

# Bordeaux 2011 Arrivage

Ein Anlass von [Baur au Lac Vins](#)  
Zürich, 20./21. Juni 2014



©[Baur au Lac Vins](#)

Baur au Lac rief zur Verkostung des Jahrgangs 2011 in sein kleines, aber feines Ladengeschäft an der Börsenstrasse 27 im Herzen von Zürich. Genau so klein und fein war denn auch die Auswahl der präsentierten Weine, von heimlichen Aufsteigern bis zu prestigeträchtigen Grand Crus. Darunter fünf Weine, die von Robert Parker mit mindestens 94 Punkten ausgezeichnet wurden (Pape-Clément 96, Clinet 95, Beauséjour Duffau Lagarosse 94+, Le Gay und Léoville-Poyferré 94/100).

Die paar Stufen zum Ladeneingang erklimmen, strahlt mir eine geschmackvoll eingerichtete, stilvolle Vinothek entgegen, die plötzlich gar nicht mehr so klein wirkt. Denn hinter schmückendem Glas imposant und einladend präsentiert und aufgereiht vom Boden bis zur Decke, erwarten den Besucher Hunderte von erlesenen Weinen und Raritäten in allen Flaschenformaten, von der halben Flasche über die Magnum bis zur Grossflasche. U.a. auch edelste und seltenste Gewächse. Baur au Lac, man lese und staune, eröffnete sein schmuckes Ladengeschäft an der Börsenstrasse bereits vor 110 Jahren!

## Der Jahrgang

Wenn die Nachfolger der beeindruckenden Jahrgänge 2009 und 2010 heute kontrovers bleiben, ermöglichen es die angebotenen Weine, sich eine positive Meinung über das Einkaufspotential der Bordeaux 2011 zu bilden.

2011 hat einen eindeutigen Nachteil, er folgt den beiden monumentalen Jahrgängen 2010 und 2009. Die wenigsten Weinkonsumenten konnten sich aber die üblichen Stars dieser zwei Jahrgänge leisten. Es spielte zum Zeitpunkt der Primeur-Angebote ausserdem keine Rolle, ob die Weine Seconds oder Cinquièmes Crus Classés im Klassement von 1855 waren. Jeder Cru Classé dieser zwei Jahrgänge war einfach teuer und die Winzer hatten den Boden unter den Füßen schlechthin verloren.

Heute hat sich die Situation nicht entschärft und die Art, wie die Kundschaft in den letzten Jahren im Bezug auf den Preis überstrapaziert wurde, lässt das Schlimmste befürchten. Der Ablauf der Primeur-Kampagne des Jahrgangs 2013 bestätigt die extreme Reizung des Marktes. Unzählige Liebhaber sprechen über die schlechte Qualität eines Jahrgangs, welchen sie oft nicht verkostet haben. Der spekulative Trend scheint also ungebrochen. Andere haben sich sogar verabschiedet und sind in andere, preiswertere Anbaugebiete eingestiegen.

Zum Zeitpunkt des Verfassens des vorliegenden Berichtes sind die Bewertungen von Parker noch nicht ausführlich bekannt. Der amerikanische Weinguru weiss, dass hohe Bewertungen wieder in ein Inferno geraten würden. Ein Crash, wie es auf den Finanzmärkten immer wieder passiert, ist heute also sehr wünschenswert. Eine Parallele zwischen der heutigen Bordeaux-Situation und der IT-Blase Anfangs der Jahre 2000-2001 kann ernsthaft gezogen werden. Jeder begeisterte sich damals für vermeintliche Blue Chips und hatte einfach vergessen, dass die PER eine ungeahnte Höhe erreicht hatten. Erst dann, wenn ein Finanzcrash auf dem Bordeaux-Markt eintritt, werden die Spekulanten weggeräumt, erst dann werden die Tarife längerfristig wieder anständig, erst dann werden die Weine wieder aufgrund deren Rarität eingekauft. Abgesehen davon, wenn alle Bordeaux-Winzer und –Négociants das Ende eines merkwürdigen Systems, wie es sich aktuell mit dem Jahrgang 2013 abzeichnet, annehmen.

