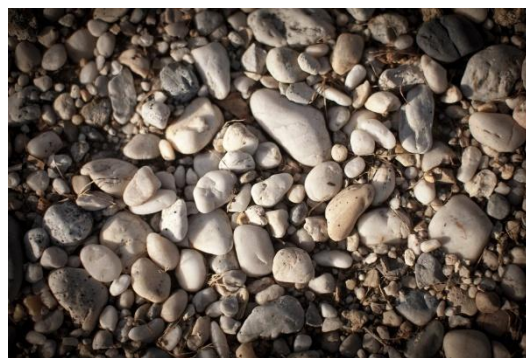


Grand-Puy-Lacoste

Vertikale 1982-2006

Ein Anlass von [Wein-Events](#)

14. September 2012, zum alten Löwen, Zürich

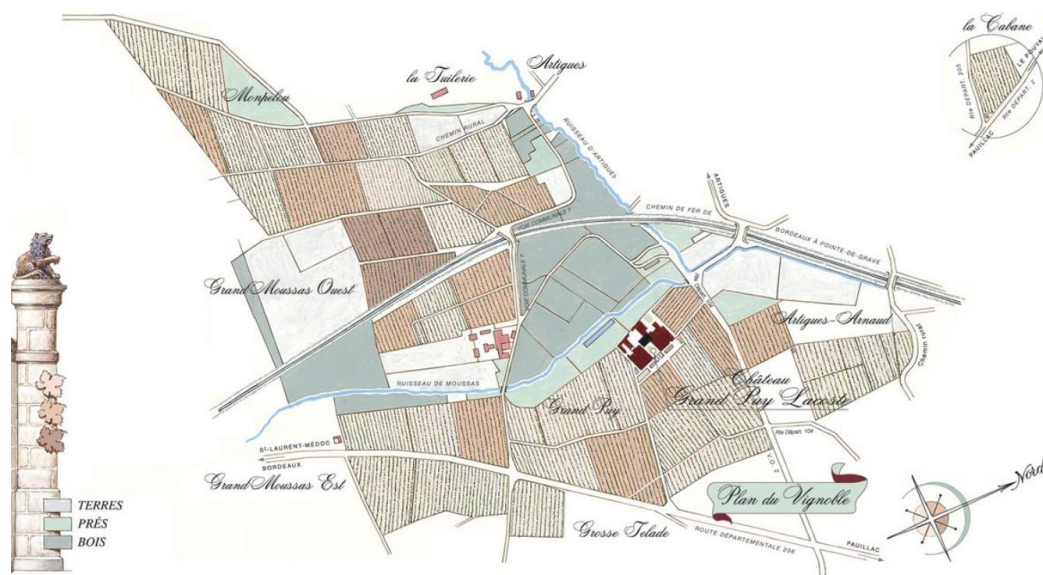


© [Grand-Puy-Lacoste](#)

Marek Rak von Wein-Events arrangierte eine grosszügige Vertikalverkostung von 16 Jahrgängen des Château [Grand-Puy-Lacoste](#). Es war eine phantastische, höchst beeindruckende Zeitreise über drei Jahrzehnte eines grossen Weines. Der von Weinfreunden locker „GPL“ genannte Bordeaux aus der Gemeinde Pauillac wird im Allgemeinen eher unterschätzt. Er ist klar höher einzustufen als seine offizielle Klassifizierung von 1855 als 5ème Grand Cru Classé. In einer Tabelle der preiswürdigsten grossen Bordeaux‘ würde er sicherlich einen vorderen Platz belegen. Noch eine Typizität ging aus der Verkostung hervor: der GPL verfügt über ein ausgezeichnetes Alterungspotential. Und um es vorwegzunehmen, die grossen Jahrgänge sind wirklich gross, allen voran der 90-er.

Das Rebland von Grand-Puy-Lacoste ist bestockt mit 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 5% Cabernet Franc. Wobei nicht in jedem Jahr die Cabernet Franc auch mit assembliert wird.

Verkostet wurde in vier Serien à vier Weine, wobei die Jahrgänge in jedem Flight zwar bekannt, aber verdeckt ausgeschenkt wurden. Lassen wir uns mal auf die Bewertungen gucken (in Klammern jeweils die Durchschnittsbewertung der 15 Teilnehmer).



