

AUF DEM GROSSEN WEINSEE MAG FLAUTE HERRSCHEN –  
EXZELLENTER JAHRGÄNGE ABER WERDEN DEN ERZEUGERN  
AUS DER HAND GERISSEN. VIELE KÄUFER KOMMEN  
AUS AMERIKA UND ASIEN

GRANDIOS WIE SELTEN –  
AUCH BEI DEN PREISEN

2005

BORDEAUX

Zur Zeit beginnt der Ausbau der Weine im barrique, es wird noch 12 bis 18 Monate dauern, bevor sie auf die Flasche gefüllt werden. Diese Bewertung kann daher nicht endgültig sein und arbeitet mit einer gewissen Bandbreite.

**WAS DIE PUNKTE BEDEUTEN**

**96-100**  
außerordentlicher Wein

**90-95**  
hervorragender Wein

**86-89**  
sehr guter Wein

**80-85**  
guter Wein

# MÉDOC, HAUT-MÉDOC

**94-96 Ch. Sociando-Mallet, Haut-Médoc**

Dunkle Farbe. Brombeerstrauch-Aromen. Am Gaumen dicht, kompakt, sehr fein und lang. Streng und rassig, von wahrhaftiger Eleganz, noch komplexer als der große 1996er, kein Wein für Ungeduldige, er wird viel Zeit zur Entfaltung brauchen.

**93-95 Ch. La Lagune, 3ème Cru classé, Haut-Médoc**

Dunkel, ausgeprägte Lakritznoten. Füllig, ergiebiger Stoff, in der Mitte voluminös, sehr reife Trauben, Kaffee im Finale. Später eventuell etwas weich. Übertrifft jeden bisherigen Wein von hier, ein must!

**92-94 Ch. Belgrave, 5ème Cru classé, Haut-Médoc**

Sehr dunkel. Intensive Nase, rauchig, würzig, Lakritz. Am Gaumen füllig, fett, samtig, schöner Stoff, in der Mitte geschmeidig und voluminös, schöne Frucht im Finale. Bezaubernd, für mindestens die nächsten 15 Jahre.

**92-94 Ch. La Tour Carnet, 4ème Cru classé, Haut-Médoc**

Dunkel. Ausgeprägte Cassis-Aromen, etwas Gewürze. Zart, in der Mitte sehr voll, deutliche Holznoten, schöne Tanninstruktur, gute Länge. Setzt neue Maßstäbe.

**92-93 Haut Condissas**

Prestige-Cuvée von Château Rollan de By, Médoc  
Guter Stoff, glatt und voll, noch sehr strenge Tannine.

**91-93 Ch. Tour du Haut Moulin, Cru bourgeois supérieur, Haut-Médoc**

Dicht, kompakt, reif und fein, schöne Länge ohne jegliche Rustikalität. Übertrifft den 1982er.

**91-92 Ch. Les Grands Chênes, Cru bourgeois supérieur, Médoc**

Dunkel. Cassis-Aromen. Dicht, stoffig, lang, vom Niveau eines Cru classé. Kompakt und reif.

**90-92 Ma vérité**

Weingut von Gérard Depardieu, zwei Hektar. Würzig, vollmundig, reife Trauben, etwas anscheinend, schöne Länge.

**90-91 Ch. Potensac, Cru bourgeois exceptionnel, Médoc**

Teer-Aromen. Dicht, sehr schön in der Mitte, etwas seidig, weniger rustikal als andere, sehr tanninreich, braucht den Ausbau.

**90-91 Ch. Preuillac, Médoc**

Rauchige Nase, am Gaumen geschmeidig und rund, Kaffeenoten, sehr große Finesse.

**90-91 Ch. Tour Seran, Médoc**

Reife Fruchtnoten. Am Gaumen dicht, kompakt, lang, zum Reinbeißen. Kann man jung trinken.

**90-91 Ch. Citran, Cru bourgeois supérieur**

Sehr dunkel, intensive Nase, Holz und Cassis. Am Gaumen dicht, konzentrierter Stoff, in der Mitte fest, gute Länge, viel Frucht. Prototyp eines Bordeaux, sollte man in seinem Keller haben.

**90-91 Demoiselle de Sociando, Zweitwein von**

Sociando-Mallet

Rund und zart, weich, schneller trinkreif als der große Bruder.

**89-92 Ch. Cantemerle, 5ème Cru classé, Haut-Médoc**

Sehr dunkel. Intensive Holz- und Minzenoten. Geschmeidig,

lang, etwas austrocknend, aber umhüllt von Samtigkeit, ausgewogen und subtil. Übertrifft noch den bemerkenswerten 1989er.

**89-91 Ch. Rollan de By, Cru bourgeois supérieur, Médoc**

Dichte Farbe, aufrechte Nase. Zart und lang am Gaumen, ohne die Rauheit vieler Médoc-Weine. Großartige Frucht.

**89-91 Ch. Caronne Ste-Gemme, Cru bourgeois supérieur**

Ein straffer und dichter Wein, voll und lang.

**89-90 Ch. L'Inclassable, Médoc**

Recht geradlinig, recht dicht, schöne reife Trauben.

**89-90 Ch. Cambon La Pelouse, Cru bourgeois supérieur, Haut-Médoc**

Schöne Holznoten am Anfang, weich in der Mitte, ein wahrer Charmeur.

**89-90 Ch. de Lamarque, Cru bourgeois supérieur**

Sehr dunkel. Intensive Aromen von Lakritz und Kaffee. Am Gaumen sehr dicht, schöner Stoff, straff, aber ein wenig dünn im Finale. Leicht überextrahiert, was aber während des Ausbaus ausgeglichen wird.

**89-90 Ch. du Moulin**

Nur ein Hektar, gestaltet wie ein Garten. Sehr tiefgründige Farbe, ausgeprägte Aromen von Brombeeren und reifen Cassis. Füllig und dicht am Gaumen, schön weich, gute Länge.

**89-90 Ch. Peyrabon, Cru bourgeois**

Purpurfarben. Eindeutige Nase von Pfingstrose, Veilchen und Lakritz. Geschmeidig, mittlerer Körper, elegante Länge. Sehr reines Finale. Prototyp eines schönen Médoc, bekömmlich, ohne jegliche Schwere, sehr gut als Essensbegleiter.

**88-90 Ch. Camensac , 5ème Cru classé**

Sehr dunkel, viel Lakritz und Cassis in der Nase. Füllig am Gaumen, straff in der Mitte, etwas austrocknend, trotzdem schöne Frucht. Dichter und fruchtiger als früher, nur die Tannine sind noch etwas rau.

**88-90 Ch. d'Agassac, Cru bourgeois supérieur**

Schön reif, glatt, recht füllig, übertrifft alle bisherigen Weine dieses Château.

**88-90 Ch. Coufran, Cru bourgeois supérieur**

Sehr dunkel, recht intensiv in der Nase, frisch, Cassis-Noten. Am Gaumen füllig, in der Mitte sehr straff und frisch, etwas eckig im Moment, was ihm ein wenig Strenge verleiht. Wird sich aber gut entwickeln.

**88-90 Ch. Sénéjac, Cru bourgeois supérieur**

Elegant, lang, anhaltend.

**88-90 Ch. Villegeorge, Cru bourgeois supérieur**

Elegant, lang, fein, recht dicht. Leicht ohne jegliche Rustikalität.

**88-89 Ch. Fontis, Cru bourgeois**

Dicht, schöner Stoff, etwas trockene Tannine.

**88-89 Ch. Greysac, Cru bourgeois supérieur**

Dunkel, in der Nase rote Früchte und Cassis. Geschmeidig und rund am Gaumen, respektable Tanninstruktur, gute Länge.

**88-89 Ch. Les Ormes Sorbet, Cru bourgeois supérieur**

Gute Länge, etwas vegetal, aber sehr elegant.

**88-89 Ch. La Tour de By, Cru bourgeois supérieur**

Dunkel, klare Aromen. Am Gaumen geschmeidig und rund, angenehm, gut gemacht. Deutlich über den vorhergehenden Jahrgängen, der beste seit langem. ▶▶▶

**88–89 Ch. Vieux Robin, Cru bourgeois supérieur**  
Schöne Dichte, gute Konzentration mit weichem und robustem Stoff. Gut lagerfähig.

**88–89 Ch. Beaumont, Cru bourgeois supérieur**  
Sehr dunkel, intensive rauchige Noten. Am Gaumen füllig, recht straff in der Mitte, könnte etwas adstringierend werden, auch im Finale sehr rauchig sowie holzbetont.

**88–89 Ch. Belle Vue**  
Dunkel, dicht und leicht. Prototyp eines gut gemachten leichten Weins.

**88–89 Ch. Malescasse, Cru bourgeois supérieur**  
Dichte Granatfarbe mit Nuancen von Purpur. Recht frische Aromen. Dicht am Gaumen und in der Mitte, etwas vegetal, schöne Röstnoten im Finale.

**88–89 Ch. du Retout, Cru bourgeois**  
Dicht, kompakt, ein wenig rustikal.

**87–89 Ch. Charmail, Cru bourgeois supérieur**  
Schöner Stoff, mittlere Länge, etwas hart. Nicht so charmant und rund wie üblich, aber eleganter als sonst.

**87–89 Ch. Maucamps, Cru bourgeois supérieur**  
Granatfarben. Mittlere Intensität in der Nase, leichte Noten von Dörrpflaumen. Geschmeidig und samtig am Gaumen, mittlerer Körper, wird sich schnell entwickeln.

**87–88 Ch. d'Escurac, Cru bourgeois supérieur**  
Schöne Reife, mittlere Länge.

**87–88 Tour Haut Caussan, Cru bourgeois supérieur**  
Recht straff, nicht so reif, etwas dünn. Weit entfernt von der magischen Dimension von früher.

**86–88 Chapelle de Potensac, Zweitwein von Ch. Potensac**  
Leichte Paprikanoten in der Nase, am Gaumen recht frisch, mittlerer Körper, etwas rau, akzeptable Länge.

**86–88 Ch. Clément Pichon, Cru bourgeois supérieur**  
Etwas rundlich, zart, nach einiger Zeit des Ausbaus wird er sich zu einem Charmeur entwickeln.

## ST-ESTÈPHE

**94–97 Ch. Cos d'Estournel, 2ème Cru classé**  
Komplexe Lakritznase, dicht am Gaumen, profunder Stoff, große Länge, recht tanninreich, konzentriert. Wird gut altern.

**93–96 Ch. Montrose, 2ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensiv Lakritz und Cassis, dazu Holz. Geschmeidig, rund. Etwas schlaff, dennoch reich und dicht. Entwickelt sich noch.

**93–95 Ch. Calon Ségur, 3ème Cru classé**  
Sehr dunkel, intensiv Lakritz, etwas rauchig. Zart und geschmeidig, feine Tannine, schöne Länge, wunderbare Cabernet-Noten, frisch. Wird in die Geschichte des Château eingehen.

**92–94 Ch. Cos Labory, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel, zurückhaltende Aromen. Dicht, konzentriert, tanninreich, etwas austrocknend, ledrig im Finale. Etwas streng, weniger strukturiert als 2003.

**91–93 Ch. Clauzet, Cru bourgeois supérieur**  
Sehr dunkel, intensiv Lakritz und Gewürze. Dicht, geschmeidig,

hervorragender Stoff, voll, reif, etwas holzbetont. Ein toller Erfolg.

**91–93 Ch. Haut-Marbuzet, Cru bourgeois exceptionnel**  
Dichte Farbe, Brombeerstrauch-Noten. Holzbetont, geschmeidig würzig, etwas schmeichlerisch.

**90–92 Pagodes de Cos, Zweitwein von Cos d'Estournel**  
Elegant, recht lang, etwas hart, Merlot-betonter als üblich.

**90–92 Ch. de Pez, Cru bourgeois exceptionnel**  
Schön dicht, gute Tanninstruktur.

**90–91 La Dame de Montrose, Zweitwein von Ch. Montrose**  
Schön weich, rund und zart.

**90–91 Ch. Les Ormes de Pez, Cru bourgeois exceptionnel**  
Sehr dunkel. Cassis, Leder, recht frisch, schmeichlerisch, lang.

**90–91 Phélan-Ségur, Cru bourgeois exceptionnel**  
Dunkel. Etwas vegetal, frisch. Elegant, lang, feine Tannine.

**90–91 Ch. Serilhan**  
Rote Früchte, tanninreich, voll, großer Stoff. Langlebig. Geduld!

**90–91 Ch. Tour de Pez, Cru bourgeois supérieur**  
Brombeere, am Gaumen dicht, reich, feine Tannine. Schön lang.

**90–91 Ch. Tour des Termes, Cru bourgeois**  
Dunkel, dicht, weich. Feiner Stoff.

**89–91 Ch. Lafont-Rochet, 4ème Cru classé**  
Dunkle Farbe. Zurückhaltend in der Nase, etwas Cassis. Am Gaumen geschmeidig, schöne Länge, frisch, etwas gewöhnliche Holznoten.

**89–91 Ch. Le Boscq, Cru bourgeois supérieur**  
Recht komplexe Aromen. Am Gaumen schön rund und zart, reife Traubennoten, sehr gut gebaut.

**89–91 Ch. Haut-Beauséjour, Cru bourgeois**  
Intensive Gewürzaromen. Am Gaumen dicht, schön reifer Stoff, bemerkenswert ausgearbeitet, gute Holznoten.

**89–91 Ch. Petit Bocq, Cru bourgeois supérieur**  
Schön dicht, recht geschmeidig, würzig, leichte Holznoten, von mittlerem Reifepotenzial. Ein solider Wein, etwas rustikal, aber robust, wird gut altern.

**89–90 Ch. Tronquoy-Lalande, Cru bourgeois supérieur**  
Reif, schön gemacht, etwas kurz.

**88–89 Ch. Le Crock, Cru bourgeois supérieur**  
Intensive Aromen. Am Gaumen geschmeidig und rund, schöne Reife, mittlere Länge.

**88–89 Ch. Lilian Ladouys, Cru bourgeois supérieur**  
Etwas animalische Noten. Am Gaumen geschmeidig und recht rund. Ein leichter, gut gearbeiteter Wein.

**88–89 Ch. Meyney, Cru bourgeois supérieur**  
Recht fein und elegant, was früher nicht der Fall war. Der Wein hat nicht den üblichen Körper, ist aber anhaltend am Gaumen.

**87–89 Ch. Marbuzet, Cru bourgeois**  
Zurückhaltend in der Nase. Am Gaumen recht dicht, schöner weicher Stoff, der dem Merlot zu verdanken ist. Ein geschmeidiger, reifer Wein, charmant, zwar etwas dünn, aber gut gebaut.

**86–87 Ch. Andron-Blanquet, Cru bourgeois** ▶▶▶  
Recht rund, etwas dünn.

# MARGAUX

## 98–100 Ch. Margaux, 1er Cru classé

Sehr dunkel, fabelhaft komplexe Nase. Auch am Gaumen dicht, mit der Eleganz des 1996ers, aber kompletter. Sehr frisches Finale, wodurch die Aromen sich bestens entfalten können. Potenzial für sehr viele Jahre.

