

Bordeaux Primeurs 2016

Rive Droite

Der Anfang des Monats April bewegt stets den Weinmikrokosmos. Aus der ganzen Welt reisen Journalisten in Scharen nach Bordeaux, um sich davon überzeugen zu lassen, dass der neue Jahrgang der grösste des zum Glück immer noch jungen Jahrhunderts ist. Die verschiedensten Verbände, verschiedene grosse Négociants und manchmal auch einzelne Châteaux geben sich die grösste Mühe, damit sie viel Beifall bekommen.

So organisierte der Cercle des Grands Vins de Bordeaux eine umfangreiche Verkostung der Erzeugnisse seiner Mitglieder. Unser Freund und Redaktor Adrian van Velsen besuchte den Anlass und wir haben ihn gebeten, seinen Bericht aus seinem eigenen Blog [yvwine](#) verwenden zu dürfen. Wenn sich der Autor insbesondere für weniger bekannte Weine interessiert hat, ergibt sich unsere Motivation und unser Motto von selber. In grossen Jahrgängen sollen kleinere Weine gekauft werden. Denn das Duo 2015-2016 darf unter vielen Umständen an 1995-1996 erinnern.



Der Jahrgang 2016

Es hat sich herumgesprochen, das Weinjahr 2016 ist im Bordeaux sehr gut ausgefallen. Und ja, es wäre durchaus reizvoll gewesen, den unterschiedlichen Einladungen nachzukommen, die "grossen Weine" der Region zu verkosten. Ich bin sicher, die renommierten Güter haben teils hervorragende Weine gekeltert und ich werde viele davon im Rahmen der Primeur Probe von [Gazzar](#) oder nach der Arrivage probieren können.

Da ich in diesem Jahr aber nicht zwei Wochen in der Region Bordeaux verbringen kann, habe ich mich entschieden, in zwei kompakten Tagen, die sogenannten "kleinen Weine" des [Grand Cercle des Vins de Bordeaux](#) zu probieren. Es ist eine alte Regel: man soll in kleinen Jahren grosse Weine, in grossen Jahren dagegen auch kleine Weine kaufen. So machte ich mich also auf die Suche nach sehr guten Weinen, die künftig potentiell günstig zu kaufen sein werden.

Eines vorweg, es gibt im 2016 sehr viele "kleine Weine" zu entdecken, welche dereinst grossen Trinkspass bieten werden. Ähnlich wie 2009 waren die Muster verhältnismässig einfach zu verkosten, im Gegensatz zu 2009 aber verfügen die Weine oft über einen moderaten Alkoholgehalt und eine sehr knackige Säure. Letzteres ergibt in Kombination mit solider Frucht und qualitativ hochwertigen Tanninen eine solide Basis für eine potentiell lange Lagerung.

Canon-Fronsac & Fronsac

Ch. Dalem 2016, Fronsac

Sehr verhaltene Nase, tief, dicht, braucht Zeit, mit Luft öffnet sich der Wein, duftig, floral, dunkelbeerig, rauchig, sehr gute Komplexität. Ungemein geschmeidiger Gaumen, anfangs fast harmlos, doch da sind auch Ecken und Kanten, saftige Kirschfrucht, viele Brombeeren, seidenweiche Tannine, dicht, fast etwas streng wirkend, aber äusserst präzise, die Qualität ist sehr gut, stilistisch vielleicht etwas reformiert aber nicht unsympathisch. Mittellanger Abgang, endet saftig und frisch. Mir gefällt diese gradlinige und etwas strenge Art sehr gut, wird hervorragend reifen. 2022-2034, **17.5/20** (91/100).

Ch. de la Dauphine 2016, Fronsac

Sehr verhaltene Nase, das braucht Zeit, will gefunden werden, dunkle Kirschen, Heu, Gräser, Traubentrester, schöne Komplexität. Straffer Gaumen, dicht, frisch, auch hier eher verhalten, dann breitet sich der Wein aus, die Frucht ist knackig und sehr rein, eine nussige Note schwingt mit, markante Struktur, feine Säure. Angenehm langer und feinwürziger Abgang. Grosse Harmonie. Kein einfacher Zeitpunkt aber ein vielversprechendes Muster. Da kommt noch mehr. 2022-2035, **17.5/20** (91/100).

Ch. Fontenil 2016, Fronsac

Offene, etwas staubig anmutende Nase, dunkle Kirschen, Brombeeren kämpfen mit den Holzaromen, auch etwas feuchter Karton, dazu würzige Komponenten, sehr gute Komplexität. Weicher Gaumen, eher leichter Körper, feine Gerbstoffe, aromatisch rot und dunkelbeerig, eine kühle Stilistik die mich an Steine im Brenno-Flussbett erinnern. Sehr frischer Abgang, endet mineralisch-frisch. Ein spannender Wein, der sich gut entwickeln dürfte. 2022-2034, **17/20** (89/100).

Ch. Gaby 2016, Canon Fronsac

Vom Ausbau geprägte, leicht stechende Nase, etwas alkoholisch, mit Noten von Pflaumen und Apfel, schwierige Phase? Am Gaumen weicher Auftakt, leichter Körper, feine Tannine, aromatisch eingeschränkt mit deutlichen Pflaumenaromen. Kurzer Abgang, endet feinwürzig. Lässt mich in diesem Stadium etwas ratlos zurück. 2022-2028, **16.5/20** (86/100).

Ch. Haut Carles 2016, Fronsac

Sehr offene Nase, Piemontkirsche, Rumtopf, Dörripflaumen, Kokosaromen, wirkt etwas gemacht. Am Gaumen weich, eher leichter Körper, feine, knackige Frucht, wieder viele Kirschen, deutlich frischer als die Nase vermuten lässt, die Tannine sind reif, die Säure stimmig. Im Abgang leicht trocknend aber mit guter Länge. Ein sehr sauber gekämmter Musterschüler steht hier im Glas. 2023-2032, **17/20** (89/100).

Ch. Moulin Haut Laroque 2016, Fronsac

Sehr tiefe, dunkelfruchtige Nase, Brombeeren, dunkle Kirschen, Rauch, das ist nobel, komplex, verspielt und zeigt viel Spannung. Am Gaumen straff beginnend, herrliche Frucht, kraftvoll, mundfüllend, saftig, dicht, konzentriert aber nicht schwer, sehr präzise, feinste Gerbstoffe, sehr gute Struktur. Langer, sehr frischer und würziger Abgang. Wow, mir bleibt die Spucke weg, das ist wie ein Seidentuch, das meine Zunge streichelt, ein Hit! Wird früh Spass machen und hat doch sehr gute Reserven. 2023-2036, **18/20** (93/100).

Ch. Moulin Pey-Labrie 2016, Canon Fronsac

Fruchtbetonte Nase, viele Sauerkirschen und Zwetschen, wie Grossmutter's Zwetschgenkuchen, dazu Anflüge von getrockneten Blumen, gute Komplexität. Weicher Auftakt, feine Frucht, eher leichter Körper, auch hier Aromen von Zwetschgen und Kirschen, deutlich Gerbstoff, die markante Säure steht dem Wein gut. Im Abgang eher kurz und etwas trocknend. Ein eleganter Canon Fronsac der zu einem gegrillten Stück Fleisch in unkomplizierter Runde gefallen dürfte. 2023-2030, **16.75/20** (87/100).



