

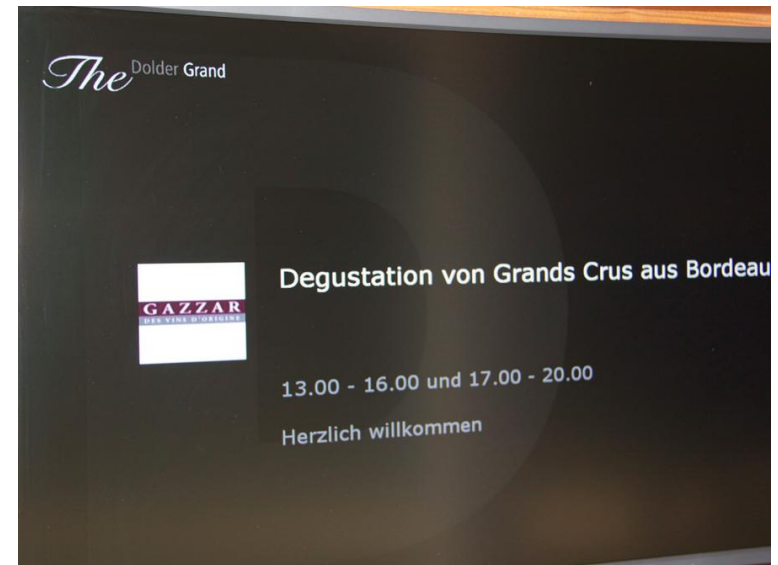
Bordeaux 2009

Teil 4 : Pauillac, Saint-Julien & Saint-Estèphe

„Degustation von Grands Crus aus Bordeaux“

Donnerstag, 22. April 2010, Dolder Grand, Zürich

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



©Gazzar

Mit stolzen Vertretern der Appellation Pauillac hätte das Gipfeltreffen gegen Saint-Julien das Potential gehabt, genauso spannend zu verlaufen wie das Finalspiel der Eishockey-Weltmeisterschaft 2010 zwischen Russland und der Tschechei. Diese stolzen Vertreter wurden aber in Zürich nicht präsentiert. Was Saint-Estèphe angeht, erweist sich die Bilanz nicht gerade als besser. Montrose war in der Tat der einzige Vertreter auf einem sehr hohen Niveau und die Abwesenheit von Cos d'Estournel sowie von Calon-Ségur kann bedauert werden. Die gut informierten Weinliebhaber werden zum Vorschein bringen, dass Saint-Estèphe vielleicht die einzige der drei im vorliegenden Bericht aufgeführten Appellationen ist, für welche einzelne Crus Bourgeois immer wieder genau gleich gelungen sind wie die Crus Classés. Das Ergebnis bleibt dennoch unwiderruflich: Einmal mehr hat Saint-Julien seine Vorherrschaft bestätigt. Diese Appellation verwöhnt uns auf der gesamten Skala von 1855 (vom Second Cru Classé bis zum Cru Bourgeois) mit Weinen, die seit langen Jahren besonders homogen und grossartig ausfallen. Wenn sich gewisse Weingüter gelegentlich Ausrutscher leisten (u.a. Beychevelle Jahre lang), kehren sie schliesslich immer in den Schoss der Familie zurück. Die Zeit scheint dementsprechend gekommen zu sein, dass ein Saint-Julien zum 1er Cru Classé gehievt wird. Ohne, dass es zwangsläufig LLC (Léoville Las-Cases) sein muss. Es kann effektiv nicht sein, wie auch immer die Qualität zahlreicher Pauillac ist und wie auch immer die Weine dieser spezifischen Appellation unterschiedlich sein können, dass sie die einzige der Rive Gauche mit drei 1er Crus Classés bleibt. Eine Hegemonie, die heute kein Fundament mehr hat!

Der Weinliebhaber, der mit politischen Aspekten nichts anfangen kann, wird sich freuen dürfen. Die drei Appellationen haben mit dem Jahrgang 2009 ein Mal mehr Grandioses geleistet. In diesem Sinne wäre es besonders klug, den aktuellsten Worten von Parker mehr Aufmerksamkeit zu schenken. Wenn der amerikanische Guru behauptet, dass die 2007 und die 2008 auf keinen Fall vernachlässigt werden sollten, hat es bestimmt deutlich mehr als nur mit den Tarifen der 2009 zu tun. Also...

