

# Bordeaux 2011 Primeurs

## Teil 2 : Margaux & Pauillac

**GAZZAR**  
DES VINS D'ORIGINE

Degustation von  
Grands Crus aus Bordeaux

*Degustationbeft*

Papiersaal, Kalandersplatz, 8045 Zürich (Sihcity)  
Am Donnerstag, 10. Mai 2012

### „Degustation von Grands Crus aus Bordeaux“

Donnerstag, 10. Mai 2012, Papiersaal, Zürich

Ein Anlass von GAZZAR, des vins d'origine

Elie Gazzar S.A.  
Chemin du Dévent  
1024 Ecublens  
www.gazzar-weine.ch

Tel: 021 691 86 71  
Fax 021 691 86 72  
daniel@gazzar.ch

### Margaux

Verschiedene Weinliebhaber, welche an der Primeurs-Verkostung anfangs April in Bordeaux teilnehmen durften, hatten uns darauf aufmerksam gemacht, dass die Appellation wieder mehr Fragen aufwerfe als sie beantworten würde. Mit den Jahrgängen 2009 und 2010 scheinen die Anhänger und Bewunderer von Robert Parker und dem Wine Advocate vergessen zu haben, dass die Weine von Margaux nie wirklich aufgrund deren Kraft, sondern durch ihre unendliche Finesse, ihre Subtilität und ihre unverwechselbare aromatische Komplexität berühmt geworden sind. Der Jahrgang 2011 liefert einen erneuten, eklatanten Beweis für diese Regel. Was wiederum auf keinen Fall bedeutet, dass alles gut wäre.

#### Château Boyd-Cantenac 2011

Abgesehen von einzelnen Aromen, welche in diesem Entwicklungsstadium noch keine Bedeutung haben, konnte ich, ganz ehrlich gesagt, keinen massgebenden Unterschied zwischen dem Boyd und dem Brane finden. Es handelt sich da um zwei gelungene Weine für Gastronomen, welche sich mehr für die Üppigkeit und die Überschwänglichkeit als für die Finessen begeistern. Der **Boyd-Cantenac 2011** erweist sich als bekömmlicher Spasswein mit viel Kultur und Klasse, welcher trotz seinem Tanninsockel nur riskiert, nicht ganz ernst genommen zu werden (ich musste ihn drei Mal verkosten). 17/20.

Während der Verkostungskatalog den Jahrgang 2006 (zusätzlich zum Fassmuster des Jahrgangs 2011) als den zur Degustation verfügbaren Jahrgang aufführt, wurde in der Realität der **1999er** ausgeschenkt. Eine besonders kluge Wahl in Anbetracht der Grösse des Jahrgangs. Es lohnt sich heute nach wie vor, Margaux-Weine dieses völlig unterschätzten Jahrgangs einzukellern. Allerdings wieder mit den gleichen Vorsichtsempfehlungen. Der Boyd ist mir ein wenig alt vorgekommen... 16/20.



#### Château Brane-Cantenac 2011

1999 war bestimmt das Jahr der Wiederbelebung dieses Chateaus. Was für ein genialer Jahrgang! Der **Brane-Cantenac 2011** bietet eine grossartige Nase mit dominanten floralen Noten, wobei die delikate Frucht einen klaren Platz im aromatischen Bild findet. Man muss sich im aktuellen Stadium konzentrieren, um die Subtilitäten dieses Weins zu erkennen. In diesem Sinne musste ich ihn zwei Mal verkosten. Das Spektrum an Finesse, Delikatesse und Subtilitäten setzt sich im harmonischen Gaumen weiter fort, dieser Wein wirkt irgendetwie „taktil“, wobei der Geschmack und die Aromen nie unterschätzt werden können. Definitiv kein

„billiger“ Wein (im Slang gibt es einen angebrachteren Begriff dafür, was der Brane nicht ist). Eine grosse Klasse für sich, in welcher auch andere Weine der AOC Margaux einzureihen sind. 17.5/20. Der **Brane-Cantenac 2004** ist der Archetyp des gelungenen Gastroweines aus Bordeaux. Elegant, klassisch, ausgewogen, ein klarer und unverzichtbarer Bordeaux für hedonistische Abende. 17.5/20. Der 2011er besteht aus 56.5% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 6% Cabernet Franc und 0.5% Carmenere, welche Jean-Marc Quarin ein wenig grün findet. Beide Cantenac, auch wenn sie nicht dem gleichen „Rennstall“ gehören, bestätigen unsere Meinung: Solche Weine erwecken die Lust, sich für die Appellation wieder zu motivieren, ohne die grossen Tenöre (Margaux -sowieso ein Muss!-, Palmer und Rauzan-Ségla) kaufen zu müssen.

