

# Bordeaux 2003

## eine grosse Horizontal-Verkostung von Wein-Events



Vielleicht herrscht beim geneigten Leser gerade allerschönstes, warmes Sommerwetter. Oder sitzen Sie gar am Cheminée-Feuer, weil der letzte Winter noch immer seinen ungeheuerlichen Einfluss demonstriert? Jedenfalls mussten wir alle dieses Jahr schmerzlich lange warten, bis uns Pétrus (sorry – unser Lektor übersah das „é“) einigermassen hold war. Nach dem kalten und geschichtsträchtig langen Winter kämpfte auch die drauffolgende, theoretisch am 21. März beginnende, sonst so hormonfreundliche Jahreszeit vergeblich um die Vorherrschaft. Also ehrlich, der Frühling fand ja dieses Jahr gar nicht statt.

Völlig anders war das 2003, vor genau 10 Jahren. Erinnern Sie sich? Es war der Jahrhundertssommer! Hierzulande und überall in Europa, immer nur schön und heiss und kaum Regen. Die Thermometer stiegen wochenlang gegen 40 Grad und manchmal darüber. Glücklicherweise diejenigen Weinbauern in Bordeaux, die über Böden verfügen, welche das spärliche Nass gut speichern konnten. Insbesondere die nördlichen Médoc-Appellationen waren durch ihre Wasser haltenden Lehmschichten begünstigt, insbesondere St. Estèphe und Saint Julien, aber auch Teile von Pauillac und des Haut-Médoc.

Die Qualität des Jahrgangs 2003 war lange Zeit umstritten. Fruchttintensiv, süss-röstig, hochkonzentriert urteilten die Einen, opulent, überextrahiert und unausgewogen die Andern. 2003 brachte eher moderne, sicherlich keine klassischen Bordeaux-Weine hervor. Mittlerweile aber haben sich viele Weine hervorragend entwickelt und verfügen über eine viel längere Genussreife als früher angenommen. Der Jahrgang ist zweifellos gross, eher halt etwas für Bordeaux-Hedonisten als für –Puristen.

Marek Rak von [Wein-Events](#) brachte eine Top-Auswahl imagereicher Provenienzen mit nach Zürich. Wie die „heissen“ Weine mundeten, lesen Sie in den folgenden Beurteilungen. Es wurde in 4-er Serien „blind“ verkostet und auch bewertet. (Die Durchschnitts-Bewertung der Teilnehmer/TN mit Rangfolge jeweils in Klammern.).



## Serie I

### Angélus 2003, Saint Emilion

18.5/20

(TN 18.13 – Rang 16)

Ein tiefdunkles Purpurrot hellt sich zum Saum hin etwas auf. Prächtiges, offenes Beerenbouquet. Im Gaumen ebenso vollfruchtig, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren. Dahinter eine ganz feine Karamell-Note, auch etwas Pralinen und Lakritze. Vollmundig und sehr dicht im Extrakt. Ein faszinierender [Wein](#) mit herrlich langem Abgang, der wohl noch lange, sehr lange Genussreife verspricht. Und er beweist schon mal, dass Saint Emilion im 2003 nicht zwingend hinter den Top-Cabernets vom linken Ufer zurückstehen muss.

### Léoville Las-Cases 2003, Saint Julien

17+/20

(TN 17.88 – Rang 17)

Intensives, ausladendes Bouquet nach frischem Holz, Mengen von Malz- und Buttertönen sowie verhaltener Frucht. Am Gaumen kraftvoll und stoffig, fast wuchtig, mit immens viel samtig-weichen Tanninen. Auffallend cremige Textur. Holznoten und wiederum eine ausgeprägte Buttrigkeit dominieren. Die Frucht wirkt unfertig. Er zeigt Ecken und Kanten und befindet sich momentan in einer schwierigen, unausgeglichenen Phase. In der Teilnehmerwertung fand er begrenzte Begeisterung und kam nicht über den drittletzten Platz hinaus. Zweifellos steckt aber Potential in diesem [Wein](#), wenn er denn seine Harmonie findet.

