

# Bordeaux 2010

## Die Weine der Rive Droite

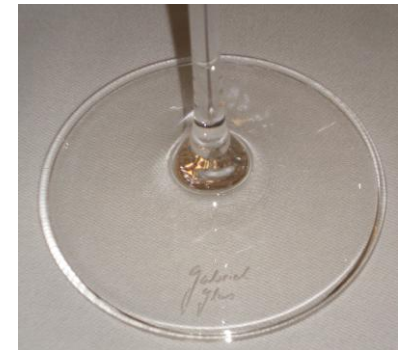
Als ein bekannter Schweizer Master of Wine im Rahmen der Primeur-Verkostung, welche jeweils anfangs April in Bordeaux stattfindet, behauptete, dass die Weine des Jahrgangs 2010 zu viel Alkohol, zu viel Säure, zu viel Tannine enthalten, irrte er sich nicht. Ob allerdings zu viel von allem zu einem unglücklichen Ergebnis führt, ist eine andere Frage. So entstand ein epischer [Streit](#) zwischen zwei grossartigen Weinliebhabern, auf einer Seite Max Gerstl, welcher Bordeaux hervorragend kennt, auf der anderen Seite Philipp Schwander, welcher jedes Jahr den Jahrgangsbericht in der konservativen NZZ schreibt.

Zu viel Alkohol? Ja, selten haben wir so viele Weine gesehen, welche problemlos 15% erreichen. Liegt nun Bordeaux plötzlich in Kalifornien? Der Parameter des Alkoholgehalts hätte die Winzer des Anbaugebiets richtig strapazieren können. Dehydratation und Probleme, welche aus der phenolischen Reife resultieren, konnten aufgrund der Wetterbedingungen aber nicht flächendeckend eintreten. Glücklicherweise! Die Rive Droite hat eindeutig mehr gelitten als die Rive Gauche. Gewisse Weine wirken heute austrocknend. Wir wussten aufgrund unserer langen Erfahrung mit Bordeaux, welche Weingüter wahrscheinlich betroffen sind, kalkhaltige Böden zeigen sich unter solchen Umständen (Wasserstress) selten vorteilhaft. Da unser Ziel nicht darin besteht, 700 Weine innerhalb einer Woche zu verkosten, konnten wir entspannt, solche Weingüter von unseren Prioritäten provisorisch ausschliessen. An dieser Stelle möchten wir daran erinnern, dass zahlreiche Bordeaux-Weine des Jahrgangs 2003 das gleiche Problem hatten, ihr Finale wirkte ungünstig. Heute zeigen sie aber ein anderes Gesicht. Wir werden dementsprechend zu einem anderen Zeitpunkt bzw. nach der Abfüllung solche Weine verkosten und verbindlich bewerten. Die Winzer wissen heute, welche Techniken harte Tannine aufweichen können. [Stéphane Derenoncourt](#) sagte, er habe laufend „Pigeage“ durchgeführt, um die Beeren nicht zu brutalisieren (Quelle: Dossier spécial Bordeaux 2010 von [Bernard Burtschy](#)).

Wir möchten kurz zu den Bedingungen zurückkommen, welche zu diesem Wasserstress geführt haben. Bis zum 18 Juni 2010 verlief die Blüte unregelmässig. Was eine gesunde Entwicklung verhinderte und zu einer nicht zu unterschätzenden natürlichen Ertragsreduktion (u.a. wegen „Coulure“ –dt. Verrieselung-, aber auch „Millerandage“ –dt. Kleinerigkeit-) des potentiellen Traubenguts führte. Die starke Sonneneinwirkung auf die Reben vom 20 Juni bis zum 20 Juli (dank einer Hochdrucklage) führte dazu, dass die Beeren zwar besonders gesund, aber auch klein blieben. Der Monat Juli war wärmer als in den Jahren 2005, 2008 und 2009. Die Beeren konzentrierten sich, ohne an Qualität einzubüssen. Verschiedene Weingüter führen dementsprechend keine grüne Ernte durch. [Jean-Marc Quarin](#), der in Bordeaux lebt und jeden Tag die Reben beobachtet und analysiert, sagt, dass der Monat Juli für die besonders dunkle Farbe, die Dichte und den Tanningehalt der Weine dieses Jahrgangs verantwortlich ist. Der August sei nicht warm gewesen, sagt der Bordeaux-Experte weiter. Dies habe die Katastrophe verhindert, welche sich Ende Juli abzeichnete. Die Tage wurden frisch und angenehm, die Nächte kühl. So beschreibt sie auch [Franck Dubourdieu](#), der Önologe und Buchautor. Dies verlieh den Weinen diese bemerkenswerte Frische und



