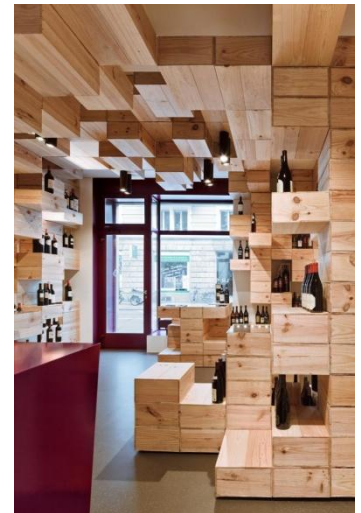


Bordeaux 2009

Ein unvergesslicher Anlass

Ein Anlass von [Albert Reichmuth](#), Les Vins Classiques

27.–29. September 2012



©Christine Müller

Die goldene Regel eines grossartigen Jahrgangs will, dass auch die kleinen Weine hervorragend ausfallen. Im Rahmen dieser unvergesslichen, dreitägigen Veranstaltung zeigte das renommierte Handelshaus Albert Reichmuth, La Galerie du Vin, dass nicht nur die grandiosen, ausgesetzten Premiers Crus wie Cheval Blanc, Haut-Brion oder Margaux, sondern auch eine leidenschaftlich ausgewählte Selektion verkannter Crus, welche im Jahrgang 2009 besonders gelungen sind.

Bestes Preis / Leistungs Verhältnis

Die erste Kategorie der Weine, welche an diesen drei Tagen ausgesetzt wurden, umfasst Erzeugnisse, welche ein erfreuliches Qualitäts/Preis Verhältnis bieten. Denn es gibt keinen einzigen Grund, aus welchem sich die normalen Verbraucher keinen Wein aus dem begehrten Jahrgang leisten können. Glücklicherweise erweisen sich die wenigsten Bordeaux als reine Kapitalanlage (wobei zahlreiche Giganten heute immer noch auf dem Markt verfügbar sind – empfehlen wir dennoch, die Preise ernsthaft zu prüfen).



Der [Clos Bourbon 2009](#), ein sympathischer Premières Côtes de Bordeaux, offenbart ein reifes, harmonisches Bouquet mit viel schwarzen Johannisbeeren und einem bekömmlichen, unkomplizierten, fruchtigen Gaumen. Die Tannine wirken aktuell zwar noch etwas jung, sie dürften sich aber in den nächsten drei Jahren wunderschön einbinden. Viel Geschmack, viel Saft und ein toller Wert. 16/20

Der Chateau [Labat 2009](#), welchen wir ebenfalls nicht kannten, offenbart zunächst eine sehr schöne, appetitliche Farbe, welche durch die fruchtige, animierende Nase bestätigt wird. Rotbeeren und Pflaume verbinden sich sinnlich mit der Eichenwürze und bieten Finesse und Charme. Florale Noten (etwas Veilchen) lassen sich im Hintergrund erahnen. Dieser Gaumen bereitet enorm viel Spass für einen sehr freundlichen Preis. Samtig, frisch, vollmundig und dennoch extrem zivilisiert, es handelt sich um keinen Effekthascher, sondern um ein tolles Erzeugnis für jeden Tag. Die Tannine machen sich im relativ langen Abgang bemerkbar. Ein potentieller Erfolg in der Gastronomie. 16.5/20. Jancis Robinson erteilt dem [Labat 2009](#) 17/20.

Der Chateau **Le Breuil-Vialard 2009**, ebenfalls ein Haut-Médoc (dieses Mal aber ein Cru Bourgeois), drückt sich in einem klassischen Stil aus. Eine schmackhafte Konfitüre von Beeren in allen Farben, aber auch feine Mokkanoten verströmen aus dem Glas. Das Ganze animiert und wir trinken es gerne. Im Gaumen fällt die wunderschöne Frische sofort auf, es wurde auf dem Weingut bestimmt sorgfältig gearbeitet, um zu diesem schmackhaften, runden und relativ strukturierten Ergebnis zu gelangen. Die Säure heiratet buchstäblich den Saft und haftet für eine anständige Lagerfähigkeit. Ein Finale auf den Tanninen. 16.5/20. Dieses Weingut gehört der Besitzerfamilie welche auch Chateau Cissac ihr Eigen nennt.