Wie kann also die Frage beantwortet werden, ob der günstige Jahrgang 2011 eingelagert werden soll? Die Verkostung von Baur au Lac hat eine klare Stellungnahme ermöglicht. Ein grosser Jahrgang wird dadurch ausgezeichnet, dass auch die kleineren Weingüter Grossartiges leisten. Das ist beim 2011 nicht der Fall. Oder anders gesagt: Es gibt vermeintlich kleinere Chateaus, deren Weine unbedingt eingelagert werden sollen, es gibt aber auch grosse Namen, bei welchen die Einkaufsstrategie lieber zweimal übergedacht werden

müsste. Dank ihrer vernünftigen Einkaufspolitik, lieber eine kleine, qualitativ hochstehende Auswahl, anstatt belanglose Erzeugnisse anzubieten, so stellen es die Einkäufer des prestigeträchtigen Händlers sicher, dass die Weine in den nächsten Jahren problemlos verkauft werden.

## Die Weine

20 Weine wurden den Besuchern angeboten. Der weisse Carbonnieux wurde verkostet, jedoch nicht bewertet. Die Rotweine haben alle einen gemeinsamen Nenner, nämlich eine sehr schöne, einladende Farbe.

### Château Charmail 2011, Médoc

50% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. 13.4% Alkohol. Bernard d'Halluin, der neue Besitzer, und Olivier Sèze, der frühere Besitzer des Chateaus Charmail, gehen unbeirrt ihren Weg weiter und produzieren hier wieder einen unkomplizierten, bekömmlichen und schliesslich klassischen Wein. Gute, fruchtige und harmonische Nase mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und Tabak. Schöner, molliger Gaumen ohne Ecken und Kanten, gute Säure, sehr frisch und strukturiert. Bereitet sehr viel Spass. 17/20.

Dieser Wein kostet CHF 27.50.



### Château Moulin Haut-Laroque 2011, Haut-Médoc

Jean-Marc Quarin betrachtet diesen Wein immer als „Pilier de cave“. Das ist ein Wein, welchen man kistenweise kauft, weil er einfach jederzeit viel Trinkgenuss bietet und zugleich wenig kostet. Was den 2011er angeht, teilen wir seine Meinung erneut.

Der eigentümliche Charakter der Fronsac-Weine. Würzig, fruchtig und dunkel, etwas krautig, etwas demonstrativ und ausdrucksvoll, dafür unbestritten animierend. Und dieses Jahr bietet er sogar spannende Schokoladennoten, welche mir nicht sofort klar waren. Erst nach zwei Tagen haben sich diese enthüllt. Im Gaumen sind wir nun klar am rechten Ufer der Gironde. Das Terroir dieses Chateaus spricht eine klare Rede, man will generös sein, doch zugleich auch raffiniert und warmherzig. Frisch und wiederum würzig, vollmundig und lebhaft. Ein vorhersehbarer, grosser Erfolg in der preisbewussten Gastronomie oder bei Insidern. 17/20. Dürfte sogar gut altern können, die Frage ist einfach, ob man nicht vorher alles ausgetrunken hat.

Dieser Wein kostet CHF 29.80.

### Château Phélan-Ségur 2011, St-Estèphe

Im Rahmen der Primeur-Verkostung hatte mich dieses schlanke Bouquet etwas irritiert. Von einem grossen St-Estèphe erwartet man doch mehr. Mit der Zeit hat sich ein hedonistischer Wein entwickelt. Keine Komponente ist zu viel, keine fehlt aber auch. Die leicht süssliche und verführerische Nase bietet eine tolle Fruchtigkeit, wir spazieren in einem Garten kleiner, schwarzer Beeren. Gewisse Akzente erinnern sogar an frisches Gelee. Das Ganze setzt sich im Gaumen fort. Man fragt sich nicht, ob komplex oder nicht, ob vielschichtig oder nicht. Dieser Wein bereitet einfach einen unmittelbaren Spass und alles, von der seidigen Struktur bis zu den ausgefeilten Tanninen ist vereint, um den Gesamteindruck zu festigen. 17.5/20.

Dieser Wein kostet CHF 52.-.



Im Rahmen der Vinum-Veranstaltung „Pomerol & Sauternes“ präsentierte PHélan-Ségur am 12.06.2014 vier Jahrgänge

## Château Calon Ségur 2011, St-Estèphe

78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 2% Petit Verdot.