Die Primeur-Verkostung von Gazzar fand im [Lausanne Palace & Spa](#) statt.



Im Rahmen der Primeur-Verkostung von Gazzar wurden die Weine im Glas von René Gabriel ausgeschrieben

eine unbestreitbare Säure. Ab dem 21. August kam das schöne und angenehm warme Wetter zurück. Der September war trocken bzw. zwei Mal weniger nass als 2005 und 2009.

Zu viele Tannine? Tannine alleine machen noch keinen Wein. Lange war dies das Problem beim Jahrgang 1988 geblieben. So haben es zumindest viele Weinliebhaber empfunden. 1988 und 2010 waren die Tannine aber nicht grün. 2010 wussten die Winzer, wie Tannine in Hülle und Fülle anzugehen sind. Wir haben die Methode von Stéphane Derenoncourt erwähnt. Wir haben ca. 100 Weine en primeurs verkostet und nicht weniger kurz vor deren Abfüllung. Harte Tannine waren im Mai 2011 noch vorhanden. Anfangs November 2012 waren diese jedoch bereits deutlich weniger wahrnehmbar. Die Bordeaux-Winzer verfügen über alle nötigen Mitteln (Wissen, Finanzen, Ressourcen, Infrastrukturen), um diese Tannine im Zaum zu halten. Wer weiss wie akribisch in Bordeaux gearbeitet wird, hätte dies bereits Anfangs 2011 wissen können bzw. sollen.

Zu viel Säure? Mit dem Jahrgang 2008 haben es die Burgunder Winzer in der jüngsten Geschichte bewiesen. Es gibt eine schlechte Säure, welche die Weine nicht trägt und sich nie optimal einbindet. Es gibt aber auch diejenige, welche den Weinen ein Alterungspotential verleiht und ihnen eine wohltuende Frische verleiht. Zum ersten Mal haben wir mit dem Pape-Clément 2010 bemerkt, dass sich die Säure und das Holz wunderschön ergänzen können. Wir haben im Rahmen der Primeur-Verkostung gesagt, es wäre sogar, als ob die Säure den exzessiven Holzeinsatz kompensieren würde.

Im Rahmen der Primeur-Verkostung sagten uns verschiedene Winzer, der Jahrgang 2010 sei mindestens gleich grandios wie der 2009er. Bordeaux hat sich in den letzten zehn Jahrgängen mit den Beurteilungen des jeweiligen Jahrganges mit Superlativen immer wieder selber übertroffen. 2010 war der 10. Jahrgang des neuen Jahrhunderts, aber auch der achte Jahrhundertjahrgangs. Deshalb lehnten wir es klar ab (trotz unserer ungebremsten Begeisterung am 5. Mai 2011), einen Bericht über die Primeur-Verkostung welche durch die Weinhandlung Gazzar, des vins d'origine, organisiert wurde, zu schreiben. In dieser Zeitperiode erhielten 13 durch Vinifera-Mundi verkostete Weine die Note von 19/20.

