

Studer's Châteauneuf-du-Pape Arrivage 2011

Luzern, 29. Juni 2013.



©Carl Studer

Philippe Cambie, der Star-Önologe von Châteauneuf-du-Pape

Die Firma [Carl Studer's Vinothek](#) präsentierte seinen Kunden an diesem Tag eine Auswahl Weine des Jahrgangs 2011 aus der AOC Châteauneuf-du-Pape. Wir ergänzen den vorliegenden Bericht mit den Ergebnissen, welche aus der gleichen Region am 18. März 2013 im Rahmen der Veranstaltung „Studer's Weinwelt entdecken“ ausgedient wurden.

Als ich am 18. März 2013 verschiedene Châteauneuf-du-Pape verkosten durfte, kam mir eines in den Sinn: Der Jahrgang hatte zu viel Regen erwischt, diese Weine bereiten kaum Spass. Dies, obwohl ich den Jahrgang 2006 mit seiner Finesse, seiner Eleganz, seiner Rasse und schliesslich seiner Klasse sehr hoch schätze. Ende Juni 2013 waren die gleichen Weine des Jahrgangs 2011 bereits seit ein paar Monaten abgefüllt. Sie hatten deshalb auch die nötige Zeit gehabt, um eine erste (effektive) Balance zu finden. 2011 erweist sich heute als der stolze Nachfolger von 2006. Parker vergleicht 2011 auch mit 2005 und 2009, wobei wir diese Meinung nicht ganz teilen. (2009 kann mit 2007 verglichen werden, während 2005 eine Zwischenstufe zwischen 2003 und 2004 ist).

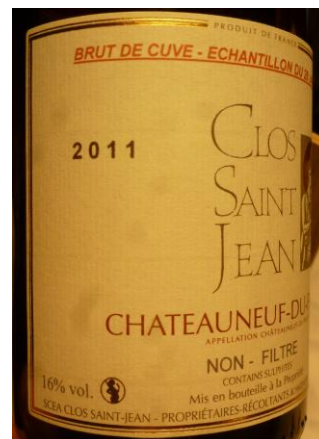
Diese Weine zeigen nicht die Überschwänglichkeit der 2007er (unbestritten ein gigantischer Jahrgang), sondern Raffinement, Eleganz, Klassizismus. Sie bieten heute schon enorm viel Spass und werden es ermöglichen, auf 2010, 2009 und 2007 zu warten. 2011 verdient es also, dass sich der Weinliebhaber dafür interessiert.

Last but not least haben wir die verschiedenen Weingüter bereits im Bericht über die Châteauneuf-du-Pape des Jahrgangs 2009 vorgestellt, welchen wir am 28. September 2012 veröffentlicht haben. Da sich diese Domaines in den letzten Monaten nicht verändert haben, verzichten wir auf eine Wiederholung dieser Vorstellung und verweisen auf diesen spezifischen Bericht.

Clos Saint Jean - Vincent & Pascal Maurel

Châteauneuf-du-Pape "Cuvée Tradition" 2011

Eine subtile Assemblage aus 75% Grenache, 15% Syrah und etwas Mourvedre, Cinsault, Muscardin und Vaccarese, wie es nur die Winzer von Châteauneuf-du-Pape es schaffen. Die Rebstöcke sind dafür 75 Jahre alt. Kaum zu glauben, dass dieses ehrliche Erzeugnis so viel unkomplizierten Spass bereiten kann. Beim Jahrgang 2011 hätte man befürchten müssen, dass er kühl wirkt. Zwar fehlt es an Tiefe, aber man vergisst es nach einer Weile, um einfach seinen Spass daran zu haben. Südlicher Charakter mit schwarzen Oliven, Kräutern, Garrigue-Noten, Johannisbeeren, Kirschlikör und eine schöne Mineralität. Vielleicht auch ein Hauch kalter Kaffee. Sehr viel Saft im seidigen, ausgewogenen Gaumen. Die Anhänger des Jahrgangs 2007 werden dieses Erzeugnis wenig expressiv finden, die Liebhaber hedonistischer, kaltblütiger Weine werden seine Anmut lieben. Incrachable! (Man sollte diesen Wein nicht spucken). 17.5/20.