Ein klarer Erfolg! Straffes und präzises Bouquet, welche die Sinne erweckt. Schwarze Beeren im Quadrat, dennoch mit sehr viel Eleganz und Kultur. Geschliffen und erstaunlich tiefer als erwartet. Der Gaumen steht diesem Bouquet in nichts nach. Der Appellation ist der Jahrgang wirklich gelungen, was sich auch im Bericht über die Arrivage-Verkostung eines anderen Händlers bestätigt. Geschmackvoll und samtig, fleischig und ausgefeilt, vollmundig, aber nicht druckvoll. Hier herrscht die Eleganz. Langer Abgang. 17.5/20.

Dieser Wein kostet CHF 69.-.

## Château Le Gay 2011, Pomerol

90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

So eine klassische und verführerische Nase mit faszinierenden Düften nach Kakao und vielleicht etwas Trüffel, aber auch eine reife Frucht ist vorhanden. Florale Grundlage, auf welcher sich blaue Früchte sowie pflanzliche Noten von Tabak und schwarzem Tee erahnen. Also bereits in diesem Stadium eine schöne Komplexität, die sich in den nächsten 15 Jahren weiter entwickeln dürfte. Der Gaumen wirkt elegant, strukturiert und jugendlich, vollmundig und fleischig, sehr reif und vielleicht leicht alkoholisch. Warten, verspricht allerdings bereits sehr viel. 18/20.

Dieser Wein kostet CHF 92.-.



## Château Clinet 2011, St.-Emilion

Verhaltenes, elegantes und klassisches Bouquet welches beweist, dass das Team des Chateaus sehr fein und delikar arbeiten kann. Was sich auch im Gaumen bestätigt. Die Nase bietet harmonische und polierte Düfte nach schwarzen Beeren, aber auch etwas Kräuter und vor allem von diesen so charakteristischen Trüffeln. Die Frucht verführt durch ihre diskrete Präzision, welche sogar mit Introvertiertheit verwechselt werden könnte. Es ging im Jahr 2011 nicht darum, überschwängliche Aromen zu bieten, sondern die volle Ausgefeiltheit des Jahrgangs auszuschöpfen. Daher ist der Clinet 2011 ein klarer Erfolg. Es sind allerdings auch Likörnoten, welche das Niveau des Ganzen unterstreichen und ihm Komplexität verleihen. Der Gaumen wirkt sehr frisch, samtig, perfekt eingebunden, die Säure haftet für eine anständige Lagerfähigkeit, im Hintergrund fällt eine Würzigkeit positiv auf. Der seidige Abgang verschliesst den Kreis und hält lange an. 17.75/20

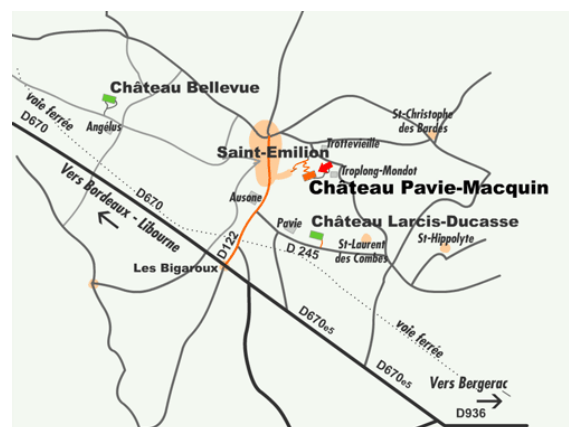
Dieser Wein kostet 85.-

## Château Pavie-Macquin 2011, St.-Emilion

84% Merlot, 14% Cabernet Franc und 2% Cabernet Sauvignon, 14% Alkohol.