Pauillac

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Grand-Puy Ducasse 	<p>Delikates Bouquet mit Pfefferminze, Zedernholz und Schokolade. Die Aromen bestätigen sich im Gaumen. Viel Schmelz, hedonistischer Saft, schöner Abgang. Der Grand-Puy Ducasse 2009 teilt die Meinungen. Gewisse wie René Gabriel erteilen ihm 16/20 unbekümmert. Andere wie Robert Parker oder Jean-Marc Quarin schreiben, der 2009 sei der beste Ducasse überhaupt, erteilen ihm aber Noten, die sich weit voneinander trennen: 16/20 (89/100) für Quarin, 90-93 für Parker. James Suckling, vom Wine Spectator, erteilt dem Ducasse 2009 91-94/100 und Michel Bettane 18/20 für ein Muster, welches extrem nah von demjenigen in Zürich war. Schliesslich sollte hervorgehoben, dass dieses Chateau sehr viel unternehmen muss, um eine Rolle auf dem Weinmarkt wieder zu spielen. Aktuell muss man lange nach ihn suchen und einfach annehmen, dass er wohl eher der Kategorie der Weine zugehört, die keinen ständigen Platz im Keller verdienen. Der 2006 (17/20) wird Zeit gebraucht haben, um den schönen, genussvollen Wein zu werden, den er ist. Ich kann mir aber vorstellen, dass sein florale Bouquet nicht jedem Geniesser passt.</p>
17/20	<ul style="list-style-type: none"> Haut-Bages-Libéral 	<p>Seit mehreren Jahren spielt das Weingut mit seinen Kunden wie Calvin (and Hobbes) mit einem Jo-Jo: Man weiss nie wirklich, was damit passieren wird, aber es entsteht immer eine spannende Lebensweisheit. So mit dem Hauts-Bages Libéral: Wenn der Wein so ausgebaut, dass sein Schmelz die erste Rolle spielt, bereitet er dann effektiv sehr viel Spass (z.B. 2005, 2004 und 2000). Wenn er aber probiert, sich aufgrund anderer vermeintlicher Eigenschaften zu den ersten Rollen der Crus Bourgeois zu profilieren, scheitert es dramatisch. 2007 (grünliche Aromen), 2006 (dissoziierte Zusammenstellung) und 2003 (wirkt irgendwie dünn) sind gute Beweise dafür. Ich verstehe die Marketingstrategie des Weinguts auch nicht ganz: Die angrenzende Nähe der Hälfte des Weinbergs mit demjenigen vom Chateau Latour und der anderen Hälfte mit dem Chateau Pichon-Longueville Baron de Longueville begründet die sehr späte Kommunikation der Primeur-Tarife auf keinen Fall. Der Libéral bewegt sich in der gleichen Kategorie wie Fombrauge, Angludet, Rollan de By und andere und hätte meines Erachtens viel davon zu profitieren, relativ früh die neuen Tarife bekanntzugeben.</p> <p>Der 2009 bietet ein reduktives Bouquet nach Johannisbeeren und weiteren kleinen Früchten. Eigentlich kann ihm die Reduktion nicht vorgeworfen werden. Im Rahmen der ersten Session erwiesen sich viele Weine als ziemlich kompliziert und verschlossen, was aufgrund der aktuellen Ausbauphase völlig normal ist. Mit der Wiederholung tadellos durchgeführter Soutirage-Operationen (Abstechen) öffnen sich die Weine immer. Es ist also nur eine Zeitfrage. Breiter, kräftiger Körper, perfekt geschnittzte, dennoch noch wilde Tannine, schöne Säure, aktuell vielleicht noch stramm und burschikos. Der Ausbau wird die Richtung festlegen. Der 2007 (16/20), welchen ich seit der Primeur-Verkostung bereits vier Mal getrunken habe, hat mich aufgrund seiner grünlichen Note nie wirklich überzeugt. Es ist Zeit, dass sich das Team auf die inneren Werte und das Potential des Weinguts wieder konzentriert.</p>

