

BORDEAUX 2009

L I N K E S U F E R

MÉDOC UND HAUT-MÉDOC

MARGAUX

MOULIS UND LISTRAC

PAUILLAC

PESSAC-LÉOGNAN (WEISS)
UND DIE ÜBRIGEN TROCKENEN WEISSWEINE

PESSAC-LÉOGNAN (ROT)

SAUTERNES UND BARSAC

SAINT-ESTÈPHE

ST-JULIEN

MÉDOC UND HAUT-MÉDOC

Der Jahrgang 2009 wird im Médoc einige reelle Werte auf die Flasche bringen – alle vom Typ A. Beispielsweise das unbekannte Cru bourgeois Château Fontis (ausgewogen im Bau und sehr mineralisch), aber auch bewährte Größen wie La Tour Haut Caussan (wirkt trotz einer leicht süßlichen Anlage frisch und natürlich) und Les Grands Chênes (fleischig mit guter Frucht). Dieses Jahr etwas rappig und zugleich mit Süßreflexen: Château Potensac.

Im Haut-Médoc ist Château La Lagune (Typ C) mit schöner Würze trotz einer leichten Alkoholbetonung Nummer eins, dicht gefolgt von den Châteaux Citran (im typischen modernen Stil des Châteaux, Typ A), Belgrave (vollfruchtig, kraftvoll extrahiert, Typ C), La Tour Carnet (kräftiger Holzton, explosive Kirschfrucht und passgenauer Extrakt, salzige Abgangsnoten, Typ B), Cantemerle (opulent mit Hochreifefrucht) und einem eher mäßig gelungenen Château Sociando Mallet (opulent und von hartem Tannin geprägt, mit leichter Säurespitze im Abgang, Typ C). Ein empfehlenswerter Cru bourgeois ist dieses Jahr Château Fontestean (nervig, saftig, frisch, mit Cabernet-franc-Noten, Typ A).

WEINTYPEN 2009

Die drei positiven Typen haben folgende Eigenschaften: **Typ A** ist samtig, mild und fruchtig. Manche dieser Weine wirken sogar ganz leicht süßlich – wobei im Einzelfall offen bleibt, ob es sich tatsächlich um einen Hauch Restsüße oder um süßliche Wahrnehmungen aufgrund des hohen Gehalts an Alkohol und Glycerin handelt. **Typ B** hat innerhalb des Jahrgangstypisch weichen Grundtons eine klassische Struktur mit Stoff, Nerv, Frische und würzigen Aromen. Als dritter umfasst **Typ C** die besonders opulenten Weine, große Formate, deren Körper so randvoll mit Extrakt gefüllt ist, dass die Alkoholkraft gut abgepuffert ist.

FFF — FFF

La Lagune

Ein feister und zugleich charmanter Entwurf eines La Lagune: sehr milder Gaumenfluss, geradezu süßlich unterlegt, samtige Tanninqualität, ein Hauch von hintergründiger Alkoholprädigkeit, der relativ kräftige Anteil Petit Verdot (15 Prozent!) gibt Würze. Ganz leichte Grüntöne sind als Stütze eher positiv zu werten. Gute Mineralität – aber auch ein Anflug von Brandigkeit. Dadurch (momentan) wenig Saft und auch etwas wenig aromatische Länge.

FF — FFF

Belgrave

Holz, Banane, Kirsch, Butterscotch, wirkt sehr gemacht. Im Mund enorme Tanninfracht und intensive Säure und reif-körnige, durchaus positive Gerbstoffqualität. Saftiger Abklang, der sich gut von der Tanninwirkung ablöst. Alles in allem passt der Rahmen zum Inhalt, aber die Struktur wirkt schon ein wenig erzwungen. Die Säure hat grüne Untertöne, sodass man sich fragt, ob sie in so einem reifen Jahr wirklich aus dem Lesegut stammt.

Citran, Haut-Médoc

Intensiver Cassisduft, fast im Stil der Neuen Welt, auch blättrige Noten, im Mund rund und charmant, saftig mit sehr intensiver Frucht, mineralisch-saftiger Abklang. Mild und gut gemacht, aber auch etwas konstruiert. Seidig und mit Feinheit, vergleichsweise elegant mit Frische im Abklang, präsenste Mineralität.

Fontestean, Haut-Médoc

Cabernet-franc-Noten und ein wenig Holz. Am Gaumen: guter Nerv, Saft und Frische, schöne Ausgewogenheit in einem Wein von kleinerem Terroir, saftige Abgangsfrucht und unbeschwerte Länge. Der Alkoholreichtum wird in Schach gehalten. Feinkörniges,

leicht klebriges Tannin, ganz zuletzt kommt Cremigkeit auf und auch ein wenig Alkoholsprödigkeit, wenn Saft und Mineralität verblasen. Guter Wert.

Fontis, Médoc

Duftarm, aber mit guter Gaumenstruktur: griffiges Tannin, seidig extrahiert, mineralischer Abklang, gewisse Feinervigkeit, gute Saftigkeit, hat Frische und Authentizität, ohne mit Süße zu spielen. Sehr mineralisch!

La Tour Carnet, Haut-Médoc

Im Duft recht explosive Kirschfrucht, auch ein Hauch Rosine. Am Gaumen salzig, stoffig, passgenauer Extrakt, vergleichsweise wenig trocknend, aber auch relativ schwach in der Frucht, dafür eine interessante Salzigkeit, die dem Wein Länge gibt.

Tour Haut Caussan

Verschlossen, ein wenig Holz (Zimt-Note), sehr milder Fluss, leicht restsüß abgerundet, mildes samtiges Tannin, dennoch mit anhaftender, frischer Anmutung. Wirkt durch Frischfruchtigkeit und etwas Mineralität trotz der leichten Süße nicht plump. Rund und ausgewogen, kein ganz großes Format – aber mit viel Charme und durchaus mit Länge. Zeigt die milden Seiten des Jahrgangs, ohne ins Kitschige abzugleiten.

FF —

Cantemerle, Haut-Médoc

Hochreife-Noten: Cassis und Menthol, attraktives Duftbild, im Mund relativ ausgewogen innerhalb des opulenten Typs. Der Alkohol ist deutlich spürbar, wird aber von Saft pariert. Gute Frucht, wengleich die Abgangsaromatik etwas eindimensional wirkt.

Les Grands Chênes, Médoc

Im typisch stoffigen Magrez-Stil, aber auch mit guter Frische, salzige Töne, reif-mittelkörniges Tannin, nicht zu alkoholisch, fleischige Gaumenpräsenz, gute Frucht, gut integriertes Holz.

Sociando Mallet, Haut-Médoc

Altersgemäß reduktiv-frischfruchtig im Duft, am Gaumen zunächst sehr opulent, dann hartes, festes Tannin, im Finish eine sich spitz intensivierende Säure, die aber nur für einen Moment aufblitzt. Aromatisch, frischfruchtig, doch wenig komplex. Körnige Gerbstoffqualität mit leichten Grüntönen, hart extrahiert.

FF —

Beaumont, Haut-Médoc

Coufran, Haut-Médoc

d'Agassac, Haut-Médoc

Greysac, Médoc

La Tour Blanche, Médoc

Lamarque, Haut-Médoc

Les Ormes Sorbet, Médoc

Liversan, Haut-Médoc

Patache d'Aux, Médoc

Potensac, Médoc

F —

Chapelle de Potensac, Médoc

La Tour de By, Médoc

Plagnac, Médoc

Rollan de By, Médoc

F —

Blaignan, Médoc

Demoiselle de Sociando, Haut-Médoc

Malescasse, Haut-Médoc

MARGAUX

FFFF — FFFF

Bel Air Marquis d'Aligre

Der Wein ist noch nicht assembliert, drei Lots wurden probiert. Selbst der Presswein zeigt sich samtig und füllig. Die anderen beiden Cuves: reintönige, pure Frucht, weich gebetteter Kern, Rundheit und Frische in großem Einklang. Der (hohe) Extrakt gerät aus dem Blick angesichts der Feinheit des Gerbstoffs und der Delikatesse der Frucht.

Palmer

Verschlossener Duft nach Kakaobohne. Im Mund Tannin zum Kauen, handwerklich anmutend und ein wenig breit, hintergründig etwas Saft, eher tiefe Säure, und eine Ahnung von Mineralität. Abgang mit würzigen Petit-Verdot-Noten, stoffig-dicht, ohne Grüntöne, sehr kompakt, gut gebaut. Beeindruckende aromatische Länge.

FFFF

Margaux

Sehr verschlossen, aber auch bereits ein Anflug von Brettanomyces? Leichte Trockenfleischnote und auch Neuholz-Aromen. Am Gaumen recht präsent, reifes, feinkörniges Tannin, mäßige fruchtige Spannung. Formal wirklich sehr gut gemacht, aber in seiner Anmutung auch ein wenig leidenschaftlos. Dominant und bleibend ist eine trocknende Wirkung. Gute Mineralität.

FFF — FFFF

Pouget

Dunkelbeeriger Duft, sehr klar und reintönig. Milder Gaumenfluss, das große Format ist mit samtigen Tanninen gefüllt. Der Alkoholgehalt liegt am oberen Limit, bleibt aber noch im Rahmen. Gute Intensität der Frucht, die sich nicht so sehr saftig ausdrückt, sondern mit einer geradezu öligen Reichhaltigkeit.

Ein hervorragendes Jahr für Château Palmer: Der Wein ist stoffig und dicht, hat Tannin zum Kauen und dabei saftige Länge und Mineralität (Typ C) – unzweifelhaft groß und dieses Jahr vielleicht sogar größer als Château Margaux (Typ A). Zweiter Rivale um die Krone der AOC ist das nicht *en primeur* gehandelte Château Bel Air Marquis d'Aligre: Frucht von großer Reinheit und Distinktion, feines Tannin, rund und zart und auf unmerkliche Weise bepackt mit hohem Extraktreichtum (Typ B).

