

EXKLUSIVE WEINVERKOSTUNG
Montag, 30.Mai 2016, Kongresshaus, Zürich

BIG BORDEAUX

PESSAC-LÉOGNAN & FRIENDS

©[Vinum](#)

Pessac-Léognan, der Jahrgang 2012

Klassische Tropfen in vielversprechender Form

Keine grosse Lust, hier im vorliegenden Bericht die gleichen Symptome wie bei vielen Journalisten und Weinliebhabern ausbrechen zu lassen und mich auf eine lange Wanderung in den Dädalus des Jahrgangs 2015 zu wagen. Ja, 2015 ist der grösste Jahrgang seit 2010 und 2009. Nein, wir schreiben nichts auf den nächsten Seiten über diesen vielerorts hochgejubelten Jahrgang. Inzwischen müsste jede und jeder bereits wissen, dass insbesondere zwei Bordeaux-Appellationen des linken Garonne-Ufers Grandioses geschaffen haben: Margaux und Pessac-Léognan. Auch, wenn es eine riskante Zusammenfassung ist, profitieren beide AOC von ihren massgebenden Anteil Merlot. So kommen wir nun endlich zum Jahrgang 2012.

Darf man eine Parallele zwischen 2015 und 2012 ziehen? Wenn es wirklich einen Bereich gibt, in welchem Tabus fehl am Platz sein müssten, ist es Wein. Wein ist eine Leidenschaft und eine Leidenschaft ist da, um hemmungslos ausgelebt zu werden. Nein, 2012 ist nicht 2015. 2012 ist das unerwünschte Kind einer tiefen Krise.

Preiskrise zunächst, da das Vertrauen zwischen den grossen Kunden, z.B. China und Bordeaux zwei Jahre zuvor durch das „Tranchensystem“ gebrochen wurde. Wenn Weine in der ersten Tranche angeboten werden, erwarten die Chinesen, dass sie in den nächsten Tranchen genau gleich viel kosten. Dies war natürlich nicht so... Ausserdem erreichten die Weine beider Jahrgänge bereits en Primeur stratosphärische Preise. War es dann zum Zeitpunkt der 2012-Primeurs möglich, die Weine zu verschleudern, weil die Qualität die Erwartungen der Spekulanten nicht wirklich erfüllte? Spekulanten wurden bereits zwei Jahre zuvor kalt erwischt... Mit den Jahrgängen 2009 und 2010 entschieden die Château-Besitzer, dass sie selber die Dividenden kassieren würden. Also weder die Négociants noch die Detailhändler.

Qualitätskrise demnach. 2011 war kein guter Jahrgang. Bordeaux-Bashing begann und nahm eine unverhältnismässige Grösse an. Wir wechselten von einer Situation, in welcher alles teuer, aber genial war zu einer, in welcher alles einfach schlecht war und der Preis dabei keine Rolle mehr spielte. „The vintage they love to

hate“. So wurde 2012 wahrgenommen. Erst dank dem Jahrgang 2015 beruhigten sich die Seelen. Oder vielleicht haben sich die Brandstifter selber ermüdet. Mit dem Jahrgang 2014 begann der Wind in einer anderen Richtung zu blasen. Mit 2015 ist es nicht mehr ratsam, Bordeaux zu hassen. Ansonsten läuft man Gefahr, sich selber lächerlich zu machen.

Lagerfähigkeitskrise schliesslich. Wenn der Erfolg eines Projektes in jeglichem Bereich auf der Einhaltung der drei Dimensionen des im Project-Management bekannten „magischen Dreiecks“ beruht, also Zeit, Kosten und Qualität, ist der Fall der Jahrgänge 2011, 2012 und 2013 schnell zum Scheitern verurteilt. Wir haben die Aspekte Kosten und Qualität bereits angeschnitten. 2011 und 2013 sind bestimmt keine lagerfähigen Jahrgänge. Dafür bieten sie ein interessantes, kurzfristigeres Trinkfenster als ihre Vorgänger. Bei den 2009er und 2010er Weinen ist Geduld angesagt. Diese zwei Jahrgänge sind nichts für ungeduldige Konsumenten. 2011 und 2013 sind gerade das Gegenteil, es bringt absolut nichts, 15 Jahre zu warten, bis die Erzeugnisse aus diesen Jahrgängen eine hypothetische Komplexität, Breite oder Textur entwickeln. Quo vadis 2012?