Châteauneuf-du-Pape "La Combe des Fous" 2011

Der Archetyp des Weins, welcher dem französischen Geschmack entspricht. Vor allem dank der Intelligenz beider Brüder Maurel und deren Mut, die 60% Grenache im Tank ausgebaut zu haben. Als ob sie Angst gehabt hätten, dass sich das Holz zu aufdringlich zeigt. Das hat mir Vincent Maurel anvertraut, als wir und am 18. März 2013 getroffen haben. Es sind solche Momente im Leben in welchen man weiss, dass grosse Weine entstanden sind. Doch hat das Savoir-faire der zwei Brüder die gesamten Parameter trotzdem majestätisch beherrscht. Man denkt an den 2006er, welcher viele in den Schatten des 2007ers stellen möchten. Im Combe des Fous 2011 sind diese komplexen, mal floralen, mal würzigen Aromen des Vaccarese (10%), aber auch die Düfte der französischen, saftigen Kirschen (das Merkmal vom Grenache), welche übrigens gerade zum aktuellen Zeitpunkt auf einem renommierten Markt in Zürich gekauft werden können. Weitere Aromen ergänzen das Bild, etwas Kaffee, ein Hauch Kräuter, eine Prise Pfeffer (10% Syrah). Die 10% Cinsault lassen sich im Gaumen erahnen. Wobei... Es gibt etwas Provokatives im Gaumen. Intellektuell oder luftig, introvertiert und zugleich subtil lasziv, er zeigt sich komplex, vielschichtig und vollmundig, ultrakonzentriert und ausgefeilt. Leider wurde dieser Combe des Fous am 28. Juni 2013 nicht mehr ausgeschenkt. 19/20.



Châteauneuf-du-Pape "Deus ex Machina" 2011

60% Grenache, 40% Mourvedre. Es ist eine Frage der persönlichen Einstellung, ob La Combe des Fous oder [Deus ex Machina](#) der beste Wein des Clos Saint-Jean, ja vielleicht sogar einmal mehr der Appellation ist. Leicht ungestüme, animalische Aromen strömen aus dem Glas, generös allerlei Schwarzbeeren, aber auch empyreumatische Kaffeenoten, im Holzkohlegrill gebratene Kräuter, geröstetes Fleisch, Gewürze, aber auch eine überraschende Floralität. Der Gaumen widerspiegelt den Charakter des grandiosen Lieu-dit La Crau. Es ist reintönig, straff und vollmundig, vielschichtig und tief Sinnig. Und zusätzlich hat es dieser Jahrgang ermöglicht, dass dieses Erzeugnis nicht überschwänglich wird. Der perfekte Nachfolger des 2006ers in einem finessenreicheren Stil. 18.75/20.



Vincent Maurel präsentiert sein neues Projekt

[Domaine Giraud](#) - Marie & François Giraud

Côtes-du-Rhône Les Grenache de Sixte 2011

Reinsortiger Grenache. Die sehr alten Rebstöcke wachsen auf dem Terroir der AOC Lirac heran. Da der Grenache de Sixte aber keine zweite Rebsorte enthält, gehört er nicht zu dieser Appellation und bleibt somit ein CdR. Mitte März und Ende Juni 2013 verkostet, jeweils mit der gleichen Bewertung. Der Duft wirkt aktuell noch ein wenig ungestüm und wird sich mit der Zeit besänftigen. Schöne, sogar verführerische Nase mit einer Myriade von Aromen. Allerlei Himbeeren, etwas Erdbeeren, schön ausgereifte Trauben, ein Hauch Schwarzbeeren, etwas Mokka, Kräuter,... Unbedingt warten, diese Düfte breiten sich aktuell etwas zu grosszügig aus. Tolle Komplexität im frischen und harmonischen Gaumen, schöne Struktur mit viel Frucht(Erdbeeren), lebhaft und relativ seidige Zusammenstellung, welche aber mit der Zeit an Volumen gewinnt. Viel Geschmack. Noch vier bis fünf Jahre lagern. 17.5/20.



Châteauneuf-du-Pape Les Gallimardes 2012, blanc

Am 18. März und am 28. Juni 2013 verkostet. Mitte März zeigte sich dieses Erzeugnis viel verständlicher und zugänglicher. Frisch, relativ tief, florale Noten, schöne Balance. Animierend, schöne Mineralität als Grundlage. Lebhafter Gaumen, vollmundig, wiederum frisch und mineralisch. 18/20. Der gelungenste der drei Weissweine, welche am 28. Juni 2013 präsentiert wurden.

