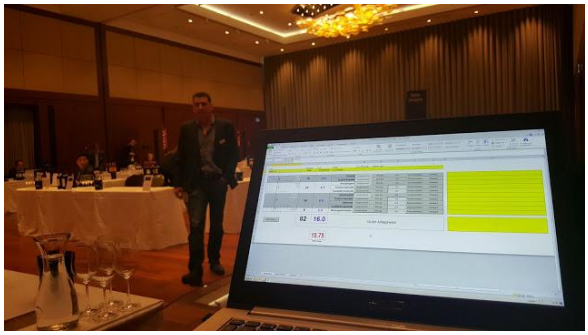
Vinum's Big Bordeaux
Saint-Estèphe & Friends

Am 18. Mai 2015 fand eine durch Vinum organisierte, exklusive Weinverkostung im Zürcher Park Hyatt statt. Big Bordeaux mit dem Thema "Saint-Estèphe & Special Friends".

Saint-Estèphe ist die nördlichste Appellation am linken Ufer des Garonne und verfügt neben den renommierten Namen wie Cos d'Estournel, Montrose, Calon Ségur oder Lafon-Rochet auch über unzählige, kleinere Güter, welche teils hervorragende Qualitäten auf die Flasche bringen. Obwohl wir die Weingüter aus dem Bordelais sehr gut kennen, waren einige Produzenten dabei, von denen wir effektiv noch nicht einmal gehört hatten.



Es ist sehr selten, die „Grossen" neben den „Kleinen" verkosten zu können, daher nutzten wir die Chance und probierten getreu nach dem Motto des Anlasses praktisch ausnahmslos alle Erzeugnisse der zelebrierten Appellation. Die gut 40 anwesenden Weingüter - knapp 30 davon aus der AOC Saint-Estèphe - präsentierten jeweils zwei Jahrgänge: Neben ihrem 2012er Jahrgang wurde ein älterer frei gewählt. Viele wählten 2008, 2010 oder 2011 als Vergleichs-Referenz für ihren 2012er.
Der älteste Wein, den wir verkosten konnten, war ein 2003er Die Bewertungen wiederspiegeln den Eidrücken des Verkosters. Sie sind im vorliegenden Bericht wie immer Momentaufnahmen, welche während rund vier Stunden intensiver Verkostung entstanden sind. Die Weinmuster waren etwas warm, was bei vielen Erzeugnissen den Alkohol etwas stark in den Vordergrund rückte.

Die Weine der AOC Saint-Estèphe

Argilus du Roy 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, warm wirkende Nase, offen, rote und dunkle Beeren, auch Tabak, interessant, gute Komplexität, am Gaumen zugänglich, wirkt schon sehr trinkfertig, die Gerbstoffe und Säure mit der Frucht in guter Balance, sehr gute Harmonie, eher schlanke Struktur, ein hedonistischer Wein, welcher sehr viel Spass bereitet. Kaufen! Jetzt bis 2022. **16.75/20**.

Argilus du Roy 2011

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz, die Nase eine Kombination aus Blumen und Rauch, dann auch etwas eingekochte rote Frucht, gute Komplexität, am Gaumen saftig, rote Beeren die Frucht, der Wein auch hier schon zugänglich, sehr schöne Harmonie, eher schlank und elegant, mittlere Komplexität, gute Länge, Jetzt bis 2025. **16.5/20**.

Der Jahrgang 2011 des Châteaus l'Argilus du Roy kostet 20.65 bei Obrist und 32.50 bei Niederhäusern Getränke. In Deutschland ist er nicht erhältlich. Der Jahrgang 2012 ist noch nicht erhältlich.

Calon Ségur 2012

Dichtes Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase tief, nobel, sehr würzig, herrliche Beerenfrucht, das Holz wahrnehmbar, aber gut dosiert, sehr schöne Komplexität, am Gaumen mit viel Schmelz, Auftakt mit roten Beeren, wieder diese feine Würze, sehr schöne Saftigkeit und feine, reife Gerbstoffe, hervorragende Harmonie, die Struktur ist vorhanden, die Balance stimmt, das ist einer der ganz tollen 2012er, 2018-2030. **18/20**.

Calon Ségur 2009

Dichtes Bordeauxrot, noch jugendlicher Glanz, sehr tiefe Nase, Noblesse pur, da sind dunkle und rote Beeren, Rauch, eine schöne Würzigkeit, auch dunkle Schokolade, sehr gute Komplexität, am Gaumen erstaunlich zugänglich, das macht Spass, die Gerbstoffe von höchster Güte, die Säure gut stützend, sehr gute Struktur und grosse Harmonie, das ist grosse Klasse und mit einem hervorragenden Abgang, ein hedonistischer Wein mit viel Niveau, 2016-2035. **18.25/20**.

Der Château Calon Ségur 2012 ist in der Schweiz für 56.- bei Pierre Wyss und für 64.- bei Gerstl erhältlich. In Deutschland ist er an verschiedenen Adressen, z.B. Axel Büss für €59.80, bei C&D für €75.-, bei Lobenbergs Gute Weine oder noch Mövenpick für €79.- erhältlich.
Der Château Calon Ségur 2009 ist in der Schweiz an zahlreichen Adressen erhältlich. Er kostet 102.60 bei Arvi, 85.- bei Cave BB, 98.- bei Pierre Wyss, usw. In Deutschland kostet er €99.- bei Schreiblehner, €104.65 bei C&D, usw.