©Château de la Rivière

Ch. de la Rivière 2016, Fronsac

Anfangs etwas verhaltene Nase, man sucht, doch man findet, reife dunkle Beeren, viele Gewürze, Garrigue, sehr schöner Duft, wild, verspielt, spannend. Der Gaumen schmeichelnd und weich im Auftakt, dann zeigt sich eine knackige Frucht, rote und dunkle Beeren streiten um die Wette, leichter bis mittlerer Körper, gute Struktur, die Tannine sind reif, die Säure äusserst knackig. Der Abgang ist ungemein frisch und trinkanimierend. Ein sehr schöner Wein, dicht und doch sehr elegant, Bravo! 2023-2032, **17.5/20** (91/100).

Ch. Les Trois Croix 2016, Fronsac

Sehr offene Nase, wirkt ausladend und opulent, überreife Brombeeren. Schmeichelnder Gaumen, klar und rein die Frucht, wieder viele Brombeeren, dazu auch Hagebutte, mundfüllend, feinste Gerbstoffe, gut integrierte Säure und feind dosiertes Holz. Endet lang und frisch. Gefällt durchaus, kann reifen. 2022-2035, **17/20** (89/100).

Ch. La Vieille Cure 2016, Fronsac

Offene Nase, Dunkle Beeren, Stroh, getrocknetes Leder, Haselnuss, mit mehr Luft auch florale Noten zeigend, sehr schöne Komplexität. Der Gaumen beginnt eher straff, dann breitet sich die Frucht aus, rote und dunkle Beeren vermischen sich mit würzigen Noten. Mittlerer Körper, sehr feine Gerbstoffe, das Holz gut dosiert. Im Abgang von guter Länge, endet leicht trocknend. Der Wein erinnert mich an einen sommerlichen Spaziergang über Land und Wiesen. Macht Spass, kann reifen. 2023-2033, **17.25/20** (90/100).

Ch. Villars 2016, Fronsac

Verhaltene Nase, man muss die Frucht suchen. Kirschen, Pflaumen, feinwürzige Noten, sehr sauber und mit guter Komplexität. Straffer Gaumen, sehr sauber und fast etwas zurückhaltend, dann breitet sich der Wein aus, zeigt eine gute Struktur mit reifem Gerbstoff und frischer Säure, sehr elegant. Im Abgang von mittlerer Länge, ausgewogen, balanciert. 2022-2033, **17/20** (89/100).



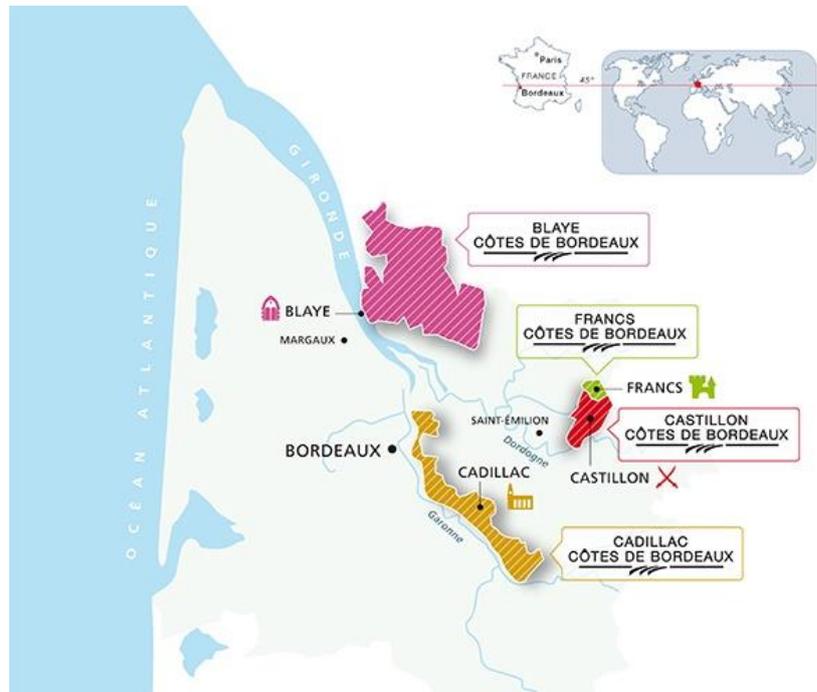
Landschaft in der AOC Fronsac

©[Les mots du vin](#)

Castillon, Côtes de Bordeaux

Ch. Cap de Faugères 2016

Sehr intensive Nase, Cassis, nochmals Cassis, fast schon marmeladig süß in der Nase, gute Komplexität. Sehr weicher Gaumen, schmeichelnd, fruchtbetont, klar und rein, mit feinen Gerbstoffen, sehr gute Säure, würzig, mit mehr rotfruchtigen Aromen. Sehr guter Abgang, frisch und würzig. Ein gelungener Wein, modern, fast etwas zu schön aber mit Klasse. Macht rasch Spass, kann reifen. 2019-2028, **17/20** (88/100).



©Castillon, Côtes de Bordeaux

Ch. Côte Montpezat 2016

Holzbetont, modern anmutend, dahinter etwas gekochte Frucht, gute Komplexität. Milder Gaumen, weich und schmelzig, die Gerbstoffe richtig dosiert, durchaus mit Spass zu trinken. Ausgewogen, stimmig, mit guter Länge. Gelungen. 2019-2026, **16.25/20** (85/100).

Ch. Clos Chaumont 2016

Vom Ausbau geprägt, intensive, dunkle Frucht, viele Kirschen, auch florale Noten, sehr schöne Komplexität. Weicher Auftakt, seidig auf der Zunge beginnend, mit reifem Tannin, dezent die Frucht überlagernd, am mittleren Gaumen etwas gar brachial und trocknend. Mittlere Länge im Abgang, braucht etwas zu Essen. 2019-2025, **16.25/20** (85/100).

Ch. de Laussac, Cuvée Sacha 2016

Offene Nase, leicht gekochte Frucht, überreife Noten, sehr schöne Komplexität. Harmloser Gaumen, mässige Frucht, mässiges Tannin, ausgewogen aber unspektakulär. Mittlere Länge. 2019-2026, **15.75/20** (83/100).

Ch. Veyry 2016

Noble Nase, angenehm tief und dunkelfruchtig mit Noten von Rauch, Cassis und würzigen Komponenten, sehr schöne Komplexität. Sehr reiner Auftakt, herrliche Frucht, Kirschen, Brombeeren, Noten von Schwarztee, keine Holzdominanz, markante Gerbstoffe, reif und fein gewoben. Sehr frisch und mit guter Länge. Bravo, ein sehr gelungener Wein. 2019-2027, **17/20** (89/100).

Ch. de Laussac 2016

Noble Nase, rauchig, würzig, mit Kirschen und etwas Cassis, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, die Gerbstoffe sind markant, drücken die Frucht etwas an den Rand, die Frucht wäre da, wird allerdings aktuell sehr in Schach gehalten. Mittlere Länge und sehr frisch. Ob das zusammenfindet? Mit Luft nach Oben. 2019-2027, **16.5/20** (86/100).

Lalande de Pomerol

L'Ambroisie 2016

Florale, parfümierte Nase, Rosen, feinwürzige Elemente, sehr schönes Nasenspiel. Weicher Auftakt, reife, süßliche Frucht, sehr ausladend. Mittlerer Körper, feine Gerbstoffe, strukturiert, wirkt trotzdem bereits erstaunlich zugänglich, hat Kraft und zeigt doch eine schöne Eleganz. Mittellanger Abgang, sehr ausgewogen. Ein gelungener Wein, wird früh trinkreif sein und muss nicht ewig lagern. 2021-2030, **17/20** (89/100).

