

Léoville-Poyferré 1986-2003

Eine Auswahl



Didier Cuvelier, ein Winzer, wie wir sie lieben

©Léoville-Poyferré

Warum schon wieder [Léoville-Poyferré](#)? Die aufmerksamen Leser unserer Berichte erinnern sich bestimmt an die Gegenüberstellung der drei Léoville, also Las-Cases, Barton und Poyferré, über welche wir im September 2012 [berichtet](#) haben. Ja, ziemlich genau drei Jahre ist es her, seit wir in diesem Bericht über diese drei genialen und doch so unterschiedlichen Weine geschrieben haben. Jeder Léoville hat seine Persönlichkeit, jeder seinen Charakter und sie gelten als unverzichtbare, sichere Werte für alle Bordeaux-Liebhaber, egal ob genussorientierter Konsument oder anspruchsvoller Wein-Freak.

Im diesjährigen Bericht möchten wir nicht auf die Geschichte des Châteaux Léoville-Poyferré zurückkommen, da wir alle diese Informationen im o.g. Bericht bereits festgehalten haben. Ausserdem hat die ganze Welt inzwischen bemerkt, dass Didier Cuvelier grossartige Arbeit leistet.

Ch. Léoville-Poyferré kostet im Jahrgang 2014 etwas über 50 Franken resp. Euro und viele, wenn nicht sogar alle Weinkritiker links und rechts des atlantischen Ozeans haben bemerkt, was für ein hervorragender Wein 2014 auf Poyferré gekeltert worden ist. Inzwischen werden einige unter uns vermutlich sogar die äusserst empfehlenswerten 2013er und 2012er nachgekauft haben... Diese beiden schwierigen Jahre sind aber klar ein anderes Kapitel, über welches wir bestimmt in 10 oder 15 Jahren wieder schreiben werden.

Heute befassen wir uns mit einigen der besten, aber auch ein paar der verkannten Jahrgänge, welches dieses Gut zwischen 1986 und 2003 gekeltert hat. Viel Spass beim Lesen und zum Wohl!

Die Weine

Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco 2012, Sizilien

Reifes Goldgelb, schöner Glanz, verhaltene Nase, braucht Zeit, Honig, Blüten, gute Komplexität, sauberer, weicher Gaumenaufakt, warme Frucht, neben Aprikosen auch Quitten, eher tiefe Säure, dabei gut eingebundenes Holz und schöne Komplexität, gefällt mir sehr gut mit seiner Saftigkeit, wirkt schon sehr reif. Jetzt bis 2018. **17/20**.

Erhältlich in [Deutschland](#) (ab €23.50) und in der [Schweiz](#) (ab 25.-)



[Domaine Gauby](#), Vieilles Vignes Blanc 2010, Roussillon

Leider Kork, keine Bewertung. Ansonsten ein sensationeller Wein, welchem wir am 26. März 2015 nicht weniger als 18/20 bewertet haben.

Der Jahrgang 2010 ist ausverkauft. Andere Jahrgänge sind in [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) erhältlich. Der Schweizer Importeur ist der durchaus empfehlenswerte [Le Millésime](#).

Château Smith-Haut Lafitte, Smith-Haut Lafitte blanc 2006, Graves

Reifes Goldgelb, Kupferreflexe. Sehr reife Nase, Apfel, Honig, auch Nüsse, Aprikose, Mandeln, fast süß anmutend, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich, vollmundig im Auftakt, wieder deutliche Reife, dazu aber auch herrliche Frucht, keinerlei Alkoholüberhang, die Säure relativ tief, sehr schöne Komplexität. Gefällt mir ausgezeichnet, doch würde ich diesen Wein nicht mehr lange liegen lassen. Bis 2020 genießen. **17.5/20**. Erhältlich in [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) (ab 93.-)

Die Weine des Châteaux Léoville-Poyferré

Die Weine des Châteaux sind in [Deutschland](#) und in der [Schweiz](#) an zahlreichen Adressen erhältlich.

Château Léoville-Poyferré 1988

Mittleres Bordeaux, leicht aufgehellter Rand. Offene, duftige Nase, rote Frucht, Kalk, Zedernholz, dezent Süssholz, auch ein Hauch grüne Paprika, leicht alkoholisch bei guter Komplexität. Weicher, reifer Gaumenauftritt, warme, rotbeerige Frucht, unglaublich zugänglich, einfach zu trinken, etwas burschikos mit eher tiefer Säure und mittlerer Komplexität. Im Abgang relativ kurz, gefällt mir sehr gut in seiner aktuellen Verfassung, ist auf dem Peak, jetzt bis 2020 genießen. **17/20**.

Château Léoville-Poyferré 1999

Mittleres Bordeauxrot, schöner Glanz. Anfangs noch verhaltene Nase, braucht Zeit, einiges an Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, tief und rauchig bei sehr guter Komplexität. Am Gaumen fruchtbetont, rote und dunkle Beeren, auch etwas Schlagsahne, die Balance stimmt, der Wein ist sehr ausgewogen. Im Abgang von sehr guter Länge, hat noch Reserven. Jetzt bis 2025, **17.25/20**.