Im vorliegenden Bericht haben wir unsere Bewertungen zusammengefasst, welche wir im Rahmen von zwei Verkostungen festgehalten haben. Die erste, en Primeurs, wurde, wie bereits erwähnt, durch [Gazzar, des vins d'origine](#), am 5. Mai 2011 in Lausanne organisiert. In den untenstehenden Bewertungen (tabellarisch aufgeführt) ist klar ersichtlich, wann/wo eine Bewertung entstand. Sei es nun an der en Primeur-Verkostung von Gazzar oder an der Präsentation des aktuellsten (neuen) in den Handel kommenden Jahrganges durch die UGCB oder an beiden Veranstaltungen. Angéus, zum Beispiel, wurde ausschliesslich am 5. Mai 2011 verkostet. Balestard La Tonnelle wurde hingegen ausschliesslich am 6. November 2012 verkostet. Die letztgenannte Veranstaltung vom 6. November 2012 wurde durch die UGCB (Union des Grands Crus de Bordeaux), in zwei Runden aufgeteilt, in Zürich durchgeführt, wobei der zweite Teil exklusiv für die Kunden von [Mövenpick](#) (oder zumindest unter dem Patronat von Mövenpick) stattfand.



©Gazzar

Im vorliegenden Bericht bewerten wir ausschliesslich die Weine der Rive Droite des Jahrgangs 2010. Diese wurden durch Jean François Guyard (Primeurs & Abfüllung), Hanspeter Saner (Abfüllung) sowie Urs Senn (Primeurs) verkostet haben.

## St-Emilion

Wein	Primeurs	„Abgefüllt“	Bewertungen
Angelus	X		Primeurs: Dunkle, schöne Farbe. Schöne Frucht im fleischigen, frischen, reifen, ja sogar durchdringlichen Bouquet. Entwickelt eine richtige Dramaturgie. Dito im Gaumen. Viel Schmelz, schöne, dichte Tannine. Samtige Goldschmiedearbeit. Vielversprechender Abgang und bereits in diesem Stadium ein Muss. 18.75/20.
L'Arrosée	X		Primeurs: Frische, florale, subtile, offene Nase, aktuell versteckte Frucht, doch erkennbare Noten roter Beeren. Vorhandenes Holz. Sehr elegante, feine und cremige Zusammenstellung im Gaumen mit toller Süsse. Ein Klassiker. Wird aber viel Zeit beanspruchen, um u.a. seine leichte Bitterkeit zu verdauen. 17.25/20.
Balestard La Tonnelle		X	Tiefes und dichtes Bouquet mit viel Würze. Eleganter, schlanker Gaumen. 17.5/20.
Beau-Séjour Bécot		X	Korinthentrauben und sehr viel Frucht im süssen, anregenden Bouquet. Enorm viel Geschmack und nicht weniger Schmelz in einem geradlinigen Stil. Spass pur auf einem hervorragenden, rassigen Niveau. 18/20.
Berliquet	X		Primeurs: Ein Muss in jedem Keller. Subtile, feine Frucht und Hagebuttentee im delikaten Bouquet. Holznoten noch klar vorhanden (auch im Mund). Was jedes Jahr beeindruckt, ist der Antrunk sowie der Gaumen. Einfach umwerfende Aromatik (Graphit und Himbeeren) und Klasse. Toller, animierender Schmelz, feinziselierte Tannine, aktuell extravagante Säure für eine lange Lagerfähigkeit. Der absolute Spasswein. 17.5/20.
Canon	X	X	Primeurs: Wir bewundern seit mehreren Jahren die Arbeit von John Kolasa und seinem Team. Beeindruckende, reintönige Frucht im tiefsinnigen, süsslichen Bouquet. Richtig anregend. Im samtigen, süsslichen und generösen Gaumen fallen schokoladige Aromen auf. Die Tannine brauchen noch viel Zeit. 18.5/20. Abfüllung: Intensives, bombastisches Bouquet mit süsser, roter Frucht. Konzentriert, frisch und offen. Ein Hauch Teer. Eine Säure für eine sehr lange Lagerfähigkeit, Tannin und Frucht in Hülle und Fülle, welche noch ihre Harmonie finden müssen. Aktuell nicht wirklich zugänglich. Aber ein riesiges Versprechen. 18.5/20.
Canon-la-Gaffelière	X	X	Primeurs: Eine ausgeprägte Kirschenbombe ohne Schnickschnack. Im Hintergrund lässt sich eine pflaumige Note erahnen, welche darauf hinweist, dass die Trauben besonders reif waren. Ein grosser Canon-la-Gaffelière mit einem üppigen, vollmundigen und schmackhaften Gaumen. Eine unerwartete Eleganz. 18.5/20. Abfüllung: Ein Canon-la-Gaffelière, wie wir es seit einigen Jahren erwarteten: Grandios! Tiefschwarze Farbe, grossartiges, dichtes und extrem elegantes Bouquet mit Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren,.. Endlose Frucht. Grossartige Tanninsüsse, cremige Struktur, vielleicht an der Grenze (ultramodern) vinifiziert, dennoch ein beeindruckender Wein. 19.25/20.