## 94–95 Ch. Bel Air, Marquis d'Aligre

Sehr gute Lage auf dem Plateau von Virefougasse, mit ganz geringem Hektarertrag gelesen. Dunkler als üblich, unglaubliche Zartheit, tolle Länge, alles von absoluter Reinheit. Der einzige Cru, der den wahren Geist von Margaux bewahrt.

## 93–95 Ch. Palmer, 3ème Cru classé

Dunkel, intensive Lakritzaromen. Dicht und mächtig, konzentriert, leicht harte Tannine, die noch schmelzen müssen. Weniger Merlot als sonst, dadurch strenger. Sehr lange lagerfähig.

## 93–94 Ch. D'Issan, 3ème Cru classé

Selektion von alten Reben, die Investitionen zahlen sich jetzt aus: schöne Länge, weich, voll, dicht und reichhaltig. Seit langem der beste Wein von hier.

## 93–94 Ch. Malescot St-Exupéry, 3ème Cru classé

Sehr dunkel, kompakte Lakritz-Aromen, am Gaumen dicht, konzentriert, schöner Stoff, feste Tannine, lange lagerfähig.

## 93–94 Ch. Marquis de Terme, 4ème Cru classé

Sehr dunkel, Lakritz- und Lederaromen, dicht, kompakt, lang, könnte der größte Wein aller Zeiten des Château werden.

## 93–94 Ch. Pavillon rouge, Zweitwein von Ch. Margaux

Dunkle Granatfarbe, intensive Aromen, etwas Paprika. Cabernet am Gaumen, schöne Struktur, am Ende Merlot, etwas warm.

## 93–94 Ch. Lascombes, 2ème Cru classé

Sehr dunkel, intensiv Lakritz und Holz. Geschmeidig, rund, weich, schöne Traubenreife, etwas leicht. Enorme Tanninstruktur, sehr ausbalanciert. Wieder einer der besten deuxièmes crus.

## 92–94 Ch. Rauzan Gassies, 2ème Cru classé

Sehr dunkel, intensiv schwarze Früchte, Brombeere. Dicht, voluminös, kompakt, Lakritz im Finale. Größter Wein seiner Geschichte, großes Potenzial.

## 92–93 Ch. Boyd-Cantenac, 3ème Cru classé

Recht komplex, dicht am Gaumen, edel, lang, etwas austrocknend, schönes Kaffee-Finale. Größter je produzierter Wein des Château, lohnt den Kauf en primeur.

## 92–93 Ch. Brane-Cantenac, 2ème Cru classé

Sehr dunkel, etwas verschlossen, aber sehr fein, dicht am Gaumen, etwas kraftlos, aber schön im Finale – wie der gute 2000er.

## 92–93 Ch. Cantenac-Brown, 3ème Cru classé

Sehr dunkel, Brombeere. Am Gaumen dicht, fest, Lakritz, lang, schöner Stoff. Weicher und Margaux-typischer als früher.

## 92–93 Ch. Giscours, 3ème Cru classé

Sehr dichte Farbe, intensiv Holz- und Brombeer-Aromen. Voluminös, lang, dicht und kompakt, fast etwas austrocknend. Im Moment zu holzbetont.

## 92–93 Ch. Pouget, 4ème Cru classé

Sehr tiefgründig. Dicht, straff, reife Trauben, voll, lang, glän-

zendes Finale. Nach dem guten 2004er geht es weiter voran.

## 92–93 Marojallia

Nuancenreich am Gaumen, elegant, dicht, Merlot-dominiert, schöne Länge.

## 92 Ch. du Tertre, 5ème Cru classé

Sehr dunkel. Intensive Lakritzaromen, rauchig. Am Gaumen kompakt, weich, momentan etwas holzgeprägt, schöne Länge. Wohl ein guter Kauf en primeur.

## 91–93 Ch. Kirwan, 3ème Cru classé

Dunkel, etwas bräunlich. Intensiv Lakritz, etwas rauchig. Füllig und fett am Gaumen, recht lang, darunter straffe Tannine. Bleibt sich treu, dichter als üblich.

## 91–92 Ch. Durfort-Vivens, 2ème Cru classé

Dunkel, intensive Lakritzaromen. Voluminös und fett, schönster Wein des Château der letzten 30 Jahre.

## 91 Alter-Ego, Zweitwein von Ch. Palmer

Voluminös und ein klein wenig zu feste Tannine.

## 91 Ch. Prieuré-Lichine, 4ème Cru classé

Sehr dunkel, zurückhaltend in der Nase. Am Gaumen geschmeidig, gut gebaut, schöne Länge, straffe Tannine. Bekommt noch mehr Energie, wenn der Anteil von Petit Verdot besser integriert ist. Ein sicherer Wert.

## 90–91 Ch. Rauzan-Ségla, 2ème Cru classé

Dunkel. Würzig und fein. Geschmeidig und rund am Gaumen, sanft-würzig im Finale, übervorsichtig in der Extraktion, etwas enttäuschend.

## 90–91 Ch. Cantelauze

Winzigkleines Château eines Weinliebhabers, ein guter Kompromiss zwischen Kraft und Finesse mit schönen zarten Tanninen.

## 90–91 Clos Margalaine

Sehr schöne, deutliche Nase. Am Gaumen füllig, schöner Stoff, tolle Merlot-Noten, ein wenig einschmeichelnd.

## 89–91 Blason d'Issan, Zweitwein von Ch. d'Issan

Tiefe Farbe, voll und reif am Gaumen, Lakritznoten, lang. Ein guter Erfolg für einen Zweitwein.

## 89–90 Ch. Dauzac, 5ème Cru classé

Intensive Aromen, recht frisch, erst Lakritznoten, dann Cassis, schon offen. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte schon gut entwickelt, ein wenig schlaff, wird schnell trinkreif sein.

## 89–90 Ch. Angludet, Cru bourgeois supérieur

Cassis-Aromen. Am Gaumen dicht, in der Mitte geschmeidig, schön aromatisches Finale

## 89–90 Ch. Bellevue de Tayac (Margaux)

Großes Terroir, Kiesel auf Lehmboden. Voll, ein ganz bisschen austrocknende Tannine, recht voluminös.

## 89–90 Ch. Labégorce-Zédé, Cru bourgeois exceptionnel

Am Gaumen dicht, schöne Länge, Tiefe, recht tanninhalzig.

## 89–90 Ch. Monbrison, Cru bourgeois supérieur

Dunkel, nicht sehr klar definierte Nase. Am Gaumen geschmeidig, recht rund, schöner Stoff, hängt etwas in der Mitte, leicht rau im Finale, was sich in ein paar Jahren gebessert haben wird. Alles gut ausgewogen.

## 89–90 Ch. Siran, Cru bourgeois exceptionnel

Recht dunkel. Frische Nase mit Lakritznoten. Sanft am Gaumen, in der Mitte recht frisch, gut anhaltend, kleine Härte im Finale. Doch die Tannine werden noch schmelzen.



**89–90 Ch. La Tour de Mons, Cru bourgeois supérieur**  
Schön dichter Stoff, lang und fein. Ein Erfolg.

**88–90 Ch. d'Arsac, Cru bourgeois supérieur**  
Beeindruckend dunkel. Dicht und weich am Gaumen, Veilchennoten, langes, zartes Finale. Wird bald trinkfertig sein. Charmant.

**88–90 Ch. Labégorce, Cru bourgeois supérieur**  
Geschmeidig am Gaumen, ausgewogen, mittlerer Körper, gute Tanninstruktur mit etwas Härte. Schöne Länge.

**88–89 Ch. Desmirail, 3ème Cru classé**  
Etwas vegetale Aromen, dazu Cassis. Füllig am Gaumen, etwas rau in der Mitte, mittlere Länge. In kleinen Schritten nähert sich dieses Château den Großen.

**88–89 Ch. Marquis d'Alesme Becker, 3ème Cru classé**  
Leicht bräunlich. Schon etwas weiter entwickelt. Geschmeidig, in der Mitte rau, es mangelt etwas an Tiefe.

**88–89 Ch. La Tour de Bessan, Cru bourgeois**  
Tiefgründige Farbe. Sehr intensive, reine Cassis-Noten. Geschmeidig, schöne Tiefe, alles delikat und fein.

**87–88 Ch. Ferrière, 3ème Cru classé**  
Dunkel, leicht bräunlich. Am Gaumen Dörrpflaumen, leichte Holznoten. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte dünn, recht kurz im Finale. Man kann nur wünschen, dass es sich nicht um eine repräsentative Probe handelte.

**87–88 Ch. Haut Breton Larigaudière, Cru bourgeois supérieur**  
Schöne Farbe, geschmeidig, etwas wenig Tiefe.

**86–88 Ch. La Gurgue, Cru bourgeois supérieur**  
Aufrecht, ziemlich geschmeidig, etwas austrocknend.

## PAUILLAC

**98–100 Ch. Latour, 1er Cru classé**  
Sehr dichte Farbe. Intensives Bukett, sehr fein, Lakritz. Elegant und rassig am Gaumen, Kraft, Tiefe und Frucht. Sehr konzentriert, unglaubliche Länge. Wird in die Geschichte eingehen.

**96–98 Ch. Lafite-Rothschild, 1er Cru classé**  
Sehr dunkel, leicht bräunliche Reflexe. Noble Aromen. Am Gaumen dicht, geschmeidig, in der Mitte sehr elegant, reichhaltiger als sonst, sehr feine Tannine.

**96–98 Ch. Mouton, Rothschild, 1er Cru classé**  
Fast schwarz, in der Nase fein, elegant, Minze. Am Gaumen dicht, lang, rassig, großartiges Finale. Der Stil geht zu mehr Eleganz, hat seine beliebten exotischen Aromen eingeübt.

**94–96 Ch. Pontet-Canet, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive Nase, würzig, komplex, Leder, Tabak. Am Gaumen dicht, deutliche Tannine, Finale mit Leder und Gewürzen. Ein Charmeur.

**94 Ch. Pichon-Longueville Baron, 2ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive Nase von Lakritz und Tabak. Dicht am Gaumen, in der Mitte konzentriert, feine Tanninstruktur. Geradlinig und strikt, wird problemlos bis zur Perfektion reifen.

**93–96 Ch. Grand-Puy-Lacoste, 5ème Cru classé**  
Sehr intensive Nase, am Gaumen dicht, voll, schöne Länge und

Tiefe. Großartig! Wird in die Geschichte eingehen.

**93–95 Les Forts de Latour, Zweitwein von Ch. Latour**  
Dunkel, intensiv Lakritz, dicht am Gaumen, sehr frisch, elegant. Etwas rustikal, aber gut gebaut.

**93–95 Ch. Lynch-Bages, 5ème Cru classé**  
Dunkel, zurückhaltend in der Nase, mild-würzig. Dicht, recht kompakt, etwas streng. Geradlinig und tief, langlebig. Geduld!

**93–95 Ch. Pichon Comtesse de Lalande, 2ème Cru classé**  
Sehr elegant mit viel Stoff, aber am Ende etwas harten Tanninen, die sich mit der Zeit einbinden.

**93–94 Ch. Duhart-Milon, 4ème Cru classé**  
Sehr dicht, zurückhaltende Aromen, etwas Lakritz. Weich, lang anhaltend, etwas dünn in der Mitte. Trotzdem vermutlich ein guter Kauf en primeur.

**92–94 Ch. d'Armailhac, 5ème Cru classé**  
Dunkel, in der Nase intensiv Lakritz, etwas exotisch. Frisch, distinguert, rassig, sehr lang, Cabernet-betont, recht rund.

**92–94 Ch. Batailley, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Ausgeprägt Leder. Am Gaumen intensiv, herrlich in der Mitte, schönes Finale.

**92–94 Carruades, Zweitwein von Lafite-Rothschild.**  
Am Gaumen deutliche Cabernet-Noten trotz mehr Merlot als sonst, sehr lang, recht rund, etwas warm im Finale, gut gelungen.

**90–92 Ch. Clerc-Milon, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel, intensive Aromen von schwarzen Früchten. Am Gaumen geschmeidig und frisch, etwas steif in der Mitte, ein bisschen kurz im Finale. Wie immer sehr streng, aber von schöner Dichte. Man muss mit ihm Geduld haben.

**90–92 Ch. Haut-Batailley, 5ème Cru classé**  
Am Gaumen geschmeidig und rund, mittlerer Körper, leicht und graziös. Mehr Dichte als üblich, ein feiner Pauillac. Schöne Kaffeearomen.

**90–92 Ch. Lynch Moussas, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive, recht komplexe Gewürzaromen. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte recht füllig, viel Tabaknoten im Finale. Größter Wein in der Geschichte des Weinguts.

**90–92 Petit-Mouton, Zweitwein von Ch. Mouton Rothschild**  
Dunkel, in der Nase etwas reduktiv und erdig, öffnet sich erst nach dem Dekantieren. Am Gaumen dicht und geschmeidig, ein Charmeur.

**90–91 Ch. Grand-Puy Ducasse, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Zurückhaltend in der Nase, am Gaumen voluminös mit starken Ledernoten. Im Finale charmant, gut gebaut. Wird sich schnell entwickeln.

**90–91 Pauillac de Latour, Drittwein von Ch. Latour**  
Am Gaumen dicht, schöne Länge, sehr elegant und frisch, etwas rustikal. Wird einen netten, leicht zu trinkenden Wein ergeben.

**90–91 Réserve de la Comtesse, Zweitwein von Ch. Pichon-Longueville Comtesse de Lalande**  
Voluminös, viel Kaffee im Aroma, weich und geschmeidig. Charmanter Wein, der sofort zugänglich ist.

**90–91 Ch. La Fleur Peyrabon, Cru bourgeois**  
Tiefe Purpurfarbe. Intensive Aromen von Lakritz und Pflaumen mit Noten von Zigarrenkisten. Am Gaumen schön dicht, lang und füllig, glatt mit guten Reifnoten.



**89–91 Ch. Pibran, Cru bourgeois supérieur**  
Gute Tiefe, mittlere Länge und Dichte, schön gemacht.

**89–90 Ch. Fonbadet, Cru bourgeois supérieur**  
Schön saftig, weich, gut gelungen.

**88–90 Ch. Haut Bages Libéral, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive rauchige Aromen. Am Gaumen anfangs dicht, in der Mitte etwas dünn, reife Fruchtnoten. Nicht mehr so streng wie üblich, aber es fehlt etwas an Fleisch. Mittleres Potenzial.

**88–90 Ch. Pedesclaux, 5ème Cru classé**  
Pflaumenaromen, am Gaumen voluminös und geschmeidig, weich und von mittlerer Länge.

**88–90 Ch. Bernadotte**  
Etwas austrocknende Tannine, die aber von schönem Stoff überdeckt werden.

**85–87 Ch. Croizet-Bages, 5ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Vegetale Aromen. Am Gaumen kurz und dünn, recht mittelmäßig.

## ST-JULIEN

**96–98 Ch. Ducru-Beaucaillou, 2ème Cru classé**  
Komplexe Nase, Cassis, Dörrpflaumen, würzig. Am Gaumen dicht, elegant und lang. Harmonisch, leicht zugänglich. Riesig!

**96–98 Ch. Léoville Las Cases, 2ème Cru classé**  
Schwarz. Viel Lakritz und Brombeere. Sehr dicht, lang, tanninreich, rassig, sehr geradlinig, mit Kraft und Eleganz.