### Château Durfort-Vivens 2011

Der **Durfort-Vivens 2011**, eine Assemblage aus 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 5% Cabernet Franc, ist an diesem Tag ein Rätsel geblieben. Abgesehen davon, dass uns eine Dokumentation überreicht wurde, kann ich mich nicht daran erinnern. Also keine Bewertung und auch keine Notwendigkeit, diesen Wein wieder zu verkosten. Der **Durfort-Vivens 2009** verdient, dass man sich dafür interessiert. Dennoch wird dieser Wein bestimmt darunter leiden, dass bereits zahlreiche andere Weine echte Einkaufsprioritäten sind. 17/20.



### Château Ferrière 2011

Muss man sich damit trösten, dass ein junger Ferrière nie wirklich lesbar ist? Rote Paprikaschotten, strenges Bouquet, burschikoser Gaumen, Tanninbentones Finale. Wieder verkosten, keine Bewertung. Der **Ferrière 2007** bietet hingegen eine vielschichtige Nase mit Kräutern, Minze, Johannisbeeren, Edelholz und nicht zuletzt pfeffrige Noten. Fleischiges, reifes Gerüst mit Tanninen und Gerbstoffen à Diskretion und einer gesunden Säure, welche es ermöglichen dürfte, den Wein noch 10 Jahre lang zu geniessen. 17/20.



### Château Giscours 2011

Ein sicherer Wert, seit das Weingut durch Eric Albada Jelgersma geführt wird. Es war Zeit und seitdem ein ununterbrochener Erfolg. Bereits erwähnt haben wir (vor ein paar Jahren in einem Bericht) die Anekdote mit dem Jahrgang 2000, als er noch viel zu jung war, um genossen zu werden (die einen meinten, der Wein habe ein Korkproblem, die anderen, dass er bloss zu jung sei). Dieses Mal bietet der **Giscours 2011** unmittelbaren Genuss und Spass. Feine Nase mit reifen Beeren sowie etwas Floralem und Kräutigem. Der Gaumen zeigt sich samtig, wunderschön ausgeglichen und reif, mit einem grossartigen Schmelz ausgestattet und das musikalische Finale vervollständigt das Bild eines gelungenen Weines. Kaufen! 17.5/20. Der Jahrgang 2007 wurde verkostet, ist uns aber wegen seiner grünlichen Note nicht wirklich positiv aufgefallen. 16.5/20.



### Château d'Issan 2001

Der **Château d'Issan 2011** besitzt das Zeug dazu, ein ganz grosser Wein des Jahrgangs zu werden und dürfte die kühnsten Träume vieler Liebhabern übertreffen. Verführerisches Bouquet in einem kühlen und ästhetischen Stil mit einem süsslichen Touch, viel Schwarz- und Blaubeeren und einem köstlichen likörartigen Hintergrund. Was für ein Schmelz ist das im Gaumen! Wow, dieser Wein ist genauso umwerfend wie ein grosser Margaux, wiederum offenbart sich die Süsse, welche nun an Kirschen erinnert, während der Hinter-

grund das Terroir enthüllt. Sehr weit in der Vergangenheit liegen die Jahrgänge, in welchen Issan völlig unauffällige Weine erzeugte. Dieses heutige Kaliber mit diesen wunderschönen, delikaten und seidigen Tanninen, dieser reifen Frucht, diesem beeindruckenden Gesamtbild dürfte es ermöglichen, dass Issan durch Weinliebhaber bestellt wird, welche ihn ignoriert hätten. 18.5/20. Der **Issan 2008** steht ihm in nicht viel nach. Zwar begegnen wir hier einem fleischigen Bouquet, mit einem ausgewogenen, sanft eingekochten Beerengelee am Gaumen, dieses bereitet aber enorm viel Spass. 18/20.



### Château Lascombes 2011

Warum nicht? Als allein Dominique Befve für die Weine des Weinguts haftete, wurde ein beeindruckendes Qualitätsniveau erreicht. Wir machen insbesondere auf die Jahrgänge 2004 und 2005 aufmerksam. Im Juli 2011 wechselte das Chateau den Besitzer. Nun entscheidet Colony Capital, die amerikanische Investmentfirma und eines der weltweit führenden Immobilien-, Investment- und Beratungsunternehmen, über den

Werdegang von Lascombes. In Anbetracht der Eigenschaften der letzten Jahrgänge dieses 2nd. Grand Cru Classé überrascht dieser Wechsel nicht. Mit dem Jahrgang 2011 gelangt man zu einem weiteren Niveau: „grand n'importe quoi“. Oder vielleicht wurde der Wein zu spät verfrachtet und konnte sich nicht unter den besten Auspizien verkosten lassen. Überreife Pflaumen, dissoziiertes Bouquet, bittere Noten im Gaumen, nicht überwältigendes Finale. Keine Bewertung, wir wollen fest daran glauben, dass die Flasche ein Problem hatte. Der **Chateau Lascombes 2008** spielt deutlich mehr im Register der Finesse als der Überschwänglichkeit. Kaufen! 18/20.



