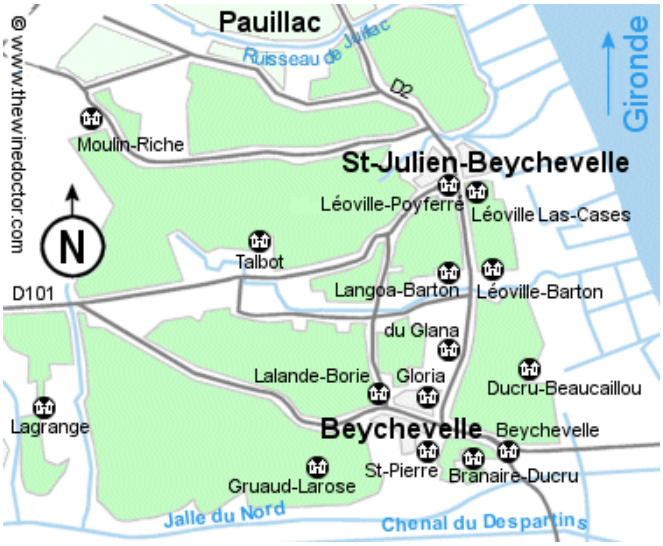
Best Bottle Circle #4
(Léoville)^3 Challenge

24, August 2012
Restaurant Sempacherhof, Sempbach

Am 24. August 2012 ging es im Rahmen der Best Bottle Cicle (zusammengefasst: BBC) von Marcello B. und Nils F. darum, acht Jahrgänge der drei Léoville Weine, also Léoville Las-Cases, Léoville-Barton und Léoville-Poyferré, zu vergleichen. Die drei Weingüter beruhen auf einer beträchtlichen, gemeinsamen Geschichte, mit welcher wir uns zunächst kurz befassen möchten. Um die Länge des entsprechenden Berichtes einzuschränken, haben wir uns allerdings für eine Trennung der Weinbewertungen entschieden: Im vorliegenden Teil befassen wir uns mit den Weinen der Chateaus Léoville Barton und Poyferré. Im zweiten Teil konzentrieren wir uns auf die Erzeugnisse des Chateaus Léoville Las-Cases.

Die Geschichte

Mont-Moytié



Die Geschichte der drei heutigen Léoville-Weingüter begann mitten im XVII Jahrhundert (gewisse Quellen nennen das Jahr 1638), als der geadelte Bourgeois und Abgeordnete im Bordeaux-Parlament Jean de Moytié mit dem „Mont-Moytié“ einen der berühmtesten Weine von Bordeaux vermarktete. Das Weingut befand sich auf einem Hügel (Mont), wobei die angrenzende Nähe immer wieder überflutet wurde. Schliesslich gelangte das Chateau nach ca.100 Jahre im Eigentum der gleichen Familie (durch Ehe) in die Hände einer anderen Familie, der de Gascq. Blaise Antoine Alexandre de Gascq, “Seigneur de Léoville” und Präsident des Bordeaux-Parlaments, wurde somit Besitzer der Domäne. Das Weingut profitierte riesig vom persönlichen Engagement und vom Bekanntheitsgrad dieses Staatsmannes. Léoville (auch Lionville genannt) wurde bereits zu diesem sehr frühen Stadium (Mitte des XVIII Jhdt.) als Second Grand Cru nach Latour, Lafite, Margaux und Pontac (Haut-Brion) eingestuft.

Die Französische Revolution

1769 verstarb Blaise de Gascq ohne Erben. Vier Verwandte, darunter der Marquis de Las-Cases-Beauvoir, erbten. Der Marquis, welcher den grössten Teil der Domäne geerbt hatte, verliess Frankreich zu Beginn der Französischen Revolution. Die Domäne wurde beschlagnahmt, um weiter verkauft zu werden. Nur ein Bruchteil davon konnte es schliesslich 1826 auch. Dieser heisst inzwischen Léoville-Barton. 1840 wurde Léoville erneut in zwei Teile aufgeteilt. Der älteste Sohn der Familie Lascases, Pierre Jean de Lascases, bekam einen wichtigen Anteil, welcher heute unter dem Namen Chateau Léoville Las-Cases bekannt ist.

Das Chateau Léoville-Poyferré

Die Geschichte vom Chateau Léoville-Poyferré, wie wir sie heute bestimmt kennen möchten, begann eigentlich 1979. Der 26jährige Didier Cuvelier übernahm dannzumal das Weingut, welches sich seit 1920 im Besitz einer Weinhändlerfamilie aus Lille befand. Didier Cuvelier, welcher zu diesem Zeitpunkt unter der Leitung von Emile Peynaud an der Bordeaux-Universität studierte, wird später behaupten, er habe eigentlich nichts über den Wein gelernt, dafür eine beneidenswerte Analyse- und Beobachtungsfähigkeit entwickelt.

Didier Cuvelier stellt den Jahrgang 2010 vom Chateau Léoville-Poyferré vor

Didier Cuvelier wird sofort ein ambitiöses Renovierungsprogramm einleiten, wobei die mutigste Entscheidung darin bestand, den Kern einer massgebenden Lage des ausserordentlichen Terroirs des Chateaus gerodet zu haben. Diese Lage befindet sich zwischen den Chateaus Latour, Léoville Las-Cases und Pichon-Baron. Die Renovierung (insbesondere die Modernisierung der „Chais“ 1979, 1984 und schliesslich 1990, wobei die Anpflanzung im Weinberg auch angepasst wurde: Die ursprünglichen 50% Cabernet Sauvignon wuchsen schnell zu 63%, schliesslich wurde die Verwendung neuen Holzes von 33% auf 65% erhöht) wird zehn Jahre verlangen, wobei die Rebstöcke aus nachvollziehbarem Grund noch mehr Zeit beanspruchen werden. Schrittweise hat das Durchschnittsalter der Rebstöcke dasjenige der Nachbarn wieder erreicht. Die Qualität der Beeren ist entsprechend gewachsen. Michel Bettane berichtet in einem Interview mit dem renommierten französischen Blog „Bonvivant“, dass sogar nach 2000 weitere akribische Fortschritte eingeleitet wurden und stattgefunden haben, welche schliesslich *„zu einem anthologischen 2011er geführt haben, welcher vom Niveau eines Premier Cru Classé kaum abweicht“.* Heute erweist sich der Léoville-Poyferré als unverzichtbarer St-Julien. Das Weingut erstreckt sich auf 80ha wobei die Anpflanzung sich zwischen 58% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 9% Petit Verdot und 2% Cabernet Franc aufteilt.