### Calon-Ségur 2003, Saint Estèphe

17.5/20

(TN 17.80 – Rang 18)

Fein zarter Duft nach frischen Beeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Im Mund nicht überaus druckvoll, fast noch etwas verschlossen. Bei mittlerem Körper schöne Finessen zeigend, Schwarze Johannisbeeren, etwas Peperoni und eine zarte Würzigkeit. Kein typischer Vertreter des heißen Jahrgangs, weit weg von jedwelter Opulenz. Tendiert viel eher zur klassischen Auslegung. Braucht Geduld, welche mit der Zeit sicherlich belohnt wird. Am besten lässt man ihn also noch einige Jahre ruhen.

### Pavie-Macquin 2003, Saint Emilion

18/20

(TN 17.42 – Rang 19)

Intensiv duftig, offensiv, beerig und süß. Ein charakteristischer Saint Emilion in diesem Jahr. Am Gaumen höchst extraktreich, tolles Beerenkompott mit köstlicher Süsse. Im Stil dekadent füllig, fast etwas zu viel des Guten. Und trotzdem oder gerade deswegen bereitet dieser ausladende [Wein](#) mächtig Trinkfreude, denn er ist fantastisch ausgewogen gebaut.



## Serie II

### Palmer 2003, Margaux

19/20

(TN 18.53 – Rang 12)

Ein immens reiches und verführerisches Bouquet erinnert an Preiselbeeren und schwarze Johannisbeeren. Im Mund frisch und sehr kompakt, wobei sich die beerige und pflaumige Frucht mit der Rasse des Terroirs verbindet. Hinzu gesellen sich florale Noten, gerösteter Kaffee, schwarzer Pfeffer und milde Gewürzaromen. Ein unwiderstehlicher, aromatischer, finessenreicher [Wein](#) mit runden Gerbstoffen und weicher Säure.

### **La Mission Haut-Brion 2003, Pessac-Léognan**

18/20

(TN 18.22 – Rang 15)

Der Mission ist in diesem Jahr ein hochfeiner, fast samtiger Wein mit Charme. Zedernholz und leicht süsse Frucht beherrschen den komplexen Duft. Kompakt im Gaumen, mit kräftigen Vanillearomen vom Holz, Zwetschgen, Bananen, dazu Trüffel- und Teernoten. Im enorm langen Abgang treten satte, noch etwas herbe Tannine in den Vordergrund. Braucht noch viel Zeit, bis er sich voll entfaltet.

### **Clos Fourtet 2003, Saint Emilion**

20/20

(TN 19.23 – Rang 3)

Das ist die grosse Überraschung dieser Verkostung. Ein absolut umwerfender Clos Fourtet. Der facettenreiche Duft ist sensationell, fast überschwänglich – riechen, so lange wie möglich. Dann ein atemberaubendes Geschmacksbild. Frisch gebackenes Schwarzbrot, schönste Frucht nach süssen Brombeeren, Feigen und Dörripflaumen. Dahinter Lakritze und Korinthen, auch eine Spur von süssen Waldbeeren, schwarzer Schokolade, frischen Kräutern und ein tolles Toasting. Explosiv, vollmundig, dicht und mit tausend Finessen bereichert. In höchstem Masse vereint er Kraft und Eleganz. Aromen, Tannin und Säure sind perfekt balanciert. Und der betörende Abgang hört gar nicht mehr auf, nachzuklingen. Ein önologisches Meisterstück vom Allerfeinsten. In vollkommener Genussreife. So rund, so fein, so raffiniert – eine prachtvolle Weinschönheit. Ob mit oder ohne Liebeserklärung, da kann ich nur die Höchstnote vergeben. Auch in der Teilnehmerwertung steht er auf dem Podest. Auf jeden Fall NACHKAUFEN, er schont nämlich auch noch den Geldbeutel – wenigstens relativ gesehen.