Cap de Mourlin		X	Ein Spasswein pur, mit schwarzen Früchten, vielschichtigem und generösen Bouquet, strengen Tanninen. Diese werden sich aber schön einbinden. Entfesselt und geschmackvoll. 17/20.
Clos Fourtet	X	X	Primeurs: Nie ein einfacher Wein in jungen Jahren, dennoch eine appetitliche Plastizität. Frische und delikate Nase mit üppiger Frucht. Trotzdem noch sehr verhalten. Raffinement im Quadrat im Gaumen, fließt wie Wasser auf Seidenpapier, das Ganze wirkt extrem präzise und akribisch. Anregender Schmelz, fast schmeichelhaft. Trotzdem etwas Adstringenz. Aktuell eher ein abrupter Abgang. 17.25/20. Abfüllung: Wie erwartet, entwickelt sich der Clos Fourtet mit seinem Ausbau. Extrem subtile und delikate Nase, wirklich sehr fein gewoben, in einem klassischen Stil. Riesiges Potential. Überschwängliche Tannine, welche ihre Balance im Schmelz und in der Samtigkeit finden. Dürfte sich zur sinnlichen Bombe entwickeln. Exquisites, tiefsinniges Finale. Achtung, Suchtgefahr. 19/20.
La Confession	X		Primeurs: Tänzerische Säure und schöne Frucht im Bouquet, welches noch viel Zeit braucht. Dito im Gaumen, feingliedrige Tannine, vielversprechend. 17.25/20.
La Dominique		X	Schwarze Schokolade, Teer, Kandis im vielschichtigen und überraschend guten Bouquet. Frischer, samtiger, dynamischer Gaumen mit süßen Früchten und etwas Trüffel. Ein erfreulicher Erfolg. 18/20.
Figeac	X	X	Primeurs: Verschlossene Nase, welche es nicht schafft, die überschwängliche, reintönige Frucht zurückzuhalten. Das definitive Bouquet wird wie immer noch lange Jahre beanspruchen. Klassischer Gaumen mit generösen Tanninen. Warten. 17.75/20. Abfüllung: Ein Klassiker. Besonders feines Bouquet. Auch die generösen Tannine sind besonders elegant und finessenreich. 18.5/20.
Fleur Cardinale	X		Primeurs: Spezielle Nase (Katalysator!), schöne Frucht (Heidelbeeren) im Hintergrund. Braucht sehr viel Luft. Wirkt ziemlich frisch und ausgewogen. Eleganter, geschmackvoller Gaumen, gute Dichte, ein nicht zu unterschätzender Erfolg für jeden Tag. Man merkt auch, dass sich das Team bereits im Weinberg Mühe gegeben hat. 17.25/20.
Fonroque	X		Primeurs: Grosse Fortschritte in den letzten Jahrgängen zwecks einer unmittelbaren Zugänglichkeit (früher blieb der Fonroque in den ersten Jahren hart). Ätherische Noten im frischen, fruchtigen Bouquet. Vollmundiger, lebhafter, raffinierter Gaumen mit feinen Tanninen und spannenden Dunkelhonigaromen. Grossartiger, würziger Abgang. 17/20.
Franc Mayne		X	Feine, eingemachte Johannisbeeren. Sehr schön vinifiziert, aber noch verhalten. Mittleres Gewicht, sucht mehr die Finesse als die Kraft auszudrücken. Feine Gewürze im tollen Finale. 18/20.
La Gaffelière		X	Wenn dieser Wein sein Holz und insbesondere das dazu gehörige Toasting verdaut, wird er über das Zeug verfügen, um vielen Leuten zu gefallen. Aktuell viel Teernoten und schwarze Essenzen. Hingegen wirkt der Gaumen nicht sehr konzentriert. Man kann nur Verbindungen zu früheren Jahrgängen erstellen, um einzuschätzen, wohin dieser Wein geht. Sollte dies klappen, bewerten wir diesen Wein mit 17.5/20.
Grand Corbin-Despaigne	X		Primeurs: Schwarzebeeren, Tinte, Graphit im subtilen, ausgearbeiteten Bouquet. Schöne Frische. Enormer, spassbereitender Gaumen. Kräftiger Abgang. 17.5/20.

