

Bordeaux 2009

Teil 3 : Sauternes & Barsac

„Degustation von Grands Crus aus Bordeaux“

Donnerstag, 22. April 2010, Dolder Grand, Zürich

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



Die Schatzkammer vom [Chateau Gilette](#)

GIGANTISCH!

Die letzten zehn Jahre haben genau so stark angefangen wie sie abgeschlossen wurden. Der erste Jahrgang, das Jahr des Jahrhunderts, wie ihn gewisse nannten, wurde zur Katastrophe. 2000 hatte hervorragend angefangen und die Winzer erwarteten eine überdurchschnittliche Qualität. Die Mienen liessen das Beste vorhersehen. September drehte sich plötzlich ein anderer Film: Während die Rotweine vom wunderschönen Wetter profitierten, warteten die Süssweine auf Regenfälle und entsprechende Luftfeuchtigkeit. Das Botrytis konnte sich nicht entwickeln. Die Experten begannen dann, sich einen Jahrgang wie 1978 oder 1985 vorzustellen. Passerillage heisst es auf Französisch. Die Bildung von Zibeben hätte auch zur Entstehung spannender Weine führen können. Leider verfaulten die Reben, als der Regen sich vom 28. September bis zum 15. Oktober ausbreitete. Nairac und La Tour Blanche haben ihren Jahrgang 2000 vollständig deklassiert, Filhot wirkt dünn, andere sprechen von gelungenen Weinen zum Apéro. Gewisse Werte wie Rieussec, Suduiraut, Lafaurie-Peyraguey, Guiraud bestätigen alle positiven Kommentare, Yquem und Climens bleiben

unerschütterlich. Der Jahrgang wird definitiv nicht in den Annalen eingehen. Im Gegenteil zu seinem Nachfolger.

2001 erweist sich als ein anthologischer Jahrgang. Trotz den grossen Erträgen wird dieser Jahrgang in die Geschichte der Appellation eingehen. Zu diesem Zeitpunkt war die Rede sogar davon, 2001 sei nicht mehr aufzubieten. Die drei Rebsorten, die für die Assemblage eines Sauternes verwendet werden, also der Sauvignon Blanc, der Sémillon und der Muscadelle sind 2001 sensationeller Qualität gewesen. Zahlreiche Sauternes 2001 werden sich immer noch grossartig trinken lassen, nachdem viele von uns bereits Abschied von dieser Welt genommen haben werden.

2002 wird nicht in den Annalen bleiben. Niemand kümmerte sich allerdings darum, weil die Winzer dachten, dass die Regel gelte, höchstens zwei Jahrgänge seien innerhalb einer Dekade in der Appellation gelungen. Dennoch fiel Guiraud schon zu diesem Zeitpunkt sehr positiv auf. Das Team unter der Leitung von Rémi Edange schaffte es, die Ernte durchzuführen, bevor sich das

Wetter deutlich verschlechterte. Der Guiraud 2002 erwies sich von Anfang an als unbestreitbarer Erfolg und besass alles, was von einem grandiosen Sauternes erwartet werden darf. Heute bleibt dieser Wein monumental. Vor allem ist er nicht klebrig, sondern strahlt durch seine unwahrscheinliche Finesse. René Gabriel bewertet ihn (19/20) sogar besser als den 2001 (18/20). Die Sauternes 2002, die ich in den letzten Jahren verkosten durfte, besitzen viel Klasse und Eleganz und schmecken auch, als ob sie ein Goldschmiede bearbeitet hätte. Yquem 2002 (modern ausgebaut aber extrem genau und delikat, 19/20), obwohl er 2001 (ein magischer Wein –trotz dem Kindermord, ihn zu jung zu trinken- 20/20) nicht ausgleicht, bleibt einen ausserordentlich finessenreichen, durchaus erschwinglichen Wein. Suduiraut, Nairac (trotz dem noch nicht vollständig eingebundenen Holz 18/20) und vor allen der graziöse und verführerische Lafaurie-Peyraguey (18.5/20) folgen ihm.



