

# BORDEAUX 2009

R E C H T E S U F E R

POMEROL

SONSTIGE RIVE DROITE

SAINT-ÉMILION

## POMEROL

Überzeugend sind die Weine des Hauses Moueix, alle etwa auf einem Niveau: ölig-dicht und mineralisch (Trojanoy, Typ A), fleischig und randvoll mit potenzialreichem Extrakt (Certan de May, Typ C), sehr stilvoll mit Seidigkeit Druck aufbauend (Lafleur Pétrus, Typ B), vibrierend und mineralisch, weich und kraftvoll im modernen Stil (Providence, Typ B). Allen voran ein Pétrus, der mit Milde, Intensität und einer filigran in Saftigkeit gebetteten Mineralität seinen Ausnahmestrang bekräftigt (Typ A). Ebenfalls sehr gelungen sind der engmaschige, frische L'Église Clinet (Typ B), der straff gebaute, hintergründige Lafleur (Typ B), der reiffruchtige, sehr mineralische L'Évangile (Typ B).

Bereits mit ein wenig Abstand folgen Le Pin (viel Holz und viel Alkohol, aber auch Saftigkeit, Typ B), ein überraschend eleganter Latour à Pomerol (Typ A), ein unscheinbarer Vieux Château Certan (Typ A), ein reintöniger, weicher Le Gay (Typ A).

Tipps unterhalb der teuersten Gruppe sind La Croix du Casse (Typ B), Mazeyres (Typ A), Pensées de Lafleur (qualitativ erstaunlich nah am Grand Vin desselben Guts, Typ B), La Petite Église (Typ B), Clos des Salles (Typ B), La Grave (Typ A), Clos de la Vieille Église (Typ C), Clos l'Église (Typ A), Beau Soleil (Typ B). Eher korrekt als aufregend: La Conseillante (Typ A), Petit Village (Typ D) und Le Bon Pasteur (Typ B), arg opulent schließlich La Violette (Typ C).

### FFFFF

#### Pétrus

Ein Hauch Zimt und Sandelholz, aber auch nobel Merlot-tönig, Preiselbeere. Im Mund seidig mit sehr viel Druck, saftig mit einem Hauch Süße, sehr intensiv saftig sogar, das ist hier der Clou, wie auch die sich sehr zart aus der Saftigkeit entwickelnde Mineralität. Zuletzt ein Anflug von Alkoholsprödigkeit, aber die mineralisch-saftige Spur dominiert und rückt die Eleganz in den Vordergrund. Der Wein bringt eine nahtlos runde Präsenz an den Gaumen, und das so gut wie ohne Holzeinfluss – perfekt.

### FFFF — FFFFF

#### Lafleur

Primärfruchtig mit leicht floralen Anklängen. Stoffig und dicht im Mund, handwerkliches Tannin körnig-klebriger Qualität, anhaftend. Wirkt geradezu hemdsärmelig in der Gaumenstruktur (hat aber auf lange Sicht aller Voraussicht nach noch einige sensorische Trümpfe in petto). Zuletzt eine sich steigernde puissance (also Kraft, die von Bündelung getragen ist und nicht von Volumen). Der Wein endet saftig unter-

### 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.

legt und nachhaltig mineralisch. Die Abgangsstruktur animiert zum Beißen und lässt den Gaumen eher zusammenhaften, als ihn auszutrocknen.

#### Lafleur Pétrus

Kraftvoll und sehr dicht, dabei ist es eine zarte, seidige Extraktion, die hintergründig enormen Druck macht. Ganz ausgewogen, mittlere Intensität der Frucht, wirkt sehr stilvoll und aufgeräumt, pur mit saftigen und mineralischen Qualitäten, wirklich trocken.

#### Providence

Primärfruchtig im Duft, im Mund weich und straff zugleich, viel Saftigkeit und eine sehr prägnante Mineralität, sehr gekonnt extrahiert, exzellente Länge, ausgesprochen fein und vibrierend. Modern (aber unverkitschter und ebensowenig technokratischer) Stil mit Mineralität.

### FFFF

#### Certan de May

Wirkt ein wenig ruppig: alkoholgetragen und behäbig, großkörniger Gerbstoff, kraftvoll-fleischig, dennoch auch Saft und Mineralität, ganz und gar trocken, entwickelt sich im Glas immer besser, sehr mineralisch, hohe Dichte, dabei zentriert und nicht aus der Harmonie, stoffig mit Stil und Augenmaß.

#### L'Église Clinet

Im Duft altersadäquat primärfruchtig, begleitet von sehr viel Holz. Daher flankieren auch am Gaumen die cremigen Motive das feste, hoch verdichtete Tannin. Mineralische Unterlage, frische, saftige Säure wie bei kaum einem anderen Wein in diesem Jahr – und die Säure wirkt sehr natürlich und kein bisschen aufgesetzt.

