Bordeaux 2012 Primeurs

„Dégustation de Grands Crus de Bordeaux“

©Gazzar

Donnerstag, 25. April 2013,
Palace and Spa, Lausanne

Ein Anlass von GAZZAR, des vins d’origine

82 Weingüter stellten wie jedes Jahr unter der Ägide des renommierten Handelshauses Gazzar, des vins d’origine, nicht nur den neuesten, sondern auch je einen weiteren Jahrgang vor. Es war somit möglich, 162 Erzeugnisse zu verkosten (Gillette und Les Justices haben aus nachvollziehbaren Gründen einen einzigen Jahrgang vorgestellt). Auf Wunsch von Gazzar stellten daher zahlreiche Weingüter den Jahrgang 2007 neben den 2012er. Was die unmittelbare Zugänglichkeit der Weine anbelangt können beide effektiv verglichen werden. Doch erweist sich 2012 nicht wirklich als logischer Nachfolger von 2007.

In unserem Bericht über den Jahrgang 2007 sprachen wir von „Millésime de Cru“ und bewerteten nur zehn Weine. Denn wir teilten die allgemeine Meinung, dass nichts wirklich Umwerfendes in diesem Jahrgang abgefüllt wurde. Ausserdem haben die aufmerksamen Bordeaux-Liebhaber bestimmt bereits bemerkt, dass die Preise gegenüber den Primeur-Angeboten gesunken sind und es vermutlich so weitergehen wird. Genauso wie es auch schon mit dem 1997er geschah. Der 2012 dürfte sich hingegen zu einem interessanten Jahrgang entwickeln. Es wäre nicht angebracht, diesen neuen Jahrgang aufgrund irgendwelcher Kassandra wegzulassen. Es wird immer Skeptiker unter den Profis geben welche meinen, dass die Weine aus Österreich grösser als die von Bordeaux sind. Gelegentlich haben sie allerdings nicht ganz Unrecht. 2012 ist aber im Gegensatz zu 2007 das Jahr, in welchem sich viele Weingüter „reinwaschen“ möchten. Vorbei sind die Zeiten der Spekulation, vorbei sind auch die Zeiten, dem Kunden jeden Rappen oder jeden Cent aus der Tasche zu ziehen. Zwar haben gewisse Chateau-Besitzer nach wie vor übertrieben. Pichon Baron de Longueville ist seit vielen Jahren ein genialer Wein. Wir werden diese Aussage in einem noch zu veröffentlichenden Bericht bestätigen. Ob es aber zu diesem Zeitpunkt sinnvoll ist, an welchem viele Liebhaber zum Beispiel nur für Pontet-Canet Ohren und Augen haben, einen übertriebenen Preis (zum Beispiel im Vergleich zum genialen Pichon Lalande) zu bezahlen, scheint uns sehr heikel. 2012 ist ein Jahrgang für interessante Gelegenheiten. 2012 ist ein Jahrgang, um von verschiedenen Weinen einzelne Flaschen zu kaufen. 2012 ist ein Jahrgang, welcher sehr viel Trinkspass bieten wird.

Im vorliegenden Bericht bewerten wir absichtlich nur den Jahrgang 2012. Da gewisse Chateaus den Jahrgang 2009 (Boyd-Cantenac, Fonroque, Larcis-Ducasse,…) oder 2010 (L’Arrosée, Calon-Ségur, Cantemerle, Smith Haut-Lafitte,…) ausgeschenkt haben werden wir diese Weine in weiteren Berichten bewerten. Diejenigen Weingüter, welche den neuesten Jahrgang nicht vorstellen wollten ohne dass es dafür einen plausiblen Grund gab wurden von uns entweder ignoriert oder nicht dokumentiert (u.a. Gazin und Pichon Baron). Wir sind sogar der Meinung, dass eine solche Haltung nicht vertretbar ist: Präsentieren denn diese Weingüter ihre Erzeugnisse des jüngsten Jahrganges auch nicht, wenn sie in Singapur oder London sind? Wir zweifeln daran. Es ist wirklich Zeit, dass die renommierten Chateaus die Schweiz wieder ernst nehmen.

Die Vetreter von drei unverzichtbaren Weinen des Jahrgangs 2012: Christophe de Bailliencourt, Chateau Gazin, Paulin, Haut-Bailly, und Ronan Laborde, Clinet

Die Weine

Graves / Pessac Léognan

Château Carbonnieux blanc 2012

Eine erfreuliche, erfrischende Überraschung mit toller Zitrusfrucht und angenehmem Honigduft von weissen Blumen. Animierende Zusammenstellung und eher etwas schlank. Im Gaumen bestätigt er die Kontinuität der ersten, positiven Eindrücke. Macht Spass, feine Rasse, delikat und ausgewogen. Interessanter Léognan. 17/20.

Château Carbonnieux rouge 2012

Ein Radrennfahrer hat ein wenig zu stark gebremst. So kommt es mir vor, wenn ich an diesem Wein rieche. Nach diesem ersten Eindruck lassen sich schön ausgereifte Johannisbeeren erahnen. Wirkt zwar nicht schlecht, wird aber Mühe haben, eine treue Kundschaft zu finden. 16/20.

Domaine de Chevalier 2012, weiss

Ziemlich kompakte und fette Nase mit Aromen nach Grapefruit, Zitronen, exotischen Früchten. Vanillige Röstnoten sind selbstverständlich auch vorhanden, dennoch ist das Holz schön eingebunden. Das Ganze wirkt sehr subtil, was sich auch im Gaumen bestätigt. Die Struktur zeigt sich präzis und mineralisch. Weisse Früchte lassen sich erkennen, das Ganze wiederum in einer nach Zitrone duftenden Hülle. Grossartige Komplexität, weitere Aromen werden sich ganz bestimmt in den nächsten Jahren entwickeln. Der Stoff bietet nicht nur viel Geschmack und Geschmeidigkeit, sondern auch Reintönigkeit. Angenehme stützende Säure. Eine ganz grosse Leistung, welche mit einem wunderschönen, leicht würzigen ja sogar etwas salzigen Abgang abgeschlossen wird. 18+/20.