Ch. Chambrun 2016

Offene, einladende Nase, dunkle Beeren, schwarze Oliven, spannende Würze, durchaus eigenständig und komplex. Seidenweicher Auftakt, deutlich Bittermandeln im Gaumen, markante Gerbstoffe, teils am Limit der Reife, nicht



©[Château Chambrun](#)

uninteressant auch hier, doch mit etwas Gerbstoffüberhang. Sehr guter Abgang, wieder Bittermandeln ohne dass wirkliche Bitterkeit spürbar wäre. Charakterwein der wohl etwas reifen muss und Essen braucht. 2024-2034, **17/20** (88/100).

Ch. Grand Ormeau 2016

Sehr opulente Nase, deutlich Holz, modern anmutend, dunkle Frucht, Pflaumen, Brombeeren, gute Komplexität. Vollmundiger Auftakt, einiges an Schmelz, die Frucht schwankt zwischen roten und blauen Beeren, durchaus knackig und mit einer soliden Struktur, feine Gerbstoffe, das Holz besser integriert aber dennoch etwas gar präsent. Im Abgang von guter Länge. Ein moderner Wein, der mich mehr an einen Merlot del Ticino als einen Bordeaux erinnert. 2021-2028, **16.5/20** (86/100).

Ch. Jean de Gué 2016

Etwas verhaltene Nase, floral, verspielt, parfümiert, Noten von Kirschen, gute Komplexität. Geschmeidiger Gaumen, wirkt recht gemacht, Kirschen, Pflaumen. Mittlerer Körper, mässig strukturiert, die Gerbstoffe nehmen am mittleren Gaumen überhand, wirken für die vorhandene Materie etwas gar dominant. Im Abgang etwas gar trocken. Braucht Essen, nicht zu lange reifen lassen. 2021-2028, **15.75/20** (83/100).

Ch. Perron La fleur 2016

Duftige Nase, verspielt, floral, viele Gräser, Blumen, feinwürzig, gute bis sehr gute Komplexität. Am Gaumen verhalten im Auftakt, die Frucht ist rot und dunkelbeerig, leichter Körper, kein Gerbstoffüberhang, ausgewogen, elegant. Endet auf einer schönen Kirschfrucht. Kein grosser aber ein sehr ausgewogener Wein, wird früh Spass machen. 2021-2028, **17/20** (88/100).

Ch. Saint-Jean de Lavaud 2016

Krautig-würzige, auch leicht animalische Nase, dunkelfruchtig, mässig komplex. Verhaltener Auftakt, eher leichter Körper, rote und dunkle Beeren, gut integrierte Säure, die Gerbstoffe wirken etwas rustikal. Im Abgang trocken und etwas gar ruppig. Guter Tischwein. 2021-2030, **15.5/20** (82/100).

Ch. la Sergue 2016

Sehr offene Nase, wirkt etwas überreif und gekocht, Portwein, empyreumatische Noten. Weich im Auftakt, satte Frucht. Mittlerer Körper, angenehm feine, reife Gerbstoffe, nicht sonderlich elegant und auch hier auf der reifen Seite. Solider Abgang. Ein gut gemachter Wein mit etwas wenig Eleganz. 2023-2028, **16.5/20** (86/100).

Ch. Siaurac 2016

Intensive Nase, angenehm tief, rauchig, würzig, mit expressiver Frucht, sehr gute Komplexität, zeigt Spannung. Straffer Auftakt, wieder ungemein knackige Frucht, saftige Kirschen, auch etwas Cassis, nicht kitschig, nein, verspielt und lebhaft, hier ist sehr viel Energie mit im Spiel. Langer Abgang. Hervorragend gelungen, Bravo! 2021-2030, **17.75/20** (92/100).

Ch. Tournefeuille 2016

Spezielle Nase, dunkelfruchtig, Bouillon, Rauch, gute Komplexität. Weicher Auftakt, etwas harmlos beginnend, schmeichelhaft und erstaunlich zugänglich, wieder dunkle Beeren, mässig Gerbstoff. Guter Abgang. Gut gemacht, wenig aufregend. 2020-2026, **16/20** (84/100).

Ch. de Viaud 2016

Krautig-würzige Nase, Leder, Sattel, dann auch Kirschen und Pflaumen, gute Komplexität. Markanter Gaumenauftritt, sehr dominante Gerbstoffe, adstringierend, trocknend, unausgewogen, die Frucht auf der dunkelbeerigen Seite. Eher kurz im Abgang. Sehr rustikaler Wein, ob hier der Ausbau mehr Finesse bringt? 2023-2028, **15.25/20** (81/100).

Pomerol

Ch. Beau Soleil 2016

Parfümierte Nase, einerseits zurückhaltend und mit Tiefe, dann aber auch etwas aufgesetzt wirkend, verstehe ich diesen Wein nicht? Sehr weich im Auftakt, dabei auch etwas harmlos, aromatisch zwischen schwarzen Kirschen und Brombeeren schwankend, mässig komplex, frische Säure, feines Tannin. Solider Abgang. Durchaus elegant, vielleicht mit etwas wenig Spannung? 2023-2033, **17/20** (88/100).



©Caruso33

Ch. Bellegrave 2016

Intensive, sehr fruchtbetonte Nase, herrliche Kirschfrucht, würzige Noten, Floralität, spannend, sich verändernd, sehr schön zu riechen. Am Gaumen seidenweich, sehr satte Frucht, wieder Kirschen, dazu Brombeeren, und Heidelbeeren, feinste Gerbstoffe, sehr gut integrierte Säure. Sehr schöner Abgang, viel Würze und aromatische Länge. Ein klassischer Pomerol, präzise, finessenreich, mit Kraft und Eleganz. 2020-2026, **17.75/20** (92/100).

Ch. Bonalgue 2016

Intensive, sehr tiefe und komplexe Nase, florale Noten, Gewürze, ein ganzer Fruchtkorb, ein kleiner Schnüffelwein, das macht Spass. Sehr saftiger Gaumen, präzise Frucht, saftig, knackig, frisch, rote und dunkle Beeren kämpfen um den Vorrang, das Holz perfekt eingebunden, sehr viel Fingerspitzengefühl ist hier angewendet worden, keinerlei Holzüberlastung. Sehr schöner, langer und frischer Abgang. Bravo! Ein sehr gut gelungener Pomerol, äusserst empfehlenswert. 2023-2037, **17.75/20** (92/100).

Ch. Bourgneuf 2016

Zurückhaltende, tiefe Nase, Kirschen, Blaubeeren, Rauch, sehr kühl anmutend, dahinter florale Aromen, verspielt, zeigt Spannung. Weicher Auftakt, knackige Frucht, straff werdend am mittleren Gaumen, eher leichter Körper, ausgewogenes Spiel von feinstem Tannin, Frucht, Säure und Alkohol, sehr elegant. Angenehm langer Abgang. Macht Spass, hat Energie, Spannung, zeigt Klasse, Bravo! 2023-2035, **17.75/20** (92/100).

