

# Eine Annäherung an die Weine aus Sauternes & Barsac



Im Rahmen der Veranstaltung „**Rote Grössen aus Pomerol, Edelsüsse Legenden aus Sauternes**“, welche die Zeitschrift Vinum am 12. Juni 2014 im Zürcher Kongresshaus organisierte, fanden drei geführte Verkostungen unter der Leitung von Rolf Bichsel statt. Wir haben an derjenigen über die Weine aus den Appellationen [Sauternes](#) und Barsac teilgenommen.



©Vinum

Jean-Jacques Dubourdieu, Chateau Doisy-Daëne, und Eric Larramona, Generaldirektor des Chateaus Lafaurie-Peyraguey, beantworteten die Fragen des Bordeaux-Experten und Vinum-Mitarbeiters, während Barbara Schröder die Antworten für ein zahlreiches und aufmerksames Publikum übersetzte. In diesem Rahmen lieferte Rolf Bichsel zahlreiche Grundinformationen über die AOC Sauternes und Barsac und machte darauf aufmerksam, dass diese schlecht verkauften Weine zu allem passen. Es gäbe immer einen Moment, um einen grossen Wein der beiden Appellationen zu geniessen, abgesehen vom Nachtsch/Dessert. Später unterhielt ich mich mit Eric Larramona, welchen wir bereits seit einigen Jahren kennen und fragte ihn, ob es stimmt, dass so ein Erzeugnis auch zu Wild passt. Er antwortete, ihm sei es, mit oder ohne Wild, ein äusserst wichtiges Anliegen, dass sich der Konsument immer ein zweites Glas ausschenkt, wenn er seinen Wein trinkt. Sicher ist, dass die Erzeugung eines grossen Süssweins aus Bordeaux nicht wirklich rentabel ist. Eric fragte mich, was im Ausland darüber gedacht werde und, ob die Konkurrenz aus den anderen, französischen Anbaugebieten so stark sei. Worauf die Antwort lautete, dass die Franzosen Deutschland und Österreich nicht vergessen dürften. Da liegt die Konkurrenz auf der Weltbühne und die Anstrengungen des Bordelais, immer mehr genussvolle und elegante Erzeugnisse zu produzieren, kann nur begrüsst werden.

Die zwei Appellationen erstrecken sich auf ca. 2'000ha, wobei 30 bis allerhöchstens 40 Weingüter sehr gut bis hervorragend arbeiten. Das gnadenlose Pflichtenheft, aber auch das Berufsethos der Winzer beider AOC führt dazu, dass die Trauben in mehreren Tries geerntet werden. Die Erträge erreichen nicht selten 15hl/ha. Sauternes- genauso wie Barsac-Weine verfügen über ein fabelhaftes Alterungspotential, wie Jürg Richter, bestimmt der beste Süssweinexperte der Schweiz, immer wieder auf seinem Blog [Sauternes.ch](#) berichtet.



©Bordeaux.com

## Die Weine

### Chateau Guiraud 2011

Delikate und subtile Nase mit einer eleganten Komplexität. Creme Brûlée, kandierte Früchte, darunter Aprikosen und Orangen, aber auch etwas Honig, einem Hauch Safran und gut eingebundenem Holz. Diese Nase wirkt eigentlich wie Seidenpapier und zeigt sich in einem relativ zerebralen Format. Wir sind weit von den archetypisch fetten Elixieren anderer Jahrgänge weg. Sehr frischer, würziger, filigraner Gaumen mit Orangenschale, Weihnachtszitrussfrüchten im langen, ausgefeilten und angenehm bitteren

Abgang. Auf keinen Fall unterschätzen, wir sind davon überzeugt, dass dieses Erzeugnis in 20 Jahren umwerfend sein wird. 2011 ist einfach nicht 2003 und es ist für Liebhaber finessenreicher Köstlichkeiten eindeutig besser so. 18/20.



### Chateau Doisy-Daëne 2010

50% Sauvignon Blanc und 50% Semillon, während gewisse andere Jahrgänge aus 100% Sauvignon Blanc bestehen. Köstliche und finessenreiche Nase mit delikaten Noten reifer Ananas, Crème Brûlée, leicht kandierter Zitrusfrüchte und Mirabellen sowie Fruchtgelee und nicht zuletzt etwas Würze. Der Gaumen verführt mit seiner unmittelbaren, frischen Fruchtigkeit. Der Wein ist vollmundig, doch nicht üppig, dafür ganz klar ein Sauternes, der extravagante Schmelz fehlt und niemand wird sich diesbezüglich beklagen. Die Finesse, die Feingliedrigkeit scheinen hier die Hauptmerkmale dieses geschmackvollen und wunderschön harmonischen Weins zu sein. Langer, würziger Abgang mit einem subtil salzigen Touch. 17+/20.