© [Grand-Puy-Lacoste](#)

Serie I

Wein 1: [Grand-Puy Lacoste 2003](#), 17/20 (17.07/20)

Wie in so manchen Bordeaux dieses heissen Jahrganges erwartet man ausladende Frucht und verschwenderische, mollige Fülle. Bei GPL ist es eine leichtere Ausführung. Er zeigt eine recht dezente Frucht, Brombeernoten mit schöner Süsse und ausgeprägtes Zedernholz. Bei mittlerem Körper durchaus rund und gut balanciert. Damit „nur“ 17 Punkte. Au weia, da hab ich anfangs grosse Töne gespuckt, und jetzt straft mich schon der erste Wein beinahe Lügen. Nicht, dass dieser Jahrgang nicht munden würde, er könnte nur etwas mehr Kraft vertragen.

Wein 2: Grand-Puy Lacoste 2001, 17/20 (16.95/20)

Der 01-er kommt erstaunlicherweise etwas kräftiger daher als der 03-er. Zunächst strahlt er in einem dunklen Rot mit nach aussen hin orangem Rand. Das eher defensive Bouquet verströmt bei mittlerer Frucht rustikale Noten. Im Gaumen paaren sich Johannisbeerenfrucht und Pflaumen mit edlen Zedernholznoten und einem Hauch Paprika, Vanille und Butter. Die kräftige, lebendige Säure ist eine Spur überbetont, gibt aber Halt. Eigentlich habe ich nicht viel aufgeschrieben. Ein mundender Wein, aber dieser wirft mich (noch) nicht aus den Socken.



Wein 3: Grand-Puy Lacoste 2005, 19/20 (18.10/20)

Grosser Jahrgang – grosser GPL! Die Farbe zeigt frisches, dunkles, jugendliches Granat. Intensiv in der Nase mit wunderbarem Fruchtdruck. Er braucht eine Weile Luft und dann geht die Post richtig ab. Im Gaumen fein-süsse blaue Beeren, schwarze Johannisbeeren, Holunder Brombeeren und auch Anflüge von Kaffee. Ein grandios strukturierter, kräftiger, vollmundiger Wein, gleichwohl von höchster Eleganz, immens körperreich und noch jung. Macht jetzt schon riesig Spass. Die stützenden Tannine im langen Abgang sind nobel und perfekt im Schliff. Zweifellos mit Potential für eine lange Alterung. Im aktuellen Stadium wird der 05-er gerne unterschätzt.

Wein 4: Grand-Puy Lacoste 2006, 18/20 (17.73/20)

Im Jahrgang 2006 wurde kein Cabernet Franc mit vinifiziert (wie übrigens 2005 auch nicht). Der 06-er zeigt eine noch dunklere Farbe als der 05-er. Nach den ersten Eindrücken in der Nase dachte ich spontan an den Jahrgang 2003. Das war halt dann ein Irrtum. In diesem Wein ist viel Frucht nach schwarzen Beeren (Johannisbeeren), betörende Extraktsüsse und mollige Wärme zu entdecken. Ein prächtiger Jahrgang von guter Konzentration, sehr aromatisch und stoffig. Frucht, Säure und Gerbstoffe verbinden sich in herrlicher Ausgewogenheit. Er wird mit der Flaschenreife weiter zulegen.



Serie II

Wein 5: Grand-Puy Lacoste 1997, 18/20 (17.12/20)

Die aufhellende Farbe weist schon auf einen eher leichten Jahrgang hin. Das Bouquet ist sehr offen und zugänglich. Ein zarter Veilchenduft umhüllt die Frucht nach reifen Zwetschgen. Der Wein ist von mittlerer Kraft, offenbart im Gaumen eine verführerische Würzigkeit mit etwas Pfeffer und eine angenehm süssliche Fruchtnote. Dieser 97-er zeigt eine erstaunliche, eine wundervolle Vielschichtigkeit, weshalb ich ihn auch relativ hoch bewertet habe. Im Prinzip hat er alles, was grosse Jahrgänge auch haben, nur ist er eben leichter. Was wiederum erst dann wirklich spürbar wird, wenn man ihn neben grossen Jahrgängen verkostet. Mit dem 94-er zusammen der Preis-Leistungs-Sieger dieser Vertikalprobe.