**95–97 Ch. Léoville Barton, 2ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Ausgeprägt Lakritz. Am Gaumen sehr dicht, großartig in der Mitte, sehr lang, grandioses Finale mit Leder und Gewürzen. Großartig ausgewogen, phänomenale Konzentration.

**94–96 Ch. Léoville Poyferré, 2ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Relativ komplexe Nase. Geschmeidig, zart, toll ausgewogen, gute Tannine, fit für ein langes Leben.

**93–96 Ch. Gruaud-Larose, 2ème Cru classé**  
Dunkel. Intensiv Cassis, Kräuter, würzig. Geschmeidig, leicht austrocknende Tannine, aber schöner Stoff, lang und fein. Eleganter und dichter als sonst. Ein sehr vornehmer Gruaud.

**93–95 Ch. Branaire Ducru, 4ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Cassis-Noten. Geschmeidig, zart, rund, sanfte Tannine, frisch im Finale.

**93–95 Ch. Saint-Pierre, 4ème Cru classé**  
Großartig weich, komplex, lang, raffiniert, herrliche Gewürznoten. Größter Wein dieses Château.

**93 Ch. Talbot, 4ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive Nase, würzig, komplex. Geschmeidig, zart, mittlerer Körper, Charmeur.

**92–94 Ch. Langoa Barton, 3ème Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive Nase, Cassis, etwas Gewürze. Geschmeidig, straff in der Mitte, etwas wenig Dichte, gute Länge, schönes Leder- und Gewürzfinale.

**92–94 Clos du Marquis Zweitwein von Léoville Las Cases**  
Tiefe Farbe. Intensive und subtile Nase, Veilchen. Elegant, große Feinheit, größerer Charmeur als sonst. Großartig.

**92–94 Ch. Gloria Saint-Julien**  
Recht komplexe Nase. Am Gaumen füllig, elegant, gut strukturiert, lang und seidig, herrliches Lakritzfinale. Nicht weit entfernt vom mythischen 1961er.

**91–93 Croix de Beaucaillou, Zweitwein von Ch. Ducru-Beaucaillou**  
Schöner Stoff, voll und elegant, großartig in der Gaumenmitte. Eine kleinere Ausgabe des Ducru.

**91–93 Ch. Lagrange, 3ème Cru classé**  
Sehr dunkel, intensive Cassis-Aromen. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte recht fest, gute, etwas zu präsenste Tannine, gute Länge, mit komplexen Aromen im Finale. Erstaunlicherweise mehr Merlot als üblich.

**89–91 Ch. Beychevelle, 4ème Cru classé**  
Sehr dunkel, recht intensive Aromen, etwas vegetal. Am Gaumen geschmeidig und leicht, in der Mitte recht dicht, schöne Länge, ein klein wenig austrocknend im Finale, aber eingebunden in würzige Frucht, alles recht fein. Zwar einer der besten Weine der letzten Jahre von hier, aber weit entfernt von den großen historischen Jahrgängen.

**88–89 Ch. Moulin de La Rose, Cru bourgeois supérieur**  
Guter Aufbau, schöner Stoff, geschmeidig, nett gemacht.

**87–88 Ch. La Bridane, Cru bourgeois**  
Cassis-Aromen, etwas vegetal. Schöne Länge, etwas rau, aber gut gemacht.

**87–88 Ch. Lalande, Cru bourgeois**  
Teernoten, am Gaumen voluminös, gute Länge und schöne Aromen.

**87–88 Ch. Lalande-Borie**  
Zwischen Lagrange und Talbot gelegen, Kies- und Sandböden. Schön fruchtig, geschmeidig und leicht, recht frisch.

**86–88 Ch. du Glana, Cru bourgeois supérieur**  
Lakritz- und Cassis-Noten. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte fruchtig. Mittlerer Körper, ausgewogen.

## MOULIS, LISTRAC

**92–93 Ch. Branas Grand, Poujeaux, Moulis**  
Fleischig, reichhaltig, voll. Sehr sorgfältig ausgebaut, besser als alle bisherigen Weine von hier.

**92–93 Ch. Maucaillou, Cru bourgeois supérieur, Moulis**  
Sehr dunkel, Lakritz. Voluminös, kompakt, lang, Leder im Finale. Bester Wein bisher.

**91–93 Ch. Chasse-Spleen, Cru bourgeois exceptionnel, Moulis**  
Granatfarben, rote Früchte. Geschmeidig, kompakt, frisch, lang.

**91–92 Ch. Clarke, Cru bourgeois supérieur, Lustrac**  
Dunkel, dicht, intensive Aromen, kraftvoll, würzig, sehr holzbetont. Am Gaumen kompakt und lang.

**90–91 Ch. Biston-Brillette, Cru bourgeois supérieur, Moulis**  
Schöne Tiefe, dicht, ein guter Erfolg dieses Château.

**90–91 Ch. Poujeaux, Cru bourgeois exceptionnel, Moulis**  
Dunkel, intensiv Cassis und rote Früchte. Am Gaumen ►►►

geschmeidig, recht geradlinig, gut gebaut, aber ohne die sonstige Größe.

**90–91 Ch. Fourcas–Hosten, Cru bourgeois supérieur, Listrac**  
Dunkel, Lakritznoten, am Gaumen dicht, voll, schönes Finale. Einer der besten Weine der letzten 20 Jahre dieses Château.

**89–90 Ch. Ducluzeau, Cru bourgeois**  
Gehört zu Ducru–Beaucaillou. Dicht am Gaumen, geschmeidig, schöner Stoff, recht frisch.

**89–90 Ch. Mayne Lalande, Cru bourgeois supérieur**  
Sehr schöner, reifer Stoff, gut strukturiert, ohne Schwere, in modernem Stil.

**88–89 Ch. Brillette, Cru bourgeois supérieur**  
Schöne Länge, im Moment noch ein bisschen steif, gute Reife.

**88–89 Ch. Duplessis, Cru bourgeois**  
Mild und zart, charmant, sanfte Tannine.

**88–89 Ch. Fourcas–Dupré, Cru bourgeois supérieur**  
Dunkel, Lakritzaromen. Am Gaumen etwas vegetal, frisch, gut gemacht.

**87–88 Ch. Cap Léon Veyrin**  
Anständig, gut gemacht, etwas rustikal, aber solide.

**86–87 Ch. Fonréaud, Cru bourgeois supérieur**  
Granatfarben, in der Nase etwas vegetal. Am Gaumen zurückhaltend, tanninreich, nicht sehr lang, solide und dicht gebaut.

**86–87 Ch. Lestage, Cru bourgeois supérieur**  
Geschmeidig, unkompliziert, trinkfreundlich.

## GRAVES (WEISS)

**95–97 Ch. Haut-Brion, Pessac-Léognan, 1er Cru classé**  
In der Nase etwas zurückhaltend. Am Gaumen nicht so gesprächig, aber sehr fein, unglaublich dicht, kompakt, straff, elegant, sehr tiefgründig. Mindestens noch fünf Jahre abwarten.

**94–96 Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Strohfarben. Sehr komplex in der Nase, am Gaumen dicht, schöne Länge in reinem Stil, strukturiertes Finale, sehr zitronig, große Klasse. Einer der großen Jahrgänge von hier.

**94–96 Château Laville–Haut-Brion, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Sémillon-Nase, recht komplex. Am Gaumen dicht, schöne Holznote, frisch. Großartiger Stoff. Zwischen der Frische von 2004 und der Kraft von 2003.

**94–96 Ch. Malartic-Lagravière, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Strohfarben. Recht zurückhaltende Nase von weißem Pflirsich. Am Gaumen sehr elegant, komplex, Finesse, gute Länge.

**94–96 Ch. Smith Haut-Lafitte, Pessac-Léognan**  
Blass. Intensive Aromen von Honig und Zitrone. Am Gaumen voluminös, schöner Stoff, üppig, dicht, konzentriert, komplexes Finale. Sehr harmonisch.

**93–94 Ch. Pape-Clément, Pessac-Léognan**  
Blass. Duftet intensiv nach Akazienhonig. Am Gaumen dicht, komplexes Finale mit etwas zurückhaltenden Aromen.

**92–93 Ch. Carbonnieux, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Strohfarben. Intensive Honigaromen, komplex. Am Gaumen

üppig, in der Mitte straff, lang.

**92–93 Ch. Couhins–Lurton, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Sehr Sauvignon-geprägt, lang, geradlinig und aufrichtig.

**92–93 Ch. Fieuzal, Pessac-Léognan**  
Strohfarben. Sauvignon-typisch, aber in der Nase wenig Aromen. Am Gaumen dicht und strukturiert, schöne Länge, voll.

**92–93 Ch. de France, Pessac-Léognan**  
Blass. Zitrusnoten in der Nase. Am Gaumen gut strukturiert, lang, geradlinig und rein.

**92–93 Ch. Olivier, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Blass. Recht komplex, Noten von Akazienhonig. Am Gaumen dicht, in der Mitte rein, lang und geradlinig, Zitrone im Finale.

**91–93 Ch. Haut-Bergey, Pessac-Léognan**  
Strohfarben. Intensive Honigaromen. Am Gaumen voluminös, fett, im Finale gute Säure, lang.

**90–91 Ch. Latour Martillac, Pessac-Léognan, Cru classé**  
Blass. Sehr intensive Nase von Zitrone, voluminös, fett, dicht, recht kräftig, schöner Stoff.

**89–91 Ch. La Louvière, Pessac-Léognan**  
Strohfarben. Recht intensive Honignoten. Füllig am Gaumen, mit dichtem Stoff in der Mitte, hängt leicht durch, im Finale Zitrusfrüchte.

**89–90 Ch. Bouscaut, Pessac-Léognan Cru classé**  
Strohfarben. Sehr honiggeprägt, nicht ganz klare Aromen, entwickelt sich mit Luftzufuhr aber gut. Geschmeidig, zart, reich, schöner Stoff. Nahe am 2003er, zart mit schöner Tiefe und mittlerer Lagerfähigkeit.

**88–90 Ch. Cantelys, Pessac-Léognan**  
Schöner Stoff, voll, klare und schöne Aromen.

**88–90 Ch. La Garde, Pessac-Léognan**  
Gut gemacht, sehr Sauvignon-geprägt.

**88–90 Ch. Chantegrive, Graves**  
Strohfarben. Petroltöne in der Nase, Gärungsnoten, mächtige Honigaromen. Am Gaumen recht komplex, gute Länge, geschmeidiges Finale.

**88–90 La Folie de Montesquieu, Graves**  
Komplett in Barriques gelagert, Sauvignon-geprägt. Geschmeidig, aufrecht in der Mitte.

**88–89 Ch. Picque-Caillou, Pessac-Léognan**  
Blass. Recht intensive Zitrusaromen. Füllig am Gaumen, schön in der Mitte, ein wenig kurz im Finale, aber aromatisch.

**88–89 Ch. Le Sartre, Pessac-Léognan**  
Elegant, mittlerer Körper, fast trinkfertig, gut gemacht.

**88–89 Domaine de La Solitude, Pessac-Léognan**  
Sehr schöner, gut gemachter Weißwein zu einem angemessenen Preis.

**88–89 La Raison de Montesquieu, Graves**  
Zu 70 Prozent im Tank, zu 30 Prozent im Barrique ausgebaut, vergoren im Barrique. Schöner klarer Sauvignon mit Honignoten.

**87–89 Ch. Le Thil Comte de Clary, Pessac-Léognan**  
Sehr rauchige Noten, recht elegant und tief.

**87–88 Ch. Brown, Pessac-Léognan**  
Schöne Fülle, Länge und ein üppiges Finale.



**87–88 Ch. Larrivet Haut–Brion, Pessac–Léognan**  
Blass. Viel Gummitöne mit Zitronennoten im Hintergrund. Geschmeidig am Gaumen, in der Mitte dominiert Kautschuk, etwas wenig Körper, kurzes Finale. Müsste noch einmal probiert werden.

**87–88 Rochemorin, Pessac–Léognan**  
Schöne Länge, recht füllig.

**86–87 Ch. de Cruzeau, Pessac–Léognan**  
Klar, recht leicht. Diesen Wein wird man mit Vergnügen in den nächsten drei Jahren trinken können.

**86–87 Ch. Rahoul, Graves**  
Strohfarben, glänzend. Intensive Aromen, schnörkellos, etwas Honignoten. Am Gaumen voluminös, schöner Stoff, am Ende zart mit mittelmäßiger Länge, leichte Bitterkeit.

**85–87 Ch. Ferrande, Graves**  
Strohfarben, glänzend. Mittlere Intensität in der Nase, Buchsbaumnoten. Geschmeidig, in der Mitte etwas dünn, kurz, etwas hart im Finale.

## GRAVES (ROT)

**98–100 Château Haut–Brion, Pessac–Léognan, 1er Cru classé**  
Dunkel, undurchsichtig. Sehr komplex in der Nase. Am Gaumen dicht, kompakt, große Eleganz, sehr feine, aber präsent Tannine. Unbestreitbare Finesse. Etwas mächtiger als sonst, frischer als der 1989er, dem 1961er und 1953er ebenbürtig.

**96–98 Ch. Haut–Bailly, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Sehr dunkel. Recht intensive Brombeer–Aromen, mineralische Noten. Tanninreich, sehr dicht, kompakt, straff, lang und konzentriert, streng und geradlinig. Lange lagerfähig. Großartig!

**95–97 Domaine de Chevalier, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Dunkel. Recht intensiv in der Nase, raffiniert. Am Gaumen dicht, straff in der Mitte, gekonnte Extraktion. Im Finale sehr feine Tannine und Kaffeenoten. Wieder auf dem großen Niveau von 1959 und 1961.

**95–97 Ch. Malartic–Lagravière, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Dunkel. Intensiv Cassis. Am Gaumen dicht und straff, selten erreichte Konzentration, lang, gerade, schöne Länge. Wird in die Annalen des Château eingehen.

**95–97 Ch. Smith Haut–Lafitte, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Sehr dunkel. Intensive Nase. Am Gaumen straff, würzige Aromen auch im Finale. Schön lang und tanninreich. Schönster Smith–Wein der letzten 40 Jahre.

**94–96 Ch. La Mission Haut–Brion, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Schwarz, undurchsichtig. Recht intensives Bukett, dicht, voluminös, voll und lang, tanninreich, straff, mächtig, bleibt frisch trotz seines enormen Volumens. Bisher kein vergleichbarer Jahrgang des Château.

**94–96 Ch. Pape–Clément, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Dunkel. Duftet intensiv nach Lakritz, etwas mineralisch. Am Gaumen dicht, in der Mitte weich, gute Tanninstruktur, recht frisch, etwas leicht. Nicht so groß wie üblich, aber großartig samtig und rassig im Finale.

**93 Ch. La Tour Haut–Brion, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Ausgeprägte Nase von Lakritz und etwas roten Früchten. Dicht und tanninreich, schöne Länge, straff, etwas hart im Finale. Wirkt etwas runder als sonst.

**92–93 Ch. Latour Martillac, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Dunkel. Intensiv Cassis und Lakritz. Dicht, sehr feste Tannine, aber fruchtig, gute Länge, straff im Finale. Wohl ein sehr gutes Preis–Qualitäts–Verhältnis.