2012 gilt als klimatisch schwieriges Jahr. Auf einen kühlen, feuchten Frühling folgte ein zu heisser und trockener Sommer, was bei vielen Gütern die Reife hemmte. Der willkommene Regen im September machte dann den Entscheid bezüglich Erntezeitpunkt nicht einfach. Erntete man zu früh, dürften daraus trockene, unreife Tannine resultieren, erntete man zu spät, fehlt es an Frische und Balance. In einem ausführlichen [Bericht](#) über den Jahrgang 2012 schreibt Denis Dubourdieu, Lehrbeauftragter an der Önologie fakultät der Universität von Bordeaux, dass fünf Voraussetzungen, welche mit der Entwicklung der Trauben von der Blüte bis zum Zeitpunkt der Ernte verbunden sind, zu erfüllen sind, um einen grandiosen Jahrgang auszuzeichnen. Die trockenen Weissweine dürften deshalb als besonders gelungen bezeichnet werden. Gerade das Gegenteil von Sauternes, was zwar nicht verhindert, dass es einzelne positive Überraschungen wie Guiraud gibt, aber nicht verhindert, dass Château d'Yquem seinen Grand Vin deklasiert hat. Was Merlot anbelangt, ist die Rebsorte auf einem lehm-, kalkhaltigen oder noch kieselig-lehmigen Boden besonders gelungen. Da die Weine aus Pessac-Léognan mehrheitlich über einen hohen Merlot-Anteil verfügen, überzeugen die meisten Erzeugnisse. Auf dem linken Ufer werden die einzulagernden Weine insbesondere in dieser Appellation auszusuchen sein. Ausserdem versprechen sie eine gute bis sehr gute Lagerfähigkeit. Im Rahmen der Veranstaltung von Vinum zeigten sie sich bereits angenehm zugänglich und mit anständigen Alkoholwerten ausgestattet



Klicken Sie das [Bild](#) an, um zur Site der AOC Pessac-Léognan zu gelangen ©Pessac-Léognan

Angenehm zugänglich und mit anständigen Alkoholwerten ausgestattet

Die Weine

Die Weine wurden durch Adrian van Velsen bewertet.

Château Bouscaut 2012

Kräftiges Rubinrot, im Kern fast Schwarz. Intensive, dunkelfruchtige Nase, Brombeeren, Pflaumen, Süssholz, Anflüge von Pfeffer, auch Rauch, sehr gute Komplexität. Am Gaumen fast harmlos beginnend, weich und mit satter, reifer Frucht, da sind rote und dunkle Beeren, dazu etwas Schlagsahne, einiges an Struktur ist hier im Spiel, das Holz sehr gut integriert, seidenweiche Gerbstoffe. Ein kraftvoller Wein, der trotz viel Konzentration hedonistischen Trinkspass bietet und nicht breit ist. 2016-2035, **17.25/20** (90/100).

In der Schweiz ist dieser Wein für CHF 34.- bei der [Vinothèque de la Charrière](#) erhältlich. In Deutschland ist er ab [€ 26.50](#) an vier verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Château Carbonnieux rouge 2012

Mittleres Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. In der Nase offen, zugänglich, rauchig, Anflüge von Torf, sehr intensiv, dunkelfruchtige Aromen, Leder, dazu auch steinige, kühle Aromen, sehr interessant, mit mehr Luft zudem einiges an Würze, sehr gute Komplexität. Der Gaumen im Auftakt weich, da ist eine reife, dunkle Frucht, Anflüge von Schwarztee, sehr saftig, mit guter Struktur und merklich Gerbstoff, kraftvoll mit viel Druck am Gaumen. Kein Finessenwein, eher auf der burschikosen Seite, doch gleichzeitig sehr authentisch, gefällt mir sehr gut, kann reifen. Jetzt bis 2038, **17.25/20** (90/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ab [CHF 30.24](#) an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In Deutschland ist er ab [€ 25.80](#) an vier verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.



Château Les Carmes Haut-Brion 2012

Sehr dichtes Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase noch verhalten, sehr tief, da sind Aromen von Rauch und dunklen Kirschen, dazu viel Würze, der hohe Anteil Cabernet Franc ist wahrnehmbar, mit Luft etwas Eukalyptus, ein Wein zum Schnüffeln, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich, fast harmlos beginnend, dann packen die Gerbstoffe zu, der Wein hat eine sehr gute Struktur. Zu den dunklen Früchten gesellen sich rote Beeren, das hat richtig Klasse, ist gradlinig, hoch präzise, ein Hit was Dichte, Kraft und gleichzeitig Balance und Finesse angeht. Ungemein frisch im Abgang, hat enorme Reserven, ein super Wert in diesem Jahr. Kompliment! Jetzt bis 2040, **18+/20** (93+/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ab [CHF 52.92](#) an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In Deutschland ist er ab [€ 46.95](#) bei einzelnen [Händlern](#) erhältlich.