#### L'Évangile

Reiffruchtig-primär. Im Mund füllig, sehr präsent, poliertes, reif-körniges Tannin, ganz trocken, sehr mineralisch, im Abgang kommen reiffruchtige Noten auf. Leicht trocknender Abklang. Die greifbare Mineralität ist beeindruckend, langer Nachhall, aromatisch von mittlerer Intensität.

#### Trotanoy

Sehr reintönige, klare Frucht, mit deutlichen Anlagen zur Komplexität. Weicher Auftakt, ölig, mürbes Tannin, sehr saftig im Abklang, mit etwas weniger Struktur als beispielsweise Certan de May, dafür aber mit seidiger Dichte und hoher Gaumenpräsenz. Eine unscheinbare Fülle sozusagen. Zuletzt eine sehr überraschende Mineralität. Ein Wein, der auf ganz lange Sicht angelegt ist.

### FFFF — FFFF

#### Le Gay

Hochreife-Frucht, im Ausdruck sehr klar und reintönig. Seidiges Tannin, saftige Lösung mit ein wenig Mineralität, aromatisch ist der Abgang wenig spektakulär, dafür ist die Gaumenstruktur von sehr guter Eleganz.

#### Le Pin

Starker Holzeinsatz, im Mund stoffig, aber auch alkoholgetragen, die Frucht ist nicht hochreif, aber auch nicht strahlend. Tiefe Säure, doch intensive Mineralität, ganz transparent. Der Gerbstoff ist eher körnig als fein, zusammen mit dem Holz gibt das einen leicht trocknenden Abgang. Die Alkoholmenge liegt knapp über der Harmoniegrenze, aber da ist auch einiges an Saft in der Lösung der Extraktspannung. Guter, langer Nachhall.

#### Vieux Château Certan

Verschlossene natürliche Nase, im Mund alkoholgetragen, zurückhaltend extrahiertes Tannin. Reif bis samtig in der Qualität, gute strukturelle Länge, aber nicht ganz so viel Aromatik. Ein sehr unscheinbarer Wein.

### FFFF

#### Latour à Pomerol

Leicht offensive Frucht, im Mund schafft ein saftiger und sogar leicht süßlich wirkender Bau eine Bühne für die mürbe, äußerst vorsichtig extrahierte Tanninfrucht, klassische Abgangsmineralität. Ein interessanter, eleganter Entwurf, überraschend leichtfüßig in seiner Anmutung.

#### Pensées de Lafleur

Pfeffrige Noten im Duft und eine frische Frucht ohne Oberflächlichkeit. Im Mund ein kompletter Wein, der dem Lafleur gleicht: fleischig, mit dem Alkoholvolumen im Lot, ganz ausgewogen und entspannt. Mürb-körnige Präsenz, hochwertig. Die Länge kann allerdings nicht ganz mit dem Grand Vin mithalten.

### FFF — FFFF

#### Clos de la Vieille Église

Viel Holz, Lebkuchen, Russisch Brot, körnig-klebriges Tannin auf breiter Grundlage, der Alkoholgehalt bewegt sich gerade noch im Rahmen. Recht kompaktes, gebündeltes Finale, gute Mineralität. Ein interessanter Wein von einem nur 1,5 Hektar großen Gut mit eisenhaltigem Boden, gute Stoffigkeit und auch in puncto Aromatik mit Anlagen zu reichhaltiger Würze.

### FFF

#### Fayat

Lakritz und Cabernet-franc-Noten. Straffes Tanningerüst, fester, reifer Gerbstoff kleiner Körnung, saftige Auflösung, sehr gute Mineralität. Ein sehr stilvoller Wein, hoch verdichtet, aber ohne die Breite, die dem Jahrgang eigen ist. Der Körperreichtum ist gut gepuffert, allerdings kommt die Säure recht spät auf und wirkt ein klein wenig aufgesetzt.

#### La Conseillante

Zurückhaltend extrahiert, weitmaschiges, körniges Tannin, relativ gute Saftigkeit, weicher Fond, ganz harmonisch mit stabiler Säure. Allerdings bleiben Tiefe und Komplexität ein wenig hinter den Erwartungen an diesen Cru zurück.

#### La Grave

Natürlicher Duft, verschlossen, im Mund straff gebaut, feste Tanninstruktur, saftiger Hintergrund, mustergültige Mineralität im Finish, sehr kompakt und dicht, geradezu mit Biss. Aromatisch etwas diskret – und auch die Extraktion ist hier am oberen Limit, doch die Mineralität bringt den Wein ins Lot. Auf lange Sicht sehr vielversprechend.

#### La Violette

Sehr opulent, mürbes Tannin, einige Saftigkeit und insgesamt durchaus im Harmoniefenster. Deutliche Süßreflexe, gezügelter Alkoholgehalt, dennoch leicht trocknend im Abklang und in puncto Mineralität eher schwach. Von intensiven Mazerationsnoten geprägte Frucht.