Clauzet 2012

Mittleres Bordeaux, schöner Glanz, offene, duftige Nase, dunkle und rote Beeren, feine Würze, auch Nadelhölzer und ein Hauch floraler Noten, am Gaumen bereits zugänglich, sehr weiche Frucht, einiges an saftiger Säure, jetzt perfekt zu trinken, eher schlanke Statur, sehr schöne Balance, gefällt ohne Anspruch auf Grösse, Jetzt bis 2025. **17/20**.

Clauzet 2007

Mittleres Bordeauxrot, am Rand aufgehellt, die Nase ausladend, tief und duftig, sehr Bordeaux, wow, das macht Spass, man würde den Wein etwas älter schätzen, gute Qualität, sehr reif und weit entwickelt, saftiger Auftakt, wirkt frischer als die Nase vermuten lässt, der Wein ist weit entwickelt, vermutlich bald auf seinem Peak, die Gerbstoffe sind noch vorhanden, die roten Beeren sind knackig, qualitativ sehr gut und vor allem sehr ausgewogen, klassisch Bordeaux, perfekt für die Gastronomie, 2015-2022. **17/20**.

Der Château Clauzet 2012 ist in der Schweiz bei CAVESA erhältlich. Er kostet 12.- die halbe Flasche und 22.- die 75cl Flasche. In Deutschland kostet er €15.95 bei C&D und Rakuten.
Der Château Clauzet 2007 ist in der Schweiz für 23.75 bei Magnin und 24.80 bei La Cave de Reve erhältlich. In Deutschland ist er nicht mehr erhältlich.

Cos d'Estournel 2012

Dichtes Bordeauxrot, schöner Glanz, die erste Nase leicht verhalten, mit Luft ein Highlight, tief, komplex, sehr rauchig, würzig, dunkle Beeren, auch Schokolade, sehr gute Komplexität, am Gaumen unglaublich nobel im Auftakt, dunkle Beeren, auch Tabak, dann kommen die Gerbstoffe, fein, reif und perfekt eingebunden, sehr gute Struktur, ausgezeichnete Harmonie und Länge, einer der besten Weine des Jahres, 2022-2038. **18.5/20**.

Cos d'Estournel 2006

Sattes Bordeauxrot, noch jugendlicher Glanz, die Nase von einer betörenden Cos-Würze, exotisch, eher dunkle Beeren, offen und mit floralen Noten, sehr komplex, am Gaumen weich und reif, eher rote Beeren, wieder einiges an Würze, auch etwas alkoholisch (warmes Muster), die Struktur ist sehr gut, die Balance von Frucht, Gerbstoff und Säure stimmt, kein grosser Cos, aber ein sehr schöner Wein mit guter Länge, jetzt bis 2030. **17.75/20**.

Der Château Cos d'Estournel 2012 in der Schweiz an verschiedenen Adressen, u.a. bei Pierre Wyss für 125.-, Gerstl für 128.-, Millesima für 138.- und Baur au Lac für 139.- erhältlich. In Deutschland kostet er €119.- bei Wein-Emotionen, €129.95 bei C&D und Rakuten, usw.
Der Château Cos d'Estournel 2006 in der Schweiz. In Deutschland ist er an verschiedenen Adressen erhältlich und kostet z.B. €107.10 bei Unger Weine oder €101.9. beim WeinPalais.

Cos Labory 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, warm anmutende Nase, sehr offen, dann aber auch sehr gute Komplexität, äusserst präzis, der Gaumen sehr schön, saftig, mit dunklen und roten Beeren, einiges an Gerbstoff, sehr saftige Säure, das ist ein Klassewein mit sehr guter Struktur und viel Frische, wieder ein hedonistischer Wein mit Niveau, sehr gute Länge im Abgang, wird rasch Spass machen und gut reifen, 2016-2028. **17.5/20**.

Cos Labory 2009

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase warm, offen, sehr zugänglich, einiges an dunkler Frucht, auch Lakritze, sehr gute Komplexität, eher modern anmutend, am Gaumen sauber, saftig im Auftakt, wieder einiges an Wärme spürbar, wirkt fast etwas kalifornisch, für mich einen Tick zu breit geraten, mit spürbar Alkohol, stilistisch nicht auf meiner Linie, zweifellos, aber ein sehr guter Wein, 2015-2030. **17.25/20**.

Der Château Cos Labory 2012 ist in der Schweiz bei Pierre Wyss für 28.- erhältlich. Halbe Flaschen sowie Magnumflaschen sind ebenfalls erhältlich. In Deutschland kostet er €27.95 bei C&D und bei Rakuten.
Der Château Cos Labory 2009 ist in der Schweiz bei Pierre Wyss für 38.-, 41.04 bei Gazzar und 42.- bei Millesima und Vogel Vins.

Haut-Beauséjour 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, sehr holzbetonte Nase, einiges an Röstnoten, auch dunkle Beeren und Garrigue-Würze, gute Komplexität, der Gaumen weich und mit viel Schmelz, dann rasch rote Beeren, wieder Würze, saftige Säure und sehr gut integrierte Tannine, ein balancierter Wein, idealer Essensbegleiter, 2018-2028. **17/20**.

Haut-Beauséjour 2010

Mittleres Bordeauxrot, sehr schöner Glanz, offene, kräuterbetonte Nase, schöne Würzigkeit, die Frucht eher rote Beeren, gute Komplexität, weicher Gaumenauftakt, dann rasch viel Gerbstoff, einiges an roten Beeren, auch Alkohol, wirkt etwas ruppig, die Balance muss noch kommen, gute Komplexität, wirkt etwas grobschlächtig, 2016-2028. **16.75/20**.