Ch. La Clémence 2016

Noble, tiefe Nase, noch deutlich vom Holz geprägt, mit Zeit und Luft zeigt sich eine schöne Kirschfrucht, dazu viele Heidelbeeren, sehr gute Komplexität. Der Gaumen ist gradlinig und straff, anfangs mässig ausgeprägte Frucht, aromatisch noch eingeschränkt, da stark vom Ausbau geprägt, dahinter erahnt man aber, dass hier mehr vorhanden ist, sehr gute Struktur, das Holz dürfte sich hier einbinden, markante, reife Gerbstoffe. Im Abgang von sehr guter Länge, endet einen Tick trocknend. Kann und muss reifen. Hat in der Bewertung Luft nach Oben. 2024-2037, **17+/20** (89+/100).

Clos du Clocher 2016

Sehr expressive Nase, viele Gewürze, dunkle Frucht, Anflüge von Schwarztee und geröstetem Kaffee, florale Noten, sehr schöne Komplexität. Schlanker Auftakt, dann breitet sich der Wein aus, sehr feine Gerbstoffe, gut dosierte Säure, diese verleiht dem Weine eine sehr gute Struktur, die Frucht ist knackig, schwankt zwischen roten und dunklen Beeren. Sehr schöner Abgang, endet stimmig auf Brombeeren. Gelungen, klar, trinkanimierend. Wird früh Spass machen, kann reifen. 2023-2036, **17.75/20** (92/100).

Clos de la Vieille Eglise 2016

Holzbetonte Nase, darüber florale Noten, dunkle Beeren, Rauch, gute bis sehr gute Komplexität. Sehr weicher Gaumen, schmeichelnd, zart beginnend, dann plötzlich straff werdend mit deutlich Gerbstoff, auch hier markant Holz, die Frucht dahinter ist reif, eine frische Säure stützt. Guter Abgang. Wenn sich das Holz einbindet mit deutlich Luft nach Oben. Warten, nachverkosten. 2023-2036, **17+/20** (88+/100).

Clos Vieux Taillefer 2016

Schöne, eigenständige Nase, eher rotfruchtig, dazu aber auch schwarze Kirschen, Rauch, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen seidenweich, die Gerbstoffe streicheln die Zunge, die Frucht ist saftig und auch hier eher rotfruchtig, sehr schöne Balance zwischen den Elementen. Langer Abgang, ausgewogen, präzise. Ein sehr schöner und eleganter Pomerol, das macht Spass. 2023-2035, **17.5/20** (91/100).

Ch. La Commanderie 2016

Sehr holzbetonte Nase, da dominiert das Barrique den Wein, dahinter erahnt man Kirschen und Pflaumen. Am Gaumen zugänglich und weich, wirkt geschmeidig, dann zeigt sich wieder das Holz, nicht so dominant wie in der Nase, die Frucht ist reif, die Tannine sind fein, aromatisch von guter Komplexität. Im Abgang von guter Länge. Wenn sich das Holz einbindet mit Reserven nach Oben. 2023-2035, **16.75+/20** (87+/100).

Ch. Feytit-Clinet 2016

Sehr holzbetonte Nase, rauchig, modern anmutend, die Frucht etwas versteckt hinter den Röstaromen, gute Tiefe zeigend. Zugänglicher Gaumen, fast schon trinkfertig in der Stilistik, satte, mundfüllende Frucht, viele dunkle aber auch rote Beeren, feine Würze, das Holz aber auch hier sehr dominant. Langer Abgang. In den Anlagen gut, vom Ausbau her etwas gar gemacht. Gastronomie-Wein mit Niveau. 2023-2032, **17.25/20** (90/100).

Ch. Lécuyer 2016

Opulente Nase, wirkt etwas gekocht, Rumtopf, Mon-Cherie, durchschnittliche Komplexität. Weicher, etwas harmloser Auftakt, feine Frucht, etwas flockiges Tannin, auch hier deutlich Kirschen. Solider Abgang. Kein Wein für lange Reden. 2020-2026, **15.75/20** (83/100).

Ch. Mazeyres 2016

Kräftige, leicht reduktive Nase, angenehm tief, dunkle Brombeerfrucht, Anflüge von Schlagsahne, dazu viel Würze, sehr schöne Komplexität. Vollmundiger Gaumen, dann straffer werdend, fein gewobene Gerbstoffe, knackige Brombeeren, ungemein frisch und sehr saftig. Sehr schöner Abgang, endet stimmig auf Brombeeren. Gelungen, klar, trinkanimierend. Wird früh Spass machen, kann reifen. 2022-2036, **17.25/20** (90/100).

Ch. Taillefer 2016

Duftige, angenehm tiefe Nase, dunkle Frucht, auch etwas medizinale Noten, Gewürze, zeigt Spannung. Am Gaumen weich und fruchtbetont im Auftakt, knackig, dicht, saftig und würzig, herrliche Brombeeraromatik, die Tannine geschliffen, die Säure genau richtig dosiert, keinerlei Holzdominanz. Im Abgang von guter Länge, ausgewogen. Ein sehr schöner Pomerol. Nicht mehr, nicht weniger. 2023-2033, **17/20** (89/100).



©SIP Wine Blog

Ch. Vieux Maillet 2016

Florale Nase, getrocknete Rosen, Veilchen, schönes Parfum, duftig, einladend, fast schon burgundisch. Am Gaumen harmlos beginnend, eher leichter Körper, rote und dunkle Beeren werden von einem feinmaschigen Tannin gerüst getragen, elegant, präzise, qualitativ sehr gelungen, zeigt noch nicht alles was in ihm steckt. Angenehm langer Abgang. Ein Pomerol auf den zweiten Blick, kein Blender. 2023-2036, **17.5/20** (91/100).

Ch. Vray Croix de Gay 2016

Noch stark vom Ausbau geprägt, einerseits sehr fruchtbetont, dann auch das Barrique klar wahrnehmbar, viele Brombeeren, feine Würze, schöne Tiefe, einiges an Spannung und sich ständig verändernd. Am Gaumen straff, frische Frucht, herrlich klar und erstaunlich zugänglich in diesem Stadium, knackig, saftig, keinerlei Holzdominanz, sehr klar und mit feinmaschigem Tannin. Langer Abgang, endet auf Brombeeren und einer schönen Würze. Hocheleganter Pomerol, kann reifen. 2023-2035, **18/20** (93/100).



©[Saint-Emilion Tourisme](#)

Saint-Emilion & Satelliten

Ch. de Barbe Blanche 2016, Lussac Saint-Emilion

Noch vom Ausbau geprägt, süßes Holz, dunkle Frucht, etwas Rauch, gute Komplexität. Sehr zugänglich am Gaumen, satte Frucht, feine Tannine. Mittlerer Körper, saftige Säure, kein Ausbund an Komplexität aber in sich stimmig. Kurzer, frischer Abgang. Ein schöner Basis-Bordeaux für alle Tage. 2020-2030, **16.25/20** (85/100).

Ch. Bellefont Belcier 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr offene, noch vom Holz geprägte Nase, Aromen von Cassis, Brombeeren und dunklen Kirschen, Veilchen sowie feinwürzige Töne, zudem schwingt etwas Minze mit, sehr gute Komplexität. Kraftvoller Auftakt, vollmundig und mit reifer Frucht, sehr gut strukturiert, reife Gerbstoffe, genau richtig dosiert, trotz viel Kraft ungemein frisch, sehr lebhaft, spannungsvoll und mit sehr guter aromatischer Komplexität. Im Abgang würzig und sehr ausgewogen. Das macht Spass, kann reifen und wird idealerweise nicht zu jung getrunken. 2024-2040, **18/20** (93/100).

