

Bordeaux 2011

Arrivage

Eine Veranstaltung von Gerstl Weinselektionen



©Nuage 1962

Wir befassen uns im vorliegenden Bericht mit den Weinen, welche im Rahmen der durch [Gerstl Weinselektionen](#) organisierten Präsentation des Bordeaux-Jahrgangs 2011 verkostet werden konnten.

Ist 2011 kaufenswert?

2011 hat einen eindeutigen Nachteil, er folgt auf die beiden monumentalen Jahrgänge 2010 und 2009. Die wenigsten Weinkonsumenten konnten sich aber die üblichen Stars dieser zwei Jahrgänge leisten. Es spielte zum Zeitpunkt der Primeur-Angebote ausserdem keine Rolle, ob die Weine Seconds oder Cinquièmes Crus Classés im Klassement von 1855 waren. Jeder Cru Classé dieser zwei Jahrgänge war einfach teuer und die Winzer hatten den Boden unter den Füßen schlicht verloren. Im Jahrgang 2011 sind hingegen viele Weine preislich wieder vernünftig geworden. Auch, wenn gewisse wie die Premiers Crus Classés, aber auch La Mission, Palmer oder Angélu noch nicht auf den Boden der Wirklichkeit zurückgekommen sind. Das sind allerdings auch Ausnahmeweine... Die Qualität dürfte das letzte Wort haben und es ist sehr wünschenswert, dass die Bordeaux-Liebhaber nicht den gleichen Fehler wie gegenüber 1983 begehen. 2011 wird nach der Primeur-Phase vor zwei Jahren nun zum gleichen Zeitpunkt wie der neue Jahrgang, 2013, angeboten. Ein Misserfolg auf dem Markt könnte sich durch folgende Ursachen erklären lassen:

- Ein Missverhältnis zwischen Preis und Qualität.
Wir haben das Thema der Preise in den vorherigen Zeilen aber bereits erwähnt.
- Eine ungünstige Marktsituation, welche sich auch durch die Wirtschaftslage begründen lassen kann.
- Eine nachvollziehbar ungenügende Qualität.

Ein Wort zum Jahrgang 2013

Heute hat sich die Situation des Primeurs-Handels gegenüber derjenigen der Jahrgänge 2009 und 2010 nicht entschärft und die Art, wie die Kundschaft in den letzten Jahren im Bezug auf den Preis überstrapaziert wurde, lässt das Schlimmste befürchten. Der Ablauf der Primeur-Kampagne des Jahrgangs 2013 bestätigt die extreme Reizung des Marktes. Wenn 100 Kisten eines Weins in den beiden letzten grandiosen Jahrgängen verkauft wurden, waren es nur noch 50 der Jahrgänge 2011 und 2012, aber auch nur noch 25 des Jahrgangs 2013.

Unzählige Liebhaber sprechen über die vermeintlich schlechte Qualität des Jahrgangs 2013, welchen sie oft nicht verkostet haben. Der spekulative Trend scheint also ungebrochen. Statt sich auf die Fundamentaldaten zu konzentrieren, lässt sich jeder potentielle Käufer durch Gerüchte und weitere emotionale Faktoren statt dem eigenen Geschmack und dem eigenen Kellerinventar steuern. Andere haben sich sogar verabschiedet und sind in andere, preiswertere Anbaugelände eingestiegen.

Die Unzufriedenheit ist in den letzten fünf Jahren

so gewachsen, dass „Bordeaux-Bashing“ anscheinend zur Grundhaltung geworden ist. Was auch immer ein Jahrgang bietet, geht es nun darum, über Bordeaux möglichst laut schlecht zu reden. Wer die Situation der angelsächsischen Händler verfolgt, wird es bemerkt haben. Sogar bei den etablierten Händlern dieses geographischen Raums muss Bordeaux jede Kleinigkeit vorgeworfen werden. Wobei es hier wohl eher darum



©Liv! Ex, the Fine Wine Market

geht, die eigene, üblich fette Marge sicherzustellen. Nichts ist frustrierender als Jahrgänge ohne spekulatives Potential.

Zum Zeitpunkt des Verfassens des vorliegenden Berichtes sind die Bewertungen des Jahrgangs 2013 von Parker noch nicht ausführlich bekannt. Der amerikanische Weinguru weiss, dass hohe Bewertungen wieder ein Inferno auslösen würden. Auch, wenn es nur einzelne Weine betreffen dürfte. Ein Crash, wie er auf den Finanzmärkten immer wieder passiert, ist heute also sehr wünschenswert. Eine Parallele zwischen der heutigen Bordeaux-Situation und der IT-Blase Anfangs der Jahre 2000-2001 kann ernsthaft in Betracht gezogen werden. Jeder begeisterte sich damals für vermeintliche Blue Chips und hatte einfach vergessen, dass die PER ungeahnte Höhen erreicht hatten. Erst dann, wenn ein Finanzcrash auf dem Bordeaux-Markt eintritt, werden die Spekulanten weggeräumt, erst dann werden die Tarife längerfristig wieder anständig, erst dann werden die Weine wieder aufgrund deren Qualität eingekauft. Abgesehen davon, wenn alle Bordeaux-Winzer und –Négociants das Ende eines merkwürdigen Systems, wie es sich aktuell mit dem Jahrgang 2013 abzeichnet, annehmen.

Und nun 2011?