### Chateau de Myrat 2010

Sehr frische, animierende Nase, obwohl sie eindeutig immer noch viel zu jung ist. Sofort als Barsac erkennbar, das Botrytis wirkt ganz und gar nicht überschwänglich wie bei vielen Sauternes. Was wiederum kein Vorwurf an die Sauternes ist. Denn es ist schliesslich alles eine Frage des Zeitpunkts, wann der Wein genossen wird. Kandierte Früchte, Dörrfrüchte im Quadrat, die ganze Duftpalette wird dekliniert, Mango, Ananas, Apriko-

sen, Grapefruit, Zitrusfrucht, Honig, Holzakzente, Minze im Hintergrund? Das Ganze wirkt extrem kohärent und die einzelnen Düfte ergänzen sich grossartig, sie verleihen dem Wein eine erfreuliche Komplexität und Tiefsinn. Das Zusammenspiel zwischen Alkohol und Restzucker passen perfekt ineinander. Der Antrunk bestätigt diesen ersten Eindruck, Myrat 2010 müsste eigentlich eine Einkaufspriorität bilden. Umso mehr, dass er im Gaumen auf dem gleichen, hervorragenden Niveau bleibt. Wiederholt verkostet (auch nach der geführten Verkostung von Rolf Bichsel), stets mit der gleichen Begeisterung. Der Gaumen ist generös, perfekt ausgewogen, subtil, mit einer riesigen Frucht ausgestattet. Das Holz muss noch seine Balance finden, eine feine Würzigkeit bildet das Gerüst dieses üppigen, dichten und druckvollen Erzeugnisses. Quadratisches Finale mit welcher Orangenschale. 18/20.



©Millésima

### Chateau d'Yquem 2009

Als ob ein 40-Tonnen-Lastwagefahrer mit der Handbremse hätte bremsen müssen. Ein monumentaler, breiter, tiefsinniger und umwerfend frischer Wein, welcher sehr weit davon weg ist, seine letzten Geheimnisse verraten zu haben. Die Nase liefert eine fabelhafte Komplexität und Tiefsinnigkeit, sie ist subtil und ultrapräzise, ausgefeilt und perfekt harmonisch. Es ist wie die Partitur einer grossen Oper oder vielleicht der Symphonie der Neuen Welt, es sind dramatische Momente und doch zugleich ein unvergesslicher Moment. Die Vielschichtigkeit und die Quintessenz eines grandiosen Weins in einem einzigen Erzeugnis. Die Nase liefert



intensive Düfte weisser Blumen und geht eigentlich mehr in Richtung eines Barsac als eines Sauternes. Marmelade ausgereifter Aprikosen, Zitrusfrüchte, Pampelmuse, tropische Früchte, ein Hauch Vanille? Man kann unendlich lang daran riechen und jeweils neue Dimensionen entdecken. Der Gaumen wirkt wie ein Blockbuster, überschwänglich, verschwenderisch, druckvoll und doch kristallklar präzise und reintonig. Alkoholische Noten sind noch sehr präsent. Grossartiger Schmelz, nur die Säure steht aktuell wegen der beeindruckenden, perfekt eingebundenen Sukrosität im Hintergrund, wird sich aber in den nächsten Dekaden entwickeln und das Ganze sehr weit tragen. Im unendlichen Abgang sind Kumquats zu erkennen. 19.5/20.

### Château Rayne Vigneau 2008

Ein typischer Barsac mit allen dazu gehörigen Zutaten, also mit dem floralen, äusserst frischen Bouquet und der jugendlichen Lebhaftigkeit. In diesem Jahrgang sofort zugänglich, filigran, ausgewogen, mit feinen Aprikosendüften ausgestattet, Orangenblüten, Akazienhonig, weissen Pfirsichen? Der Gaumen spielt die gleiche Partitur, dieser Wein bereitet eigentlich deutlich mehr Spass, als er technisch betrachtet gelungen ist. Also eine entsprechende Durchschnittsbewertung von 17/20.