Die Weine des Châteaus Haut-Beauséjour waren in der Schweiz bis zum Jahrgang 2009 erhältlich. Der Jahrgang 2012 ist in Deutschland noch nicht erhältlich. Der Jahrgang 2010 kostet €26.90 bei Bremer Weinkolleg und €29.70 bei der WeinUnion.de.

Andron Blanquet 2012

Mittleres Bordeaux, schöner Glanz, die Nase wirkt etwas medizinisch, auch nasser Karton, Lakritze, eher wenig Frucht, am Gaumen sauber, saftig im Auftakt, die Frucht eher dunkle Beeren, einiges an Würzigkeit, gefällt in seiner Ausgewogenheit, mit viel Saft und einiges an Kraft, kein hocheleganter Wein, will kräftige Speisen sehen, hat Reserven, 2016-2030. **17/20**.

Andron Blanquet 2003

Mittleres Bordeauxrot, am Rand leicht aufgehellt, die Nase würzig, sehr duftig, sehr intensiv, auch wieder medizinale Noten, wirkt etwas brandig, sehr weicher Gaumen, warme, fast gekochte Frucht, könnte auch ein Rhone-Wein sein, einiges an Erdbeeren, auch Pflaumen, etwas gar mollig geraten, "très gourmande", etwas wenig Finesse, stilistisch nicht mein Ding, 2015-2022. **16.25/20**.

Die Weine des Châteaus Andron Blanquet sind in der Schweiz bei Pierre Wyss erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet 14.-. Der Jahrgang 2003 kostet 35.65 bei Magnin. In Deutschland ist der Jahrgang 2012 nicht rhältlich, während der 2003er €39.50 bei der Weinhandlung Drexler.

Haut Coteau 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase sehr fruchtbetont, fast etwas Goldbären, ganz dezente Würznoten, etwas Vanille, gute Komplexität, saftiger Gaumenauftakt, schöne Frucht, auch wieder Würze, knackig die Säure, mittlere Komplexität, ein "vin de plaisir", gefällt in seiner offenen, zugänglichen Art, 2015-2020. **16.25/20**.

Haut Coteau 2010

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase würziger, verspielter auch floraler als beim 2012er, zudem mehr Tiefe, schöne Kräuternoten, sehr saftiger und gleichzeitig sanfter Auftakt, einiges an Merlot im Spiel?, mittlere Struktur, gute Frucht und sehr schöner Schmelz, auch dieser Wein schon erstaunlich zugänglich, macht jetzt Spass, darf reifen, 2015-2025. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Haut Coteau sind weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich. Der Jahrgang 2006 kostet €28.50 bei der Ziegelhof Vinothek und Krauterei.

La Haye 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase sehr holzbetont, einiges an Barrique im Spiel hier, da muss sich die Frucht noch durchsetzen, erinnert etwas an einen modernen Merlot del Ticino Barrique, am Gaumen saftig, sehr schöne Frucht, das Holz auch hier wahrnehmbar, aktuell noch weg von einer Harmonie, doch mit etwas Reife kann das ein schöner Wein werden, die Struktur ist vorhanden, wenn sich das Holz einbindet vermutlich 1/2 Punkt mehr, 2019-2030. **16.5/20**.

La Haye 2008

Mittleres Rubinrot, etwas aufgehellt am Rand, die Nase auch hier deutlich vom Holz geprägt, zwar eine schöne Würze doch die eigentlich vorhandene Frucht wird maskiert, gute Komplexität, am Gaumen zugänglich, schöne Saftigkeit, die Frucht rot, die Würze interessant, das Holz am Gaumen weniger dominant, sehr gute Harmonie, kein komplexer Wein, aber ein guter Essensbegleiter, Jetzt bis 2024. **16.25/20**.

Die Weine des Châteaus La Haye sind in Deutschland u.a. bei Sabine van der Meulen erhältlich.

Laffitte Carcasset 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase offen, duftig, rauchig, eher rote Beeren, schöne Kräuternoten, gute Komplexität, am Gaumen weich und mit viel Schmelz im Auftakt, feine Frucht, sehr gute Säure, die Elemente in sehr guter Harmonie, kein hochkomplexer, aber ein sehr stimmiger Wein, wird rasch Spass machen, 2016-2024. **16.5/20**.

Laffitte Carcasset 2011

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase offen wie ein Scheunentor, sehr duftig, floral, rote Beeren, auch Rauch, fast burgundisch anmutend, der Gaumen wirkt zugänglich, fein mit schöner Saftigkeit, rote Beeren, wieder fast burgundisch in seiner Stilistik, keinerlei Holzdominanz, sehr ausgewogen, eher leichte Statur, aber viel Genuss, ein Hit, Spass garantiert ab jetzt bis 2022. **17/20**.

Interessanterweise sind ausschliesslich ältere Jahrgänge des Châteaus Laffitte Carcasset in der Schweiz erhältlich. Auf der eigenen Website schreibt IdealWine, dass diese Weine allerdings durchaus lagerfähig seien. In Deutschland sind die Weine nicht erhältlich.