Grand Mayne		X	Tiefsinniges, generöses und animierendes Bouquet. Cremige Zusammenstellung, eleganter Gaumen mit sehr viel Saft und würzigem Touch. Komplexe Aromen und samtige Tannine. Finessenreiches Finale. 18/20.
Haut-Gravet	X		Primeurs: Schöne, reife Johannisbeeren in Hülle und Fülle im Bouquet. Mittlere Dichte und viel Vanille im Gaumen. Leichte Adstringenz, tolle Struktur, seidiger Stoff, perfekt eingebundener Alkohol. 17/20.
Larcis-Ducasse	X		Primeurs: Marzipan und Blaubeeren im vielversprechenden Bouquet. Saftiger Gaumen mit schönem Schmelz und toller Frische. Unterliegende Säure, kräftige Tannine, wachsende Würze. Warten, bis er seine Balance findet. 17/20.
Pave-Macquin	X		Primeurs: Höhenflug eines grandiosen, expressiven, fruchtigen und reintönigen Weins. Wir hatten die Neuklassifizierung als 1er Grand Clu classé begrüßt und so ein Jahrgang beweist, dass wir Recht hatten. Saftiger, breiter, extrem ausgearbeiteter Gaumen. Grossartiger Abgang. 18.5/20.
La Tour Figeac		X	Dichtes und konzentriertes Bouquet, straight forward! Rosinensüsse. Kräftiger Gaumen mit schwarzen Kirschen. 17.5/20.
Troplong-Mondot	X	X	Primeurs: Äusserst komplexe, dichte, tiefsinnige und verschlüsselte Nase mit einer breiten Palette dunkler Aromen sowie Trüffel. Kräftiger, ausdrucksvoller Gaumen, samtige Tannine und vielschichtige Zusammenstellung. Wird aber nicht jedem gefallen. 19/20. Abfüllung: Definitiv eigenständig. Wir sind in Bordeaux und zugleich in Australien. Ein gewaltiger Wein ohne Kompromisse, ohne Ecken und Kanten, sondern mit einer ungeahnten Wucht, Konzentration, Tiefsinnigkeit. Kandis, Bitterschokolade, dunkle Beeren in Hülle und Fülle,... Dekadent, überschwänglich, überfüllt und doch extrem elegant ziseliert. Der Gaumen ist aktuell einfach 20 Jahre zu jung, dafür kompakt, feingliedrig, ultrakonzentriert, verschwenderisch, rassig... 19+/20.
Trottevieille		X	Wir werden diesen Wein, welchem wir aktuell 17/20 erteilen, wieder verkosten müssen. Aktuell wirkt er etwas flach.
Villemaurine		X	Geradliniger, straffer Wein in einem typischen Merlot-Stil und mit einem sehr weichen Gaumen. 16.5/20.