©Jeff Leve, The Wine Cellar inside

Das Chateau Léoville-Barton

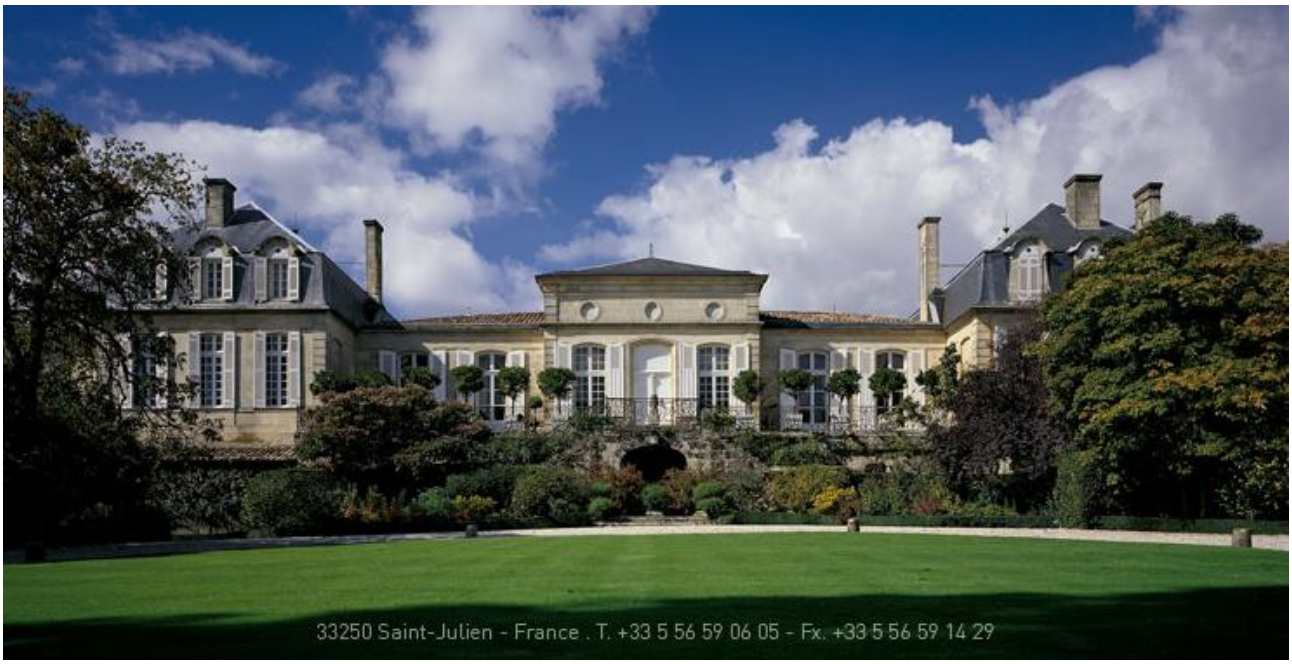
Die Geschichte vom Chateau Léoville-Barton begann eigentlich viel früher als 1826, als Hugh Barton einen wichtigen Anteil von Léoville Las-Cases erwarb. 1722 verliess Thomas Barton Irland, um sich als Weinhändler in Bordeaux niederzulassen. Das Geschäft lief hervorragend, 1745 erwarb er deshalb ein Weingut in der Appellation St-Estèphe, Chateau Le Bosq. 1745 gründete er mit seinem Geschäftspartner, Daniel Guestier, eine der inzwischen besonders erfolgreichen und renommierten Handelsfirma Barton & Guestier. Diese Firma existiert heute nach wie vor. 1821 wurde das Chateau Pontet-Langlois, dessen Name schnell in Langoa-Barton umbenannt wurde, erworben. 1826 wurde der Anteil vom Léoville Las-Cases durch beide erfolg-

Michel und Lilian Satorius stellen den Jahrgang 2009 vor

reichen Geschäftskollegen übernommen, welcher schliesslich Léoville-Barton wurde. Léoville-Barton verfügt allerdings nicht über die Infrastruktur, um die Weine auszubauen. Der Ausbau erfolgt deshalb vollständig auf dem Chateau Langoa-Barton. 1927 wurde Bertram Barton in einem Jagdunfall getötet, was seinen Sohn Ronald zwang, die Führung des Weinguts zu übernehmen. Ronald wird bis zu seinem Tod 1986 ein Traditionalist bleiben, welcher der am Anfang der 1980er in Bordeaux eingeleiteten Modernisierung stets misstrauisch gegenüberstehen wird. Modernität bedeutet glücklicherweise nicht, dass die Weine weniger grossartig seien. Der 1985er, welcher im Rahmen der „Best Bottle Circle"-Verkostung ausgeschenkt wurde, hat es auf eklatanter Art bewiesen. Anthony Barton, der Neffe von Ronald Barton, zog bereits 1951 nach Bordeaux um. Seit 1986 leitet er das prestigeträchtige Weingut. Schrittweise hat Lilian Barton, seine Tochter, eine wachsende Rolle gespielt. Michel Satorius, mit welchem sie verheiratet ist, vertraute mir allerdings bereits 2010 an, die Leitung eines so grandiosen Chateaus sei mit einer unvorstellbaren Arbeit verbunden und es sei dementsprechend Zeit, um der jungen Generation die Macht zu überlassen

Der Legendäre Anthony Barton

Schliesslich ist es besonders wichtig an dieser Stelle hinzuzufügen, dass Léoville-Barton einen beneidenswerten Ruf geniesst. Wenn die Frage des effektiven Spassfaktors, welchen die Weine bereiten, wiederkehrend. gestellt wird, einigen sich alle Bordeaux-Liebhaber, um die Preispolitik zu anerkennen, welche auf dem Weingut praktiziert wird. Mit seinem typischen Akzent und seinem eindeutigen Charisma hat Anthony Barton immer betont, dass seine Weine zum trinken und nicht zum spekulieren seien. Wein zu produzieren, welcher gelagert werde, ohne überhaupt getrunken zu werden, könne kein Ziel im Leben eines Winzers bilden. Zu einer Zeit, zu welcher die grosse Mehrheit des Mikrokosmos von Bordeaux offensichtlich das Gegenteil denkt, darf diese Politik hoch gelobt werden. Ausschliesslich in den Jahrgängen 2005, 2006, 2009 und 2010 wurde eine andere Preisstrategie verfolgt und Anthony Barton hat zwischendurch sowie mit dem neuesten Jahrgang keine Mühe gehabt, die Tarife wieder drastisch nach unten anzupassen. Dies, obwohl 2011 erneut besonders gelungen ist (siehe unsere Primeur-Bewertung).



© Chateau Léoville-Barton. Das Château Langoa-Barton

Die Verkostung

Die Weine wurden in folgender Reihenfolge ausgeschenkt:
2001 (doppeldekantiert), 2003 (nicht dekantiert), 1986 (dekantiert), 1990 (nicht dekantiert), 1995 (doppeldekantiert), 1996 (doppeldekantiert), 2000 (doppeldekantiert), 2002 (doppeldekantiert).