Chateau Rayne Vigneau 2009

2003 ist der zweite grandiose Jahrgang der Dekade. Fett und doch zugleich extrem fein ziseliert. Es lohnt sich bestimmt, die Süssweine des Jahrgangs zu

kaufen, ihnen aber auch sehr viel Zeit zu lassen, bevor sie ihren Speck verdaut haben. Extravaganza pur! Man liebt es oder nicht. 2007 wird 2003 ähneln. Bestimmt unter dem Einfluss von Robert Parker, der doch immer selber zugegeben hat, nicht viel über die Süssweine von Bordeaux zu verstehen, sind die Preise unzähliger Sauternes beider Jahrgänge erschwinglich geblieben. In seinen Carnets de Dégustation Nr 43 schrieb Jean-Marc Quarin, dass die Zeit beweisen würde, dass 2003 deutlich grossartiger als 2001 sei.

2004 wird im Schatten von 2003 bleiben, dürfte aber nicht ausschliesslich als zweite Wahl berücksichtigt werden. In diesem speziellen Jahr war es notwendig, die Reben sorgfältig auszusortieren. Aromatisch betrachtet, haben die Weine en Primeurs noch überzeugen können. 2004 besitzt die Komplexität von 2003 aber nicht. Nairac bleibt, wie in den vorherigen Jahrgängen, kolossal. Dieses Mal nicht aufgrund seines sensationell eingebunden Zuckergehalts, sondern dank seinem Botrytis, welches mich an die besten Süssweine der Loire erinnert.



Xavier Gonet, Ehemann von [Julie Médeville](#), Nachkommin der renommierten Familie, Eigentümerin u.a. des [Chateau Gilette](#)



Thierry Budin, Generaldirektor von [CA Grands Crus](#), welche neben [Rayne Vigneau](#) auch [Meyney](#) und [Grand-Puy Ducasse](#) besitzen.

Sauternes

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
--	<ul style="list-style-type: none"> • Gilette „Crème de Tête“ 	<p>Wenn schliesslich nur drei Sauternes-Weine existieren dürften, wären das L'Extravagant de Doisy-Daëne, Yquem und Gilette. Xavier Gonnet stellte nicht nur die üblichen Weine des Weinguts (Respide-Médeville rot und weiss, welche nicht verkostet wurden, und den immer spannenden Sauternes Les Justices), sondern auch zwei Monumente der Weinkultur: Chateau Gilette 1983 und Chateau Gilette 1986. Das 1760 gegründete Weingut baut seinen Sauternes besonders perfektionistisch aus: Der reduktive Ausbau im Stahltank dauert zwei Jahrzehnte lang, bis der Wein seine effektive Reife erreicht hat. Der grösste Tank enthielt 45Hl, der kleinste (1997) bloss 14Hl. Wenn der Jahrgang es nicht erlaubt, verzichtet man lieber auf den Grand Vin und erzeugt, im besten Fall, den Justices. Dieser darf allerdings nicht als Second Vin verstanden werden, die Weinberge befinden sich nicht am gleichen Ort und beide Weine sind die Erzeugnisse von zwei getrennten Weingütern. Der erste Jahrgang war 1936. René Médeville wollte sich von Anfang an von den anderen Bordeaux-Süssweinen unterscheiden. Von Anfang an und aufgrund der desaströsen Wirtschaftslage (die grosse Krise 1928-1933, die uns an unsere aktuelle Lage erinnert) verkauften sich die Sauternes nicht, eine Investition in teuren Fässern schien ziemlich unrealistisch,... So begann das Weingut, seine Weine in Stahltanks auszubauen. Die Ergebnisse erwiesen sich als besonders überzeugend. So verankerte sich die Ausbautechnik. Gilette... Viele Weinliebhaber haben bereits davon gehört, die wenigsten haben ihn aber getrunken. Insgesamt werden ca. 5.000 Flaschen abgefüllt. Die Assemblage bestünde unveränderlich aus 92% Semillon, 4% Sauvignon Blanc und 4% Muscadelle.</p> <p>Der Gilette 1986 (19/20), welcher 88% Semillon und 8% Sauvignon (statt die üblichen Verhältnisse einzuhalten), besitzt eine wunderschöne Bernsteinfarbe und entwickelt grossartige, kräftige und schliesslich unwiderstehliche Aromen nach kandierten Früchten, Kumquats, Orangenschale, Honig, Ananas, vielleicht sogar etwas Lindenblüten, das Ganze wirkt unglaublich frisch, lebhaft und jugendlich, man sucht vergebens eine Lücke und stösst sich kontinuierlich an der Perfektion. Der Gilette 1986 reagiert mit dem Stolz des Gladiators, welchen die jungen Amazonen von der Arena her bewundern. Aromatisch setzen sich die komplexen Aromen im Gaumen weiter in einer unerschütterlichen Harmonie. Die üppige Säure verhindert, dass der Wein zur Zuckerbombe wird. Stattdessen besitzt er eine ausserordentliche Rasse und eine phänomenale Reintönigkeit. Und doch übertrifft ihn der Gilette 1983. Im 1983 strömen Aromen exquisiter Aprikosen aber auch Grapefruitfleisch, Toffee, das Ganze ist kompakt und kräftig. Ich würde vor der ersten Trinkreife noch zehn Jahre warten. Rasse, Eleganz, der Gaumen besitzt einen Schmelz und eine Säure, welche von einem nicht mehr so jungen Wein nicht unbedingt erwartet werden. Gigantisch! Ein Muss für jeden Weinliebhaber. Meine Bewertung des Jahrgangs 1983: 19.5/20</p> <p>Für die Sammler ist es besonders wichtig in Anbetracht der Vermehrung der Fälschungen der prestigeträchtigen Weine, sich vorzumerken, dass kein Chateau Gilette in folgenden Jahrgängen produziert wurde: 1987, 1984, 1980, 1977, 1974, 1973, 1972... Schliesslich werden die wahren Liebhaber von Raritäten die damaligen Gilette doux (u.a. 1962, 1959 und 1958), G (u.a. 1958 und 1956), demi-sec (u.a.1956) und sec (u.a. 1951) aussuchen.</p>