Domaine de Chevalier 2012, rot

Verführerische, süssliche Nase mit dem Duft nach Himbeergelee. Viele reife rote Beeren (insb. saftige Kirschen), Himbeerbonbons, etwas Kakao, Kaffee und Edelholz. Fein vorhandene, laktische Noten und delikates Toasting. Diese Nase bietet eine grossartige Komplexität und ist eine hedonistische Delikatesse. Wir möchten eigentlich nicht schon wieder die hervorragende Arbeit von Rémy Edange und seinem Team loben, aber sie haben ganz klar die Schwierigkeiten des Jahrgangs gemeistert. Der Gaumen bestätigt diese ersten Eindrücke und offenbart sich in einem seidigen Register, vollmundig und saftig ist er aber auch. Harmonische und ausgefeilte Struktur, wunderschöner Schmelz. Der Chevalier 2012 hat wirklich Schliff und endet lang und geschmackvoll. Das Potential für 18.5/20 ist vorhanden.

Hugo Bernard, der Sohn von Olivier und Anne Bernard, stellte die Weine des Chateaus vor

Château Fieuzal 2012, weiss

Frisches, relativ dichtes und langlebiges Bouquet mit weissen Blumen und einer schönen Würze. Etwas Zitrone, ein Hauch grüne Nüsse, eine mineralische Grundlage, nicht zu komplex, aber auch nicht langweilig. Dynamischer Gaumen in einem runden und generösen Stil mit zartem Schmelz.. Gut strukturierter und harmonischer Abgang. 17/20.

Château Fieuzal 2012, rot

Gelungener Wein, der Freude macht, mit vielen Früchten. Es strömen Düfte von schwarzen und blauen Beeren, aber auch feine Kaffeenoten aus. Feiner Vanilleton. Der Gaumen spielt in einem diskreten, verschlossenen, ja vielleicht monolithischen Register, ohne jedoch übertrieben druckvoll oder kräftig zu sein. Vielleicht ein wenig zu viel Holz im Abgang. 17/20.

Château Haut-Bailly 2012

Ein Haut-Bailly, wie ihn die Fans dieses Crus lieben. Rührende Komplexität, tiefsinnig und extrem subtil, verführerisch und zugleich verwirrend. Der Haut-Bailly schafft es, dass man die Schwierigkeiten des Jahres völlig vergisst. Dreimal verkostet und dies stets mit der gleichen Begeisterung. Eine wunderschöne Mineralität trägt die schwarzen Beeren, die saftigen Kirschen, das Edelholz und die Kaffeenoten. Etwas Schokolade, ein Hauch Trüffel, laktische und rauchige Komponenten und eine Myriade weiterer grossartiger Düfte, sogar von schwarzen Rosen kommen vor. Es gibt sehr viel zu riechen in diesem Glas. Ein klassicher Haut-Bailly mit der vollen Wucht seiner Reintönigkeit! Sinnlicher, ausgewogener, komplexer Gaumen mit dichten, straffen und feingliedrigen Tanninen. Die Balance wirkt wie wenn mit einem Präzisionsinstrument gemessen worden wäre. Der Abgang lässt einen schönen Schmelz zum Vorschein kommen und die Aromen wirken sehr floral und reif. Mittlere Säure. Das Finale hält lange an, zeigt sich saftig, kräftig und fein würzig. 19/20.

Château Pape-Clément 2012, rot

Keine Bewertung. Bedauerlich war, dass meine von Zürich oder Lenzburg nach Lausanne gereisten Weinfreunde den Pape 2012 genauso gut oder schlecht bewertet haben wie ich selber. Wenn dieser Jahrgang ohne verschwenderisches Holz ausgebaut wird, zeigt sich der Rest ziemlich kompliziert. Es kann in alle möglichen Richtungen gehen. Was auch Parker in seiner ersten, inzwischen gelöschten Bewertung geschrieben hatte. Statt unsere Bewertung der letzten Jahre aufgrund der Gegebenheiten des Jahrgangs 2012 anzupassen und dem Wein bestimmt um die 18-18.5/20 zu erteilen, verzichten wir in diesem Falle momentan lieber auf weitere Kommentare oder Noten. Der Preis ist dafür sehr freundlich und wir können uns kaum vorstellen, dass sich das Team von Bernard Magrez mit einem qualitativ durchschnittlichen Jahrgang zufrieden geben wird. Also ein Muss!

Château Respide-Médeville 2012, weiss

Ziemlich zurückhaltendes Bouquet mit Zitrusnoten. Sehr frisch, geschmackvoll, unkompliziert, eine schöne, leicht salzige Note setzt sich mitten im Gaumen durch und wächst sogar. Tolle, gut eingebundene Säure. 16.5/20.

Château Smith Haut-Lafitte 2012, weiss
Château Smith Haut-Lafitte 2012, rot

Wir haben beide Weine vom Chateau Smith Haut-Lafitte in einem seperaten Bericht bewertet. Dieser Bericht (auf Französisch) umfasst auch ein Interview mit David Ornon, dem Vertriebsleiter des Weinguts. Wir fassen dennoch unsere Bewertungen zusammen.
Der weisse Smith Haut-Lafitte 2012 besitzt nicht die Komplexität eines 2007ers oder eines 2010ers. Dennoch wäre es voreilig, sich eine negative Meinung über dieses gelungene, fruchtbetonte Erzeugnis zu bilden. Er hat eine erfreuliche Mineralität, welche an die guten Sauvignon Blancs der Loire erinnert. Wenn sich der Gaumen aktuell noch als relativ wenig kommunikativ darstellt, zeigt der Abgang allerdings bereits die richtige Richtung an. Wir sind daher überzeugt, dass sich auch der SHL 2012 zur Einkaufspriorität entwickeln dürfte.

Es wird immer Leute geben, welche an die hervorragende Leistung des Chateaus der Jahrgänge 2009 und 2010 erinnern werden. Es wird immer Veranstaltungsbesucher geben, welche sich ausschliesslich für Parker-Punkte begeistern lassen und somit den jüngsten Wein ignorieren. Dies erinnert mich an mein Gespräch im Juni 2013 mit Thierry Broin, dem Regisseur vom Clos des Lambrays, der mir erzählte, es verhalte sich mit der Lagerfähigkeit des Weines genau gleich. Man wolle unbedingt Erzeugnisse für die lange Zukunft, welche dann bereits zwei Wochen später entkorkt werden. Der Smith Haut-Lafitte bereitet einen multidimensionalen Spass: Nicht nur, was dessen gelungene Kombination zwischen Konzentration, Reintönigkeit Erkennbarkeit der einzelnen Rebsorten (55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot), Reife und Köstlichkeit anbelangt, sondern auch was die Lagerfähigkeit betrifft: Der SHL 2012 wird jetzt, in zehn Jahren und schliesslich auch in 20 Jahren sehr viel Spass bereiten. 18/20.