Château Léoville-Poyferré 1995

Mittleres Bordeauxrot. Sehr tiefe Nase, Rauch, Teer, Torf, etwas Tabak, dahinter dunkle Beerenfrucht, auch florale Noten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen gradliniger Auftakt, einiges an roter Beerenfrucht, frisch und saftig, dabei aber nicht jung, sondern schön gereift. Die Gerbstoffe allerdings noch präsent, etwas ruppig und burschikos, dabei aber sehr gut strukturiert, mit nach wie vor einigem an Reserven. Gefällt mir sehr gut durch seine Gradlinigkeit. Jetzt bis 2025, **17.25/20**.

Château Léoville-Poyferré 2002

Dunkles Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand, verschlossene Nase, rauchig, etwas Teer, dahinter Brombeeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen straff, sehr Bordeaux, unglaublich saftig, wirkt noch jugendlich, fast hart, mit reifem aber leicht körnigem Gerbstoff und frischer Säure. Sehr gute Komplexität. Ein Bordeaux, der mir stilistisch gut gefällt, ist allerdings kein überschwänglicher, hedonistischer Wein sondern eher etwas „reformiert“. Noch etwas abwarten und in einigen Jahren genießen. Ab 2020 bis 2030. **17.5/20**.

Château Léoville-Poyferré 2003

Mittleres Bordeauxrot, noch jugendlicher Glanz. Sehr schöne, offene und doch präzise Nase, rotbeerig, tief und rauchig und unglaublich duftig und mit faszinierenden, florale Noten, dazu auch Blutorange. Ein Traum, ein Schnüffelwein von sehr guter Komplexität. Am Gaumen sauberer Auftakt, wieder unglaublich fein, einerseits warm wirkend, aber ganz und gar nicht plump. Die dunkle und rote Beerenfrucht ist unglaublich frisch



und saftig, dazu kommt eine traumhafte Würze, Anflüge von Pfeffer. Hervorragende Eleganz bei gleichzeitig sehr guter Komplexität. Im Abgang von grossartiger Länge. Jetzt bis 2028, **18/20**.

Château Léoville-Poyferré 1996

Kräftiges Bordeauxrot, noch erstaunlich dicht und mit schönem Glanz. Sehr tiefe, rauchige Nase, Torf, auch florale Noten, hervorragend präzise und mit wunderbar dunkler Frucht, die sich zwischen den Sekundäraromen hindurchschlängelt, äusserst komplex. Am Gaumen sauber und wieder äusserst präzise im Auftakt, die Frucht im Mund von roter Johannisbeere dominiert, dazwischen etwas Brombeeren, sehr elegant, fast burgundisch, dann aber doch kräftig, saftig und mit einer ansprechenden Würze. Ein sehr komplexer Wein mit langem Abgang. Das ist Finesse pur. Jetzt bis 2025+, **18/20**.

Château Léoville-Poyferré 2000

August 2015 leider mit einem Korkfehler, keine Bewertung.

Wir haben am 25. Mai 2016 diesen Wein wieder verkostet und bewerten ihn in unserem Bericht «[CHF 100.- Weine, sind sie es wirklich wert?](#)».

Château Léoville-Poyferré 1989

Reifes Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr offene Nase, wirkt reif, duftig und sehr komplex, mit Noten von Rauch, Torf sowie floralen Düften. Erinnert etwas an den 96er, allerdings eher mit rotfruchtigen Aromen. Unglaublich sauber im Auftakt, frische, saftige Frucht, wieder rote Beeren, feine, praktisch ganz abgeschmolzene Tannine, unterlegt von einer feinen Säure. Der Wein zeigt eine exzellente Harmonie und eine grossartige Frische. Ein hervorragend gereifter, bekömmlicher Bordeaux mit sehr guter Länge im Abgang. Jetzt bis 2025, **18.5/20**.

Château Léoville-Poyferré 1986

leider Kork, keine Bewertung.

Château Léoville-Poyferré 1990

Reifes Bordeaux, heller Rand. Fantastische Nase, tief, ungemein duftig mit dunkler Frucht, deutlichen aber edlen Reifetönen, dazu Zedernholz, Süssholz, auch Weihnachtsgebäck und ein Hauch dunkle Schokolade, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen sauberer, reifer, feiner Auftakt, einiges an Frucht, dazu auch würzige Komponenten, offen und sehr zugänglich, wirkt sehr warm und weich, fast etwas mollig und nicht sehr elegant. Die Säure ist relativ tief. Einerseits ein hedonistischer, überschwänglicher, sehr schön gereifter Bordeaux, andererseits aber auch sehr gefällig und nicht typisch „cool Climate“. Alles in allem aber sehr zugänglich und trinkanimierend, endet im Abgang auf Blutorange. Jetzt bis 2022, **18/20**.



Autor: Adrian van Velsen

18. August 2015

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.