## Pomerol

Wein	Primeurs	„Abgefüllt“	Bewertungen
Beauregard	X	X	Primeurs: Johannisbeerengelee im frischen, würzigen und relativ warmen Bouquet (Anis/Fenchel). Schöne Frucht im mittelschweren, ausgewogenen Gaumen, seidige Tannine. Etwas Bitterkeit im Abgang. 14.2% Alkohol. 17.5/20. Abfüllung: „Everybody’s darling“, wie es mir ein Bordeaux-Winzer lobend beschrieb! Ein riesiger Spassfaktor, also eine klare Einkaufspriorität. 18/20.
Clinet		X	Überschwängliches Bouquet mit Frucht, Frucht und nochmals Frucht. Ein Riesenknaller im Gaumen und gewaltige Reserve. Dicht aber nicht zu fett, konzentriert und ausserordentlich elegant, samtig und geschmackvoll. Schöne Holzwürze im langen Abgang. 19+/20.
La Conseillante	X	X	Primeurs: Einmal mehr beweist das Team dieses Chateaus, wie fantastisch seine Weine sind. Solche Aromen trifft man wirklich selten. Etwas Veilchen, viel Frucht, etwas Trüffel, wunderschön ausgereifte Beeren,... Der Gaumen bietet einen verführerischen Schmelz, eine tolle Balance und nicht weniger Klasse. Rasse, Ästhetik, Tiefsinn,... Eine Priorität ! 18.5/20. Abfüllung: Wir haben zu zweit den Conseillante im aktuellen Stadium verkostet und sind beide perplex geblieben. Wenn das Bouquet kandierte Früchte und Feuerstein bot, wirkte der Gaumen nicht ausgewogen und sogar etwas hart. Wir kennen (und lieben) La Conseillante und machen uns keine grossen Sorgen. Weine, welche sich in der Ausbauphase befinden oder erst vor kurzem abgefüllt wurden und trotzdem kurz vor einer Verkostung reisen, sind immer schwierig. Aktuelle Bewertung: 17.5/20.
La Croix de Gay		X	Bounty, Veilchen, Amaretti und kräftiges Teer. Kompakter und strukturierter Gaumen. Eigenständiger Wein. 17.5/20 (?)
La Croix-St-Georges	X		Primeurs: Eine Nase, welche 100% sicher weit entfernt davon ist, was das fertige Produkt sein wird. Denn es riecht nach überreifen Äpfeln (BSA?) und Hefeteig! Hefe im Gaumen, aktuell besonders schwierig, diesen Wein zu bewerten, welcher zum falschen Zeitpunkt nach Zürich geflogen ist. Adstringenz, überdeckte Frucht, dafür sehr feine Tannine, die Säure als Unterlage, doch schliesslich ein schönes Versprechen und keine schlechte Note. 17/20.
Gazin		X	Sehr weiche Kontouren. Verführerische Nase mit floralen Noten, viel süsser Frucht, etwas Schokolade. Grossartiger Gaumen mit viel Schmelz, reifen Pflaumen, fleischigen Tanninen. Weicher, langer und geschmackvoller Abgang. 18/20.
Mazeyres	X		Primeurs: Wieder ein Wein, welcher die Reise schlecht ertragen hat. Schade, denn die frische Frucht regte an. Keine Bewertung.
Petit Village		X	Ein toller Wein mit Frische, Schmelz und Frucht. Einzelne Flaschen kaufen und in Weinkeller einlagern! 17.5/20.



## Lalande de Pomerol

Wein	Primeurs	„Abgefüllt“	Bewertungen
La Fleur de Boüard	X		Primeurs: Veilchen, Johannisbeeren, Röstnoten im animierenden Bouquet. Etwas ätherisches, etwas Verführerisches und schlemmerhaftes. Ein grossartiger Gastrowein für anspruchsvolle Epikureer. 17.25/20.

## Côtes de Castillon

Aiguilhe	X		Primeurs: Undurchdringliche, anregende Farbe. Reife Kirschen und Holzvanille im Bouquet, sehr viel Holz, wobei sich dieses sehr gut einbinden wird. Geschmackvoller, zarter und eleganter Gaumen trotz etwas Adstringenz. Fleischige Zusammenstellung mit etwas Schmelz und runden Tanninen. Ein Versprechen. 17/20.
----------	---	--	--

## Bordeaux supérieur

Le Conseiller	X		Primeurs: Sympathischer Wein mit einer schönen Mineralik. Stützt sich auf eine fleischige, ausgewogene Grundlage. Schöne Säure. 16.5/20.
---------------	---	--	--

Autor: Jean François Guyard, Hanspeter Saner & Urs Senn  
18. Januar 2013

Lektorat: Urs Senn

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.