

Bordeaux 2006

Eine tolle globale Überraschung trotz einzelnen Enttäuschungen!

Freitag, 7. Oktober 2008, Kongresshaus, Zürich

Ein Anlass der Union des Grands Crus



Die Qualität des Jahrgangs 2006 wurde vielerorts kritisiert. Die durch die [Union der Grands Crus](#) organisierte und am 7. November 2008 im Zürcher Kongresshaus durchgeführte Verkostung, an der ausschliesslich das Fachpublikum teilnehmen durfte, hat das Gesamtbild über den Jahrgang deutlich präzisiert. Etwa 102 Weine wurden in der Anwesenheit der Winzer vorgestellt. Grosse Namen wie das Ehepaar [Olivier und Anne Bernard](#) (Hr. Bernard leitete früher die Supermarktkette [Carrefour](#), bevor er [Domaine de Chevalier](#) und später [Château Guiraud](#) übernommen hat), Anne Cuvelier (Château [Léoville-Poferrière](#)), Hervé Essner, Exportdirektor eines der grössten Bordeaux-Händler [Vins & Vignobles Dourthe](#) (Besitzer der [Châteaux Belgrave](#), [La Garde](#), [Le Bosq](#) u.v.m.), [Otto Rettenmaier](#) (Besitzer des [Château La Tour Figeac](#)), [Alexander Van Beek](#) (Generaldirektor der [Châteaux Giscours](#) und [du Tertre](#)), Michel Tesseron (Besitzer des [Château Lafon-Rochet](#)) u.v.m. Selbstverständlich wurden die drei Segmente stark vertreten, wie z.B. die Süssweine mit den fabelhaften [Châteaux Climens](#) und [Nairac](#).

Folgende Tabelle stellt die Weine vor, die wir degustiert haben. Um die Ergebnisse direkt brauchbar zu machen, haben wir drei Kategorien definiert mit jeweils der Anzahl Punkte, die wir den Weinen erteilt haben.

- Die Einkaufsprioritäten für die Sammler umfassen Weine, den eine lange Lagerfähigkeit bei stets wachsender Qualität, wie es bei jedem durchaus gelungenen Jahrgang geschieht, zugetraut wird. Diese Weine stehen oft denjenigen des Jahrgangs 2005 in nichts nach. Sie gehören mehrheitlich den Appellationen Pauillac und Saint-Julien zu, die, abgesehen von Einzelfällen (ein Croizet-Bages wird immer die Verkoster wegen seiner Düninflüssigkeit bestürzen), sehr schöne bis wunderschöne Weine erbracht haben. Die Appellation Margaux hat sich trotz einigen unbestreitbaren Erfolgen relativ heterogen vorgestellt. Was Saint-Estèphe anbelangt, sind wir in unseren Erwartungen enttäuscht worden. Viele Saint-Estèphe haben einen Schnellkonsum-Charakter und entsprechen in der Regel nicht Grossartigem, was davon erwartet werden darf. Die Pomerol werden Weine für die Eingefleischten der Appellation bieten. Ansonsten fehlt es ihnen an Aromatik, Samtigkeit und Fleisch. Einige davon bleiben die ewigen und bedingungslosen sicheren Werte. Schliesslich haben uns die Saint-Emilion einige wunderschöne Überraschungen vorbehalten, die gelungenen Weine der Appellation werden wahrscheinlich lange von sich reden lassen.
- Ein Wein, der in der Kategorie der erschwinglichen Trinkspässe eingereiht wurde, wird jeden Verbraucher überzeugen. Die kostenbewussten Weingeniesser werden da einige Weine finden, die sie unbedingt im Keller lagern müssten. Nicht jeder kann sich jeden Tag einen Conseillante 2006 leisten. Ein erschwinglicher Trinkspass lässt sich heute genau wie in 10 Jahren mühelos geniessen. Der Wein hat keinen intellektuellen (untauglichen) Charakter und der Verbraucher benötigt nicht, sich zu fragen, ob Dekantieren mehr Spass bringt oder, ob es nötig ist, lange im Voraus die Flasche zu entkorken. In Anbetracht der wahr-

scheinlichen Qualität der Bordeaux 2007 empfehlen wir, solche "erschwinglichen Trinkspässe" zu erwerben. Der Preis solcher Weine beträgt höchstens 40.- oder das Verhältnis zwischen dem Preis und der Qualität spricht eindeutig für den Wein.