### FFF — FFF

#### Blasons d'Évangile

Reintöniger Duft, Cabernet-franc-Blätternoten, beginnt im Mund weich wie ein Seidentuch. Süßliche Gaumenmitte, trocknender Abklang mit prägnanter Mineralität, klebrig-präsent im Finish, sehr mineralisch.

#### Clos l'Église

Recht verschlossenes, aber differenziertes Duftbild, Pflaume mit Neigung zu Hochreife-Noten plus ein Hauch Cabernet franc. Im Mund saftig in öligem Gewand, leicht grüner Hintergrund, mürb-körniges Tannin in passender Menge, präsent Mineralität. Insgesamt ein guter Entwurf, leicht seifige Abgangsnoten.

#### Gazin

Schokonoten, im Mund sehr weich, fast glatt, eher glatt als ölig, trocknend, aber das sind auch Grüntöne im Hintergrund, und wo sind die Aromen? Sehr pomadig.

#### Hosanna

Recht entwickeltes Duftbild, kein ideales Fassmuster. Im Mund breit, stoffig, ausladend, trocknend. Der Wein hat wenig Spannung, ist mehr auf Wucht hin gearbeitet, sehr weich gebettet und mit süßlichen Abgangsreflexen.

#### La Clémence

Duftet authentisch jung und verschlossen, ein Ton von Kakaobohne. Ausladender Auftakt, der sich verjüngt. Gute feste Gerbstoffe mit einem Hauch Grünlichkeit, der den Körper puffert, saftige Ausleitung, ganz ausgewogen, zeigt durchaus Mineralität.

#### La Croix du Casse

Verschlossener Duft, bei dem ein wenig Cabernet franc durchscheint, recht strukturierter Gaumen, festes bis körniges Tannin in kräftiger Dosis, unbeschwerlich mit Kern und Frische, saftige Ausleitung mit guter Mineralität.

#### La Croix du Gay

Relativ viel Holz, ölige Gaumenmitte, mürb-körniges Tannin in kräftiger Dosis. Eher tiefe Säure – aber nicht flach, denn Frucht unterlegt den Abgang. Ein gelungener reifer Typ.

#### La Fleur du Gay

Prestige-Cuvée von La Croix du Gay aus 100 Prozent Merlot. Sehr viel Holz, und mentholartig-ätherisch, leicht reduktiv. Im Mund sehr weich und etwas spröde, das viele Holz tannin und der Alkohol verstärken sich in ihrer austrocknenden Wirkung. Aromatisch eindimensional, hier fehlt das Knackige, die Frische. Sicher ist Potenzial da – doch ebenso sicher auch eine Tendenz ins Plumpe.

#### La Petite Eglise

Riecht buttrig und nach Bienenstich, wenig Frucht, früh präsente holzcremige Noten. Sandiges, weitmaschiges Tannin guter Reife, salzig und auch ein wenig seifig im Finish. Der mittelgewichtige Zweitwein ist gefällig, mit guten Proportionen und nicht zu viel Alkohol. Er lässt den Stil des Grand Vin erkennen.

#### Mazeyres

Frischfruchtig und in Ansätzen komplex: blättrig-krautertöne, ätherische Noten (Schoko, Schokorosinen). Die Nase verspricht eine etwas straffere Gaumenstruktur, als tatsächlich vorhanden ist: im Mund recht cremig und weich, dazu eine gut stützende Säure, aromatisch gut dotiert und sehr harmonisch.

#### Plince

Dezente Frucht, Holundermark, teerig. Im Mund sehr tanninbetont, feste Tanningualität in großer Menge, nicht ganz frei von Grüntönen, holzige Abgangsnoten, ein klein wenig trocknend. Kein großer Wein, doch gut gemacht von einem mittelmäßigen Terroir.

#### FFR

#### Beauregard

Reduktive Cassisnote, Bittermandel, belüftet sich aber positiv, mürb-stoffiger Wein, gute Mineralität, mit Balance, ausreichend Nerv und unterstützenden (leichte) Grüntönen. Der Wein hat etwas Rappiges in den Gerbstoffen und eine gute strukturelle (mineralisch unterlegte) Länge.

#### Beau Soleil

Verschlossene Nase, altersadäquat, feinkörniges Tannin mit viel Druck, leichte Süße, eine gute Verbindung aus milden und festen Motiven und auch ein wenig *puissance*, saftiger, reinigender Abgang ohne Pomadigkeit.

#### Bellegrave

Kakaobohne, auch Johannisbeerblätter – eine passende Aromenmischung –, etwas Kandis. Der weiche, ölige Auftakt wird von frischer Säure gekontert, der Abgang ist wieder ölig und ein wenig trocknend. Gerbstoff von breit-körniger Qualität. Wird sich sehr gut entwickeln, denn auch die Saftigkeit ist vorhanden.