19.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Guiraud 	<p>Vielleicht werden gewisse meinen, dass meine Bewertungen der Erzeugnisse des Domaine de Chevalier und vom Chateau Guiraud keine Grenzen nach oben kennen. Gerne würde ich dann erwidern, dass es genügt, sie zu verkosten, um die Unermesslichkeit der auf dem Weingut geleisteten Arbeit wahrzunehmen. Unter der Leitung von Olivier Bernard und von Rémi Edange, seiner rechten Hand, haben sich beide Weingüter in die Kategorie der sicheren, ja sogar unausweichlichen Werte katapultiert. Gerne werden wir also ein Interview mit Rémi Edange durchführen, um möglicherweise den Rätsel des unbestrittenen Erfolgs des Teams zu entschlüsseln.</p> <p>Der Guiraud 2009 hätte sich in der Vielfalt grossartiger Weine am Tag der Verkostung von Gazzar in Zürich völlig unauffällig bewegen können. Und es stimmt auch, dass ich ihn erst im Rahmen der zweiten Session verkosten konnte. Was für ein traumhafter Wein ist er! Wenn zugleich René Gabriel 20/20, Jean-Marc Quarin 18.5/20 (bei ihm eine selten zuvor gesehene Bewertung) und Michel Bettane 18.5/20 erteilen, können wir das neue Baby nur wärmstens zelebrieren. Das Bouquet ist extrem subtil und fein ziseliert, es fließt der Wirbelsäule mit der Eleganz einer schlanken Dame entlang, die ihr Abendkleid auszieht. Der Liebhaber beobachtet und träumt von orientalischen Nächten, etwas Moschus, Quitten, trockene Aprikosen, eine unwahrscheinliche Komplexität und ein Likör, von dem man sich gerne verführen lässt. Im Gaumen bestätigt sich der Eindruck eines aussergewöhnlichen Weins. Der ist fett, der ist üppig aber ohne überhaupt klebrig zu wirken. Seine Rasse, seine Eleganz, seine Ausgewogenheit machen ihn nicht nur umwerfend, sondern auch irgendwie intellektuell. Mit ihm werden wir die Jahrzehnte durchreisen, mit ihm werden wir den Sinn des Lebens schätzen. Sogar die Weinge- niesser, die üblicherweise dem Weingut gegenüber eine pedantische Haltung pflegten, werden den Guiraud 2009 nicht widerstehen können. Der Guiraud 2007 wurde (leider) nicht verkostet.</p>
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Les Justices 	<p>Les Justices sind deutlich mehr als der kleine Bruder von Chateau Gilette. Zunächst handelt es sich um ein völlig anderes Weingut, obwohl sich beide in Preignac, zwischen Sauternes und Barsac, befinden. Der Ausbau erfolgt zwei Jahre lang in Holzfässern. Die Absicht besteht eindeutig darin, Die Frucht zur Geltung zu bringen. Der Sortenbestand vom Weinberg umfasst 85% Semillon, 10% Sauvignon Blanc und 5% Muscadelle. Et- wa 20.000 Flaschen werden abgefüllt.</p> <p>Der Les Justices bietet einen hervorragenden, ausgewogenen Likör mit einer schönen Frische und einem grossartigen Ge- schmack. Das Ganze wirkt als Archetyp des Spassweins. Man stellt sich keine Frage, genießt einfach, das Leben ist schön und im Hintergrund tönt die Melodie eines alten Films von Claude Lelouch. Der 2003 (19/20) bewegt sich auf einem ähnlichen Niveau, beide bereiten einfach enorm viel Spass. Trinken und wieder trinken. Der Preis vom 2003 stellt dem Gesetz der Schwerkraft eine richti- ge Herausforderung. Wir dürfen Parker danken, dass er früher nichts über diesen Wein geschrieben hat.</p>