- Die sonstigen Weine passen selbstverständlich weder in die erste noch in der zweiten Kategorie, konnten aber aus irgendeinem Grund nicht ignoriert bleiben. Womöglich haben wir den Grund dazu gegeben, aus welchem der betroffene Wein in diese Kategorie hinzugefügt wurde.

Die Bewertung der einzelnen Weine erfolgte mit dem 20 Punkte System.

Einkaufspriorität für Sammler

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
20/20	<ul style="list-style-type: none"> • Nairac 	Enorm reintöniges Botrytis Bouquet nach Lychees, Mango und Akazienhonig. Man denkt sofort über eine grosse Trockenbeereauslese aus Deutschland nach. Es ist diese tänzerische Leichtigkeit, welche einem in der Nase bereits Erfurcht einflösst. Im Gaumen ist es ein perfektes Zusammenspiel zwischen Süsse und Säure, auch hier ist wiederum diese enorme Reintönigkeit in der grossen Aromenvielfalt vorhanden. Wie ist es mögliche, dass ein junger Barsac sich schon bereits jetzt so perfekt präsentiert? Ganz eindeutig 20 Punkte – unbedingt nachkaufen !!
19/20	<ul style="list-style-type: none"> • Pape Clément blanc 	Absolut geniales, volles und komplexes Bouquet nach Zitrus- und Tropenfrüchten, wunderschöne Mineralität, kompakter, vollmundiger, aktuell noch Holzbetonter Gaumen. Grosses Alterungspotenzial
	<ul style="list-style-type: none"> • Léoville Barton 	Dieser Wein gehört seit langem der Elite von Bordeaux an. Von Jahr zu Jahr die gleichen Tugenden und die gleichen „Mängel“. Heute kaufen, in mindestens 15 Jahren geniessen.
	<ul style="list-style-type: none"> • Léoville Poyferré 	Ein typischer Poyferré, dennoch mit relativ femininen Tanninen. Köstlich. Einkaufspriorität.
	<ul style="list-style-type: none"> • Lynch-Bages 	Noch besser als der 2005. Sofort erkennbar trotz einem zusätzlichen Charme. Das Bouquet untersteht einer Goldschmiedearbeit. Wenn er nur auf diesem Niveau bleiben könnte, würde er dann langfristig zu den grossen Erfolgen des Jahrgangs gehören!
	<ul style="list-style-type: none"> • Pichon Lalande 	Eine unwahrscheinliche Rasse, eine sinnliche Zärtlichkeit. In einem anderen Stil als der Pichon Baron, wobei beide unausweichlich sind.
	<ul style="list-style-type: none"> • Pichon Baron 	Eine Rundreise im Paradies. Unausweichlicher Erfolg dieses Weinguts. Kraft, Üppigkeit, Schmelz, Komplexität mit einem explosiven Abgang. Grandios!
18.5/20	<ul style="list-style-type: none"> • Larrivet Haut-Brion blanc 	Wunderschöner Rückkehr seit dem Ausbau. Unglaublich viel Schmelz, wunderschön gebunden, bereitet riesig Spass.
	<ul style="list-style-type: none"> • Gruaud Larose 	Jahr nach Jahr bestätigt dieser Wein seinen fabelhaften Ruf. Erneut ein ganz grosser Erfolg. Kommt mir wie Sichtbeton vor, die Offizionados verzeihen ihm diese übliche Jugendeigenschaft sowieso.
	<ul style="list-style-type: none"> • Haut-Bailly 	Enorm viel Eleganz im Gaumen, schlucken statt spucken, viel Saft, viel Spass. Eine erneute Bestätigung.