#### Certan Marzelle

Hochreife Frucht, im Mund breit und ausladend mit leicht trocknender Tanninwirkung und hohem Alkoholgrad, weich-körniger Gerbstoff, der bereits mürb wirkt. Nicht ganz so elegant. Schokonoten im Abgang.

#### Clos des Salles

Primärfruchtig-frisch mit Cabernet-franc-Blätternoten, recht unverkitscht. Ein saftiger Wein mit kräftigem Säurerückgrat und mineralische *puissance*. Hohe Dichte, ganz zentriert, unaufgeregt. Frisch und stimmig, vielleicht mit ein bisschen wenig Länge – aber Stil.

#### Domaine de l'Eglise

Ätherische Kräutertöne, verschlossen, im Mund holzgeprägt, körniges Tannin, gutes Gewicht im Mund, etwas Cremigkeit im Abgang, nicht ganz so viel Spiel und nur mäßige Mineralität – doch einige Feinheit und auch Saft. Eventuell ein klein wenig zu viel Holz.

#### Gombode Guillot

Brombeernase, reiffruchtig, klar, stoffig mit einer mittelgroßen Menge reifen Tannins, gute Gaumenmitte, fruchtig-präsent, saftige Ausleitung mit milden Motiven, aber nicht süßlich. Biodynamisch zertifiziert.

#### Le Bon Pasteur

Verschlossen im Duft, am Gaumen eine Wand aus feinkörnigem Tannin, leicht süßlich unterlegt, gute Mineralität, geschmeidig, aber wenig Definition und Griffigkeit.

#### Petit Village

Verschlossene Kirschnote, leichte Hochreife-Anklänge, milder Auftakt, süßlicher Beginn, etwas trocknender alkoholgetragener Hintergrund, breites, körniges Tannin, mittelgewichtige Frucht. Ein gewisser Charme mit einer Prise Mineralität.

#### Taillefer

Ein wenig reduktiv, buttrig, verschlossen, im Mund fleischig, leicht grün, aber mit guter Saftigkeit, Hintergrund mit weichen Motiven, gute Gerbstoff-Extraktion, Kern, ein Hauch Bitternis, aber auch Mineralität.

#### FF — FFR

#### Bourgneuf Vayron

Verschlossen im Duft, sehr holzgeprägt und etwas pflaumig. Im Mund eher von leichten Grüntönen gestützt als von einem wahren Kern, mäßige Mineralität in einem zur Breite neigender Körper, und bereits eine leichte Holzcremigkeit im Abgang. Kraftvoll, aber in puncto Komplexität schwächer als in 2008.

#### Le Clos du Beau-Père

Eines der zahlreichen Güter unter der Regie von Jean-Luc Thunevin (Valandraud). Sehr viel Holz, Blaubeerkompott, auch animalisch-ledrige Noten. Sehr weicher Auftakt, hintergründiges, körnig-mürbes Tannin in eher verhaltener Dosis. Die Öligkeit steht im Vordergrund. Macht gut Druck am Gaumen, Mineralität und Saft sind da, aber auch etwas hitzige Noten zum Schluss. Jahrgangstypische austrocknende Wirkung des Alkohols.

#### Le Moulin

Leicht reduktiv, wirkt aber altersgemäß und natürlich. Im Mund stützen die Grüntöne stärker als die Säure. Saftigkeit ist in Maßen vorhanden, doch die Öligkeit dominiert. Mäßige Frische, immerhin etwas *puissance*.

#### Vray Croix de Gay

Extrem verschlossen im Duft, leicht alkoholisch im Auftakt, tiefe Säure, körnig, breit, mineralisches Ende, das aber keine ausreichende Balance herstellt. Hochverdichtet, aber unklar in der Perspektive. Viel ölige Fülle und eine Tanninfracht, die auch grünliche Anteile hat.

#### FF

#### Clinet

Pflaumig-süßlicher Duft, der relativ entwickelt wirkt. Im Mund ölig mit großem Volumen, dabei aber sehr kräftig extrahiert. Reifes Tannin eher grober Körnung kompakt und sehr dicht – hält das auf Dauer zusammen? Ein Hauch von Bittersüße im Abgang und aromatisch schwach.

#### Feytit-Clinet

Pflaumige Nase, Hochreife-Frucht. Mürbes, körniges Tannin in großer Menge, weich gefedert, sehr alkoholgetragen, trocknend im Abklang, mazerationsfruchtiger Nachhall.

#### Haut Ferrand

Sehr primärfruchtig im Duft, im Mund dicht, gute Stoffigkeit (körniges Tannin guter Reife), etwas schwache Fruchtdecke und eine sehr diskrete Säure, aber authentisch, ein Jahrgangstyp halt.