--	<ul style="list-style-type: none"> • Lynch-Bages 	<p>Ich hoffe sehr, dass bloss der isländische Vulkan verursacht hat, dass der Jahrgang 2009 in Zürich nicht vorgestellt werden konnte. Der Lynch-Bages wird stets im Rahmen der Veranstaltungen der Union der Grands Crus in der Schweiz vorgestellt. Also habe ich deutlich weniger Zweifel an der Ehrlichkeit der Weingutsbesitzer als es immer wieder bei anderen passiert. Nach einer Flugreise braucht ein Wein allerdings eine gute Woche, um sich zu erholen. Ich glaube dennoch nicht, dass es besonders professionell gewesen wäre, eine Woche im Voraus einen unfertigen Wein zu senden.</p> <p>Der Lynch-Bages 2007 wurde in unserer zehn Einkaufsprioritäten des Jahrgangs mit 18.5/20 bewertet. Im Rahmen der Arrivage-Verkostung bei Mövenpick anfangs 2010 habe ich ihn 18/20 bewertet. Aktuell scheint er (17/20) eine schwierige Phase durchzugehen. Sein Körper wirkt schlanker als am 10. November 2009. Oder es war bloss einfach eine völlig andere Flasche. Ich bin aber überzeugt, dass dieser hedonistische Wein nicht nur für die Verfechter des Crus, sondern auch für die Epikureer eine Einkaufspriorität bildet.</p> <p>Mit dem 2006 (18/20) zeichnete sich eine Gratwanderung: Nach einigen Jahren Irrfahrt (wie Ulysses auf dem ionischen Meer) bekam sich das Weingut mit einem Charakterwein in die Gewalt zurück. Viel Fleisch und Schmelz am Knochen, ein üppiger, wunderschön ausgewogener Gaumen, eine traumhafte aromatische Komplexität, ich würde dennoch noch einige Jahre lang warten, bis der Lynch-Bages 2006 jeden von uns verführen kann.</p>
--	<ul style="list-style-type: none"> • Pichon Longueville Baron 	<p>Die AXA-Versicherung, welcher eine bekannte Winterthurer Versicherung gehört, war anscheinend nicht in der Lage, ihre Weine vorzustellen und einen eigenen lokalen Mitarbeiter zu beauftragen, sie zu präsentieren. Stattdessen servierte eine sehr freundliche Mitarbeiterin der Credit Suisse den Pichon-Baron und den Petit Village. Fragen konnten dementsprechend nicht gestellt werden. Die AXA-Versicherung gehört üblicherweise den Weingütern zu, die einer tadellosen Kommunikationsstrategie verfolgen...</p> <p>Als besonders interessant erwies sich die Konfrontation zwischen zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen: 2004 und 2005. Jeder Weinliebhaber hat mindestens ein Mal den gigantischen Pichon-Baron verkostet. Ein unvergesslicher Weinmoment wird mit dem 2003 (19.5/20) angeboten. Der 2004, der in Zürich serviert wurde, überzeugte ganz und gar nicht. Ich bewertete ihn 16/20 und blieb mit der Absicht beim Messestand, die Kommentare der anderen Besucher zu hören. Als die nächste Flasche entkorkt wurde, verbesserte sich die Lage nicht. Der 2004 sitzt aktuell zwischen zwei Stühlen. Wenn also mir jemand beweisen möchte, dass ich mich massiv geirrt habe, kann er/sie mit mir Kontakt aufnehmen und ich bringe dann gerne einen 2003.</p> <p>Der 2005 (19/20) zeigte sich unter strahlenden Auspizien. Ein monumentaler Wein ist es! Bereits im majestätischen, verführerisch komplexen Bouquet strömen klassische Aromen von Bleistift, Tabak, Weihrauch, Rotbeeren, man könnte Stundenlang daran riechen. Bereits beim Antrunk fällt die ausserordentliche Ausgewogenheit auf. Rasse, Eleganz, Komplexität, Kraft (in den runden Tanninen), es ist, als ob alle Zutaten für die Herstellung eines Zaubertranks verwendet worden wären. Aufpassen: Der Pichon-Baron ist kein extravagantes Erzeugnis, sondern der Archetyp der genialsten Weine, wenn sie ihre auf einem tadellosen, robusten Gerüst beruhen. Die Harmonie des Pichon-Baron wird sehr lange alle Weinliebhaber beeindrucken.</p>