### **Haut-Brion 2003, Pessac-Léognan**

18.5/20

(TN 18.38 – Rang 14)

Ganz offen und in seiner ersten Reife erlebte ich diesen Haut-Brion vor ein paar Jahren. Aktuell hat er sich eher wieder verschlossen. Massive, fette Gerbstoffe mit trockener Anmutung überwiegen. Dahinter aber ein delikates Fruchtspiel von dunklen Pflaumen und Holunder mit sexy Süsse. Insgesamt sehr cremig, dicht und füllig. Wenn er sein Tannin verdaut, wird das zu einem grossen (wenn auch nicht klassischen) Weinerlebnis. Das Potential wird mit jedem Schluck deutlicher. Benötigt ähnlich dem Mission jedenfalls viel Geduld.



Robert Burri, der Koch vom Restaurant Zum alten Löwen

## **Serie III**

### **Léoville-Barton 2003, Saint Julien**

19/20

(TN 18.75 – Rang 8)

Typisch Leo Barton: Das eindrucksvolle Bouquet von dunklen Beeren, Terroir- und Kräuternoten ist himmlisch. Im Geschmack ausserordentlich vielschichtig, zeigen sich wunderbare schwarze Früchte, schwarze Kirschen und Johannisbeeren und exquisite Kräuteraromen. Enorm reich und gleichwohl von hoher Eleganz. Es kommen immer wieder neue Aromen zum Vorschein, süsse Brombeeren und Pflaumen, Schwarztee und Trüffel, etwas Toast und Rauch. Die Tannine sind nobel und perfekt im Schliff, der Abgang erhaben und

sehr lang. Macht jetzt schon grossen Spass, aber seinen Zenit wird er wohl erst in ein paar Jahren erreichen. Das wird ein Langläufer.

**Pape-Clément 2003, Pessac-Léognan** 19.5/20 (TN 19.13 – Rang 4)

Ein heisser Pape Clément, der in schönstem Masse die Jahrgangstypizität widerspiegelt. Von unglaublicher Intensität, ja überschwänglich, sowohl im Duft als im Geschmack. Mit der kraftvoll konzentrierten Frucht verbinden sich deutliche Terroirnoten, auch feuchter Waldboden. Am Gaumen dickflüssig und stoffig, direkt dekadent, mit gekochten Schwarzkirschen und süssen schwarzen Johannisbeeren, gedörrten Pflaumen und dunklen Pralinen. Vielschichtig und perfekt balanciert. Der ellenlange Abgang endet in einer zauberhaften, köstlichen Süsse. Kein typischer Bordeaux, wie auch 2003 keine typischer Jahrgang ist. Jedenfalls ein Überflieger, ein berauschendes Elixier. Liegt fraglos immer zwischen 19 und 20 Punkten.

**Ducru Beaucaillou 2003, Saint Julien** 19/20 (TN 18.50 – Rang 13)

Ein hochdotierter Saint-Julien in diesem Jahrgang. Ein [Wein](#) nach moderner Auslegung mit Affinitäten zu einem grossen Napa-Kalifornier. Zu Beginn köstlich süsses Beerenbouquet. Reife, rote Kirschen und Johannisbeeren. Dann auch Noten nach Kaffee, Karamell und Bitterschokolade. Ausgestattet mit viel Stoff und einer Menge weicher Tannine bietet er aktuell ausgesprochen viel Trinkfreude.

**Léoville-Povferré 2003, Saint Julien** 19/20 (TN 18.72 – Rang 10)

Die Farbe brilliert in tiefdunklem Rot. In der Nase begeisternder Duft nach viel schwarzen Früchten und süssen Rosinen. Im Mund Johannisbeerensirup, begleitet von vielfältigen würzigen Kräutern. Das ist wieder ein prachtvoll gelungener, ja erotischer Saint-Julien mit unbändiger Kraft und Konzentration, der mit massiven, noch etwas groben Gerbstoffen ausgeschmückt ist. Offensichtlich ist alles noch nicht ganz rund, aber das kommt. Und dann gewaltig.