Der Chateau **Cissac 2009** bestätigt nicht nur, dass der Ausbau günstig verlaufen ist, sondern auch, dass die Anstrengungen, welche seit 2004 auf dem Weingut eingeleitet wurden, schrittweise ihre Früchte tragen. Wenn ich diesen Wein mit seinem grossen Bruder des Jahrgangs 2000 vergleiche, bleiben keine Fragen offen. Verhaltene, dennoch dichtes (dank dem Terroir), kühles und relativ tiefes Bouquet mit noch einzubindendem Holz und dessen Vanillesüsse (ist aber nicht zu exzessiv). Dunkle Frucht, noch mindestens fünf Jahre Geduld aufbringen und den Wein unbedingt dekantieren. Dieser Gaumen ist ein Knüller. Ausgewogen, frisch, mineralisch, mit einer verführerischen Frucht, viel Schmelz und feinen Tanninen ausgestattet, welche allerdings mit der Zeit an Volumen gewinnen. Ein toller, andauernder Klassiker für Braten oder sogar Barbecue-Fleisch. Nicht unterschätzen. 17/20.



© Chateau [Cissac](#)

Ist die Rückkehr vom Chateau **Camensac** eingeläutet? Im Verlauf der letzten Jahre hatten wir begonnen, uns Sorgen um dieses Weingut zu machen... Nicht mit dem Jahrgang **2009**! Johannisbeeren, Pflaumen, Zwetschgen, Schwarzebeeren, die Nase ist wunderschön gezeichnet und wirkt nicht nur ausgewogen und sauber, sondern auch hedonistisch. Prisen von Kakao und Cola ergänzen das Bouquet und erwecken die Lust, mehr zu entdecken. Wow dieser Gaumen! Schokolade, Frische, perfekt gereifte Frucht, etwas Gerbstoffe, klassischer, kohärenter Gaumen. Ein stolzer Haut-Médoc. 17/20.

Eine Einkaufspriorität ist der Chateau **Tournefeuille 2009**, ein gelungener, frischer Lalande de Pomerol, welchem der Ausbau gut getan hat. Eine tolle Überraschung ist das, mit einen eigenen rassigen Stil, etwas Volumen und Fleisch, Geschmack, Reintönigkeit und einem langen Abgang. Trotzdem noch warten, bis sich die Tannine beruhigt haben. 17/20.



© [AOCFineWines](#) (Flickr) Chateau Tournefeuille

Der Saint-Emilion **Haut-Plantey 2009** liefert ebenfalls ein schönes Zeugnis davon, was in diesem Jahrgang möglich war. Wir sind definitiv sehr weit vom kalifornischen Jahrgang 2003 (auch, wenn sich dieser sehr vorteilhaft entwickelt) entfernt. Hier strahlt der Wein durch seine Frische, seine Gelassenheit, sein aromatisches, rotbeeriges Bouquet mit viel Harmonie. Elegant, geschmeidig, frisch zeigt sich der Gaumen dieses Erzeugnis, welches seinen Erfolg in der Gastronomie finden dürfte. 16.75/20

Die Mittelgewichtigen

La Tour Carnet 2009, auch wenn er nicht genau das gleiche Qualitäts/Preis-Verhältnis wie die vorherigen Weine anbietet, dürfte mindestens die Fans von **Bernard Magrez** begeistern. Enorm viel Zedernholz im Bouquet, welches auch sehr viel reife, frische und ausgewogene Frucht anbietet. 53% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc (CF) und 2% Petit Verdot. Noten grüner Paprika, wobei der Merlot aktuell klar dominiert. Unbedingt warten. Und das Glas im aktuellen Stadium endlos schwenken.... Leider ein etwas technischer Wein, welcher bestimmt viel Zeit beanspruchen wird, bevor der Spassfaktor effektiv gemessen kann. 17/20.