Ch. Boutisse 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Recht holzbetonte Nase, dahinter dunkle Frucht, Rauch, sehr verspielt, spannend. Geschmeidiger Auftakt, satte Frucht, Brombeeren. Mittlerer Körper, reife, feinmaschige Gerbstoffe, diese nehmen dann überhand, verdrängen die Frucht in den Hintergrund. Im Abgang eher kurz, trocknend. Aktuell noch unruhig, vielleicht tue ich dem Wein unrecht, doch ganz ausgewogen ist das nicht. 2021-2034, **16.5/20** (86/100).

Ch. Carteau Côtes Daugay 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene Nase, sehr Floral, viele Rosen, Veilchen, Blüten, dahinter rote Früchte, schöne Komplexität. Weicher Auftakt, rotfruchtige Aromatik, saftig, knackig und lebendig, einiges an Struktur, markant Gerbstoff, fein gewoben, sehr viel Spannung, das macht Spass, verändert sich. Im Abgang frisch und mit sehr guter Länge. Ein schöner Wein mit Charakter und Profil. 2021-2034, **17.25/20** (90/100).

Clos Dubreuil 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Kräftige, konzentrierte Nase, Florale Noten, viel reife Frucht, würzige Komponenten, sehr gute Komplexität. Opulenter Gaumen, erstaunlich zugänglich, weich und mild das Tannin, sehr schöne Frucht, Konzentriert aber nicht ohne Frische, strukturiert, dicht, rein. Sehr guter Abgang, endet auf Brombeeren. Ein modern gemachter, top vinifizierter Wein. 2021-2032, **17.5/20** (91/100).

Clos la Madeleine 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr offene Nase, massiv Cassisfrucht, fast schon überbordend, wie Grether's Pastillen, dahinter Lebkuchenzürze, sehr gute Komplexität. Am Gaumen fleischig, vollmundig, wieder sehr intensive Frucht, gestützt durch ein solides Gerüst an Gerbstoff und Säure, aromatisch etwas eindimensional, doch das kann sich noch entwickeln, Aromatisch etwas eingeschränkt aber in sich stimmig. Ausgewogen, fruchtbetont und sehr sauber gekellert. 2023-3037, **17/20** (89/100).

Ch. la Croizille 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene, noch vom Holz geprägte Nase, tief, rauchig, würzig mit dunklen Beeren, dazu Noten von Schwarztee, sehr gute Komplexität. Weicher Gaumenauftakt, vollmundig, fruchtbetont, dicht und konzentriert, viele Brombeeren, auch Pflaumen und schwarze Kirschen, die Gerbstoffe sind markant, stützen die Frucht, sehr gute Säure, das Holz am Gaumen kaum wahrnehmbar. Sehr gute Länge, viel Würzigkeit im Finale. Ein eindrücklicher Wein, nicht ohne Charme. 2023-2037, **17.5/20** (91/100).

Ch. du Courlat 2016, Lussac Saint-Emilion

Verhalten am Anfang, dann mehr und mehr dunkle Beerenfrucht zeigend. Weicher Gamen, sehr füllig und mit viel dunkler Frucht, dann packen die Gerbstoffe zu, harsch, überlagern die Frucht. Mittlerer Abgang, endet auf Weihnachtsgewürze. Insgesamt nicht ausgewogen. 2022-2028, **15.25/20** (82/100).

Ch. Destieux 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene, sehr fruchtbetonte Nase, modern anmutend, fast schon kalifornisch wirkend, sehr opulente Frucht, dunkle Beeren, süsse Würze, sehr gute Komplexität. Am Gaumen ein Mund voll Wein, einiges an Schmelz, dann packt der Gerbstoff zu, markant und etwas gar rabiati, definitiv strukturiert und mit einem langen Leben vor sich, eher auf der üppigen Seite fürs Jahr. Langer Abgang mit schöner Würzigkeit. Gut gemacht, dicht und mit deutlich Reserven. Nicht zu früh öffnen. 2026-2038, **17.5/20** (91/100).

Ch. Faizeau 2016, Montagne Saint-Emilion

Holzbetonte Nase, Kirsche, schwarze Johannisbeeren, Rauch und ein Hauch Zimt, sehr gute Komplexität. Straffer Auftakt, konzentrierte Frucht, dicht aber nicht schwerfällig, markante, fein gewobene Gerbstoffe, sehr gut integrierte Säure, Knackig, gradlinig und im Abgang von sehr schöner Länge. Ein wunderbar ausgewogener Montagne Saint-Emilion. 2022-3034, **17.25/20** (90/100).

Ch. Ferrand Lartigue 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Krautige, fruchtbetonte Nase, würzige Noten, Brombeeren, reife Kirschen, gute bis sehr gute Komplexität. Feiner, fruchtiger Auftakt, saftig und mit deutlich roten und dunklen Kirschen, markante, reife Gerbstoffe, sehr schöne Säure. Gute Länge, feinwürzig und herb wie es die Nase verspricht. Sehr klassischer Bordeaux der gut reifen dürfte. 2023-2035, **17/20** (89/100).

Ch. La Fleur d'Arthus 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Intensive Nase, viele dunkle Beeren, das Holz wahrnehmbar, deutliche Röstnoten, gute bis sehr gute Komplexität. Straffer Auftakt. Mittlerer Körper, markante Gerbstoffe, strukturiert, dahinter saftige Frucht, viele dunkle Kirschen, Brombeeren, gute Spannung, sehr schöne Säure. Im Abgang lang, feinwürzig und saftig. Noch ein Tick weniger Holz und ich könnte mich richtig dafür begeistern. 2023-2035, **17/20** (89/100).

Ch. Fombrauge 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Tiefe Nase, dunkelfruchtig, rauchig, dazu Torf und Leder, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, sehr strukturiert, markante Gerbstoffe, saftige Säure, die Frucht wechselt zwischen dunklen und roten Beeren, viel Würze und bestechende Klarheit. Im Abgang mittellang und sehr balanciert. Ein stimmiges Weinpaket das reifen kann. 2022-2036, **17.25/20** (90/100).

Ch. Fonplégade 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene Nase, floral, verspielt, Veilchen, Rosen, ein Anflug von medizinischer Note, Cassis, Süssholz, sehr gute Komplexität. Kraftvoller Gaumen, einiges an Fleisch am Knochen, dicht, mit dunkler und roter Frucht, viel Würze, feinmaschiges Tannin, knackige Säure, die Struktur ist sehr gut, alles in Balance, Frischer, würziger und sehr langer Abgang. Ein weiterer, sehr schöner Wein in dieser Verkostung. 2024-2037, **18/20** (93/100).



Château Fonroque

©[Wine et Vin Shop](#)

Ch. Fonroque 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr offene Nase, ungemein schöne Frucht, tief, mit Noten von Brombeeren und etwas Cassis, rauchig, mit Luft immer intensiver werdend, sehr gute Komplexität und viel Spannung. Straffer, gradliniger Gaumen, sehr direkt, ungemein präzise und klar, die Frucht ist kompakt, die Tannine sind reif, sehr gute Struktur, präzise und sehr souverän steht dieser Wein im Glas. Endet sehr lang und mit hervorragender Würze. Ein Hit, knackig, saftig, frisch und sehr ausgewogen. 2023-2038, **18.25/20** (94/100).