### Château Malescot-St-Exupéry 2011

Eine ganz grosse Überraschung liefert der Jahrgang 2011. Was für ein gelungener Wein, wow! Eine klare Identität vom aktuell noch etwas volatilen, aber vielversprechenden Bouquet bis zum anständig langen Abgang. Der Gaumen bietet eine köstliche Süsse, eine reife Frucht, viel Harmonie und Delikatesse, Geschmack und Geschmeidigkeit, gemeisterte Kraft und Klasse. Kaufen. 17.5/20. Das Potential für eine höhere Bewertung ist vorhanden. Seinerseits zeigt sich der Malescot St-Exupéry 2006 genauso schwarz im Bouquet wie delikater und feminin im Gaumen. Sicherlich ein Erfolg. 17/20.



### Château Pouget 2011

Wir sind keine Freunde dieses Weins, was auch immer der Jahrgang ist. Der **Pouget 2011** bietet ein breites Volumen mit viel Fleisch und burschikosen Tanninen. Wer Mühe mit einer überdurchschnittlichen Säure hat, soll besser weiter schauen. 15/20. Wir schliessen aber nicht aus, den Pouget 2011, welchen Parker mit 86-88/100 bewertet, nicht verstanden zu haben. Der **Pouget 2008** ist ein korrekter, fruchtiger Wein für die „bistrots gastronomiques“, wie sie in Frankreich sehr viel Erfolg haben. 16/20.

### Château Rauzan-Ségla 2011

Bestimmt der spannendste Margaux der Verkostung! Wen erstaunt dies überhaupt? Der **Rauzan-Ségla 2011**, welchen wir bereit Ende April 2012 in Zürich verkosten durften, ist ein Monument zum Ruhme der Tannine. Womit viele Besucher beider Anlässe offenbar Mühe hatten. Dennoch beginnt dieser Jahrgang mit einem präzisen, dichten und ausgesuchten Bouquet, in welchem allerlei Aromen von schwarzen Beeren verströmen. Das Ganze wirkt besonders edel und verführerisch, man möchte ihn unverzüglich einlagern und ihn im Verlauf der Jahr(zehnt)e verfolgen, sehen, wann welche Komponente den Wein dominiert bzw. in welcher Reihenfolge sich das Ganze präsentiert. Auf seiner Website gibt Jean-Marc Quarin an, dass es der tanninbetonteste Rauzan-Ségla der Geschichte sei, wie es eine Analyse gezeigt hat (IPT -total phenolics index- 103). Umso mehr erstaunt der gigantische Gaumen. Man würde einen Blockbuster erwarten. Doch der Rauzan-Ségla bietet eine unwahrscheinliche Samtigkeit, ja sogar eine tolle Seidigkeit. Harmonie, Balance (wie bei einem Golschmied), Frische, Schmelz, wiederum diese Präzision, schwarze Früchte und Bitterschokolade, enorm viel Geschmack und Spass. Unverzichtbar. 18.5/20. Der **Rauzan-Ségla 2004** erweist sich als klassischer, fruchtiger, gelungener Wein, welcher nicht unterschätzt werden darf. 18/20.



### Château du Tertre 2011

Sei es mit dem Jahrgang 2011 oder mit dem 2002er, gehört der Chateau du Tertre nun seit langen Jahren zu den Einkaufsprioritäten für alle Liebhaber der Appellation. Wir bewerten den jüngsten Jahrgang mit 17.5/20, den älteren mit 17/20.



## **Paulliac**

### **Château d'Armailhac 2011**

Zum ersten mal konnten im Rahmen der Veranstaltungen des Weinhandlers Gazzar, des vins d'origine, die Weine eines der Weingüter welche sich im Besitz von Baron Philippe de Rothschild befinden, verkostet werden. Der **d'Armailhac 2011** bietet eine frische Nase mit feinen Aromen und wirkt cremig. Diese Cremigkeit bestätigt sich im Gaumen, welcher ausserdem viel Geschmack und Harmonie bietet. Langer Abgang. 17.5/20. Der **d'Armailhac 2008** wurde nicht verkostet. Allgemein hat dieser Wein bestimmt darunter gelitten, dass ich zuerst den Clerc Milon verkostet habe. Denn er hat mich schliesslich nicht wirklich inspiriert.