Pomerol

Château Beauregard 2012

Appetitliche Nase mit viel Frucht. Einmal mehr beweist uns Vincent Priou, dass er seinen Weinberg perfekt kennt und genau weiss, was er damit machen kann. Ehrlicher und nicht zu unterschätzender Wein. Reintönig und mit einer feinen Likörnote im Hintergrund. Grosse Klasse, vielleicht ohne die Komplexität der Superstars der Appellation, diese fehlt aber nicht. Er kostet allerdings auch nicht deren Preis, also… Konzentriert und mit einem geschmackvollen Schmelz. Ich unterhielt mich Ende April 2013 mit Vincent Priou und wir waren uns einig, dass sich die Geister scheiden können. Man kann den Beauregard 2012 sehr gern oder weniger gern haben. Man trinkt ihn so oder so und findet doch noch seinen Spass dabei. 17/20.

Château Clinet 2012

Undurchdringliches Purpur. Sehr schöne, komplexe Nase in einem introvertierten Stil. Wobei viel Kraft vorhanden ist. Johannisbeeren, Pflaumen, Kirschen, ein wenig Kakao (auch im Mund), etwas Veilchen, ein Hauch laktische Noten, bestimmt noch mehr Kirschen und Likörnoten. Das Ganze bereitet sehr viel Spass

auf einem eleganten und schlechthin sinnlichen Niveau. Wird wohl bestimmt nicht ewig lagerfähig bleiben. Braucht allerdings noch ein paar Jahre, bis sich die generösen Tannine besänftigen. Der Gaumen zeigt sich samtig, vollmundig, frisch und fruchtig. 17.5/20.

Château La Conseillante 2012

Wir haben diesen Wein bereits im Bericht bewertet, welchen wir dem Chateau La Conseillante (und den Jahrgängen 1989, 2007 und 2012) gewidmet haben. Der Jahrgang 2012er zeigt auf eklatante Art, was die 17 Gärbehälter (statt 6 wie vorher) im neuen Keller bringen: Der Wein strahlt buchstäblich Klasse aus. Es handelt sich da um eine ganz grosse Conseillante, in welcher die Assemblage (11% Cabernet Franc, d.h. weniger als üblicherweise, und 89% Merlot) zum Tragen kommt. Die Nase lässt niemanden gleichgültig. Die zeigt sich derart offen und generös, dass man sich fragt, ob der Wein im Mund auf dem gleichen Niveau sein kann. Perfekt ausgereifte Beeren, welche nach sorgfältig eingekochtem Himbeergelee riechen. Exotische Noten von Lavendel und weiteren provenzalischen Mittelmeerkräutern verführen uns und drucken sich in der Sprache der Generosität, der Präzision und der Finesse aus. Trüffel- und Waldnoten lassen sich bereits erahnen. Das Ganze wirkt unwiderstehlich. Mit der Zeit wird dieser Wein an Rasse gewinnen. Das Potential dafür ist bereits vorhanden. Eine Frage stellt sich einzig, ob die Liebhaber dem Wein Zeit geben und ihn weiterreifen lassen. Weiter überrascht der Gaumen, wieder im guten Sinn. Der wirkt extrem geschmackvoll und finessenreich. Das Holz und die 14.2% Alkohol sind sehr gut eingebunden. Die Präzision, der Schmelz, die Geschliffenheit der Tannine begeistern den Konsumenten und helfen ihm, die Schwierigkeiten des Jahrgangs zu vergessen. Im Gaumen fallen würzige Noten und sehr viel reintönige Frucht auf. Wir möchten mehr davon. 18.5/20.

Château Gazin 2012

Das Château Gazin hat die Jahrgänge 1999 und 2010 vorgestellt. Der 1999 ist im Moment nicht bewertbar und wohin die Reise führt, ist noch unklar. Der 2010er ist gigantisch und kann mit 19/20 bewertet werden. Der Jahrgang 2012 kann erst in einigen Monaten bewertet werden.

Château La Croix Saint-Georges 2012

94.5% Merlot und 5.5% Cabernet Franc. Einmal mehr die Unterschrift eines talentierten Winzers, Jean-Philippe Janoueix. Ein Pomerol mit allen Komponenten, welche von einem gelungenen Wein dieser Appellation erwartet werden. Das Bouquet bietet eine sehr schöne Frucht. Er wird aber noch Zeit beanspruchen. Sind das aktuell zu viel kandierte Früchte oder deren Mischung mit Espressonoten?… Unbedingt warten. Der Gaumen ist dafür schön elegant, bietet viel Geschmack und Reintönigkeit und eine tolle Würze. Perfekt eingebundenes Holz und eine seriöse Struktur. Langes und würziges Finale. 17/20.

Château Mazeyres 2012

Nicht viel zu sagen. Guter, saftiger Wein, eher schnell zu trinken. Für die preisbewussten Konsumenten, welche sich mal einen Pomerol leisten wollen. Die Frage ist nur, ob man nicht lieber einen „richtigen“ für 2.5-mal mehr Geld (Clinet) oder dreimal mehr Geld (Gazin) kaufen sollte. 16/20.

Saint-Emilion

Château l'Arrosée 2012

So ein genialer und purer Wein der jetzt schon Spass macht! Präzis, raffiniert und geschmackvoll mit einem gelungenen Tanningerüst, sanft und elegant, fruchtig und geschmeidig. Ein hedonistisches Erzeugnis für preisbewusste Epikureer. Rundum viel Schmelz, ohne jedoch überladen zu werden. 17.5/20. Kaufen!

Château Berliquet 2012

Verhaltenes, subtiles und noch nicht kommunikatives Bouquet trotz der feinen und ausgereiften Schwarzbeeren, mit Kirschnoten. Diese Nase bietet aber vor allem eine vielschichtige Würze, darunter Nelke. Ich finde in ihm auch etwas Minzschokolade. Der Gaumen ist schön strukturiert und fleischig, mit feinen Tanninen ausgestattet. Die Säure fällt nicht auf, der Saft ist ausgewogen, mittelschwer, allerdings weniger als im Abgang. 17.5/20.