**92–93 Ch. Olivier, Pessac–Léognan, Cru classé**  
Dunkel. Zurückhaltende Nase, Lakritz. Am Gaumen sehr elegant, feine Tannine, lang, subtile Extraktion. Der schönste bekannte Erfolg des Château.

**91–93 Ch. Branon, Pessac–Léognan**  
Hervorragende Lage auf einer Kuppe in der Nähe von Léognan. Je zur Hälfte aus Cabernet und Merlot, imponiert Branon durch seine Eleganz und Klasse. Kann ohne Probleme im Vergleich mit den großen Crus classés bestehen. Lang und straff, wird sich in den nächsten Jahren vorzüglich entwickeln.

**91–93 Ch. Carbonnieux, Cru classé, Pessac–Léognan**  
Dunkelfarben, recht intensiv in der Nase mit Brombeere und rauchigen Aromen. Am Gaumen geschmeidig, sehr schön in der Mitte, guter Reifezustand. Wird sich recht schnell entwickeln, um bald Genuss zu versprechen. Hat aber trotzdem alles, um wie immer gut lagerfähig zu sein.

**91–93 Ch. de Fieuzal, Cru classé, Pessac–Léognan**  
Sehr dunkelfarben, intensiv in der Nase, Lakritze, großartig. Am Gaumen dicht, in der Mitte zart, anständige Länge. Sehr schönes Comeback von Fieuzal nach einigen schwierigen Jahren.

**91–93 Ch. Larrivet Haut–Brion, Pessac–Léognan**  
Sehr dunkelfarben, intensive Nase, Milchsäure–Noten, leicht animalisch. Geschmeidig am Gaumen, in der Mitte seidig, anständiges Rückgrat, etwas kurz, lebendig im Finale. Nach Luftzufuhr wird er dichter und ist durch seine Tannine gut strukturiert. Die Traubenreife ist sehr weit fortgeschritten.

**91–93 La Chapelle de La Mission Haut–Brion, Zweitwein von La Mission Haut–Brion, Pessac–Léognan**  
Dichte Farbe, recht zurückhaltende und feine Nase, rauchig und ein wenig animalisch. Am Gaumen elegant, lang, feine Tannine, etwas rustikal im Finale. Eine der besten Weine dieses Château gemeinsam mit dem 2000er.

**91–92 Ch. Bouscaut, Cru classé, Pessac–Léognan**  
Dunkelfarben, deutliche Röstaromen, dann Lakritz und mineralische Noten. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte zart, gute Tannine, recht lang, schöner reifer Stoff. Ein sehr gut Fortschritt dieses Château.

**91–92 Ch. Les Carmes Haut–Brion, Pessac–Léognan**  
Dunkelfarben, intensive Cassis–Aromen. Dicht am Gaumen, schöner Stoff, Tiefe, etwas leicht am Ende, was ihm Frische verleiht. Verführt durch seinen Schmelz und seine rassigen Tannine.

**91–92 Ch. Haut–Bergey, Pessac–Léognan**  
Dunkelfarben, wenig Intensität in der Nase, etwas rote und schwarze Früchte, recht komplex. Geschmeidig am Gaumen, in der Mitte recht straff mit sehr feinen Tanninen, schöne Länge.

**90–92 Ch. Bahans Haut–Brion, Zweitwein von Château Haut–Brion, Pessac–Léognan**  
Dunkelfarben, angenehm rauchige Aromen. Am Gaumen gut gebaut, straff in der Mitte, deutlich Cabernet–geprägt, frisch und etwas steif im Finale. Dieser Wein ist eine kleine Einführung in Haut–Brion.

**90–91 Ch. La Garde, Pessac–Léognan**  
Sehr voll, dicht und kompakt, großer Erfolg in einem modernen Stil.

**90–91 Ch. Chantegrive, Graves**  
Dunkelfarben, recht intensiv in der Nase, Lakritz, sehr schön. ▶▶▶

Am Gaumen füllig, Ledernoten in der Mitte, hängt ein wenig durch, etwas austrocknend, rauchiges Finale.

**89–90 Ch. de France, Pessac-Léognan**

Dunkelfarben, ausgeprägte Cassis-Aromen. Geschmeidig am Gaumen und in der Mitte, recht zart, angenehm, mittlere Länge.

**89–90 Ch. Ferrande, Graves**

Sehr dunkel, intensive Nase, rauchig, schon sehr offen. Geschmeidig am Gaumen, etwas austrocknend in der Mitte, endet etwas dünn mit Ledernoten. Viel besser als sonst.

**88–90 Ch. Le Thil Comte de Clary, Pessac-Léognan**

Ein wahrhaftiger Stilwechsel: straff, kein bisschen dünn mehr. Ein Erfolg, im Moment etwas holzbetont, aber schöner Stoff.

**88–89 Ch. Couhins-Lurton, Pessac-Léognan**

Schöne Dichte, voll, gute Länge.

**88–89 Ch. La Louvière, Pessac-Léognan**

Sehr dunkelfarben, in der Nase Cassis-Aromen, leicht rauchig. Geschmeidig am Gaumen, guter Reifezustand, leicht dünn, wird sehr schnell trinkreif sein.

**88–89 Domaine de La Solitude, Pessac-Léognan**

Wird betreut von der Chevalier-Mannschaft. Voll, gute Dichte und schöne Länge.

**88–89 Ch. des Fougères La Folie, Graves**

Lakritz-Aromen, rund und geschmeidig am Gaumen, gute Länge, zu aufdringliche Frucht.

**88–89 Ch. Rahoul, Graves**

Dunkelfarben, recht intensive Aromen, etwas rauchig. Geschmeidig am Gaumen, recht straff in der Mitte, ein wenig austrocknend, gute Länge.

**87–89 Ch. Brown, Pessac-Léognan**

Geschmeidig am Gaumen, schmeichelnd, hängt ein bisschen, fein. Große Eleganz.

**87–88 Ch. Cantelys, Pessac-Léognan**

Gut gemacht, elegant.

**87–88 Ch. Lafont-Menaut, Pessac-Léognan**

Dieser Wein verfügt über eine gute Grundlage, schön dicht und lang.

**87–88 Ch. Picque-Caillou, Pessac-Léognan**

Dunkelfarben, nicht sehr geschwätzig in der Nase. Am Gaumen recht dicht und zart, mittlerer Körper, etwas kurz im Finale. Ein angenehmer Wein.

**86–87 Ch. Couhins, Pessac-Léognan**

Geradlinig, strikt, feste Tannine.

**86–87 Ch. Haut Gardère, Pessac-Léognan**

Recht fett mit einem schönen reifen Stoff, das Ganze relativ leicht.

**86–87 Ch. Haut-Vigneau, Pessac-Léognan**

Dieser Cru, der der Familie Perrin von Carbonnieux gehört, hat einen Wein von leichter Struktur und Fruchtigkeit hervorgebracht.

**86–87 Ch. des Fougères La raison de Montesquieu, Graves**

Am Gaumen geschmeidig, einfacher Wein, sicher nicht teuer, sehr gut gebaut und von guter Länge. Wird früh reifen.

# ST-ÉMILION

**97–99 Ch. Ausone, 1er Grand Cru classé (A)**

Sehr elegant, dicht und gerade, schöner langer Stoff, etwas mehr Cabernet franc als üblich, der prächtig geraten ist. Großartig!

**96–99 Ch. Pavie, 1er Grand Cru classé (B)**

Beeindruckend dunkel. Intensive Aromen von Leder, Himbeere und Holz. Sehr voluminös, feine Tannine, schöne Länge, etwas trocken, aber großartiger Stoff.

**95–98 Ch. Cheval Blanc, 1er Grand Cru classé (A)**

Sehr feine schwarze Früchte. Geschmeidig, delikater und raffiniert, schöne Länge, sehr klassisch, große Konzentration. Wird sich in die großen klassischen Erfolge des Château einreihen.

**95–98 Ch. Figeac, 1er Grand Cru classé (B)**

Recht dunkel. Aromen von roten Früchten. Am Gaumen zart, geschmeidig, sehr feine Tannine, sehr lang. Behutsame Extraktion, große Eleganz.

**95–98 La Mondotte**

Am Gaumen dicht, konzentriert, schöne klare Frucht, frisch, sehr lang. Der konzentrierteste der Geschichte, übertrifft wohl den bisher überragenden 1998er.

**95–98 Tertre Rôtebœuf**

Mittlere Farbe. Rassige Aromen von Brombeerstrauch. Am Gaumen dichter als jemals in seiner Geschichte, wie üblich großartige Frucht. Schön lang, gut strukturiert. Weniger exotisch als gewohnt, eher klassisch.

**95–97 Ch. Angéus, 1er Grand Cru classé (B)**

Dunkel. Intensiv Brombeere und Gewürze. Geschmeidig, Merlot-Holznoten, etwas austrocknend, aber sehr dicht, schöne Länge. Im Finale sehr würzig. Langlebig.

**95–97 Ch. Clos Fourtet, 1er Grand Cru classé (B)**

Sehr dunkel. Intensiv Gewürze und Lakritz. Geschmeidig, tanninreich, aber von Fett umhüllt, schöne Länge. Sehr langlebig.

**95–97 Ch. de Valandraud**

Dunkel, sehr feine Nase. Am Gaumen dicht, lang, rassig und straffe Tannine. Unglaubliche Dichte und Eleganz. Klassisch.

**94–97 Ch. Canon La Gaffelière, Grand Cru classé**

Sehr dunkel. Nicht so ausgeprägte Nase, aber sehr rein, Himbeernoten. Geschmeidig, straff und elegant in der Mitte, Finale von großer Klasse. Gute Lagerfähigkeit. Der größte seit dem berühmten 1953er.

**94–96 Ch. Belair, 1er Grand Cru classé (B)**

Dunkle Granatfarbe. Holz, Leder, Himbeere. Komplex, schöne Länge, Raffinesse, großartiges Finale. Mehr Dichte als sonst.

**95 Ch. Troplong-Mondot, Grand Cru classé**

Sehr dunkel, fast schwarz. In der Nase komplex, Brombeere. Sehr dicht, stark konzentriert, lang, kompakt, tolles Finale. Langlebig.

**94–96 Ch. La Gaffelière, 1er Grand Cru classé (B)**

Dunkel. Feine, intensive Lakritz- und Ledernoten. Sehr dicht, straff und kompakt, schöne Tannine, Finale von großer Klasse. Wird sich gut entwickeln. Voller und voluminöser als sonst. ➡➡➡

#### 94–96 Pavie–Decesse, Grand Cru classé

Beeindruckende Farbe, sehr dunkel. Sehr schöne intensive Nase von Leder und Cassis. Am Gaumen voluminös, dicht, reichhaltig, lang und voll, Kaffeenoten im Finale. Durch Volumen und Dichte ist er auf den Fersen seines großen Bruders Pavie, sogar mit größerer Zugänglichkeit.

#### 94–96 Ch. Pavie–Macquin, Grand Cru classé

Sehr dunkel, fast schwarz. Intensiv Leder und Holz. Am Gaumen füllig, fett, würzig, tolles Finale.

#### 94–95 Ch. Grand Mayne, Grand Cru classé

Sehr dunkel. Recht zurückhaltend in der Nase, dann Cassis. Am Gaumen geschmeidig, sehr dicht, schöne Tanninstruktur, im Finale Frucht. Großartig.

#### 93–95 Ch. Beauséjour–Bécot, 1er Grand Cru classé (B)

Dunkel, intensive Himbeer- und Holznoten. Geschmeidig, etwas austrocknend, aber von faszinierender Komplexität im Finale.

#### 93–95 Ch. Trottevieille, 1er Grand Cru classé (B)

Dunkel. Komplex, intensive Cassis-, Lakritz- und Gewürzaromen. Füllig, fett und reichhaltig am Gaumen, präsen Tannine, aber alles sehr weich. Eine Wiederauferstehung des Château mit einem recht kompletten Wein von seinem berühmten terroir.

#### 93–95 Château l'Arrosée, Grand Cru classé

Tiefe Farbe, am Gaumen füllig, lang, feine Tannine, weich. Eine Neubelebung dieses herrlichen terroir mit dem größten L'Arrosée seit Ewigkeiten.

#### 93–94 Ch. Larcis–Ducasse, Grand Cru classé

Sehr dunkel, intensive Aromen von Leder und Lakritz. Am Gaumen außergewöhnlich dicht, konzentriert, sehr lang. Größter Wein von hier seit langem.

#### 93–94 Ch. Fombrauge

Dunkel. Intensive Aromen von Gewürzen und Schokolade. Weich, straffe, schön würzige Aromen, etwas austrocknend. Vielschichtiger Nachklang.

#### 93–94 Ch. Fleur Cardinale

Dunkel. Intensive Aromen von roten Früchten. Am Gaumen Ledernoten, dicht, schöner Stoff.

#### 93–94 Ch. de Fonbel

Am Gaumen dicht, kompakt, großartige Fülle, lang, schöne Lakritznoten.

#### 93–94 Ch. Rol Valentin

Recht kräftig, aufrecht, schöne Säure, gut ausgeglichen.

#### 93 Ch. La Clotte, Grand Cru classé

Sehr dunkel. In der Nase zurückhaltend, leicht holzbetont. Sehr dicht, kompakt in der Mitte, füllig, Lakritzaromen, sehr aufrecht, gute Länge.

#### 92–94 Couvent des Jacobins, Grand Cru classé

Dunkel. Intensive Nase von roten und schwarzen Früchten, am Gaumen zart und rund, ausgewogen und komplex, angenehme Holznoten.

#### 92–94 Clos de l'Oratoire, Grand Cru classé

Schokoladenaromen, recht fein. Am Gaumen elegant, sehr seidig, tanninreich, geschmeidig, rund.

#### 92–94 Ch. La Tour Figeac, Grand Cru classé

Dunkle Granatfarbe. Ausgeprägte Aromen von Cassis–Likör und Efeu. Am Gaumen geschmeidig, ein wenig hart, mittlerer Körper, viel Eleganz, komplex im Finale. Gleiches Niveau wie der 1998er, das Aushängeschild des Château.

#### 92–94 Ch. La Gomerie

Dunkel. Intensive Aromen von schwarzen Früchten. Am

Gaumen geschmeidig, weich in der Mitte, schöne Länge, aber etwas austrocknend.

#### 92–94 Ch. de Pressac

Dunkel. Intensive Nase, würzig. Am Gaumen weich, schöner Stoff, mittlere Länge, schönes Finale. Ein sicherer Wert.

#### 92–94 Sanctus du Ch. la Bienfaisance

Sehr dicht, voll, streng, etwas verschlossen. Großes Potenzial, aber im Moment kantig. Vielleicht das beste, was hier bis dato produziert wurde.

#### 92–93 Chapelle d'Ausone, Zweitwein von Ch. Ausone

Sehr schön, komplex. Am Gaumen dicht, kompakt, holzbetont, sehr straff. Von großer Eleganz, mehr als nur ein Zweitwein.

#### 92–93 Petit–Cheval, Zweitwein von Cheval–Blanc

Zuerst Röstnoten, in der Mitte straff und geschmeidig. Etwas zu tanninreich.

#### 92–93 Ch. Bellevue, Grand Cru classé

Sehr dunkle Farbe, beeindruckend. Aromen zwischen roten und schwarzen Früchten, etwas animalisch. Am Gaumen fleischiger als sonst, recht fein in der Mitte, elegant im Finale. Eleganz und Charme.