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
18.5/20	• La Conseillante	Eine richtige Goldschmiedkunst. Bestätigt seine Rückkehr auf das höchste Niveau seit 2001. Kein Schwergewicht aber eine sensationelle Raffinesse. Ähnt einem grossen Wein der Côte de Nuits.
	• Lagrange (Saint Julien)	Einkaufspriorität! Würziges, tief sinniges, frisches Bouquet mit einer köstlichen Süsse. Breiter, frischer und doch besonders rassiger Gaumen, klare Konturen,... Eine sensationelle Definition des grossen erschwinglichen und verführerischen Weins. Wine Spectator hätte den Lagrange 2005 zum Sieger des Jahres-Klassements erkoren sollen. Scheinbar hat dieses Blatt aber gewisse Ereignisse des Politjahres 2003 immer noch nicht akzeptiert.
	• Lascombes	Beeindruckend. Hervorragendes, komplexes Bouquet, exquisiter Schmelz, nicht weit von der Perfektion.
18/20	• Angélu	Schmelz und Fleisch in einer Rotbeerenfruchtbombe zusammengebunden. Wunderschöne schwarze Farbe.
	• Beau-Séjour Bécot	Eine laszive Zärtlichkeit, die Lust nach mehr erweckt.
	• Dom. de Chevalier rouge	Genialer Wein, sehr viel Fleisch. Ein ganz subtiles Bouquet rund um eine ausgezeichnete Assemblage.
	• La Gaffelière	Überzeugend! Wunderschönes Bouquet, zärtlicher vollmundiger Gaumen. Warten.
	• Langoa Barton	Wie oft stellen wir fest, dass die Konsumenten diesen Wein nicht degustieren wollen! Um so besser für die wahren Weinliebhaber. Ab 2016 trinken.
	• Pavie Macquin	Ein genialer Wein mit viel schwarzen Beeren im cremigen Bouquet, samtiger, üppiger Gaumen, sofort identifizierbarer Terroirwein, immer noch sehr günstig zu erwerben.
	• Pontet-Canet	Spannender Wein mit zwar weniger gewaltigen Komponenten als die zwei Pichons, den man aber im Keller unbedingt haben sollte. Ein Modell der Tadellosigkeit. Wird er in näherer Zukunft den 1er Crus das Fürchten lehren? Hat bereits jetzt schon das Zeug dazu.
	• Rauzan Ségla	Genau gleich gut gelungen wie der 2005. Grandios! Sehr präziser, samtiger Gaumen. Raffinierte Frucht im Bouquet und im Gaumen. Sehr langer Abgang. Eine wahnsinnige vorhersehbare Lagerfähigkeit.
	• Smith Haut Lafitte rouge	Rauchiges Bouquet, sehr viel samtiges Fleisch, hervorragende Extrakt Süsse. Die Cathiards schaffen seit mehreren Jahren grossartige Weine. Ich wette, der Markt wird das irgendwann schon merken.
• Trottevieille	Eine hervorragende Reife im verführerischen Bouquet sowie im druckvollen Gaumen. Tannine taktile Perfektion. Die alte Dame, wie man sie liebt. Nein Trottevieille ist kein Pomerol, wirkt aber genau so genial!	
17.5/20	• Canon –Saint Emilion-	Endlich ist der Canon wieder da! Eine Köstlichkeit voller Raffinesse. Mineralischer Gaumen mit Trüffelreminiszenzen (im retronasalen Sinn). Ein echter Klassiker, der seine Feinde überreden wird.
	• Les Carmes Haut-Brion	Pfefferminz, Unterwald, Humus, wunderbare Eleganz, ein riesiger Wein für Puristen.
	• Figeac	Eine multidimensionale Hochseilakrobatikübung, trinken Sie eine Flasche in der Fruchtphase! Die Zeit in welcher die jungen Figeacs sich wegen ihrer stinkiger Nase nicht trinken liessen, ist damit wohl endgültig vorbei.
	• Larrivet Haut-Brion rouge	Genial, wird sich wie der 2000 entwickeln.
	• Du Tertre	Seit der Arrivage Bordeaux 2005 von Gerstl hat sich der du Tertre wunderschön beruhigt. Wir bemerken sofort diese enorm intensiven Aromen nach Paprikaschoten; dafür verantwortlich ist der hohe Anteil an Cabernet Franc von 20% ! Sicher kein klassischer Du Tertre, doch mit genug Potenzial. Wie wird sich dieser Wein in den nächsten Jahren entwickeln?

