

Bordeaux 2007

Die 10 Einkaufsprioritäten

Dienstag, 10. November 2009, Hotel Ramadan, Genf Flughafen

Eine Veranstaltung der Union des Grands Crus de Bordeaux





Könnte sich der Jahrgang 2007 als deutlich besser erweisen, als die en Primeurs Bewertungen es befürchten liessen?



Jede und jeder von uns erinnert sich daran, wie die Weine des Jahrgangs buchstäblich demoliert wurden. Dieses zerstörerische Approach konnte allerdings mehr jenseits der Atlantik als hier in Europa festgestellt werden. Zwar geht es an dieser Stelle nicht darum, die Gründe eines solchen Verhaltens zu analysieren. Es kann bloss bedauert werden, dass unzählige Bordeaux-Liebhaber derart falsch informiert wurden. Denn die Weine, die am 10. November 2009 im Rahmen der Veranstaltung der Union des Grands Crus de Bordeaux vorgestellt wurden, haben die Besucher wiederholt sehr positiv überrascht. Was wiederum nicht bedeutet, dass alle vorhandenen Weine in der Lage waren, ein erfahrenes Publikum zu überzeugen. Es sind auch einige grosse Enttäuschungen, wie der vollständige Bericht über den Anlass es zeigen wird. Die Behauptung gilt mehr denn je, dass 2007 ein „Millésime de Crus“ (Cherry Picking) ist. Wer sich insbesondere für die Appellationen interessiert, wird durch 2007 dementsprechend enttäuscht. Dennoch konnten folgende Feststellungen im aktuellen Stadium der Entwicklung der Weine gemacht werden:


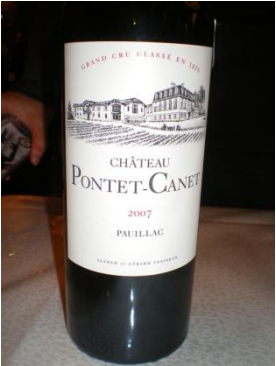
- Barsac & Sauternes: Es handelt sich mit beiden Appellationen unbestritten um den Sieger des Jahrgangs. Diese Weine erweisen sich als authentische Monumente der Geschichte der Süssweine von Bordeaux. Bereits heute bereiten sie unwahrscheinlich Spass. Verkostet wurden Guiraud (19/20), La Tour Blanche (18.5/20), Lafaurie-Peyraguey (19.5), Nairac (19.5/20), Sigalas-Rabaud (18.5/20) und Suduiraut (aktuell in einer schwierigen Phase, 17.5/20)...
- Saint-Julien: Sammelerfolg. In einem äusserst heterogenen Jahrgang bestätigen die Winzer ihre Fähigkeit, sich selbst überzutreffen und grossartige, frische und ausgeweilte Weine. Sechs Weine wurden verkostet, die Bewertungen schwanken zwischen 17/20 (Talbot, dennoch ein Erfolg) und 19/20.
- Pessac-Léognan: Viele umwerfende Weissweine, subtile, hervorragend ausgeglichene Rotweine, die enorm viel Spass bereiten werden.
- Pauillac: Nur die grossen Namen wurden verkostet. Und gross sind sie effektiv. Der 100% biodynamisch ausgebaute Pontet-Canet und Pichon Baron (Pichon Longueville, wie ihn die Franzosen richtigerweise nennen) sind zwei der sensationellen Erfolge der Appellation.
- Die anderen Appellationen: Sie werden im vollständigen Bericht analysiert.

Die zehn Einkaufsprioritäten

Genau 87 Weine wurden während der Veranstaltung der Union des Grands Crus de Bordeaux verkostet. Neben den superlativistischen Sauternes und Barsac, die neben den 2001 und 1997 Jahrzehnte lang in jedem Keller ausstrahlen werden, haben die verkosteten Weine ziemlich positiv überzeugt. Insgesamt wurde die Bewertung 19/20 dreimal erteilt. 18.5/20 und 18/20 wurden nicht weniger als 21 Mal erteilt. Daher ist die vorliegende Auswahl mit Sorgfalt und Vorsicht wahrzunehmen. Ein Wein wie z.B. der weisse Pape-Clément wurde 19/20 bewertet. Die weissen Bordeaux sind 2007 besonders gelungen aber der spekulative Preis dieses Weins verhindert ihn, in unserer Liste der Preisträger dabei zu sein. Alle Weine werden im vollständigen Bericht vorgestellt, der vor Ende 2009 verfügbar sein wird.