## Serie IV

**Lynch-Bages 2003, Pauillac** 19/20 (TN 18.78 – Rang 7)

Ein noch jugendlich anmutender [Lynch-Bages](#). Im aromareichen Bouquet überwiegen mehr noch als die rotbeerige Frucht Waldhonig, Schokolade, Kaffee und Kokosnuss. Ein Wein von strahlender Klarheit, fleischig und saftig und von stilvoller Eleganz. Dabei nicht ganz so dramatisch, wuchtig und ausladend wie andere 2003-er, sondern geradezu edel. Der Wein ist noch nicht voll ausgereift, bei packenden Tanninen noch ganz leicht adstringierend im langen Finale.

**Mouton-Rothschild 2003, Pauillac** 19.5/20 (TN 19.40 – Rang 1)

Schon sein [Name](#) ist Verpflichtung – und dieser kommt er nach, und wie. Ein Riese am Bordeaux-Himmel. Schon der Duft ist gewaltig. Ein verrücktes, betörend druckvolles Aromenspiel von gekochten Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und saftig süssen Brombeeren und Rosinen. Das paart sich im Gaumen mit exotischen Edelhölzern und Würznoten, schwarzem Pfeffer und feinsten 1er Cru-Pralinen. Rubenshaft füllig und mit einem Aromareichtum sondergleichen. Dynamisch, kraftvoll und vielfältig wie ein gerade siegreicher Zehnkämpfer. Im mächtigen Abgang eröffnet sich eine königlich cremige Extraktsüsse. Der gewaltige Druck und der Reichtum der Komposition gehen eine Spur zu Lasten der Eleganz, macht aber nichts. Sorry für den Ausdruck, aber das ist einfach ein „geiler“ Saft.

**Pichon Comtesse de Lalande 2003, Pauillac** 19/20 (TN 18.58 – Rang 11)

Ein weiterer Star des Jahrgangs. Ein gehaltvoller Lalande, der die Nase mit Noten von Waldbeeren, Brombeeren, saftigen Pflaumen, süsser Schokolade und Tabak verführt. Er präsentiert sich im Gaumen komplex, von intensiv beeriger, reifer Frucht mit ausbalancierter Integration von Holz, Säure, Tannin und Alkohol. Insgesamt vollmundig und recht üppig. Er ist in seiner Entwicklung schon forsch vorangekommen und liegt nahe bei seiner höchsten Genussreife. Ein vollmundiger, schwelgerischer Wein mit unverkennbarer Cabernet-Süsse.

### Pichon Baron de Longueville 2003, Pauillac

19/20

(TN 19.10 – Rang 5)

Vom Charakter her scheint er mir noch etwas jugendlicher als der Lalande. Er verfügt über massive, fette Tannine, welche in einer leichten Trockenheit zum Ausdruck kommen. Auch dieser Wein strahlt die Hitze des grossen Jahrgangs aus. Er fasziniert mit einem berauschend tiefgründigen Bouquet. Viel Himbeeren, Crème de Cassis und wiederum Schokotöne. Dicht und breit im Geschmack, finessenreich und zu Gunsten der Eleganz nicht zu üppig. Zu den Fruchtnoten gesellen sich röstige Kräuter und Anklänge von Rauchfleisch. Ein traumhafter Pauillac mit einem vermutlich langen Leben.