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
17/20	• Smith Haut Lafitte blanc	Viel zu jung, um abschliessend beurteilt zu werden. Sehr schöner, rassiger und doch raffinierter Gaumen mit viel Frische, langem Abgang und einem unverwechselbaren Schmelz
	• Clinet	Schöner raffinierter Fluss, macht Spass, feines Veilchenbouquet. Wenn er nur weniger kosten würde....
	• Clos Fourtet	Der Winzer sieht verzweifelt aus, weil nur wenige Gäste seinen Wein verkosten wollten. Nächstes Mal nehme ich den ganzen Karton nach Hause mit. Rassiger und zugleich eleganter Wein.
	• Ferrière	Vom (mehrheitlich Pflaumen) Bouquet bis zum Abgang ein überraschend köstlicher Wein. Bestätigung des 2005. Margaux ist wirklich eine durchaus gelungene Appellation des Jahrgangs.
16.5/20	• Dom. de Chevalier blanc	Rund, üppig, braucht noch viel Zeit, auch wegen des noch sehr unreifen Bouquets. Wieder verkosten, aktuell 16.5/20
	• Giscours	Erfolgte da eine späte Lese? Pflaumen, untypisch überreife Noten, die einem gefallen, einem anderen nicht. Wer diesen Wein gekauft hat, sollte ihn im Keller sehr lange ruhen lassen. Potentieller mega Sexywein.

Erschwinglicher Trinkspass

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
17/20	• Beychevelle	Beychevelle war seit langem nicht mehr auf diesem Niveau. Rasse, Finesse, viel günstige Komponente, um einem langen Leben beizutreten.
	• Chasse Spleen	Sehr schönes Bouquet, frischer, schmackhafter Gaumen, dichte Tannine, keine einzige grüne Note. Der Abgang muss allerdings noch runder werden. Sehr schöner Weinbau.
	• Lafon-Rochet	Ein richtiger Saint-Estèphe, kompakt, kräftig, vollmundig, wunderschöner Gaumen. Kaufpriorität.
	• Poujeaux	Scheint aktuell zu wenig Platz in seiner Flasche gefunden zu haben. Sehr komplexes, schwer erkennbares Bouquet, Rotbeeren und weitere Rotfrüchte in Menge und Fülle. Kräftige Tannine, die den Gaumen austrocknen. Ganz grosser Wein (der Beste seit 1997?), „incrachable“ (unmöglich, ihn zu spucken).
16.5/20	• Kirwan	Jung zu trinken. Ein lasziver Wein, mit dem jeder jede verführt.
	• La Tour Figeac	Reifes, köstliches Kirschenelixier, sehr schöne gebundene frische Tannine, macht Spass.
	• Labégorce	Schmelzender, köstlicher Wein mit der nötigen Süsse, wunderschön gebundene Tannine.
	• Larmande	Köstlicher, easy-drinking Wein, gut gemacht, macht Spass.
	• Marquis de Terme	Schöner Wein, der gerne getrunken wird. Gelungener Aufbau, fetter, fruchtiger Gaumen.