Im Verfolgerfeld bleiben dieses Jahr Fragezeichen hinter einigen normalerweise hoch dotierten Weinen, etwa bei den D-Typen Lascombes (auf Seidigkeit gearbeitet, aber von austrocknendem Holztannin geprägt) und Rausan Ségla (wenig Frucht und mit leichten Grüntönen unterlegt). Stattdessen setzen sich die Weine einiger nicht ganz so geläufiger Châteaux gut in Szene (alle Typ A), so zum Beispiel Pouget (dunkelbeerig im Duft, samtig-füllig bis ölig), Clos de Quatre Vents (viel Holz, aber auch Saftigkeit und große Eleganz), Marquis de Terme (etwas gemacht, doch mit guter Balance aus Stoff und Frucht), Ferrière (hinter dem kräftigen Alkoholgehalt blitzt Margaux-typische Feinheit auf), Boyd Cantenac (Holunderduft, samtiges Tannin, milder Fluss).

Besondere Erwähnung verdienen zwei Crus bourgeois, die auf Cru-classé-Niveau mithalten: Monbrison (griffiges Tannin, mineralisch und fein in einem mittelgewichtigen Format, Typ B), und Tayac (sehr charmant mit einer mineralisch durchwirkten Saftigkeit, Typ A). Bei den Zweitweinen (beide Typ A) wartet Pavillon rouge mit hintergründigen Bittertönen auf, Alter Ego du Château Palmer neigt zur Breite. Es ist eher kein Jahr für Zweitweine, und dies gilt nicht nur für die AOC Margaux: Denn die fast auf jedem Gut vorhandenen weniger gelungenen, mastigen Merlot-Partien wurden typischerweise in die Zweitweine assembliert.

FFF

Clos de Quatre Vents

Mikro-Château (1,2 Hektar) auf einem Hochplateau mit 65-jährigen Reben. Sehr viel Holz, etwas ostentativ, im Mund mit Süßreflexen und wirklich überzeugender Saftigkeit sowie dadurch entstehendem Abgangsfluss. Allerdings eher verhaltene Mineralität. Die Eleganz am Gaumen ist deutlich besser, als es die Nase erwarten lässt.

Dauzac

Buttriger Duft und ein Holzton, der an Bienenstich erinnert, sowie natürlich wirkende Frucht. Im Mund ein wenig zwiespältig: leicht grünlicher Gerbstoff und spät aufkommende Säure, andererseits breit und geschmeidig, viel Saftigkeit, die ins mineralische Finish trägt. Der Alkoholgehalt ist allerdings doch deutlich spürbar. Dieses trocknende Motiv der Gaumenstruktur verhindert eine bessere Wertung.

Monbrison

Intensive, reintonige Würze. Im Mund ein stoffig-griffiger Wein mit hoher Tanningualität. Unmittelbar präsente Mineralität, stilvoll gebaut, ganz klar und präsent, ohne Alkoholüberschuss. Bereits erstaunlich zugänglich. Es mangelt ein wenig an Komplexität, aber die Gerbstoff-Extraktion ist sehr gut gelungen. Das Tanningewebe wird von genug Saft unterstützt. Im Abgang cremige Noten und ganz leise Grüntöne.

FFF — FFF

Alter Ego de Château Palmer

Sehr dunkle Farbe, Schokotöne und Mazerationsfrucht, sehr körperreich, mürb-körniges Tannin, geschmeidiger Fond, leicht alkoholspröde, spät aufkommende Säure, gewisse Frischfruchtigkeit, gute Mineralität, dennoch ein wenig trocknend und mit Neigung zur Breite.

Boyd Cantenac

Frischfruchtig, Holunder, sehr weich extrahiert, samtiger, milder Fluss, vollkommend rund und mollig. Die jahrgangstypische Alkoholtrocknung ist vergleichsweise wenig ausgeprägt. Recht prägnante Frucht und gute Länge.

Ferrière

Ein jahrgangstypischer Wein mit weichen und trocknenden Noten, aber auch interessanten würzigen Aromen am Gaumen. Im saftigen Abgang ein Anflug von Margaux-Feinheit. Tannin von feiner Körnung, der Abgang endet allerdings etwas alkoholspröde.

Marquis de Terme

Sehr viel Holz und bereits einige Würze, kandierte Kirsche und Vanille. Reintöniges, leicht konstruiert wirkendes Bukett. Im Mund eine relativ gute Balance aus Stoffigkeit, weichem Hintergrund und guter Abgangsfrucht, Tannin von mittlerer Körnung, was reif und leicht klebrig wirkt. Im Abgang vergleichsweise rund und unbeschwerlich durch seine gute Saftigkeit. Das Holz-tannin ist in der Gaumenstruktur weniger präsent, als es der Duft vermuten ließe.

Tayac

Ganz und gar Charmeur: Cabernet franc-beeinflusster Duft, beginnt im Mund weich und wird dann immer breiter und trocknender, allerdings auch mit prägnanter Mineralität hinten raus und mit einer Saftigkeit, die sich gegen den Alkohol durchsetzt. Zwei Pole: einerseits Pfiff und Mineralität, andererseits hintergründig alkoholspröde.

FFF

d'Angludet

Dunkelbeerig, primärfruchtig, auch ein wenig Cabernet franc ist erkennbar, im Mund weich, zart, feinkörniges Tannin, samtig, Frucht verhalten, Länge mäßig. Aber die Feinheit überzeugt: vorsichtig extrahiert, um Grüntöne zu vermeiden. Seidiger Fluss, mittelgewichtiger Bau, leider wenig konzentriert und zuletzt etwas trocknend.

Giscours

Klare Primärfrucht mit kräuterigen Nebentönen. Im Mund dicht-stoffig: körnig-klebriges, etwas klobiges Tannin, recht trocknende Gaumenmitte. Die Fruchthülle wirkt etwas dünn für diese kraftvolle Extraktion. Eher kurzer Abklang. Aromatisch positiv zu wertende Nase, bei der Gaumenstruktur bleiben indes Zweifel.

Pavillon rouge

Gute, ausgewogene Frucht, am Gaumen ziemlich ausladend, hintergründiger Bitterton, merkliche Alkoholprägung, allerdings auch eine feine Gerbstoffextraktion, ganz leicht grün, gleichzeitig sehr weicher Hintergrund, Abgang aromatisch eher kurz, holzgeprägt. Widersprüchlich: einerseits fein und zentriert, andererseits entsteht ein Eindruck der Klobigkeit, es fehlt das letzte Quäntchen Präzision und Transparenz.

Villa des Quatre Soeurs

Sehr dunkel und sehr holzgeprägt. Ganz gut gefülltes Volumen, feste bis körnige Gerbstoffe. Alkohol könnte im Lauf der Reife hervortreten, wenn die Mazerationsnoten an Intensität verlieren. Gute Saftigkeit, recht sauberes und nicht allzu trocknendes Finish. Fleischiger Bau, zuletzt eine Spur Holz-tannin.

Grand Tayac

Frischfruchtig, weich, trocken und auch ein wenig trocknend, dabei saftig. Die Tannine sind seidig mit einer Spur von Härte. Insgesamt ein erfreulich ausgewogener, eleganter Wein.

FF — FFF

Lascombes

Trotz des kräftigen Holztons reduktive Noten, im Mund stoffig, gutes saftiges Gegengewicht. Die Tanninstruktur kommt relativ spät auf und trägt in einen dezent mineralisch getönten Abgang. Allerdings sind da auch sehr trocknende Motive. Auf Seidigkeit hin gearbeitet – aber im Abgang fehlt die Frucht, die dem Holz-tannin an der Grenze zur Bitternis Paroli bieten könnte.

Rausan Seglá

Extrem verschlossen im Duft, fast duftlos, beginnt im Mund weich mit deutlichem Hang zur Breite. Trockenes Tannin in vorsichtig dosierter niedriger Menge, begleitet von leichten Grüntönen. Im Abgang eine Ahnung von Frucht. Zwiespältiger Eindruck: Wenn sich hier noch Aromatik entfaltet, ist auch eine (deutliche) Aufwertung denkbar.

FF — FFF

Desmirail

Duftet nach Kirschwasser und Sandelholz (Barrique), insgesamt eher verschlossen. Im Mund straff und deutlich grün, unschönes Holz, aber auch sehr viel Saftigkeit, dennoch ist der Abgang alkoholdominiert. Gute Gerbstoff-Dichte, aber auch überschießender Alkohol. Recht typisch für die fehlende Finesse mancher Weine des Jahrgangs.

Deyrem Valentin

Frischfruchtig im Duft und sogar ein wenig floral. Süßlicher Auftakt, saftig-mineralische Ausleitung, jedoch ziemlich trocknend unterlegt. Ein Charmetyp, jedoch von nur durchschnittlicher Harmonie.

du Tertre

Ätherisch-kräuterige Nase, auch dunkelbeerig, im Mund sehr geschmeidig, etwas defensiver Kern, festes und ein wenig rappiges Tannin, intensive Holzcremigkeit im Abgang, aber auch adstringentes Holz-tannin.

Malescot-St-Exupery

Amarenakirsche, Noten von kandierter Frucht und eine erste Bordeaux-typische Würze, sehr viel Holz. Am Gaumen zeigt sich ein monströser Entwurf eines Margaux: Tannin und Alkohol kleben einem den Mund zusammen, die Säure wirkt aufgesetzt, Aromen sind in der Gaumenmitte präsent, aber der Abgang endet eher schnell und trocknend. Fragliche Prognose: Stoff ist da, aber es fehlt an Finesse.

Rauzan Gassies

Dezente Cassistönung, auch mit Hochreifeaspekten: ein wenig typisches Duftbild für einen Margaux. Am Gaumen sehr trocknend, relativ grobmaschiges Tannin mit Grüntönen, ein bisschen Saft, der aber sofort von Holz-tannin und hefigen Abgangs-aromen verdrängt wird. Da der Wein zum Zeitpunkt der Verkostung offensichtlich noch Hefekontakt hat, könnte er sich zu einem späteren Zeitpunkt runder und feiner präsentieren.

Tayac Plaisance

Altersadäquat primärfruchtig im Duft, am Gaumen stoffig, hoch verdichtet, leichte Grüntöne, aber kein Alkoholüberschuss. Gute saftige Abgangsfrucht, aber wenig Mineralität. Mittlere Länge, mäßige Komplexität. Ordentlich, aber nicht aufregend.