Wie kann also die Frage beantwortet werden, ob der preiswerte Jahrgang 2011 eingelagert werden soll? Die Verkostung von Gerstl Weinselktionen hat eine klare Stellungnahme ermöglicht. Die Weine machen den Spagat. Noch mehr als üblicherweise hatten die kleineren Chateaus grosses Interesse daran, ihre Weine so auszubauen, dass sie eine unmittelbare Frucht und dementsprechend viel Trinkfreude bieten. Diejenigen unter diesen kleinen Chateaus welche gemeint haben, sie können lagerfähige Erzeugnisse vinifizieren, haben sich eine Chance entgehen lassen. Es sind trotzdem, wie es unsere Bewertungen zeigen viele Weine, welche die Aufmerksamkeit der richtigen Weinliebhaber verdienen. Die üblichen, prestigeträchtigen Chateaus haben mal gut, mal grossartig gearbeitet. Was wiederum nicht bedeutet, dass die Weine in jeder Phase viel Geschmack und Kohärenz bieten werden. Wir mussten z.B. Léoville-Barton insgesamt vier Mal verkosten, bevor unsere definitive Bewertung geschrieben werden konnte. Für gewisse Weine haben wir sogar bis Ende Juni 2014 warten müssen. Die Weinhandlung Baur au Lac organisierte ihre eigene Bordeaux 2011 Arrivage. Erst zu diesem Zeitpunkt, d.h. ein paar Monate nach der Abfüllung, wussten wir genau, wie sich welche Weine präsentieren.

Unser Fazit: Ja, es gibt viele Weine aus dem Jahrgang 2011, welche es verdienen, eingelagert zu werden. Ja, es gibt viele Weine, welche die Konsumenten, aber auch die richtigen Bordeaux-Freaks begeistern werden. Ja, mit dem Jahrgang 2011 gibt es unseres Erachtens bloss eine Käuferkategorie, welche nichts zu gewinnen haben wird, nämlich die Spekulanten.

Die Weine

80 Weine wurden präsentiert, wir haben 60 davon verkostet. Manche davon sogar zwei bis drei Mal, um uns eine ausgeglichene Meinung zu bilden. Im vorliegenden Bericht bewerten wir die Erzeugnisse, welche uns besonders aufgefallen sind. Wir bewerten also die Erzeugnisse, welche mindestens 16/20 erhalten haben oder doch viel Spass bereiten, ohne zwangsläufig eine grosse Komplexität aufzuweisen.

Rive Droite

Pomerol

Beauregard 2011

Reduktiv ausgebaut, daher weniger zugänglich als frühere Jahrgänge. Doch in der zweiten Nase enthüllt sich erneut eine subtil laszive Nase mit viel roter und schwarzer Frucht, gerösteten Noten und die klassische Floralität der Appellation. Der Gaumen ist „un pur régal“ (echter Trinkgenuss). Fleischig, vollmundig, sehr bekömmlich und ausgewogen.. 17/20.



Petit-Village 2011

74% Merlot, 19% Cabernet Franc und 7% Cabernet Sauvignon.

Ein Wein, welchen ich gerne ein zweites Mal verkostet hätte, um objektive Notizen niederzuschreiben.

Ganz schönes, finessenreiches und entfaltendes Bouquet mit delikaten Düften frischer, ausgereifter, schwarzer Johannisbeeren und Schokolade. Sehr angenehm und moderat komplex, aber sehr animierend. Guter Gaumen mit der nötigen Säure für eine verlängerte Lagerfähigkeit. Doch unkompliziert, bereitet aber viel Spass. 17/20.

St. Emilion

Bellefont Belcier 2011

Harmonisches und sinnliches Bouquet mit vielschichtigen Düften. Toastaromen und eine generöse, ausgewogene Frucht, Konfitüre schwarzer und roter Beeren, saftige, schwarze Kirsche und Würze. Der Gaumen bietet viel Saft, perfekt eingebundenes Holz und eine grossartige Reintönigkeit. Es ist, als ob ein Künstler eine Kohlezeichnung gezeichnet hätte. Oder vielleicht Hermann Nitsch eines seiner provokativen Werke geschöpft hätte. Ein Wein, welcher allerdings viel Spass bereitet. 17+/20.

Clos Dubreuil 2011

90% Merlot und 10% Cabernet Franc . Das en Primeur prägnante Holz bietet zwar noch klare Röstaromen, es hat sich allerdings bereits massgebend besänftigt. Die Nase bietet zusätzlich grosszügige Noten schwarzer Beeren, ein floraler Touch, aber auch Kaffee, Kakao und ein Hauch Sultaninen. Weit im Hintergrund lassen sich Noten schwarzer Trüffel, vielleicht sogar von Unterwald erkennen. Der Gaumen ist generös, es gibt Fleisch, Extrakt, Säure, Frucht, Süsse, welche an Tertre Roteboeuf erinnern. Es ist, als ob Benoit Trocard die Arbeit von Mitjavile sublimer hätte. Wir sind aber im Jahrgang 2011 und der Wein wirkt nicht überschwänglich, es ist auch kein geballtes Muskelpaket à la Gérard Perse. Einfach ein ganz feiner Wein, bei welchem sehr viel stimmt. 17.25/20.

Clos Dubreuil, Cuvée Anna, 2011

Fein, elegant und relativ tief. In einem ähnlichen Stil wie der vorherige Wein, doch feminin. Dafür würzig in der Nase, im Gaumen und im kräftigen Abgang. 17/20.



Clos Saint-Julien 2011

Seit vielen Jahren verwöhnt Catherine Papon-Nouvel ihre treue Kundschaft mit authentischen Schmuckstücken.

60% Cabernet Franc und 40% Merlot. Konzentrierte, tiefe und vielversprechende Nase mit feinen Düften ausgereifter, ja sogar eingekochter Brombeeren, etwas Creme de Cassis, viele weitere, schwarze Früchte und schliesslich eine generöse, frische und cremige Nase. Sehr anregend. Der Gaumen ist zugleich weich und kräftig, rassig und besitzt eine eigene Identität. Hier geht es definitiv nicht darum, einen Standard-Bordeaux zu erzeugen. Sehr lang anhaltender Abgang. 17.5+/20.