Mit dem Chateau [Deyrem-Valentin 2009](#), ein relativ verkannter Margaux, treten wir eine neue Liga ein, diejenige der Weine für preisbewussten Afizionados. Denn der Margaux-Charakter, mit seinen floralen Noten und seiner nicht immer nachvollziehbaren Komplexität ist eindeutig vorhanden. Wir haben ihn drei Mal verkostet. 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. Pflaumen, Zwetschgen, zerquetschte Schwarzbeeren, Unterwald. Kompakte Nase, man weiss einfach nicht mit Zuverlässigkeit, wohin sie will. Floral, frischer und schliesslich ziemlich ausgewogener Gaumen mit feinen Tanninen. Jung zu trinken, es fehlt die Säure, welche eine lange Lagerfähigkeit ermöglichen würde. 16.75/20.



Der Chateau [Phélan-Ségur 2009](#) verfügt über die nötigen Mittel, um sein Publikum zu beruhigen. Gerade 2009 wurden die besten 20ha des Weinguts an Montrose verkauft. Im Rahmen der Primeur-Verkostung machte sich [Thierry Gardinier](#) darüber lustig und wir befürchteten das Schlimmste. 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 2% Cabernet Franc. Erster Jahrgang unter der önologischen Beratung von Michel Rolland. Sehr viel Schwarzbeeren, Holzvanille, Pflaumen, etwas Kaffee und Mokka, feine mineralische Noten, Holzwürze im zunächst leicht staubigen, dann ausgewogenen, sauberen Bouquet. Der Gaumen liefert etwas mehr Konsistenz und vor allem Präsenz. Wenn der Phélan aktuell an einer versteckten Bitterkeit leidet, lassen sich der Schmelz und die straffen Tannine, welche laufend mit der Säure kollidieren klar erkennen. Dynamische Struktur und schöne Länge. 17.5/20. Wir werden in zehn Jahren die Entwicklung dieses Weins wieder überprüfen.

Der Château [Malescot St. Exupéry 2009](#) ist ein kleiner, verrückter Wein. Zunächst, weil er das genaue Gegenteil vom Klischee über seine Appellation ist. Zunächst bietet er feine Trüffelnoten wie ein Pessac-Léognan, dann weitere aromatische Komponenten, welche ihn vom klassischen Margaux abgrenzen. Tabak, Zigarrenbox, schwarze Schokolade, Espresso, dann eine enorme, ungestüme Frucht, welche sich wunderschön beruhigen wird, dann (endlich) typische florale Noten, dann etwas Weihrauch, dann eine fabelhafte Mischung aller dieser aufgezählten Düfte zusammen und es ist damit noch nicht zu Ende. Diese sensuelle Nase zeigt sich generös, fleischig, sogar sinnlich und erweckt wirklich die Lust, einzelne Flaschen anzuschaffen. In der Retronasale verführt eine delikate, alkoholische Note, wie eingemachte Kirschen im Schnaps. Der Gaumen wirkt frisch und tief, strukturiert und mit einem schmackhaften Schmelz sowie saftigen Tanninen ausgestattet. Feines, langes Finale mit verführerischer Holzwürze. 18.5/20. Mit einem Werk von Kurt Schwitters zu vergleichen.