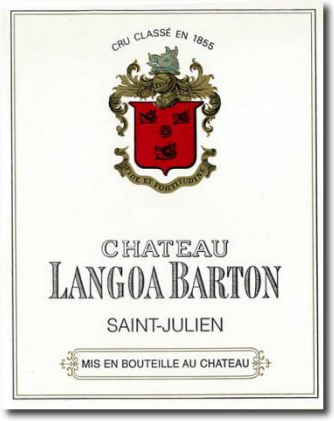
Léoville Poyferré 2003

Dieser Wein wurde in der zweiten Serie ausgeschenkt und erhielt meine beste Bewertung der drei Léoville: 19/20. Parker verleiht ihm 98/100 und Jean-Marc Quarin 95/100.
Ein ganz grosses Bouquet enthüllt sich. Generöse Frucht in allen schwarzen und blauen Beerenvarianten, Tinte, florale Noten (u.a. Veilchen), Milchschokolade, Kaffee, etwas Tabak, etwas Pferdesattelleder, etwas Kondensmilch, cremige Noten, sogar ein Hauch Pelz im Hintergrund (?). Komplexes, samtiges und finessenreiches Bouquet, welches sich vom leicht kalifornischen Stil vom LLC und vom aktuell wilden Charakter von Léoville-Barton abgrenzt. Eine delikate Johannisbeerenlikörnote umhüllt das ganze Bouquet und verleiht dem Wein etwas Unwiderstehliches. Frische und Tiefsinn sind zwei weitere Merkmale dieser Nase. Wiederum diese fabelhafte Cremigkeit im breiten und verführerischen Antrunk. Der süssliche Gaumen besitzt einen sinnlichen Schmelz, Tiefe und Breite, eine perfekt eingebundene Säure für eine lange Lagerfähigkeit, eine Kraft, welche sich mit der seidigen Eleganz und der Komplexität wunderschön einbindet, und nicht zuletzt in einen andauernden und finessenreichen Abgang übergeht.

Die drei Léoville des Jahrgangs 2003

Léoville-Barton 2003

Dieser Wein wurde in der zweiten Serie ausgeschenkt und nicht dekantiert. In den letzten zwei Jahren durften wir den Léoville-Barton 2003 immer wieder verkosten und stets hoch bewerten. Es wird stets Momente ungebremster Freude im Leben jedes Weinliebhabers geben. Allgemein beginnt dies bei der Anschaffung der begehrten Flaschen. Entweder ist der Wein eine Rarität und man hat doch mindestens drei Flaschen kaufen können (die zweite ist da, um die Frustration zu mindern, falls die erste ein Korkproblem hätte, und die dritte ist da, um die Freude der Verkostung der zweiten zu wiederholen. Am Ende sind sogar die Spekulanten glücklich, da sie die dritte Flasche verkaufen werden, um die zwei ersten gratis zu geniessen), oder der Wein wurde aus irgendeinen Grund nicht preislich in die Höhe getrieben und man kann dementsprechend weitere, äusserst preiswerte Flaschen erwerben. Léoville-Barton ist so ein Fall. Immer wieder werden Flaschen buchstäblich liquidiert.



Lange wurde der Langoa Barton irrtümlicherweise als der Zweitwein vom Léoville Barton betrachtet.

Eine hervorragende, ja sogar faszinierende Nase offenbart sich mit vielschichtigen, tiefsinnigen und wunderschön frischen Aromen nach eingemachten Schwarzbeeren, Johannisbeerenlikör, eingemachten Früchten, Teer, Rauchnoten (u.a. gelöschte Kamin), Erde, Tabak,… Das Ganze wirkt unerbittlich, dicht, fast unzivilisiert und explosiv, dennoch straff und extrem gut gezeichnet. Am liebsten verwendet man ganz grosse Gläser, ja vielleicht sogar Burgunder Gläser, damit sich der Wein entfalten kann. Im Bouquet herrschen die Grösse und die offensichtliche Ungestümtheit der Flügel eines Condors. Beeindruckend und doch perfekt gemeistert. Aktuell wirkt der Wein doch sehr expansiv und monolithisch. Aufgrund dieser Nase: Unbedingt warten. Auch, wenn die Eleganz, das Raffinement und die umwerfende Rasse des Léoville-Barton schlechthin sensationell sind. Im schmackhaften, geschmeidigen und aktuell noch relativ eindimensional wirkenden Gaumen fliesst Öl, das ist fett und besitzt zugleich einen grossartigen Schmelz, die Tannine sind wiederum straff und wie eingeengt, als ob die Flasche zu klein gewesen wäre. Mittellanger Abgang, welcher noch Jahrzehnte lang niemanden interessieren wird. 18/20 (ich habe dem Léoville-Barton 2005 schon 19.5/20 erteilt). Parker bewertet diesen Wein mit 95+/100 und Jean-Marc Quarin sowie Jeff Leve mit 94/100.

Léoville Poyferré 2002

Ein nach wie vor unterschätzter Jahrgang.

Letzter Wein der gesamten Verkostung. Die Serie wurde doppelt dekantiert. Zunächst können die grün wirkenden Noten im Bouquet stören, man fragt sich, was sie da zu suchen haben, bis sie sich schliesslich in die Richtung grüner Kräuter entwickeln. Sich also Zeit nehmen und diesen Wein nicht voreilig bewerten. Und zwar umso weniger, dass die weiteren Aromen nach kleinen Schwarzbeeren, Johannisbeerenlikör, Pflaumen, grünen Paprikaschotten, Kakao und Pfefferschokolade, Toastbrot, gelöschter Zigarre dem Ganzen einen charmanten Stil verleihen. Viele Konsumenten haben nicht mit dem Jahrgang 2002 gerechnet. Doch im Antrunk überzeugt der Poyferré erneut. Diese Arbeit, welche zu so einem Wein geführt hat, musste ein Wahnsinn sein und man denkt unvermeidlich an den Scherz von Anthony Barton (siehe Léoville-Barton 2002). Der Gaumen wirkt wie schmeichelhaft (im positiven Sinn), er übermittelt Gefühle der Geborgenheit und der Lebensfreude. Das Gerüst bleibt aber straff und geradlinig. Ein ganz grosser Wein für anspruchsvolle Liebhaber. 18.5/20. Parker bewertet diesen Wein mit 90/100.