Château Canon 2012

Sicherlich einer der Stars des Jahrgangs! John Kolasa (der Regisseur des Weinguts), mit dem im Rahmen der Veranstaltung von Gazzar ein Interview geführt werden konnte war besonders stolz auf seine zwei Weine (der zweite ist Rauzan-Ségla) und er hatte absolut Recht. Der Canon 2012 beginnt mit einer wunderschönen Farbe und setzt sich mit einem verführerischen, fetten und besonders aromatischen Bouquet fort. Es duftet nach Maulbeeren, Johannisbeeren, auch einem zarten Toasting und nicht zuletzt nach Würze. Die delikaten, rauchigen Noten finden ein wunderschönes Zusammenspiel in der Frische der Nase, mit welcher man sich lange befassen könnte. Der Gaumen bietet einen geschmackvollen, geschmeidigen, finessenreichen Schmelz und er ruft nach einem zweiten Glas. Die Tannine zeigen sich sehr feingliedrig, reif und köstlich. Die Säure wirkt zwar nach einer Weile etwas prägnant, ist allerdings dafür der Garant einer langen Lagerfähigkeit. Das Finale bietet wiederum sehr viel Geschmack und schöne, ausgereifte Früchte. Ein Muss. 18/20.

Château Canon-la-Gaffelière 2012

50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Der 2012er bietet zunächst eine sehr feine Nase auf den floralen, dann auf den fruchtigen Noten. Eine schöne Prise Maulbeerlikör kommt hinzu. Tiefe und perfekt gezeichnete Nase, gut eingebundenes Holz. Der Gaumen zeigt sich mit einem vielschichtigen Profil, wobei eventuell der leicht ungestüme bzw. freche Touch der Gerbstoffe etwas zu dominant ist. Viel Rotbeeren im Mund, etwas Schokolade in der retronasale. Überzeugendes Finale. Wir sind davon überzeugt, dass sich dieser Wein besänftigen wird. 17.5/20.

Clos Fourtet 2012

Ganz bestimmt einer der faszinierendsten und hedonistischsten Weine des Jahrgangs. Gerade aus diesem Grund haben wir uns spontan dafür entschieden, ein noch zu veröffentlichendes Interview mit Tony Ballu, dem Regisseur vom Clos Fourtet und Besitzer vom Chateau Pierre de Lune zu machen. Jeder Bordeaux-Liebhaber erinnert sich an diesen Clos Fourtet, welcher stets jahrelang in den Kellern bleiben musste um endlich sein wahres, grossartiges Gesicht zeigen zu können. Der 2012er offenbart eine cremige Nase mit einem wunderschönen Zusammenspiel zwischen laktischen Noten und dem perfekt eingebundenen Holz.

Eine Explosion von Blau- und Schwarzbeeren, welche sich hervorragend ergänzen. Es entwickelt sich eine sinnliche Komplexität, welche sich im delikaten Antrunk und dann im fülligen Gaumen fortsetzt. Es gibt eine beeindruckende Kultur in diesem unverzichtbaren Clos Fourtet. 18.5/20.

Château La Confession 2012

76% Merlot, 24% Cabernet Franc. Sehr viel Geschmack in einem harmonischen Stil für diesen nicht zu unterschätzenden Wein. Einmal mehr eine tolle Leistung des sympathischen Jean-Philippe Janoueix. 17/20.

Jean-Philippe Janoueix und seine Weine

Château Figeac 2012

40% Merlot, 40% Cabernet Franc und 20% Cabernet Sauvignon. Wieder ein ganz grosser Figeac mit seinem so charakteristischen Bouquet. Nicht gerade einfach zu verstehen, doch mit den klassischen Noten von frischen Blaubeeren, Rauch, Würze, Kräutern und etwas Trüffel. Man lässt sich entweder verführen oder man hasst diesen erneut komplexen Figeac. Im Gaumen versteht man, dass das Team um Frédéric Faye das beste Material dieses Jahrgangs herausgepickt hat. Der Stoff ist sehr schön, graziös und vollmundig, ohne Ecken und Kanten, ausgewogen und fleischig. Der Abgang hält lange an und zeigt sich elegant würzig. 18/20.

Château La Fleur-Cardinale 2012

Dieser Wein erinnert mich an dieses Verkehrsschild, welches ich jeden Tag beim Bahnhof sah, als ich noch ein Kind war: Achtung, dieser Zug kann einen anderen verstecken. Es gibt tatsächlich diesmal mehr in diesem Fleur-Cardinale als den übersättigten Lutscher, welchen viele früher gesehen haben. Kirschkonfitüre, geschmolzene Schokolade, zarter Vanilleton mit gut eingebundenem Holz, etwas Likör und Alkohol im Gaumen. Fülliger, generöser Mund mit reichem Geschmack und klassischer Zusammenstellung. Ich bin aber sicher, dass da deutlich mehr drin liegt. Aktuell 16.5/20.

Château Fonroque 2012

Rote Beeren im animierenden Bouquet. Alle Zutaten sind vorhanden, um viel Spass in einem schlanken, finessenreichen und ausgefeilten Register zu ziehen. Keine grosse Komplexität. Das war aber eindeutig nicht die Priorität von Alain Moueix. Der Beweis, dass Bio und schwierige Wetterbedingungen doch zusammen passen können. 17/20.

Château Larcis Ducasse 2012

Eindeutig einer der grossen Erfolge der Veranstaltung und zugleich des Jahrgangs. Der Archetyp, der Trinkspass bietet! Tolles Bouquet mit ausgereifter Frucht, darunter viel Rot- und Schwarzbeeren, auch Wildbeeren, welche mit einer Schokoladencreme gemischt worden sind. Dazu kommen delikate Edelholznoten. Das Ganze verführt, das ist Liebe auf den ersten Blick. Generöser und komplexer Antrunk. Die Sinne werden majestätisch erweckt. Nach der Nase lässt sich auch der Gaumen begeistern. Es gibt eine beeindruckende Harmonie und nicht weniger Subtilität in diesem für den Jahrgang aussergewöhnlich saftigen Wein. Er ist vielschichtig im Bouquet, genauso wie im Gaumen, er bietet eine verschwenderische Frucht, ohne sich jedoch zu pervertieren. Die Tannine sind fein ziseliert, der Schmelz umhüllt die Säure und der Abgang vervollständigt dieses Gesamtbild mit einer tollen Kraft. 18.5/20.
Wir empfehlen unser Interview mit David Suire, der rechten Hand von Nicolas Thienpont, Besitzer u.a. der Chateaus Larcis-Ducasse, Pavie-Macquin, Puygueraud und Berater u.a. der Chateaus Berliquet und Duffau-Lagarosse.