Eine demonstrative, doch nicht plakative Nase, welche das ausserordentliche Terroir des Crus sprechen lässt. So generös, so fruchtig und so vielschichtig kann es sein. Es strömen Düfte ausgereifter, roter und schwarzer Beeren, schwarzer Oliven, etwas Veilchen und Pfeffer, ein Hauch Holz aus und eine schöne, einbindende Mineralität zeigt sich. Dieses Bouquet ist frisch, ausgewogen und konzentriert. Im Gaumen fallen die Geschliffenheit und die dichte Struktur besonders auf, es ist da ein breiter, harmonischer Gaumen, welcher auf den roten Früchten und der wiederum geschliffenen Säure beruht. Wirkt allgemein vielleicht noch ungestüm und muss daher noch seine Ruhe finden. 18+/20.

Dieser Wein kostet 64.-



©Pavie-Macquin, Nicolas Thienpont



## **Château Beauséjour Duffau Lagarrosse 2011, St-Emilion**

Dieser Wein ist auf den ersten Blick nicht unbedingt günstig (CHF 82.-), doch unverzichtbar. Seit dem ausserordentlichen Jahrgang 2005, welchen wir vor ein paar Jahren bewertet haben, verdient es eigentlich jedes Jahr eingelagert zu werden.

78% Merlot und 22% Cabernet Franc.

Berauschend komplexe und ausgereifte Nase mit vielschichtigen Düften nach Trüffeln, dunklen Beeren, Kaffee, Mokka, Unterwaldnoten, etwas Moos, etwas Dörrpflaumen, mineralischen Akzenten, ein Hauch Holz... Ein Bouquet für die Liebe auf den ersten Blick. Breiter und tiefer, dichter Gaumen mit saftiger Frucht, perfekt eingebundener Säure und

einem strukturierten, vielversprechenden Nachhall. Der geschliffene Abgang bietet eine schöne Würzigkeit, Charakter und vollen Geschmack. Sehr hedonistisch vinifiziert und, wie schon gesagt, unverzichtbar. Man hat hier den Beweis, dass auch im Jahr 2011 grandiose Weine produziert werden konnten. 18+/20.



©Beauséjour Héritiers Duffau-Lagarrosse

## **Château Sansonnet 2011, St-Emilion**

Ich muss es zugeben: Jedes Jahr wird dieser Wein im grossen Stil angeboten. Es werden immer mehrere Jahrgänge ausgeschrieben, aber ich habe diesem Wein nie die bestimmt verdiente Aufmerksamkeit geschenkt. Doch wurde das Chateau durch renommierte Önologen wie [Jean Michel Arcaute](#) vom Chateau Clinet und [Stéphane Derenoncourt](#) beraten, bevor es heute durch [Michel Rolland](#) und [Jean Luc Thunevin](#) betreut wird. Letztes Mal 2009 wechselte das 7ha grosse Chateau den Besitzer und gehört seitdem der Familie d'Aulan. Der Weinberg befindet sich zwischen den Châteaux Trottevieille, Troplong Mondot, Haut-Sarpe, La Couspaude und Balestard la Tonnelle, 86m.ü.M. auf dem renommierten Plateau von St-Emilion.

Der Jahrgang 2011 ist eine Assemblage aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc von 35jährigen Rebstöcken. Gute, ausgewogene und relativ tiefe Nase mit einer schönen Mischung floraler und mineralischer Noten als Grundlage zu einer feinen, reifen Frucht (schwarze Johannisbeeren). Der Gaumen erweist sich als unkompliziert, dicht, braucht allerdings noch Zeit. Die Struktur muss ihren Ausgleich noch finden. 17/20.

Dieser Wein kostet 41.-

## **Château Malartic-Lagravière 2011, Pessac-Léognan**

55% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. 13.5% Alkohol.

Ein Wein, welcher im Verlauf der Jahre eine Fangemeinde bilden dürfte. Seit dem Jahrgang 2005 werden qualitative Fortschritte laufend gemacht und die Gemeinschaft der Weinliebhaber wird es eines Tages merken. Das Bouquet ist genauso präzise wie einladend, floral wie fruchtig, elegant wie konzentriert. Geschmackvoller, köstlicher Gaumen mit einer dichten, samtigen Struktur. Viel Fleisch am Knochen und doch subtil delikate. Einlagern! 17/20. James Suckling bewertet diesen Wein mit 90/100.