FF

Brane Cantenac

Kippelige Cassisnoten: einerseits hochreif, andererseits aber auch grün, mit deutlichem Paprikaton. Beginnt im Mund extrem weich und cremig, baut dann abrupt eine mächtige Tanninwand auf, grobkörnig und austrocknend. Deutliche Grüntöne, immerhin eine relativ gute Saftigkeit im Abgang. Die durchaus vorhandene Frucht behauptet sich nur schwer gegen Tannin und Alkohol.

Cantenac Brown

Hitzige Hochreife-Frucht, geradezu Rumtopf-Aromen, sehr weicher Fond, bitteres Holz-tannin, kaum Frischfruchtigkeit, belegender, breit-körniger Gerbstoff, wenig Eleganz. Cabernet-Noten im Abgang, darunter auch unreife Töne. Gute Mineralität. Wirkt nicht ganz aus einem Guss.

Prieuré Lichine

Positive florale Nase, im Mund leider sehr jahrgangstypisch: trocknend, klobiges Tannin, immerhin eine gute Saftigkeit, aber im Abgang doch alkoholdominiert, leichte Bitternis, grüner Hintergrund (negatives Holz-tannin?).

Siran

Cabernet-geprägter Duft mit einigen etwas spitzen Noten, blättrige Cabernet-franc-Noten und reifem Cassis. Beginnt im Mund extrem weich, wird dann immer breiter, klobig-körniges Tannin in mittlerer Menge, schließlich komplett austrocknend unter verflachender Frucht, Holz-tannin oder Traubentannin? Saft, Frucht und Mineralität sind schon vorhanden, aber: Das hier ist ein sehr kleines Bild in in einem sehr großen Rahmen. Die Abgangsfrucht wirkt, als stamme sie von angetrockneten Beeren.

FF

Kirwan

Paveil de Luze

F

Labegorce

Tour de Mons

Pontac Lynch

MOULIS UND LISTRAC

Château Maucaillou (Typ A) bringt dieses Jahr einen angenehmen Trinkwein mit Saftigkeit, seidigem Tannin und schöner Würze ins Glas – mehr war offenbar nicht drin in Moulis und Listrac. Ebenfalls Typ A, doch mit größerer Ambition (und etwas weniger Anmut): die Châteaux Chasse Spleen (Noten von Tannenharz und ein relativ kräftiger Bau) und Poujeaux (körniges, mürbes Tannin und Saftigkeit bei spürbar hohem Alkoholgehalt). Gefallen kann auch der milde, eher leichte Wein des neuen Châteaux Fourcas Borie (Typ A, neu zu Ducru Beaucaillou gehörig). Alle anderen verkosteten Weine aus Moulis und Listrac verdienen dieses Jahr keine Empfehlung.

WEINTYPEN 2009

Die drei positiven Typen haben folgende Eigenschaften: **Typ A** ist samtig, mild und fruchtig. Manche dieser Weine wirken sogar ganz leicht süßlich – wobei im Einzelfall offen bleibt, ob es sich tatsächlich um einen Hauch Restsüße oder um süßliche Wahrnehmungen aufgrund des hohen Gehalts an Alkohol und Glycerin handelt. **Typ B** hat innerhalb des Jahrgangstypisch weichen Grundtons eine klassische Struktur mit Stoff, Nerv, Frische und würzigen Aromen. Als dritter umfasst **Typ C** die besonders opulenten Weine, große Formate, deren Körper so randvoll mit Extrakt gefüllt ist, dass die Alkoholkraft gut abgepuffert ist.

FF □ □ □ — FFF □ □

Maucaillou, Moulis

Intensive Holznote, Lakritz, Heidelbeer, Kirsche. Ausgewogene Gaumenstruktur: mild-körniges Tannin, nicht zu breite Feinheit, schöne saftige Frucht: ein guter Trinkwein, der schon früh Spaß machen wird. Ein erkennbar einfacheres Terroir, aber gute Frische und eine adrette Frucht, mittelgewichtig. Abgang mit Holz-tannin, Anlage zu würzigen Aromen von Tannenharz und Waldboden.

FF □ □ □

Chasse Spleen, Moulis

Reduktiv-gärrige Nase, dahinter dunkelbeerig. Im Mund recht massiv, mittelkörniges Tannin in hoher Menge, kraftvolle Mazerationsfrucht im Abgang – wenig komplex, aber intensiv bezogen auf den Jahrgangstyp. Außerdem im Abgang: die typische harzige Würze von Moulis und Listrac. Alles in allem und für das Volumen eine mittelmäßige Dichte der Frucht. Würze und Saftigkeit stehen austrocknenden Tendenzen durch den Alkohol gegenüber.

Fourcas Borie, Listrac

Recht weich extrahiert, saftig-sandig im Mund mit einem leicht süßlich wirkenden Fond. Aber: gute Frucht und ein ausgewogener Körper.

Poujeaux, Moulis

Im Duft buttrig, auch intensive Holznoten (Karamell), beginnt im Mund recht weich, körnig-mürbes Tannin, gute Saftigkeit, deutliche Mineralität. Allerdings auch ein hoher Alkoholgehalt, der den Gaumenfluss im Finish ausbremst.

FF □ □ □

Clarke, Listrac Fonréaud, Listrac

F □ □ □ □

Dutruch Grand Poujeaux, Moulis Fourcas Hosten, Listrac

F □ □ □ □

Fourcas Dupré, Listrac Mayne Lalande, Listrac

PAUILLAC

Pauillac gehört 2009 zu den erfolgreichsten Gemeinden, das zeigt schon der hohe Prozentsatz der in diesem Jahr vergleichsweise schwer zu produzierenden Typen B und C. Am nächsten kommt dem Dreigestirn der Premiers Crus der Nachbar von Mouton: Château Pontet-Canet – mit kompaktem Bau, griffigem, weitmaschigem Tannin und einer reinen Frucht (Typ B). Das Weingut bewirtschaftete in 2009 erstmals die gesamte Ertragsfläche von 80 Hektar nach den Prinzipien der Biodynamik.

Dahinter folgt eine Reihe ebenfalls hervorragender Weine: Grand Puy Lacoste (reiffruchtig, ölig und sehr mineralisch, Typ A), Pichon Baron (ambitionierte Dichte, Typ C), Clerc Milon (Extrakt und Fülle, aber nicht überladen, Typ B), Petit Mouton (hedonistisch, Typ B), Haut Bages Libéral (kernig, mineralisch, zum Kauen, Typ B), Lynch Bages (Mentholnoten, massive Extraktion, Typ C).

Schwächer fielen die Zweitweine Carruades de Lafite (Typ A) und Les Forts de Latour (Typ C) aus, ebenso der ungeliebte Pichon Comtesse (Typ C). Eine nachdrückliche Empfehlung gilt auch in Pauillac einem Cru bourgeois: Château Bellegrave – Typ A mit weichem Gerüst, doch auch mit Eleganz und einer hintergründigen, potenzialreichen Frucht.

FFFFF

Latour

Sehr klassischer Duft, Cassis von großer Reinheit, stoffige Gaumenmitte, zum Beißen, dahinter sehr, sehr viel Saft, ganz ausgewogener Bau, strukturiert und in keinem Aspekt übertrieben, großes Potenzial durch die Stimmigkeit aller Bestandteile. Ein Wein, der völlig ungenutzt wirkt – und gerade darum sein Optimum ausschöpft.

FFFF □

Mouton Rothschild

Reduktiv, auch wenn er aus der Karaffe ausgeschenkt wird. Im Mund intensiv stoffig, sehr breit, leicht trocknend (eher durch Holz-tannin denn durch Alkohol).

Gerbstoffe von körnig-reifer Qualität. Im Hintergrund fruchtig-saftig. Kompakter Zusammenhalt der festen und saftigen Bestandteile: Dies wird ein opulent reifender Wein, dessen Aromatik vielleicht am Ende ein klein wenig hinter seiner Struktur zurückbleiben wird. Das Finish ist mineralisch und intensiv stoffig, der Alkohol wirkt gut eingebunden.

Lafite Rothschild

Steht fast duftlos im Glas, im Mund beginnt er sehr weich, entwickelt sich dann mit viel Saft und zurückhaltend extrahiertem Tannin, sehr weich, geschmeidig und ausladend ohne Kitsch. Der Alkohol wirkt integriert, der Gerbstoff seidig und fein, dennoch tragend und präsent. Recht gute Länge, die allerdings ein klein wenig spürbar vom Alkohol begleitet ist. Der runde Eindruck dominiert, der Wein wirkt wie immer auf Zurückhaltung bedacht. Im Abgang erscheint der Komplex Tannin und Mineralität wie etwas Monolithisches, von Feinheit umgeben.

Pontet Canet

Klare Frucht, dunkelbeerig, außerdem relativ viel Holz. Nach längerem Luftkontakt auch Kirschwasser und reife, aber nicht gekochte Frucht. Im Mund zeigt der Wein einen guten Kern, Saft und Nerv, ganz ausgewogen mit festem, anhaftendem, etwas trockenem Tannin mittlerer Korngröße. Ein ziemlich kompakter Bau mit Salzigkeit und mineralischem Biss im Abgang.

FFFF □

Grand Puy Lacoste

Mentholnote, fast teerig unterlegt, sehr reif, aber dennoch mit klarer Ausstrahlung. Öliger Fond, kräftiger Alkoholgehalt an der Grenze zur jahrgangstypischen trocknenden Wirkung, aber auch sehr viel Stoff und eine fulminante Mineralität. Der körnige, reife, durchaus kraftvolle Gerbstoff wirkt weich eingebettet in die voluminöse Struktur. Ein sehr kultivierter Wein, stilistisch sattelfest.

FFF □ □ — FFFF □

Clerc Milon

Intensiv beerig: diskrete Cassis- und deutliche Brombeerennoten, nobles Holz. Im Mund stoffig und voluminös, nur mittelmäßig ausgeprägte Saftigkeit, gute Mineralität. Der Wein ist fleischig und strahlt eine große Natürlichkeit aus – ein Jahrgangstyp ohne Sprödigkeit und Bitternis, der beim Rückprobieren immer besser gefällt. Hohe Tanningqualität: klebrig-griffig, ausreichend saftige Ausleitung. Hier zeigt sich der Jahrgang 2009 in seiner positiven Erscheinung: der Körper gefüllt bis an den Rand mit Extrakt, ohne überladen zu wirken – eine natürliche Passform. Im leeren Glas kommt eine Zedernnote auf.