Saint-Estèphe

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Meyney 	<p>Jahrgänge wie 1929 und 1947 (leider nie getrunken), 1961 und 1995 aber auch 2003 und 2005 werden in den Annalen eines verkannten Weinguts bleiben. Michel Bettane, der dem Weingut eine Analyse in der Ausgabe N° 52 von TAST widmet, schreibt, dass ein gelungener Meyney oft 20 Jahre brauche, um seine Rasse wirklich zur Geltung zu bringen. Thierry Budin erklärt die Gründe, aus welchen das Chateau Meyney schrittweise auf die Bühne zurückkommt. Seit drei Jahren wurde die Arbeit im Weinberg verstärkt. Die Höhe der Reben wurde zum Beispiel auf 1 bis höchstens 1.30 Meter reduziert. Dies ermöglicht den Trauben, die tagsüber im Boden gespeicherte Hitze besser auszunutzen. Mit seinem Terroir (es friert im Frühling genau gleich wenig wie beim Chateau Latour) dürfte Meyney grosse Erfolge wieder verzeichnen.</p> <p>Der 2009 benimmt sich wie ein stolzer Vertreter seiner Appellation. Kräftiges, ausgereiftes, tiefes Bouquet mit Gewürz, Schwarzbeeren, etwas Teer, etwas Likör, es entwickelt sich sehr breit und bestätigt auch die schwarze Farbe des Saftes. Vom ersten Eindruck her könnte ich diesen Wein mit einem Black Wine vom Clos Triguédina vergleichen. Es ist die gleiche Rasse, die gleiche Dichte und bestimmt kein easy-drinking Wein. Aber gerade das macht ihn charmant. Ein Wein, der wunderschön altern wird. Einen grossartigen Cahors trinkt man auch nicht jung (abgesehen vielleicht vom erfreulichen Merquès). Der 2004 (17/20) erweist sich als gelungenes Modell der Appellation, die Tannine sind prägnant und druckvoll, ohne aber überhaupt zu stören. Unbedingt warten.</p>
19.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Montrose 	<p>Wir erinnern uns alle an die Geschwindigkeit, mit welcher der 2003 (19/20) in die Höhe der tariflichen Unvernunft getrieben wurde. Mit dem 2009 wird das Gleiche wahrscheinlich geschehen. Abgesehen davon, wenn das Weingut bereits bei der ersten Tranche einen saftigen Preis verlangt. Ein ungestümer Wein, der burgundische Gläser verlangen wird, um sich wohl zu füllen. Der 2009 lässt an eine Festung vom Feldmarschall Vauban denken: Unangreifbar! Feine, reintonige, wunderschöne Aromen mit einer unnachahmlichen Komplexität. Vielleicht leicht weniger üppig als der 2003 aber ein Saft mit enorm viel Schmelz trotz druckvoller, an Volumen gewinnender Tannine (allerdings nicht mit denjenigen im 1988 vergleichbar). Der Montrose 2009 wird vor der ersten Trinkreife sehr viel Zeit brauchen. Vermutlich erst ab 2040 auf dem Punkt. Der 2004 (17.5/20) verbindet Kraft, Üppigkeit, Schmelz, Cremigkeit, feine Brombeergelee, Rasse und, wie üblich, ein phänomenales Lagerpotential.</p>
--	<ul style="list-style-type: none"> Les Ormes de Pez 	<p>Stets eine hervorragende Einführung in die Welt der Saint-Estèphe. Der 2007 (17/20) verbindet die Eigenschaften des Jahrgangs mit den Tanninen des Crus. Ein toller Spasswein, welcher ein breites, anspruchloses Weinliebhaberpublikum überzeugen dürfte. Der 2004 (16.5/20) ist ein geschmackvoller, unkomplizierter Wein.</p>
17.5/20	<ul style="list-style-type: none"> Phélan-Ségur 	<p>Auf einem stolzen Niveau bietet der Phélan-Ségur, sei es in 2009 oder in 2007 (17/20), unkomplizierten Spass und Genuss. Wohl eher ein Wein für Liebhaber, welche mit den innerlichen Eigenschaften der Appellation nichts anfangen können. Phélan zählt sehr viele Fans in der Schweiz. Nicht per Zufall!</p>