Bewertung (Punkte)	Wein	Kommentar
16/20	• Bouscaut blanc	Sehr schönes Bouquet, unkompliziert, macht Spass
	• Belgrave –Haut-Médoc-	Sehr angenehme und spannende Frucht im Bouquet, feiner, zivilisierter Gaumen. Der Belgrave 2006 verdient, in jedem Keller gelagert zu werden.
	• Fieuzal rouge	Macht Spass, Alltagswein
15.5/20	• Les Ormes de Pez	Jetzt auf dem Punkt, bereitet viel Spass. Es bringt aber nichts zu warten, dass er noch besser wird
15/20	• Carbonnieux blanc	Eindimensionales Aperowein
	• Phélan-Ségur	Eine Enttäuschung, entspricht dem Charakter seiner Appellation nicht. Ein zu geschliffener Wein und bereits trinkfertig. Dennoch ein guter, runder, gebundener Alltagswein. Andere bezeichnen ihn als super Sexywein, ich wollte einen St Estèphe! Ohne Appellationangabe hätte der Phélan 18/20 bekommen.
	• La Pointe	Grüne Noten im Bouquet, guter Gaumen. Macht wahrscheinlich in 5 Jahren Spass. Für Alltagskonsumenten durchaus empfehlenswert

Sonstige Weine

Bewertung (Punkte)	Sonstige	Kommentar
17/20	• La Lagune	Hoffentlich wird sein Preis stabil bleiben. Eine eklatante Begnadigung mit diesem Jahrgang. Caroline Frey leistet seit 2003 und insb. 2005 eine tolle Arbeit auf dem Weingut. Wieder zu entdecken. Wird auch die Elite wieder beitreten, wenn Caroline Frey diese grossartigen Leistungen bestätigt.
16.5/20	• Beauregard –Pomerol-	Wird viel Zeit brauchen, um das Potential voll zur Geltung zu bringen. Langgliedriger Wein mit vorhersehbar schmackhaften und delikaten Komponenten. Eben ein Pomerol!
16/20	• Dufort Vivens	Das Bouquet bleibt aktuell im Hintergrund. Vollmundiger, schmeichelnder Gaumen. Aktuell fallen grüne Noten wegen des Cabernet auf, die sich auf die Dauer beruhigen werden
	• La Tour de Pez	Genau die gleiche Enttäuschung wie der Phélan Ségur. Wo bleibt der Charakter der St.Estèphe Weine aus diesem Jahrgang ? Für den Endverbraucher vinifizierter Wein, welcher leider nichts über das Terroir aussagt, jedoch auch keinen Fehler aufweist. Etwas für nicht zu anspruchsvolle Weintrinker
15.5/20	• Camensac	Sympathischer Wein mit angenehmen Konturen, abgesehen vom schwachen Abgang. Sollte jedoch auf Schwierigkeiten auf dem Markt treffen.

Bewertung (Punkte)	Sonstige	Kommentar
15/20	• Fieuzal blanc	Wieder degustieren, aktuell: perfektes, reintoniges Bouquet, wobei zu viel Holz und empyreumatische Noten darin zu finden sind
	• Franc-Mayne	Rohmaterial, welchem es zugleich an Finesse und an Üppigkeit fehlt
	• Haut-Bergey	Anständiger Wein. Wer ihn nicht trinkt, hat nichts verpasst

14.5/20	• La Couspaude	Ohne Alkohol und blind verkostet, würde man den mit einer Kakaoschale verwechseln. Wieder degustieren
---------	--------------------------------	---

Keine Bewertung	• Brane-Cantenac	Sehr raffiniert, braucht aber sehr viel Ruhe, um wirklich verstanden zu werden. Aktuell kommt er mir irgendwie zu einfach vor.
	• Gazin	Wieder nachverkosten. Ist mir irgendwie kurz vorgekommen
	• La Tour Carnet	Die 1. Flasche hatte einen groben Fehler (Geruch nach alten Socken). Die 2. Flasche zeigte einen OK Wein. Ob man den kaufen muss, bleibt fraglich
	• Latour-Martillac blanc	Typisches Bouquet, sehr viel Zitrus, etwas simpel im Gaumen. Wieder nachdegustieren
	• Pape Clément rouge	Im aktuellen Stand: Brutal Tanningeladen, zu viel Holz, in frühestens 10 Jahren wieder verkosten

Jean François Guyard,
13. November 2008

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.