19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Rayne-Vigneau 	<p>Mit einer extremen Sorgfalt präsentiert Hr. Thierry Budin sein neues Baby mit der Liebe und der Bewunderung eines sittsamen Vaters. Er erklärt mit ausgewählten Worten, warum die Flasche so „angezogen“ wurde (siehe Foto). Ein Sauternes sei in der Ausbauphase ein derartig fragiler Wein, dass es notwendig sei, ihn mit einer geeigneten Hülle zu schützen. Der Mann, der aus der Champagne stammt, erklärt langsam und mit viel Grossmütigkeit die Arbeit der Credit Agricole, seit diese volksnahe Bank die Weine der Gruppe Cordier erworben hat. 2006 wurden 5 Millionen Euros investiert. Der Plan betraf dann die Weingüter, für welche bisher noch keine besondere Investition unternommen wurde. Die Bank hat sich stets darum bemüht, ein Erfolgsmodell für die Landwirtschaft zu werden. Obwohl das Chateau Rayne Vigneau seit langen Jahren seine Affizionados hat (toller 1997), gelangt er erst seit einigen Jahren zu einem stabilen, hohen Niveau. Der 2009 reiht sich in dieser Kategorie ein.</p> <p>Klassisches Bouquet mit viel Zitrusfrüchten, einem kandierte Schmelz (Aprikosengelee) und einer erfreulichen aromatischen Komplexität. Faszinierendes Bouquet, geht deutlich mehr in die Richtung der grossen Likörweine als in diejenige der säurebetonten Süssweine. Birnen und Pfirsiche bilden seinen ätherischen Körper, die Definition ist unbefangen und gnadenlos, es herrscht die Einfachheit der edlen Eleganz. Ein genialer Wein. Der 2005 (18/20), über welchen ich keine Notizen aufgeschrieben habe, ist ebenfalls zauberhaft.</p>
19.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Suduiraut 	<p>Die Perfektion! Gemäss Michel Bettane ist der 2009 ein stolzer potentieller Bewerber zu den 1899 und 1928. Der 1999 wird die Liebhaber überzeugen, die bestimmt nicht 50 Jahren warten wollen, bevor eine erste nennenswerte Reife erreicht wird. Orangenschale, kandierte Früchte im moderaten Bouquet, der 1999 (18/20) ist definitiv kein Vorbild der Überschwenglichkeit, was auch nicht zwangsläufig sein muss.</p>

Jean François Guyard,
19. Mai 2010

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Der Veranstalter verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht auf seiner Website bereitzustellen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

