. Die Liste dieser Weine, welche wir in der Schweiz hoch bewerten, wobei sie meines Erachtens weit davon entfernt sind, das zu bieten, was man erwarten dürfte, ist relativ lang. Denken wir nur an einen, dessen Namen mit dem „Das Herz von…“ anfängt. Dieser ist aber nicht der einzige und hat prominente Begleiter. Also überlasse ich gerne den Konsumenten die Wahl der Qual. Der weisse Grand Verdus 2011 erweist sich als extrem sympathischer, gut vinifizierter Wein ohne Komplex und Komplexität, einfach so zu geniessen, wenn man seine Geldbörse nicht gross antasten möchte. 16/20.

Chateau Le Grand Verdus, Grande Réserve 2009, Bordeaux Supérieur

(jfg) Endlich gelangen wir zu einem Wein ohne Ecken und Kanten, welcher einfach ausgebaut wird, um möglichst viel Spass zu einem erschwinglichen, anständigen Preis zu bieten. Die eigenen Voreingenommenheit vergessen, verkosten und sich überraschen lassen! 17/20.

Chateau Le Queyroux, Le Joyau du Chateau Le Queyroux 2009, Côtes de Blaye

(jfg) Bereits der Name geht meines Erachtens zu weit und die Verbindung mit der Sendung, welche ich gerade auf BBC verfolge, „Come dine with me“ ist zu hinterfragen. Sind die Engländer ein Vorbild, was feine Küche anbelangt? Ist es besonders schlau, seinen Wein „Joyaux“ zu nennen? Auf der Website vom „Homme cheval“ wird die Übertreibung fortgesetzt. Zunächst mal, weil der Kosename an den „Facteur cheval“ erin-

nert. Ferdinand Cheval, der beruflich Briefträger war, erwies sich als grossartiger, sehr inspirierter Künstler… Auf der Website des Chateaus Le Queyroux ist die Rede von „Exceptional Wines“… Zwei Weine tragen den Namen „Le Queyroux“, „Elevage Le Queyroux“ und „Le Queyroux pur Cuve“, welcher schliesslich der gleiche wie « LQY9“ sei (abgesehen vom Flaschenformat)… Manchmal ist es gesünder, sich darüber nicht zu informieren, was da gerade getrunken wird. Insbesondere, weil der Joyau du Château le Queyroux eher eine tolle Überraschung bildet. Ein totaler Bordeaux mit enorm viel Geschmack, Ausgewogenheit und einer frisch wirkenden Mineralität. 17/20. Der Joyaux 2011 konnte ebenfalls verkostet werden. Wir hoffen, dass das Bouquet auch nach dem Ausbau genau gleich subtil bleiben wird. Aktuelle Bewertung: 16.5/20

Chateau Léoville Barton 2009, Saint-Julien

(jfg + hps) Kräftige, dunkle Früchte, Brombeeren, zeigt Tiefe und Eleganz mit viel Finesse. Die Bestätigung der Primeur-Verkostung. 19/20. Der Léoville-Barton 2011 konnte verkostet werden. Wir haben ihn mit 18/20 bewertet und im Bericht über die Bordeaux 2011 Primeurs beschrieben. 19/20

Chateau Langoa Barton 2009, Saint-Julien

(jfg + hps) Himbeeren, Vanille-Töne, feste Tannin- u. Säurestruktur, sehr gut, aber nicht so subtil wie Léoville. 18.25/20 Der Langoa-Barton 2011 konnte ebenfalls verkostet werden. Wir haben ihn mit 18.5/20 bewertet und im Bericht über die Bordeaux 2011 Primeurs beschrieben.

Chateau Lilian Ladouys 2009, St-Estéphe

(jfg) Der Archetyp des Weins, bei welchem man gerade nicht weiss, wo das Abenteuer endet. Der gastronomische 2009er bereitet viel Spass und bestätigt, dass gewisse Appellationen in diesem grandiosen Jahrgang besser gelungen sind als andere. Hingegen konnte der 2011er aufgrund seines Geruchs nach geronnener Milch nicht bewertet werden. Pédesclaux, welcher dem gleichen Besitzer gehört, habe ich nicht verkostet.