Lafon-Rochet 2012

Dichtes Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase nobel, tief und sehr Bordeaux, rote und dunkle Beeren, etwas Rauch, auch eine leicht exotische Würze, sehr gute Komplexität, am Gaumen sehr saftig im Auftakt, sehr knackig die Frucht, wieder dunkle Beeren, auch ein Hauch Vanille, feine Gerbstoffe, sehr komplex und wunderbar proportioniert, ein Wein mit Reserven und viel Frische, 2016-2030. **17.5/20**.

Lafon-Rochet 2008

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, duftige Nase, schon recht weit entwickelt, neben roten Beeren auch Tabak, etwas Zedernholz, schöne Würze, am Gaumen weich und zugänglich im Auftakt, die Frucht rote Beeren, schöne Saftigkeit, sehr gute Harmonie, eher schlank in der Statur, dafür mit guter Länge im Abgang, ein Wein am Anfang seiner schönsten Trinkreife, hat Reserven, 2015-2027. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Lafon-Rochet sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet 34.56 bei GrVins und Pierre Wyss, 41.- bei CAVESA oder 200.- im Doppelmagnumformat bei Millesima.
In Deutschland kostet der Jahrgang 2012 €33.95 bei C&D, €38.90 bei Einfach Wein kaufen oder €196.- im Doppelmagnumformat bei Millesima.

Lilian Ladouys 2012

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz, die Nase tief und duftig, dunkle Beeren, Rauch, Tabak, sehr nobel und einnehmend, feine, florale Noten, am Gaumen sehr gradliniger Auftakt, wieder dunkle Beeren, sehr schöne Balance mit dem Gerbstoff, der Säure und dem Alkohol, ausgezeichnet diese Harmonie, gute Struktur, perfekt gekeltert, aber nicht banal, gute Länge im Abgang, 2017-2030. **17.5/20**.

Lilian Ladouys 2011

Strahlendes Rubinrot, jugendlicher Glanz, warm wirkende, duftige Nase, etwas laktisch, weniger tief als der 2012er, gute Komplexität, der Gaumen sehr zugänglich, charmant, die Frucht eher rote Beeren, sehr feine Würze, reife Gerbstoffe, saftig die Säure, ein eleganter Wein mit eher leichter Struktur doch mit viel Trinkfluss, gefällt mir gut, 2016-2026. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Lilian Ladouys sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen erhältlich. Bei Pierre Wyss kosten die Jahrgänge 2012 und 2011 16.- und 17.-. Beim Baur au Lac kostet der Jahrgang 2011 25.-

Meyney 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase offen, rote Beeren, würzig, gute Komplexität, sehr St. Estèphe, sehr Bordeaux, am Gaumen weich, fruchtig im Auftakt, rote Beeren, wieder schöne Würze, die Komponenten sehr gut aufeinander abgestimmt, mittlerer Körper, gute Struktur und sehr gute Länge, ein schöner St. Estèphe, der rasch Spass machen wird und doch gut reifen kann, 2016-2028. **17.5/20**.

Meyney 2006

Gereiftes Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase sehr offen, archetypisch für Bordeaux, Gewürze, Kräuter, rote Beeren, ein Hauch Tabak, sehr schöner Duft, am Gaumen zart, fast zurückhaltend, wieder rote Beeren, reife warme Frucht, einiges an Gerbstoff, gute Säure, ein guter Wein, kein Ausbund an Komplexität, perfekt für die gepflegte Tafel, Jetzt bis 2025. **17/20**.

Der Château Meyney 2012 kostet in der Schweiz 26.- bei Gerstl, 27.- bei Pierre Wyss und 44.- bei Savary Weine. In Deutschland ist er an verschiedenen Adressen, u.a. bei Wein-Emotionen für €24.95 und bei C&D für €27.50 erhältlich.
Der Château Meyney 2006 kostet in der Schweiz 91.- bei Cave BB und 105.- bei Denz Weine. In Deutschland ist er an verschiedenen Adressen, u.a. C&D und Rakuten für €63.71 und Spies Weine & Spirituosen für €93.- erhältlich.

Montrose 2012

Sehr dichte Farbe, im Kern fast Schwarz, die Nase nobel und tief, sehr einnehmend, dunkle Beeren, auch Teer, Rauch, sehr gute Komplexität, am Gaumen straffer Auftakt, sehr schöne, satte, dunkle Beerenfrucht, die Gerbstoffe markant, aber von sehr guter Qualität, die Säure gut eingebunden, grosse Harmonie, nicht die Dichte von ganz grossen Jahren, aber Kompliment für diese ausgezeichnete Leistung, 2020-2035+. **18.25/20**.

Montrose 2011

Dichtes Bordeauxrot, im Kern fast schwarz, sehr einladende Nase, dunkle und rote Beeren, auch Rauch, Gewürze, sehr gute Komplexität, der Gaumen saftig, zugänglich, weich, dann rasch die Gerbstoffe, sehr gute Struktur, Alkohol und Säure in guter Harmonie, der Alkohol moderat, heute nicht ganz auf dem Niveau von 2012, das Gesamtprodukt gefällt mir trotzdem ausgezeichnet, 2020-2035. **18/20**.

Die Weine des Châteaus Montrose sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet z.B. 85.- bei Denz Weine und der Jahrgang 2011 88.56 bei Arvi, 97.20 bei Gazzar und 102.60 bei Magnin.
In Deutschland sind die Weine des Châteaus Montrose an verschiedenen Adressen erhältlich.