Ch. Grand Corbin Despaigne 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Unglaublich tiefe Nase, anfangs verhalten, doch da verbirgt sich ein sehr schöner Wein, dunkelfruchtig, würzig, floral und mit viel Spannung, sehr gute Komplexität. Am Gaumen fast harmlos beginnend, klare, dunkle Frucht, Kirschen, Pflaumen und ein Hauch Cassis, sehr würzig, top strukturiert und mit feinstem Gerbstoff, ähnlich wie Fonroque äußerst vertikal. Langer, feinwürziger Abgang, hinterlässt eine Zimtnote. Ein Klasse Saint-Emilion mit ausgezeichneten Reserven, Bravo. 2024-2040, **17.75/20** (92/100).

Ch. La Grangère 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Vom Ausbau dominierte Nase, Traubentrester, Kirschen, durchschnittliche Komplexität. Am Gaumen zugänglich, fruchtbetont, eher leichter Körper, die Gerbstoffe nehmen am mittleren Gaumen überhand, trocknen aus, die Säure hält den Wein aber sehr frisch. Im Abgang von guter Länge. Kein Wein für lange Reden. 2019-2026, **16/20** (84/100).

Ch. Godeau 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Medizinale Nase, deutlich Holz, dahinter Brombeerfrucht, Würze, gute Komplexität. Weich und geschmeidig am Gaumen. Mittlerer Körper, runde Tannine, durchaus schöne Frucht, wirkt insgesamt aber auch etwas sehr gemacht und modern. Solider Abgang, leicht trocknend. Gut gemacht, etwas wenig Seele. 2021-2032, **16.75/20** (87/100).

Ch. L'Hermitage Lescours 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr intensive Nase, dunkle Kirschen, Gräser, Stroh, getrocknete Blüten, Gewürze, sehr schöne Komplexität. Saftig-frischer Auftakt, knackige Frucht, sehr gute Struktur mit markanten aber reifen Gerbstoffen, sehr animierende Säure, noch ungestüm, vom Ausbau geprägt aber mit sehr guten Anlagen. Mittlerer Abgang, sehr frisch, leicht trocknend. Ein Wein, der durch Präzision und einiges an Spannung überzeugt. 2024-2036, **17.25/20** (90/100).

Ch. Laplagnotte-Bellevue 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Tiefe, fruchtbetonte Nase, Massen an dunklen Beeren, Rauch, dazu deutliche Röstnoten, viel Würze, gute bis sehr gute Komplexität. Sehr frischer Auftakt, saftige, dunkle Brombeerfrucht, würzige Elemente, dicht aber nicht schwer, sehr gute Struktur, feine Gerbstoffe. Angenehm langer, leicht trocknender Abgang. Sehr balancierter Wein, bei dem sich das Holz gut einbinden dürfte. Kann durchaus reifen. 2023-2036, **17.25/20** (90/100).

Lynsolence 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene, fruchtbetonte Nase, sehr frisch, dunkelfruchtig und feinwürzig, Gewürznoten, auch ein Hauch Tabak, sehr gute Komplexität. Geschmeidiger, ja fast verführerischer Auftakt, sehr frische, knackige Frucht, dunkle Beeren, wieder einiges an Würze, saftig, knackig mit schöner Säure unterlegt, die Tannine sind markant stützen den Wein. Mittlerer Abgang, leicht trocknendes Finale. Ein sehr schöner Wein der unbedingt etwas zu Essen braucht. 2022-2035, **17/20** (88/100).

Ch. Magnan la Gaffelière 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene, verkocht wirkende Nase, überreif, marmeladig, durchschnittlich komplex. Weicher Gaumen. Mittlerer Körper, wenig Struktur, etwas wackelig und mit leicht trocknendem Tannin. Keine grosse Freude, nicht mein Ding. Für den raschen Konsum. 2019-2025, **16/20** (84/100).

Ch. Magrez Fombrauge 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr saubere, offene, modern anmutende Nase, Würzige Noten, dunkle Frucht, Rauch, dahinter florale Noten, sehr gute Komplexität. Seidenweicher Auftakt, sehr dichte Frucht, Kirschen, Brombeeren, deutlich Extrakt, die Gerbstoffe sind markant aber reif und fein gewoben, schöne Säure, der Wein ist konzentriert aber nicht plump, wirkt auch hier sehr modern und etwas gemacht. Sehr langer Abgang, deutliche Würze. Ein sehr guter Wein, vielleicht fast etwas zu perfekt, aber definitiv mit Klasse. 2021-2035, **18.25/20** (94/100).

Ch. La Marzelle 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Expressive Nase, sehr markante Brombeerfrucht, erinnert mich an einen satten Carignan, wirkt einladend, opulent, sehr gute Komplexität. Straffer Auftakt, sehr saftige Frucht, wieder deutlich Brombeeren, lebendig, würzig, dicht aber nicht schwer, sehr gute Struktur, reifes Tannin, lebendig, verspielt. Im Abgang von guter Länge, bleibt ungemün fruchtbetont und frisch. Ein Saint-Emilion mit Rasse und Klasse. 2022-2037, **17.75/20** (92/100).

Ch. Laroze 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Feinduftige Nase, deutlich Cassis, dazu Gräser, Veilchen, sehr parfümiert. Straffer Auftakt, dichte, knackige Frucht, einiges an Spannung hier, die Tannine sind reif, sauber dosiert, frische Säure, ungemün lebhaft und mit Druck ohne dass der Wein schwer wirkt. Sehr feiner, fruchtbetonter Abgang. Ein knackiger, frischer Saint-Emilion, mein Kompliment! 2022-2037, **17.75/20** (92/100).

Ch. de Lussac 2016, Lussac Saint-Emilion

Zurückhaltende, noch etwas holzbetonte Nase, der Wein braucht etwas Zeit, entwickelt dann feine Aromen von Cassis und Brombeeren, gute bis sehr gute Komplexität. Sehr weicher Gaumen, ungemün zugänglich wirkend, dann packt der Gerbstoff zu, wirkt etwas harsch für die vorhandene Frucht. Im Abgang eher kurz. Etwas zu viel Extraktion? 2020-2034, **16.25/20** (85/100).

Ch. Messile Aubert 2016, Montagne Saint-Emilion

Noble Nase, dunkelfruchtig, rauchig, Torf und Tee, sehr gute Komplexität. Straffer Gaumen, sehr dichte Frucht, feine Gerbstoffe, markante Säure, ein saftiges Paket aus dunklen Beeren und Sauerkirschen, strukturiert, frisch. Im Abgang von sehr guter Länge. So macht ein einfacher Bordeaux Spass. 2020-2033, **17/20** (88/100).

Monolith 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Fruchtbetonte Nase, reife Kirschen, etwas Rumtopf, dezent Röstnoten, gute bis sehr gute Komplexität. Weicher Auftakt, klare Frucht, wieder viele eingekochte Kirschen, am Gaumen aber weniger warm wirkend als die Nase impliziert, markant Gerbstoff, etwas trocknend. Mittlere Länge, wenig Spannung. Hat durchaus das Potential zu reifen. 2021-2028, **16.25/20** (85/100).