Pichon Longueville (Baron)

In der Nase reiffruchtiger Cabernet ohne Überreife, recht klar. Am Gaumen stoffig mit klarer Frucht und reifes Tannin handwerklicher Prägung, leicht trocknend. Ausreichende Saftigkeit, um die trocknenden Motive in Schach zu halten. Das Holz ist etwas zu stark im Vordergrund. Kompakter, guter Wein in behäbigem Stil. Der Extrakt trägt ganz gut, mittlere Länge der Frucht.

FFF □ □ — FFFF □

Lynch Bages

Reiffruchtig, ätherisch, Menthol, sehr stoffig im Mund, hintergründige Säure, massiver Extrakt, feurige Noten im Übergang zum Finish, aber auch Saftigkeit. Der trocknende Effekt des Alkohols setzt spät ein, dauert dann aber lang an. Viel reifer Stoff, doch der Wein gerät dadurch nicht aus dem Gleichgewicht, kommt jedoch sehr massiv daher: hochwertige Materie, ans Limit getrieben – oder doch knapp darüber? Die Tanningqualität ist zweifellos hoch.

FFF □ □

Haut Bages Libéral

Primärfruchtiger, leicht reduktiver altersadäquater Duft. Am Gaumen überraschend kernig (im Rahmen des Jahrs), Mineralität und Tannin zum Kauen. Der

Wein hat Struktur und eine entwicklungs-fähige pure Frucht, wirkt ganz und gar ungekünstelt. Leicht trocknend, zuletzt mit salzigen Nebentönen.

Petit Mouton

Sandelholz und Preiselbeer mit einem leicht reduktiven Nebenton. Im Mund dicht-fleischig, mürbe Stoffigkeit, kein Alkoholüberschuss, mineralischer Abgang und eine klare, reintonige Frucht. Ein sehr gelungener Zweitwein: hohe Tanningqualität, reif-klebrig-griffig, und ein ganz leicht grüner, der Struktur Halt gebender Anteil im Tannin.

FFF □ □ — FFF □ □

Bellegrave

Verschlossener Duft, der jedoch Frische erkennen lässt. Im Mund leicht grün, etwas Holz-tannin, relativ zurückhaltend extrahiert, ohne plump zu werden. Der Körper wirkt vergleichsweise gut ausbalanciert, gute Säure, hintergründige Frucht, trocken. Im Abgang kommt Mineralität auf und trägt recht lang. Dürfte ein guter Wert sein, ganz natürlich und handwerklich sauber. Hat wirkliche Eleganz und Feinnervigkeit (im Rahmen des Jahrs: also auf weicher Grundlage).

Carruades de Lafite

Frischfruchtig und bereits im Duft mineralisch. Im Mund ausladend, leicht süßlich, leicht grün, festes, körniges Tannin mit leicht spitzten Motiven. Der Gerbstoff könnte deutlich feiner sein. Mineralischer Abklang. Aber die stoffige Struktur ist zu massiv, und auch der Alkohol wird hier spürbar. Zwiespältig: einerseits viel Saft und Mineralität, andererseits eine trocknende, alkoholspröde Struktur mit doch etwas sehr etwas robustem Gerbstoff.

Haut Batailley

Reife Cabernet-Noten ohne Hochreife- oder Bonbonkitsch, etwas viel Holz, reifes, am Gaumen gut ablösendes Tannin, saftige Gaumenmitte, saubere klare Abgangsfucht, ein in sich ganz stimmiger, appetitlicher Wein. Runder Fluss, keine trocknenden Elemente.

FFF

Fontesteau

Cabernet-franc-Noten und ein wenig Holz. Guter Nerv, Saft und Frische, schöne Ausgewogenheit von einem kleineren Terroir, saftige Abgangsfrucht und unbeschwerter Länge, die Alkoholwirkung ist gezügelt. Feinkörniger, leicht klebriger Gerbstoff, erst ganz zuletzt, wenn Saft und Mineralität verblassen, kommt etwas Cremigkeit auf, und auch der Alkohol macht sich trockenend bemerkbar. Ein solider Wert.

Pedesclaux

Mokka, Holunder, Brombeermark, sehr intensive Frucht, im Mund weich, körnig-reifes Tannin, ausladende Gaumenstruktur, reifes Tannin, etwas robust und nicht sehr poliert. Dennoch wirkt die Anlage des Weins recht mürb, breit und mild für einen Pauillac. Allerdings bietet er eine gute Saftigkeit.

Reserve de la Comtesse

Frischfruchtiger Cassis, altersgemäß primärfruchtig, aber nicht hundertprozentig reif, auch im Mund ein klein wenig unharmonisch. Stoffiges Tannin mit leisen Grüntönen, sehr breiter Fond und zuletzt eine intensive Säurespitze. Gute Mineralität und auch saftig-fruchtige Noten im Finish (Blaubeer).

FF — FFF

Pichon Comtesse

Zweimal probiert, einmal blind beim Tasting der Union des Grands Crus de Bordeaux und ein zweites Mal offen auf dem Château. Beide Male fiel die Bewertung schlecht aus: sehr weicher Auftakt, aber dann trockenend, sehr hart extrahiert, fast etwas derb, körnig-klebriges Tannin, leicht grün. Aromatisch schwach, ein wenig Saft, aber mit schwacher Fruchtbegleitung. Schwer zu beurteilen. Eher flaue Abgangsfrucht. Immerhin baut der Extrakt Spannung auf.

FF — FFF

d'Armailhac

Harmonisch auf sehr milde, weiche Art – jedoch mit wenig Kern und Komplexität. Mazerationsfrucht und leicht ätherische Aromen. Holzcremig und mit bei den 2009ern oft anzutreffenden spät aufkommenden, für einen Moment hochkonzentrierte Säure. Reifer Gerbstoff, mürb. Die Gaumenstruktur erinnert fast an einen Grenache, allerdings kommt das Finale hier mit deutlicher Cremigkeit und zuletzt einer intensiven Trocknung daher.

Duhart Milon

Interessante Nase: Anflüge von Jod und Austernschale, aber auch Holz, Mazerationsfrucht und ein knapp reifer Cabernet-Ton – insgesamt eher verschlossen. Sehr weiche Fülle im Auftakt und unmittelbar präsente Alkoholsprödigkeit, sehr dichtes, fast massives Tanningerüst, wirkt beinahe ein wenig rustikal in seiner ungestümen Stoffigkeit, die Saftigkeit bleibt im Hintertreffen.

Fonbadet

Ein weiterer gelungener Cru bourgeois. Duftet nach Sauerkirsche. Am Gaumen trockenes Tannin in relativ kräftigem Alkoholrahmen, etwas wenig Spannung. Immerhin ist der Abgang nicht allzu trockenend und zeigt Pauillac-würdige Dichte, Stoffigkeit und Mineralität. Hintergründige, verschlossene Abgangsfrucht.

Les Forts du Latour

Buttrige, gärrige Noten – nach Luftkontakt blaubeerig –, die sich rasch entwickeln, im Mund sehr stoffig, mit grünen Untertönen und leicht bitter. Er scheint weniger Balance zu bieten als Latours (leichterer) Drittw Wein. Saftigkeit im Übergang zum Finish ist da, aber mit rosiniert-spröden Aromen. Im Abgang ist der Alkohol präsenter als die spät aufkommende Mineralität. Gerbstoffqualität: körnig, leicht trockenend, von etwas Holztannin verstärkt.

Lynch Moussas

Cappuccinoartiger Holzton und etwas Pyrazin (grüne Paprika). Im Mund mit leicht pfeffrigen Rückaromen, stoffiger Kern in einem relativ proportionierten

Bau, guter Saft, allerdings alles nur mittelgewichtig.

Pauillac du Château Latour

Frischfruchtig: Holundersaft, Zeder, sehr klar, im Mund mit kleineren Fettplösterchen und auch etwas trockenend, aber dennoch fruchtig, reif-körnig, stoffig und mineralisch, Saftigkeit dominiert das Finish. Ein angenehmer, ausgewogener Wein in einem – alles in allem – leichteren Stil.

FF

Batailley

Verschlossener Duft, der nicht hundertprozentig reif wirkt, sondern inhomogen. Einerseits Hochreife (Menthol), andererseits Paprikanoten. Am Gaumen sehr geschmeidig, viskos mit mürbem Tannin, hintergründig lauert jedoch der Alkohol, wenig Frucht, wenig Frische.

Grand Puy Ducasse

Riecht geradezu wie ein von rosinierten Beeren bereiteter Syrah, sehr ätherisch und würzig. Der Gaumeneindruck ist von Weichheit bestimmt. Enorme Geschmeidigkeit, dennoch wirkt das Tannin hart – wahrscheinlich durch den hohen Alkohol noch verstärkt. Ein sehr sättigender und breiter Wein, nicht aus einem Guss, sogar ein wenig grünlich im Hintergrund.

FF — FF

La Fleur Peyrabon

Les Tourelles de Longueville Pibran

FF

Croizet Bages

F

Plantey

PESSAC-LÉOGNAN (WEISS) UND DIE ÜBRIGEN TROCKENEN WEISSWEINE

Die trockenen Weißweine fielen 2009 schwach aus – und dies nicht nur in Pessac-Léognan, sondern auch an den anderen versprengten Produktionsorten im Médoc, in St-Émilion oder in den Entre-deux-Mers: Viele sind breit und brandig, lassen Frucht und Spannung vermissen.

Wirklich überzeugen können auf hohem Niveau nur der weiße Haut Brion (grünlicher-grimmiger Extrakt vor dem Hintergrund eines wuchtigen Weins, gute Mineralität) sowie der Weißwein der Domaine de Chevalier (Spiel mit Kern und Öligkeit, natürliche Ausstrahlung). Ebenfalls gut: der würzige, cremige Château La Mission Haut Brion blanc (der erstmals unter diesem Namen zur Abfüllung kommen wird und früher „Laville Haut Brion“ hieß).

In der folgenden Liste stammen alle Weine ohne explizite Angabe einer AOC aus der AOC Pessac-Léognan.