Wein 6: Grand-Puy Lacoste 1999, 17/20 (17.63/20)

Kräftiges, dunkles Granatrot mit hellem Rand. Im Vergleich zu Wein Nr. 5 ist das Bouquet deutlich zurückhaltender. Man muss mehrmals am Glas riechen, um die fruchtig-würzigen Aromen deutlich wahrzunehmen. Im Gaumen kommt dann eine deliziose Holundersüsse auf, verbunden mit feiner Würze und leicht rauchigen Anklängen. Wollte man unbedingt einen Schwachpunkt finden – auf hohem Niveau, versteht sich – dann dürfte das Süsse-Säure-Spiel etwas runder, harmonischer sein. Ein zweifellos guter, mittelkräftiger Wein, und doch bin ich etwas weniger begeistert als das Publikum.

Wein 7: [Grand-Puy Lacoste 2000](#), 19+/20 (17.85/20)

Da haben wir nun Pauillac vom Allerfeinsten. Die Farbe leuchtet tiefrot in der Mitte, hellt sich nach aussen hin leicht auf. Eine herrliche, intensive Aromavielfalt entströmt dem Glas. In diesem Moment dachte ich bereits an den 2000-er. Der erste Schluck ist kaum zu erwarten. Dann im Gaumen die Bestätigung. Ein wahres Feuerwerk an Aromen von schwarzen Früchten (Johannisbeeren, Brombeeren), von Lakritze, Trüffel, Pfeffer und Teer. Eine fabelhafte, erdige Würzigkeit rundet den Wein ab. Ein reichhaltiger, kraftvoller und zugleich eleganter Tropfen mit immens langem Abgang. Ein geradezu hedonistisches Weinvergnügen, und das sicher für viele, viele Jahre!



Wein 8: [Grand-Puy Lacoste 1998](#), 17/20 (17.60/20)

Der 98-er erinnert mich stark an Glas 6, also den 99-er. Hier sehe ich grosse Ähnlichkeiten, sowohl was Farbe als auch Bouquet und Geschmack betrifft. Schönes Johannisbeeren-Bouquet. Im Mund gereifte schwarze Früchte und delikate würzige Aromen. Vielleicht ist er noch einen Deut dichter und fleischiger als der 99-er, jedoch auch er könnte mehr Ausgewogenheit in seinen Strukturen vertragen. Es ist ja auch schwierig, gleich nach dem 2000-er zu erscheinen...

Serie III

Wein 9: [Grand-Puy Lacoste 1996](#), 18.5/20 (18.43/20)

Der Wein leuchtet in tiefem Dunkelrot. Ein äusserst vielschichtiger Duft nach Waldbeeren, feuchtem Erdboden und Gewürzen macht sich breit. Ganz klar, das muss ein grosser Jahrgang sein. Im Mund bestätigt sich dies. Viel dunkle Beeren, Cassis, Blaubeeren, Brombeeren vermengen sich mit Edelhölzern, Trüffel und Anklängen von Tabak. Dann auch wieder feuchter Waldboden. Im langen Abgang mit einer berausenden Würzigkeit. Mit seiner markanten Säure und den massiven, aber runden Gerbstoffen wirkt er noch sehr jugendlich. Er steht erst am Anfang seiner Genussreife und wird, da bin ich voller Zuversicht, die nächsten 20 Jahre grosse Freude bereiten.



©Chateau [Grand-Puy Lacoste](#)

Wein 10: [Grand-Puy Lacoste 1994](#), 18/20 (18.32/20)

Da hätte ich mir nie gedacht, dass dies ein 94-er ist. Eine Offenbarung! Ein herrlicher GPL. Stoffiger Auftakt mit beeindruckendem, vollreifem Fruchtdruck und einer unverkennbaren Extraktsüsse. Viel Charme und Finesse ausstrahlend. Man spürt zwar, dass er schon 18 Jahre auf dem Buckel hat, er befindet sich aber in schönster Genussphase. Für Freunde vollreifer Bordeaux ein Erlebnis. Auch die Teilnehmer waren begeistert, er erreichte in der Klassierung im Schnitt den ausgezeichneten 4. Platz, sogar noch vor den Jahrgängen 2005 und 2000. Ich kann mir nicht vorstellen, dass er mit weiterer Flaschenlagerung noch zulegen wird, also jetzt trinken, weil dieser 94-er einfach ein Hochgenuss ist. Und wenn man bedenkt, dass man diesen GPL wahrscheinlich für CHF 40.- bis 50.- an einer Auktion – so denn angeboten – noch ersteigern könnte... Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist jedenfalls überragend.