De Pez 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, unglaublich würzige Nase, einiges an roten Beeren, viel Lakritze, etwas Medizinschrank, Gummi, gute Komplexität, der Gaumen weich, fast harmlos im Auftakt, satte Frucht, wieder Lakritze, dazu gut dosierte Gerbstoffe, sehr gut integrierte Säure, gefällt durch seine Saftigkeit, muss etwas reifen, 2018-2028. **16.75/20**.

De Pez 2009

Mittleres Bordeauxrot, sehr schöner Glanz, die Nase nobel, tief und rauchig, noch etwas verhalten, eher rote Beeren mit sehr guter Komplexität, am Gaumen feiner Auftakt, rote Beeren, auch Brombeere, dezente Säure, sehr feine, reife Gerbstoffe, stützen die Frucht sehr gut, sehr gute Harmonie der Komponenten, sehr gute Komplexität, ein toller Wein zu fairem Kurs. **17.25/20**.

Die Weine des Châteaus de Pez sind in der Schweiz anscheinend nicht erhältlich. In Deutschland sind sie in verschiedenen Formaten an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Jahrgang 2012 ist für €32.90 im 75cl Format und für €67.90 als Magnumflasche beim Bremer Kolleg erhältlich. An dieser Adresse kostet der Jahrgang 2011 €36.90. Bei C&D kostet der Jahrgang 2011 €36.50.

Phélan Ségur 2012

Strahlendes Rubinrot, sehr dichte Farbe. Nobles Phélan Parfum, eigentlich unverkennbar, noch dezentes, neues Holz wahrnehmbar, rote Beeren, duftig, floral, sehr gute Komplexität. Sehr sauberer Gaumenauftakt, erst fast zart, dann packen die Gerbstoffe zu, saftig und knackig die Frucht, sehr gute Balance, mittlere Statur, aber sehr gute Struktur und sehr guter Abgang, ein eleganter Bordeaux ganz auf meiner Linie, wird gut reifen, 2017-2030. **17.5/20**.

Phélan Ségur 2008

Helles Rubinrot, am Rand leicht wässerig, die Nase sauber und offen, das Holz noch spürbar, keine enorme Komplexität, doch verführerisch im Duft, am Gaumen weicher Auftakt, sehr knackige Frucht, merklich Säure, weniger Statur als 2012, bereits sehr zugänglich, mittlere Komplexität, gute Länge im Abgang, kein grosser Phélan, aber ein Wein mit Trinkfluss, jetzt bis 2024. **16.75/20**.

Die Weine des Châteaus Phélan Ségur sind in der Schweiz bei zahlreichen Händlern erhältlich. Genauso wie in Deutschland.

Plantier Rose 2012

Helles Rubinrot, schöner Glanz. Animalische Nase, wirkt fehlerhaft, fast schleichender Kork, der Winzer meinte, das müsse so sein… Am Gaumen unharmonisch, sehr karg, fehlende Struktur, keine Benotung.

Plantier Rose 2010

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz Schöne Nase, offen und sauber, eher dunkle Beeren, Brombeeren, auch Rauch, angenehme Komplexität und schöne Würze. Samtiger Gaumen im Auftakt, einiges an roter Frucht, auch wieder Würznoten, feine Gerbstoffe, schöne Säure, sehr gute Komplexität und Länge im Abgang, gefällt mir sehr gut, 2017-2027. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Plantier Rose sind in der Schweiz nicht erhältlich. In Deutschland sind sie es bei Lidl. Der Jahrgang 2011 kostet €17.91.

Ségur de Cabanac 2012

Strahlendes Kirschrot, schöner Glanz. Die Nase zeigt Kräuterwürze, sehr duftig, auch Schwarztee und Rauch, gute Komplexität. Am Gaumen fruchtig im Auftakt, eher rote Beeren, dann wieder würzige Noten. Der Alkohol ist etwas präsent. Gute Komplexität, die Gerbstoffe sind teilweise etwas grün. Mittlere Länge im Abgang, ein guter Alltagswein, Jetzt bis 2024. **16/20**.

Ségur de Cabanac 2010

Dichtes Rubinrot, schöner Glanz. Die Nase ist sauber, nobel, angenehm tief, noch etwas verhalten und bietet, eher dunkle Beeren, schwarze Kirschen, auch rauchige Noten, eine feine Würze. Sehr gute Komplexität. Am Gaumen gradlinig im Auftakt, viele, satte Frucht, knackig und saftig die Säure, einiges an Gerbstoff, keinerlei Grüntöne, sehr gute Struktur und mittlere Länge im Abgang, schöner Wein mit vielen Reserven, 2020-2034+. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Ségur de Cabanac sind in der Schweiz bei Pierre Wyss und in Deutschland bei verschiedenen Händlern.
Erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet CHF 17.- bzw. €27.- bei Vinea Beste Weine und der Jahrgang 2010 CHF 18.- sowie €27.90 bei Wein-Trotter und €31.- bei Remy's Weinhaus.

Sérilhan 2012

Strahlendes Rubinrot, sehr schöner Glanz. Neuholzgeprägte Nase, neben dunklen Beeren auch Rauch, wirkt modern, charmant und bietet eine gute Komplexität. Am Gaumen frischer Auftakt, eher rote Beeren, einiges an Weichselkirschen, die Säure präsent, mittlere Statur, die Gerbstoffe reif, sehr gut eingebundener Alkohol, die Harmonie stimmt hier sehr gut. Ein idealer, frischer Essensbegleiter, für die gepflegte Tafel, 2016-2024. **16.25/20**.