©Chateau Malescot St-Exupéry

Der [Pavillon Rouge 2009](#) du [Château Margaux](#) ist bestimmt einer der genialsten Zweitweine, welche ich bisher verkostet habe. Zunächst fragt man sich, ob der stolze Preis dieses Erzeugnis nicht zu einem zusätzlichen Teilnehmer an der tariflichen Orgie des Jahrgangs 2009 macht. Margaux ist aber nicht Lafite und der Pavillon Rouge ist nicht Les Carruades (wer wissen möchte, was ein Lafite ist, ohne dessen Preis zu bezahlen, soll mit Duhart-Millon anfangen). 67% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot und 4% Petit Verdot. Extrem verhaltene, subtile und doch (auf den zweiten Blick) sinnliche Nase mit sehr viel Rotbeeren und einer delikaten Holzwürze. Unbedingt das Glas genügend schwenken oder in einer breiten Karaffe dekantieren. Besser noch wäre, 10 bis 15 Jahre mit dem Genuss zu warten. Sehr frisch, harmonisch, extrem elegant, delikat, sogar seidig, ausgefeilte und lange Tannine. Würziger Abgang. 18/20.



Der [Chateau Nénin 2009](#) übermittelt zunächst den Eindruck, dass er warm gehabt hat. Saftige Kirschen, Pflaumen, etwas Trüffel, floraler Hintergrund. Unbedingt warten und in einer grossen Karaffe dekantieren. Ausgewogener, seidiger Gaumen, geschmeidige und fruchtige Struktur, mittellanger Abgang. 17.5/20.



Die unverzichtbaren

Der Chateau [Beau-Séjour Bécot 2009](#) imponiert zunächst durch seine sofort erkennbare Nase nach Lapsang Souchong Tee, Kräuteraufguss, eingekochter Fruchtsuppe, Würze. Grossartige Nase! Ausgewogen, vielschichtig (die Früchte bilden aktuell die Grundlage), perfekt eingebundenes Holz, florale Noten und schöne Fruchtsüsse. Einfach unverwechselbar. Bilderbuchkomponenten. Der Gaumen zeigt sich sehr jung, frisch, harmonisch und relativ straff, sinnlich und fruchtig, die Säure umhüllt das Ganze mit einer beeindruckenden Eleganz. Unendlicher Abgang. 18.5/20.

Der Chateau [Figeac 2009](#) ist ein Wein, welcher uns buchstäblich verführt hat. Wir möchten uns nicht fragen, warum Parker mit den Erzeugnissen von [Thierry Manoncourt](#) so viel Mühe hat. Was für eine geniale Nase! Filigran, komplex, würzig, fruchtig, mit perfekt eingebundenem Holz und dennoch... Die erste Nase zeigte sich derart komplex, vielleicht sogar kompliziert, dass man unmittelbar wusste, dass es sich um einen grandiosen Wein handelt, wobei die aromatische Entwicklung in den nächsten 20 Jahren schwer vorherzusagen ist. Also ein typischer, klassischer und unverzichtbarer Figeac. Glücklicherweise durften wir diesen Wein drei Mal verkosten, was auch ein eindeutiger Vorteil ist, wenn man frühzeitig an einer solchen Veranstaltung eintrifft. Eine umwerfende Rasse kennzeichnet den Gaumen. Geniale Würze, saftige und wiederum elegante Struktur mit langen, feinen Tanninen, floraler Touch mit unleugbarer Süsse,... Dieser Wein ist definitiv kein Exhibitionist und, falls eine Parallele mit den schönen Künsten gezogen werden dürfte, wäre dieser Wein eine Tuschezeichnung. 19/20.



©Chateau [Figeac](#)