Léoville-Barton 2002

Dieser Wein wurde doppelt dekantiert und in der neunten Serie ausgeschenkt. Man kann diesen Wein nicht trinken, ohne nicht an die humorvolle Tirade von Anthony Barton zu denken. Léoville-Barton ist bekannt dafür, Rebstöcke, welche sehr kleine Beeren ergeben in seinem Rebenbestand zu haben. Die Wetterbedingungen des Jahres 2002 haben dazu geführt, dass die Trauben zusammengeschrumpft sind. Mit seinem typischen Humor beantworte Anthony Barton die Frage eines Journalisten, dass es doch keine Konsequenzen hätte, wenn sich mal seine Erntehelfer erholen dürften, anstatt so kleine Trauben zu ernten. Erwartungskonform wirkt der Léoville-Barton 2002 streng, ultrakonzentriert und gnadenlos. Es ist ein richtig brachialer Kampf zwischen der dunklen Frucht und der geradlinigen Kraft eines Weins, welcher sich noch Jahre lang nicht ausliefern wird. Im Bouquet verströmen aktuell wilde, animalische Noten, aber auch und vor allem eine prägnante Frucht (ja sogar etwas Walderdbeeren), Zedernholz, gebrannte Erde, Bleistift und ein Hauch Würze. Das Ganze ist allerdings deutlich weniger expressiv als im 2003er. Im Gaumen fallen die Konzentration und das eckige Gerüst auf. Es entsteht ein Spiel zwischen Charakteristiken, welche in den Händen eines unterbegabten Teams das Schlimmste hätten bewirken können. Bitte warten… Die Frage stellt sich allerdings: Wie lange noch? Denn alles ist bereits vorhanden, um viel Spass zu bereiten. Der Gaumen schmeckt ganz köstlich nach Waldbeeren und insbesondere Maulbeeren. 18/20. Parker bewertet diesen Wein mit 92/100 und Quarin mit 93/100, wobei der letztgenannte davon überzeugt ist, dass die Trinkreife nicht über 2017 hinausreichen wird.

©Léoville Barton. Das Chateau Léoville-Barton

Léoville Poyferré 2001

Die Weine des Jahrgangs 2001 wurden doppelt dekantiert, dann in der ersten Serie ausgeschenkt. Eine sehr gelungene Eröffnung der Verkostung! Einer der zwei Organisatoren macht uns darauf aufmerksam, dass er mit Léoville-Barton nichts anfangen könne und, dass er bereit sei, Flaschen davon zu erwerben, falls ihm ein Jahrgang gefallen dürfte. Wir haben vollstes Verständnis dafür, obwohl es uns bewusst ist, dass, wie es Parker zunächst über den Jahrgang 2003 geschrieben hatte, dass der Barton nicht selten für die Masochisten sei. Denn man müsse unendlich lang auf ihn warten, bevor er zu einer ersten Trinkreife gelange. Kommen wir zum Poyferré 2001 zurück. Ein typisches Poyferré-Bouquet offenbart sich. Eine Myriade kleiner reifen Schwarz- und Rotbeeren, welche mit einer animie-

renden Würzigkeit spielen, während das Ganze wohl eher ein Pauillac-Format annimmt. Ich unterhielt mich im Rahmen der Bordeaux 2011 Primeurs-Verkostung mit Didier Cuvelier über das Thema, wir zeigten enorm viel Freude daran. Es stimmt allerdings auch, dass die sehr spezifische Lage des Kerns vom Poyferré die Erklärung liefert (bin auf einen Quervergleich zwischen Poyferré und Latour gespannt). Teer und Raucharomen ergänzen die Nase, welche sehr fein, vielschichtig und harmonisch wirkt. Der Gaumen setzt diese Eindrücke weiter fort. Wow diese Cremigkeit! Der Wein erweckt die Sinne, den Hunger, die Lust, der Geschmack wächst proportional, die Sinnlichkeit ebenfalls. Das wirkt wie ein Modell von Renoir zu seiner Zeit, das ist kaum auszuhalten, man verliert die Orientierung und lässt sich verführen. 18/20. Mein Lieblingswein der Serie. Parker bewertet diesen Wein mit 90/100 und Quarin mit 92/100.

Léoville-Barton 2001

Zweiter Wein der ersten Serie.
Immer wieder erkenne ich den Léoville-Barton durch sein leicht alkoholisches, warmes Profil, wenn er den Hals hinunterfliesst. Junges und tiefes Bouquet nach blühenden Blumen, Brombeeren, Creme de Cassis, Zedernholz, Tabak… Die Nase leidet trotzdem von der Doppeldekantierung und wirkt insgesamt verschlossen. Ansonsten würde sich die Frucht deutlich stärker zeigen. Ausserdem zeigt sich diese dramatische Verschlossenheit vom Bouquet bis hin zum Abgang. Glücklicherweise gehört der Léoville-Barton zu meinen Lieblings-Bordeaux. So weiss ich, dass sich der 2001er üblicherweise in einem völlig anderen Format offenbart. Die erkennbare, für den Cru typische alkoholische Note ist vorhanden, dennoch mit dem finessenreichen Stoff perfekt eingebunden. Sie übermittelt diese Wärme, welche dem Wein eine fast exotische Note verleiht. Im Abgang wirkt es im Gegenteil dafür relativ kalt und gleichgültig. Dieser Wein fordert den Geniesser und ich bin nicht davon überzeugt, dass dies zu seiner Lesbarkeit beiträgt. 17/20, die schlechteste Bewertung der gegenwärtigen Léoville-Barton. Parker und Quarin bewerten diesen Wein mit 92/100.

Die drei Léoville des Jahrgangs 2001

Léoville Poyferré 2000

Die achte Serie der Verkostung wurde doppelt dekantiert. Allgemein ist der Eindruck sehr reifer Früchte an der Grenze zur Marmelade im Vordergrund entstanden. Was wiederum nicht bedeutet, dass dieser (oder die anderen) Wein(e) vulgär gewirkt hätten. So eine Wahrnehmung wäre völlig fehl am Platz.
Tinte, Teer, sehr reife Beeren, Süsskirschen, Malz, Tapenade, Kräuter und Tabak bilden das aromatische Profil eines gelungenen, hedonistischen Weins, welchen wir in den letzten zwei Jahren ein paar Mal verkosten durften. Stets mit sehr hohen Bewertungen. Das Zedernholz und die vor allem vielschichtige Frucht bleiben aktuell im Hintergrund, was zwar zeigt, dass der Poyferré immer noch extrem jung ist. Dies vereinfacht die Entschlüsselung der Weinidentität aber nicht gerade. Hätte sogar auf Barton gesetzt… Fetter Antrunk, animierend. Im Gaumen fallen die luxuriösen, zivilisierten Fruchtaromen, aber auch und vor allem die Straffheit dieses Weines auf. Wie oft so schön gesagt wird, bekommt man den Eindruck, dass mehr in die Flasche abgefüllt wurde, als es für so viel Wein Platz gab. Plötzlich erscheinen die Zedernholznoten, die Appellation ist erkennbar. Breiter und vollmundiger, harmonischer Körper mit süsslichen Tanninen und wenig Säure, das Fett ist irgendwie verschwunden, der Wein braucht dieses aber nicht, zu viel von zu viel würde schliesslich auch exzessiv wirken. Unendlicher Abgang. 19/20. Parker bewertet diesen Wein mit 97/100 und Quarin mit 94/100.