Château Pavie-Macquin 2012

Unwiderstehlich! Liebhaber eleganter, schlanker Weine vergessen diesen Wein! Pavie-Macquin beweist, dass auch in einem ungemütlichen Jahrgang ganz grosse Kaliber mit Kraft, Volumen und Dichte erzeugt werden können. 85% Merlot, 14% Cabernet Franc und 1% Cabernet Sauvignon. Straight-forward Bouquet. Hauptsache auffallen! Kompakte, dichte, intensive Aromen von saftigen Kirschen, Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren, Creme de Cassis, zerquetschte schwarze Oliven, dunkle Schokolade, Vanilleton mit eingebundenem Holz. Das Ganze wirkt besonders harmonisch und sinnlich, irgendwie dekadent und lasziv. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach. Das Gerüst ist breit, solid, doch fein ziseliert, fast straff, doch zugleich cremig und fett. Das Finale bestätigt alle diese Eindrücke. Ein Monument. 19/20.

Margaux

Château Boyd-Cantenac 2012

Die Bestätigung, dass man sich auf dem Weingut viel Mühe gibt, um ein hohes Niveau zu bewahren. Schwarzbeeren, bis es nicht mehr geht und step by step fragt man sich, wo das 100%ige neue Holz verschwunden ist. Also definitiv ein holzbetonter Wein und das freut uns. Rührende Rasse und Eleganz. Ein purer Margaux in bester Form. 17.5/20.

Château Brane-Cantenac 2012

Ein sofort erkennbarer Margaux mit dessen klassischen floralen Noten. Elegant und feingliedrig, fein ziseliert und fast schlank. Der Gaumen bietet aktuell viel mehr, schöne Dichte und perfekte Harmonie zwischen dem köstlichen Saft und dem vielversprechenden Schmelz. 17.5/20.

Château Durfort-Vivens 2012

Immer wieder stimmte uns die Qualität dieses Weins nachdenklich. Nicht aber der Jahrgang 2012. Subtile, klassische Margaux-Nase mit vielen Rotbeeren und floralen Noten (Rosen). Schlanker, komplexer Gaumen, tolle Frische, runde Tannine und eine erfreuliche, florale Harmonie. 17/20.

Château des Eyrins 2012

Schöne, animierende Nase im klassischen, floralen Margaux-Stil. Besonders delikater, finessenreicher Wein der Trinkvergnügen bereitet. Schwarze Noten im Bouquet, zunächst mit unauffälligen, dann (im Abgang) prägnanten Tanninen und einem anständigen Abgang. 17/20.

Château Ferrière 2012

Dichtes, druckvolles Bouquet mit toller Frucht und perfekt eingebundenem Holz. Ausgewogenes Aromabild. Viel Fleisch am Knochen im Gaumen, etwas Krautiges im Hintergrund. Sehr gute, stützende Säure, weniger kräftig als andere Jahrgänge, dennoch sehr frisch und schmackhaft. Angenehmes, würziges Finale. 17+/20.

Château Giscours 2012

69% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot und 4% Cabernet Franc. Florales Bouquet wie bei einem typischen, gelungenen Wein der AOC Margaux. Aber auch eine subtile Würze und opulente Nase, Schoklade, Kirschen und schwarze Johannisbeeren. Ein Hauch Liqueur de Cassis, auch etwas mineralische Noten und Edelholz. Also sehr animierend. Spätzünder! Der Gaumen zeigt sich zunächst fein und elegant, bevor er ziemlich alles unterwegs vernichtet. Adstringenz und burschikose Tannine, das Ganze dürfte sich (wie immer) besänftigen. 17.25/20.

Château Kirwan 2012

Rundum viele Frucht mit viel Geschmack, betörender Wein, der Spass macht auf einem einfachen, hemmungslosen Niveau. 17/20.

Château Lascombes 2012

Die grosse Rückkehr nach ein paar Jahren Unentschlossenheit. Der Pensionsfond Colony Capital erwarb 2001 das Weingut. Doch in den Händen des talentierten und sympathischen Dominique Febve, dem Regisseur, welcher auch 2001 die Verantwortung auf dem Weingut übernommen hat, wurden bis (und mit) 2005 grossartige Jahrgänge produziert (der 2003er kommt uns dennoch etwas kalifornisch vor). 2008 verabschiedet sich Lascombes von der Rive Gauche, die Weine sind nun besonders Merlot-lastig. Der Charakter der Appellation, welcher er angehört fehlt dramatisch in den Jahrgängen 2009 bis 2011. Was wiederum nicht bedeutet, dass diese Jahrgänge nicht trotzdem gut gelungen sind. Wohl eher das Gegenteil! Mit dem Jahrgang 2012 sind wir nicht nur wieder auf der Rive Gauche, sondern auch nicht mehr weit entfernt von einem klassischen Margaux (AOC) mit seinen typischen floralen Noten.
Der etwas ungestüme, süsse Lascombes 2012 wird etwas Zeit beanspruchen, bevor er seine perfekte Harmonie findet. Überschwängliche Frucht (u.a. schwarze Johannisbeeren), welche dennoch im Hintergrund des Holzes bleibt (aufpassen, der Lascombes ist keine Karikatur!). Laktische Noten (typisch Merlot!) sind auch vorhanden. Der Körper ist seriös, strukturiert und ausgewogen. Merlot ist unmittelbar erkennbar, die Tannine sind fein und bieten viel Geschmack, der Abgang ist nicht besonders lang. 17.75/20.

Château Malescot-St-Exupéry 2012

66% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 8% Petit Verdot und 7% Cabernet Franc. Der Malescot 2012 bestätigt einmal mehr den Höhenflug, welcher 2005 angefangen hat. Eine ausserordentliche Rasse, ein klassischer Margaux mit seinen floralen Parametern, ein Wein, welcher sich schrittweise zum sicheren Wert im Keller entwickelt. Perfekt beherrschte Aromen reifer Frucht, schwarze Kirschen und Johannisbeeren, Zedernholz, etwas Tabak, feine Noten des Toastings. Relativ komplex, tief und animierend. Samtiger Antrunk, erweckt den Geschmackssinn. Strukturiert, relativ dicht, fette Tannine, etwas Adstringenz, tolle Aromen (auch Schokolade), ungestümer Abgang. Ein grosses Versprechen. 18/20.

Château Monbrison 2012

Ein klassicher Monbrison, welcher die Konsumenten mit gewissen Ansprüchen begeistern wird. Fruchtige Nase, lebhafter Gaumen, gute Balance und tolle Eleganz. Ein empfehlenswerter Essensbegleiter mit entsprechender Säure. 16.5/20.

Château Pouget 2012

Aktuell ein wenig kantig und kompromisslos. Erinnert an die früheren Ferrière oder, in einer anderen Appellation, an die früheren Fonroque (zwei Weine, welche wir stets sehr gern verkostet haben). Ich befürchte, dass wir ein Vorurteil gegenüber diesem Wein haben und, dass wir ihn in der Zukunft einfach nicht mehr bewerten. Wo ist der florale Touch? Wo ist die Eleganz? Keine Bewertung.