Saint-Julien

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
18/20	<ul style="list-style-type: none"> Beychevelle 	<p>Seit einigen Jahren scheint das Weingut das Rezept wieder gefunden zu haben, um feine Weine zu erzeugen. Schrittweise wird das Gut also mehr Aufmerksamkeit als in der Vergangenheit verdienen. Tiefsinniges Bouquet mit feinen Noten ausgereifter Früchte. Für Beychevelle ein grosser Jahrgang. Parker schreibt, es sei sogar der beste Jahrgang seit 1982. Zivilisierte Tannine, die schrittweise an Kraft und Volumen gewinnen, bevor sie wie „Also sprach Zarathustra“ von Richard Strauss enden: Harmonisch, frisch, überlegt, lang und laut. Toller Wein! Der 2007 bietet grossartige Aromen einer beeindruckenden Präzision, als ob sie ein Schweizer Feinmechaniker entworfen hätte. Leider ist der Körper zu grazil (schlank). Wieder verkosten. Aktuelle Bewertung: 16.5/20</p>
18/20	<ul style="list-style-type: none"> Branais-Ducru 	<p>Ein geschliffener Wein mit hedonistischem Charakter. Ein Ästhet. Der 2004 (17/20) bietet sehr viel Spass, ein finessenreiches Bouquet mit delikaten Röstaromen. Perfekt eingebundenes Holz. Komplexer, lebhafter, eleganter Gaumen,... Einfach geniessen! Und auf keinen Fall unterschätzen. Der Branais gehört den sicheren Werten der Appellation an.</p>
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Gruaud-Larose 	<p>Wenn ich den Sinn vom Sarget (dem Zweitwein) immer noch nicht verstehe, gehört der Gruaud-Larose dem ausgewählten Kreis meiner sicheren Werte zu. Um 1961, 1962, 1964 usw. bis nun 2009 (abgesehen von 1967 bis 1977 und einzelnen Fällen wie 1965, 1979, 1984 oder 1987) bereits wiederholt getrunken zu haben, kann ich behaupten, dass wenige Weingüter so kontinuierlich tolle Weine produziert haben. Sogar 1991 und 1992 waren damals sehr anständig (16 bis 17/20). Was die besten Jahrgänge, empfehle ich mindestens 20, ja sogar 30 Jahre zu warten. Dann ist ein Gruaud sofort erkennbar. Sein unnachahmliches Bouquet nach altem Leder, mit dem die besten Pferdestattel hergestellt werden, und welchen Blumen macht ihn unmittelbar verführerisch und ätherisch.</p> <p>Der Gruaud-Larose 2009 wird ganz eindeutig in den Annalen des Weinguts bleiben. Das Abendkleid ist glänzend schwarz, die feinen Aromen strömen nach ausgereiften Schwarzbeeren, jungem Leder, Cassis de Dijon, Beeren und wieder Beeren, der Nasenrücken bietet Gewürze und Tiefe, bereits im frischen Bouquet wirkt das Ganze besonders aristokratisch, was nicht gerade üblich ist. Dieser Eindruck bestätigt sich im äusserst finessenreichen Gaumen ohne die üblichen männlichen Attribute (gnadenlose Kraft, kompakte, raue Tannine). Immerhin sehr viel Fleisch und eine extreme Konzentration, auf dem höchsten hedonistischen Niveau. Nach dem Abendessen mit den Winzern erklärte mir Benjamin Merlaut, dass ausschliesslich 40% der Ernte für den Grand Vin verwendet worden seien und, dass die Besitzer des Weinguts definitiv alles unternehmen möchten, um in der Zukunft den Wein zu einem noch höheren Niveau zu hieven. Es stimmt auch, dass eine solch geniale Qualität aktuell auf dem Primeur-Markt schlecht belohnt wird. Bordeaux zieht immer mehr asiatische Weinliebhaber an, Benjamin und ich teilten die gleiche Meinung, dass der Gruaud erst dann ernst genommen werden kann, wenn er etwas mehr kostet... Im 2004 (18/20) lassen sich die Anfänge der Suche nach der umwerfenden Finesse.</p>