WEINTYPEN 2009

Die drei positiven Typen haben folgende Eigenschaften: **Typ A** ist samtig, mild und fruchtig. Manche dieser Weine wirken sogar ganz leicht süßlich – wobei im Einzelfall offen bleibt, ob es sich tatsächlich um einen Hauch Restsüße oder um süßliche Wahrnehmungen aufgrund des hohen Gehalts an Alkohol und Glycerin handelt. **Typ B** hat innerhalb des Jahrgangstypisch weichen Grundtons eine klassische Struktur mit Stoff, Nerv, Frische und würzigen Aromen. Als dritter umfasst **Typ C** die besonders opulenten Weine, große Formate, deren Körper so randvoll mit Extrakt gefüllt ist, dass die Alkoholkraft gut abgepuffert ist.

FFFF — FFFF

Haut Brion blanc

Sehr verschlossen, Blattgrün-Noten, eher eine Sauvignon-Nase, sogar leicht schweißig. Auch im Mund verschlossen, geballter Extrakt, eine Spur von Hitzigkeit im Übergang zum Finish und eine leichte Süßspitze. Ansonsten eher diskret, wenig Ausdruck im Aroma. Der Extrakt ist fast ebenso grünlich wie der Extrakt des roten Haut Brion – das scheint hier die Arbeitshypothese für die Balance des Jahrgangs zu sein! Gute Mineralität, aber es ist vor allem der Extrakt, der den Wein mit seinem etwas zu dicklichen Hintergrund rettet. Recht gute Spannung.

FFF

Domaine du Chevalier

Duftarm, etwas Blattgrün, wirkt recht natürlich, kraftvoller Körper, der seidig ansetzt. Dann greift eine reife Säure, die die Frucht (verhalten in der Intensität, aber immerhin natürlich in der Ausstrahlung) ins Finale begleitet. Mittlerer Extrakt, aber mit deutlichem Kern zum Kauen, sehr gute, leicht ölig und zartbitter unterlegte Abgangswürze. Eher verhaltene Mineralität, aber alles in allem stilvoll und gekonnt.

FFF — FFF

La Mission Haut Brion blanc (ehemals Laville Haut Brion)

Intensive Würze, gekörnte Brühe, Sémillon, kraftvoller Körper und grüne Säure, im Abgang sehr viel Cremigkeit, die gegen die Trocknungstendenz am Ende die Oberhand behält. Die Säure ist sehr früh präsent und wirkt ein wenig aufgesetzt, aromatisch eher wenig Ausdruck im Gaumen, dafür aber eine fulminante Mineralität. Nur die Grüntöne passen nicht. Strukturell extraktreich, aromatisch mittelgewichtig, ein körperreicher Wein.

FF — FFF

Monbousquet blanc (Bordeaux AOC)

Im Duft wie ein Entre-deux-Mers, recht sauber und klar, blumig. Im Auftakt weich und ölig, cremige Gaumenmitte, spät aufkommende zarte Säure, ein relativ kleiner Fruchtkern, im Abgang etwas Holz und eine authentische frische Würze. Ein sehr weicher und zurückhaltender Entwurf von Weißwein und ein überraschend guter Weißer aus St-Émilion.

FF

Haut Bergey blanc

Deutliche Holzprägung (gute Holzqualität), begleitet von Sémillon-Würze. Am Gaumen grüne stoffige Anteile und ein leichter Hang zur Alkohollastigkeit. Wenn sich die aromatische Länge aus der Stoffigkeit heraus noch entwickelt, kann das aufgehen.

La Clarté de Haut Brion

Gemeinsamer weißer Zweitwein von Haut Brion und La Mission Haut Brion. Gute Würze bereits, Sémillon-Töne und diskretes Holz. Beginnt im Mund sehr breit, stoffiger Gaumen, doch die Aromen bleiben hinter dem Körperreichtum zurück. Am Gaumen viel weniger Würze als in der Nase. Der Alkohol liegt am oberen Limit, die Säure wirkt relativ grün, und der Abgang zeigt eher schwache Spannung. Immerhin in wenig Salzigkeit.

Pape Clement blanc

Gärester, Grapefruit, in Anflügen auch reduktiv-kippliger Sauvignon, vanilliges Holz. Beginnt im Mund sehr geschmeidig, wird breiter, unstrukturiert, trockenend und fruchtarm. Der Wein ist sehr auf Weichheit hin gearbeitet, doch darüber verlor man Inhalt und Frische aus dem Auge. Leichte unguete Komponente in Richtung sonnenbrandgeschädigter Beeren, phenolisch, stumpf.

Pavillon blanc du Château Margaux (Bordeaux AOC)

Relativ hell. Reifer, aber im Glas auffällig schnell verschalender Kiwiton, Batonnage-Noten. Körperreiche Gaumenfülle, die Säure kommt sehr spät auf und wird einigermaßen intensiv. Aromatisch ist der Wein jedoch eher auf der blassen Seite. Die vorhandene Stoffigkeit belegt immerhin etwas Potenzial, doch der Abgang ist trocknend und aromatisch recht kurz.

FF□□□ — FF□□□

Hostens-Picant

„Cuvée des Demoiselles“
(Ste-Foy Bordeaux AOC)
La Tour Martillac

FF□□□

de Fieuzal de France Haut Bertinerie
(Côtes de Blaye blanc)
Smith Haut Lafitte

F□□□□

Carbonnieux blanc Chantegrive „Cuvée Caroline“
(Graves AOC)
Fombrauge blanc
(Bordeaux AOC)
La Louvière Malartic-Lagravière Malomé (Bordeaux AOC)
Thieuley „Fût de chêne“
(Bordeaux AOC)

F□□□□

Bouscaut Ferrande Larrivet Haut Brion Olivier Rahoul Thunevin No.1 blanc
(Bordeaux AOC)

PESSAC-LÉOGNAN (ROT)

Die Appellation wird ihrem Ruf gerecht, besonders harmonische Weine hervorzu- bringen. Dabei ist nicht zuletzt die Kon- stellation an der Spitze interessant: La Mission Haut Brion (Typ C) ist dieses Jahr vielleicht sogar kompletter als Haut Brion (Typ C) ausgefallen. La Mission ist in seiner viskosen und zugleich mine- ralischen Art geradezu ein Pomerol aus Pessac. Haut Brion ist strenger, zeigt sogar Grüntöne in einem durchaus potenzialreichen Bau – es wird interes- sant sein, die Entwicklung beider Weine zu verfolgen.

Sehr positiv fallen dieses Jahr außer- dem auf: Carbonnieux (Typ C, fleischer- ger Bau mit griffigem Tannin und poten- zialreicher Aromatik) und Rahoul (unver- kitschter Charme mit entspannter, mürber Gaumenstruktur, Typ A). Auf un- bekümmerte Art ausladend ist der rote Malartic Lagravière (Typ C), sehr dicht bei spürbarer Alkoholpräsenz und recht trockenem Holz tannin der Château Pape Clement (Typ C). Der Rotwein der Do- maine de Chevalier (Typ A) setzt den Jahrgangstyp auf milde Art um, bleibt dabei recht elegant und mineralisch. Wie stets auf Extrakt gebaut ist Haut Bailly; allerdings bleibt dieser Klassiker auf- grund seines trocknenden Alkoholreich- tums dieses Jahr nicht ohne Vorbehalte und tendiert zum Typ D.

WEINTYPEN 2009

Die drei positiven Typen haben folgende Eigenschaften: **Typ A** ist samtig, mild und fruchtig. Manche dieser Weine wirken sogar ganz leicht süßlich – wobei im Ein- zelfall offen bleibt, ob es sich tatsächlich um einen Hauch Restsüße oder um süßliche Wahrnehmungen aufgrund des hohen Gehalts an Alkohol und Glycerin handelt. **Typ B** hat innerhalb des jah- gangstypisch weichen Grundtons eine klassische Struktur mit Stoff, Nerv, Fri- sche und würzigen Aromen. Als dritter umfasst **Typ C** die besonders opulenten Weine, große Formate, deren Körper so randvoll mit Extrakt gefüllt ist, dass die Alkoholkraft gut abgepuffert ist.

FFFF□ — FFFF□

Haut-Brion

Verschlossener, aber recht typischer Duft: etwas Kirsche (dunkel), nobles Holz. Im Mund grünlich-stoffig, sehr dicht, viel Saft und gleichzeitig sehr steng: ein interessanter Wein. Klassisch in seiner Bereitschaft, Grüntöne in Kauf zu nehmen. Ob der Biss nicht vielleicht doch ein wenig übers Ziel hi- nausgeht, muss die Zukunft zeigen.

La Mission Haut Brion

Fast duftlos, sehr verschlossen. Die ersten wahrnehmbaren Töne nach dem Belüften gehen in Richtung Kompott- früchte, Zwetschge. Dazu Karamelltöne (Holz). Immens cremig-ölicher Auftakt, geradezu Pomerol-artig. Feinkörniges, griffiges Tannin sehr hoher Qualität. Beeindruckend, wie hier mit ganz feinem Tannin enorm viel Druck auf- gebaut wird, nur aromatisch passiert noch nicht viel. Im Finish ein leichte Hitzigkeit, die dem Wein ein wenig Frische und Spannung nimmt, sonst aber makellos. Ein gelungenes opulen- tes Format, sehr mineralisch.

FFF□□

Carbonnieux

Intensive Frucht, klar und mit einem Hauch kandierter Kirsche. Ölicher Fond, ein Hauch von Grün im griffigen, etwas grobkörnigen Gerbstoff. Der Wein endet breit, aber relativ sauber, Saftigkeit ist ebenso vorhanden wie Mineralität. Ein behäbiger, gutmütiger Typ, stimmig in seiner fleischigen und zugleich runden Art und angenehm mit der verschlossenen, aber Präsenz andeutenden saftigen Frucht.

Rahoul

Gutes Beispiel für einen unverkitsch- ten Charme-Typ: süßliche Kandisnoten im Duft, Zwetschgenkuchen. Im Mund eine sehr klare und überraschend früh ansetzende Frucht, Himbeer, Brombeer. Sandiges, recht reifes Tannin, mürber, milder Gaumen mit eher cremigen als trocknenden Motiven. Ein ganz ent- spannt wirkender Wein, außergewöhn- lich vor allem durch seine Gaumen- frucht.

