

# Les Bourgeois de Saint-Estèphe



©Cru Bourgeois

Anschließend an die Veranstaltung von Vinum "[Big Bordeaux Saint-Estèphe & Friends](#)", welche am 18. Mai 2015 stattfand, erhielten wir ein paar Mails aus Bordeaux. Die Absender lobten einerseits unseren Bericht über den Anlass, verlangten andererseits eine Erklärung, aus welchem Grund wir nicht alle Weine bewertet hatten. So entstand schliesslich die Idee, im engsten Kreis eine unkomplizierte Verkostung über das Thema "Les Bourgeois de Saint-Estèphe" zu gestalten. Das Château Tour des Termes stellte uns zwei Jahrgänge seines besten Weins zur Verfügung und wir ergänzten das Programm mit weiteren Crus Bourgeois.

## Das Château Tour des Termes

Das Château gehört seit mehreren Generationen der Familie Anney. Alte Schriftstücke des Jahres 1678 erwähnen einen Feldarbeiter namens Anney. Dieser lebte in Potensac. Im Jahr 1876 wird sein Urenkel Winzer in Saint-Estèphe. 1938 übernimmt Pierre Anney das Château. Ab dem Jahr 1979 entwickeln sein Sohn Jean und sein Enkel Christophe den Weinberg, investieren im Weingut und schenken der Qualität die nötige Aufmerksamkeit. So hat es das Château [Tour des Termes](#) zu einem der besten Crus Bourgeois der Appellation geschafft. Was auch die immer wieder guten Bewertungen der Presse begründet.



Klicken Sie das Bild an, um den Film anzuschauen ©Aurélia Anney, [youtube](#)

Das Château trägt diesen Namen, weil sich ein alter Turm auf einer der Parzellen des Weinguts befindet. Der Turm wurde im galloromanischen Zeitalter gebaut. Indizien lassen denken, dass ein Leuchtturm an diesem Platz gestanden hat. Reste von Schiffhaltetauen wurden gefunden, welche diesen Eindruck verstärkten. Etymologische Nachforschungen deuten darauf hin, dass "Termes" "fin des Terres" bedeuten könnte. Zur römischen Zeit gab es einen Vorhafen, ein paar Kilometer weiter.

A screenshot of the Cru Bourgeois website. The top left features the Cru Bourgeois logo. Below it, there are sections for "ACTUALITES" and "SOIRÉE DE L'INTERNATIONAL WINE CHALLENGE". The main content area is a dark sidebar with a search bar and a list of chateaux under the heading "SAINT-ESTÈPHE". The list includes: Château l'Argilus du Roi, Château Beau Site, Château le Bosq, Château Clazzer, Château de Côme, Château la Commanderie, Château Coustin Merville, Château le Greck, Château la Terre, Château Ladoux, Château Laffitte Carrasset, Château Lillan Ladoux, Château Petit Boq, Château Picard, Château Planzier Rose, Château Saint Pierre De Corbian, Château Sérillan, Château Tour de Pez, Château Bel Air, Château Tour des Termes, Château Tour Saint Fort, and Château Vieux Coustin. To the right of the sidebar is a map of the Saint-Estèphe region with various chateaux marked with house icons.

Klicken Sie das Bild an, um zu den Detailinformationen zu gelangen.

©Cru Bourgeois

## Die Verkostung

### Ch. La Tour des Termes 2012

Mittelkräftiges Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. Deutlich holzlastige, noch etwas verhaltene Nase, dunkle Beeren, dezent Rauch/Speck und auch schwarze Schokolade, dazu Oreganowürze, gute Komplexität. Am Gaumen saftiger Auftakt, erneut sehr deutlich wahrnehmbares Holz, wieder dunkle Beeren, dazu auch rote Kirschen, am mittleren Gaumen packen die Gerbstoffe deutlich zu, sehr ausgeprägte Säure, mittlere Statur, der Alkohol ist gut eingebunden. Der Wein endet mittellang auf roten Johannisbeeren und Sauerkirschen. 2018-2026, **17/20** (89-90/100).



### Ch. La Tour des Termes 2011

Leicht aufgehelltes Bordeauxrot, ins Rubinrot tendierend. Offene Nase, deutliche Röstnoten, viel Barrique, dazu dezente, warme, rote Beeren, eher einfach gestrickt. Am Gaumen verhalten fruchtiger Auftakt, etwas rote Beeren, auch Aromen von Blutorangenzesten, elegant, anfangs ganz angenehm und ausgewogen, saftig die Säure. Eher leichte Statur mit guter Frische, definitiv kein Blockbusterwein, sondern ein jung zu trinkender, gefälliger Bordeaux. 2017-2022, **16/20** (84-85/100).

Diese zwei Weine sind weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich. Die Jahrgänge 2008 bis 2010 sind in [Deutschland](#) erhältlich.