Chateau Monbrison 2009, Margaux

(jfg) Gastronomischer Wein ohne Ecken und Kanten. Ich habe mehr erwartet. 16.5/20

Chateau Montrose 2009, Saint-Estèphe

(hps) Unter 14% Alkohol, super. Dichteste Farbe von allen, schwarz, das Glas färbt sich beim Schwenken schwarz-rot ein, gewaltige Tannine, Säure und Frucht, alles in Einklang, sehr kraftvoll und sehr lang, Lakritze, komplex, Wein für die Ewigkeit. Eine Anekdote könnte erzählt werden: Hanspeter Saner und ich, Jean François Guyard, haben den Montrose 2009 nicht zum gleichen Zeitpunkt verkosten wollen. So können potentielle Schwankungen von einer Flasche zur nächsten besser eruiert werden. Einmal mehr: Montrose forever! Wow dieser Wein! Ein Gigant ohne Vin de Presse, welcher in keinem Keller fehlen darf! Der Montrose 2010 konnte ebenfalls verkostet werden. Wir hatten ihn bereits im Rahmen der Primeur-Verkostung buchstäblich genossen. Montrose schreibt ganz grosse Kapitel der Bordeaux-Geschichte. Da 20/20 bei Vinifera-Mundi nie für Primeur-Weine erteilt werden… 19.5-20/20

Chateau Moulin Haut-Laroque 2009, Canon-Fronsac

(jfg) Jean-Marc Quarin wiederholt es seit langen Jahren: Dieser Wein ist ein top zuverlässiger Wert für jeden Keller. Würze, Kirschen, reife Johannisbeeren auf einer stabilen mineralischen Grundlage. Breites, doch ausgefeiltes Volumen im Gaumen mit viel Schmelz, Fett, Geschmack und Balance. 17.5/20

Chateau Nairac 2009, Barsac

(jfg) Ein Wein im Barockstil mit einem faszinierenden, salzigen Abgang. 19.5/20

Chateau Paloumey 2009, Haut-Médoc

(hps) Sehr frisch, mittlere Kraft und Dichte, hält sich zurück. 17/20

Chateau Pédesclaux 2009, Pauillac

(hps) Weich, charmant, gut balanciert, mittelgewichtig, sehr gut aber nicht euphorisch. 18/20

Chateau Petit Gravet Ainé 2009, St-Emilion

(jfg) Ausverkauft. Bestimmt nicht per Zufall. Probieren Sie mit allen Mitteln, zu einer Flasche zu gelangen. Ich wette, dass sie zukünftig diesen Wein kaufen werden. 80% Cabernet Franc und 20% Merlot. Der absolute Beweis dafür, dass der Cabernet Franc in Bordeaux genau gleich genial wie in der Weinbauregion Loire sein kann. Seit 2008 wird der Wein nach biologischem Ansatz vinifiziert (also bereits im Weinberg). Parker bewertet diesen Wein mit 94/100, Vinifera-Mundi mit 18/20. Der Petit Gravet Ainé wird separat (entweder auf Facebook oder im Newsletter) bewertet.

Chateau de Pez 2009, St-Estèphe

(hps) Stoffig, Kartonschachtel, kräftige Säure, eigener, spezieller Charakter, ausgezeichnete Länge. 17/20

Chateau Phélan Ségur 2009, Saint-Estèphe

(hps) Heidelbeeren und Zwetschgen, Pfeffrig, würzig, Bittermandeln, dicht, druckvolle Säure. 18/20
(jfg) 2011: Erster Jahrgang, welcher die Rechnung des Verkaufs der besten Parzellen an Montrose bezahlt? Trotzdem sehr gelungen. 17/20.

Chateau Pichon Baron 2009, Pauillac
(hps + jfg) 13.5 Alkohol, dunkle Früchte, mehr Charme als Kraft, Charme ohne Ende, mittlere Kraft, süss im Abgang, sehr langer Abgang. Wird aber auch sehr viel Zeit verlangen, bis er seine erste Trinkreife erreicht. 19.5/20

Chateau Pichon Lalande 2009, Pauillac
(hps) Vanille-Aromen, Edelholz, feine Süsse, gedörrte Früchte, charmant, nicht zu wuchtig. 18.5/20

Chateau Pontet Canet 2009, Pauillac

(hps) Sensationell ausgewogen, edel, kräftig aber kein Bulldozer, delikat, Super Balance, lang. 19+/20
(jfg) Eine ausserordentliche Klasse, unendliche florale Aromen, eine verblüffende Ausgewogenheit. Man bleibt genauso so sprachlos wie im Pantheon der grossen Philosophen unserer Welt. 19.5/20