Aktuell stellen gewisse Stimmen die Qualität des Jahrgangs 2000 in Frage…

Léoville-Barton 2000

Die Weinliebhaber, welche mit dem Cru nicht viel anfangen können, sollten unseren Bericht über die Best Bottle Verkostung lesen, welche wir Ende September 2011 organisiert haben. Im Rahmen dieses Anlasses wurden einige Brocken und Monumente der Weinkultur ausgeschenkt (Quintarelli Alzero, Domaine Peyre-Rose, Schrader Cellars,…). Dennoch spricht das Ergebnis von Léoville-Barton 2000 eine klare und eindeutige Sprache. Am 24. August 2012 wurde die letzte Flasche der achten Serie doppelt dekantiert.
Wir trinken da einen Wert, über welchen noch nicht gesagt werden kann, dass er genossen wird. Er erinnert mich an den Abschnitt des Films „Odyssee im Weltraum", als die Affenmenschen einen Monolith entdecken, von welchem sie nicht ganz wissen, was damit anzufangen sei. Bereits in der Nase verströmen kompakte und tiefsinnige Aromen nach allerlei Schwarzbeeren, einige Tröpfchen Kirschschnaps, Zedernholz, süsse, schwarze Kirschen, Holzvanille, Tinte, etwas Teer, ein Hauch Trüffel, schottisches Christmas Pudding,… Dabei erstaunen die Eleganz und die extreme Präzision der Züge dieses Weines, es wirkt wie ein Tintenaquarell von einem klassischen Meister. Der Antrunk zeigt sich fett und breit, was sich danach auch im Gaumen bestätigt. Es gibt einen massiven, ja sogar kolossalen Abdruck in diesem Wein, es ist extrem dicht und konzentriert und nähert sich einer gewissenen Vollkommenheit. Definitiv ist das kein Wein für den raschen Konsum und ich habe etwas Mühe mit Quarin, welcher dem Barton 2000 zwar 94/100 erteilt, der ihm aber auch eine Trinkreife zwischen 2010 und 2025 einräumt. Wo ist heute der Spass daran, so einen Brocken zu entkorken? Die Tannine sind extrem ausgefeilt, es ist wie eine Goldschmiedearbeit, die Säure ist perfekt eingebunden, alles beeindruckt. Bloss stellt man sich die Frage, wo der Abgang verschwunden ist. Denn er hat mich dieses Mal wirklich nicht überzeugt. Parker bewertet diesen Wein mit 95+/100. Unsere Bewertung: 18/20. Wir möchten uns die psychedelische Frage der Rolle der Doppeldekantierung nicht stellen…

Léoville Poyferré 1996

Die siebte Serie der Verkostung wurde doppelt dekantiert. Ich hatte bei der Arrivage von Denner eine ganze Kiste erworben… Inzwischen wurden ein paar Flaschen bereits entkorkt. Stets mit der gleichen Freude. Doch ist es eindeutig, dass die damaligen Weine völlig in einem anderen Stil vinifiziert wurden. Wein wurde damals auch weniger pedantisch/snobistisch genossen. Aufpassen, Liebhaber moderner Kraftbrühen oder geschliffener Muskelpakete, dieser Wein ist nichts für Euch. Das beste Zeugnis wird bestimmt durch Robert Parker selber im Wine Advocate geliefert: „*This fabulous 1996 was tasted three times from bottle, and it is unquestionably the finest wine produced by this estate since their blockbuster 1990*". Die Nase bietet eine wunderschöne Mischung von Zedernholz, Unterwald, marmeladigen Schwarzbeeren, geräucherten Kräutern, etwas Teer,… Das Ganze wirkt elegant, moderat altmodisch, während der Gaumen durch seine breite und druckvolle Struktur überrascht. Es gibt dennoch eine ungeahnte Kraft und Konzentration in diesem Wein, doch wirkt der Saft gleichzeitig auch samtig, seidig, geschliffen, die Tannine spielen immer noch mit ihren Mitteln und verdecken die Säure. Nicht unterschätzen! 19/20. Parker bewertet diesen Wein mit 93/100 und Quarin mit 89/100.

Léoville-Barton 1996

Erster Wein der siebten Serie. Die Bestätigung mit beiden anderen Weinen der ungeahnten Grösse des Jahrgangs 1996 in Bordeaux. Wie lange mussten wir hören, dass 1995 noch grösser sei! Macht es auf dem Niveau wirklich so viel Sinn? Die Weine der Rive Droite sind ebenfalls zu lange im Schatten ihrer Vorgänger geblieben. 1996 sei weniger gut… No comment!
Eine ganz grosse Nase enthüllt sich. Sofort wissen wir, wo wir sind. Die Tatsache, dass sie aktuell noch verschlossen wirkt, spielt dabei keine Rolle. Dennoch besonders raffiniert und elegant, scheint sich Zeit bei der Ausreifung nehmen zu wollen. Süsse Kirschen und Schwarzbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, etwas

Die ziemlich einfallslose Hauptspeise wurde zum gleichen Zeitpunkt wie die Serie 1996 serviert.

Blaubeere, leichte geröstete und florale Noten, frisches Leder, welche dem Wein eine schöne, animierende Frische verleihen. In den Sekundäraromen lassen sich Erdbeeren, mineralische Noten, etwas Tabak erahnen. Eine verführerische, doch eher reduktive Nase, welche eigentlich mehr mit ihrem Charme und ihrer Eleganz als mit einer ausserordentlichen Komplexität gefällt. Der Eindruck bestätigt sich im Gaumen. Es handelt sich hier um einen hedonistischen Léoville-Barton. Er wirkt süss, samtig, breit und vollmundig, dicht und mit einer idealen Säure ausgestattet. Wirkt im Abgang genauso so straff und qualitativ wie der Las-Cases 1996, welcher in der gleichen Serie ausgeschenkt wurde. 18/20. Parker und Quarin bewerten diesen Wein mit 92/100, wobei Quarin hinzufügt, dass die Ernte etwas später hätte stattfinden können. An dieser Stelle möchten wir darauf aufmerksam machen, dass der französische Bordeaux-Experte in Bordeaux lebt und kurz vor sowie während der Ernte jeden Tag die Trauben verkostet, um sich ein ausgeglichenes Bild über das Potential der einzelnen Lagen und dementsprechend der daraus resultierenden Weine zu machen.

©Dave Aragona, Flickr. Der Weinkeller vom Chateau Langoa Barton.