#### 92–93 Ch. Berliquet, Grand Cru classé

Sehr dunkel, fast schwarz. Intensive Nase von Brombeere und Leder. Am Gaumen voluminös, eleganter Stoff, parfümiert, recht Merlot–geprägt. Ein raffinierter, etwas einschmeicheln–der Wein.

#### 92–93 Ch. Dassault, Grand Cru classé

Dunkle Granatfarbe. Zurückhaltende Nase. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte klar, lang, dicht, geradlinig im Finale. Bemerkenswert vinifiziert.

#### 92–93 La Dominique, Grand Cru classé

Dunkle Granatfarbe. Ausgeprägte Lakritz- und Lederaromen. Am Gaumen voluminös, dicht, reichhaltig und voll, guter Stoff. Schön eingebundene Tannine, etwas demonstrativ.

#### 92–93 Ch. La Serre, Grand Cru classé

Sehr feine Nase. Am Gaumen elegant und sehr fein, schöne Länge, sehr dicht im Finale. Die Rasse seines großen Terroir glänzt auf jeder Ebene, seine Dichte wird ihm eine lange Lagerfähigkeit bescheren.

#### 92–93 Ch. Côte de Baleau

Schwarz, intensive Nase von schwarzen Früchten. Erst zart, großartig in der Mitte. Fett, schöner Stoff. Herrliches Finale zwischen Leder und schwarzen Früchten.

#### 92–93 Ch. Bellefont–Belcier

Ein rassiger und eleganter Wein, frisch und komplex, mittlerer Körper, große Klasse.

#### 92–93 Ch. Lynsolence St–Emilion

Ausgeprägte Brombeeraromen. Sehr dicht am Gaumen, lang, feine Tannine, elegant, trotz 100 Prozent neue Barriques keine Spur von Holz, auch die 14,5 Prozent Alkohol sind nicht zu spüren, schöne Säure.

#### 92–93 Ch. Moulin Saint Georges

Schwarz. Großartige Nase, holzig und Lakritzaromen. Am Gaumen gut eingebundenes Holz, prachtvoller Stoff.

#### 92 Clos Saint Martin, Grand Cru classé

Herrliche Eleganz, Leder und Gewürze in der Nase. Am Gaumen elegant und voll, lang und füllig.

#### 91–93 Ch. Beauséjour–Duffau–Lagarosse, 1er Cru classé

Sehr dunkel. Ausgeprägte Ledernase, reduktiv, sehr typisch für Beauséjour. Geschmeidig und elegant am Gaumen, in der Mitte geschmeidig, Leder- und Merlot–Noten, etwas austrocknend, aber klasse Aromen im Finale. ▶▶▶

#### 91-93 Ch. Barde-Haut

Dunkle Farbe, intensive Nase von Lakritz und Holz. Am Gaumen geschmeidig, grazil und elegant. Wird in fünf Jahren ein großer Genuss sein.

#### 91-93 Ch. Quinault

Dunkel, zurückhaltende Nase. Am Gaumen noch nicht ganz erholt von seiner Gärung, lang, fein, sehr frisch. Nicht so üppig wie früher, mehr und mehr klassisch.

#### 91-93 Virginie de Valandraud, Zweitwein von Valandraud

Intensive, sehr feine Nase. Am Gaumen voluminös, füllig, schöner Stoff und Länge.

#### 91-92 Ch. Magdelaine, 1er Cru classé

Geschmeidig, recht leicht, elegant und sehr frisch.

#### 91-92 Ch. Cap de Mourlin, Grand Cru classé

Sehr dunkel. Intensive würzige Nase. Dicht am Gaumen, schöner Stoff, tanninreich, tolle Frucht. Ein großartiger Erfolg dieses Château.

#### 91-92 Ch. La Couspaude, Grand Cru classé

Sehr dunkel. Ausgeprägtes Aroma von schwarzen Früchten. Am Gaumen dicht, in der Mitte deutliche Holz- und Ledernoten, schöner Reifezustand der Trauben.

#### 91-92 Ch. Chauvin, Grand Cru classé

Dunkle Farbe. Intensive Nase, Holz und schwarze Früchte. Am Gaumen dicht und weich. Voluminös im Finale, etwas verkrampft.

#### 91-92 Ch. Fonroque, Grand Cru classé

Sehr dunkel. Zurückhaltende Nase, etwas animalisch. Dicht am Gaumen, in der Mitte tanninreich und straff, ernsthaft. Wird sich in gut drei Jahren öffnen.

#### 91-92 Ch. Le Prieuré, Grand Cru classé

Dunkle Granatfarbe. Am Gaumen dicht, straffer Stoff. In der Vergangenheit waren die Tannine ein bisschen rau, heute etwas samtiger. Seine sehr schönen Kaffeearomen verleihen ihm noch mehr Charme. Der schönste Erfolg dieses Château, soweit man zurückdenken kann.

#### 91-92 Armens

Beeindruckende dunkle Farbe. Ausgeprägte Aromen von schwarzen Früchten. Am Gaumen geschmeidig und weich.

#### 91-92 Clos Badon

Sehr tiefe Farbe. Intensive Nase, etwas rauchig. Am Gaumen dicht, eleganter Stoff, gute Struktur, feine Tannine. Herrlich und nicht teuer.

#### 91-92 Ch. Bellevue-Mondotte

Füllig, geschmeidig und weich, von großer Reichhaltigkeit, gestützt von einer schönen Tanninstruktur.

#### 91-92 Ch. Faugères

Sehr dunkle Farbe. Ausgeprägte Cassis-Nase. Am Gaumen geschmeidig und rund, weich, sehr aromatisch, Eisennoten, gute Länge.

#### 91-92 Ch. La Fleur

Dunkle Farbe, reduktive Nase, würzig. Am Gaumen voluminös, in der Mitte voll und lang, etwas austrocknend im Finale.

#### 91-92 Clos Saint Julien

Schönes kalkhaltiges Terroir. Elegant, sehr gerade, gute Tiefe.

#### 91-92 Clos de Sarpe

Sehr offen in der Nase. Am Gaumen schöner Stoff, füllig, tolle Früchte und gute Länge.

#### 91-92 Ch. Simard

Schwarze Farbe, in der Nase Lakritz. Am Gaumen dicht, schöner Stoff und angenehm samtig.

#### 91 Ch. Croix de Labrie

Zurückhaltende Nase, leicht rauchig. Am Gaumen füllig mit Röstkaffee-Aromen, toller Reifezustand, bleibt aber am Gaumen frisch.

#### 91 Ch. Prieuré-Lescours

Intensive Nase, schöne Gewürzaromen. Am Gaumen elegant, anhaltend, deutliche Tannine, schöne Tiefe.

#### 90-92 Ch. Canon, 1er Cru classé

Dunkle Granatfarbe, etwas braun. Intensive Nase, aromatisch. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte delikat, straffe Tannine. Mittlerer Körper, unbestreitbare Klasse, einige vegetale Noten verleihen ihm Frische.

#### 90-92 Ch. Trianon

Sehr dunkle Farbe. Ausgeprägte Nase, schwarze Früchte. Am Gaumen geschmeidig und rund, kein großes Finale.

#### 90-91 Ch. Les Grandes Murailles, Grand Cru classé

Elegant und voll, mit viel Eleganz und einer schönen Zukunft.

#### 90-91 Ch. Bel-Air-Ouÿ

Granatfarben, recht komplexe Nase, schöne frische Fruchtaromen. Am Gaumen voluminös, Röstkaffee, aber ohne Schwere, schöne Persönlichkeit.

#### 90-91 Ch. Lusseau

Voll, dicht, konzentriert, schöne Länge.

#### 90-91 Ch. Les Gravières

Am Gaumen elegant, schöne Länge, alles mit viel Finesse.

#### 90-91 Ch. Gracia

Sehr schöne, reichhaltige Nase. Füllig, tanninreich, stoffig, recht dicht.

#### 90-91 Ch. Peby-Faugères

Sehr dunkle Farbe, intensive Nase, mächtige Cassis-Aromen. Am Gaumen geschmeidig, fett, üppig, schöner Stoff, tanninreich, etwas austrocknend. Sehr holzbetont, hyperkonzentriert, vanillegeprägt.

#### 90-91 Ch. Riou de Tailhas

Dunkle Farbe, recht intensive Cassis-Aromen. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte Lakritz, standhaft, tief, tolles Finale.

#### 90-91 Ch. Saintayme

Voluminös, fleischig, rund und zart, schmackhaft.

#### 90-91 Ch. de Lussac, Lussac-St-Émilion

Sehr dunkle Farbe, intensive Nase. Am Gaumen dicht, straff in der Mitte, kompakt, schöne Länge. Ein lagerfähiger Wein.

#### 89-91 Ch. Ripeau, Grand Cru classé

Sehr dunkelfarben, zurückhaltende Nase. Dicht, kompakt, seriös. Dicht und voll. Er braucht mehrere Jahre Lagerung, um sich zu entfalten.

#### 89-91 Ch. Rocher Bellevue Figeac

Schön dicht, füllig, kompakt. Schöner Stoff und nette Himbeernoten.

#### 89-91 Ch. Reclos de la Couronne, Montagne-St-Émilion

Granatfarben, ausgeprägte Fruchtaromen, ein wenig Bonbonnoten. Am Gaumen reif, Ledernoten, ein wenig austrocknend im Finale.

#### 89-90 Ch. Balestard-La-Tonnelle, Grand Cru classé

Sehr dunkle Farbe. Intensive Cassis-Nase. Füllig, mit sehr

präsender Frucht, ein leichter Durchhänger in der Mitte, moderate Tannine, ein wenig dünn im Finale, wird recht schnell trinkreif sein.

**89-90 Ch. La Marzelle, Grand Cru classé**  
Granatfarben, ausgeprägt rote Früchte in der Nase. Frisch, gut gemacht, im Moment etwas zu viel Holz.

**89-90 Ch. Larmande, Grand Cru classé**  
Dunkle Granatfarbe, recht intensive, reine Nase von Cassis und roten Früchten. Recht dicht am Gaumen, in der Mitte etwas überextrahiert, gute Länge, endet etwas austrocknend. Sehr präsent Tannine, die aber in den nächsten Jahren schmelzen werden.

**89-90 Ch. Rochebelle**  
Dunkle Farbe, zurückhaltende Nase. Am Gaumen geschmeidig, schön in der Mitte, nicht sehr reif, etwas kurz.

**89-90 Ch. Rolland-Maillet**  
Ein sehr schöner Wein mit seidiger Textur, recht straff trotz seiner Reichhaltigkeit.

**89-90 Ch. Beauséjour, Montagne-St-Émilion**  
Geschmeidig und rund, schmeichelnd, schöner zarter Stoff.

**89 Ch. Tertre Daugay, Grand Cru classé**  
Sehr dunkel. Zurückhaltende Nase. Am Gaumen geschmeidig, ein wenig strikt im Finale. Wird sich in ein paar Jahren zu einem schönen und soliden Wein von mittlerer Lagerfähigkeit entwickeln.

**89 Ch. Branda, Puisseguin-St-Émilion**  
Recht dunkle Farbe, Aromen von roten Früchten. Am Gaumen frisch, schön in der Mitte, etwas austrocknend im Finale.

**89 Ch. Soleil, Puisseguin-St-Émilion**  
Befand sich bei der Verkostung noch in der malolaktischen Gärung. Sehr dunkle Farbe. Intensive und mächtige Nase von Brombeere und Leder. Am Gaumen füllig und samtig, schöner Stoff, ein wenig dünn im Finale.

**88-90 Ch. Franc-Mayne, Grand Cru classé**  
Sehr dunkle Farbe, recht zurückhaltend in der Nase. Mittlerer Körper, fein, gute Dichte, lang, gut gemacht.

**88-90 Ch. Grand-Pontet, Grand Cru classé**  
Granatfarben, Aromen von roten Früchten. Schöner Stoff, fett, leicht austrocknende Tannine, die wegschmelzen werden, gute Länge.

**88-90 Ch. Laroze, Grand Cru classé**  
Geschmeidig und rund, schöner Stoff.

**88-90 Ch. Villemaurine, Grand Cru classé**  
Granatfarben. Aromen von Holz und Gewürzen. Am Gaumen sehr holzbetont, aber guter Stoff. Ein Comeback dieses Château.

**88-90 Couvent des Jacobins, Grand Cru classé**  
Schön dicht, voll, hängt ein wenig in der Mitte durch.

**88-90 Ch. Destieux**  
Sehr dunkle Farbe, wenig Intensität in der Nase, reduktiv. Am Gaumen geschmeidig und rund, schmeichelnd, etwas kurz, könnte sich verbessern.

**88-90 Ch. Grand Corbin Despagne**  
Dunkle Farbe, recht frisch in der Nase, rote Früchte. Am Gaumen geschmeidig, ein wenig dünn und austrocknend, aber reifer Stoff mit schönen Aromen.

**88-90 Ch. Faizeau, Montagne-St-Émilion**  
Granatfarben, zurückhaltende Nase. Geschmeidig, schöner

Stoff und Ledernoten, gut gemacht.

**88-89 Ch. Cadet-Bon, Grand Cru classé**  
Fleischig, recht animalisch, ein wenig austrocknend, aber schöner Stoff. Im Moment schwer zu probieren. Könnte sich eventuell noch verbessern.

**88-89 Ch. Laniote, Grand Cru classé**  
Dunkelfarben, ausgeprägte Aromen von roten Früchten. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte zart, etwas kurz im Finale, schmackhaft. Sehr gutes Comeback, wird schnell trinkreif sein.

**88-89 Ch. Cantenac**  
Offen, ausdrucksvoll, leichter Körper, sehr aromatisch.

**88-89 Ch. La Commanderie**  
Dunkle Farbe. Erst zurückhaltend in der Nase, dann feine Cassis-Aromen. Am Gaumen dicht und weich, mittlere Länge, etwas dünn im Finale.

**88-89 Ch. La Fleur d'Arthus**  
Dunkle Farbe, reduktiv in der Nase. Am Gaumen geschmeidig und kurz, austrocknend durch das Holz.

**88-89 Ch. Haut-Brisson**  
Straff, dicht, schöner Stoff, rund.

**88-89 Ch. Petit Gravet Aîné**  
Sehr elegant, etwas steif und rustikal, aber ein guter Stoff.

**88-89 Ch. Messile Aubert, Montagne-St-Émilion**  
Sehr dunkle Farbe, zurückhaltende Nase. Am Gaumen geschmeidig und rund, mittlere Länge.

**88-89 Ch. Roc de Calon, Montagne-St-Émilion**  
Granatfarben, intensive Nase von roten Früchten. Am Gaumen frisch, mittlerer Körper, gut ausgewogen, nicht sehr reif.

**88 Ch. Ferrand-Lartigue**  
Granatfarben, intensive Nase von roten Früchten. Am Gaumen fett, offensichtlich überreif, geschmeidig, es fehlt ein wenig an Frische, sehr aromatisches, fruchtiges Finale.

**88 Trois Origines Saint-Émilion**  
Geschmeidig, leicht, einfach zu trinken.

**88 Ch. Vieux Lartigue**  
In der Mitte schöne Dichte, ausgeprägte Himbeernoten, nett.

**88 Ch. Guibot la Fourvielle, Puisseguin-St-Émilion**  
Dunkle Farbe, intensive würzige Nase, dicht, recht straff, tanninhaltig, ein wenig austrocknend.