FFF□□ — FFF□□

Le Clarence de Haut Brion

Altersadäquat jugendliche Primär- frucht, leicht reduktiv getönt, Kokos- holz. Im Mund sehr pur, geradlinig, Griffiges Tannin, reif, sehr feinkörnig, baut dennoch Präsenz auf. Ein ver- schlossener Wein, der aber so gut wie gar nicht trocknend endet – sehr stilvoll. Wirkt leicht grünlich, was aber kaum stört, der ganz leichte Bitterton verleiht dem Wein eher posi- tive Akzente, salzige Abgangsnoten.

Malartic Lagravière

Sauerkirschsaft, etwas Rauch, Holz- kohle. Weicher Auftakt, ölig, mürbes reifes Tannin, breit und gutmütig – eine natürliche unbekümmerte Be- häbigkeit sozusagen. Einige Frucht, die nicht allzu gekocht wirkt. Ölige Kom- ponenten sind an Frucht gebunden, das macht einen positiven Eindruck und weckt Hoffnungen für die Zu- kunft. Gute Länge!

FFF□□

Haut Bailly

Sehr reduktiv im Duft: er erinnert an Zwiebeln. Nach Luftkontakt tritt eine etwas hitzige Frucht zutage. Im Mund ist der Wein sehr ausladend und trock- nend, mit allerdings recht mürbem, hochwertigem Tannin. Abgangsfrucht: derzeit kaum erkennbar, der Wein en- det trocken und trocknend.

Pape Clement

Teerige, rauchige Holznoten, sehr weicher, alkoholgetragener Auftakt. Der Alkohol verstärkt die trocknende Gerbstoffwirkung, wenig aromatische Frische und mangelnde Saftigkeit. Der Wein hat einen geschmeidigen Hintergrund und zugleich etwas sehr Karges. Die Dichte des runden Flusses ist zwar beeindruckend, das griffige Tannin mittlerer Körnung wirkt reif, doch die trocknenden Motive sind zu stark für eine bessere Bewertung. Und der Frucht fehlt es an Glanz.

FF□□□ — FFF□□

Domaine du Chevalier

Waldartige Aromen, Kiefernharz: Ist das Holz? Auch reiffruchtige Noten von Orangenblüte und Reneklode. Feste Gerbstoffstruktur, die Gaumen- mitte saftig, aber eher mittelgewich- tig. Präzise Mineralität, die recht elegant wirkt. Der Wein präsentiert den Jahrgang mit Milde und Hochreife in den Aromen, wirkt allerdings auch ein klein wenig verwässert.

Haut Bergey

Intensive Amarenakirsche und ein klein wenig Menthol, aber auch viel Holz. Reif-körniges Tannin, stoffig-fleischig, gute Saftigkeit, ölicher Hintergrund, guter Saft. Ausladend und nicht unbe- dingt sehr tiefgründig, aber doch ganz gut ausgewogen, nicht zu trocknend.

Latour Martillac

Viel Holz und dennoch deutlich redu- ktive Töne (im Stil von Vanillekipferl mit Lauch). Reifes, mürbes Tannin, fleischiger Bau mit passender Saftig- keit, die in ein mineralisches Finale überleitet. Ganz schöne Eleganz.

FF□□□

Clos Marsalette

Altersadäquat ein wenig reduktiv, auch bereits ein wenig Holz. Im Mund recht stoffig, breiter alkoholgetragener Hintergrund, propere Frucht, knappe Säurestütze. Trocknender Abklang. Nicht aufregend, aber sauber und korrekt.

Ferrande

Blättrige Cabernet-franc-Noten, wirkt relativ frisch und geht mit Luftkontakt immer mehr in Richtung Pflaume. Mürber bis körniger Gerbstoff mit deutlichen Grünanteilen, Holzaromatik im Abgang, ein Hauch Mineralität, ein ganz mild fließender Wein. Die Frucht wirkt ein wenig flau, aber die Rundheit des Baus gefällt, und der Wein endet ohne auszutrocknen. Die Säure aller- dings ist recht tief, Rhône-artige Ab- gangsaromen.

La Chapelle de la Mission Haut Brion

Etwas kompotthaltig im Duft, deutlich hitzig, Karamell-Holz. Seidiges, griffi- ges Tannin, im Hintergrund leichte Grüntöne, einfache Frucht, recht mild und geschmeidig, harmonisch und zugänglich, endet gut mineralisch. Allerdings auch leicht trocknend, ein gefälliger Wein mit mäßiger aromati- scher Länge.

FF□□□ — FF□□□

Bouscaut de Fieuzal de France Picque Caillou

FF□□□

Barde Haut La Louvière Larrivet Haut Brion Olivier Smith Haut Lafitte

F□□□□

Chantegrive Clementin du Château Pape Clement Les Carmes Haut Brion

**SAUTERNES
UND BARSAC**

Der Süßwein-Jahrgang 2009 ist beeindruckend und auch ein wenig zwiespältig. Das Volumen der besseren Weine ist gewaltig, und ihr Süße-Säure-Spiel fesselt. Aber Botrytisaromen sind dieses Jahr Mangelware, das trockene Herbstwetter hielt die Trauben lange gesund. Zwar berichten die Weingüter, dass sich die Botrytis nach leichteren Regengüssen um den 20. September herum so homogen entwickelt habe, dass Anfang Oktober ganze Trauben gelesen werden konnten (statt einzelner Beeren). Doch der Durchdringungsgrad der Edelfäule scheint nicht so intensiv gewesen zu sein, dass der Jahrgang als klassisches Sauternes-Jahr bezeichnet werden könnte. Mit 20 bis 25 Hektolitern pro Hektar liegen auch die Erträge dieses Jahr ungewöhnlich hoch.

Zum üblichen Dreigestirn aus Yquem (großes Volumen und distinguiert in seiner Balance), de Fargues (Honigtöne und ein beeindruckend seidiger Fluss) und dem wie immer unassembliert vom Fass probierten Climens (gute Spannung zwischen Viskosität und Frische) gesellt sich dieses Jahr auch ein sehr gelungener Suduiraut (zarte Süße und stilvolle Sauternes-Würze). Weiterhin empfehlenswert: Nairac, Doisy-Daëne, Rabaud-Promis, Lamothe, Guiraud.

FFFFE – **FFFFE**

Climens

Wie immer zum Zeitpunkt der Primurverkostungen noch nicht assembliert. Dieses Jahr repräsentiert ein einziger Lesedurchgang 80 Prozent der Menge. Um schnell sein zu können, waren 70 Lesehelfer im Einsatz! Die verkosteten Barriquemuster zeigen innerhalb des Jahrgangsstils relativ viel Botrytis, haben eine gute Balance aus Viskosität und Nerv. Manche Partien – vor allem die Kelterungen gegen Ende der Lese – zeigen sich relativ alkoholbeladen, allerdings auch mit prägnanter Mineralität. Die endgültige Assemblage könnte einen der reichhaltigsten Weine des Jahres ergeben. Bleibt die Balance gewahrt und machen sich die lebendigeren, kernigen Kelterungen in der endgültigen Assemblage hinreichend bemerkbar, ist hier eine deutliche Aufwertung möglich.

FFFFE – **FFFFE**

d'Yquem

Wurde nicht auf dem Château, sondern im Opernhaus von Bordeaux, dem Grand Theatre, präsentiert: wirklich ein Spektakel! Der PR-Kniff kann aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass Yquem dieses Jahr kein Überflieger ist. Im Duft Honig, Feigen, Rosine und Lebkuchen. Ein Hauch Botrytis. Seidig und geschmeidig im Mund, fließt sehr rund. Der kräftige Alkoholgehalt ist von intensiver Süße und knackiger Säure ausgefüllt – ein gekonnt inszeniertes Gleichgewicht. Trocknender Abgang, eher dezente Mineralität. Ein mächtiger und ohne Zweifel hochwertiger Yquem, dem es jedoch am letzten Quäntchen Differenziertheit mangelt.

de Fargues

Im Duft Waldhonig und etwas Sauternes-Würze, leicht oxidativ begleitet. Im Mund eine vergleichsweise klassische Struktur, ein guter Komplex von Süße-Öligkeit. Ein milder Fluss und eine gewisse Seidigkeit trotz des hohen Alkohols: sehr gelungen. Die Säurewirkung bleibt eher verhalten, was dem Wein eine natürliche, für den Jahrgang im positiven Sinn typische Anmutung verleiht.

FFFFE

Suduiraut

Leichte Patinanoten im Duft, im Mund aber sehr fein, samtig und distinguiert. Zarte Süße und eine unaufgesetzte Säure, sehr typische Sauternes-Aromatik im Nachhall und vergleichsweise wenig Alkoholsprödigkeit, prägnant kernige Mineralität. Nicht der reichhaltigste und kraftvollste Typ – aber ein feiner, stilsicherer Wein.

FFF – **FFFFE**

Doisy-Daëne (Baiscuvée)

Sauvignon-betonter Duft mit Noten von Grasschnitt und Grapefruit. Auch Terpen-Aromen (z.B. Zitronenschale). Voluminöser Gaumen, viel Öligkeit und sogar ein wenig mineralische Abgangaromen. Erstaunlich ist die nachhaltige kernige Säure, das Finish wirkt zuletzt dennoch leicht trocknend und alkoholdominiert. Beeindruckend, aber definitiv kein eleganter Typ.

Nairac

Sehr trübes Muster, im Duft etwas Banane und Holz sowie ein Hauch Ester. Außerdem erste Anzeichen einer Sauternes-typischen Würze. Im Mund konzentriert, mit einer Balance aus Cremigkeit und fein ziselierter Säure. Trocknende Alkoholwirkung im Abgang, aber auch taktile Mineralität. Ein etwas forciertes, ehrgeiziger, doch zweifellos gut gemachter Wein.

FFF

Coutet

Terpen-geprägter Duft mit einem leicht oxidativen Unterton, mäßig edle Botrytis-Qualität. Im Mund hoch verdichtet, holzcremige Noten und sehr viel Alkohol, guter Ausdruck und eine kompakte Fülle. Der Alkohol wird in Schach gehalten und scheint nur ganz zuletzt ein wenig durch.