Ch. Montlabert 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr duftige Nase, floral, feinwürzig, dunkelfruchtig, rauchig, spannend, das Holz präsent aber nicht überbordend, sehr schöne Komplexität. Straffer Auftakt, deutlich Gerbstoff, einiges an Struktur und viel Frische durch die saftige Säure, dunkle und rote Beeren geben sich die Hand, viel Würze auch hier am Gaumen. Im Abgang von sehr guter Länge, endet auf Sauerkirschen. Ein knackiger Saint-Emilion mit viel Frische, dürfte sehr schön reifen. Verlangt aber was zu Essen. 2024-2038, **17.5/20** (91/100).

Ch. du Parc 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Kräftige Nase, angenehm tief, rauchig, dunkelfruchtig, würzig, darüber auch florale Noten, sehr gute Komplexität. Kräftiger Auftakt, satte, reife Frucht, sehr konzentriert, vollmundig, dicht, modern anmutend, markante Gerbstoffe, eine dezente Bitternote schwingt mit. Mittlerer Abgang, endet auf Brombeeren. Ein sehr konzentrierter Wein, etwas auf Kosten der Finesse. Kann reifen. 2023-2035, **17/20** (88/100).

Ch. Pas de l'Ane 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr offene Nase, wirkt oxidativ, Weihnachtsgewürze, reife Frucht. Weicher, reif wirkender Gaumen, trockene Tannine, überreife Frucht, keine ausgewogene Sache hier im Glas. Mittlerer Abgang, wenig Frische. Schwierig, eine Frage des Musters? **14.50/20** (78/100).

Ch. Patris 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Offene Nase, Rauch, Tee, Blumen und dunkle Beeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen mild, weich, rund, frische Frucht, rotbeerige Aromatik, dazu eine feine Würze, die Gerbstoffe sind reif, ein Tick zu dominant vielleicht, da ist auch eine knackige Säure die den Wein lebhaft macht, Mittellanger Abgang, sehr stimmig. Ein guter Wein, dürfte relativ früh Spass machen, kann aber reifen. 2022-2032, **17/20** (88/100).

Ch. Pindefleurs 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Stark vom Ausbau geprägte Nase, deutlich Neuholz, dahinter intensive, dunkle Kirschfrucht, Pflaumen, Rauch, sehr gute Komplexität. Straffer, dichter, konzentrierter Gaumen, sehr dicht, strukturiert, mit viel Frucht, viel Gerbstoff und einer gut stützenden Säure, das Holz besser eingebunden als in der Nase, hat Rasse und Klasse. Sehr schöner Abgang, insgesamt ausgewogen. Ein Wein der reifen kann. 2021-2034, **17/20** (89/100).

Ch. de Pressac 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Anfangs verhaltene Nase, mit mehr Luft öffnet sich der Wein, reifes Cassis, Kirschen, Weihnachtsgewürze, Torf, sehr schöne Tiefe zeigend, komplex, verspielt, würzig. Gradliniger Auftakt, dann mit schönem Schmelz, dunkle und rote Früchte, Pflaumen, wieder würzige Noten, feine Tannine, saftige Säure, sehr gut strukturiert. Im Abgang von wunderbarer Länge und mit guter Eleganz, endet feinwürzig und sehr frisch. Ein hervorragend gelungener Saint-Emilion der sowohl in seiner Jugend als auch mit Reife gefallen dürfte. 2022-2036, **17.75/20** (92/100).

Ch. Le Prieuré 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Noch vom Ausbau geprägt, sehr opulente Frucht, Kirschen, Pflaumen, Cassis und Brombeeren, dahinter Lebkuchenwürze, sehr gute Komplexität. Am Gaumen gradlinig, fruchtbetont, wirkt relativ straff, das Tannin nimmt dezent überhand, die Säure verleiht dem Wein genügend Frische. Aromatisch etwas eingeschränkt aber in sich stimmig. Darf etwas reifen. 2023-3034, **17/20** (88/100).



Ch. Pindefleurs

©[Moueix](#)

Reclos de la Couronne 2016, Montagne Saint-Emilion

Oxydative Nase, Apfel, schwaches / fehlerhaftes Muster? Keine Bewertung.

Ch. Rol Valentin 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Herrliche Nase, Parfümiert, floral, würzig, nobel, dazu auch Anflüge von Haselnuss, etwas Kokosaromen, sehr gute Komplexität. Anfangs fast harmlos im Gaumen, wunderbar weich, rund und zugänglich wirkend, dann zeigt sich die Struktur, feinste Gerbstoffe, prägnante Säure, Aromen von Beeren vermischen sich mit Tee und Gewürzen, schöne Komplexität und viel Spannung. Sehr gute Länge, feinwürziger, rotfruchtiger Abgang. Präzis, elegant und sehr finessenreich, sehr gelungen. 2023-2036, **18/20** (93/100).

Ch. La Rose Perrière 2016, Lussac Saint-Emilion

Schöne, feinduftige Nase, dunkle Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Rauch, sehr gute Komplexität. Weicher Gaumen, samtige Gerbstoffe stützen eine saftige, dunkle Frucht, die Struktur ist solide, die Balance stimmt. Frisch und saftig bis in den angenehm langen Abgang. Ein sehr stimmiger Lussac, Kompliment. 2020-2033, **17/20** (89/100).

Ch. Roylland 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Noble Nase, tief, feinwürzig, florale Noten, dunkle Beeren, auch Himbeeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen feinwürzig und rein, dann packt der Gerbstoff zu, die Frucht ist knackig, die Säure stützt, sehr präzise und mit guter Struktur, ausgewogen, frisch und noch sehr wild. Im Abgang von sehr guter Länge. Der Wein braucht Zeit, sich zu finden, wird gut reifen. Kompliment. 2023-2033, **17.5/20** (91/100).

Ch. Sansonnet 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Etwas verhaltene Nase, braucht Zeit, es zeigen sich Noten von Cassis, Brombeeren und getrockneten Blumen, spannend, komplex, verspielt. Der Gaumen beginnt seidenweich, wieder Cassisfrucht, dann auch rotfruchtige Aromen, sehr saftig, rein und mit feinem Gerbstoff, die Säure ist markant, hält den Wein ungemein frisch. Mittlerer Abgang, sehr würzig und saftig. Ein dichter Saint-Emilion mit grosser Frische. 2023-2036, **17.5/20** (91/100).

Ch. Soutard Cadet 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Tiefe, angenehme Nase, viele Veilchen, Weihnachtsgewürze, dunkle Beeren, sehr verspielt, spannend. Weicher Gaumen, ungemein saftig die Frucht, Kirschen, rote und dunkle Beeren, markante Gerbstoffe und eine knackige Säure stützen die Frucht. Würzig und wieder mit Veilchen im Abgang. Sehr schöner Wein, elegant und mit viel Finesse vinifiziert, Bravo. 2021-2034, **17.5/20** (91/100).

Ch. Tausinat l'Hermitage 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Angenehm duftige Nase, Blumen, Trester, Rauch, Heidelbeeren, verspielt, mit Spannung. Seidenweicher Gaumenauftritt, was für eine Frucht, sehr fein, würzig, gestützt durch feinmaschiges Tannin, das Holz wahrnehmbar aber nicht störend, sehr ausgewogen, sauber vinifiziert. Langer Abgang, endet auf Heidelbeeren. Ein sehr gut vinifizierter Wein mit Niveau. 2023-2033, **17.5/20** (91/100).