Wir haben den Chateau [Pape-Clément 2009](#) absichtlich nach dem Haut-Brion 2009 verkostet, wobei wir beide wiederholt bewerten konnten (durften). Ich musste meine (auf unserer Website verfügbaren) Notizen der Primeur-Verkostung wieder lesen. Nein, wir haben nicht geträumt, das Holz, welches so viele Jahrgänge jung ziemlich ungeniessbar gemacht hat, ist hier schön eingebunden. Auch, wenn es noch präsent ist. Stattdessen lässt sich dessen Toasting spüren, was allerdings ganz und gar nicht stört. Eindeutig der modernste Wein der ganzen Verkostung. Schwarzebeeren, Kaffee, schwarze Schokolade, alkoholischer Hintergrund. Vielschichtig, komplex, die Komponenten kreuzen sich, ergänzen sich, vertiefen sich gegenseitig. Der Gaumen zeigt sich aktuell etwas instabil, exzessiv üppig, wird sich aber wunderschön entwickeln. Die Eleganz, die Klasse sind allerdings bereits vorhanden. (jfg) 19/20, (us) 17/20. Schliesslich sind wir davon überzeugt, dass die Reihenfolge der zwei Weine (Pape-Clément und Haut-Brion) stimmte.



Der [Chateau Haut-Bailly 2009](#) bestätigt zunächst, dass er jung besonders anspruchsvoll ist. Soweit nichts Neues, eher das Gegenteil hätte beunruhigt. Eine Ballettänzerin des Pariser Opernhauses. Schwarze Beeren mit einer unwahrscheinlichen Klasse, saftige Kirschen und Pflaumen mit einer umwerfenden Frische, man verliert langsam seine Orientierung und lässt sich durch die sinnliche Musik dieser Aromen verführen, eine Parallele mit der Moldau von Smetana wäre ein nicht unberechtigter Vergleich. Da folgt der Strom den Meandern des Flusses, ein Stein verlangsamt oder beschleunigt den Rhythmus. Da erscheinen subtile Trüffelaromen, Zigarrenboxnoten, Holzvanille, Holzwürze,... Die Tannine sind ultrafein und buchstäblich lecker, die Frucht delikat gezeichnet und schmackhaft, der Alkohol wirkt wunderschön eingebunden und verstärkt sogar die Sinnlichkeit dieses Weins noch, würzige Noten entwickeln sich und bringen einen lasziven Touch, das Finale wirkt wie das feine Blasen der Brise in der Morgendämmerung. (jfg) 19.5/20, (us) 18/20.



©Opera de Paris



Die Kultweine

Der [Margaux 2009](#) spielt die Rolle des Friedensrichters in der Konfrontation zwischen den drei letzten Weinen. Er scheint wie ein Leuchtturm in der dichten Landschaft der grandiosen 2009 Bordeaux Weine zu sein, steht allerdings im aktuellen Stadium etwa im Hintergrund. Er startet im gleichen Stil wie ein junger Rayas oder ein Haut-Bailly, man muss sich lange mit diesem Stoff befassen, bevor die ersten Indizien des Puzzles ans Licht kommen. Unergründlich, zeitlos, extrem komplex und versteckt, aktuell vielleicht sogar kompliziert. Aber was für eine Eleganz, was für eine Klasse, was für eine Reintönigkeit! Eingemachte Schwarzebeeren, Milchschokolade, Lakritze, Schwarztee, Trüffel, schwarze Kirschen, Kirschnaps, etwas Blumen, Zigarren,... Eine sensationelle aromatische Komplexität, welche sich am liebsten in einer Entenkaraffe von Riedel wohl fühlen würde. Extrem subtil, edel und abstrakt. Der raffinierte Gaumen steht in perfekter Kontinuität zum Bouquet, die Üppigkeit wird durch die Seidigkeit ausgewogen, es ist multidimensional, was sich da anbietet. Wir durften diesen Wein wiederholt verkosten, er gleicht der Perfektion und dürfte in 15 bis 20 Jahren die zauberhafte Bewertung von 20/20 erreichen. Aktuell (jfg) 19.5/20 und (us) 18.5/20. Frühestens in 20 Jahren mit Geniessen beginnen.