Léoville Poyferré 1995

Erster Jahrgang unter der önologischen Beratung von Michel Rolland (der seitdem das Chateau nicht verlassen hat). Die sechste Serie der Verkostung wurde doppelt dekantiert. Alle Weine wirkten schliesslich viel zu jung und verschlossen. Wir erreichten somit mit dieser Serie einen Gipfel der Unverständlichkeit. Unter solchen Umständen hat kein Austausch zwischen dem Poyferré 1995 und meiner Wenigkeit stattgefunden. Die schlechte Bewertung von Jan-Marc Quarin (89/100, trinken bis 2013) reicht auch nicht, um mich zu trösten. Ich liefere trotzdem meine Notizen und bitte um Verständnis. Wenn mir jemand beweisen möchte, dass der Poyferré 1995, welchen ich meines Erachtens bisher nicht dokumentieren konnte, deutlich besser ist als die folgende Beschreibung, bringe ich dann gerne einen Poyferré 1996.

Gutes, intensives Bouquet mit Schwarzbeeren, altem Ton, mineralischen Noten, Tabak und präsentem Zedernholz. Dann passiert, was passieren musste. Wo ist der Gaumen? Stattdessen stossen wir auf einen gelangweilten Wein mit herben Noten und prägnanten Tanninen, einer unendlichen Säure und etwas Würze im Abgang. Das Ganze bleibt dennoch konzentriert und sucht sich eine zweite Chance, die Struktur ist da und zeigt, dass dieser Wein wie vergewaltigt wurde. Falsche Flasche oder falsche Handhabung? 16/20. Parker bewertet diesen bis 2030 lagerfähigen Wein mit 90/100.

Léoville-Barton 1995

Letzter Wein der sechsten, doppelt dekantierten Serie. Der Léoville-Barton 1995 bleibt ein sehr junger Wein, welcher sich mit allen Kräften versteckt. Es ist, als ob sich eine junge, vollblutige, saudi-arabische Prinzessin aus eigener Initiative unter einer Burka verstecken würde [zur Information existiert diese Verschleierungsart nicht in Saudi-Arabien! Anm. der Red.]. Es ist schlechthin unmöglich, die Farbe ihrer Augen und ihrer vermeintlichen Schlankheit zu beschreiben. Dennoch bedauere ich auf keinen Fall, einige Flaschen von diesem Léovil-

le-Barton 1995 wieder ein paar Monate vor der Verkostung erworben zu haben. Meine aktuelle Bewertung: 18.5/20. Parker und Quarin bewerten diesen Wein mit 91/100.

Léoville Poyferré 1990

Die fünfte Serie der Verkostung wurde nicht dekantiert.
Bereits Ende Juni 2012 bewertet, der Bericht ist auf unserer Website verfügbar.
Interessantes Bouquet mit Noten von Kieferbaum, Rauch, Schwarzbeeren, Creme de Cassis, Blumenbeet (vor allem Veilchen) und nicht zuletzt Zedernholz. Mittlere Komplexität. Viel ausgereifter als die zwei anderen Léoville, dürfte schneller ausgetrunken werden. Finessenreich und ausgewogen. Dennoch nicht umwerfend. Guter, geschmackvoller Antrunk mit Eleganz und Raffinement. Vollmundiger Gaumen, welcher wieder einmal nicht flächendeckend überzeugt. Streng genommen weiss man nicht ganz, wohin dieser Wein führt. Man möchte mehr Komplexität, mehr Spassfaktor, mehr… und man fragt sich vor allem, wo nach wiederholten Enttäuschungen Parker seine 97/100 findet. Grundsätzlich kein schlechter Wein, aber das Versprechen der Koryphäen wird nicht eingehalten. 17/20. Quarin erteilt dem Léoville-Poyferré 91/100.

Léoville-Barton 1990

Letzter Wein der fünften, nicht dekantierten Serie.
Extrem elegante Nase mit Aromen nach „Pruneaux au sirop“, Brombeeren, vielen Rotbeeren, klarem Zedernholz, beerigen und floralen Noten, Würze, einem Hauch Minze und einer Unterwaldnote im Hintergrund . Es wäre bestimmt nicht falsch, noch zwei Jahre bis zu einer ersten optimalen Trinkreife zu warten. Auch, wenn gewisse Aromen darauf hindeuten, dass der Léoville-Barton bereits heute reif ist. Der Antrunk bestätigt aufgrund der präsenten Zedernholznoten den Eindruck, dass sich der Wein seinem Zenit annähert. Der Gaumen bietet sehr viel Geschmack, eine grossartige Konzentration und ausgefeilte Tannine, eine Säure im Stil einer Lebensversicherung, die Frucht ist wie plötzlich prägnant, wobei vielschichtig. Auch wenn die Kraft irgendwie fehlt, spielt dieser Wein in einem anderen Register: In demjenigen des Wiederspruchs zwischen Maskulinität und Raffinement. 18.25/20. Parker bewertet diesen Wein mit 93+/100 und Quarin mit 91/100 (letzte Note: 95/100).

Léoville Poyferré 1986

Die vierte Serie der Verkostung wurde nicht dekantiert.
Weltweit sind sich die Verkoster über diesen Wein nicht einig. Die einen behaupten, er sei noch in der Lage, älter zu werden, die anderen sind sich hingegen sicher, dass er zwar Spass bereite, er sei allerdings auf dem absteigenden Ast. Wir gehören zu der zweiten Kategorie. Baschi Schwander ist sich sicher, dass die Flasche drei Tage zuvor vorbereitet wurde. Was eigentlich für das Pflichtbewusstsein des Teilnehmers sprechen würde, welcher die Flasche mitgebracht hat. Für diejenigen, welche es noch nicht wüssten, geht es darum, drei bis 10 Tage zuvor die Flasche vertikal zu legen, damit der Satz (feine Trubteile, Weinstein u.a.) nach unten in die Flasche sinken und der Wein seine Ausgewogenheit finden kann. Anschliessend werden jegliche Berührungen vermieden.
März 2002 bewertete Parker diesen Wein mit 87/100 gegen 92/100 zum Zeitpunkt der Primeurverkostung. Wine Spectator (als James Suckling, als er noch für die spekulative Weinzeitschrift arbeitete) erteilte dem Léoville-Poyferré 1986 88/100, dann vor ein paar Monaten 86/100 mit folgendem Kommentar: „*lean and firm, with ample tannins for aging and complex cedar, currant and spicy flavors. Lacking the depth and concentration needed for greatness*“. Die Durchschnittsbewertung von Jean-Marc Quarin beträgt 88/100 (15.5/20 nach dem französischen System), wobei er September 2004 eine Flasche massgebend höher bewertete (16.5/20). Am 24. August 2012 bewerteten wir die Flasche des Abends mit 18.75/20, möchten allerdings das Sprichwort vom bekanntesten französischen Bordeaux-Experten hervorheben: „Es gibt keinen grossen Wein, es gibt stattdessen grandiose Flaschen“. Neil Martin, der Gründer vom Wine Journal und Mitarbeiter von Robert Parker, verkostete März 2008 40 Jahrgänge vom Chateau Léoville-Poyferré im Rahmen einer auf dem Weingut organisierten Verkostung und bewertete den Jahrgang 1986 mit 92/100. Last but not least hat

Chris Kissack (Gründer vom WineDoctor) dem Poyferré 1986 sogar einen Bericht seiner Website gewidmet und am 19. Dezember 2011 17/20 erteilt.