### **Château Clerc Milon 2011**

Eine sehr schöne Farbe bildet den Zugang zu einem verführerischen Wein mit Klasse. So ein Bouquet, welches durch seinen leichten und dynamischen New World Anklang den Geniesser buchstäblich entfesselt und verführt.....Woher kommen diese genialen Noten, welche mal nach Minze, mal nach Eukalyptus riechen? Das ist fein, das ist reintonig und man könnte sich mit diesem Bouquet lange befassen. Dann das, gerade das: Nach so einer Nase erwartet man einen irgendwie künstlerischen Antrunk. Hat Godard den Kellermeister inspiriert? Plötzlich steht man nicht mehr auf stabiler Grundlage, der Wein hat sich wie entschuldigt. Dafür zeigt sich eine dramatische Straffheit im Gaumen, die Tannine zeigen sich auch grosszügig, dennoch gibt es viel Geschmack, viel Fleisch und viel Potential für echten Spass. Der **Clerc Milon 2011** dürfte sich zur Einkaufspriorität im Portfolio vom Baron entwickeln. 17.5/20. Der Clerc Milon 2008 wurde nicht verkostet.



### **Château Grand-Puy Ducasse 2011**

Bestimmt die Überraschung der Appellation. Denn ich kann mich nicht daran erinnern, in den letzten Jahren durch den Grand-Puy Ducasse so positiv gestimmt worden zu sein. Im Jahrgang 2011 überzeugt er insbesondere durch seine grossartige Lebhaftigkeit. Bereits die Nase mit deren Noten von Lakritze, welche so riecht wie die Lakritz-Schnecken die am Kiosk für wenig Geld erhältlich sind. Dieser Wein verführt, ohne überhaupt je in die Gefälligkeit und Belanglosigkeit zu verfallen. Es gibt Kultur und Klasse in diesem Bouquet. Aber auch viele rote Früchte, von den für den Jahrgang klassischen Erdbeeren bis hin zu den Kirschen. Der Gaumen zeigt sich elegant, zivilisiert, wunderschön ausgewogen, keine Note zu wenig, aber auch keine zu viel. 18/20. Der Jahrgang 2008 wurde nicht verkostet.

### **Château Haut-Bages Libéral 2011**

Seit langen Jahren bin ich kein Fan von diesem Chateau. Es fliesst hier Wein wie ein Fluss in einer flachen Landschaft. Ohne, zum Glück, zu fließen, wie es die ungarische Tisza macht... Der Haut-Bages Libéral bleibt ein bekömmlicher, gastronomischer Wein ohne Ecken und Kanten, ohne qualitative Sprünge in einer Richtung oder in der anderen. Anders gesagt, gerade das Gegenteil von der Wirtschaftsrealität, an welche das Adjektiv „Libéral“ appelliert. Der **Haut-Bages Libéral 2011** zeigt sich zum Glück nicht in dieser Kontinuität, welche auf die Dauer langweilig wurde. Denn in diesem Jahrgang bietet er nicht nur viel Schmelz, sondern auch eine akribische Präzision. Eine erfreuliche Überraschung. Wir sind gespannt, wie er sich in zwei Jahren nach der Abfüllung vorstellen wird. 17.5/20. Der Jahrgang 2008 wurde nicht verkostet.

### **Château Lynch-Bages 2009**

Seit einigen Jahren wollen die Verantwortlichen des Chateaus die Primeurs-Weine nicht mehr vorstellen. Ist Lynch-Bages das einzige Weingut, welches anscheinend nicht in der Lage ist, gelungene Primeurs anzubieten? Über den Jahrgang 2009 beklagte sich Michel Bettane in der Ausgabe 62 von TAST darüber, dass die Musterflasche den Eindruck eines leicht ermüdeten Weins übermittle. Der Experte, welcher dem Verkos-

tungskomitee der britischen Zeitschrift Decanter angehört, fügte allerdings hinzu, dass Lynch so ein Fall sei, welcher tatsächlich Zeit brauche, um seine Balance zu finden und sein wahres Gesicht zu enthüllen. Robert Parker erwähnte diese Probleme nicht, machte darauf aufmerksam, dass er den Wein drei Mal verkostet habe und blieb bei 94-96/100 stecken. Februar 2012 bewertete er den **Lynch-Bages 2009** mit 98/100. Eine Bewertung, welche wir zustimmen. Aktuell ein Blockbuster ohne die geringste Lücke. 19.5/20. Hingegen erweist sich der **Lynch-Bages 2008** als grosser Verführer, welcher andere Argumente als die Muskeln einsetzt. 18/20.

Autor: Jean François Guyard  
Lektorat: Urs Senn

27. Mai 2012



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Das Handelshaus [Gazzar](#), des Vins d'Origine, verfügt über das Recht, den Bericht zu verteilen und auf der eigenen Website zu veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.