Château Prieuré-Lichine 2012

Erneut eine sehr schöne Flasche! Unbedingt nach der Verkostung nochmals bewerten. Aktuell 17/20. Mehr haben wir nicht geschrieben.

Château Rauzan-Ségla 2012

Von der Anzahl Punkte her genau auf dem gleichem Niveau wie Pichon Comtesse, doch von der hedonistischen Seite her bestimmt unser Lieblingswein der Rive Gauche in dieser Veranstaltung. Hinreissend und der absolute Beweis, dass Cabernet Sauvignon in der Händen eines besonders begabten Winzers und auf einem ausserordentlichen Terroir im Jahr 2012 auch grossartige Weine hervorgebracht hat!
60% Cabernet Sauvignon, 37.5% Merlot, 1.5% Petit Verdot und 1% Cabernet Franc. Betörende Nase, welche eine Geschichte erzählen will. Daher ein sehr kommunikativer Wein. Reife, saftige Kirschen und viele schwarze Johannisbeeren, beide ganz sanft gemischt. Creme de framboise und Liqueur de Cassis. Wunderschönes, perfekt eingebundenes Holz, welches eine leichte Würzigkeit liefert. Der Gaumen setzt auf den puren Trinkspass. Der zeigt sich vollmundig, konzentriert und dicht, mit dunklen Früchten und viel Fett ausgestattet, die straffen Tannine sind zwar noch nicht perfekt geschliffen, werden sich aber klar positiv entwickeln. Der Abgang bietet eine grandiose Frucht und hält lange an. 18.5/20.

Château du Tertre 2012

Einmal mehr wird uns mit diesem Wein bewiesen, was auf diesem Weingut möglich ist. Wenn die Nase aktuell wohl eher nur schwarze Johannisbeeren bietet und sonst eher reduktiv wirkt, sich sogar ziemlich verschlossen zeigt, dann sind aber Rasse und der Charme schon eindeutig vorhanden. Der Gaumen wirkt bereits elegant, ausgewogen, subtil und recht verführerisch. Der Abgang mag ein wenig tanninbetont sein, das Versprechen für eine grosse Zukunft lässt niemanden gleichgültig. 17/20.

Pauillac

Château Grand-Puy Ducasse 2012

Tolle Nase auf der sehr reifen Frucht. Bereitet sehr viel Spass im runden, generösen, fleischigen und relativ rassigen Gaumen. Nicht zu unterschätzen! 16.5/20.

Château Haut-Bages Libéral 2012

Die letzten Jahre haben unsere Erwartungen nicht wirklich erfüllen können. Einmal mehr kann dem Haut-Bages Libéral nichts vorgeworfen werden. Ob es aber reicht, um ein erfahrenes Publikum zu begeistern, ist eine andere Frage. 16/20.

Château Pichon Comtesse de Lalande 2012

Dank seinem Merlot gerettet? So lautet die Frage bei vielen Bordeaux-Liebhabern, welche das Privileg gehabt haben, diesen Wein zu verkosten. Es stimmt allerdings auch, dass die Assemblage von 59% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 8% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot wohl eher etwas anderes denken lässt. Das Thema dürfte die Affizionados lange beschäftigen. Es stimmt allerdings auch, dass der Pichon Comtesse dieses Jahr noch grösser ist als der Pichon Baron [wir haben diesen auf inoffiziellem Weg verkosten dürfen, Anm. der Red.].
Die Reintönigkeit der Aromen hat sich ihren Weg durch deren Komplexität noch nicht gebahnt. Wir sind aber davon überzeugt, dass es sich nur um eine Frage der Zeit handelt. Grosszügige Fruchtigkeit mit insbesondere schwarzen Beeren, aber auch feines Zedernholz und Rauchnoten, etwas Lakritze und Malz, etwas Karamell und Holzwürze. Der 2012er zeigt ein völlig anderes Bild als der aktuell etwas plumpe 2010er, welchen wir im April 2013 wieder verkosten durften. Das Ganze wirkt besonders frisch und beruht auf einer floralen Grundlage, welche allerdings nicht mit unreifen Trauben zu verbinden ist. Cremig in der Nase und im Gaumen. Dieser erweist sich als füllig, vollmundig, ausgewogen, wiederum frisch, sehr reif, aber auch perfekt gemeistert. Es gibt eine Rasse, es gibt etwas in diesem Gaumen, was richtig begeistert, das ist Hedonismus auf dem besten Niveau und für die anspruchsvollsten Weinliebhaber. Es gibt etwas Feminines und einfach etwas Unwiderstehliches. Bis zum letzten Tropfen. Ein Muss! 18.5/20.

Saint-Estèphe

Château Calon-Ségur 2012

Nach der grossen Enttäuschung ein paar Wochen zuvor mit dem Calon-Ségur 2001 hätte man das Schlimmste erwarten dürfen. Doch zeigt sich der Jahrgang 2012 freundlich. Zunächst mal mit seiner Fruchtigkeit und seinen Aromen nach reifen Pflaumen, Würze, Holz (wird etwas Zeit beanspruchen),… Vielleicht nicht ganz frisch, dennoch nicht zu unterschätzen. Gute Eindrücke im Gaumen. Vollmundig, mit aktuell eher verhaltenen Tanninen, viel Geschmack und wenig Ecken und Kanten. Anständiger Abgang. 17/20.

Château Le Crock 2012

50% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 8% Petit Verdot und 5% Cabernet Franc. Es hat grosses Potential in diesem sympathischen, hemmungslosen Wein von Didier Cuvelier, dem Besitzer vom Léoville-Poyferré. Grundsätzlich sind alle Zutaten vorhanden, um einem wünschenswerten Essensbegleiter zu begegnen und die Konsumenten könnten sich fragen, ob sie ihn statt Phélan-Ségur kaufen sollten. Reife Früchte von der ersten Nase bis zum Abgang, ausgewogene, druckvolle und geschmackvolle Zusammenstellung. Die Eigenschaften der vier Rebsorten kommen sehr gut zur Geltung. Ein Insider-Tipp. 17/20.