Sérilhan 2010

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz. Leicht reduktive Nase, einiges an Rauch und Gewürzen, die Frucht etwas im Hintergrund, gute Komplexität. Der Gaumen saftig, eher rote Beeren, schöne Frische, sehr knackige Frucht und gut eingebundener Alkohol, die Gerbstoffe sind präsent, aber nicht zu trocknend und dominant, gute Komplexität, im Abgang eher kurz, 2018-2028+. **16.5/20**.

Die Weine des Châteaus Sérilhan sind in der Schweiz nicht erhältlich. In Deutschland kostet der Jahrgang 2012 €18.50 bei C&D und der Jahrgang 2010 ist an verschiedenen Adressen erhältlich. Bei Schreiblehner kostet er €19.90, bei Vinoya €18.33, bei Weinformat €20.-, usw.

Tour de Pez 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase floral, duftig, sehr schöne Würze, rote Beeren, auch etwas Rauch, sehr gute Qualität, am Gaumen saftiger Auftakt, wirkt bereits zugänglich, hier wurde nicht überextrahiert, sondern mit viel Fingerspitzengefühl gearbeitet, das Holz wahrnehmbar, aber gut integriert, eher schlanke Struktur, alles in allem ein ausgewogener Wein der rasch Spass machen wird, ideal für die Gastronomie, 2016-2025. **17/20**.

Tour de Pez 2011

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase etwas verhaltener als beim 2012er, sehr floral, feine Würze, rote Beeren, auch Rauch, sehr gute Komplexität, am Gaumen saftiger, fruchtbetonter Auftakt, rote Beeren, feine Würze, die Gerbstoffe präsent, die Säure stützend, eher schlank die Statur, auch hier ein Wein mit Finesse und Eleganz, gefällt mir stilistisch sehr gut, 2016-2025. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Tour de Pez sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet 17.- bei bei Pierre Wyss und 24.- bei Mosca Vins. Der Jahrgang 2011 kostet 17.- bei bei Pierre Wyss, 21.- bei CAVESA, 23.- bei Mosca Vins und 24.90 bei Manor.
In Deutschland kostet der Jahrgang 2012 €16.95 bei C&D und €22.44 bei Millesima. Der Jahrgang 2011 kostet €16.50 bei Irmgard's Wein Capinet, €17.76 bei C&D, €17.90 bei Wein International, usw.

Tour Saint Fort 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase klassisch, leicht krautig, herb, sehr Bordeaux mit roter Frucht, gute Komplexität, am Gaumen knackig im Auftakt, sehr schöne, rote Beeren, feine Würze, die Gerbstoffe präsent, die Säure stützt, ein gradliniger, sehr klassischer Wein, nicht gross, aber stimmig und mit guter Länge, 2017-2028. **16.5/20**.

Tour Saint Fort 2009

Dichtes Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase feinduftig, fast floral, auch Noten von Schwarztee, sehr verspielt und angenehm, am Gaumen weicher Auftakt, schöne rote Frucht, einiges an Würze, die Gerbstoffe präsent, sehr fein, etwas tief die Säure, der Wein ist von guter Struktur, nicht sehr frisch, aber von guter Qualität, macht heute Spass, kann, aber muss nicht reifen, 2015-2025. **17/20**.

Die Weine des Châteaus Tour Saint Fort sind in der Schweiz bei Ruli Vins erhältlich. Der Jahrgang 2009 kostet 34.60. In Deutschland sind sie bei Lidl erhältlich, wobei es sich um die Jahrgänge 2002 und 2011 handelt.

Tronquoy-Lalande 2012

Dichtes Kirschrot, sehr schöner Glanz, die Nase duftig, auch etwas krautig, mit etwas Luft auch Rauch, gute Komplexität, am Gaumen sehr saftiger Auftakt, eher dunkle Beeren, sehr schöne Würzigkeit, die Elemente sehr gut aufeinander Abgestimmt, tolle, satte Frucht und reife Gerbstoffe, gefällt mir ausgezeichnet gut, hat eine schöne Länge, 2017-2028+. **17.25/20**.

Tronquoy-Lalande 2008

Dichtes Rubinrot, sehr jugendlicher Glanz, die Nase offen, der Wein duftet nach dunklen Beeren, einiges an Rauch und Röstnoten, gute Komplexität, der Gaumen weich und saftig, wieder dunkle Beeren, auch etwas Schokolade, einiges an Fleisch am Knochen, gute Komplexität und sehr schöne Länge, ein toller Wein, der jetzt in ein sehr schönes Trinkfenster kommt. Jetzt bis 2025. **17.25/20**.

Die Weine des Châteaus Tronquoy-Lalande sind in der Schweiz insbesondere bei Millesima erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet 26.67. Der Jahrgang 2008 ist in verschiedenen Formaten erhältlich.
n Deutschland kostet der Jahrgang 2012 €27.95 bei C&D und €36.11 bei Millesima. Der Jahrgang 2008 kostet €24.- bei Weinweber, €28.50 bei der Weinresidenz und €35.- bei Millesima.
.

©Hachette Vins

Tour des Termes 2011 & 2012

Nous bewerten diese zwei Weine auf unserer News-Site. Dem Jahrgang 2012 erteilen wir **17/20** und dem 2011er **16/20**.

Die Erzeugnisse des Châteaus sind in Deutschland bei verschiedenen Händlern erhältlich. Das Weingut hat noch keine Vertretung in der Schweiz.