Domaine de Chevalier rouge 2012

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Sehr intensive, tiefe Nase, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Sandelholz, rauchige Noten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen ungemein weich und samtig im Auftakt, vollmundig, dunkelfruchtig, feine Gerbstoffe, strukturiert, mächtig und doch bereits gut zugänglich, kräftiger Körper, sehr schöne Balance von Säure, Gerbstoff, Frucht und Alkohol. Ein Wein der ab sofort Spass bietet und trotzdem gut reifen dürfte, bravo. Jetzt bis 2035, **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz ist dieser Wein ab [CHF 48.60](#) an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. In Deutschland ist er ab [€ 48.-](#) an vier verschiedenen [Adressen](#) erhältlich.

Château Couhins-Lurton 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Würzige Nase, erinnert stark an einen Graves-Wein, Tee, Zedern, Rauch, ein Hauch Eukalyptus, gute Komplexität. Samtig weich im Auftakt, da sind dunkle Früchte, viele reife Brombeeren, mittelkräftiger Körper, reife, feine Gerbstoffe, das Holz sehr gut integriert. Ist heute schon zugänglich, kann, muss aber nicht reifen. 2016-2028, **16.75/20** (88/100).

In der Schweiz ist dieser Wein nicht erhältlich. In Deutschland kostet er ab € 41.58 bei [Rakuten](#).

Château Ferran 2012

Mittleres Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Offene, deutlich Merlot betonte Nase, reife Frucht, feine Würze, Anflüge von getrockneten Blumen, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen weich und rund, das ist bereits in einem sehr schönen Trinkfenster, rote und dunkle Beeren wechseln sich ab, ein Hauch Schokolade ist dabei, gute Struktur, etwas flockige Gerbstoffe, die Säure gut eingebunden, keinerlei Alkoholüberhang. Im Abgang angenehm langanhaltend, leicht brennend im Finish (relativ warmes Muster). Ein ehrlicher, eher kräftiger Pessac. Jetzt bis 2030, **16.5/20** (87/100).



Dieser Wein ist weder in der Schweiz noch in Deutschland erhältlich. In [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) sind andere Jahrgänge erhältlich

Château Haut Bailly 2012

Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Die Nase tief, nobel und feinwürzig, das sind Brombeeren, Kaffee, auch ein Hauch Schokolade, dazu florale Aromen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff beginnend, das ist einmal mehr Präzision pur, zu den Brombeeren gesellen sich rote Johannisbeere sowie ein Hauch Schokolade. Mittlerer Körper, sehr gute Struktur mit feinst verwobenen Gerbstoffen, genau richtig dosierte Säure. Das ist ungemein frisch und hochelegant, ist bereits trinkreif, gewinnt aber mit etwas Reife noch dazu. Jetzt bis 2035, **18/20** (93/100).

In [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) ist dieser Wein an zahlreichen Adressen erhältlich. Er kostet ab [CHF 63.70](#) bzw. [€66.95](#).

Château Haut Lagrange 2012

Mittleres Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Offene, zugängliche Nase, etwas gar stark vom Holz geprägt, da ist einiges an roten Früchten, auch Pflaumen, Anflüge von Rauch, gute Komplexität. Am Gaumen zugänglich, leicht krautig, dazu Kirschen, würzig, authentisch, mit merklich Gerbstoff, der Wein wirkt etwas gar burschikos, hier fehlt es an Finesse.

Doch als ehrlicher, unkomplizierter Essbegleiter zu kräftigen Gerichten sicherlich sehr passend. 2016-2025, **16.25/20** (86/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.



Château Haut Nouchet 2012

Strahlendes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase offen, rote Beeren, Tee, getrocknete Blumen, sehr verspielt, floral und feinduftig. Am Gaumen straff, ungemein saftig, da ist eine knackige rote Kirsche, einiges an Gerbstoff, der Wein hat eine gute Struktur, ist sehr frisch trinkanimierend, das macht Spass ohne zu überfordern, gefällt mir persönlich sehr gut, bravo! 2016-2026, **17/20** (89/100).