Château Meyney 2012

42 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon und 18 % Petit Verdot. Einer der Erfolgreichen dieses Jahrgangs! Tiefsinnig in der Nase, schöne Harmonie zwischen der Frucht (viel Schwarzbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren) und den weiteren, erstaunlichen empyreumatischen Noten wie Malz. Würze, geröstete Kräuter, schwarze Oliven begleiten das Ganze in einem animierenden, inspirierenden Format. Wunderschöne Holzeinbindung. Im Hintergrund lässt sich eine subtile Note von Crème de Cassis erahnen. Im seidigen, ausgefeilten Gaumen fallen die straffen Tannine auf, weil sie zugleich enorm viel Frische liefern. Rassige, warme und generöse Zusammenstellung, welche die Liebhaber des Cabernet Sauvignon verführen wird. Schmelz und Fleisch, ein unbestreitbar hedonistischer Kandidat für den Titel des besten Preis/Qualitätsverhältnisses des Jahres. Es wirkt schliesslich, als ob uns der Wein eine schöne Geschichte erzählen möchte. Françoise Sagan dürfte den Meyney 2012 lieben. 18/20. Phélan-Ségur liegen lassen, Meyney kaufen!

Château Ormes de Pez 2012

Am Anfang etwas schlank und dünn. Dann aber eine schöne Fruchtigkeit, sehr viele rote Kirschen auf einer floralen Grundlage. Angenehm und frisch. Guter, geschmackvoller und saftiger Gaumen ohne Ecken und Kanten, wobei der Abgang schon klar zeigt, aus welcher Appellation dieser Wein stammt. 17/20.

Château Petit Bocq 2012

Ein guter, gastronomischer Wein, modern ausgebaut, reif und angenehm. 16.5/20.

Château Phélan-Ségur 2012

Wir glauben nicht, dass es vor ein paar Jahren klug war, dem Chateau Montrose die besten Parzellen zu verkaufen. Diese fehlen nun eindeutig im 2012er. Mit der Nase kommt mir eine Metapher in den Sinn: Es ist, wie wenn man Früchte und Holz in ein Wasserbecken geworfen und erwartet hätte, dass davon etwas entsteht. Doch zeigt sich die Nase frisch und harmonisch, fruchtig und etwas holzig. Gastronomischer Gaumen mit pelziger

Zusammenstellung zwischen präsenten Tanninen, gewöhnlichen Früchten und wenigem Stoff. Der Abgang wirkt kurz. Ein Wein für die übernächste Foire aux Vins. 16/20.

Saint-Julien

Château Beychevelle 2012

Aktuell nicht wirklich umwerfend. Grüne Noten im Bouquet, wird bestimmt Zeit benötigen. Von einer Appellation, welche Jahr für Jahr die erste Rolle spielt, hätte ich eigentlich mehr erwartet. Viele Aromen vom ersten Bouquet bis zum Abgang, ein schlanker Körper und ein einfallsloser Abgang. Wieder verkosten! 16/20.

Château Branaire-Ducru 2012

Wir sind ziemlich weit vom grandioen 2010er weg, ohne dass der 2012er jedoch nur mittelmässig ausfällt. Grosse Frucht (rote Beeren) auf einem floralen Hintergrund. Einige würden das als grüne Noten bezeichnen. Von der Nase bis zum mittellangen Abgang zeigt sich der Saft harmonisch und relativ dynamisch. Keine grosse Komplexität, dennoch ziemlich geschmackvoll. 17/20.

Château Lagrange 2012

Nicht ganz auf dem üblichen, hohen Niveau. Dafür ist der Preis besonders freundlich. 67% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot und 3% Petit Verdot (wobei sich der Sortenbestand in 65% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot und 7% Petit Verdot aufteilt). Ausschliesslich 35% der Ernte werden für den Grand Vin verwendet.
Ein reifes, florales Bouquet offenbart sich und wird durch Noten von Schokolade, saftigen Rotbeeren und Zedernholz begleitet. Das Ganze wirkt sehr schön eingebunden, aber auch eher etwas dezent. Der Gaumen beginnt mit einer spannenden würzigen Note, um sich dann in einem vornehmen Stil zu entwickeln. Der Ausbau wird zeigen, ob mehr Stoff hinzukommen kann. Rasse, Harmonie und etwas Schmelz sind allerdings vorhanden. Die Tannine sind in der Tradition des Crus. Der Abgang bietet eine schöne Frucht, viel Geschmack und eine gewisse Bekömmlichkeit. 17.5/20.

Château Langoa-Barton 2012

Ein Erzeugnis für die Stammkunden des Crus. Und keine Einkaufspriorität für die anderen Weinliebhaber (wird en primeur bestimmt nicht ausverkauft werden). Ein wenig zu viel Holz im gerösteten Bouquet, Tabaknoten, viel Würze und etwas Frucht (Rotbeeren), dafür interessante kandierte Kirschen. Rustikal wirkender Gaumen mit körnigen Tanninen, mittleres Gewicht, ausgewogen, sehr fruchtig und relativ elegant. 17/20.

Château Léoville-Barton 2012

Aktuell ziemlich kantiger Monolith, welcher momentan mehr Fragen stellt als beantwortet. Dennoch auf keinen Fall unterschätzen, denn die schwierige Startphase erweist sich seit Jahrzehnten als Garantie einer zukünftigen, blendenden Zukunft. Mit dem aktuellen Generationswechsel dürfte man sich sogar fragen, wie die Verwandten von Anthony Barton (sei es Michel Satorius und seine Frau, Lilian Barton, der Tochter des grossem irischen Meisters, oder sogar deren Kinder) es schaffen, dem Wein so ein hohes Niveau längerfristig zu erhalten.
Der 2012er bietet eine blaubeerige Nase im Quadrat, aber auch feine Noten von Zedernholz, schwarze Johannisbeeren und Kirschen, Vanille und zarte Holztöne. Das Ganze ist sehr elegant, sogar fast verwirrend finessenreich. Der Sex-Appeal, wie wir ihn bereits angedeutet haben, wird in langen Jahren verstärkt. Im Hintergrund habe ich Noten von Minze gefunden, ohne dass ich deren Herkunft wirklich nachvollziehen kann. Was für ein Gaumen bietet sich da! Viel Saft und ein Hauch Schmelz, welcher man nicht unbedingt erwartet, straffe, relativ gnadenlose Zusammenstellung. Der Wein kommuniziert nicht, man erwartet erneut wieder mehr und kann den 2012er kaum mit einem früheren Jahrgang verbinden. René Gabriel spricht vom 1993er und hat bestimmt recht. Unbedingt wieder verkosten. Aktuell 17.75/20.