Chateau Rauzan Ségla 2009, Margaux
(jfg + hps) Zum 350sten Existenzjahr des Chateaus wurde Karl Lagerfeld beauftragt, die Etikette der Flasche zu gestalten. Bombastisch fruchtige und florale, verführerische und vielschichtige Nase , welche sich seit der Primeur-Verkostung beeindruckend entwickelt hat. Nicht alle Besucher der Veranstaltung haben diesen Wein geschätzt, er braucht aber auch sehr viel Zeit, bevor er sein wahres Gesicht zeigen wird. Breite und dichte, kraftvolle und relativ gnadenlose Struktur, welche nicht zu unterschätzen ist. Geschliffene Tannine und perfekte Balance. 19/20. Der Rauzan-Ségla 2011 konnte ebenfalls verkostet werden. Wir erteilen ihm 18.5/20. Weitere Auskünfte sind im Bericht über die Bordeaux 2011 Primeurs vorhanden.

Chateau Rol Valentin 2009, St-Emilion
(jfg) Schöne Arbeit für den 2009er genauso wie für den 2011er in einem soliden, aber auch finessenreichen Stil. Nicht unterschätzen! Der 2009er ist bestimmt geradliniger als sein junger Bruder. 17.5/20. Die Nase des 2011er verführt, ohne exzessiv komplex zu sein. Dafür ein genialer Gaumen mit sehr viel Geschmack und dichten, straffen Tanninen, welche Zeit fördern werden. 17.5/20

Chateau Rollan de By 2009, Médoc
(jfg) Ein Wein wie eine Frau von Renoir. Am liebstein möchte man zubeissen. 17/20

Chateau Seguin 2009, Pessac-Léognan
Kaufen, und zwar für jeden Tag. Kein no name, kein langweiliger Wein, kein „bereits gesehen“ Effekt. Einfach… 17.5/20

Chateau Smith Haut-Lafitte rouge 2009, Pessac-Léognan
(hps) Frucht, Süsse, Säure, Tannin, alles fest und dicht und sehr ausgewogen, reife Brombeeren, viel Saft, stark aber nicht mastig, hervorragend. 19+/20. Der Smith Haut-Lafitte 2011 konnte ebenfalls verkostet werden. 18/20. Wir empfehlen unseren Bericht über die Bordeaux-Primeurs 2011 für mehr Informationen.

Chateau Smith Haut-Lafitte blanc 2010, Pessac-Léognan
(jfg) Der weisse SHL 2009 wurde nicht ausgeschenkt. Mein Weinfreund David Ornon, Vertriebsleiter des Weinguts, machte mich darauf aufmerksam, dass alle Flaschen bereits ausverkauft seien. Ein grossartiger, erfrischender Wein, leider nicht auf dem Niveau des 2009er. 19/20. Der Smith Haut-Lafitte 2011 wurde ebenfalls ausgeschenkt. 17.5/20.

Chateau Tour de Pez 2009, St-Estèphe
(hps) Eine Überraschung, sensationell dicht, süsse dunkle u. schwarze Früchte, konzentriert, Tannin super, sehr lang. Kaufen. 18.5/20

Chateau Trocard Monrepos 2009, Bordeaux Supérieur
(jfg) Dieser Wein gehört der gleichen Familie wie der Clos Dubreuil. Die Appellation ist nicht zu unterschätzen. Jetzt trinken, bereitet Spass, easy-drinking. Sehr freundlicher Preis.16.75/20

Chateau Troplong Mondot 2009, St-Emilion
(hps) 15.5% Alkohol, ui, ui, ui !! 86% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc. Sehr dunkel, wahnsinnig konzentriertes Bouquet, Frucht, Tabak, Pfeffer, schwarze Schokolade, prägnante Gerbstoffe und Säure, massiv, von Allem sehr viel. Ein richtiger Hammer. Der schlägt jeden andern KO. Frage bleibt, ob man nach zwei Gläsern nicht schon genug hat, aber diese zwei Gläser – zum Träumen. 19.5/20

Chateau Du Tertre 2009, Margaux

(hps) Sehr dunkel, tief-würzige Nase, ausgesprochen süss-würzig, vielschichtig, gut ausgewogen, tolle, perfekt eingebundene Säure, kräftige, dennoch ausgefeilte Tannine. 18/20

Autor: Jean François Guyard & Hanspeter Saner
Lektorat: Urs Senn

4. Juli 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.**