#### L'Enclos

Sehr viel Holz und ein stoffiger Gaumen, etwas wenig Länge, aber einige Frische und auch Saft hinter der fast undurchlässig wirkenden Tanninwand, körnig-reif, fleischig, eher knappe Säurestütze.

#### La Cabanne

Probiert wurde ein entwickelt wirkendes, nicht ideales Fassmuster. Im Mund sehr breit und trocknend, wenig Saft. Am ehesten kann man die Geschmeidigkeit hervorheben und leicht ölige Noten, aber wo sind die Aromen? Ein wenig Schoko.

#### La Croix

Reife Schokotöne, Kakaobohne, im Mund viel Volumen, ausladend, reifer, körniger Gerbstoff, nicht adstringent, viel Fülle – aber wenig Mineralität und Komplexität. Etwas viel Holz. Und eher tiefe Säure.

#### Manoir de Gay

Zweitwein von Le Gay. Stark holzgeprägt, mit saftiger Gaumenmitte und – wie viele Zweitweine dieses Jahr in Pomerol – auch leicht süßlich. Trocknender Abgang, der zwar gut mineralisch unterlegt, aber doch sehr breit und etwas ungelentk wirkt.

#### Montviel

Den Wein produzierte das Team, das auch für den Le Gay verantwortlich zeichnet. Intensive Mazerationsnoten im Duft, kandierte Sauerkirsche, viel Alkohol, breit, klebrig, trocknend, etwas spannungsarm, schwache Mineralität, an der Grenze zur Überextraktion.

#### Rouget

Leicht reduktiv im Duft, zudem Kräutertöne: Thymian, Baldrian. Weicher Gerbstoff, die Fülle ist an der Grenze zur Alkoholsprödigkeit, leicht trocknend, wenig Spannung und Mineralität. Wird sich wohl zu einem gutmütigen, etwas behäbigen Format harmonisieren.

#### Vieux Château Ferron

Cabernet-franc-Noten, recht ausgewogener Bau, gute Saftigkeit, mineralischer Kern, hefige und würzige Abgangsnoten, nicht unbedingt tief und komplex, aber nicht unangenehm, mit guter Frische.

#### FF — FR

#### Bonalgue de la Command du Clocher St-Pierre Vieux Maillet

#### FR

#### Enclos Haut Mazeyres

#### F

#### de Salles Duo de la Conseillante La Pointe La Renaissance

#### F

#### Clos Bel Air Clos René Guillot Clauzel Haut Maillet Le Chemin Plincette

SONSTIGE RIVE DROITE

In den Satelliten von Saint-Émilion, in Lalande-de-Pomerol, in Fronsac und in den Côtes lassen sich dieses Jahr exzellente Weine zu moderatem Preis finden. Vor allem den Côtes de Castillon scheint der Jahrgang 2009 in die Karten gespielt zu haben. Von hier kommen die Top-Weine der „sonstigen“ Appellationen, sie gehören ausnahmslos dem Typ B an: Clos Puy Arnaud duftet nach Menthol und Sauerkirsche, zeigt sich sehr dicht im Mund, hat Saft und Nerv und Frucht – ein pralles Paket Wein für 10 bis 15 Jahre Lagerdauer. Fast auf gleichem Niveau steht Stephan Graf Neippergs Château d'Aiguilhe (intensiv fruchtdotiert, stoffig bei großem, leicht süßlich wirkendem Volumen).

Weitere gute Weine derselben AOC sind Côte Montpezat, „Cuvée Compostelle“ (kraftvoll und breit mit mineralischer Spannung), Cap de Fauères (praller Extrakt, etwas moderner im Stil), Ampélia (ausgewogen mit straffen und cremigen Motiven), Veyry (fleischig und ungekünstelt).

Empfehlenswerte Weine anderer Appellationen: Château Barrabaque (Canon Fronsac, Typ B), Château La Gravière (Lalande-de-Pomerol, Typ A), Château Thieuley „Cuvée Francis Courselle“ (Bordeaux supérieur, Typ B), Château Les Cruzelles (Lalande-de-Pomerol, Typ C), Château La Chenade (Lalande-de-Pomerol, Typ B), Château Penin „Les Cailoux“ (Bordeaux supérieur, Typ C), Roc de Cambes (Côtes de Bourg, 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 Jahrgangstyps 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

Clos Puy Arnaud (Côtes de Castillon)

Duft von Menthol und kandierter Sauerkirsche. Enorme Dichte im Mund, sehr hohe, feste Tanningqualität, balancierender saftiger Hintergrund, deutliche Mineralität und knackige Säure. Alles ein wenig ostentativ, aber sehr hochwertig und erkennbar mit Know-how gemacht. Sehr gute, in diesem Jahrgang seltene Verbindung aus Gerbstoffkraft und Saftigkeit.