Château Léoville-Poyferré 2012

62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot und 6% Petit Verdot. Toller Wein mit klar definierten Aromen (Schwarze Kirschen, Erdbeeren, etwas Kaffee und Pfeffer vom feinen Toasting), nicht so komplex, aber die Priorität liegt dieses Jahr anderswo, vielleicht noch ein wenig wild, wird sich aber problemlos beruhigen. Der Gaumen ist harmonisch, samtig, relativ breit und straff, mit einer gnadenlosen Adstringenz und rohen Tanninen ausgestattet,… Wir haben ihn zweimal innerhalb von zwei Monaten verkosten dürfen, jeweils mit sehr ähnlichen Bewertungen. Unbedingt warten, dass der Poyferré seine Harmonie findet. 17.5/20.

Haut-Médoc, Médoc, Moulis

Château de Cambon La Pelouse 2012, Haut-Médoc

Die Liebhaber des Crus werden sich freuen. Ein sicherer, gelungener Wert in einer Appellation, wo es schnell geht, einen harten Wein zu produzieren. Viel Trinkspass. 16/20.

Château de Camensac 2012, Haut-Médoc

Dieser Wein erinnert mich an die Schweizer Uhrenindustrie, bevor Swatch gegründet wurde. Man ist derart selbstüberzeugt, dass man einschläft. Irgendwann später wacht man dann auf. In der Regel zu spät. So wie Nicolas Hayek die Uhrenindustrie mit seinem auf Neuerungen sinnenden Geist beeinflusst hat, so wissen wir leider nicht, wer Camensac wieder spannend machen könnte. 15/20.

Château Cantemerle 2012, Haut-Médoc

Unsere Leser erinnern sich, dass uns die Jahrgänge 2009, 2010 und 2011 gefallen hatten. Hoffentlich war es nicht nur dem Jahrgang zu verdanken. Der 2012er fällt vor allem dank seinem schmackhaften, runden und fruchtigen Gaumen auf. Kein Mehrwert im Privatkeller. 16/20. Hat dieser Jahrgang eventuell darunter gelitten, dass der 2010er während der Veranstaltung auch verkostet werden konnte (18/20)?

Château Charmail 2012, Haut-Médoc

Modern ausgebaut, viel geschmackvolles Fleisch im Gaumen, ein idealer Essensbegleiter. 17/20.

Château Chasse-Spleen 2012, Moulis

Bin sehr gespannt, was Baudelaire über diesen schlanken Jahrgang gesagt hätte… Schwarze Ideen gegen Magersucht… Schade! 15/20.

Château Poujeaux 2012, Moulis

Ein Poujeaux, wie man ihn gern hat. Fruchtig, samtig, mit einem guten Schmelz ausgestattet, sauber und geschmackvoll. Quarin würde von „Pilier de cave“ sprechen. Wir teilen die Meinung und können gerne den Kauf einiger Kisten für den verdienten Alltagsspass empfehlen. 17/20. Für die Neugierigen besteht die Assemblage aus 52% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 6% Petit Verdot und 3% Cabernet Franc.

Château Rollan de By 2012, Médoc

Der Kumpel der Familie, wie man den Rollan de By 2012 beschreiben könnte. Nicht jeder Wein ist dazu geschaffen, seine Konsumenten zu strapazieren. Bei diesem Gewächs besteht die Gefahr auch nicht, dass er aufgrund seines Rufs getrunken wird. Jean Guyon macht eindeutig zu wenig für das Marketing. Vielleicht auch, weil er das auch nicht nötig hat. Vor ungefähr 12 Jahren beantwortete Françoise Hardy, eine der Ikonen der 1960er und seit dieser Zeit die Ehefrau von Jacques Dutronc, dass sie diesen Rollan de By stets gerne trinkt. Es sei kein komplizierter, sondern ein bekömmlicher Wein welcher nicht nur viel Spass bereite, sondern auch jung genossen werden könne. Wir teilen auch diese Meinung. So ist es auch beim Jahrgang 2012 mit seinem delikaten und zugleich generösen, schokoladigen und würzigen Bouquet. Sehr subtil und ausladend wirkt das. Der seriöse Gaumen ist mit einem gewissen Schmelz ausgestattet. Er wird dennoch einige Jahre benötigen, um sein definitives Niveau zu erreichen. 17/20.

Château Sociando-Mallet 2012, Haut-Médoc

Ein sicherer, wieder gelungener Wert für jeden Keller. 17/20

Rive Droite und Diverses

Château d'Aiguilhe 2012, Côtes de Castillon

Die Bestätigung der tollen Arbeit, welche Jahr nach Jahr auf dem Weingut erbracht wird. Kein Blockbuster, dafür ein reifer, generöser Wein mit viel Geschmack und Fleisch. Schwarzbeeren, Würze und feines Toasting bilden den ausgewogenen Aromenspiegel, während der Gaumen, Finesse, Harmonie und etwas Schmelz bringt. Die Tannine lassen sich im guten Abgang spüren. 16.5/20.

Château Le Conseiller 2012, Bordeaux Supérieur

Schöne Frucht und sehr viel Geschmack. In einem schwierigen Jahrgang würde man diesen Wein nicht auf diesem Niveau erwarten. Macht echt Spass und stellt somit keine einzige Frage. Keine Komplexität, weder Ecken noch Kanten, einfach feine Fruchtaromen und viel Geschmack! 16/20.

La Fleur-de-Boüard 2012, Lalande-de-Pomerol

Teilnehmer der Veranstaltung fragten, warum es dieses Jahr keinen Angélus auf dem Stand … Es wäre deshalb endlich Zeit dass diese Leute merken, dass La Fleur de Bouard enorm viel Spass bereitet. In einem luftigen, ätherischen Stil, mit einem samtigen, harmonischen, frischen und besonders schmackhaften Gaumen. Eine schöne Säure stützt das Ganze und bringt ihm eine erfreuliche Frische. Zu diesem Preis (um die CHF 25.-) unverzichtbar. 17.5/20.

Sauternes

Château Rayne-Vigneau 2012

Es gibt authentische Süssweinliebhaber, welche mit dem „rôti" Aspekt der Sauternes in einem Jahrgang à la 2001, 2003 oder 2007 nicht viel anfangen können. Genau solche Konsumenten wird der Rayne-Vigneau 2012 ansprechen oder verführen können. Harmonisch, elegant, aktuell etwas zurückhaltende Nase, sehr frisch und bekömmlich, finessenreich und delikat. Der Abgang ist relativ lang, aber leider etwas eindimensional. 17/20.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Andi Spichtig

23. Juni 2013

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Das Handelshaus Gazzar, des Vins d'Origine, verfügt über das Recht, den Bericht zu verteilen und auf der eigenen Website zu veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.