Guiraud

Verschlossen im Duft, wenig Frucht, leicht reduktive Tönung, am ehesten ist eine Grapefruit-Note erkennbar. Vor allem ist er einer der am stärkstenholzgeprägten Weine der gesamten Sauternes-Verkostung. Ein Hauch Botrytis. Am Gaumen sehr süß, spät aufkommende, eher dezente, sich aber für einen Augenblick stark verdichtende Säure. Prägende Holzcremigkeit im Übergang zum Abgang, endet dann alkoholkräftig. Ambitionierter Bau.

Lamothe

Blumiger Duft, fast muskatierend, kein Holz. Am Gaumen vor allem durch Viskosität gekennzeichnet, eher verhaltenes Süße-Säure-Spiel, stärker auf den Körper fokussiert und auf Cremigkeit. Abgang trocknend, mit nachhallender Säure und ein wenig Mineralität.

Rabaud-Promis

Sehr trübes Muster, im Duft sehr verschlossen mit etwas Pfirsich. Ganz anders im Mund: Rückaromatisch ist die Frischfruchtigkeit sehr früh präsent – dann greift der Jahrgangstyp mit öligen und trocknenden Motiven. Immerhin ein Wein mit Klarheit, Saft und Spiel sowie erstaunlicher Länge.

FFF

Broustet

Lebkuchenduft (Holz), verschlossen, aber auch mit etwas Mineralik in der Nase. Konzentrierte Frucht, weitgehend ohne Botrytis, etwas trocknend im Abgang, dennoch ein angenehmer, nicht allzu forciertes Entwurf. Mittlere Länge, saftige, nachhaltige Säure.

d'Arche

Recht klares Duftbild, Grapefruitnote, zurückhaltende Holznote. Im Mund viskos, weich, gute Süße-Säure-Balance, in puncto Länge und Mineralität allerdings nur mäßig. Ein harmonischer, aber nicht aufregender Wein mit guter Fülle.

Filhot

Reduktiv und nussig (Erdnuss) im Duft. Im Mund sehr kraftvoll konzentriert, wenig Komplexität, mittlere Länge, der Alkohol tritt stark hervor, positiv: ein wenig Mineralität. Lebt von seiner Konzentration, hat jedoch wenig Charme.

Lafaurey-Peyraguey

Recht klare Sauvignon-Noten, Grapefruit, dazu Hochreife-Noten, etwa rosiniertes Sauvignon. Im Mund nur mäßig viskos, gute konzentrierte begleitende Säure, mäßige Mineralität.

FF

Caillou

Sehr trübes Muster, fast duftlos, extrem verschlossen. Im Mund sehr cremig und breit, ausladend, mit einer im Finish sich bissig steigernden Säure. Wenig Mineralität und ein trocknendes Ende. Es gibt nicht viel zu kritisieren – und doch handelt es sich um einen Wein ohne Glanz.

Clos Haut Peyraguey

Honigtöne und ein klein wenig Botrytis, würzige Nase, Cashewkerne. Im Mund trocknend, viskos, ohne aromatisches Spiel, neigt sehr zur Breite, immerhin findet sich ein wenig Mineralität.

Sigalas-Rabaud

Sehr verschlossen im Duft, im Mund überraschend elegant. Fast im Stil eines fülligen Spätlesetyps, eher auf Leichtigkeit angelegt. Gute Säure, die Länge gibt. In sich stimmig – doch eher ungewöhnlich für Sauternes.

FF

de Malle

Lamothe Guignard
Rayne Vigneau
Rieussec

F

Bastor-Lamontagne

de Myrat
Doisy-Védrines
La Tour Blanche
Romer-du-Hayot
Suau

SAINT-ESTÈPHE

Ein gemischtes Bild bietet sich in der nördlichsten Gemeinde-AOC des Médoc. Château Montrose (Typ C) konnte seinem bekannt strengen Stil in diesem Jahr auf sehr überzeugende Weise mehr Fülle und eine prägnante Mineralität hinzufügen. Ebenso viel (wenn nicht sogar noch mehr) Potenzial scheint der burgunderhafte, seidig-saftige Calon Ségur (Typ A) zu haben. Allerdings wirft der geplante Ausbau dieses Weins in 100 Prozent Neuholz Fragen auf.

Gute Erfolge präsentierten Lafon Rochet (würzig und gutmütig-behäbig, Typ A), Le Crock (typische Saint-Estèphe-Stoffigkeit, Typ A), Tour de Pez (fruchtig, geschmeidig, mineralisch, Typ A) und Meyney (Kern in ausladendem Körper, Typ C).

Umstritten fällt Cos d'Estournel (Typ C) aus: Dieser Wein wirkt wie mit der Brechstange extrahiert und zudem alkoholisch. Manchen Verkostern nötigte der forcierte Bau hohe Wertungen ab, wir sehen die Balance kritisch und empfehlen den Wein nicht zum Kauf.

WEINTYPEN 2009

Die drei positiven Typen haben folgende Eigenschaften: **Typ A** ist samtig, mild und fruchtig. Manche dieser Weine wirken sogar ganz leicht süßlich – wobei im Einzelfall offen bleibt, ob es sich tatsächlich um einen Hauch Restsüße oder um süßliche Wahrnehmungen aufgrund des hohen Gehalts an Alkohol und Glycerin handelt. **Typ B** hat innerhalb des jahrgangstypischen weichen Grundtons eine klassische Struktur mit Stoff, Nerv, Frische und würzigen Aromen. Als dritter umfasst **Typ C** die besonders opulenten Weine, große Formate, deren Körper so randvoll mit Extrakt gefüllt ist, dass die Alkoholkraft gut abgepuffert ist.

FFF — FFFF

Calon Ségur

Delikate, pure Cabernet Sauvignon-Frucht – reif, aber nicht überreif. Im Mund seidig, Tannin von fester, griffiger bis samtiger Qualität, intensive Saftigkeit: ein erstaunlich zugänglicher Wein. Nur sehr hintergründig ein wenig alkoholspröde, aber auch sehr mineralisch. Fast burgunderhafte Feinheit, nur in Anklängen auch hitzigere Noten. Geplant ist, den Wein zu 100 Prozent in neuen Barriques auszubauen – es bleibt die Frage, ob der Wein den zu erwartenden Eintrag von Holztannin (und Sauerstoff) wird absorbieren können.

FFFF

Montrose

Sehr verschlossener Duft, nur etwas leicht Teeriges (Terroirartiges?). Im Mund ein mächtiger Entwurf, sehr belegender Gerbstoff, allerdings ist das Tannin gut reif: Es ist fest und hart, wirkt sogar ein wenig hölzern, aber es ist nicht grün. Die Gaumenmitte ist tanninbetont, dann folgen ein wenig Saftigkeit und Alkoholtrocknung, bevor nochmals Gerbstoff und dann schließlich Mineralität greifen. Die Mineralität ist sogar sehr prägnant. Die aromatische Länge ist ebenfalls gut, wenngleich die Intensität der Frucht nur mittelgewichtig wirkt und sich auch leicht gekochte Noten bemerkbar machen.

FFF — FFF

Tour de Pez

Modern im Stil, dennoch nicht technokratisch: Klare Frucht (Kirsche und Cassis), gut definiert und ohne Über- oder Unterreife, etwas Holz, was ganz natürlich wirkt. Im Mund ausgewogen zwischen Weichheit, samtigem, dennoch Struktur gebendem Tanningerüst und Frucht: auf der Grundlage einer jahrgangstypischen Geschmeidigkeit sehr gelungen. Saftig-mineralischer Abklang wie aus dem Bilderbuch, in dieser zupackenden Mineralität sehr typisch für Estèphe. Gute Länge.

FFF

Lafon Rochet

Wird im Glas immer würziger: Salbei und eine Ahnung von Menthol. Im Mund sandiger Gerbstoff guter Reife, mittelgewichtiger bis mittelhoher Extrakt, behäbig, aber nicht plump, hat Fülle und Stoff, ein Hauch von Grüntönen. Der Wein wirkt für den Jahrgang ziemlich ausgewogen, entspannt und natürlich.

Le Crock

Aromatisch sehr verschlossen. Fleisichtiges Tannin am Gaumen, gute reife, körnige Qualität, löst sich im Abgang sauber. Relativ viel Alkohol, aber noch innerhalb des Harmoniefensters. Technisch sehr gut gemacht, mit guter Balance und deutlichem Potenzial. Zuletzt einige Saftigkeit – der Wein wird sich aber wohl eher in Richtung Würze entwickeln als in Richtung Frucht. Der Nachhall ist kräftig taktil-mineralisch: ein guter typischer Saint-Estephe mit Kern.

FF — FFF

Cos d'Estournel

Verschlossen, hochreifer Cassis-Ton und Port-artige Anklänge. Im Mund zunächst immens weich, dann immens stoffig, dann immens zur Breite laufend bis hin zur Austrocknung. Ein monströser Wein, hintergründig grün und alkoholspröde, völlig aus der Balance. Zeigt nur bedingt Saftigkeit, dafür eine kurze Säurespitze auf öligem Hintergrund. Schwache Aromatik: kaum Frischfruchtigkeit, dafür ein Schokoton im Nachhall. Zuletzt einfach nur trocknend. Dieser Cos kann lediglich als eine besonders bemühte Bewerbung um hohe Parker-Punkte verstanden werden – über dieser Absicht hat man offensichtlich jegliches Maß verloren.

La Dame de Montrose

Verschlossen, dunkelbeerig, Brombeermark, Teer, auch leichte Hochreifeanteile. Weicher Auftakt, relativ früh präsenter stoffiger Kern, der den Gaumen füllt, feste Tanninqualität mit einigen Grüntönen darin. Im Abgang ein wenig Saft, viel Alkohol und viel Tannin. Ein harter Knochen als Zweitwein – ob die Frucht bei der Flaschenreife üppig genug aufgehen wird, um das zu tragen?

Meyney

Primärfruchtiger Duft, im Mund ein fester Bau in ausladendem Körper: Auf dem weichen Hintergrund sitzt strafes, leicht grünes Tannin. Nicht unangenehm: So ergibt sich wenigstens etwas Kern. Guter saftiger Hintergrund, ein kompakter und letztlich ausgewogener Wein mit mineralischer Tönung.