FFF

d'Aiguilhe (Côtes de Castillon)

Sehr positive Frucht, auch florale Noten, gepuffter Körper, konzentrierte Säure, großes Volumen, das durch einen Tick Süße davor bewahrt wird, in die Alkoholbitternis abzugleiten, sehr hohe Tanningqualität. Saftige Abgangsfrucht, leicht trocknend begleitet.

Roc de Cambes (Côtes de Bourg)

Recht vielschichtige Nase, klare Frucht, pur, sehr reif, runder Gaumen, leichte Süße, feinkörnig-samtiges Tannin, rund und ausgewogen, unübersehbar mit Anlagen zu schöner Würze.

FFF — FFF

Côte de Montpezat „Cuvée Compostelle“ (Côtes de Castillon)

Verschlossener Kirschduft, im Mund breit und zugleich leicht grünlich, mit guter Mineralität, saftig-süßlich im Hintergrund (Extrakt-süße oder tatsächlich zwei, drei Gramm pro Liter Restzucker?). Ein interessanter Wein. Die sehr prägnante Mineralität gibt ihm Spannung und Länge.

Veyry (Côtes de Castillon)

Duftet kirschfruchtig und nach älterem Holz. Im Mund dicht, fleischig, stoffig, gut extrahiert und ungekünstelt, die Frucht wirkt reif, aber nicht überreif. Ein Common-Sense-Typ mit einem ordentlichen Rückgrat aus Säure und Tannin. Mineralität bereichert den Abgang.

FFF

Ampélia (Côtes de Castillon)

Relativ viel Holz und ein straffer, dichter Bau, klassische Tanningqualität, fest bis feinkörnig, viel Saft zwischen den Maschen, natürlich im Mund. Eine gewisse Holzcremigkeit im Abgang.

Barrabaque (Canon Fronsac)

Moderner Stil, süß-sauer auf einer mineralisch-saftigen, frisch wirkenden Grundlage (die Süße ist wohl extraktbedingt). Gerbstoff von feiner bis fester Qualität, gute Eleganz, nicht zu alkoholgeprägt. Der Abgang ist wirklich klar, aromatisch reintönig und mineralisch. Etwas zu starker Holzeinsatz, der Wein wirkt dennoch elegant und positiv.

Cap de Fauères (Côtes de Castillon)

Mazerationsfrucht, die Anlagen zur Komplexität andeutet. Am Gaumen prall gefüllt mit Extrakt – zugleich mit Differenzierung und ohne Alkoholüberschuss. Tannin fester Qualität und dicht, sehr potenzialreich, leichte Öligkeit im Übergang zum Finish. Großes Lagerpotenzial (allerdings nur mäßig terroirbeeinflusst). Sehr gut vinifiziert – modern und mit Sachverstand.

Les Cruzelles (Lalande-de-Pomerol)

Floral im Duft, im Mund stoffig und feurig, ungewöhnlich aromatisch für einen Lalande. Dichtes, festes und feines Tannin. Leicht trocknender Abklang, aber auch sehr viel Saftigkeit und ein gut ablösendes Finish, kühle Frucht und Andeutungen von Würze.

FF — FFF

La Chenade (Lalande-de-Pomerol)

Reduktiver Duft, sehr trocken und trocknend am Gaumen, mächtige Tanninfracht, körnig-stoffig, wenig Mineralität, im Abgang Mazerationsfrucht: ein sehr verschlossener Wein.

Thieuley „Cuvée Francis Courselle“ (Bordeaux supérieur)

Sehr klar und prononciert Cabernetfruchtig. Im Mund frisch und mineralisch, sehr saftig und elegant, fast untypisch für den Jahrgang. Es fehlt einzig etwas an Tiefe – die Eleganz geht ein wenig auf Kosten der Komplexität, wie es scheint. (Und natürlich handelt es sich hier auch um kein ganz großes Terroir). Mittlere Länge.

FF

Cassagne Haut Canon (Fronsac)

Frischfruchtig, im Mund dicht und kompakt, leicht grün, trocknender Abgang, etwas Mineralität und gutes Fruchtspotenzial. Wirkt ganz ungewungen, der Alkohol ist gut integriert. Hintergründig hat der Wein viel Saft.

Du Gaby (Fronsac)

Im Duft Ein wenig Cabernet franc, blättrig, Pfefferminz. Im Mund seidig, gute Präsenz der Frucht, unauffällig stützende Säure, hohe Tanningqualität, viel Saft und leicht seifig-mineralische Motive im Abgang. Ein ganz feiner Wein, es fehlt nur ein wenig die Tiefe – doch insgesamt wirklich sehr gelungen.

La Gravière (Lalande-de-Pomerol)

Pflaumenkompott, im Mund ganz ausgewogen, ein kleineres Format, aber in sich stimmig, feinnervig im Hintergrund mit Saft, mittlere Länge.