### Serie V

### Pavie 2003, Saint Emilion

19.5/20

(TN 18.93 – Rang 6)

Ein Weltklasse-Wein, wenn man richtige Bulldozer mag. Denn das verkörpert dieser Pavie. Sein Charakter ist absolut speziell, individuell und eigenständig. Ein riesiges Bouquet von gekochten Früchten, frischen würzigen Kräutern und Küchengemüse mit deutlich balsamischen Noten. Spannend und tiefgründig im Gaumen, mit Pflaumenmus, Lakritze, Feigensirup und Toastwürze. Absolut verschwenderische Fülle, dickflüssig, voluminös und im kernig süssen Abgang mit einem Hauch Port. Er strahlt eine dramatische Konzentration aus und wirkt dadurch üppig. Ein richtiger Merlot-Brocken. Und deshalb scheiden sich auch die Geister. Bei den Teilnehmern herrschte entsprechende Uneinigkeit. Einverstanden, dieser Pavie ist weit entfernt von Bordeaux-Klassik, dafür aber Weltklasse. Der Geschmack ist im Mantel des Facettenreichtums derart gut, dermassen betörend, dass man ausflippen könnte.

Addendum (jfg): Operation Stuntman! Jeder kann einen Stuntman aufgrund seiner Leistungen bewundern. Jeder kann sich dafür begeistern oder eben das dramatisch fehlende Verhältnis zwischen den Stunts und deren Lebensgefahren aufzeigen. Beim Pavie 2003 ist dies ganz ähnlich. Aus diesem Grund entbrannte auch zwischen der klassischen, europäischen Verkostungsschule, vertreten durch [Jancis Robinson](#), Michael Broadbent und Michel Bettane&Thierry Deseauve, und den (amerikanischen) Aposteln der Bracchialität ein [Disput](#) was diesen Wein angeht.

Pavie 2003 mag zwar ein perfekter Wein sein, aber zu viel Perfektion wiederum wirkt schliesslich kontraproduktiv. Wenn Aromen, Komplexität, Zusammenstellung, Sex-Appeal, usw. vorhanden sind, so bildet dies noch lange keine Basis für eine kohärente Einheit.

Am Abend der Verkostung, also am 1. März 2013, konnte, wie bereits in den letzten Jahren, dem Pavie 2003 nichts vorgeworfen werden. Trotzdem, nach einem Glas will man sich kein zweites einschenken. Das ist Fakt, Punkt. Man legt die Flasche lieber in den Kühlschrank, in der Hoffnung, am folgenden Tag den Wein wieder verkosten zu wollen. Doch die Lebensgeister, aber auch die Neugier und der Wissendrang werden nicht wieder geweckt. Schade. Darum meine Bewertung an diesem Abend: 16.5/20.

**Cos d'Estournel 2003, Saint Estèphe****19+/20**

(TN 19.30 – Rang 2)

Dieser [Cos](#) beweist nachhaltig, dass Mächtigkeit und Wuchtigkeit eine Feinheit und Eleganz nicht behindern müssen. Der 2003-er verfügt über eine meisterliche, wunderbare Struktur. Er ist intensiv schwarzfruchtig und konzentriert, unglaublich dicht, und dabei von totaler Feinheit und Eleganz, ja fast zart. Diese Verbindung ist absolute Spitzenklasse. Enorm vielschichtig, mit explodierender schwarzer Beerenfrucht, exotischer Würze und Noten von Oliven, Toast und Schwarztee. Komplex und im Abgang mit gewaltiger Länge. Die Tannine sind noch nicht ganz ausgereift. Er könnte in seiner Vollreife die Maximalnote durchaus verdienen.

**Montrose 2003, Saint Estèphe****18.5/20**

(TN 18.75 – Rang 8)

Von allen verkosteten Weinen scheint dieser Montrose am wenigsten weit fortgeschritten. Eine fleischige tolle Frucht wird von den mächtigen, noch pelzig wirkenden Tanninen beinahe überdeckt. Hinter den Gerbstoffen aber viel dicke schwarze Johannisbeeren, süsse Brombeeren, edles frisches Eichenholz, Mineralien und ein Hauch von Erde und Leder. Monumentaler Körperbau, herrliche, süsse Textur und ein riesenlanges Finale. Ein eindrucksvoller Montrose mit Potential, ob er allerdings einmal in die Fusstapfen des legendären 90-ers treten kann, das mag ich zu bezweifeln.

Autor: Hanspeter Saner  
18. Juni 2013

Lektorat und Addendum: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://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.