FF

de Pez

Moderner Stil, zuerst sehr weich und geschmeidig, doch dann rasch um sich greifende, alkoholisch bedingte Trockenheit, gute reife Gerbstoffqualität. Frische und durchaus prägnante saftige Frucht, die allerdings gegen den Alkohol in die Defensive gerät. Milde und stoffige Komponenten wirken hier nicht ganz ideal integriert.

La Commanderie

Etwas Holz, im Mund überraschend markante Säure, Tannin mittlerer Körnung und mit leicht rappigen Nebentönen, geglättet von früh präsenter Holzcremigkeit. Korrekter Wein, etwas breit und behäbig bei verschlossener Frucht.

Haut-Beauséjour

Das Gut ist in Besitz von Champagne Roederer. Relativ kräftiger Holzeinsatz. Beginnt im Mund breit und weich, dann blitzt Säure kurz auf. Im Abgang erstaunlicherweise eher saftig als trocknend, ein Hauch Süße, mildes Tannin und ein mineralischer Abklang. Ganz ausgewogen.

Phelan Ségur

Reduktiv und verschlossen im Duft, noch mit krautigen Nebentönen aus der malolaktischen Gärung. Im Mund auf Weichheit und Geschmeidigkeit angelegt, dadurch wenig Spannung, Frische und Frucht. Schwaches, trocknendes Finale. Zuletzt retten ein wenig Saft und Mineralität gerade so eben die Balance.

Tronquoy Lalande

Komplett duftlos. Gaumen: weicher Fond, festes, grünliches Tanningerüst, das gut in den Körper eingepasst wirkt, geradezu ölig unter der Alkoholcremigkeit. Etwas modern und technisch, aber ausgewogen und gut gebaut. Im Abgang Mazerationsfrucht, relativ hoch einzuschätzendes Frucht-potenzial.

FF — FF

Le Ormes de Pez Pagodes de Cos

F

Beau Site Le Boscq

F

Cos Labory

ST-JULIEN

Diese Gemeinde hat 2009 sehr attraktive Weine hervorgebracht. Vorneweg Château Ducru Beaucaillou (Typ A) mit einem präzisen Wein, der die Güte der Weinbergsarbeit bezeugt (viskos mit viel Saft in den Maschen, Andeutungen späterer Komplexität, makellos reifer Gerbstoff). Auch Léoville-las-Cases 2009 ist hochwertig, entfernt sich aber doch sehr weit vom üblichen Gutsstil – fruchtbetont, seidig und mineralisch mit einer Spur Süße (Typ A). Ebenso gut in einem kernigeren Stil: Léoville-Barton (stoffig, fleischig, mit hoher Tanninreife und herzhafter Frucht, Typ C).

Weiterhin sehr gut sind Talbot (authentisch in Frucht und Würze, Typ A, dieses Jahr überzeugender als Gruaud Larose!), Gloria (großzügig und charmant, Typ A), Léoville Poyferré (ätherisch, opulent, kraftvolles Tannin, Typ C), Saint-Pierre (Dichte, Biss, Potenzial, Typ C), Lagrange (geschmeidig mit zarter Süße, Typ A).

Geglückt sind auch die Zweitweine (jeweils Typ A) Croix du Beaucaillou (saftig, salzig, feingliedrig) und Clos du Marquis (mild mit festem Tanninkern).

WEINTYPEN 2009

Die drei positiven Typen haben folgende Eigenschaften: **Typ A** ist samtig, mild und fruchtig. Manche dieser Weine wirken sogar ganz leicht süßlich – wobei im Einzelfall offen bleibt, ob es sich tatsächlich um einen Hauch Restsüße oder um süßliche Wahrnehmungen aufgrund des hohen Gehalts an Alkohol und Glycerin handelt. **Typ B** hat innerhalb des Jahrgangstypisch weichen Grundtons eine klassische Struktur mit Stoff, Nerv, Frische und würzigen Aromen. Als dritter umfasst **Typ C** die besonders opulenten Weine, große Formate, deren Körper so randvoll mit Extrakt gefüllt ist, dass die Alkoholkraft gut abgepuffert ist.

FFFF – FFFFF

Ducru Beaucaillou

Verschlossene, natürlich wirkende Frucht. Im Mund stoffig und ölig, gut gefüllt mit Frucht. Viel Saft hinter den Maschen und eine konzentrierte spät aufkommende Säure, die in einen langen, milden Abgang hinüberleitet. Die Tanninqualität ist reif und von mittlerer Körnung. Ein ganz ausgewogener Wein, präzise und makellos pur.

FFFF

Léoville las Cases

Eine anfängertaugliche Version von Léoville: beginnt sehr weich und seidig, mit einem Hauch von Süße, begleitet von einem saftigen Nerv. Weich gefedert, keine Alkoholtrocknung, ein ganz milder Fluss, toll in seinem nahtlos runden Lauf. Die Frucht ist sehr klar und intensiv. Sauberes, sich gut vom Körpergewicht des Weins lösendes Finish mit der typischen kleinen Säurespitze der dichteren 2009er. Ein Charmeur.

FFFF – FFFF

Léoville Barton

Verschlossener Duft, der jedoch einen sehr potentialreichen und mineralischen Eindruck hinterlässt. Im Mund stoffig-fleischig, sehr guter Extrakt und eine vergleichsweise wenig in Erscheinung tretende Alkoholsprödigkeit. Herzhaft in seiner Art, hohe Tanninreife und eine leicht klebrige und reif-körnige Tanninqualität.

FFF – FFFF

St-Pierre

Sehr verschlossener Duft, präsent Holz, deutet große Reinheit der Frucht und Frische an. Im Mund eine deftige Portion leicht grüner, feinkörniger Gerbstoffe – saftig, bissig, zentriert, mit prononciert mineralischer Festigkeit. Verdichtet und salzig, nicht zu zimperlich extrahiert, auf lange Sicht sehr vielversprechend.

Talbot

Intensiver Cassisduft, komplex: reif-fruchtige und blättrig-würzige Motive und auch eine Note von Tannenreisig. Im Mund ein Paket reifen Tannins zum Kauen, in der Qualität fest mit mittlerer Korngröße, dann einige Abgangsfucht, bevor der Alkohol den Gaumen etwas in Beschlag zu nehmen beginnt. Trumpf ist hier vor allem die natürliche, tiefgründige Frucht.

FFF

Croix du Beaucaillou

Einer der wenigen Zweitweine, die nicht von überkelterten Merlot-Partien beeinträchtigt scheinen. Verschlossen, leichte Grüntöne. Der Körper ist im Lot mit der Frucht. Der Wein offenbart beim Zurückprobieren immer mehr Eleganz: eine fein gewobene Gaumenstruktur, die saftig-mineralisch ausgeleitet wird. In der Tat sind da Grüntöne – doch die taktile Qualität des festen bis feinkörnigen Tannins ist hervorragend. Salzig zuletzt.

Gloria

Hochreife-Noten: Lakritz und Dörripflaume, aber auch florale Untertöne. Reifes, unbeschwerendes Tannin am Gaumen, runder Fluss mit einer gewissen Großzügigkeit. Kein Alkoholüberschuss, stattdessen im Abgang sogar etwas Saft und deutliche Mineralität, ein gelungener Wein in Übereinstimmung mit dem bekannten und bewährten Stil des Châteaus.

Léoville Poyferré

Deutet bereits im Duft Opulenz an: ätherische Frucht mit Menthol- und Kräutertönen. Im Mund sehr viskos und weich. Das eher etwas ruppige Tannin, körnig und mit leichten Grünanteilen, passt aber in geringer Menge zum Typ. Läuft nicht aus der Harmonie. Zuletzt ein wenig trocknend – aber in Maßen.

FFF –

Clos du Marquis

Klassisches Duftbild, recht aufgeräumte Frucht. Im Mund leicht süßlich, gut extrahiertes Tannin von fester Qualität, saftig ablösend, mineralisches Finish. Recht klassisch, wenn man von der Süßspitze absieht, und auch mit positivem Nerv.

Lagrange

Im Duft: Lebkuchen, Nelken, Schokolade. Sehr geschmeidig am Gaumen und deutlich süßlich, mildes, seidiges Tannin, hintergündig feinnervig. Erst ganz zuletzt kommt die unvermeidliche austrocknende Alkoholbetonung. Durch und durch charmant, ein Charme-Typ mit passender Süße – und ganz zuletzt einem Eck zwickender Säure.

FF – FFF

Beychevelle

Karamellartiger Holzton, im Mund auf Rundheit angelegt, weich, samtig-sandiges Tannin, spät aufkommende konzentrierte Säure, aromatisch wenig komplex und frisch. Zwar deutet der Übergang zum Abgang leichte Würznoten an, aber eher defensiv. Grünliches Holztannin verstärkt den Eindruck von Strenge und Sprödigkeit, allerdings ist da auch (positiv zu wertende) Salzigkeit. Durchschnittlich gelungener Wein von einem guten Terroir, Abgang fast nur strukturell und ohne Frucht.

Branaire Ducru

Verschlossener primärfruchtiger Duft. Im Mund weich, reifes Tannin, samtig und von mittlerer Körnung. Kompakter Bau, vergleichsweise wenig trocknend und relativ elegant (innerhalb des Jahrgangstyps). Wirklich gute Saftigkeit im Abgang, aber auch einiges Holztannin.

Lalande Borie

Gut gefüllter Rahmen, fest-körniges Tannin, stoffig, aber mit genug Saft, um das Gerüst zu tragen. Frucht ist da, milder Hintergrund.

Langoa Barton

Verschlossen in der Nase, Cabernet mit guter Reife, Minze. Im Mund recht natürlich in seiner Breite, eine gewisse Öligkeit, trocken und etwas trocknend, recht fleischig – daher bleibt die Gaumenstruktur bis in den Abgang hinein kompakt. Finish mit cremigen Noten.

FF

Gruaud Larose

Nase mit Paprika- und Ledernoten, im Mund sehr alkoholgetragen, körniges Tannin mit grünen Anteilen, gute Abgangssaftigkeit, leicht süß unterlegt. Behäbiger Wein.

FF

Le Petit Lion de Léoville las Cases