In der Schweiz ist dieser Wein nicht erhältlich. Hingegen kann der Jahrgang 2015 für 17.50 en Primeurs bei [CAVESA](#) bestellt werden. In Deutschland ist der Jahrgang 2012 bei [Schreiblehner](#) erhältlich. Er kostet €25.90.



Das Terroir vom Château Haut-Bailly

© Château Haut-Bailly

Château La Louvière 2012

Mittleres Rubinrot, strahlender Glanz. Sehr feinduftige Nase, floral, mit Anflügen von Schwarztee, Sandelholz, Brombeeren, dazu rote Früchte, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen saftig und straff, das ist unglaublich knackig, rotfruchtig, mittelkräftiger Körper, sehr frisch, das ist wieder diese typische Louvière-Stilistik, beginnt



harmlos, zeigt dann die Zähne und wird hervorragend reifen. In 20 Jahren gehört er wieder zu den Weinen, die in einer Blindprobe grössere Gewächse schlagen werden. Nicht einfach zu verstehen, aber sehr typisch für Louvière und die Appellation. 2016-2035+, **17.5/20** (91/100).

In [Deutschland](#) sind die letzten, erhältlichen Jahrgänge 2009 und 2010. In der [Schweiz](#) sind ebenfalls verschiedene Jahrgänge erhältlich, 2012 aber nicht.

Château Lamothe-Bouscaut 2012

Kräftiges Rubinrot, sehr schöner Glanz. In der Nase intensiv, mit würzig roten Früchten, Anflügen von Orangenesten, Rauch und Schwarztee, gute Komplexität. Am Gaumen sehr zugänglich, es gesellen sich Brombeeren dazu, der Wein hat Struktur und sehr saftige Säure, zudem ist da eine feine Würzigkeit, etwas Schokoladennoten, das Holz perfekt eingebunden. Angenehm langer Abgang, harmonisch und dicht ohne plump zu sein. 2016-2025, **16.75/20** (88/100).

Dieser Wein ist in der Schweiz nicht erhältlich. In Deutschland kostet er €22.95 bei [La Cave de Bacchus](#).

Château Latour-Martillac rouge 2012

Mittleres Rubinrot, schöner Glanz. Intensive, männliche Nase, Rauch, Lakritze, Leder, auch Anflüge von Teer, angenehm komplex. Am Gaumen kraftvoll beginnend, rote und dunkle Beeren, sehr satte Frucht, getragen von merklich Gerbstoff, dieser aber schon am Anfang leicht trocknend. Der Wein breitet sich



dann aus, wird sehr vollmundig, die Gerbstoffe ziehen mit, das wirkt alles noch etwas ungestüm. Wirkt zur Zeit etwas unruhig. Doch wenn das alles zusammenfindet, mit Luft nach Oben, denn Reserven sind vorhanden. 2019-2035, **17+/20** (89+/100).

In der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. Er kostet ab [CHF 26.-](#) bzw. [€27.50](#).

Château Léognan 2012

Mittleres Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Feinduftige, florale Nase, neben dunklen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren sind hier Veilchen im Spiel, das ist angenehm tief und komplex, verändert sich mit Luft, macht Lust, den Wein zu erforschen. Am Gaumen weich beginnend, dann zieht der Wein zu, wird straff und schlank,

das ist sehr präzise, elegant, fast schon wie Haut-Bailly, wunderbare Balance, sehr elegant und doch mit viel Kraft, endet langanhaltend und sehr frisch. Gefällt mir ausgezeichnet. Diesen Wein habe ich bisher noch nie verkostet, für mich eine Entdeckung. 2019-2035, **17.25/20** (90/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Château Lespault-Martillac 2012

Kräftiges Rubinrot, schöner Glanz. Feinwürzige, sehr tiefe Nase, dunkle Beeren, rauchige Noten, männlich, mit schöner Komplexität. Am Gaumen weich beginnend, fast etwas mollig, da ist eine gute Struktur, da sind feine, mässig ausgeprägte Gerbstoffe und eine sehr saftige Säure, kein Ausbund an Komplexität doch angenehm saftig und mit viel Kraft. Im Abgang mittellang, endet leicht bitter auf Orangenesten. 2016-2035, **17/20** (89/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 25.83 bei [Millesima](#) und CHF 29.90 bei [Manor](#). In Deutschland kostet er €25.- bei [Millesima](#) und €28.20 bei [Vinatis](#).