Dieser Wein kostet 52.-

## **Château Pape Clément 2011, Pessac-Léognan**

Grossartig dichte und straffe Nase mit Feinheiten. Kontrollierte Holzeinbindung, also weniger holzbetont als in anderen Jahrgängen. Dafür eine klar prägnante, mineralische Grundlage, aber auch sehr viele schwarze und blaue Beeren, Kaffee, rauchige und erdige Noten, Tabak, nicht zuletzt etwas Johannisbeerlikör. Einmal mehr distanziert sich der Pape Clément von den anderen Erzeugnissen der Appellation. Eigentlich eine tief sinnige und ausgefeilte Nase. Der Gaumen ist sehr kohärent, druckvoll, vielschichtig, elegant und schliesslich samtig. Das Ganze bietet sehr viel Geschmeidigkeit und Geschmack. Würziger Abgang, der aktuell ein wenig trocken wirkt. Trotzdem wieder eine ganz tolle Leistung des Teams von Bernard Magrez. 18+/20.

Dieser Wein kostet 93.-



und blonder Tabak im Gaumen, das Ganze bietet viel Geschmack und Bekömmlichkeit. 16.75/20.

Dieser Wein kostet 46.-

### **Château Lynch-Bages 2011, Pauillac**

72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. 13.2% Alkohol.

Verfeinerte Nase reifer Pflaumen, schwarzer Johannisbeeren und Waldbeeren, von Creme de Cassis und Kaffee. Eine klassische und relativ tiefsinnige Nase, welche allerdings Zeit beanspruchen wird. Dichter Gaumen mit einer seriösen Struktur und einer tollen Frische. Kommuniziert ansonsten nicht extrem viel, also warten. Köstlicher und vielversprechender Abgang. Dürfte sich wunderschön und hedonistisch entwickeln. Potentialbewertung: 18/20.

Dieser Wein kostet 111.-



### **Château Pontet-Canet 2011, Pauillac**

Einer der drei Sieger dieser Verkostung und ein sensationeller Wein, welcher einen guten Platz in jedem Keller verdient.

Geniale, komplexe und vielschichtige Nase mit potentiell widersprüchlichen Düften, welche aber perfekt harmonisieren. Creme de Cassis und allerlei schwarze Beeren sowie etwas rote Früchte, ausgeprägte, florale Noten, welche von Trüffeln bis zu roten Pfingstrosen gehen, nicht zuletzt Zedernholz, Schokolade, Kakao, etwas Portwein, Unterwald,... Diese Nase zeigt sich wie ein aromatisches Kaleidoskop und besitzt alle Komponenten, um jeden Weinliebhaber zu verführen. Diejenigen, welche den Charakter des Jahrgangs 2011 in Frage stellen, sollten dringend diesen Wein verkosten, denn das ist tiefsinnig und entzückend. Der Gaumen steht ihm in nichts nach. Wiederum vielschichtig und geschmackvoll, fleischig und üppig, strukturiert und mit prägnanten, doch geschliffenen Tanninen ausgestattet. Eine tolle Frische, perfekt eingebundenes Holz und subtile Säure für eine anständige Lagerfähigkeit. Ein Muss, welches sogar vielleicht in zehn Jahren die 19/20 erreichen könnte. Aktuell 18.5/20.

Dieser Wein kostet 108.-

### **Château Pichon Longueville Baron de Longueville 2011, Pauillac**

82% Cabernet Sauvignon und 18 % Merlot. 13.2% Alkohol.

Schwarze Noten im gepflegten, reintonigen, ausgefeilten, frischen und irgendwie intellektuellen Bouquet. Der Pichon Baron 2011 zeichnet sich sofort als elitärer Wein aus. Unverzichtbar ist er auch und er wird den Weinliebhabern lange sehr viel Spass bereiten, welche ihn denn eingelagert haben. Anspruchsvoll in diesem Stadium und doch bereit mit einem riesigen Verführungspotential. Zedernholz, Pfeffer, Tabak, Johannisbeerenlikör und –Essenz, perfekt eingebundenes Holz,... Mehrmals verkostet, stets mit dem gleichen, unersättlichen Genuss. Geradliniger, straffer, fördernder Gaumen mit einer subtilen Frische, unbestreitbarem Sex-Appeal, ausgereiften, präsenten und feinen Tanninen, schliesslich einer strengen Struktur. Unbedingt warten, müsste aber zu den grossen Erfolgswinen des Jahrgangs gehören. 18.5/20.