©Chateau [Grand-Puy Lacoste](#)

Wein 11: [Grand-Puy Lacoste 1990](#), 19+/20 (18.90/20)

Voller Vorfreude auf den ersten Schluck muss man an diesem Glas immer wieder riechen. Was für ein unglaublich grosszügiges, ausladendes, überaus komplexes Bouquet! Eine delikate Extraktsüsse umhüllt die dunkle Beerenfrucht, dann feinste Paprika- und Edelholznoten, Zigarre und wieder Cassis. Alles in schönster Ausgewogenheit. Da ist Tiefe drin und Konzentration und ein unvergleichliches Mass an Finessen. Ein noch recht jung wirkender, kräftiger und fülliger Wein mit viel Schmelz, köstlicher Würzigkeit und exquisit feiner Süsse. Die runden Tannine sind im ellenlangen Abgang immer noch recht markant zu spüren, was den Wein die nächsten 10 bis 20 Jahre auf diesem hohen Niveau halten dürfte. Zweifellos ein genialer, ganz grosser 90-er, welcher in diesem allgemein hervorragenden Jahrgang mit den teuersten Bordeaux locker mitmischt.



Ob der laufende Etikettenwechsel zur Renommee des Weinguts beiträgt, ist schliesslich jedem überlassen.

Wein 12: [Grand-Puy Lacoste 1989](#), 17/20 (17.48/20)

Im Glas entfaltet sich ein feinduftiges Bouquet nach reifer, süsser Frucht, doch wesentlich zurückhaltender als beim 90-er. Er zeigt im Gaumen eine schöne Kräuterwürze, erdige Noten und leichte Röstaromen. Insgesamt wirkt er bei mittlerem Gewicht etwas kantig und kann mich deshalb nicht richtig begeistern. Ich hatte diesen Jahrgang schon deutlich besser im Glas. Er ist auch etwas kurz im Abgang, Gerbstoffe und vor Allem Säure sind jedoch immer noch reichlich vorhanden, was ihm Stabilität bringt. Kommt er noch einmal so richtig in Form?



Serie IV

Wein 13: [Grand-Puy Lacoste 1985](#), 16.5/20 (17.03/20)

Erstaunlich schöne Farbe, recht dunkles, fast schon jugendliches Rot. Sehr ansprechendes, offenes, gereiftes Bouquet mit rustikalen Akzenten. Der Gaumen hält nicht ganz das, was die Nase verspricht. Die gefällige süsse Johannisbeerenfrucht paart sich mit würzigen Aromen, Leder und Pfeffer. Dann kommt im Abgang eine kernige Säure auf, die leider etwas dominiert und den Wein aus seiner Balance hebt.

Wein 14: [Grand-Puy Lacoste 1984](#), 16.5/20 (16.57/20)

Dieser Wein hat wohl allen nicht so sehr gefallen, er kam in der Publikumswertung auf den letzten Platz. Er ist in der Nase ziemlich defensiv. Obwohl er eine recht ansprechende Würzigkeit offenbart, vermisst man im Mund die Frucht. Sie ist leider schon weitgehend verblasst. Die immerhin noch spürbar vorhandenen Tannine wirken im Abgang trocken.



©Chateau [Grand-Puy Lacoste](#)

Wein 15: [Grand-Puy Lacoste 1986](#), 18/20 (17.58/20)

Was spontan auffällt, ist ein frisches, mitteldunkles Rubinrot, klar die jugendlichste Farbe in dieser Serie, fast keine Reifetöne. Genau so frisch dann auch die Fruchtnoten in der Nase. Das Geschmacksbild ist neben

dunklen Waldbeeren und schwarzen Johannisbeeren mehr noch geprägt von Terroirnoten, von Waldpilzen, Rauch, schwarzen Trüffeln, Toast und Edelhölzern. Kein Charmebolzen, mehr ein muskulöser Spitzenathlet mit animalischen Zügen. Ein klassischer GPL, stilvoll und sehr lebendig, mit frischem, kräftigem Säuregehalt. Die Tannine sind fest und griffig. Toller [GPL](#), welchem ich noch 10 bis 20 Jahre Lebensdauer zumute.