Faugères 2011

85% Merlot, 10% Cabernet Franc und 5% Cabernet Franc. Konzentrierte, dennoch weder generöse noch überschwängliche Nase mit warm wirkenden Fruchtnoten und -likör, präsentem, doch gut eingebundenem Holz und einem Hauch floraler Noten. Wir sind relativ weit vom Ausdruck der Jahrgänge 2000 und 2010 weg, aber dieses Erzeugnis erweckt trotzdem die Sinne. Die Struktur im Gaumen ist seriös, Silvio Denz hat die Parameter des Jahrgangs perfekt gemeistert, um schliesslich einen klassischen Faugères auszubauen. Dürfte sich 15 Jahre lang geniessen lassen. 17/20.



Fonroque 2011

Macht irgendwie den Spagat zwischen seinen alten Dämonen (als der Wein kompakt und eher physisch war) und der Absicht des Winzers, einen bekömmlichen Wein zu produzieren. Oder ergibt sich dieser Eindruck aus einer allfälligen, teilweisen Volltraubengärung? Unbedingt ein paar Jahre warten vor der ersten Trinkreife. Also aktuell eine eher komplizierte Nase. Trotz der Frucht und trotz der klar erkennbaren Holznote. Der Gaumen ist dafür samtig, saftig, die Frucht ist klar vorhanden und reintönig, die Säure umhüllt den Saft und zeigt sich präsent, das Holz liefert eine schöne Würzigkeit, die Tannine sind rund und reif, der Abgang geschmackvoll. 16.5/20.

Gaillard 2011

Die Unterschrift von Catherine Papon Nouvel. Ein unkomplizierter Wein, dessen Ziel der sofortige Trinkgenuss auf einem doch sehr anständigen Niveau ist. Konzentrierte und harmonische, frische Nase mit feinen, reifen, schwarzen Beeren. Die Frucht wirkt besonders gepflegt, ja sogar geschliffen. Delikater, raffinierter Gaumen mit einer seriösen, süsslichen und geschmackvollen Struktur. Viel Saft für einen sehr vernünftigen Preis. Guter Abgang. Rundum ein sehr bekömmlicher Wein für den Keller jedes qualitätsbewussten Konsumenten. 17/20.



La Fleur 2011

Aufmerksame Weinliebhaber werden sich noch lange bei Max Gerstl bedanken, dass er vor fast zehn Jahren diesen Wein auf den Schweizer Markt gebracht hat. Denn es handelt sich da ganz klar um den St-Emilion des Armen im positiven Sinn. Die Nase ist breit offen, als ob man eine Liebeskusszene anschauen würde. Die nötige Würze ist da und umhüllt die reintönige, schwarze Frucht, es kommen dann Düfte einer Milkschokoladencreme, in welche Beeren hinzugefügt worden sind dazu. Diese köstlichen Eindrücke bestätigen sich im samtigen, schmackhaften, frischen und relativ generösen Gaumen. Es bereitet sehr viel Trinkgenuss und erweist sich wieder als einer dieser Weine, welche abstrakten Fragen über die Qualität des Jahrgangs die kalte Schulter zeigen. Konsistentes und mittellanges Finale. 17/20.



Péby Faugères 2011

Die grosse Herausforderung für die Händler wird ganz bestimmt sein, dass die Fangemeinde von Silvio Denz ein Erzeugnis in der Kontinuität der genialen vorherigen Jahrgänge erwartet. Wir sind sehr weit davon weg. Der Péby 2011 fördert, strapaziert vielleicht sogar auch. Entweder gibt man sich die nötige Mühe, um ihn zu verstehen oder man wird ihn als mager brandmarken. Deshalb empfiehlt sich eher ein Burgunder Vorgehen bei der Verkostung. Dann offenbart sich das Erzeugnis zwar als verhalten (ja vielleicht sogar mit der Hand-

bremse angezogen), doch auch in der zweiten Nase als dicht und konzentriert, ja sogar fast mit einer zum Überschwang tendierenden Frucht ausgestattet. Klar, und das haben wir schon erwähnt, macht ein Vergleich keinen Sinn. Das Holz ist gut eingebunden und verleiht dem Wein eine tolle Würze. Der Gaumen ist warmherzig, geschmackvoll und knackig. Die Tannine sind dicht und druckvoll und der Abgang wiederum sehr fruchtig. Eine tolle Leistung, welche wir auf unserer News-Site bereits bewertet hatten. 18/20.

Petit Gravet Ainé 2011

80% Cabernet Franc und 20% Merlot. Der Beweis, dass man nicht im Loiregebiet sein muss, um grandiose Weine aus Cabernet Franc zu erzeugen.

Ein hochkarätiger, stilistischer Wein mit allen Zutaten, welche dazu gehören. Die klassische Würzigkeit des Cabernet Franc, aber auch schwarze Johannisbeeren, florale Akzente, saftige Pflaumen und feine Holznoten gestalten das reife, elegante und besonders frische Bouquet. Fleischiger, fetter, ja sogar gut gepolsterter Gaumen, welcher noch Zeit beansprucht. Eben ein typischer CF, welcher in ein paar Jahren noch mehr Trinkgenuss als heute bieten wird. Selbstverständlich nicht auf dem Niveau eines Cheval Blanc, aber der Preis ist auch nur ein Bruchteil davon. Also eine klare Priorität. 17.5+/20.