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Léoville Barton, Saint-Julien 	<p>Léoville-Barton erringt den Sieg gegen seine Komplizen der Appellation ganz schwer. Saint-Julien bleibt ihrem Ruf treu, die Winzer produzieren dieses Jahr sehr homogene Weine, welchen es weder an finessenreicher Frucht noch an eleganter Kraft fehlt. Ein grossartiger Sammelerfolg.</p> <p>72 % Cabernet-Sauvignon, 20 % Merlot und 8 % Cabernet-Franc.</p> <p>Extrem verführerisches und aromatisches Bouquet nach Zedernholz, Lakritze, Veilchen, reifen Schwarzbeeren, Teer,... Mit so einem Bouquet wird der Verkoster richtig erfasst, es ist von so einer sinnlichen Üppigkeit. Unglaublich finessenreiche Harmonie, unwahrscheinliche Rasse, zugleich aber auch ein beeindruckendes, breites und kräftiges Gerüst. Eine Mineralität und zugleich eine wunderbare Frische verwöhnen uns und machen diesen Wein einfach unwiderstehlich. Der Abgang trägt die unnachahmliche Unterschrift von Léoville Barton.</p> <p>Léoville Barton in seiner Topform! Unausweichlich.</p>
19/20	<ul style="list-style-type: none"> Pichon Baron (Pichon Longueville) Pauillac 	<p>76% Cabernet Sauvignon (CS), 24% Merlot. Blind gegen Latour gegenüberzustellen. Kolossal!</p> <p>Sehr dunkle, unergründliche Farbe, die bereits die Kraft dieses Weins erahnen lässt.</p> <p>Im reintonigen, äusserst eleganten und sehr präzisen Bouquet strömen klar definierte Aromen von Zedernholz, Tabak. Ein Hauch Veilchen ergänzt das warme Bouquet. Der Anrunk besitzt einen sensationellen Schmelz und wiederum eine Wärme, die zusammen jeden Weinliebhaber verführen werden. Kräftiger, üppiger, vollmundiger Gaumen. Die ausgefeilten Tannine zeigen sich im aktuellen Stadium buchstäblich zerstörerisch, werden allerdings durch die ausserordentliche Finesse des Weins aufgewogen. Es ist wie eine Begegnung zwischen Rodin und Camille Claudel. Während der erste die Brutalität seines Schaffens bringt, gleicht die zweite das Ergebnis durch ihre irrsinnige Zerbrechlichkeit aus. Ein Gerüst, das nur ganz schwer mit den Eigenschaften des Jahrgangs in Verbindung gebracht werden kann. Das Ganze setzt sich mit einem unendlichen, breiten und umwerfenden Abgang.</p> <p>Der Pichon Baron gehört eindeutig der grössten Erfolg des Jahrgangs zu und erweist sich als ganz tolle Versicherung gegen die Enttäuschungen von 2007.</p>