Wein 16: [Grand-Puy Lacoste 1982](#), 18.5/20 (18.70)

Zum Abschluss nochmals ein absoluter Traumwein. Dunkle Farbe, unglaublich frisch-fruchtige Brombeernase. Im Gaumen vollmundig und weich, mit prachtvollen Aromen von blauen und schwarzen Beeren, Trüffel, Zedern, Lakritze und Rosinen. Trotz relativ geringer Säure, oder gerade deshalb, wirkt er äusserst charmant, rund und weich, mit phänomenaler Balance zwischen Eleganz und Kraft. Und dann diese wunderbare, beinahe erotische Süsse. Eine verführerische Weinschönheit. Sie endet in einem berausenden, unendlich langen Finale. Dieser Wein ist noch lange nicht am Verblühen.



©Chateau [Grand-Puy Lacoste](#)

Es war eine phantastische, höchst aufschlussreiche Vergleichsprobe. Sie zeigte auf, wie lagerfähig diese köstlichen GPL-Weine in der Regel sind. In den ganz grossen Jahrgängen sind sie unwiderstehlich und sie müssen sich auch vor viel teureren Bordeaux' nicht verstecken. Die absolute Überraschung waren die beiden Weine aus den allgemein eher schwachen Jahren 1994 und 1997. Da kriegt man für wenig Geld viel Wein.

	<u>Rangfolge der Teilnehmer:</u>	<u>Rangfolge von mir:</u>
1.	1990	1990
2.	1982	2000
3.	1996	2005
4.	1994	1982
5.	2005	1996
6.	2000	2006
7.	2006	1994
8.	1999	1997
9.	1998	1986
10.	1986	1989
11.	1989	1999
12.	1997	1998
13.	2003	2001
14.	1985	2003
15.	2001	1985
16.	1984	1984



Das [Schlussklassement](#) und die entsprechenden Bewertungen sind auf der Website des Organisatoren verfügbar.

Addendum

Warum eigentlich Grand-Puy Lacoste? Muss man unbedingt in die Welt der Weine mit gewissen prestigeträchtigen Bordeaux Weinen einsteigen, um sich irgendwann in die Burgunder Weine zu verlieben? Warum kommuniziert Parker gerne, dass er den GPL liebt, obwohl er ihn immer wieder nur durchschnittlich bewertet (2003: 88/100, 1989: 89/100, 1988: 87/100, 1986: 91/100)? Seit 1978 gehört das Weingut der Familie Borie

(welche auch das Chateau Ducru-Beaucaillou besitzt), doch hat sich die Etikette öfters verändert, als es die Vernunft erlauben würde. Ein spannender Wein ist der Grand-Puy Lacoste eindeutig, ja sogar ein ganz grosser, wie es diese Verkostung von 16 Jahrgängen bewiesen hat. Mit viel Können entschied sich Marek Rak dafür, die Weine nach französischer Art zu verkosten: Vom Jüngsten bis zum Ältesten. Was sich auch als besonders sinnvoll erwies, da die jungen Jahrgänge dieses Pauillac einen klassischen und sofort erkennbaren Charakter im Margaux-Stil, dennoch mit einer höheren Konsistenz ausstrahlen.

Ein gelungener GPL muss eine verführerische, extrem subtile Zusammenstellung feiner Aromen schwarzer Johannisbeeren, von Zedernholz (auch jung!), Tabak und etwas Trüffeln mit einem noblen, (fast unauffälligen) vielschichtigen, strukturierten und straff ausgewogenen Gaumen bieten. Merkwürdig ist dabei, dass der Gaumen nicht selten eine deutlich höhere aromatische Komplexität als das Bouquet bietet. Nicht zuletzt sind sich die Experten einig, dass grandiose Jahrgänge weniger grossartig als komplizierte ausfallen können. Anders gesagt, ist GPL stets für eine gute Überraschung zu haben.



Wir konzentrieren uns nun auf die markantesten Jahrgänge der Verkostung.

Im ersten Glas offenbart sich ein Wein mit laktischen und morbiden Noten, eingekochten Beeren, etwas Mokka und, nicht zuletzt, schwarzen Johannisbeeren in den Tertiäraromen. Straffer Anrunk, eine Säure für eine lange Lagerfähigkeit, herbe Noten im filigranen Gaumen, langer, eleganter Abgang. 17.5/20. Jahrgang: 2003.