Châteauneuf-du-Pape 2011, rouge

60% Grenache, 35% Syrah, 5% Mourvedre. Verhaltene Bouquet in einem introspektiven Stil. Ein Wein mit einer aussergewöhnlichen Finesse und Schlankheit. Die perfekte [Einführung](#) vor dem grossartigen Gallimardes. Jedoch nicht jedermanns Sache. Probiert nicht, die Konsumenten zu beeindrucken. Authentischer Grenache mit seinen klassischen Kirschen und Likörnoten. Samtiger Gaumen, relativ breit aber besonders finessenreich. Der Abgang entwickelt eine schöne, subtile Würze (Pfeffer) und tanzt hin und her. 17.25/20. Mitte März und Ende Juni 2013 verkostet, jeweils mit der gleichen Bewertung.



Châteauneuf-du-Pape [Les Gallimardes 2011, rouge](#)

90% Grenache und 10% Syrah. Die Grenache-Rebstöcke sind 100 Jahre alt. Der rote Gallimardes 2011 wurde am 18. März 2013 verkostet. Verschlussene, finessenreiche und elegante Nase nach eingemachten Himbeeren und Schwarzebeeren, wie wenn Kirschlikör wie zum Beispiel ein Creme de cerise aus dem Hause [Miclo](#) beigemischt worden wäre. Die Reintönigkeit der Aromen und die Klasse ausserordentlicher Grenache-Trauben begeistert buchstäblich. Es ist wie eine Gelée à l'ancienne, in welcher provenzalische Kräuter hinzugefügt worden sind. Es bereitet jetzt schon enorm viel Spass, obwohl dieser Wein in ein paar Jahren eindeutig mehr von seiner Persönlichkeit zeigen wird. Geschmeidiger, zurzeit fast unauffälliger Gaumen, dafür ein sehr lang anhaltender Abgang. Also ein grosses Versprechen für die Zukunft. Aktuell 17.5/20.

Châteauneuf-du-Pape [Les Grenaches de Pierre 2011, rouge](#)

Eine Rarität, eine Exklusivität für Liebhaber sinnlicher Momente, ein reinsortiger Grenache-Wein. Und eine ausserordentliche Kultur, welche bereits in der Nase anfängt. Der Grenache de Pierre 2011 wurde am 18. März 2013 verkostet. Was für eine Nase war es schon so früh in seinem voraussichtlichen Leben! Bereits breit, komplex und tief Sinnig, dürfte sich sicher noch weiter entwickeln. Der Gaumen bietet sehr viel Geschmack und zeigt sich strukturiert, konsistent, elegant und kräftig, süsslich und extraktreich, subtil und mit viel Schmelz ausgestattet, die Tannine sind ausgefeilt und sehr lang, der Abgang ebenfalls. 18+/20. Das Potential für eine bessere Bewertung ist vorhanden.

[Les Halos de Jupiter – Philippe Cambie](#)

Châteauneuf-du-Pape 2010

Bereits am 15. Juni 2012, dann am 18. März 2013 verkostet. Stets mit 17.5/20 bewertet. Breites, würziges Bouquet, klassische Zusammenstellung. Kräuter, Würze, viel Frucht, jedoch in einem burgundischen Stil, was sich durch den Ausbau erklären lässt. Geschmeidiger Gaumen mit Kraft, Harmonie und Eleganz. Sehr langes, rassiges Finale. Wir bedauern, dass Philippe Cambie seinen roten Châteauneuf-du-Pape des Jahrgangs 2011 nicht mitgebracht hat.



Châteauneuf-du-Pape 2011, blanc

Bereits am 15. Juni 2012, dann am 18. März 2013 verkostet. Stets mit 17.5/20 bewertet. Breites, offenes Bouquet mit floralen Noten und Ananas. Elegant und mitteltief. Kompakter und frischer Körper. Die Säure übernimmt die Rolle des Gerüsts. Fettig und relativ langes Finale.

Châteauneuf-du-Pape "Adrastée" 2010

Bereits am 15. Juni 2012, dann am 7. Dezember 2012, nicht zuletzt am 18. März 2013 verkostet. Stets mit 18/20 bewertet. Wir empfehlen unsere Berichte [Châteauneuf-du-Pape 2009, ein Überblick](#) und [Vinifera-Mundi bedankt sich \(1. Aufführung\)](#).



