

Bordeaux 2009

Teil 5 : Médoc, Haut-Médoc, Moulis

„Degustation von Grands Crus aus Bordeaux“

Donnerstag, 22. April 2010, Dolder Grand, Zürich

Ein Anlass von [GAZZAR](#), des vins d'origine



Médoc / Haut-Médoc

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Cambon la Pelouse 	Eigentlich bestätigt der Cambon 2009, was seit mehreren Jahren über ihn erzählt wird: Ein gelungener, runder, bekömmlicher Wein, welcher jeden Tag viel Trinkgenuss bereiten wird. Wie sagt die Werbung von L'Oreal? Der Cambon 2009 verdient einen guten Platz in jedem Keller, weil Sie sich es wert sind. Glücklicherweise bin ich, eine Kiste halbe Flaschen vom Jahrgang 2006 (17/20) erworben zu haben. Unkompliziert, erfreulich, sympathisch...
16.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Camensac 	Ist die Zeit gelungener Chateaus Camensac endlich zurück gekommen? Allerdings hatte dieser Wein in der Vergangenheit vielleicht eine Mattscheibe, mit 2009 kommt er zurück auf ein sehr anständiges Niveau. Ein paar Jahre warten, bevor er getrunken wird. Dann dürfte er seine Flügel ausgebreitet haben. Der 2005 (16/20) wird die Geniesser überzeugen, die sich keine Frage über den Werdegang der Culture Bordelaise stellen. Als ich den Camensac verkostete, lobte Jean-Michel Laporte die Schweizer: „Les Suisses sont plus connaisseurs“.
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Charmail 	Obwohl der Boden vom Chateau Charmail bekannt ist, um nicht der Beste der Appellation zu sein, weiss das Team unter der Leitung von Olivier Sèze genau, wie tolle Weine erzeugt werden können. Der Jahrgang 2009 ist da, um diesen Eindruck zu bestätigen. Schmackhafter Gaumen, schöner Schmelz, viel Trinkspass für wenig Geld. Der 2007 (17/20) ist heute ein hedonistischer Wein. Wer in den nächsten drei Jahren ein Ereignis feiert, soll sich ein paar Kiste auf der Seite legen.
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Haut-Condissas 	<p>Jean Guyon kann sehr stolz auf seine Arbeit auf dem Weingut Rollan de By sein. Es stimmt allerdings auch, dass er nicht weniger als nach den ersten Platz der Appellation Médoc strebt. 1995 war der erste Jahrgang des Crus und Jean vertraute mir an, wir seien damals nicht viel, an seine Fähigkeit und an sein Terroir geglaubt zu haben. Seitdem habe ich immer wieder ein paar Flaschen in allen möglichen Formaten gekauft. Ohne mich darum zu kümmern, was der Markt über diesen Wein denkt. Viele selbsternannte Weinliebhaber können sich nicht vorstellen, dass ein Wein, welcher einen Bruchteil des Tarifs des 1er Crus Classés kostet, sie in Blindverkostungen immer wieder schlägt. Die Grand Jury Européen (GJE, heute auch „Davos du Vin“ genannt) hat es immer wieder berichtet. Irgendwelche Absichten kann man der GJE nicht unterstellen. Sie verkauft nichts und ihre Mitglieder heissen Markus del Monego, Joël Payne, Michel Bettane, Olivier Poussier, Stéphane Derenoncourt, Enzo Vizzari, Dirk van der Niepoort, Jacques Perrin, Philippe Faure-Brac usw.</p> <p>Der 2009 ist genauso (ultra-)konzentriert wie finessenreich, dieser Wein verfügt über alle Mittel, um vielen anderen die Furcht zu lehren, eine phänomenale Süsse (Glyzerin) und eine nicht weniger beeindruckende Ausgewogenheit, grosse Klasse, langer Abgang, einfach grandios! Der 2007 (17/20) ist auch gelungen.</p>