Rol Valentin 2011

Sehr schöne, animierende Nase mit Tiefe und Komplexität. Frische Johannisbeeren, rauchige Noten, etwas Trüffel, Brombeergelee, tolle Würzigkeit, welche sich im Gaumen fortsetzt. Etwas sexy. Geschmackvoller, samtiger/seidiger Gaumen mit generöser Fruchtigkeit und Akzenten von Cafe Ristretto. Dank seiner Präzision und seinen aromatische Zusammenstellung sinnlich. 17+/20.



Premières Côtes de Blaye

Bel-Air La Royère 2011

Ein guter Wein für den raschen Konsum, welcher viel Trinkgenuss bereitet. Das Ganze zu einem äusserst freundlichen Preis (CHF 19.50). Das Bouquet ist breit offen und animierend, bietet eine schöne Würzigkeit und florale Noten und riecht im Hintergrund nach ausgereiften Johannisbeeren. Frisch und ausgewogen. Guter, geschmackvoller Gaumen und wiederum würziger Abgang. 16.75/20.



Côtes de Bourg

Fogas Maldoror 2011

75% Merlot und 25% Merlot. Expressive, reintönige und präzise Nase auf der Würze und den schwarzen und roten Früchten. Ein sinnlicher Touch für einen etablierten „petit vin“. Das Holz wird noch ein wenig Zeit beanspruchen, der Wein bereitet allerdings bereits heute viel Trinkgenuss. Likörnoten schwarzer Kirschen ergänzen das Aromaspektrum. Seidiger, schwungvoller Gaumen ohne Hemmungen. Schwarzer, saftiger Abgang. Ein sicherer Wert. 16.5/20.



Côtes de Castillon

Brisson 2011

Der Archetyp des unkomplizierten Weins, welcher trotz einer aktuell fehlenden, aromatischen Kohärenz schliesslich doch viel Spass bereitet. Schwarze Johannisbeeren, Röstaromen, etwas erdige Noten, Unterwald, das Ganze wirkt reintönig und sehr sauber vinifiziert. Samtiger, geschmackvoller und bekömmlicher Gaumen, der ideale Alltagsbegleiter, welcher auf viel Erfolg in der entspannten Gastronomie stossen dürfte. 16/20.

Cap de Faugères 2011

Einmal mehr beweist das Château Faugères, sei es in den Händen von Silvio Denz oder dessen Vorgängerin Corinne Guisez, dass auch ein günstiger Wein viel Spass bereiten kann. Andere Weinexperten würden behaupten, dass die Erzeugnisse der Côtes de Castillon so oder so nicht zu unterschätzen seien. Was wiederum auch stimmt. Der erste Kontakt beginnt mit einer fruchtigen, frischen und reintönigen Nase ausgereifter Kirschen und roter Johannisbeeren. Sehr animierend wirkt das. Wenn sich der Gaumen eher elegant und schlank zeigt, fehlt es ihm aktuell an Balance. Trotzdem ein guter, geschmackvoller Wein für entspannte Momente. 16.25/20.

Peyrou 2011

Wieder ein Wein von Catherine Papon, bei welchem es nur darum geht, viel Genuss zu einem freundlichen Preis zu bieten. Viele Kirschen und Sauerkirschen, etwas Eukalyptus, gute Balance im frischen, reintönigen und sehr sauberen Bouquet. Gute Harmonie im bekömmlichen, ehrlichen und fruchtigen Gaumen. 16.75/20.

Fronsac

Moulin Haut-Laroque 2011

Jean-Marc Quarin betrachtet diesen Wein immer als „Pilier de cave“ (einen Wein, welchen man kistenweise kauft, weil er einfach jederzeit sehr viel Trinkgenuss bietet und zugleich sehr wenig kostet). Was den 2011er anbelangt, teilen wir seine Meinung erneut.

Der eigentümliche Charakter der Fronsac-Weine. Würzig, fruchtig (dunkel), etwas krautig, etwas demonstrativ und ausdrucksvoll, dafür unbestritten animierend. Und dieses Jahr bietet er sogar spannende Schokoladennoten, welche mir nicht sofort klar waren. Erst nach zwei Tagen haben sich diese enthüllt. Im Gaumen sind wir nun klar am rechten Ufer der Gironde. Das Terroir dieses Chateau spricht eine klare Sprache, man will generös sein, doch zugleich auch raffiniert und warmherzig. Frisch und wiederum würzig, vollmundig und lebhaft. Ein vorhersehbarer, grosser Erfolg in der preisbewussten Gastronomie oder bei Insidern. 17/20. Dürfte sogar gut altern können, die Frage ist einfach, ob man nicht vorher alles ausgetrunken hat.



Rive Gauche

Margaux

Du Tertre 2011

Schöne, florale Düfte im eleganten, frischen Bouquet. Ein klassischer Margaux. Wiederum sehr frisch, ausgewogener Gaumen, geschmackvoll und lebhaft, seidig und animierend. Ohne Ecken und Kanten. Ein vielversprechender Erfolg für die Gastronomie. 17/20. Eher schnell zu trinken. Auf jeden Fall vor dem Giscours vom gleichen Besitzer. Dem Niederländer Éric Albada Jelgersma.

Ferrière 2011

Die erste Flasche war nicht sauber. Man hat sich anscheinend auf die übliche, druckvolle und strenge Zusammenstellung des Crus konzentriert, statt auf die Delikatesse des Jahrgangs zu wetten. Viele Beeren und etwas Würze im tiefen Bouquet, welches sich in den nächsten Jahren entwickeln wird. Diese Eindrücke setzen sich im Gaumen fort. Anstrengend, wie viele Jahrgänge, also nichts Beunruhigendes. Frühestens in zehn Jahren wieder verkosten. 16.5/20.

Giscours 2011

Ein ganz grosser Giscours und eine unabdingbare Einkaufspriorität.