Domaine de la Janasse – Christophe & Isabelle Sabon

Côtes-du-Rhône Rosé 2012

Der ideale Rosé für ein entspanntes Nachmittags-Picknick am Strand oder im Wald, wenn die Sonne uns die Herzen erwärmt. Schöne, hellrote Farbe (im Stil eines Tavel), appetitliche und frische Nase mit feinen Preiselbeeren und roten Kirschen. Der Gaumen ist ausgewogen und bekömmlich, auch sehr frisch. Tolles Finale auf den Sauerkirschen. 16/20.

Côtes-du-Rhône Villages Terre d'Argile 2011

25% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvedre und 25% Carignan. Der Weinberg grenzt an die AOC Châteauneuf-du-Pape an. 16% Alkohol, relativ gut eingebunden. Harmonische, ausgewogene Nase mit generöser Frucht. Reife Rotbeeren und Kirschduft im Quadrat, Schwarzbeeren im Hintergrund, Waldnoten und frische Erde im demonstrativen Bouquet. Etwas würzige Noten, welche sich in den nächsten drei Jahren noch mehr entwickeln dürften. Der Grenache wurde im Foudre ausgebaut. Gaumen mit viel Stoff, viel Geschmack, einem samtigen Touch, präsenten Tanninen, etwas Pfeffer. Eigentlich mehr Kraft als Komplexität, darum teilen wir die Meinung von Parker nicht, dass dieser Terre d'Argile mit einem Châteauneuf verwechselt werden könnte. Der Abgang verhält sich aktuell gedämpft. Zweimal verkostet, Durchschnittsbewertung: 16.5/20.

Châteauneuf-du-Pape 2011

75% Grenache, 15% Syrah, etwas Mourvedre und etwas weniger Cinsault. Dieser Wein darf nicht unterschätzt werden und es ist sehr empfehlenswert, ihn mindestens eine Stunde im Voraus zu entkorken. Üppige Rotbeeren, etwas Schwarzbeeren und eine relativ gute Prise Creme de Cassis, etwas Pfeffernoten. Das Bouquet zeigt sich noch ziemlich verhalten. Nichts für die Liebhaber des Jahrgangs 2007. Man wünscht sich wirklich mehr Opulenz. Der Gaumen wirkt strukturiert, rund und vollmundig, ausgewogen, mit einer guten Säure und filigranen Tanninen ausgestattet. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, welchen an einem gemütlichen Abend mit guten Freunden genossen werden kann. Der Geschmack als Lebensphilosophie. Der Abgang zeigt sich zivilisiert und leicht würzig. 17/20.

Châteauneuf-du-Pape "Vieilles Vignes" 2011

80% Grenache, 15% Mourvedre and 5% Syrah. Die 60 bis 100jährigen Rebstöcke befinden sich auf vier Parzellen und sind die Ältesten der Domaine. Beeindruckend bei diesem Wein ist seine Fähigkeit den Sceptikern zu beweisen, dass auch im 2011 grossartige Châteauneuf-du-Pape Weine abgefüllt wurden. Wenn der Vieilles Vignes Mitte März 2013 kurz nach der Abfüllung nicht wirklich als ein grosser Vertreter seiner Appellation wirkte, hat er sich inzwischen besonders vorteilhaft entwickelt. Zunächst ist die Farbe sehr dunkel. Dann bietet die Nase sehr viel Likör schwarzer Beeren und perfekt eingebundenen Alkohol (16.5%). Geröstetes Fleisch, etwas Speck, Würze erster Qualität, eine grossartige Mineralität und nicht wenige florale Komponenten. Das Ganze wirkt nicht nur besonders reintönig und ausgearbeitet, sondern hat auch eine grossarti-

ge Komplexität. Ein Klassiker in einem ähnlichen Stil wie der 2006er. Bereitet sehr viel Spass. Subtile Pfeffernoten im anhaltenden Abgang. Zweimal verkostet, Durchschnittsbewertung: 18.25/20.

Châteauneuf-du-Pape "Chaupin" 2011

Der typische Wein aus dem Süden, ohne jedoch überschwänglich wie der 2007er zu sein. Relativ expressiv. Es strömen komplexe und tiefe Aromen aus dem Glas, Gewürze, Kräuter (Lorbeer, Lavendel,...), Kirschlikör, schwarze, saftige Kirschen,... Körperreicher, strukturierter und vielschichtiger Gaumen mit Eleganz und Feinheiten. Würzige Zusammenstellung mit einem gewissen Schmelz und bestimmt viel Extrakt. Aktuell ist die Adstringenz vielleicht etwas zu stark. Sehr langer, würziger Abgang. Der Alkohol ist erst später im Finale spürbar.