Penin „Les Cailoux“ (Bordeaux supérieur)

Relativ duftarm, aber Anklänge von würzigen Noten, auch Mazerations-töne. Im Mund adstringierend, leicht rappig, aber ausgewogen, gute Frische, eine Spur Mineralität gibt Länge. Verhaltene Abgangsaromatik, die sich noch entfalten muss.

FF

Ambroisie du Château La Croix des Moines (Lalande-de-Pomerol)

Bel Air La Royère (Blaye)

Carignan (Premières Côtes de Bordeaux)

Carlemgnus (Fronsac)

Des Laurets

(Puissequin-St-Émilion)

Fontenil (Fronsac)

Girolate (Bordeaux)

Guibot la Fourvielle (Puissequin-St-Émilion)

Haut Bertinerie (Blaye)

Joanin Bécot

(Côtes de Castillon)

Les Trois Croix (Fronsac)

Montlandrie (Côtes de Castillon)

Perron La Fleur

(Lalande-de-Pomerol)

F

Clos Chaumont (Premières Côtes de Bordeaux)

Clos les Lunelles (Côtes de Castillon)

Dalem (Fronsac) de Chambrun

(Lalande-de-Pomerol)

de Francs „Les Cerisiers“ (Côtes de Francs)

de la Dauphine (Fronsac)

de Laussac (Côtes de Castillon)

Grand Ormeau (Lalande-de-Pomerol)

Hostens-Picant, „Cuvée Lucullus“ (Ste-Foy-Bordeaux)

Jean de Gué (Lalande-de-Pomerol)

La Fleur de Boüard (Lalande-de-Pomerol)

Le Plus de La Fleur de Boüard (Lalande-de-Pomerol)

Pey La Tour „Réserve“ (Bordeaux supérieur)

Peyfaures (Bordeaux supérieur)

Reynon (Premières Côtes de Bordeaux)

Rolland la Garde (Blaye)

Sainte-Barbe (Bordeaux supérieur)

Siaurac (Lalande-de-Pomerol)

Tournefeuille (Lalande-de-Pomerol)

Villars (Fronsac)

SAINT-ÉMILION

Eine der uneinheitlichsten Appellationen in 2009: Überreifer Merlot führte auf einigen Châteaux zu alkoholischen, plumphen Weinen des Typs D. Sehr viel besser sind die Weine an der Spitze gelungen: Cheval blanc überzeugt mit perfekter Tanninextraktion, zeigt sich stoffig mit Feinheit und wird ein Langläufer (Typ A). Ausone (Typ B) steht dem nicht nach – floral im Duft, viel Saft im engmaschigen, reifen Tannin, kaum spürbarer Alkohol, ein nahtlos runder Bau. Der Verfolger ist Belair-Monange, nach der Übernahme durch das Haus Jean-Pierre Moueix mit merklicher Aufwärtstendenz: Der Jahrgang 2009 ist hoch verdichtet, fest und mineralisch, *understated*, mit enormer Tiefe in der natürlichen, verschlossenen Art (Typ B).

Ähnlich exzellent sind Figeac (pfeffriger Duft und eine unter Tanninspannung stehende authentische Gaumenstruktur, Typ B), La Mondotte (aromatische Länge und fulminante Mineralität, Typ B), Pavie (wie üblich etwas konstruiert, aber frischfruchtig, straff, Typ B) und Tertre Roteboeuf (reichhaltig und mild mit ätherischer Frucht, Typ A).

Ebenfalls auf sehr hohem Niveau: Balestard La Tonnelle (Typ B), Pavie Macquin (Typ B), Canon La Gaffelière (Typ B), Trottevieille (Typ A), Moulin St-Georges (Typ B), Larmande (Typ B), La Chapelle d'Ausone (Typ C). Und weiter: La Serre (Typ B), La Gaffelière (Typ A), Troplong Mondot (Typ C), Franc Mayne (Typ C), Clos l'Oratoire (Typ B), La Marzelle (Typ A), Amelisse (Typ B), Dassault (Typ B), beide Beausjour (beide Typ C) und L'Arrosée (Typ A). Valandraud (Typ A) ist fruchtig und überraschend säurefrisch, doch im Hintergrund lauert Alkoholastigkeit. L'Angelus (Typ C) – ebenfalls ein überwiegend hoch bewerteter Wein – hat Seidigkeit und Mineralität auf der Habenseite, doch der Wein ist auch alkoholgeprägt und lässt Fragen hinsichtlich seines aromatischen Potenzials offen.

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.