Geniales, komplexes Bouquet mit einem Beet bunter und blühender Veilchen. Vielen ausgereiften, zum Teil eingekochten Pflaumen und schwarzen Früchten, wiederum viel Kräuter und etwas, gut eingebundenem Holz. Frischer und entfaltender Gaumen mit viel Geschmack und Klasse, samtig-seidigem Stoff und einer klaren Identität. Der Abgang hält an und zeigt sich druckvoll und wieder frisch. Dürfte sich wunderschön weiterentwickeln. 17+/20. Michel Bettane, der stets besonders sparsam ist, was seine Bewertungen angeht, erteilt diesem Wein 18/20.



Pauillac

D'Armailhac

Generöse Nase mit vielen floralen Noten sowie schwarzen Kirschen und Johannisbeeren, roten Beeren, BBQ-Kräutern und etwas Holz. Ein gelungener Pauillac mit seiner ehrlichen Offenheit. Im Hintergrund lassen sich empyreumatische Noten wie zum Beispiel Malz erkennen. Spannend, aufgeschlossen, animierend. Der Gaumen zeigt sich hingegen noch relativ ungestüm und aus vollem Material geschnitten, wird daher noch ein paar Jahre beanspruchen. Cremiger und saftiger Abgang. Verspricht einiges und daher 17+/20.

Clerc-Milon 2011

Aufgeschlossene Nase mit viel Finesse und Subtilität. Braucht Zeit, versteckt sich aktuell hinter unpräzisen Düften, welche sich in den nächsten zehn Jahren entwickeln werden. Viele rote Noten von den Beeren bis zum Pfeffer, aber auch Edelholz, Toasting, schliesslich auch schwarze Johannisbeeren. Gutes Potential, dieser Wein verspricht genau gleich viel wie der d'Armailhac, sein Nachbar während der Verkostung und im stolzen Portfolio des Barons Philippe de Rothschild. Der Gaumen zeigt sich zwar samtig, fällt aber zuerst nicht besonders auf, es braucht viel Schwenken, bis sich das Ganze entfaltet und an Komplexität und Saftigkeit gewinnt. 17/20.

Grand-Puy-Lacoste 2011

Grüne Noten im Vordergrund. Sehr floral, aber auch sehr Cabernet-Sauvignon ausgeprägt. Dann kommt eine schöne, ausladende Fruchtigkeit mit vielen Noten ausgereifter Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren

sowie Tabak und Würze. Eine klassische GPL-Nase, welche sich langsam entfalten wird. Viel Stoff, aber auch schlank und ausgefeilt, wirkt wie ein schwarzer Panther. Tolle Frische und wiederum Holzwürze. Dafür imponiert der ziemlich kräftige Abgang. Ein ganz grosses Versprechen. Einlagern und im Keller vergessen. 17+/20.

Haut-Bages Libéral 2011

Mit Latour als direktem Nachbarn müsste dieser Wein eigentlich stets gross sein. Doch seit einigen Jahren habe ich immer wieder meine liebe Mühe mit diesem erschwinglichen, aber zu unkomplizierten Wein. Übermittelt mir stets den Eindruck, dass die Richtung nicht klar ist. Knackige Säure, generöser, bekömmlicher Gaumen mit saftigen, ausgereiften, dunklen Früchten. 16.5/20. René Gabriel erteilt diesem Wein nicht weniger als 18/20...

Haut-Batailley 2011

Grossartig florales Bouquet mit sehr vielen Waldnoten im Frühling, aber auch reifen Früchten. Der Gaumen zeigt sich besonders geschmeidig und harmonisch. Eine gut eingebundene Säure für eine anständige Lagerfähigkeit. Potentialbewertung: 17/20.



Lynch Bages 2011

Bewertung vom 20. Juni 2014: 72% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 3% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot. 13.2% Alkohol.

Verfeinerte Nase reifer Pflaumen, schwarzer Johannisbeeren und Waldbeeren, von Creme de Cassis und Kaffee. Eine klassische und relativ tiefsinnige Nase, welche allerdings Zeit beanspruchen wird. Dichter Gaumen mit einer seriösen Struktur und einer tollen Frische. Kommuniziert ansonsten nicht extrem viel, also warten. Köstlicher und vielversprechender Abgang. Dürfte sich wunderschön und hedonistisch entwickeln. Potentialbewertung: 18/20.



Bewertung vom 15. April 2014: Gegenüber unserer definitiven Bewertung war der Lynch-Bages 2011 an diesem Tag expressiv, sehr elegant und mit einer grossartigen Klasse. Zedernholz und florale Noten waren spürbar. Sofort zugänglich und geschmackvoll, die druckvolle Struktur ist lebhaft und beruht auf dem schönen Zusammenspiel zwischen der Säure und der Frucht. Floral Abgang, ein grosses Versprechen. 18/20.

Pichon Baron de Longueville 2011

82% Cabernet Sauvignon und 18 % Merlot. 13.2% Alkohol.

Bewertung vom 20. Juni 2014: Schwarze Noten im gepflegten, reintonigen, ausgefeilten, frischen und irgendwie intellektuellen Bouquet. Der Pichon Baron 2011 zeichnet sich sofort als elitärer Wein aus. Unverzichtbar ist er auch und er wird den Weinliebhabern lange sehr viel Spass bereiten, welche ihn denn eingelagert haben. Anspruchsvoll in diesem Stadium und doch bereits mit einem riesigen Verführungspotential. Zedernholz, Pfeffer, Tabak, Johannisbeerenlikör und –Essenz, perfekt eingebundenes Holz,... Mehrmals verkostet, stets mit dem gleichen, unersättlichen Genuss. Geradliniger, straffer, fördernder Gaumen mit einer subtilen Frische, unbestreitbarem Sex-Appeal, ausgereiften, präsenten und feinen Tanninen, schliesslich einer strengen Struktur. Unbedingt warten, müsste aber zu den grossen Erfolgswinen des Jahrgangs gehören. 18.5/20.