©Le Figaro

So eine Nase lässt einfach nicht gleichgültig. Ein Teilnehmer der Verkostung hätte ein ABC Buch der Düfte aufschreiben können und begann, uns seine Liste vorzulesen. Wie recht er hatte! Zunächst störten muffige Töne, welche mit dem Schlimmsten drohten. Dennoch hatte die Flasche weder ein Brettanomyces-Problem, noch TCA (beide sind bei diesem Wein schon passiert), einfach einen markanten Kellerton, welcher sich mit der Zeit beruhigte. Dann wurde es zur Offen-barung: Geröstete Kaffeebohnen,Schwarztee, Leder, Johannisbeeren, Unterwald, Mushrooms, mineralische Komponenten, Zedernholz, Trockenfleisch, etwas Trüffel, leichte Paprikanoten, ein Hauch Pfeffer, nicht weniger Minze,… So eine meditative und elegante Komplexität, so ein unerreichbarer Wein, welcher weder zu alt noch jung wirkt, einfach irgendwo in seiner eigenen Welt. Buchstäblich ein philosophisches Bouquet. Der Gaumen bietet viel Eleganz und Raffinement, er steht zwar nicht auf dem Niveau vom Bouquet, spielt aber auch nicht solo. Wir empfehlen diesen Wein trotz unserer sehr guten Bewertung nicht zum Kauf. Stattdessen lohnt sich die Anschaffung des Jahrgangs 1996 ganz klar. 18.75/20.

Léoville-Barton 1986

Als Winston Churchill die Landung der Alliierten organisierte und seine Pläne seinen Offizieren vorstellte, fügte er mit seinem typischen Humor hinzu, dass er sich keine Fragen über die Schwierigkeiten der Operation wünschte, da sich diese von selber auflösen würden. Genauso geht es mit dem Léoville-Barton 1986. Multidimensionaler Wein in einem unerwarteten Format: Zunächst lässt er den Verkoster kalt, dann wirkt er fleischig und animierend, zunächst nimmt er uns für eine Reise ins Terroir unter den Arm, dann bietet er ein wenig viel Zedernholz, zunächst wirkt er leicht kapselig, dann verströmen erdige Noten. Zunächst wirkt dieser Wein vom Bouquet bis zum Abgang gelungen, trotzdem verliebt man sich nicht wirklich in ihn. Oder ist es dieses Mal ein unausgeglichener Kampf zwischen einerseits dem Barton und, anderseits, den ebenbürtigen Léoville Las-Cases und Léoville-Poyferré? 17/20. Parker bewertet diesen Wein mit 91+ und Quarin mit 94/100.

Léoville-Barton 1985

Erster Wein der “Surprise Flight” Serie. Die Teilnehmer der Verkostung wussten, dass es sich um einen der drei Weine des Anlasses handelte, also dass es entweder ein Barton oder ein Poyferré oder noch ein Las-Cases war. Alte Weine verdienen den gleichen Respekt wie die alten Leute. Wenn ein alter Mensch stirbt, verschwindet eine Bibliothek sagte der Dichter Aimé Césaire. Alte Weine parkiert man nicht im Altersheim, bis sie die nächste Haltestelle ihres Lebens erreichen. So müsste es zumindest sein. Die Farbe ist durch das Alter des Weins so gezeichnet, wie es das Gesicht eines alten Menschen durch die Sonne wäre. Man erahnt die Orten, wo dieser Mensch bzw. dieser Wein sein Leben verbracht hat, den Grund, aus welchem die Flasche so schön befleckt ist, den Grund, aus welchem sie vielleicht etwas staubig, dennoch nicht muffig oder stumpf wirkt. Es entsteht ein Austausch, es wird mehr erzählt, als es vielleicht die moralischen Regeln möchten. 1985 hat es sehr viel Sonne gegeben und Krankheiten wie Hautkrebs waren uns damals noch nicht ganz bewusst. Es fällt später einfach auf oder an. Das Bouquet ist gekocht, leicht oxydativ und zugleich laktisch. Diese Nase verführt und der Austausch geht weiter. Ab und zu fragt man sich, ob ein Zedernholzsarg im nächsten Raum gebaut wird. Man fragt nicht und bleibt anständig. Röstaromen entstehen, man könnte noch lange daran riechen und weitere Düfte entdecken. Diese Nase erweckt allerdings viele Emotionen, auch wenn es stets die gleichen gefühlslosen Opportunisten geben wird, welche sich durch solche Gefühle nicht bewegen lassen. Der Körper des Weins beeindruckt. Und es war definitiv richtig, ihn (den Wein) nicht zu

dekantieren. Alle Komponenten sind wunderschön eingebunden, Eleganz, Geschmeidigkeit und Frucht (ja sie ist immer noch schön vorhanden!) beweisen ausserdem, dass sich die alten Flaschen deutlich besser halten als alte Autos oder andere Konsumgüter. Der letzte Geniestreich von Ronald Barton. 19/20.
Zugegeben: Die vorliegende Bewertung beschreibt den Léoville-Barton 1985, als ob es sich um einen alten Wein handeln würde. Gewisse Teilnehmer der Verkostung haben ihn tatsächlich so wahrnehmen wollen. Wir teilen diese Meinung nicht. Was wiederum nicht bedeutet, dass wir nicht in der Lage gewesen wären, einen effektiv alten Wein mit 19/20 zu bewerten. Ohne dennoch Nekrophagen zu sein, bewundern wir die hervorragende Arbeit von Weinliebhabern wie Francois Audouze oder Achim Becker, von welchen Robert Parker bereits wiederholt geschrieben hat, er habe sich in sie (aufgrund ihrer ausserordentlichen Fähigkeit, alte Weine zu verstehen und pflegen wie sonst niemand), verliebt. Der Deutsche Freak und Bruder des Herausgebers der Bücher vom Verlag Data Becker drückt in seiner üblich blumigen Sprache seine liebe Mühe mit diesem Jahrgang vom Léoville-Barton aus, welchen er 2002, dann 2008 verkostete. Trocken, rustikal, dürftig und tutti quanti Tannine für niemanden mehr… 85/100. Am 15. Dezember 2006 organisierte François Audouze in enger Zusammenarbeit mit dem international berühmten Weinliebhaber Bipin Desai eine Vertikalverkostung der Chateaus Langoa-Barton und Léoville-Barton, um die selbstverständlich anwesenden Eva und Anthony Barton im renommierten Pariser Restaurant Taillevent zu ehren. Verschiedene Koryphäen nahmen an diesem Anlass teil: Jancis Robinson, Serena Suttcliffe, ein Journalist der Revue du Vin de France, Clives Coates,… Viele Experten bewerteten den Langoa-Barton 1959 als den besten Wein des Abends, während das persönliche Klassement von François Audouze folgende Weine umfasste: Léoville Barton 1959, Langoa Barton 1961, Langoa Barton 1949 und Léoville Barton 1990. An diesem Abend wurde der Léoville-Barton als entwickelt und animierend bewertet, wobei er vor allem die Qualität des 1986 zum Vordergrund gebracht habe.