Ch. Tour Baladoz 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Intensive Nase, würzig, kräftig, dunkle und rote Beeren, Weihnachtsgewürze, sehr gute Komplexität. Kraftvoller Gaumen, dichte, satte Frucht, mittelkräftiger Körper, sehr feine Gerbstoffe, reif, stützen die Frucht, die Säure ist ebenfalls da, hält den Wein frisch. Solider Abgang. Ein Wein der trotz einiges an Kraft nicht plump wirkt, dürfte gut reifen. 2022-2034, **17.25/20** (90/100).

Ch. Tour Bayard 2016, Montagne Saint-Emilion

Holzbetonte Nase, etwas laktisch, dunkelfruchtig, reif wirkend, gute Komplexität. Vollfruchtiger Gaumen, dann rasch straffes Tannin, sehr adstringierend, harsch, die Säure stimmt, doch insgesamt mit wenig Balance. Kurzer etwas hitziger Abgang. 2021-3028, **15.75/20** (83/100).

Ch. Trianon 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Sehr holzbetonte Nase, viel Barrique, rote Früchte, dunkle Beeren, Rauch, sehr gute Komplexität. Geschmeidiger Auftakt, vollfruchtig, vollmundig, dicht aber nicht schwer, feinst gewobene Gerbstoffe, saftige Säure, knackig und mit sehr guter Struktur, nicht unelegant. Angenehm langer, feinwürziger Abgang. Sehr guter Wein, kann reifen. 2023-2037, **17.5/20** (91/100).

Vieux Château Palon 2016, Montagne Saint-Emilion

Sehr holzbetonte Nase, Dunkle Kirschen, Pflaumen und viele Röstnoten, gute Komplexität. Vollmundiger Gaumen, einiges an Schmelz, dunkle, satte Frucht, das Holz hier besser eingebunden aber immer noch wahrnehmbar, die Gerbstoffe sind fein, dominieren die Frucht nicht, in sich durchaus stimmig wenn auch mit wenig Finesse. Mittlerer Abgang, wirkt etwas brandig. Jung und nicht zu warm geniessen. 2021-2027, **16.75/20** (87/100).

Ch. Yon-Figeac 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Opulente Nase, sehr fruchtbetont, dunkle Beeren, darüber florale Noten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen mit schönem Schmelz, feine Frucht, gut abgerundete Tannine, sehr schöne Säure, die Struktur ist da, die Frucht hält dagegen, sehr ausgewogen. Im Abgang mit viel Frische und aromatischer Länge. Bisher der beste Yon-Figeac den ich verkosten durfte, Bravo! 2022-2035, **17.5/20** (91/100).



Château de Reignac

©[Reignac](#)

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Grand Vin de Reignac 2016, Bordeaux Supérieur

Kräftige Nase, tief, dunkelfruchtig, voll von Weihnachtsgewürzen und reifen Pflaumen, sehr gute Komplexität. Samtiger Gaumenauftritt, vollmundig, dicht, fast etwas breit wirkend, feinste Gerbstoffe, gut integrierte, nicht übermäßig ausgeprägte Säure, die Struktur ist sehr solide, es hat genügend Fleisch am Knochen für eine Reifung. Sehr langer Abgang, endet auf Dörrpflaumen. Kein Ausbund an Eleganz aber ein sehr guter Wein. 2022-2036, **17.25/20** (90/100).

Ch. Penin 2016, Bordeaux Supérieur

Würzige Nase, angenehm tief, dunkelfruchtig, mit Anflügen von Pfeffer, schöne Komplexität. Am Gaumen zugänglich, sehr schöne Frucht, einiges an Gerbstoff, doch die Frucht ist stark genug, diese zu verdauen, gut integrierte Säure, kraftvoll. Im Abgang angenehm lang. Ein schöner Bordeaux-Supérieur. 2022-2033, **17/20** (88/100).

Ch. Balthus 2016, Bordeaux Supérieur

Sehr holzbetonte Nase, deutlich Röstnoten, Kaffee, dahinter dunkle Frucht, gute Komplexität. Der Gaumen ist weich und geschmeidig, die Frucht ist ausgewogen, markantes Tannin, die Säure stimmt, nicht komplex, wenig Finesse, eher auf der fülligen Seite. Ein etwas gemachter Bordeaux-Supérieur. 2022-2033, **16.25/20** (85/100).

Grand Vin du Chateau Lesparre 2016, Graves de Vayres

Intensive, noch etwas holzbetonte Nase, deutlich Röstnoten, Rauch, Zwetschgen, gute Komplexität. Harmlos im Auftakt, dann saftig und knackig in der Frucht, die Gerbstoffe genau richtig dosiert, frisch. Im Abgang von mittlerer Länge. Ein überdurchschnittlich guter Alltagswein. 2020-2032, **16.25/20** (85/100).

Ch. Sainte-Marie 2016, Bordeaux Supérieur

Sehr parfümiert wirkende Nase, ein ganzer Blumenstrauß öffnet sich da, dunkle Beeren, feine Würze, gute Komplexität. Am Gaumen straff, reife Frucht. Mittlerer Körper, markant Gerbstoff, stütz, verleiht Struktur, durchschnittlich komplex. Würzig und mit Rasse im Abgang. Schöner Wein. 2020-2030, **16.5/20** (85/100).

Ch. Tour de Mirambeau, Cuvée Passion 2016, Bordeaux

Intensiver Duft, viele dunkle Kirschen, florale Noten, Veilchen, Rosen, sehr schöne Komplexität. Straffer Gaumen, knackige Frucht, sehr präzise gestützt durch reife Gerbstoffe, würzig. Im Abgang mit sehr schöner Länge. Gelungen. 2020-2028, **16.75/20** (87/100).

Ch. Peyfaures 2016, Bordeaux

Oberflächliche Nase, etwas Holz, dezent rote und dunkle Beeren, durchschnittliche Komplexität. Der Gaumen ist leichtgewichtig, durchaus frisch und Ausgewogen mit etwas flockigem Gerbstoff, die Säure ist gut dosiert, insgesamt aber wenig aufregend. Endet relativ kurz. Keine Rede wert. 2018-2025, **15.5/20** (82/100).

Lucullus 2016, Sainte-Foy Bordeaux

Holzbetont, etwas dropsig, auch florale Noten, gute Komplexität. Leichter Gaumen, reife Frucht, mässig Struktur, reife Gerbstoffe, Kurz, simpel. Tischwein für alle Tage. 2018-2024, **15.5/20** (82/100).

Ch. Sainte Barbe 2016, Sainte-Foy Bordeaux

Holzbetont, dahinter schöne, dunkle Kirschfrucht, dezent würzig, gute Komplexität. Am Gaumen straff. Mittlerer Körper, markante Gerbstoffe, etwas gar dominant, sehr trockenes Finale. Nicht ganz ausgewogen, etwas viel Tannin für den Körper. Reifen lassen und hoffen, dass sich dies noch findet. 2022-2028, **16/20** (84/100).

Ch. Hostens-Picant 2016, Sainte-Foy Bordeaux

Sehr dropsige Nase, parfümiert, mit einigen Blumennoten, gute Komplexität. Weicher Auftakt, leichter Körper, die Frucht ist dezent, die Gerbstoffe reif und nicht überbordend. Im Abgang von mittlerer Länge. Ein guter, jung und kühl zu trinkender Tischwein. 2019-2024, **16.25/20** (85/100).

Autoren: Adrian van Velsen, Jean François Guyard (Vorwort)
18. Mai 2017

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.