19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Lagrange 	<p>Der Beweis, dass die Japaner auch sehr viel über den Wein verstehen! In unserer Berichtreihe über die Bordeaux 2009, die Gazzar in Zürich vorgestellt hat, haben wir den Fall der Mangas und des resultierenden Enthusiasmus der Japaner bereits angeführt. Mit dem Chateau Lagrange setzt sich die Erfolgswelle weiter. Das Rezept ist einfach: Die Suntory Gruppe, welche Dezember 1983 das Weingut erworben hat, verlässt sich vollständig auf das aktuelle Team, welches seit Mai 2005 unter der Leitung von Bruno Eynard steht. In anderen Bordeaux-bezogenen online Berichten haben wir die Entwicklung des Gutes vorgestellt. In Zürich durfte ich von den neuesten Plänen erfahren. Matthieu Bordes, Vize-Direktor vom Chateau Lagrange, informierte mich, dass eine grosse Überzeugungsarbeit aktuell erfolge, damit die Suntory Gruppe in ganz speziellen Gärbehältern investiere: Für jede einzelne Parzelle sei ein Gärbehälter gewünscht. Wer daran denkt, dass sich der Weinberg auf 113Ha ausbreitet (157 wären möglich), kann sich die Ziele des aktuellen Teams vorstellen.</p> <p>Der Lagrange 2009 besitzt alle Eigenschaften eines grossartigen Saint-Julien in einem phänomenalen Jahrgang. Üppig, köstlich, finessenreich, tiefsinnig, rassige Tannine (Michel Bettane und Thierry Desseauve vergleichen ihn mit gewissen grandiosen Proben des Clos du Marquis), samtig, lang, ein unbestreitbarer grosser Erfolg und eine klare Einkaufspriorität. Jean-Marc Quarin erwartet, dass der Lagrange 2009 den 2005 übertrifft. Der 2007 (18/20) ist stramm, würzig, subtil und bietet einen verführerischen Abgang.</p>
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Langoa-Barton 	<p>Langoa-Barton ist nicht der kleine Bruder vom stets gigantischen Léoville-Barton. Auch, wenn das breite Publikum es (noch) nicht wahrhaben will. In der ganzen Veranstaltung vom 22. April 2010 habe ich keinen Wein verkostet, der so ein reiches Pflaumenbouquet besitzt. Ein muskulöser Körper, unglaublich viel Saft, der Wein gibt den Eindruck, in der normalen Flasche buchstäblich zu ersticken. Ultrakonzentriert. Sehr sehr lang. Parker sagt, dieser Wein sei für die Kinder unserer Kinder... Der 2007 (17/20) hat mich aufgrund seiner burschikosen Allüren und seines strengen Abgangs ziemlich irritiert. In zehn Jahren unbedingt wieder verkosten.</p>
19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Léoville-Barton 	<p>Vielleicht der konzentrierteste Léoville-Barton aller Zeiten. Allerdings für die Weinliebhaber, die die Zeit haben werden, um ihn richtig zu geniessen. Zum aktuellen Zeitpunkt eine unwahrscheinliche Walze. Streng genommen würde ich behaupten, dass viele Geniesser ihn Jahrzehnte lang nicht verstehen werden, weil sein Stoff verhindern wird, dass seine anderen, zahlreichen Argumente wirklich zur Geltung kommen. Ich musste ihn insgesamt drei Mal verkosten. Dichte, undurchsichtige Farbe, Ein absoluter Extrahierungsmodell, das Bouquet kann nicht ein Mal genau sondiert werden, weil es einfach unheimlich nach Blaubeeren riecht. In dieser Beziehung bietet der 2007 (18/20) irgendwie eine Insel des Friedens. Wir empfehlen unseren Bericht über die zehn Einkaufsprioritäten des Jahrgangs zu lesen. Die Liebhaber des Léoville-Barton werden sich über die Bewertung von Parker freuen. Nur so wird dieser geniale Wein lange erschwänglich bleiben.</p>



v.l.n.r.: Michel Satorius (Schwiegersohn von Anthony Barton) und Dominique Befve (Ch. Lascombes)

19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Léoville-Poyferré 	<p>Der Poyferré hat sich seit langen Jahren als genialer Wein profiliert. Was 2009 anbelangt, besitzen beide Léoville, die an der Zürcher Veranstaltung teilgenommen haben, das Potential, um eine höhere Bewertung zu erreichen. Sie besitzen auch gewisse Charakterzüge: Phänomenale Tannine, Präzision, Opulenz,... Eine eindeutige Einkaufspriorität! Der 2004 (18/20) enthält 75% Cabernet Sauvignon und bewegt sich im Register der Weine mit einer ausserordentlichen Klasse. Wer ihn im Keller nicht hat, ist selber Schuld.</p>
-------	---	--



Matthieu Bordes, Vizedirektor des Chateau Lagrange



Jean François Guyard, 24. 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.