### Ch. Phélan Ségur 1990

Reifes Bordeauxrot, am Rand ins Orange tendierend. Sehr reife Nase, Sekundäraromen, Pilze, Sattel, Leder, Zedern, Gewürze, etwas eingekochte Pflaumen und Feigen, eine ungemünzte offene, zugängliche Nase für Leute, die mit reifen Weinen umgehen können, der Duft verändert sich ständig, gewinnt mit der Zeit an Spannung. Weicher Gaumenauftritt, spürbar Alkohol, wieder deutliche Reifennoten, wirkt fast süsslich, mit einer warmen, eingekochten Frucht und mittlerer Komplexität.



Phélan Ségur 1990, Lafon-Rochet 1990 und Poujeaux 2000

Im Abgang von guter Länge, endet aber leicht brandig. Jetzt trinken, **17/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [verschiedenen Händlern](#) und in Deutschland ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

### Ch. Lafon-Rochet 1990

Reifes Bordeauxrot, noch recht dicht in der Farbe. Die Nase wieder sehr reif, erst Beton, Kalk, Rauch dann sehr viel feuchter Torf und ganz hinten dunkle Beeren und eine schöne Würze, angenehm komplex. Am Gaumen weicher Auftakt, reife, rote Beerenfrucht, vereinzelt etwas schwarze Kirsche, die Gerbstoffe noch wahrnehmbar, dazu einiges an Säure. Der Alkohol gut eingebunden, alles in allem eine ganz gute Komplexität. Reif und schön zu trinken aktuell ohne grosse Reserven. Austrinken. **16.5/20**.



Die unterschiedlichsten Jahrgänge dieses Weins sind in [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) erhältlich, wobei 1990 ausverkauft ist.

### Ch. Poujeaux 2000, Moulis

Die Piratflasche der Verkostung! Mittleres Bordeauxrot, recht dichte Farbe. Sehr schöne, offene Nase, klassisch Bordeaux, dunkle und rote Beeren, Rauch, gute aber nicht grosse Komplexität. Sauberer Gaumenauf-takt, sehr schöne Frucht, rote Beeren, Blutorange, dazu würzige Elemente und eine sehr schöne Saftigkeit dank einer deutlich präsenten Säure. Durchschnittliche Komplexität. Im Abgang mit angenehmer Länge, endet auf rote Kirschen. **17/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [verschiedenen Händlern](#) und in Deutschland ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

### Ch. Lafon-Rochet 2005

Kräftiges Bordeauxrot, schöner Glanz, tiefe, noble Nase, rauchig, dunkel Beeren, auch florale Noten, Lavendel, Schlagsahne, sehr gute Komplexität. Sauberer, straffer Gaumenauf-takt, sehr präzise Frucht, eher rotbeurig am Anfang, dann kommen auch dunkle Beeren dazu. Die Gerbstoffe sind noch sehr präsent, der Wein ist unglaublich gradlinig, präzise und noch sehr jugendlich, fast zu verschlossen. Gute Struktur, hat deutlich Reserven, ist aber aromatisch nur von mittlerer Komplexität. Gefällt mir gut in seiner Direktheit, ist aber kein grosser Wein. Trotzdem, ein Wein zum auf die Seite legen, denn es hat Potenzial für mehr. **17.5/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [verschiedenen Händlern](#) und in Deutschland ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.



### Ch. Phélan Ségur 2000

Dichtes Bordeauxrot, noch erstaunlich jugendlicher Glanz. Tiefe, rauchige und gleichzeitig florale Nase, da sind rote Früchte, auch Brombeeren, angenehm komplex und gleichzeitig fast etwas bescheiden. Am Gaumen sauber mit saftigem Auftakt, dann rasch einiges an Gerbstoff, frisch und knackig die Säure, von den Aromen her in Richtung schwarze Kirsche und schwarze Johannisbeeren tendierend bei sehr guter Komplexität. Nach wie vor ein eher jugendlicher Wein mit einer tollen Eleganz. Macht sehr viel Spass und hat Reserven. **17.5/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein nicht erhältlich, dafür in Deutschland an [verschiedenen Adressen](#).

### Ch. Lafon-Rochet 2000

Mittleres Bordeauxrot, noch jugendlicher Glanz. Feinduftige Nase, sehr floral, neben roten und dunklen Beeren auch Veilchen, tolle Komplexität. Am Gaumen weich, fleischig und rund im Auftakt, dann rasch straffer werdend, deutlich rote Frucht, dazu ein paar schwarze Johannisbeeren und auch Lakritz, sehr ausgewogen, hier sind Kraft und Eleganz gut vereint bei einer eindrucklichen Komplexität. Ein sehr schöner Wein. Jetzt bis 2026. **17.5/20**.

In der Schweiz ist dieser Wein bei [verschiedenen Händlern](#) und in Deutschland ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#) erhältlich.

Autor: Adrian van Velsen\*

12. August 2015

Lektorat: Andi Spichtig

\* Das [Porträt](#) unseres Verkosters Adrian van Velsen ist auf seinem Blog [vvWine](#) verfügbar.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [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 senden.