**87-89 Ch. Bellisle Mondotte**  
Geschmeidig, ein wenig dünn, aromatisch.

**87-88 Ch. Guadet, Grand Cru classé**  
(Früher Ch. Guadet Saint-Julien, heisst seit dem Jahrgang 2005 Ch. Guadet.) Gut gelegen zwischen Ch. Soutard und Clos Fourtet. Schöne Tiefe, recht weich, aber die Tannine sind strikt und rustikal.

**87-88 Ch. La Tour-du-Pin-Figeac, Grand Cru classé**  
Mittlerer Reifezustand, recht gut gemacht.

**87-88 Ch. Grand Barrail Lamarzelle Figeac**  
Vor kurzem von Vignobles Dourthe übernommen. Recht dicht, gut vinifiziert.

**87-88 Les Angelots de Gracia, Zweitwein von Ch. Garcia**  
Geschmeidig, leicht, recht einfach zu trinken, fast trinkfertig, schöne Aromen. ▶▶▶

**87–88 Ch. Jean Faure**

Schön dichter Stoff, hängt in der Mitte noch etwas durch, gut gemacht.

**87–88 Ch. Patris**

Sehr dunkel, Gewürzaromen. Am Gaumen füllig, fett, gute Länge, etwas austrocknend.

**87–88 Sansonnet**

Sehr dunkel, intensive Gewürzaromen. Geschmeidig und rund, etwas dünn.

**87–88 Charles de Sarpe, Zweitwein von Clos de Sarpe**

Weicher als sonst, dünn, aber nett.

**87–88 Ch. La Papeterie, Montagne–St–Émilion**

Geschmeidig und ehrlich, angenehm zu trinken, recht frisch im Finale.

**87–88 Ch. Vieux Château Palon, Montagne–St–Émilion**

Dunkle Granatfarbe, ausgeprägtes Aroma von roten Früchten. Am Gaumen weich und rund, etwas austrocknend.

**87 Ch. des Rochers, Lussac–St–Émilion**

Dunkle Granatfarbe, intensive Noten von roten Früchten. Geschmeidig, schöne Frucht, gut ausgewogen.

**86–87 Ch. Le Fer**

Mittlere Farbe, rote Früchte im Aroma, am Gaumen weich, etwas dünn, recht ausgewogen.

**86–87 Ch. Jean Voisin**

Dunkle Granatfarbe, wenig ausgeprägte Nase, etwas rote Früchte. Am Gaumen geschmeidig und schlaff, kein Körper.

**86–87 Ch. du Courlat, Lussac–St–Émilion**

Granatfarben, nette Fruchtnoten in der Nase. Auch am Gaumen fruchtig, straffe Tannine, mittlere Länge.

**85–87 Ch. Corbin, Grand Cru classé**

Dünn, ein wenig zu leicht in diesem Stadium.

**85–86 Ch. Pas de l’Âne**

Dunkle Farbe, intensive Nase, unnatürliche Aromen von Fruchtbonbons. Am Gaumen geschmeidig und etwas dünn, kurz.

**84–97 Clos La Madeleine**

Dunkle Farbe, ausgeprägte Nase von schwarzen Früchten. Am Gaumen weich, etwas dünn, zuwenig Tiefe.

**84–97 Ch. Roylland**

Dunkle Granatfarbe, Aromen von roten Früchten in der Nase. Am Gaumen frisch, recht lang, vegetales Finale.

**84–86 Ch. Franc Grâce Dieu**

Mittlere Farbintensität, Aromen von roten Früchten und süßen Bonbons. Dünn und kurz.

**83–85 Ch. La Grangère**

Granatfarben, in der Nase rote Früchte, vegetal. Am Gaumen weich und kurz, sehr dünn.

**82–85 Ch. Boutisse**

Dunkle Granatfarbe, zurückhaltende Nase, ein wenig Bonbon, am Gaumen kurz und grün.

# POMEROL

**97–100 Ch. Lafleur**

Sehr tiefe Farbe. In der Nase große Raffinesse. Am Gaumen außergewöhnlich füllig, gute Länge, die Cabernet verleihen ihm frische, sehr feine Tannine. Einer der größten 2005er.

**96–98 Château l’Église Clinet**

Sehr dunkle Farbe. Intensiv Lakritz. Am Gaumen sehr dicht, schöne Länge, große Raffinesse in der Struktur, seidig und voll.

**95–98 Pétrus**

Dunkle Granatfarbe. Sehr elegant in der Nase. Am Gaumen dicht, Klasse in der Mitte, sehr lang. Etwas weniger Fleisch als sonst. Einer der feinsten Pétrus der Geschichte, wenn auch nicht der kompletteste.

**95–98 Le Pin**

Viel Frucht, große Länge. Klassischer Stil, fantastisch in der Mitte, nicht sehr exotisch, sehr glatt, gut verschmolzene Tannine. Kraft, unvergleichliche Frucht, aber von selten erreichter Eleganz und mit noch mehr Fülle.

**95–98 Ch. Trotanoy**

Recht dichte Farbe. Zurückhaltende Nase. Am Gaumen dicht, recht kompakt, kraftvolles Finale, mehr Eleganz als sonst.

**94–97 Ch. La Conseillante**

Recht dunkle Farbe. Intensiv, komplex, raffiniert in der Nase. Am Gaumen sehr fein und lang. Elegant, sehr zarte Tannine, ein bisschen intellektuell.

**94–96 Ch. Clinet**

Sehr dunkel. Intensive Leder- und Brombeeraromen. Am Gaumen kräftig, voluminöser Stoff, mächtig, schönes Finale mit dunklem Leder. Übertrifft den hervorragenden 1989er.

**94–96 Ch. L’Évangile**

Am Gaumen geschmeidig, sehr dicht und stoffig. Voluminös, schöne Länge. Kraftvoll.

**94–96 Ch. Le Gay**

Sehr würzig. Am Gaumen dicht und kompakt, weich in seiner Festigkeit, straffe Tannine, schöner Stoff. Tolle Frucht und Komplexität – einer der größten Weine seiner Geschichte.

**94–96 Vieux–Château–Certan**

Viel Klasse, opulent, sehr reichhaltig, nicht so typisch für dieses Château.

**94–95 Ch. La Fleur Pétrus**

Dunkle Granatfarbe, schöne Nase. Am Gaumen geschmeidig, große Finesse und Länge.

**93–95 Ch. Clos l’Église**

Sehr dunkle Granatfarbe. Ausgeprägt Gewürze, dunkle Früchte und Lakritz. Geschmeidig, in der Mitte etwas fest, schöne Tanninstruktur, mittlere Länge.

**93–94 Ch. La Clémence**

Dunkle Farbe. Intensive und feine Nase mit schwarzen Früchten. Am Gaumen dicht, großartig in der Mitte, elegant und lang, sehr feine Tannine. Herrliches Finale.

**93–94 Ch. Feytit–Clinet**

Sehr dunkel. Schwarze Früchte. Zart und dicht, schöner Stoff, tief und weich. Herrliches Finale.

**93–94 Ch. La Fleur de Gay**

Sehr dunkel, intensiv Cassis und Lakritz. Am Gaumen voll, fett und üppig, schönes Finale. Endlich wieder von früherer Pracht.

#### 93-94 Ch. Mazeyres

Recht dunkel. Rote Früchte, etwas Brombeere, sehr rein. Am Gaumen üppig, fett, großartig in der Mitte, herrliches Finale.

#### 92-94 Ch. Le Bon Pasteur

Dunkle Granatfarbe, intensive Cassis-Aromen in der Nase. Am Gaumen sehr voll und sehr dicht, voluminös, straffe Tannine. Dichter als der 1982er, der bis jetzt als Referenz galt. Verfügt über eine sehr große Fülle.

#### 92-94 Ch. Bourgneuf-Vayron

Dunkle Farbe, zurückhaltende Aromen, dann Cassis und Brombeere. Am Gaumen voll und reichhaltig, sehr schön in der Mitte, zart, sehr Pomerol-typisch wie im Bilderbuch, würzig und rund im Finale.

#### 92-94 Ch. Certan de May

Dunkle Granatfarbe, zurückhaltende Nase. Am Gaumen dicht, kompakt, noch nicht verschmolzene, feste Tannine, schöne Dichte. Noch etwas hart, wird sich dank seiner Dichte und seines schönen Stoffs gut entwickeln.

#### 92-94 Ch. Gazin

Sehr dunkle Farbe, intensive Nase von roten Früchten. Am Gaumen geschmeidig und rund, dicht, recht reif in der Mitte, lang, gute Tannine, schön straffes Finale. Gazin hat in Harmonie und Länge gewonnen.

#### 92-94 Ch. Nénin

Verschlossene Nase. Am Gaumen frisch, große Eleganz, sehr anhaltend, gute Tanninstruktur, sehr schönes fruchtiges Finale. Findet zurück zum großen Niveau von früher.

#### 92-94 Ch. Rouget

Dunkle Granatfarbe, in der Nase sehr würzig, etwas Nelken. Am Gaumen erst füllig, schöner zarter Stoff, in der Mitte sehr aromatisch, schmeichelnd. Es fehlt etwas an Tiefe im Vergleich zur Menge der momentanen Holznoten. Dadurch bleibt seine wahre Persönlichkeit mit Tiefe und Fülle zur Zeit verborgen.

#### 92-93 La Commanderie de Mazeyres

Sehr dunkle Granatfarbe, recht intensiv in der Nase, nuancenreich, komplex. Füllig am Gaumen, schöne Frucht, großartig in der Mitte, vielschichtig, lang, herrliches Finale mit wilden Brombeeren.

#### 92-93 Ch. La Croix-Taillefer Cuvée Romulus

Kraftvoll, mächtig, mit schöner Dichte und einem unglaublichen Stoff.

#### 92-93 Ch. Domaine de l'Église

Sehr dunkle Farbe, in der Nase zurückhaltend. Füllig und fleischig am Gaumen, sehr schön in der Mitte, großartiges Finale, sehr ausgeprägt. Einer der besten von hier seit langem.

#### 92-93 Ch. Hosanna

Sehr dunkle Granatfarbe, etwas orange am Rand, leicht vegetale Aromen. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte zart, ihm fehlt etwas Körper.

#### 92-93 Ch. Les Pensées de Lafleur, Zweitwein von Ch. Lafleur

Tiefe Farbe, intensiv in der Nase, würzig. Geschmeidig am Gaumen, elegant, lang, feines Tanningerüst.

#### 92-93 Ch. Montvieil

Sehr dunkle Farbe, recht intensiv in der Nase, angenehm würzig. Zart am Gaumen, schöne Länge, in der Mitte recht straff, moderate Tannine, schöne Noten von Lakritz und schwarzen Früchten im Finale.

#### 92-93 Ch. Petit Village

Dunkle Granatfarbe, Aromen von roten Früchten. Am Gaumen geschmeidig, leicht, recht fein, mittlerer Körper, sehr elegant,

charmanten fruchtigen Finale. In den letzten Jahren hat Petit Village seine Strenge verloren, um mit dem 2005er in Richtung Eleganz und Charme zu gehen.

#### 91-93 Ch. Beauregard

Dunkle Granatfarbe, in der Nase recht vegetale und würzige Aromen. Am Gaumen geschmeidig, mittlerer Körper, aromatisch, elegant. Der Wein hat das Beste dieses Jahrgangs mitgenommen, wodurch Harmonie in das immer noch strenge Gerüst eingezogen ist.

#### 91-93 Ch. La Croix de Gay

Sehr dunkle Farbe, recht aromatisch, rote Früchte. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte dicht, mittlerer Körper, gut integriertes Holz, schöne Ledernoten im Finale.

#### 91-93 Ch. La Pointe

Sehr dunkle Farbe, recht zurückhaltende Nase. Am Gaumen geschmeidig, körperreich in der Mitte, reichhaltig, voluminös, großartiges Finale, etwas austrocknend.

#### 91-92 Ch. Clos du Clocher

Recht dunkel, intensive Nase, sehr mineralisch. Am Gaumen sehr füllig, in der Mitte angenehme Röstaromen, herrliches Finale mit Noten von Röstkaffee.

#### 91-92 Ch. La Fleur Gazin

Recht dicht, tanninreich, gute Länge. Die Ballerina von 2004 ist steif geworden durch die Tannine von 2005. Es wird einige Zeit dauern, bis sie ihre Geschmeidigkeit wieder findet.

#### 91-92 Ch. Vray Croix de Gay

Am Gaumen recht dicht, stoffig, mittlere Reife und Länge.

#### 90-92 La Petite Église, Zweitwein von L'Église Clinet

Leicht, fein und lang, alles sehr zart. Ein Wein, nach dem man suchen sollte.

#### 90-92 Ch. La Fleur de Bouard, Lalande de Pomerol

Granatfarben. Intensive Aromen, etwas reduktiv, Cassis-Noten. Geschmeidig, recht zart, lang, von ungewöhnlicher Eleganz, frisch im Finale.

#### 90-91 Ch. La Croix-Taillefer

Füllig, mit schöner Tiefe und Länge.

#### 90-91 Ch. Bertineau Saint Vincent, Lalande de Pomerol

Voluminös, recht reichhaltig, üppig, von einer guten Tanninstruktur gehalten.

#### 90-91 Ch. Jean de Gué, Lalande de Pomerol

Sehr dunkel, Gewürze in der Nase. Am Gaumen füllig, schöne Lakritznoten in der Mitte, Lederaromen, gut ausgebaut, dicht und glatt im Finale.

#### 89-91 Ch. Bellegrave

Recht dichte Farbe, zurückhaltende Aromen von roten Früchten. Geschmeidig am Gaumen, harmonisch in der Mitte, lang, schöne Frucht.

#### 89-91 Ch. L'Enclos

Dunkle Granatfarbe, intensive Aromen von roten Früchten. Am Gaumen geschmeidig, etwas leicht, mittlerer Körper und mittlere Länge.

#### 89-91 Ch. Latour à Pomerol

Granatfarben, intensive Noten von roten Früchten. Geschmeidig, ein wenig auffällige Tannine, etwas dünn.

#### 89-91 Fugue de Nénin, Zweitwein von Ch. Nénin

Recht frisch in der Nase. Am Gaumen rund und seidig, viel Charme, kleine Härte im Finale. Knackig, fruchtbetont.



**89–91 Ch. Le Grand Ormeau, Lalande de Pomerol**  
Beeindruckende dunkle Farbe, intensive Brombeernoten. Füllig und straff, in der Mitte schöne Lakritznoten, etwas tanninbetont im Finale, schöner Stoff.

**89–91 Ch. de Viaud, Lalande de Pomerol**  
Sehr dunkel, würzige Noten. Am Gaumen weich, in der Mitte rund und zart, lang, würziges Finale.

**89–90 Ch. Certan Marzelle**  
Mittlere Dichte, frisch und fruchtig, akzeptable Länge.

**89–90 Blason de l'Évangile**, Zweitwein von Ch. L'Évangile  
Elegant am Gaumen, lang und fein. Sehr ausgewogen.

**89–90 Ch. Bonnes Rives, Lalande de Pomerol**  
Lakritznoten in der Nase, am Gaumen dicht, etwas austrocknende Tannine, schöner Stoff.