Dieser Wein kostet 107.50.

### **Château Léoville Las-Cases 2011, St-Julien**

76.4% Cabernet Sauvignon, 12.2% Cabernet Franc und 11.4% Merlot. 13.4% Alkohol. Geringer Ertrag von 27hl/ha.

Einmal mehr ein rührender Wein, welcher mit seinen zwei Léoville-Freunden perfekt in die Vertikalverkostung vom letzten Jahr gepasst hätte. Und keine Garantie dafür, dass er an diesem Abend der beste der drei Weine gewesen wäre. Auch, wenn ich ihn persönlich leicht höher einschätze.



76% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot und 12% Cabernet Franc. 13.4% Alkohol. Jeff Leve von The Wine Cellar Insider schreibt auf seiner Website, es sei von der Farbe her bestimmt einer der dunkelsten Weine des Jahrgangs.

Zedernholz und Espresso im Quadrat, aber auch schwarze Beeren, insbesondere saftige Kirschen, sowie Trüffel und Tabak im komplexen, finessenreichen und ausgefeilten Bouquet. Mehrmals verkostet. Entzückende Nase mit einer präzisen Unterschrift. Der Gaumen bestätigt diesen sehr positiven Eindruck, es geht hier um Delikatesse und um Kultur, wir sind zwischen distinguierten Leuten. Dicht und ausdrucksvoll, doch nie überschwänglich, raffiniert und elegant, aber nie maskulin, dieser samtige und geschmackvolle Gaumen verspricht sehr viel und bietet bereits eine grossartige Struktur mit vielen, doch filigranen Tanninen, einer guten, stützenden Säure und viel ausgereifter Frucht. Schliesslich kein Schwergewicht, dafür eine rassige Köstlichkeit mit einem anhaltenden Abgang. 18.5/20.

Dieser Wein kostet CHF 159.-



### **Château Léoville-Poyferré 2011, St. Julien**

Einmal mehr verführt uns Didier Cuvelier mit einem genialen, generösen, umarmenden Poyferré. So viel Spass und Genuss bietet dieser Wein, auch im Jahrgang 2011, das ist pure Freude. Tiefsinnige, charaktervolle und reintönige Nase mit ausgefeilten und sinnlichen Düften nach Beeren allerlei, Zedernholz, weisser Schokolade mit einer Prise Holzwürze. Der Gaumen setzt sich mit dem gleichen Elan fort. Frisch, vollmundig, fleischig und geschmackvoll, die Struktur ist klar vorhanden und bietet ein gutes Gerüst zur lebhaften und prägnanten Säure, zur reifen Frucht und zu den feinen Tanninen. Viriler Abgang. Viel Stoff für einen grossen Erfolg des Jahrgangs. 18+/20.

Dieser Wein kostet CHF 83.-

### **Château Léoville-Barton 2011, St. Julien**

80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 5% Cabernet Franc. Moderate 12.5% Alkohol.

Grossartige und erstaunlich offenere Nase als noch einen Monat zuvor. Vielleicht wurde der Flasche aber mehr Zeit gegeben, um eine richtige Luftzufuhr zu ermöglichen.

Sehr tiefe und reife Nase, welche den grossartigen Charakter des Terroirs des Chateaus unter Beweis stellt. Brombeeren, Johannisbeeren, etwas Süsse, mehr Würze, etwas Erde, mehr Trüffelnoten, nicht zuletzt etwas Dörripflaumen, eine vielschichtige und komplexe, straffe Nase, welche auf eine sonnige Zukunft hinweist. Das Ganze wirkt bereits sehr harmonisch, vielleicht noch streng, das ist aber ein bekanntes Merkmal des Léoville Barton.

Generöse Frucht im Gaumen, aber auch Kraft, Vielschichtigkeit, Dichte, Ausgewogenheit und Geradlinigkeit. Subtile Minze im anhaltenden Abgang. Einlagern und noch ein paar Jahre warten. Dürfte sehr schön altern können. 18/20.

Dieser Wein kostet CHF 75.-

Autor: Jean François Guyard  
30. Juli 2014

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) und [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**