Bewertung vom 15. April 2014: Wir müssen es zugeben: Wenn uns die potentielle Komplexität dieses Erzeugnisses begeistert hat, war die Nase doch nicht zu entziffern gewesen. Dafür bot dieser Wein einen besonders edlen, fruchtigen, fein ziselierten, aber auch kräftigen Gaumen. Ein potentiell ganz grosses Kino, welches daran erinnert, dass Michel Bettane mal sagte, der Pichon Baron sei immer mehr mit Latour vergleichbar.

Pontet-Canet 2011

Bewertung vom 20. Juni 2014: Geniale, komplexe und vielschichtige Nase mit potentiell widersprüchlichen Düften, welche aber perfekt harmonieren. Creme de Cassis und allerlei schwarze Beeren sowie etwas rote Früchte, ausgeprägte, florale Noten, welche von Trüffeln bis zu roten Pfingstrosen gehen, nicht zuletzt Zedernholz, Schokolade, Kakao, etwas Portwein, Unterwald,... Diese Nase zeigt sich wie ein aromatisches Kaleidoskop und besitzt alle Komponenten, um jeden Weinliebhaber zu verführen. Diejenigen, welche den Charakter des Jahrgangs 2011 in Frage stellen, sollten dringend diesen Wein verkosten, denn das ist tiefsinnig und entzückend. Der Gaumen steht ihm in nichts nach. Wiederum vielschichtig und geschmackvoll, fleischig und üppig, strukturiert und mit prägnanten, doch geschliffenen Tanninen ausgestattet. Eine tolle Frische, perfekt eingebundenes Holz und subtile Säure für eine anständige Lagerfähigkeit. Ein Muss, welches sogar vielleicht in zehn Jahren die 19/20 erreichen könnte. Aktuell 18.5/20.



Bewertung vom 15. April 2014: Keine Diskrepanz gegenüber der Bewertung zwei Monate später. 18-18.5/20.

St-Estèphe

Calon Ségur 2011

78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 2% Petit Verdot.

Bewertung vom 20. Juni 2014: Ein klarer Erfolg! Straffes und präzises Bouquet, welches die Sinne erweckt. Schwarze Beeren im Quadrat, dennoch mit sehr viel Eleganz und Kultur. Geschliffen und erstaunlich tiefer als erwartet. Der Gaumen steht diesem Bouquet in nichts nach. Der Appellation ist der Jahrgang wirklich gelungen. Geschmackvoll und samtig, fleischig und ausgefeilt, vollmundig, aber nicht druckvoll. Hier herrscht die Eleganz. Langer Abgang. 17.5/20.

Bewertung vom 15. April 2014: Keine Diskrepanz gegenüber der Bewertung zwei Monate später. Hier spricht das Terroir. 17+/20.



Cos d'Estournel 2011

Eine Bewertung, welche sich im Verlauf des Anlasses verändert hat. Es wird also bestimmt grosse Unterschiede von einer Flasche zur nächsten geben.

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc.

Frisches, florales und würziges Bouquet. Wir fragten uns im Nachhinein, ob der Cos oder der Montrose der Beste ist. Wir entscheiden uns für Montrose, wobei es sich klar um eine persönliche Meinung handelt. Später, aus einer anderen Flasche, dominieren fruchtige Düfte, ausgereifte Pflaumen, Brombeeren, schwarze Johannisbeeren, Edelholz, eine schöne Würzigkeit, vielleicht etwas Kaffee. In dieser zweiten Flasche bleiben die floralen Noten im Hintergrund. Das Ganze wirkt in beiden Fällen fein, finessenreich, grossartig harmonisch und vielversprechend. Der Gaumen zeigt sich vollmundig, seidig, subtil, denn schliesslich auch druckvoll. Insbesondere das Finale, welches schmackhafte Würze bietet, immer kräftiger wird, aber doch nicht so lang anhält. Die Bewertung schwankt zwischen 17.25 und 18/20.



Hingegen hat uns der Pagodes, für welchen ein nicht zu unterschätzender Teil des Second Cru verwendet wurde, nicht so überzeugt. Ein easy-drinking Wein für jeden Tag. 16+/20.

Montrose 2011

Parker bewertete im April 2012 den Montrose 2011 mit 91-93/100, dann zuletzt im April 2014 mit 89+/100. Wir sind bei 18+/20.

63% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

Grossartiges, konzentriertes und tiefes Bouquet mit schwarzen Johannisbeeren, Zedernholz, Tabak, Kräuter und Holzwürze, etwas Schokolade (After Eight?), etwas Trüffel, etwas Creme de Cassis,... Also eine schöne Komplexität, welche sich aktuell hinter der Dichte des reifen und virilen Bouquets versteckt. Noten von Paprikaschoten erscheinen in der zweiten Nase und werden durch empyreumatische Akzente ergänzt. Drei Mal verkostet, stets mit dem gleichen Spass. Ein überraschender Gaumen, schlank, straff, dicht und konzentriert, mit einer seidigen Struktur und feingliedrigen Tanninen ausgestattet. Gepflegt und ehrlich, aber auch dank seinen subtil gemeisterten Widersprüchen herrlich. Je nachdem in welcher Phase der Wein verkostet wird, könnte er leicht feminin oder eben auch männlich erscheinen. Unbedingt warten, bis sich das Ganze schön einordnet. Ganz grosses Versprechen, dürfte sich an die tollen Jahrgänge 2002 und 2004 perfekt anschliessen. Dafür hat uns La Dame de Montrose nicht überzeugt. 16/20.