**88–91 Ch. La Gravière, Lalande de Pomerol**  
Dunkel, zurückhaltende Aromen. Geschmeidig, in der Mitte weich, rund und zart.

**88–90 Ch. La Cabanne**  
Granatfarben, zurückhaltend in der Nase. Am Gaumen frisch, gut ausgewogen, ohne jegliche Schwere, etwas vegetal, was ihm die Frische verleiht.

**88–90 Ch. Taillefer**  
Sehr dunkel, intensive Cassis-Noten. Geschmeidig, schön in der Mitte, leider etwas durchhängend und ein wenig straffe Tannine. Der Wein ist für spätere Jahre gemacht, mit strukturgebenden Tanninen und insgesamt schöner Dichte.

**88–90 Ch. Vieux Maillet**  
Sehr dunkel, zurückhaltende Aromen von roten und schwarzen Früchten. Geschmeidig und rund, recht kurz, schöne Frucht.

**88–89 Ch. Bonalgue**  
Purpurfarben, etwas blass. Nicht so intensiv in der Nase, recht einfach. Geschmeidig und leicht, mittlerer Körper.

**88–89 Ch. La Croix**  
Recht dunkel, mittlere Intensität in der Nase. Geschmeidig, recht leicht, wenig Tiefe.

**88–89 Ch. La Grave**  
Granatfarben, etwas bräunlich. Geschmeidig, recht leicht und kurz.

**88–89 Ch. Siaurac**  
Granatfarben, Cassis-Aromen. Geschmeidig, etwas vegetal, aber dicht und wahrhaft lang.

**87–88 Ch. Beau Soleil**  
Granatfarben, etwas blass. Zurückhaltend in der Nase. Geschmeidig und leicht, etwas dünn, einfach.

**87–88 Ch. Haut-Maillet**  
Fein, elegant und geschmeidig, leicht, gut gebaut.

**87–88 Ch. Le Moulin**  
Dunkel, Noten von Gewürzen und Nagellack. Am Gaumen geschmeidig, etwas dünn. Sollte noch einmal probiert werden.

**86–87 Ch. Perron La Fleur, Lalande de Pomerol**  
Dunkle Granatfarbe, intensive Noten von roten Früchten, dazu etwas Gewürze. Geschmeidig und seidig, kein großer Stoff, akzeptable Länge.

**86–87 Ch. La Sergue, Lalande de Pomerol**  
Dunkel, etwas vegetal in der Nase. Geschmeidig, etwas steif, endet trocken. Unverständlich.

**85–88 L'Ambroisie du Ch. La Croix des Moines, Lalande de Pomerol**  
Dunkel, recht frische und würzige Aromen in der Nase. Am Gaumen vegetal, kurz und austrocknend.

Die Weinberge von Sauternes

Die Weinberge von Sauternes

Die Weinberge von Sauternes

Die Weinberge von Sauternes

Die Weinberge von Sauternes

**96–98 Ch. d'Yquem, 1er Cru classé supérieur**  
Strohfarben, intensive Aromen von Birne, Ananas und hellen Früchten. Am Gaumen voluminös, aber elegant, dicht und lang, offenes komplexes Finale. In fünf Durchgängen gelesen. Hat nicht die Kraft des 1997ers.

**95–97 Ch. Climens, 1er Cru classé**  
Wie immer in diesem Stadium ist bei Climens die Assemblage noch nicht abgeschlossen. Die unterschiedlichen Lots zeigen eine Edelfäule von großartiger Finesse und schöner Reinheit.

**95–97 Ch. Doisy-Daëne L'extravagant, 2ème Cru classé**  
Spezial-Cuvée von einem Extra-Durchgang in kleiner Menge. Edelfäule von extremer Finesse, lang, rassig und elegant.

**95–97 Ch. Raymond-Lafon**  
Wie immer mit viel Kenntnis gelesen, komplex, schöne Reinheit und mit seinen legendären Noten eingekochter Früchte.

**95–97 Ch. Sigalas-Rabaud, 1er Cru classé**  
Strohfarben. Sehr reine Aromen von confierten Zitronen. Voluminös, fett am Gaumen, komplex, bemerkenswerte Edelfäule, vornehmes Finale. Nicht weit entfernt vom großen 2001er.

**94–96 Ch. Doisy-Védrines, 2ème Cru classé**  
Strohfarben. Zurückhaltend in der Nase. Am Gaumen füllig, Noten von eingekochter Ananas, schöne Länge. Deutliche Edelfäule-Noten.

**94–96 Ch. Guiraud, 1er Cru classé**  
Strohfarben. Etwas reduktiv in der Nase. Am Gaumen recht voluminös, dann streng, deutliche Aromen von confierten Orangen, schöne Länge, tolles Finale. Sehr fein und komplex.

**94–96 Ch. Suduiraut, 1er Cru classé**  
Strohfarben. Schöne Zitronennoten, großzügig am Gaumen, fett, reich, komplex, lang, aber ein leichter Mangel an Dichte.

**93–95 Ch. Doisy-Daëne, 2ème Cru classé**  
Strohfarben. Intensive Aromen von konfierten Zitronen. Am Gaumen füllig, schön in der Mitte, sehr feine Edelfäule, mittlerer Körper, alles sehr elegant.

**93–95 Ch. Lafaurie-Peyraguey**  
Strohfarben, zurückhaltend in der Nase. Großzügig am Gaumen, fett, in der Mitte recht dicht mit Noten von Edelfäule, mit der hier üblichen Reichhaltigkeit. Wie immer wird die Eleganz mit der Entwicklung in der Flasche kommen.

**92–94 Ch. d'Arche-Lafaurie**  
Strohfarben mit sehr präzisen Aromen. Cuvée für Kenner, die gleichermaßen die Eleganz von Ch. d'Arche besitzt wie auch eine elegante Süße. Ein sehr kompletter Wein.

**92–94 Ch. Fargues**  
Strohfarben, intensive Nase von frisch gemähtem Heu. Füllig, schön in der Mitte, präsente Edelfäule, im Finale angenehme Noten von eingelegten Zitronen. ▶▶▶

#### 92–94 Ch. La Tour Blanche

Strohfarben, intensive Noten von frisch gemähem Heu. Anfangs recht komplex am Gaumen, in der Mitte schön mit etwas Gummi. Wie immer macht seine Reichhaltigkeit den Wein ausgewogen.

#### 92–93 Ch. Broustet, 2ème Cru classé

Recht blass, intensive Nase nach geschnittenem Heu und etwas Ananas. Füllig, toll in der Mitte, üppig und lang, schön frisches Finale mit Edelfäule. Gute Säurestruktur.

#### 92 Ch. Rieussec, 1er Cru classé

Strohfarben, intensive Zitronennoten. Füllig, spürbare Edelfäule, riesiger Stoff, voluminös, nicht sehr fein. Kräftig – wie üblich.

#### 91–93 Ch. Coutet, 1er Cru classé

Strohfarben, golden. Etwas holzbetont in der Nase, was unge-wohnt ist. Am Gaumen erst etwas hart, bis die Süße erscheint, Zitrus- und Holznoten, mittlere Länge, etwas schlaff.

#### 91–93 Ch. Nairac, 2ème Cru classé

Strohfarben, reduktive Nase. Am Gaumen noch viel Kohlen-säure, was in diesem Stadium sehr gut ist. Viel Eleganz, akzep-table Länge, alles gut gebaut.

#### 91–93 Ch. Romer du Hayot, 2ème Cru classé

Strohfarben, in der Nase zurückhaltende Noten von Ananas, reduktiv. Füllig am Gaumen, in der Mitte fett, sehr feine Edel-fäule, subtil. Ein sehr guter Erfolg dieses Château.

#### 91–92 Ch. Lamothe, 2ème Cru classé

Strohfarben, intensive Aromen, ein Hauch von Ananas. Füllig am Gaumen, in der Mitte üppig, dann etwas Edelfäule, aber auch etwas Härte.

#### 90–92 Ch. d'Arche, 2ème Cru classé

Strohfarben, während der Verkostung noch unklar in der Nase. Am Gaumen geradlinig, schöne Länge, es fehlt an Süße, etwas Gummi im Finale. Trotz allem gut ausgewogen mit viel Finesse. Die hier fehlende Süße findet man in der kleinen Spezial-Cuvée Ch. d'Arche-Lafaurie.

#### 90–92 Ch. Caillou, 2ème Cru classé

Strohfarben, wenig ausdrucksstark in der Nase, Zitronen-roma. Offen am Gaumen, in der Mitte recht dicht, nicht so süße Zitrusnoten, schön rein.

#### 90–92 Ch. Filhot, 2ème Cru classé

Strohfarben, golden. Mittlere Intensität in der Nase, noch etwas unklar. Am Gaumen dicht, in der Mitte etwas hart. Die Trauben waren etwas vertrocknet, nicht viel Edelsüße, aber zuckrig. Im Finale Holz- und Jodnoten.

#### 90–92 Ch. Lamothe-Guignard, 2ème Cru classé

Golden, intensive Aromen von eingelegten Früchten. Volu-minös, fett, reichhaltig und voll, kräftig in der Mitte, im Finale etwas hart und Gummitöne.

#### 90–92 Ch. Rayne-Vigneau, 1er Cru classé

Blass, Zitrusaromen und etwas holzbetont. Auch am Gaumen erst Holznoten, aber dahinter ein schöner feiner Stoff. Mittle-rer Körper. Wird einen guten Wein ergeben.

#### 90–91 Ch. Clos Haut-Peyraguey, 1er Cru classé

Strohfarben, reduktiv in der Nase. Am Gaumen zunächst dicht, in der Mitte ein bisschen hart, am Ende etwas kurz. Gut, aber mehr auch nicht. Der Wein hat seit einigen Jahren nicht mehr den Glanz von früher.

#### 89–91 Ch. de Myrat, 2ème Cru classé

Strohfarben, golden. Intensive Noten von eingelegten Ananas und Honig. Strukturiert, unklarer Säurehaushalt, nicht ganz rein, ein wenig Edelsüße, sehr üppig. Für Liebhaber mächtiger Süßweine.

#### 89–90 Ch. Bastor-Lamontagne

Blass, zurückhaltende Nase, etwas eingelegte Zitronen. Am Gaumen dicht, in der Mitte recht kompakt, eher rosinenartig als edelsüß. Aber geradlinig und rein.

#### 88–90 Ch. de Malle, 2ème Cru classé

Strohfarben, Zitronennoten, recht rein. Offen, gute Länge, ein wenig süß, mittlerer Körper und viel Eleganz.

#### 88–90 Ch. Suau, 2ème Cru classé

Recht blass, wenig ausdrucksstarke Nase. Am Gaumen noch unruhig durch die Kohlensäure. Dicht, aber nicht einfach zu beurteilen. Er könnte eventuell bessere Noten verdienen.

#### 88–89 Ch. Romer, 2ème Cru classé

Strohfarben, intensive Noten von frisch gemähem Heu. Am Gaumen frisch, mittlere Länge, im Finale etwas streng. Halbtrocken.

#### 88–89 Ch. Rabaud-Promis, 1er Cru classé

Strohfarben, golden. Noten von Zitrus und eingelegten Ananas. Am Gaumen füllig, eingekochte Früchte, in der Mitte dünner, im Finale schmal. Müsste sich im Ausbau noch harmo-nisieren.

## SONSTIGES RIVE DROITE

#### 92–93 Ch. Le défi de Fontenil, Vin de table, Fronsac

Großartige Nase, sehr Merlot-geprägt. Am Gaumen dicht, voluminös, herrliche Frucht.

#### 91–93 Ch. Roc de Cambes, Côtes de Bourg

Tiefe Farbe. Komplexe Aromen, Veilchen, Brombeere. Dicht, lang, prachtvoll, sehr schöne Frucht.

#### 90–92 Clos Puy Arnaud, Côtes de Castillon

Brombeere, etwas Holz. Lang, konzentriert, tanninreich, momentan etwas trocken im Finale.

#### 90–91 Ch. Fontenil, Fronsac

Sehr dunkel. Intensiv Cassis, Brombeere. Geschmeidig, schöne Frucht, stoffig, gute Länge.

#### 90–91 Ch. Richelieu, „La Favorite“, Fronsac

Spezielle Cuvée von Kalkböden. Sehr elegant, fein, rassig, lang.

#### 90–91 Ch. La Rousselle, Fronsac

Sehr dichte Farbe. Elegant, sehr fein, etwas Vanille. Beachtliche Finesse und Leichtigkeit.

#### 90–91 Domaine de l'A, Côtes de Castillon

Sehr dichte Farbe. Straff, aufrecht, im Moment etwas holzbetont, elegant, schöner Stoff.

#### 90–91 Ch. d'Aiguilhe, Côtes de Castillon

Brombeere. Geschmeidig, zart und rund, nicht so monumental wie üblich, aber mehr Länge.

#### 90–91 Ch. Clos l'Église, Côtes de Castillon

Himbeeraromen. Dicht, ausgewogen, lang und sehr elegant.

#### 90–91 Clos les Lunelles, Côtes de Castillon

Leder- und Himbeeraromen. Dicht, ausgewogen



und lang.

**89-91 Villa Mongiron, Bordeaux**

Hervorragende offene Nase. Am Gaumen elegant, schöne Aromen, frischer und eleganter als üblich, gute Tanninextrakte.

**89-90 Ch. Canon de Brem, Canon-Fronsac**

Mittlere Farbtintensität. Zurückhaltende Nase, dann rote Früchte. Am Gaumen fruchtbetont, Klasse und schöne Länge.

**89-90 Ch. Haut-Ballet, Canon-Fronsac**

Sehr dunkel. Intensive Aromen von Lakritz. Am Gaumen sehr dicht, in der Mitte wunderbare Noten von Leder, glatt, hervorragend.

**89-90 Ch. Haut Mazeris, Canon-Fronsac**

Schöner Stoff und Tiefe, keinerlei rustikale Noten, sehr reif, lang und rassig. Ein schöner Wein.

**89-90 Ch. Vrai Canon Bouché, Canon-Fronsac**

Sehr reichhaltig, voll, schöne Länge. Sehr gut vinifiziert.

**89-90 Ch. Haut-Carles, Fronsac**

Dunkel, intensive Noten von Cassis, sehr rein. Am Gaumen offen, schön lang und dicht. Sehr gut gebaut.

**89-90 Ch. Clos Chaumont, 1ères Côtes de Bordeaux**

Schön dicht, stoffig, lang und voll.

**89-90 Ch Gigault Cuvée Viva, Côtes de Blaye**

Tiefgründige Farbe, sehr konzentriert am Gaumen, Lakritznoten, geschmeidig, etwas rund, gute Länge.

**89-90 Lucullus, Sainte-Foy, Spezial-Cuvée von**

**Ch. Hostens-Picant**

Dichter als sonst, Aromen von Kaffee und Lakritz. Ein aufrechter Wein.

**88-90 Ch. Haut-Mazéris, Fronsac**

Etwas reduktiv in der Nase. Geschmeidig, rund, klare Struktur.

**88-90 Ch. Moulin Haut Laroque, Fronsac**

Sehr beeindruckende dunkle Farbe, in der Nase zurückhaltend. Dicht am Gaumen, in der Mitte konzentriert, schwarze Früchte, recht lang, gute Tannine.