Château Pape Clément rouge 2012

Mittelkräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Die Nase sehr rauchig, typisch Pape Clément, dunkle Beeren, Kirschen auch Pflaume, dazu Aromen von Toast, keine Holzdominanz, sehr gute Komplexität. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig im Auftakt, da sind viele dunkle Beeren, etwas Süssholz, dazu auch würzige Komponenten, reife Frucht, feiner, gut integrierter Gerbstoff, das trinkt sich bereits vorzüglich, ist äusserst ausgewogen und rund, fast schon auf der molligen Seite, doch gleichzeitig charmant und hedonistisch. Angenehm langer, leicht hitziger Abgang. Jetzt bis 2030, **17.5/20** (91/100).

In der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. Er kostet ab [CHF 79.90](#) bzw. [€79.-](#)

Château Rouillac 2012

Kräftiges Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Feinduftige Nase, einiges an Veilchen, wunderbar verspielt, darunter ein ganzer Korb reife Brombeeren, das macht Spass. Am Gaumen weich und rund, zu den Brombeeren gesellen sich rote Früchte, der Wein ist frisch, hat Finesse und eine gute Struktur, die Gerbstoffe sind fein gewoben, eine saftige Säure stützt, keinerlei Alkoholüberhang, das bietet jetzt schon viel Trinkspass. Nicht gross, aber sehr stimmig. 2016-2028, **17/20** (89/100).

Dieser Wein ist weder in Deutschland noch in der Schweiz erhältlich.

Château Seguin 2012

Kräftiges Rubinrot, im Kern fast Schwarz. Verschlussene Nase, tief, rauchig, dunkelfruchtig, schwarze Johannisbeere, schöne Mineralik, Torf und Trüffel, komplex und sich ständig verändernd. Am Gaumen satt und weich, da ist wieder viel dunkle Frucht, einiges an Konzentration ohne jegliche Plumpeheit, nein sehr präzise mit feinen, sehr gut integrierten Gerbstoffen und einer saftigen Säure, sensationell dicht und doch mit Finesse. Wie immer ein Hit. Jetzt schön, in 15 Jahren schön. 2016-2030, **17.75/20** (92/100).

In der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) sind verschiedene Jahrgänge erhältlich. Der Jahrgang 2012 kostet ab [CHF 32.-](#)



Zum Abschluss reichte die Zeit noch, um zwei grossartige weisse Weine zu probieren, den Château Pape Clément 2013 blanc sowie den Domaine du Chevalier blanc 2014

Château Pape Clément blanc 2013

Helles Gelb, strahlender Glanz. Offene Nase, sehr intensiv, viele exotische Früchte, Mango, Ananas auch Limetten, wunderbar komplex. Am Gaumen saftig und knackig, was für ein konzentriertes Fruchtbündel, wieder viele exotische Früchte, auch Zitrusaromen, das ist wunderbar saftig, präzise mit perfekt eingebundenem Holz, sensationell, hedonistisch, aber mit Klasse! 2016-2026, **18/20** (93/100).



In der [Schweiz](#) ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. Er kostet ab [CHF 124.20](#). In Deutschland kostet er [€126.66](#) bei Millesima.

Domaine de Chevalier blanc 2014

Sehr blasses Gelb, am Rand transparent. Tiefe Nase, komplex, feinduftig, viele grüne Äpfel, weisser Pfirsich, Zitrusfrüchte, auch nussige und rauchige Aromen, das ist unglaublich fein. Am Gaumen sehr frisch, wider eine wunderbare Frucht, Zitrus, grüner Apfel, sehr saftig, keinerlei Holz wahrnehmbar, hochelegant, dicht, aber nicht schwer, das ist eine grandiose Finesse, wow, ein grosser Wein. Eine perfekte Harmonie. 2016-2030, **18.5/20** (95/100).

In der [Schweiz](#) und in [Deutschland](#) ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich-

Fazit

Generell präsentieren sich die Weine des Jahrgangs, und insbesondere diejenigen aus Pessac Léognan aktuell sehr schön. Viele Weine sind bereits gut zugänglich, verfügen über moderate Alkoholwerte und sind entsprechend bekömmliche Essbegleiter. Wer nicht noch fünf bis zehn Jahre auf die 2009er und 2010er warten möchte, ist mit den Weinen aus 2012 sehr gut bedient. Gerade der Gastronomie dürfte es leicht fallen, unter diesen vielen Weinen bezahlbare und qualitativ hochwertige Bordeaux-Weine zu finden.

Autoren: Adrian van Velsen (Bewertungen) und Jean François Guyard (Einleitung)
4. Juni 2016

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.