Phélan-Ségur 2011

Bewertung vom 20. Juni 2014: Im Rahmen der Primeur-Verkostung hatte mich dieses schlanke Bouquet etwas irritiert. Von einem grossen St-Estèphe erwartet man doch mehr. Mit der Zeit hat sich ein hedonistischer Wein entwickelt. Keine Komponente ist zu viel, keine fehlt aber auch. Die leicht süssliche und verführerische Nase bietet eine tolle Fruchtigkeit, wir spazieren in einem Garten kleiner, schwarzer Beeren. Gewisse Akzente erinnern sogar an frisches Gelee. Das Ganze setzt sich im Gaumen fort. Man fragt sich nicht, ob komplex oder nicht, ob vielschichtig oder nicht. Dieser Wein bereitet einfach einen unmittelbaren Spass und alles, von der seidigen Struktur bis zu den ausgefeilten Tanninen ist vereint, um den Gesamteindruck zu festigen. 17.5/20.

Bewertung vom 15. April 2014: Ausgewogenes, raffiniertes, breites und relativ offenes Bouquet, welches sich schmackhaft und vielversprechend zeigt. Dürfte in der Gastronomie auf einen grossen Erfolg stossen. Schwarze Beeren, zum Teil eingekocht, saftige Kirschen, Röstaromen des Holzes. Geschmackvoller, generöser, frischer Gaumen, in welchem das Holz noch dominiert. Ein klarer Erfolg. Schlucken! 17+/20.

Tronquoy-Lalande 2011

Der sichere Wert verschiedener Händler. Ein Bordeaux für sympathische Familienanlässe. Sehr reife Nase mit dunklen Früchten, floralen Noten, etwas Tabak, Holzvanille und nicht zuletzt pfeffrigen Akzenten. Saftiger Gaumen, viel Wein für einen dezenten Preis, ein charaktvoller St-Estèphe mit einer soliden, noch zu jungen, doch bereits harmonischer Struktur. Ein Wein für aufgeschlossene Konsumenten. 16.75/20.



St-Julien

Langoa Barton 2011

Expressives und tiefes Bouquet in einem männlichen, vielleicht sogar viereckigen Stil, Röstaromen, Toasting und weitere empyreumatische Noten, Edelholz, schwarze Beeren,... Viel Stoff im Gaumen, ungestüme Zusammenstellung, welche viel Zeit beanspruchen wird, wobei sich die Frage stellt, wie lang die Reise effektiv ist. Zugleich ist dieser Gaumen samtig, fast schlank, aber auch dicht, die Tannine erweisen sich als besonders elegant. Seit langem ist dieser Wein nie so zugänglich gewesen wie im Jahrgang 2011. Stützende Säure. Wird ganz bestimmt im Verlauf der Jahre an Volumen gewinnen. Feiner, anhaltender Abgang. 17?/20.

Léoville Barton 2011

80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 5% Cabernet Franc. Moderate 12.5% Alkohol.

Bewertung 20. Juni 2014: Grossartige und erstaunlich offenere Nase als noch einen Monat zuvor. Vielleicht wurde der Flasche aber mehr Zeit gegeben, um eine richtige Luftzufuhr zu ermöglichen.

Sehr tiefe und reife Nase, welche den grossartigen Charakter des Terroirs des Chateaus unter Beweis stellt. Brombeeren, Johannisbeeren, etwas Süsse, mehr Würze, etwas Erde, mehr Trüffelnoten, nicht zuletzt etwas Dörripflaumen, eine vielschichtige und komplexe, straffe Nase, welche auf eine sonnige Zukunft hinweist. Das Ganze wirkt bereits sehr harmonisch, vielleicht noch streng, das ist aber ein bekanntes Merkmal des Léoville Barton.

Generöse Frucht im Gaumen, aber auch Kraft, Vielschichtigkeit, Dichte, Ausgewogenheit und Geradlinigkeit. Subtile Minze im anhaltenden Abgang. Einlagern und noch ein paar Jahre warten. Dürfte sehr schön altern können. 18/20.

Bewertung 15. April 2014: Die erste Flasche erwies sich als besonders enttäuschend und Fragen, ob dieser Jahrgang das Ende einer Dynastie zeigen könnte, durften gestellt werden. Der Wein wirkte einfallslos, wie in einer Zwangsjacke eingesperrt, viel weniger würzig als üblich, viel femininer als üblich, einfach sehr weit davon weg, was in Jahrgängen wie 2000, 2005 oder 2009 und 2010 produziert wurde. Was dazu führte, dass der Barton 2011 schliesslich viermal verkostet wurde. Erst dann konnte eine verbindliche Bewertung entstehen. In diesem Jahrgang ist der Léoville Barton einfach um einiges verschlossener als der Langoa, welcher viel kommuniziert. Ende Juni konnte dann der Léoville Barton 2011 objektiv bewertet werden. Also auf jeden Fall noch mindestens zehn Jahre warten.

Léoville Poyferré 2011

Bewertung am 20. Juni 2014: Einmal mehr verführt uns Didier Cuvelier mit einem genialen, generösen, umarmenden Poyferré. So viel Spass und Genuss bietet dieser Wein, auch im Jahrgang 2011, das ist pure Freude. Tiefsinnige, charaktervolle und reintönige Nase mit ausgefeilten und sinnlichen Düften nach allerlei Beeren, Zedernholz, weisser Schokolade mit einer Prise Holzwürze. Der Gaumen setzt sich mit dem gleichen Elan fort. Frisch, vollmundig, fleischig und geschmackvoll, die Struktur ist klar vorhanden und bietet ein gutes Gerüst zur lebhaften und prägnanten Säure, zur reifen Frucht und zu den feinen Tanninen. Viriler Abgang. Viel Stoff für einen grossen Erfolg des Jahrgangs. 18+/20.