**88-90 Ch. Joanin Bécot, Côtes de Castillon**

Sehr dunkel, recht beeindruckend. Intensive Aromen, Cassis und vor allem Brombeere. Am Gaumen füllig, sehr zart in der Mitte, tief, ausgewogen und schmackhaft. Tolles Finale.

**88-90 Ch. Veyry, Côtes de Castillon**

Dunkel, zurückhaltend in der Nase. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte etwas hart, ein bisschen austrocknend im Finale. Schöner Stoff, der sich noch harmonisieren muss.

**88-90 Ch. Carignan, 1ères Côtes de Bordeaux**

Sehr dunkel, recht frische Aromen von Brombeere und roten Früchten. Geschmeidig und leicht am Gaumen, sehr präsent Tannine, schöner Stoff, große Dichte. Sehr moderner Stil.

**88-90 Ch. Gree Laroque, Bordeaux Supérieur**

Tief granatfarben. Geschmeidig, recht leicht, gutes Tanningerüst.

**88-90 Ch. Penin, Bordeaux Supérieur**

Dunkel, intensive Brombeeraromen, recht fein. Am Gaumen voll, schöner Stoff, gute Länge, Lakritznoten im Finale, gut ausgewogene Tannine.

**88-90 Ch. Le Pin Beausoleil, Bordeaux Supérieur**

Bei der Verkostung am Ende der malolaktischen Gärung. Mittlere Länge, leicht, recht luftig, aber gut gebaut mit schönem Stoff.

**88-90 Ch. de Reignac, Bordeaux Supérieur**

Sehr dunkel, Lakritzaromen. Sehr dicht, gute Holz- und Ledernoten, etwas überextrahiert, aber sehr schöner Stoff.

**88-90 Ch. Fougas Maldoror, Côtes de Bourg**

Sehr dunkel, intensive Aromen von schwarzen Früchten, etwas Cassis. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte füllig, etwas austrocknend, mittlere Länge, rauchiges Finale, toller Stoff.

**88-89 Ch. Chadenne, Fronsac**

Sehr dunkel, intensive würzige Noten, Gewürznoten. Am Gaumen tanninbetont, gute Länge, recht strikt, ein wenig streng.

**88-89 Ch. de la Dauphine, Fronsac**

Dunkel, recht intensive Cassis-Aromen. Am Gaumen weich, in der Mitte zart, fruchtig, schöner Reifzustand der Trauben.

**88-89 Ch. Richelieu, Fronsac**

Dunkel, aufrecht am Gaumen, recht fein.

**88-89 Cap de Fauçères, Côtes de Castillon**

Dunkel, intensive Cassis-Aromen. Geschmeidig am Gaumen, in der Mitte Brombeere, fruchtig. Charmant und ausgewogen.

**88-89 Ch. Clos Louie VV, Côtes de Castillon**

Geschmeidig, sehr delikater, sehr sanfter Extraktion.

**88-89 Ch. Reynon, 1ères Côtes de Bordeaux**

Dunkel, intensive Aromen von roten Früchten. Zart und rund, schmackhaft, fruchtiges Finale. Sehr gute Frucht reife, schöne Ledernoten, von mittlerem Lagerungspotenzial.

**88-89 Ch. Beaulieu, Bordeaux**

Sehr dunkel, intensive Aromen von schwarzen Früchten, recht einfach. Am Gaumen weiche, schön reife Frucht, nicht sehr lang, schmackhaft.

**88-89 Girolate, Bordeaux**

Beeindruckend dunkle Farbe. In der Nase intensive Aromen von Brombeere und Ruß. Am Gaumen füllig, dicht, tanninbetont, große Tiefe, etwas Vanillenoten.

**88-89 Ch. Laubes, Bordeaux**

Recht dicht, Merlot-geprägt, akzeptable Länge, etwas hart.

**88-89 Ch. Pey La Tour, Bordeaux**

Schöner, fülliger Stoff, fett. Ein Schmeichler.

**88-89 Ch. Peyfaures, Bordeaux Supérieur**

Sehr dunkle, beeindruckende Farbe. In der Nase intensive Aromen von schwarzen Früchten. Am Gaumen voluminös, schön fülliger Stoff, etwas austrocknend, gute Länge.

**88-89 Ch. Guerry, Côtes de Bourg**

Dunkel, Veilchenaromen, dicht, recht tanninreich, schöne Länge, etwas streng.

**88-89 Ch. Bel Air La Royère, Côtes de Blaye**

Sehr dunkel, wenig ausdrucksstarke Nase, etwas animalisch. Am Gaumen geschmeidig, recht kurz, während der Verkostung nicht in Form, aber guter Stoff.

**88-89 Ch. Perenne, Côtes de Blaye**

Dicht, Lakritzaromen. Am Gaumen kompakt und straff. Schöne Länge, recht präsent Tannine. Man muss noch zwei Jahre warten.

**88-89 Ch. La Prade, Côtes des Francs**

Sehr dunkel. Am Gaumen elegant, tief, alles sehr delikater. Schöne Frische im Finale.

**88-89 Ch. Hostens Picant, Sainte-Foy**

Sehr beeindruckende dunkle Farbe. Intensive Brombeer-



aromen. Am Gaumen sehr füllig, etwas weich, schöne Reife-  
noten, ausgewogen.

**87-89 Ch. Villars, Fronsac**

Sehr dunkel, schöne Würznoten in der Nase. Geschmeidig,  
großzügig, Aromen von Lakritz und Ruß, gute Dichte.

**87-89 Ch. de Laussac, Côtes de Castillon**

Beeindruckend dunkle Farbe, würzige Aromen, Gewürznelken.  
Geschmeidig, mittlerer Körper, holzbetont, gute Länge.

**87-88 Ch. Cassagne Haut Canon, Canon-Fronsac**

Recht dunkel, Aromen von roten Früchten. Geschmeidig, alles  
schön rund, gute Traubenreife.

**87-88 Ch. du Gaby, Canon-Fronsac**

Intensive Farbe, Cassis-Aromen, geschmeidig, zart, gute Länge.

**87-88 Ampélia, Côtes de Castillon**

Dunkel, intensive Veilchen- und etwas Brombeeraromen.  
Leicht, mittlere Länge, schöner Stoff.

**87-88 Ch. Sainte Colombe, Côtes de Castillon**

Delikat, leicht, Himbeernoten, gute Länge, leicht zu trinken.

**87-88 Ch. du Bois Chantant, Bordeaux**

Recht dichte Farbe, zurückhaltende Nase. Am Gaumen dicht,  
schöne Länge, Lakritznoten, etwas säuerlich.

**87-88 Ch. Bois Pertuis, Bordeaux**

Tiefgründige Farbe, intensive Aromen von Brombeere und  
Himbeere. Dicht, schöne Länge, guter Stoff.

**87-88 Ch. Compassant, Bordeaux**

Gefällig am Gaumen, frisch und leicht, noch ein Jahr warten.

**87-88 Ch. La Cour d'Argent, Bordeaux**

Dicht, am Gaumen schön reife Trauben, fruchtig.

**87-88 Ch. Haut Mouleyre, Bordeaux**

Gut strukturiert, ein wenig streng durch den 50 Prozent-An-  
teil von Cabernet Sauvignon. Frisch, gute Länge.

**87-88 Présidial, Bordeaux**

Leicht, fruchtig, noch etwas tanninbetont.

**87-88 Ch. Tour de Mirambeau, Bordeaux**

Sehr dunkel, intensive Cassis-Aromen. Recht dicht, etwas aus-  
trocknend im Finale, aber genügend Stoff.

**87-88 Ch. Jean Faux, Bordeaux Supérieur**

Schöne Farbe, geradlinig, recht tanninreich, aber nicht  
aggressiv, schöne Länge.

**87-88 Ch. Grands Maréchaux, Côtes de Blaye**

Deutlich tanninbetont, aber der Wein besitzt Tiefe.

**87-88 Ch. Haut Bertinerie, Côtes de Blaye**

Recht dunkel, intensive, recht reine Nase von roten Früchten.  
Geschmeidig und leicht, nicht sehr konzentriert, gefällig.

**87-88 Ch. Roland La Garde, Côtes de Blaye**

Sehr dunkle, recht beeindruckende Farbe. Intensive Brom-  
beeraromen. Am Gaumen dicht, füllig, fett, mittlere Länge.

**87-88 Ch. des Francs Les Cerisiers, Côtes des Francs**

Dunkle, nicht sehr intensive Nase, ein wenig schwach, leichte  
Cassis-Noten. Am Gaumen schlaff, weich und dünn, recht  
geschmäcklerisch.

**87-88 Ch. Marsau, Côtes des Francs**

Dunkel, zurückhaltende Nase von roten Früchten. Am Gaumen  
weich, mittlerer Körper, gut ausgewogen, recht leicht zu trinken.

**87-88 Ch. Puygueraud, Côtes des Francs**

Sehr dunkel, am Gaumen recht dicht, etwas rau, gute Länge.

**86-88 Ch. La Vieille Cure, Fronsac**

Sehr dunkel, intensive Aromen von Cassis und schwarzen  
Früchten. Weich, mittlere Länge, etwas kurz im Finale.

**86-88 Ch. Mont Pérat, 1ères Côtes de Bordeaux**

Recht dunkel, intensive Nase von roten Früchten. Weich und  
rund, schmackhaft, nicht sehr geradlinig, aber verführerisch.

**86-87 Ch. Barrabaque, Canon-Fronsac**

Sehr dunkel. Recht intensiv in der Nase, würzig. Weich und  
dünn am Gaumen, in der Mitte etwas schlaff, fruchtig, aber es  
fehlt an Struktur.

**86-87 Ch. Moulin Pey Labrie, Canon-Fronsac**

Dunkel, zurückhaltende Aromen, weich, fruchtig, recht kurz,  
aber geradlinig.

**86-87 Ch. Lafont-Fourcat, Bordeaux**

Gleichgewichtig, leicht, gerade, wohl nicht teuer.

**86-87 Ch. Marjosse, Bordeaux**

Dunkle, in der Nase recht schlichte Aromen von roten  
Früchten. Weich und leicht.

**86-87 Ch. L'Isle Fort, Bordeaux Supérieur**

Weich, leicht, Noten von Lakritz und Kaffee.

**86-87 Ch. Sainte Marie, Bordeaux Supérieur**

Recht dunkel, Nase zurückhaltend. Ziemlich leicht, gut  
ausgewogen, mittlerer Körper, gute Länge.

**86-87 Ch. Thieuley Réserve, Bordeaux Supérieur**

Recht dunkel, Brombeer-Aromen. Am Gaumen weich und  
rund, fruchtbetont, schön beeriges Finale.

**85-88 Ch. Le Doyenné, 1ères Côtes de Bordeaux**

Dunkel, intensive Aromen von Rauch, Holz und Gewürzen. Am  
Gaumen rund, im Finale leider erdrückende Holznoten.

**85-87 Ch. Dalem, Fronsac**

Sehr dunkel, intensive Brombeernase. Weich, schöner Stoff,  
etwas kurz. Leider ein wenig durchhängend.

**85-87 Ch. de La Rivière, Fronsac**

Sehr dunkel, intensive Nase, rauchig. Weich, recht leicht, aber  
gut anhaltend am Gaumen.

**85-87 Ch. Les Trois Croix, Fronsac**

Sehr dunkel, erst recht zurückhaltend in der Nase, dann wilde  
Brombeere. Weich und leicht, recht fein, es fehlt etwas an  
Körper, aber gut gebaut.

**85-87 Ch. d'Aiguilhe-Querre, Côtes de Castillon**

Dunkel, intensive Nase von Brombeerstrauch, weich, etwas  
schlaff, leicht zu trinken.

**85-87 Ch. Thieuley, Bordeaux**

Recht dunkel, Aromen von roten Früchten, leicht, recht kurz,  
ausgewogen, etwas austrocknend.

**85-87 Ch. Jonqueyres, Bordeaux Supérieur**

Dunkel, Cassis-Aromen, weich und rund, recht angenehm.

**83-85 Ch. Côte Montpezat, Côtes de Castillon**

Sehr dunkel, etwas reduktiv in der Nase. Geschmeidig, in der  
Mitte etwas hart, kurz, ein bisschen austrocknend.



# WEIß- UND ROSÉWEINE RIVE DROITE

## 91-93 Ch. du Pavillon, Sainte-Croix-du-Mont

Strohfarben, intensive Nase, recht komplex. Am Gaumen weich, voll, ziemlich reichhaltig, sehr schön in der Mitte und im Finale. Sorgfältig ausgelesene Trauben. Sehr schöner Süßwein.

## 90-92 Pavillon blanc, Bordeaux blanc

Ausgebaut von Château Margaux. In mehreren, bis zu drei Durchgängen gelesen. Tolle Nase, komplex, raffiniert, sogar etwas Honignoten. Am Gaumen vielfältig, nuancenreich, sehr fein, aber es fehlt etwas an Tiefe.

## 90-91 Ch. Les Roques, Loupiac

Strohfarben, intensive Aromen von frisch geschnittenem Heu. Recht füllig, lang, schöner Stoff, aber es fehlt etwas an Frische. Einem Sauternes ebenbürtig.

## 88-89 Ch. de Reignac, Bordeaux blanc

Blass mit grünen Reflexen. Intensive Aromen, sehr Sauvignon-geprägt, mit Honignoten, sehr schön. Am Gaumen füllig, schöne Länge, gut gebaut.

## 88-89 Ch. Hostens-Picant, Sainte-Foy

Blass mit grünen Reflexen. In der Nase intensive Honignoten. Am Gaumen füllig und ausgewogen, lang, tief, schönes Finale.

## 88-89 Ch. Penin, Bordeaux Clairet

Nach allen Regeln der Kunst gebaut, ein Modell-Clairet, fruchtig, moderate Tannine und gute Länge.

## 87-88 Les Charmes-Godard, Bordeaux blanc

Geprägt von den zu hundert Prozent neuen Barriques. Schöne Länge, es fehlt nicht an Fülle.

## 86-87 Ch. Marjosse, Bordeaux blanc

Blass mit grünen Reflexen. Recht zurückhaltende Nase. Am Gaumen geschmeidig, angenehm, recht kurz.

## 86-87 Ch. Thieuley Cuvée Francis Courselle, Bordeaux blanc

Blass mit grünen Reflexen. Recht einfache Sauvignon-Nase. Am Gaumen Kohlensäure, kurz und schlicht.

## 85-88 Ch. Tour de Mirambeau, Bordeaux blanc

Blass mit grünen Reflexen. Schöne, intensive Sauvignon-Nase. Am Gaumen geschmeidig, in der Mitte nicht so spritzig, recht kurz.

## 85-86 Ch. Mont Perat, 1ères Côtes de Bordeaux

Dünn und kurz.

## 83 Ch. Haut-Bertinerie, 1ères Côtes de Bordeaux

Blass mit grünen Reflexen. Reduktiv in der Nase. Kurz und konturlos.

## 82-83 Ch. Thieuley, Bordeaux blanc

Blass mit grünen Reflexen. Buchsbaumnoten, sehr vegetal auch am Gaumen. Kurz und dünn. Karikatur eines Weins.