Der [Cheval Blanc 2009](#) spielt aktuell im Register der introspektiven Weine. Es ist, als ob man eine Forschung über einen neuen Asteroid zur Bestätigung dessen Existenz ein zweites Mal durchführen müsste. Weihrauch, Minze, Blumen bilden die Primäraromen. Dann erscheint (Sekundäraromen) eine verschwenderische Frucht gemischt mit weiteren Gewürzen. Die Tertiäraromen zeigen sich schwarz, schwarz und wieder schwarz. Dieses Bouquet wirkt aktuell extrem verhalten und versteckt seine zukünftige Üppigkeit. Hightech Goldschmiedearbeit. Der Gaumen zeigt sich subtil süsslich, ausgesprochen reif, faszinierend, es kommt eine leichte Note Sauerkirschen zum Vorschein, dann herrscht die phänomenale Seidigkeit wieder, welche die tadellose Struktur ausgezeichnet ausbalanciert. Irgendwann entwickelt sich der Wein in eine erdige Dimension und nimmt Unterwaldnoten an, es hört nicht auf, sich weiterzuentwickeln,... (jfg) 19.5/20, (us) 17.75/20.



Der [Haut-Brion 2009](#), welchen wir ebenfalls drei Mal verkosten durften, ist einer der drei sinnlichsten Weine der Verkostung gewesen und darf in keinem Keller echter Bordeaux-Liebhaber fehlen. Ein Wein für in 50 Jahren oder ein Wein, um die Pensionierung zu feiern. Verschlossenes Bouquet mit einem riesigen Potential. Marzipansüsse, Heidelbeeren, dann Blaubeeren, extrem subtil und breit, elegant und komplex, vielschichtig und reintönig. Ultrakonzentriert und frisch. Man möchte diese Nase mit derjenigen vom La Mission Haut-Brion vergleichen. Als Liebhaber des Mission bin ich dieses Mal nicht überzeugt, dass der gigantische Haut-Brion dieses Mal das letzte Wort hätte. Der Gaumen öffnet sich ganz breit und bietet eine typische Komplexität, Holznoten und schwarzen Noten in Hülle und Fülle. Die Tannine sind geschmeidig, samtig, konzentriert, die Säure fällt nicht auf, es entwickeln sich feine Noten süsser Gewürze, dieser Gaumen berührt und der Abgang vervollständigt das Ganze in einer festlichen Apotheose. Kann mir jemand erklären, warum Emile Durkheim in den Sinn gekommen ist, als ich diesen Wein zum dritten Mal verkostete? (jfg) 19.5/20.



©Chateau Haut-Brion
Domaine Clarence Dillon 75th Anniversary" console

Der Chateau [Léoville Las-Cases 2009](#) ist unser eindeutiger Sieger der Verkostung. Und wir haben auch genug davon verkosten dürfen. Als Michel Bettane und Thierry Desseauve in der Ausgabe 62 ihres e-Magazines, welche den Bordeaux-Primeurs 2009 gewidmet wurde, schrieben dass Léoville Las-Cases 2009 ein stolzer Konkurrent zu den Grands Crus sei, waren sich bestimmt gewisse Weinliebhaber nicht klar, ob so eine Behauptung in einem so superlativistischen Jahrgang stimmen kann. Die Dramaturgie beginnt mit einer fabelhaften, genauso breiten wie offenen, genauso sinnlichen wie raffinierten Nase. So eine Rasse wie sonst bei keinem anderen Wein, unverwechselbarer LLC. Trüffel, Zigarrenbox, Beeren in allen Farben und Grössen,... Sensationelle Präzision, nicht weniger grosser subtiler Druck,... Der Gaumen steht dem Bouquet im nichts nach. Rührende Präzision, extreme Ausgeschliffenheit der Tannine, grossartige Frische, subtile Süsse, welche sich mit der Säure hervorragend verbindet. Dieser Wein könnte ein 2010er sein, alles ist da im Quadrat, wiegt sich aber hervorragend aus. Eine Rasse „hors norme“. Extrem langer Abgang. (jfg) 19.5/20, (us) 19/20.

Autor: Jean Francois Guyard & Urs Senn, 29. September 2012
Lektorat: Urs Senn

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