Die Weine der anderen Bordeaux-Appellationen

Danach verkostete ich einige Erzeugnisse aus anderen Appellationen. Château Fonroque hat mich dabei erneut sehr beeindruckt. Wir ordnen die Weine nach AOC ein.

Graves / Pessac-Léognan

Clos Floridène rot 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase rauchig, auch Teenoten, schöne Würze, eher dunkle Beeren, gute Qualität, am Gaumen saftig, knackig, sehr schöne Frucht, die Gerbstoffe präzis dosiert, die Säure knackig, mittelkräftige Statur, sehr schöne Balance, ein durch und durch gut gemachter Wein, hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis, 2017-2028. **17.25/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Margaux

Giscours 2012

Mittleres Bordeaux, schöner Glanz, die Nase floral, rote Beeren, rauchig, sehr gute Komplexität, bezaubernde Würze, am Gaumen saftig im Auftakt, die Frucht ist knackig, die Säure präsent, mittlere Statur, sehr schöne Balance, unglaublich saftig im Abgang, macht Lust auf mehr, der Wein ist ein Musterschüler in Sachen Eleganz, Jetzt bis 2025. **17.5/20**.

Giscours 2006

Mittleres Bordeauxrot, erste Reifetöne, sehr offene, reife Nase, rote Beeren, auch Gewürze, sehr Bordeaux, sehr gute Qualität, am Gaumen weich und fleischig im Auftakt, die rote Frucht zeigt sich wieder, dazu eine sehr schöne Saftigkeit, wunderschön gereift, zugänglich und mit Reserven für weitere Jahre, kein hochkomplexer Giscours, aber auch hier ein Musterbeispiel an Eleganz, gute Länge im Abgang, Jetzt bis 2024. **17.25/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Lascombes 2012

Leuchtendes Rubinrot, sehr schöner Glanz, die Nase typisch Lascombes, einladend, duftig, relativ viel neues Holz, dann auch Blumen und viele dunkle Beeren, sehr gute Komplexität, saftiger Auftakt, unverkennbar Lascombes, erinnert an den 2003er in seiner Jugend, ein Wein, der viel Spass bereitet, die Gerbstoffe sind fein, gut proportioniert, von nichts zu viel, von nichts zu wenig, ein perfekt gemachter Wein, nicht zu lange liegen lassen, Jetzt bis 2024. **17.5/20**.

Lascombes 2008

Mittleres Rubinrot, erste Reifetöne, duftige Nase, rote und dunkle Beeren, einiges an floralen Noten, das Holz noch wahrnehmbar, aber gut integriert, sehr gute Qualität, am Gaumen unglaublich zugänglich, erinnert an einen Top-Merlot-Cab-Blend aus dem Tessin,

Sotobosco lässt grüssen, die Frucht ist knackig, die Gerbstoffe stützen, sehr gute Struktur und vor allem sehr saftig und zugänglich, einzig das Holz drückt etwas im Abgang, 2015-2023. **17.25/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Monbrison 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase würzig, krautig, verspielt, sehr Bordeaux, einiges an grüner Paprika (wer das nicht mag, Finger weg), gute Komplexität, am Gaumen frisch, knackig wieder mit krautigen Noten, Aromatik roter Beeren, einiges an Saftigkeit, eine sehr gute Harmonie der Komponenten, kein Ausbund an Komplexität, aber ein "ehrlicher Bordeaux", ein genussvoller Wein, welcher zum Essen perfekt passt, 2015-2027. **17/20**.

Monbrison 2009

Mittleres Bordeaux, sehr jugendlich in der Farbe, die Nase tief, nobel, sehr Bordeaux, da sind dunkle und rote Beeren, Rauch, auch feine florale Noten, das macht Spass, am Gaumen unglaublich saftig und fruchtbetont im Auftakt, feinste Gerbstoffe, sehr gute Struktur, viel Finesse und Eleganz, präzis gearbeitet, hervorragende Tanninqualität, ein ausgezeichneter Weinwert, uneingeschränkter Kauftipp. Jetzt bis 2030. **17.75/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Rauzan Ségla 2008

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, sehr schöne Nase, offen und zugänglich, komplex, tief, rauchig, rote und dunkle Beeren, auch viel Floralität und Würze, am Gaumen saftiger Auftakt, auch hier bereits zugänglich und reif wirkend, die Frucht knackig, rote Beeren tanzen mit blauen um die Wette, ein Hauch grüne Paprika schwingt mit, der Wein hat eine mittelkräftige Struktur, ist sehr frisch und äusserst knackig, sehr gute Tannin-Qualität, am Anfang der Trinkreife, 2015-2026. **17.5/20**.

Rauzan Ségla 2010

Kräftiges Bordeauxrot, sehr jugendliche Farbe, tiefe, erste etwas brandig wirkende Nase, dann auch florale Noten, dunkle Beeren in Hülle und Fülle, einiges an Rauch, sehr gute Qualität, am Gaumen weicher Auftakt, sehr saftig, knackig Frucht, Massen an dunklen Beeren, etwas Vanille, sehr gute Komplexität und Struktur, ein Wein, der viel Zeit und Reife braucht, 2022-2036. **18/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Ségla de Rauzan Ségla 2010

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz, die Nase offen, duftig, blaue Beeren, sehr schön und mit angenehmer Komplexität, feine, florale Noten, am Gaumen ungemein fruchtbetont, saftig, die Gerbstoffe fein, dezent dosiert, die Säure ist knackig, ein herrlicher, zugänglicher Wein, macht jetzt Spass, kann reifen, 2015-2025. **17/20**.