Bewertung am 15. April 2014: Gegenüber unserer definitiven Bewertung bot der Léoville-Poyferré an diesem Tag deutlich mehr Röstaromen, Kaffee, Mokka und ähnliche warme Düfte. Ansonsten erteilten wir dem Wein bereits zu diesem Zeitpunkt eine Note zwischen 17.75 und 18.25/20.



Haut-Médoc

Paloumey 2011

Wir sind in einem Laden exotischer Schokoladensorten. Süßlicher Touch, welcher mal Kaffeebohnen, mal Johannisbeeren, mal Lakritze, mal Weihnachtswürze umhüllt. Kein überwältigender Paloumey, doch einer, welcher auf unkompliziertem Niveau die Sinne erweckt. Frischer, saftiger, ausgewogener Gaumen mit prägnanten, doch feingliedrigen Tanninen. Ohne Ecken und Kanten, einfach ein gelungener Wein für den Alltag. Der Paloumey 2011 wird sich nicht 20 Jahre lang in bester Form aufbewahren lassen, dafür wird er in der nächsten Dekade viel Trinkgenuss bieten. 17/20.

Du Retout 2011

Es gibt Weine, welche durch Schweizer Bordeaux-Experten stets gelobt werden, wobei man sie persönlich ein wenig hart und eindeutig zu viel Haut-Médoc findet. Du Retout ist zumindest bei mir immer so ein kontroverser Fall gewesen. Aber nicht im Jahrgang 2011. Holundersirup, schwarze Johannisbeeren, etwas Florales, etwas Würze und ein Hauch Lakritze gestalten die schöne, angenehme Nase. Samtiger Gaumen mit viel Saft und einer guten Struktur, welche auf einer guten Säure und generösen Aromen beruht. Ein unkomplizierter und harmonischer Trinkspass, 16.5/20.



Médoc

Cambon la Pelouse 2011

Wenn 1/5 Ricola, 2/5 blonder Karamell und 2/5 Frucht (Cranberry-Saft) zusammen verschmolzen werden... Ein Wein, bei welchem man sich keine Frage stellt. Einfach genießen. Am Mittag, am Abend, aber ohne ihm einen Carmenère oder einen Moulin Haut-Laroque des gleichen Jahrgangs gegenüberzustellen. 16.5/20. Ausgezeichnetes Preis/Qualitätsverhältnis.

Carmenère 2011

Die Ehrlichkeit und eine herrliche Fruchtigkeit. Kein umwerfend komplexer Wein, dafür einer, von welchem man sich ein paar Kisten kaufen könnte. Für jeden Moment, für jeden Tag und sogar auch am Samstag oder am Sonntag bei der Familie. Frische und relativ dichte Nase mit vielen roten Beeren, etwas Holzwürze und einem Hauch Verführungsvermögen. Viel Fleisch zu knabbern im harmonischen und geschmackvollen Gaumen. Gute Säure, welche etwas Frische verleiht. 17/20.

Clos Manou 2011

Seit vielen Jahren ein Insider-Tipp von Jean-Marc Quarin, der ihn zu seinem Outsider Nummer 1 erkoren hat. Und auch ein Wein, welcher viele Weinliebhaber begeistern dürfte. Die Rebstöcke sind etwa 40 Jahre alt und 2% davon sind sogar über 100 Jahren alt.

75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 7% Cabernet Franc and 3% Petit Verdot. 14.2% Alkohol.

Cremige, verführerisch elegante und besonders präzise Nase mit perfekt ausgereiften Früchten. Rote und schwarze Johannisbeeren, Zedernholz und Kräuter gestalten diese Nase. Holzvanille ergänzt das Aromaspektrum. Der Gaumen ist einfach köstlich, zwar unkompliziert, es spielt aber auf dem Niveau keine Rolle. Was für ein Schmelz, was für eine perfekt eingebundene Säure, welche die Wirbelsäule bildet. Geschmackvoller, hedonistischer Wein, der einen Platz in jedem Keller verdient. 17/20.



Graves / Pessac-Léognan

Seguin 2011

Wir hoffen nur, dass die sogenannte „Cuvée de la House BIO“ darauf hinweist, dass das Chateau schrittweise in die Richtung einer umweltbewussten Landwirtschaft geht. Denn wir sehen aktuell keinen effektiven Mehrwert in diesem Wein gegenüber dem klassischen Chateau Seguin. Abgesehen vielleicht von einer zusätzlichen Harmonie in den Düften.



Der Seguin 2011 verdaut aktuell sein Holz und wir sind zuversichtlich, dass dieses Erzeugnis in ein paar Jahren so viel Trinkgenuss wie frühere Jahrgänge bieten wird. Die Nase ist sehr rotbeerig, reif und reintönig, rauchige Akzente sind selbstverständlich vorhanden, Frische und Intensität sind auch wichtige Eigenschaften dieses Bouquets. Der Gaumen ist ein Paradebeispiel an Geschmeidigkeit und an Geschmack. Die Tannine sind feingliedrig und präsent, die Säure lässt auf eine gute Lagerfähigkeit hoffen. Ein einzulagernder Wein. 16.5/20.

Die drei folgenden Weine werden auf unserer [News-Site](#) bewertet.

Smith-Haut Lafitte weiss 2011

Wir bewerten diesen Wein mit [18+/20](#).

Smith-Haut Lafitte rot 2011

Wir bewerten diesen Wein mit [17.5+/20](#).

Haut Bailly 2011

Wir bewerten diesen Wein mit [18/20](#).



Autor: Jean François Guyard
30. Juli 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch und www.vinifera-mundi.com vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.