### Château Clos Haut Peyraguey 2007

Fettes und würziges Bouquet, kräftig und komplex, tiefsinnig und vielschichtig. Es strömen intensive Düfte reifer, gelber Früchte, Aprikosen, saftiger, schwerer Feigen und verschiedenster, tropischer Früchte aus. Ein richtig erfreulicher Auftakt. Honignoten, etwas Minze und Holzvanille ergänzen diese verführerische, sinnliche Nase. Die Sinne werden erweckt und verlangen nach mehr. Was auch im Gaumen kommt. Es gibt eine Klasse, eine Frische und wiederum diese grossartige Komplexität, welche diesen Wein unwiderstehlich machen. Die Säure liefert dem üppigen, fast verschwenderischen Stoff die perfekte Balance, die Früchte sind in extenso kandiert, das wirkt extrem geschmackvoll und animierend, es ist wie ein Elixier, wobei dieser Clos Haut-Peyraguey in 20 Jahren noch grösser sein dürfte. 19/20.



### Château de Fargues 2004

Ein renommierter Journalist und Weinexperte behauptete vor ein paar Jahren, dass die 2000er eine qualitative Suprematie der ungeraden Jahre gezeigt haben, was die süssigen Bordeaux-Weine angeht. 2001, 2003, 2005, 2007 und 2009 seien doch viel schöner, komplexer, usw. als ihre „Kontrahenten“. Der Château de Fargues 2004 etwa widerspricht diesem Eindruck. Der erste Approach erwies sich zwar als kompliziert, der Wein schien nicht überzeugen zu wollen. Die Nase wirkte eindimensional und der Gaumen zeigte mehr Fett als andere Eigenschaften. Doch wurde der zweite Annäherungsversuch durch einen klaren Erfolg gekrönt.

Wunderschöne Botrytis-Nase mit allen entsprechenden Düften und einer ausgezeichneten Frische. Kandierte Ananas, schöne orientalische Würzigkeit, exotische Früchte, etwas Florales. Sehr appetitlich. Frischer, reintoniger, perfekt eingebundener Gaumen, in welchem sich die Säure, die kandierten Noten, das Fleisch und die Komplexität wunderschön kombinieren. Langer, geschmackvoller und leicht würziger Abgang. Schliesslich eine tolle und empfehlenswerte Überraschung. 17.5/20



### Château Doisy-Védrines 2004

Der Jahrgang hat zugeschlagen! Wenn dieser Wein zwar sehr viel Frucht und insbesondere exotische Früchte bietet, wirkt das Ganze doch wohl eher vordergründig als subtil und ausgewogen. Eigentlich ein Erzeugnis für Liebhaber stolzer Sauternes, wobei wir einen Barsac verkosten. Die typische Floralität und die Frische eines typischen Barsac fehlen im aktuellen Stadium. Glücklicherweise verbinden sich die fruchtigen Düfte mit der aromatischen Süsse von Honig, aber auch blonden Karamellbonbons sehr schön und doch komplex. Was uns erlaubt, dem Wein eine zweite Chance zu geben. Der Gaumen besitzt viel Botrytis-Noten und die entsprechende Würze, welche mit den Holzakzenten wunderschön kombinieren. Pfeffrig wirkt das und erweckt nun die Gaumenknospen. Zusätzliche Aromen wie saftige Mirabellen und Honig kommen ins Spiel und hinterlassen den Eindruck einer Gourmandise. Der Gaumen ist frisch, konzentriert, samtig und nicht zuletzt mit einer prägnanten Säure ausgestattet. Guter Abgang. 17/20.

### Château Lafaurie-Peyraguey 2005

Beeindruckend komplexe Nase welche zeigt, dass der Hügel, wo sich beide Chateaus Lafaurie-Peyraguey und Clos Haut Peyraguey befinden ein riesiges Potential besitzt. Nach ein paar unterschiedlichen Jahrgängen beweist Lafaurie mit seinem 2005er, dass dieser Wert zu den Schmuckstücken der Appellation gehört.