Im zweiten Glas spielt der Wein mit dem Verkoster. Man weiss nicht ganz, wer auf wen wartet und wer die Musik bestimmt. Zerquetschte Beeren und einen solaren Aspekt. Klassische Bouquet, welches sich dennoch noch nicht enthüllen will. Subtiler Gaumen mit leichter Holz süsse. 18/20. Jahrgang 2001. Kaufen!

Im dritten Glas wirkt der Wein irgendwie eingengt, Burgunder Gläser wären angebracht. Teer, schwarze Beeren, Holz,... Breit, dennoch immer noch ziemlich monolithisches Bouquet, unbedingt warten. Der Wein will noch nichts liefern. Ein aristokratischer Blockbuster. 19/20. Jahrgang: 2005.

Im vierten Glas begegnen wir mein Lieblings-GPL der Serie. Ein authentischer Pauillac, ein authentischer GPL, ein grossartig gezeichneter Wein, wie mit der Feder eines grossen Künstlers. Viel Saft, runde, feingliedrige Tannine, extrem harmonisch und schliesslich subtil. 18/20. Jahrgang: 2006

Im fünften Glas (also im ersten der zweiten Serie) entwickelt sich eine unerwartete Dramaturgie. Wir verkürzen die Liste der Möglichkeiten nach dem Ausschlussverfahren. 2000 kann es nicht sein, dieser Jahrgang (im siebten Glas) bietet feine Noten von Schwarzeerenkonfitüre und die Finesse der besten Kalligraphen. Dennoch wirkt der 2000er aktuell noch verschlossen. Trotzdem 18/20 für sein verführerisches Versprechen. Im fünften Glas ist auch kein 1999er. Da gibt es wenig zu sagen. Dieser Jahrgang ist schön, gelungen, harmonisch und besonders zivilisiert, der droht aber auch irgendwann langweilig zu werden. 17/20. Wir zögern nun zwischen dem 1997er und dem 1998er. Im vierten Glas der Serie bezaubern klare Noten von Johannisbeerengelee. Wir besuchen den Vorrat unserer Grossmütter, wo exquisite Speisen und Zutaten Monate, ja manchmal Jahre lang gelagert wurden. Die knackigen Tannine besitzen eine unwahrscheinliche Kultur, der Abgang wirkt kühl und der Wein schliesslich irgendwie intellektuell. Es kann definitiv kein 1997er sein, also muss es ist der 1998er sein. So haben wir schliesslich den Jahrgang im ersten Glas identifizieren können. Es handelt sich um einen überraschenden 1997er. Das Ganze offenbart sich auf Noten eingekochter Rotbeeren sowie einem Dominospiel von grauem, dann schwarzem, dann rotem Pfeffer. Im Gaumen fallen welke Blumen auf, wieder lässt sich Roter Pfeffer erkennen, wir verkosten einen eleganten, gastronomischen Wein mit einer beeindruckenden Würze. Lemon Minze zeigt sich zum Schluss. Bin nun gespannt, ob sich die nächste Flasche dieses zu oft kritisierten Jahrgangs genau gleich geschmeidig und schmackhaft zeigen wird. 17.5/20. In der dritten Serie (1989: 18.25/20, 1994: 18.5/20, 1996: 18/20) fällt insbesondere der Wein im dritten Glas auf, der GPL 1989. Wir sitzen mitten in einem Löwenkäfig. Die einen zeigen ihre Zähne und beweisen ihre Potenz, die anderen riechen bereits Blut, also die Palette der animalischen Töne, die letzten nehmen es locker und warten im Wald auf die nächste Gelegenheit, Beute zu erlegen. Gewisse Teilnehmer der Verkostung haben sogar Kuhfladen und Heu erkennen wollen. Eine unwahrscheinliche Komplexität für einen Wein, welcher noch weit in die Zukunft gehen dürfte. 18.5/20.

Die vierte und letzte Serie bestätigt alle Eindrücke, welche während des Abends aufgenommen wurden. GPL ist ein ganz grosser, zu Unrecht dramatisch unterschätzter Wein mit einem unbestreitbaren Potential. Höchstens ist die Präsenz des Jahrgangs 1984 in der Verkostung nicht nachvollziehbar. Wir vergessen es und konzentrieren auf die 15 anderen, erfreulichen Weine.

Autor: Hanspeter Saner
24. Oktober 2012

Addendum &
Lektorat: Jean Francois Guyard



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