<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les Carmes Haut-Brion, Pessac Léognan 	<p>Darf man in so einem Fall von intellektuellem Wein sprechen? Das Bouquet zeigt sich am Anfang extrem diskret, man riecht und riecht daran und sucht dabei den Schlüssel des Rätsels, ohne ihn jedoch zu finden. Bis plötzlich das Geheimnis enthüllt wird. Nichts für Feinde solcher Weine, der Carmes verhält sich fast burgundisch. Der Carmes 2007 begann ausserdem eine schwierige Karriere, am Anfang sei er unglaublich diskret gewesen, was dazu führte, dass die Wirkungen der malolaktischen Gärung sich viel zu stark empfinden liessen. Schliesslich dürfte ich fragen, wie so viele selbsternannte Experten „exotische Frucht“ im besonders straffen Carmes 2007 gefunden haben. Sind sie evtl. das Thema so wie der Weinexpert von Jamie Oliver angegangen, der vor kurzem zugegeben hat, er habe in seinem Buch auch Weine empfohlen, die er nicht getrunken habe?</p> <p>Schöne rubinrote Farbe. Es entsteht eine fabelhafte geröstete Note im Bouquet, die die Gewürze und die Frucht (Schwarzbeeren) hervorragend begleiten. Introspektiver Antrunk. Perfekte Balance zwischen Frische und Säure, unwahrscheinliche Eleganz (eigentlich ein Kennzeichen des Crus), Streichersonate, Spätherbst in den Highlands, ... Die Tannine zeigen sich spielerisch, zunächst ausgefeilt, feinkörnig, köstlich, bis sie im Abgang an Volumen riesig zulegen und beeindrucken.</p>
<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Domaine de Chevalier (rot), Pessac Léognan 	<p>Seit sich das Weingut in den Händen von Olivier und Anne Bernard sowie vom sehr sympathischen Vize-Direktor (und früheren Directeur technique) Rémi Edange befindet, werden hervorragende, klassische Weine produziert. Sei es mit beiden Domaine de Chevalier (der Weisse wurde 18/20 bewertet) oder mit dem Juli 2006 erworbene Château Guiraud überzeugen diese Weine Jahr nach Jahr und beweisen das unbestreitbare, bewundernswerte Können des Teams.</p> <p>60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot.</p> <p>Schöne dunkle Purpurfarbe, sehr süßes, tiefsinniges Bouquet, eingekochte, ja sogar reduzierte Rotfrüchte (Pflaumen, Beeren,...), Leder, Tabak, ja sogar Haselnuss,... Beim Antrunk fliesst der Wein mit sehr viel Eleganz und Schmelz, die perfekte Balance zwischen der Säure und den seidigen, ausgefeilten Tanninen bezaubert, wiederum fällt die köstliche Süsse auf, die Aromen schwanken zwischen den eingekochten Früchten, die an eine Likör erinnern, und schwarzen Früchten. Während der Wein eine ungestüme Rasse beweist, begeistert sich der Verkoster rasch. Irgendwie, als ich diesen Wein verkostet habe, ist mir das Werk Tantum Ergo von Mozart in den Sinn gekommen. Der Gaumen ist konzentriert, fabelhaft elegant, dieser Wein besitzt das Zeug dazu, weit in die Zukunft zu gehen. In diesem Sinne dürfte die Tatsache nicht ins Vergessen geraten, dass gewisse Bordeaux 2007 besser ausgebaut wurden als ihre Vorgänger von 2005. Ob es für den Domaine de Chevalier auch so ist, wird in den nächsten Jahren zu prüfen sein.</p>
<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lynch-Bages, Pauillac 	<p>Faszinierende Granatfarbe mit violetten Reflexen. Tiefsinniges, sehr frisches und fruchtiges Bouquet (Schwarz- und Blaubeeren,...), bei dem der durch Jean-Charles Cazes (der Sohn von Jean-Michel) eingeleitete Stilwechsel zur Geltung kommt. Dementsprechend handelt es sich nicht mehr um einen exzentrischen, amerikanischen Wein. Was auch im warmen und aromatischen Gaumen bestätigt wird. Dennoch trägt die Retronasale die klare Unterschrift des Weinguts. Sehr viel Schmelz, sehr grosse Klasse. Ein sicherer Wert auf höchstem Niveau.</p>