Léoville-Barton 1982

Georges K., ein bekannter und neugieriger Weinliebhaber von Basel, welcher die Reise in die Zentralschweiz in Kauf genommen hatte, um an der Verkostung teilzunehmen, verwöhnte uns und brachte diese kontroverse Flasche mit. Da er leider erst spät erfuhr (aus organisatorischen Gründen – ein anderer Teilnehmer hatte sich plötzlich abgemeldet), dass er dabei sein durfte, war es ihm unmöglich, die Flasche im Voraus zu senden, damit sie sich bis zur Verkostung erholen konnte. Diese Flasche wurde in der dritten Serie „Surprise Flight“ ausgeschenkt.
Tristesse oblige… Bereits im Bouquet herrscht eine Unkontrolliertheit und ein Gefühl der Trauer, es ist, als ob ein Rallyautofahrer zu schnell eine Kurve in Angriff genommen hätte und nur noch darauf wartet, dass sich sein (Bolide) irgendwo beruhigt (hoffentlich nicht gegen einen Baum). Leichtes Schwefel, Kuhstallgeruch hin und her, auf die Dauer Maggi, malzige Noten (meine Katzen waren leider nicht da), Dunkelkaramell, zerquetschte Kirschen und Johannisbeeren, welke Pfingstrosen, Champignons, gebrannte Likörnoten, muffiges Zedernholz,… Ich höre bereits den Vatikan der veralteten Weine, welche gegen meinen Frevel betet, so einen Wein zu dämonisieren. Leider geht es nicht einmal darum, denn es gibt in diesem Wein nicht einmal eine teuflische Kraft, welche mindestens allgemein Beifall finden würde. Eine hochklassige Beerdigung ist es leider auch nicht. Auch nicht eine, wie sie Mozart bekommen hat. Vom Teufel merken wir höchstens die satanische Säure, welche den Sarg noch weit in die Zukunft tragen dürfte. Aber mindestens kämpft der Wein immer noch, gelegentlich liefert er sogar seine letzten Waffen in die Schlacht, ein wenig wie diese immer noch schön vorhandene Konzentration oder dieser lange, ausgewogene und relativ fruchtige Abgang. 15/20.

Ein Fazit

***

Doppelt dekantiert: Auf seiner grossartigen Website beklagt sich Achim Becker in einem Bericht über eine offensichtlich besonders spannende Verkostung darüber, dass die Schweiz anscheinend nicht wüsste, was Karaffen seien. Dabei bietet er effiziente bis einfallsreiche Lösungen, welche wir völlig unterstützen. Ohne zwangsläufig die Deutschen imitieren zu wollen (die Voreingenommenheit zahlreicher Schweizer bildet allerdings eine „wirkungsvolle Garantie" dagegen, dass es hier in der Eidgenossenschaft gemacht wird), erachten wir es als Frechheit, manchmal sogar als Dummheit (um nicht noch gröbere Wörter zu verwenden), dass bis CHF 50.- „Zapfengeld" (Gegenleistung für den Service – mir ist nicht immer klar welcher, wie ich es an einem gewissen 19. Juni 2009 im vermeintlich besten Restaurant von Wädenswil erleben musste, während das Schönegg eine sehr freundliche Preispolitik praktiziert) verlangt werden, um bloss vier Glaeser per Person zur Verfügung zu stellen, sobald ein Gast seine eigene Flasche mitbringt.
Im vorliegenden Bericht sowie in demjenigen über Léoville Las-Cases (die drei Léoville wurden im Rahmen des gleichen Anlasses verkostet) haben wir uns wiederholt über die Auswirkungen der Doppeldekantierung beklagt. Wir glauben fest daran, dass diese Operation nicht unbedingt hätte durchgeführt werden sollen. Sei es nur, wie wir es kurz erwähnt haben, weil der beste Moment, in welchem der Transfer von der Karaffe zur Flasche erfolgen müsste, nicht mathematisch berechnet werden kann. Es stellt sich also die Frage: Wie viel Karaffen konnten durch das Restaurant bereitgestellt werden, in welchem der Anlass stattgefunden hat? War es effektiv nicht möglich, eine gewisse Anzahl Karaffen zu organisieren und sie ggf. mehrmals zu verwenden? Andererseits dürften die Gastgeber fragen, warum die Flaschen nicht alle im Voraus gesandt wurden, wie es die beiden absolut zuverlässigen Organisatoren vorgeschlagen und gewünscht hatten? Dann hätten sie genug Zeit, um aufgrund ihrer unbestreitbaren, ja sogar beneidenswerten Erfahrung die Flaschen zwei, drei ggf. fünf Stunden im Voraus zu entkorken, damit sie im Rahmen der Verkostung alle identisch behandelt wurden.
***

Drei grandiose Weine

Nichtsdestotrotz erwies sich die Verkostung auch ansonsten als besonders lehrreich. Weinliebhaber haben nicht alle den Léoville-Barton gern. Léoville-Poyferré wird im Stil eines Pauillac ausgebaut, wobei sich dessen Parzellen terroirmässig nicht in der Appellation St-Julien befinden. In den letzten zehn Jahren hat sich die Qualität dieses prestigeträchtigen Weins in den Händen von Didier Cuvelier massiv verbessert und wir sind davon überzeugt, dass das Potential für einen weiteren Quantensprung vorhanden ist. Léoville Las-Cases, genauso wie Léoville-Barton, werden nach wie vor sehr traditionell ausgebaut und bemühen sich nicht darum, dass ihre Weine auch schnell genossen werden können. Wenn Léoville-Poyferré sehr viel Geschmack und Fleisch bringt, setzen seine Kontrahenten auf Straffheit, Konzentration, Introspektion,… Es ist dementsprechend besonders lohnenswert, die drei Weine nicht nur zu verfolgen, sondern auch einzulagern.

Autor: Jean Francois Guyard, 2. September 2012
Lektorat: Urs Senn

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.