©Panoramio

Die vielschichtige Nase offenbart feine und tiefsinnige Düfte nach Dörraprikosen, reifer Zitrusfrucht, Würze, englischer Orangemarmelade, einem Hauch Honig und nicht zuletzt Holzakzenten. Dieses Bouquet wirkt nicht nur ganz harmonisch und einladend, sondern auch perfekt eingebunden und subtil generös. Man kann lange daran riechen, was sogar empfohlen werden kann, um die präzisen Subtilitäten und die Delikatesse voll wahrzunehmen. Im Gaumen herrscht eine kandierte Üppigkeit vom Feinsten, welche sich im Verlauf der Jahre weiter entwickeln wird. Wir schliessen gar nicht aus, dass dieser Wein in 30 Jahren immer noch köstlich und geschmeidig wirkt. Der Gaumen ist wiederum komplex und die Botrytis-Noten perfekt eingebunden. Die Aromen sind wieder zu erkennen, wobei sich noch zusätzliche entfalten. Das Ganze ist geschmackvoll, das Zusammenspiel zwischen Säure und Zucker verführerisch und verleiht dem Wein eine unbestreitbare Eleganz. Unendlicher Abgang. 18.5/20

### Château Suduiraut 2005

Fabelhafte Nase mit kandierte Früchten, bis es nicht mehr geht. Unglaublich komplexe und tiefsinnige, berauschende Nase mit einem Kaleidoskop an Düften. Frisch und würzig, perfekte Botrytis-Anklänge und zugleich Elemente wie Wachs, welche an die grossen Süssweine der Loire erinnern. Kandierte Frucht wie Orange, Aprikosen, Mango, Ananas, aber auch Creme Brulée, Rohrzucker, Holzvanille, Blumenhonig, Orangenschale,... Und der Gaumen steht diesem Bouquet in nichts nach. Es gibt enorm viel Savoir-Faire und Kultur in diesem Erzeugnis. Man könnte sich lange damit befassen, ohne dass es langweilig wird. Üppig, vollmundig, reich und fett, ausgewogen und köstlich, präzise und lebhaft, mit einer tollen Säure ausgestattet, konzentriert und dicht, bezaubernd geschmackvoll. Das Baby ist aber noch viel zu jung und es ist sehr wahrscheinlich, dass sich der Suduiraut 2005 noch lange weiter entwickeln wird. Frucht im Quadrat und nie plump oder klebrig. Bis zum genialen Abgang. 19/20.

### Château Climens 2005

Ein Denkmal für die Süssweine von Bordeaux und die Perfektion in corpore. Selbstverständlich ein Kindermord, wobei es immer spannend ist, so einen Wein jung zu verkosten. Erst dann kann das Potential erahnt werden und im vorliegenden Fall erweist sich dieses als riesig. Bestimmt ein Erzeugnis für die nächsten 50 Jahre, vielleicht sogar mehr.

Intensives, frisches, generöses und komplexes Bouquet mit viel Zitrusfrucht, Ananas, Mango und Dörraprikosen. Das Ganze wirkt ausgefeilt, geradlinig, doch mit einer schönen Struktur ausgestattet. Wir sind ganz klar in Barsac, die charakteristische Floralität ist vorhanden. Vollmundiger, üppiger, würziger Gaumen, grosse Komplexität und luftige Struktur, welche dem Wein eine tolle Frische verleiht. Die Säure trägt den

dichten Saft und kombiniert perfekt mit dem Restzucker. Viel Geschmack und wieder viel Kultur. Bombastischer Eindruck und ein riesiges Versprechen für die Zukunft. Faszinierend ist die leichte Salzigkeit im Abgang. 19.5/20.

### Château Sigalas Rabaud 2003

Erneut verkosten wir einen Wein, der seine Zeit brauchen wird, weil er eindeutig unter den Konsequenzen des glutwarmen Jahrgangs gelitten hat. Überschwängliches, öliges Bouquet mit Botrytis im Quadrat, aber zum Glück auch eine gigantische Säure im Gaumen. Zu viel des Guten oder omen est nomen. Sigalas-Rabaud gehört zu diesen Sauternes Weinen, welche immer wieder eine dickflüssige Konsistenz bieten. Man kann so etwas gern haben, man kann aber auch seine Mühe damit haben. In diesem Jahrgang kann der Sigalas-Rabaud definitiv nicht mit einem Liebhaber der finessenreichen, deutschen oder österreichischen TBA's oder Ruster Ausbrüche verglichen werden. Doch verfügt er aber auch über seine Trumpfkarten.



Zunächst wirkt die zweite Nase frisch und köstlich fruchtig. Dörrfrüchte, kandierte Früchte, die klassische Botrytis-Würzigkeit, Holzvanille, Honig (Heidekraut?) ergänzen sich sehr schön. Der Gaumen ist vollmundig, rund und fett, lebhaft und dicht. Sich keine weitere Frage mehr stellen, einfach geniessen. Ich bin sicher, dass sich die Bären der Cartoons unserer Kindheit so einen Nektar gönnen würden. 17.5/20.

Autoren: Jean François Guyard  
20.07.2014

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://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.**