<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Haut-Bailly, Pessac-Léognan 	<p>70% Cabernet Sauvignon (CS), 25% Merlot, 5% Cabernet Franc.</p> <p>Sehr schöne dunkle Farbe (dank dem bedeutenden Anteil CS), die eigentlich an die reifen Früchte eines Granatapfels erinnert. Das tiefsinnige Bouquet verlangt zwar eine gewisse Introspektionsfähigkeit vom Verkoster, es verführt allerdings auch durch seinen seidigen, subtilen Aspekt. Die Aromen breiten sich wie ein Fächer aus und gehen von den Pflaumen über florale Noten und Gewürze (u.a. Pfeffer wie vom Valle Maggia) bis zu einem sehr delikaten Holz, welches beweist, dass das zuständige Team rund um Gabriel Vialard sein Werk beherrscht. Das Bouquet enthüllt einen schwer verständlichen Wein, was im Gaumen bestätigt wird. Dennoch kennen die Afficionados des Crus diesen Wein und schätzen ihn gerade aus diesem Grund: Der Haut-Bailly entwickelt sich im Verlauf der Jahre, bis er schliesslich ein ungeahntes, grossartiges Format nimmt. Zunächst enttäuschender Antrunk. Der Wein erscheint mager, schüchtern und introvertiert. Dies entspricht der Realität natürlich nicht. Stattdessen zeigt das hervorragend eingebundene Holz eine aussergewöhnliche Sensibilität. Der Gaumen enthüllt sich auf leisen Sohlen, ohne imponieren zu wollen. Es wäre, als ob man es diesen Wein vorstellen müsste, um seine beeindruckende innerliche Rasse wahrzunehmen. Die Frucht wirkt samtig. Die ausgefeilten Tannine öffnen sich wie ein Bühnenvorhang, die wiederum vorhandenen Gewürze gewinnen erst schrittweise an Ausmass und bieten eine Dramaturgie, die diejenige der grossen Autoren ebenbürtig ist. Die Apotheose wird dann unbestritten durch den breiten, kräftigen und verführerischen Abgang gespielt. Man erliegt der Versuchung und die Vorstellung, diesen Wein zu lagern, wird unerträglich. Eine Delikatesse.</p>
<p>18.5/20</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pontet Canet, Pauillac 	<p>Im Verlauf der letzten zehn Jahre entwickelte sich die Qualität der Weine drastisch nach oben, obwohl der Mai 2008 verstorbene Gérard Tesseron bereits 1975 das Weingut erworben hatte. Alles begann eigentlich 2004, als das Flaschenmodell geändert wurde. Von einem Schwergewicht, stieg das Weingut auf ein leichteres, dunkles Modell von Saint-Gobain, mit dem der Inhalt immer scheint, voll zu sein. Seit 2005 wird der Name des Weinguts auf dem Flaschenboden eingraviert. 2005 kennzeichnet aber auch der Beginn einer neuen Ära: Der Weinberg von Pontet Canet wird zu 100% biodynamisch angebaut und der Ausbau erfolgt ebenfalls gemäss den Regeln der Biodynamie. Irgendwie eine Ohrfeige gegen die Feinde dieser Kulturtechnik, da das Weingut 80Ha. gross ist und 300'000 Flaschen produziert. Pontet Canet beweist, dass Biodynamie und höchste Qualität der Erzeugnisse miteinander kompatibel sind. Dennoch haben die Wetterbedingungen des ganz speziellen Sommers 2007 das Weingut gezwungen, während einer kurzen Zeit mässige chemische Mittel wiederzuverwenden. Jean-Michel Comme, der Regisseur, bleibt davon überzeugt, dass der Einsatz chemischer Mittel absolut nichts gebracht habe.</p> <p>Der Pontet Canet 2007 gehört eindeutig den ganz grossen Erfolgen des Jahrganges 2007 zu. Sehr dichte dunkle Farbe. Grandioses, tiefsinniges, reintoniges Bouquet, der sofort allgemein Beifall findet, ausgereifte Schwarzbereen in Fülle und Menge, ein Hauch schwarze Trüffel und Schwarzsokolade, extrem konzentriert, irgendwie eine sinnlich pedantische Extravaganz, schöne Süsse, vielleicht nicht ganz Pauillac, dafür schmerzhaft verführerisch. Klassischer, bullischer, komplexer Gaumen, unverwechselbarer Extrakt, wiederum Schwarzsokolade und Schwarzbereen im Gaumen, sehr langer, eleganter und beeindruckender Abgang. Eine Klasse für sich!</p>

In der Kategorie der Weine, die wir (mit meinen lieben Freunden Peter B. und Olivier S.) 18 bis 18.5/20 bewertet haben, hätten viele in der unterstehenden Tabelle vorhanden sein können. Nennen wir einige davon: Pape Clément, La Dominique, Trottevieille, Poujeaux, Lascombes, Rauzan-Ségla, Gruaud Larose, Lagrange (Saint-Julien), Léoville-Poyferré (18.5/20) usw. Strenggenommen bilden auch Weine wie La Lagune (17.5/20. Bestätigung der vor ein paar Jahren eingeleiteten Wiedererstehung) ganz tolle Überraschungen und es wäre bedauerlich, sie zu verpassen.