Pauillac

Eine weitere Entdeckung war für mich Château Pédesclaux. Das Gut ist mir bei der Gazzar Primeur-Verkostung im April 2015 schon mit dem 2014er aufgefallen (siehe hier). Nach der Übernahme durch Jacky Lorenzetti, Ex-Besitzer der Immobiliengruppe Foncia, wurden auf Pédesclaux grosse Verbesserungen vorgenommen. Das Resultat ist schon nach wenigen Jahren verblüffend. Die Verkostung des 2010ers (vor dem

Besitzerwechsel) neben dem 2012er (nach den ersten Eingriffen durch die Crew von Jacky Lorenzetti) zeigte eindrücklich, wie gross die Qualitätsverbesserungen sind. Es dürfte sich lohnen, dieses Weingut zu beobachten…

Pédesclaux 2010

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, die Nase wirkt warm, etwas gekocht, sehr viel Frucht, eher kalifornisch anmutend, erstaunlich offen, gute Komplexität, am Gaumen saftig, weich, warm, wieder sehr schöne Frucht, etwas harmlos bezüglich Struktur, ein zugänglicher Wein mit guter Länge, nicht sehr Bordeaux-typisch, jetzt trinkreif, bis 2020. **16.5/20**.

Pédesclaux 2012

Kräftiges Bordeauxrot, sehr schöner Glanz, die Nase tiefer, kräftiger als beim 2010er, dunkle und rote Beeren, deutlich mehr Komplexität, etwas grüne Paprika, sehr gute Würze, am Gaumen leicht krautig im Auftakt, knackige Frucht, sehr saftig die Säure, eine sehr gute Harmonie, alles an seinem Platz, sehr gute Struktur, hervorragend gearbeitet, im Abgang mit guter Länge, ein Geheimtipp, 2016-2028. **17.5/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Pomerol

Le Bon Pasteur 2012

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz, verhaltene, angenehm tiefe Nase, eher dunkle Beeren, Pflaume, auch Nadelhölzer, präzis, sauber und von sehr guter Qualität, am Gaumen weich, zugänglich, einiges an Frucht und sehr feine Gerbstoffe, keine Spur von Überextraktion, sehr gute Qualität, ein Wein mit Stil, Noblesse und Reserven, 2016-2028. **17.75/20**.

Le Bon Pasteur 2007

Reifes Bordeauxrot, aufgehellter Rand, die Nase offen, reif, sehr reif, neben roten Beeren auch schöne Würzigkeit, ein Tick Überreife, am Gaumen zugänglich, offen, weich und rund, die Gerbstoffe weitgehend abgeschmolzen, ich würde den Wein blind 5-10 Jahre älter schätzen, gefällt durch seine grosse Harmonie, Kork raus und los geht es, im idealen Trinkalter, mässig Reserven, jetzt bis 2022. **17/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Mazeyres 2012

Mittleres Bordeauxrot, sehr schöner Glanz, die Nase krautig, rauchig, dunkle, aber auch rote Beeren, schöne Tiefe und viel Würze, sehr gute Komplexität, am Gaumen saftig, knackige Frucht, die Gerbstoffe dezent, die Säure stützt gut, das ist ein Wein, welcher viel Spass bereitet, hervorragend gearbeitet, nicht sehr komplex, aber mit Genusspotenzial, ideal für die Gastronomie, Jetzt bis 2025. **17/20**.

Mazeyres 2010

Kräftiges Bordeauxrot, schöner Glanz, tiefe Nase, einiges an Lakritze, auch dunkle Beeren, Pflaumen, ein Hauch medizinal, am Gaumen weich im Auftakt, etwas warm anmutend, dann satte Frucht, Pflaumenkom-

pott, sehr schön gearbeitet, sehr gute Struktur, vielleicht einen Tick zu warm geraten, nicht zu warm servieren, ein Wein der Essen braucht, 2016-2028. **17.25/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Saint-Emilion

Fonroque 2012

Strahlendes Rubinrot, schöner Glanz, die Nase ein kleines Duftspektakel, viele Kräuter, rote Beeren, Rauch, Gewürze, sehr gute Komplexität, das macht richtig Spass, am Gaumen unglaublich saftig im Auftakt, helle, rote Beerenfrucht, wieder eine schöne Würze, die Gerbstoffe, die Säure ist da, stützt perfekt, ausgewogen, sehr ausgewogen und mit guter Struktur, Ein Saint-Emilion mit viel Eleganz, 2016-2028. **17.75/20**.

Fonroque 2010

Mittleres Bordeaux, schöner Glanz, die Nase noch etwas verhalten, tief, nobel, neben roten Beeren auch eine kräftige Würze, der Wein braucht Zeit sich zu öffnen, am Gaumen unglaublich saftig, wieder diese rote Frucht, wieder eine hervorragende Würze, bestechende Harmonie, wie seit Jahren auf diesem Gut, sehr schöne Komplexität und gute Länge im Abgang, ein grosser Saint-Emilion mit Eleganz und das zu fairem Preis, 2015-2030. **18/20**.

Schweiz: Adressen, Deutschland: Adressen

Autor: Adrian van Velsen*

24. April 2015, überarbeitet am 14. August 2015

Lektorat & Layout: Jean François Guyard

* Das Porträt unseres Verkosters Adrian van Velsen ist auf seinem Blog vvWine verfügbar.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.