17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Rollan de By 	<p>Verdient ein Cru Bourgeois, dessen Ziel darin besteht, möglichst viel Trinkspass zu bieten, so eine hohe Bewertung? Ja! Ist der Rollan de By der kleine Bruder vom Haut-Condissas? Nein! Der Boden vom Chateau Rollan de By ist zwar weniger gut als derjenige vom Haut-Condissas, die Reben sind 35 Jahre alt (gegen 40) und dicht angepflanzt (beide 8.500 Rebstöcke/Ha). Für beide Weine wird Jean Guyon durch Riccardo Cotarella und Alain Raynaud beraten. Rollan de By wird immer mit der Absicht vinifiziert, sehr viel Trinkvergnügen auf einem hohen qualitativen Niveau zu bieten. Seit dem köstlichen 2000 hält die Erfolgswelle an.</p> <p>Der 2009 bietet eine köstliche Frucht, viel Saft, Körper, Ausgewogenheit und Finesse. Ein toller Saft für jeden Tag der Woche. Der 2007 (17/20) bereitet ebenfalls viel Spass und verdient einen Platz in jedem Keller.</p>
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Sociando-Mallet 	<p>Der Text, den ich über das Weingut und dessen genialen Winzer im Bericht über die Bordeaux 1990 geschrieben habe, bleibt derart aktuell, dass ich ihn gerne wieder veröffentliche:</p> <p>„Jean Gautreau genoss sofort einen gewaltigen Ruf mit seinem Sociando-Mallet 1990, den der Wine Spectator mehrmals in den Berichten an erster Wahl (u.a. Winzerporträt) vorstellte. Im Weiteren gilt auch die Tatsache, dass Sociando-Mallet, genauso wie der oft geniale Haut-Condissas, zu diesen Weinen gehören, die gerne in einer Premier Cru Verkostung durchschlüpfen, weil sie ohne falsche Scham mitreden können. Schliesslich ist Sociando-Mallet das Paradebeispiel für die Notwendigkeit, das unentwegte Klassement von 1855 gründlich zu revidieren. Sociando sei bloss ein Cru Bourgeois, während ihn viele Experten wohl eher auf dem Niveau eines 3eme Cru (gewisse sogar eines 2nd) einstufen. Die Analyse des Klassements von 1855 beweist somit dessen Archaismus auf eine eklatante Weise. Ein weiteres Zeichen der Glaubwürdigkeit, die dem Chateau Sociando-Mallet geschenkt wird, besteht in seiner massgebenden Rolle bei der Festlegung der Primeurs-Preise. Wenn oft zweitrangige Chateaus am Anfang der Primeurs-Kampagne ihre Preise bekanntgeben, werden diese pseudo-fachkundig kommentiert. Wenn Jean Gautreau den Tarif seines Premier Vin bekanntgibt, verstehen alle, wohin die 1er Cru und die sogenannten Super-Seconds gehen werden. Die Debatte bezüglich des Jahrgangs 2006 bestätigte dies auf interessante Art. Kaum hatte Jean Gautreau den Ton gegeben, dass sich alle fragten, wie das Ganze wohl enden würde.“</p> <p>Zahlreiche Geniesser, die am 22. April 2010 an der Veranstaltung von Gazzar teilgenommen haben, warfen dem Sociando-Mallet vor, mit strengen Tanninen ausgestattet zu sein. Ich glaube aber nicht, dass sich diese wie diejenigen des Chateau Montrose 1988 entwickeln werden. Sociando wird uns ein Mal mehr positiv überraschen. Sein tief sinniges, straffes, reintöniges Bouquet riecht nach feinen Johannisbeeren und weiteren Schwarzbeeren. Es entwickelt sich ein ruhiges, selbstsicheres Bild mit viel Klasse, der Gaumen besitzt nicht nur viel Druck und Schmelz, er zeigt sich auch üppig und mineralisch. Ein toller Wein für Eingeweihte mit einem sauberen, andauernden Abgang. Der 2007 (17/20) bewegt sich mit Eleganz und dürfte ebenfalls sehr positiv überraschen.</p>
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • La Demoiselle de Sociando-Mallet 	<p>Dieser Wein wurde am 22. April 2010 nicht vorgestellt. Pascale Roby hat sehr freundlicherweise dafür gesorgt, dass Vinifera-Mundi eine Flasche per Post erhält. Die Demoiselle wird im Newsletter von Juni 2010 vorgestellt. Dichte Farbe. Vielschichtiges, sehr ausgeglichenes Bouquet mit Kakao, Mokka, ja sogar etwas frischem Zement. Ein „Nasentier“! Runde Tannine, guter runder, irgendwie meditativer Saft, schönes Potential, toller Wein.</p>

Moulis / Listrac

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
16/20	<ul style="list-style-type: none">Chasse-Spleen	Leider habe ich keine Notizen über diesen Wein aufgeschrieben, der mich genauso wie der 2007 (16.5/20) nicht beeindruckt hat. Es stimmt allerdings auch, dass er einer der letzten gewesen ist, den ich (ein einziges Mal) verkostet habe.
18.5/20	<ul style="list-style-type: none">Poujeaux	Der 2009 überzeugt genau gleich, wie man mit dem 2002 (16/20) nicht wirklich satt wird. Der 2009 reiht sich in einer Folge logischer Weine, die 1997 angefangen haben, um sich dann mit 2004, 2005 und 2008 fortgesetzt haben. Viel Saft, viele schmackhafte Aromen, eine erfreuliche Präzision, ein harmonischer Wein, Tannine mit Schmelz und Sinnlichkeit. Unbedingt kaufen. Nicht nur aufgrund seines sehr freundlichen Preises.

Jean François Guyard, 26. Mai 2010

Dieser 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 verteilen.