In einem erfolgreichen Team muss allerdings nicht jeder Spieler jede Rolle spielen können. Aus diesem Grund wurde die Entscheidung getroffen, drei Plätze für die Rive Droite zu behalten. Nach dem Muster des Château La Conseillante durfte befürchtet werden, dass die Pomerol ihren Jahrgang 2007 völlig verpasst haben. Gazin hat uns beruhigt, obwohl ein einziger Wein noch keine Schlussfolgerung ermöglicht. Es stimmt allerdings auch, dass nur vier in der Schweiz verkostet werden konnten. Die anderen Haltestellen der Union des Grands Crus werden anscheinend mehr verwöhnt. Eine Bemerkung, die nicht nur für die Pomerol gilt. 2007 steht qualitativ deutlich hinter den grossartigen 2005 und 2006. Ein Jahrgang, der die guten, fleissigen Winzer belohnt hat. Tolle Bestätigungen dieser Behauptung haben wir mit Angélus, Canon, Franc-Mayne, La Dominique (18/20), Larmande, La Gafelière, La Tour Figeac und Trottevieille (18/20) bekommen. Alle diese Weine wurden mindestens 17/20 bewertet.

Die Weissweine werden im vorliegenden Bericht nicht erwähnt. Darum fehlen Namen wie Domaine de Chevalier (18/20), Pape Clément (19/20) und Smith Haut Lafitte (18.5/20).

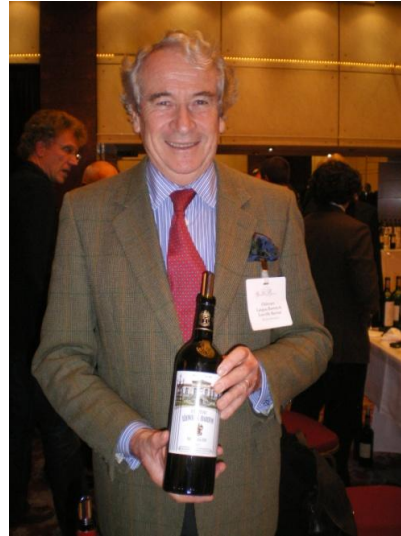
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Beau-Séjour Bécot, Saint-Emilion 	Sehr schöne dunkle, ausdrucksvolle Farbe, köstliche, ausgereifte Erdbeeren im offenen Bouquet, in dem ansonsten saftige Kirschen und weitere Rot- und Schwarzbeeren erkennbar sind. Grosse Klasse. Sehr viel Schmelz, schönes, kräftiges Tanningerüst, ein wahrhaftes Muskelpaket, das sich im Verlauf der Jahre beruhigen wird. Im aktuellen Stand wird der Wein sogar durch seine grosse Eleganz „gerettet“. Perfekt eingebundenes Holz, überzeugende Finesse. Sinnlicher Abgang. Eine tolle Überraschung.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Clos Fourtet Saint-Emilion 	Eine sensationelle Bestätigung des Niveaus, auf welchem sich der Clos Fourtet seit Jahren bewegt. Sehr schöne Purpurfarbe. Ausgereifte Pflaumen, rohes Fleisch, Beeren, Würze, Kirschenlikör, florale Noten, ein Hauch helle Schokolade... Eine köstliche Süsse lässt sich im ansonsten mässig ausdrucksvollen Bouquet bereits merken. Der samtige Stoff übergiesst den Gaumen, es schmeckt wie gewisse Toffees, die Tannine besitzen eine ganz grosse Klasse, eine Eleganz umhüllt das Ganze und der Verführungseffekt geht ziemlich tief in den Leib. Der meditative Abgang hält an, bis die Retronasale deutliche und köstliche Pfeffernoten enthüllt.
18/20	<ul style="list-style-type: none"> • Gazin, Pomerol 	Mit seinem hervorragenden Bouquet nach Kaffee erster Güte würde man meinen, dass ein Künstler für diesen Wein gezeichnet hat. Dennoch kein Mozart, sondern wohl eher ein Werk von Schubert. Sehr klassisch. Ausserordentliche Rasse und Eleganz.

Jean François Guyard, 15. November 2009

Dieser Text ist zur 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.



Otto Rettenmaier, glücklicher Besitzer vom [La Tour Figac](#)



Michel Sartorius, der sehr sympathische Schwiegersohn von [Anthony Barton](#).



Daniel und Florence Cathiard, die talentierten Besitzer vom [Smith Haut Lafitte](#)



Didier Cuvelier, vom grandiosen [Léoville-Poyferré](#)



Der sehr sympathische David Patrick Launay, Château Gruaud-Larose



Der geniale Olivier Bernard, Besitzer vom [Domaine de Chevalier](#)