Einmal mehr ist es nicht trivial, sich für einen der beiden Sondercuvées der Domaine zu entscheiden. Beide Weine waren am 29. Juni 2013 eindeutig die besten der Veranstaltung.

Die Cuvée Chaupin 2011 wurde Ende Februar, anfangs März 2013 abgefüllt und präsentierte sich am 18. März 2013 dementsprechend nicht optimal. Wir hatten sie damals aufgrund des klar erkennbaren Potentials mit 17.5/20 bewertet. Ende Juni 2013 bewerteten wir den Chaupin 2011 mit nicht weniger als 18.5/20.

Château de Vaudieu – Laurent Bréchet

Châteauneuf-du-Pape 2011, blanc

78% Grenache Blanc, der Rest teilt sich in Rousanne, Picardan, Clairette und Bourboulenc. Am 18. März 2013 verkostet. Eigentlich ist dieser Wein eine schöne Überraschung. Denn man erwartet nicht unbedingt viel von einem weissen Châteauneuf-du-Pape in diesem relativ komplizierten Jahr. Die Nase bietet eine angenehme Frische in einem mittelkomplexen Aromabild. Grüne Äpfel, Ananas, weisse Birnen, Pfirsiche und eine grossartige Mineralität. Konsistente Struktur im Gaumen, wiederum diese Frische, schöner Schmelz, trotzdem knackiger Saft. 17.5/20.



Châteauneuf-du-Pape "Clos du Belvédère" 2011

100% Grenache blanc. Möglicherweise habe ich diesen Wein nicht verstanden. Denn seine feinen Aromen nach Holzvanille und Mineralität, Äpfel und Pfirsich haben nicht gereicht, um mich vom Stuhl zu hauen. Am 18. März 2013 bewertete ich diesen Wein mit 18/20 und beschrieb ihn als vollständig, fett, opulent in der Nase sowie im Gaumen, geschmackvoll, nach reifen Äpfeln riechend, vollmundig und zugleich doch elegant, stoffig und kräftig und durch seine tadellose Säure gestärkt. Am 28. Juni ist mir einzig der lebhafteste, hinreissende Abgang aufgefallen. An diesem Tag habe ich den Belvedere mit gnadenlosen 16/20 bewertet. Anscheinend bin ich aber nicht der Einzige, der etwas verwirrt ist. Parker erteilt diesem Wein 91/100, sein Mitarbeiter und Gründer vom renommierten „The Rhone Report“ 95/100.



Châteauneuf-du-Pape 2011, rouge

75% Grenache, 25% Syrah. Zwei Mal verkostet. Eine Mischung reifer Erdbeeren und Kirschlikör. Das Ganze in einem provenzalischen Stil. Also mit Kräutern und der üblichen Würze des Syrah. Kein Standardzeugnis, man hat ihn gern oder eben nicht. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, mit einer guten mineralischen/floralen Grundlage. Guter Gaumen, ausgewogen und in einem anderen Stil als viele Standard-Châteauneufs. 16.75/20.

Châteauneuf-du-Pape "Val de Dieu" 2011

Wirkt ein wenig, als ob man von der Leistung eines Sportwagens zu viel erwartet hätte. Habe mich sogar gefragt, ob die Gärung wirklich bei kalten Temperaturen stattgefunden hat... So war damals mein erster Eindruck Mitte März 2013. Inzwischen hat sich dieser Wein ganz besonders vorteilhaft entwickelt. Es strömen feine und harmonische Aromen nach Blau- und Schwarzbeeren, gebratene Kräuter (wie bei einem Gigot), und Kirschlikör aus,... Diese Nase macht diesen Wein zum perfekten Essensbegleiter, die Mineralität wird viele Kombinationen ermöglichen. Generöser Stoff in einem eleganten, geradlinigen Stil, eher diskret, wenn man ihn unangebracht mit einem 2007er vergleicht. Geschmeidiger Körper, welcher auf den ersten Blick unterschätzt werden kann. 17.5/20.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Andi Spichtig
13. Juli 2013



v.l.n.r.: François Giraud, Laurent Brechet, Vincent Maurel und (vorne) Philippe Cambie

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.