FFFFF

Ausone

Frischfruchtiges Bukett mit floralen Untertönen. Im Mund erstaunlich wenig alkoholisch, trotz hoher Tanninfracht nicht streng wirkend, stützender hintergründiger Nerv, auch hier ganz leichte (strukturegebende) Grüntöne, sehr viel Saft in den engen Maschen, ganz fest und doch ohne Härte oder Sprödigkeit. Eine stilistische Glanzleistung.

Cheval blanc

Idealtypisch jugendliches Muster mit reduktiv-gärischen Noten im Duft und (derzeit) wenig Frucht. Im Mund unmittelbar präsent sandige Tannine, die viel Druck machen und zugleich auf Feinheit bauen. Hervorragend extrahiert, saftiger Hintergrund, hohe Gaumenpräsenz, rund, ganz trocken und fest gefügt, stoffig mit Feinheit, natürliche Anmutung, ganz leichte (positive) Adstringenz. Das wird ein Langläufer. Schokotöne im Abgang, gute Länge.

FFFF – FFFFF

Belair-Monange

Sehr verschlossen im Duft, am Gaumen hoch verdichtetes festes Tannin, guter Nerv, Frische, Gaumenpräsenz mit enormer Tiefe in einer total verschlossenen, aber ganz natürlichen Anmutung, *understated* und puristisch, mineralischer Abklang von großer Intensität. Beste Lage auf dem Kalkplateau und den Côtes neben Ausone. Das Gut gehört seit 2008 zum Moueix-Portfolio und ist derzeit Gegenstand bedeutender Investitionen.

FFFF

Figeac

Verschlossen im Glas, nach Luftkontakt pfeffrige Noten. Im Mund sehr adstringent-stoffig, streng, wenig Frucht, dafür schon eine erste Holzcremigkeit. Geradliniger, sehr natürlich wirkender Wein, auf lange Sicht gebaut. Robust und beinahe etwas ungestüm! Beim Wiederprobieren treten immer deutlicher Cabernet-franc-Noten hervor. Kräftiger Alkoholgehalt.

La Mondotte

Kandierte Kirsche im Duft (insgesamt jedoch verschlossen), im Mund ein klein wenig alkoholgeprägt. Der saftige Hintergrund ist nicht ganz so strahlend wie in anderen Jahren, doch die Tannin-Extraktion ist hervorragend geglückt: Schichten festen, reifen Gerbstoffs mittlerer Körnung, mit viel Frische und einer gekoppelten prononcierten Mineralität. Mehr geht bei einem solchen Format nicht, der Wein ist prall gefüllt mit Extrakt, er balanciert an der Grenze zur Übertreibung (und der jahrgangstypischen Problematik: Austrocknen durch Holztannin und Alkohol), bleibt aber auf der positiven Seite. Und er hat, was selten ist in diesem Jahr, aromatische Länge.

Pavie

Frischfruchtig und etwas gärisch im Duft, von Cassis über Cabernet-franc-Noten bis zu kandierter Kirsche. Im Mund sehr straff, festes, kleinlumiges Tannin mit leichtem Grünanteil, hintergründig jedoch sehr viel Saft, Mineralik und Frucht. Ein zentrierter Wein, fest gefügt, dicht, und im Rahmen des Jahres überraschend unbeschwerlich. Er wirkt auch etwas konstruiert, doch gut konstruiert.

FFFF – FFFF

Tertre Roteboeuf

Vom Barrique verkostet, bei niedrigem Schwefelpegel. Dementsprechend entwickelter Duft mit Pflaumennoten. Im Mund außergewöhnlich reichhaltig, geradezu „süß“ (Extrakt-süße oder tatsächlich zwei, drei Gramm Restzucker?), mild fließend. Ganz mürbes, abgerundetes Tannin und eine warme ätherische Frucht bestimmen den Gaumen. Mineralische Überleitung in den Abgang, der ein klein wenig alkoholspröde ausfällt.

FFFF

Balestard la Tonnelle

Ein leichter Hefeton und Holznoten: Nelke, Lebkuchen, Zimt. Sehr stoffiger Gaumen, leichte Grüntöne und Säure stützen. Der Wein hat Kern und Mineralität, die durchaus vorhandenen weichen Anteile treten durch die kräftige Tanninprägung in den Hintergrund. Ein sehr dichter Wein, trotz des kräftigen Holzeinsatzes ausnehmend gelungen, mit guter Länge.

Canon la Gaffelière

Das verkostete Muster zeigt eine sehr offene Frucht, Brombeer und auch florale Töne. Mineralischer Kern, stoffig-körnig, ohne plump und trocknend zu wirken. Frucht ist vorhanden, die Gaumenmitte ist reichhaltig und dennoch strukturiert. Die Struktur kann die Fülle tragen: ein Wein im jahrgangstypischen breiten Format – doch makellos natürlich in der Anmutung.

Chapelle d'Ausone

Aromatisch eher auf der reiffruchtigen Seite. Trocken, breit-körniges Tannin, extrem verdichtet, etwas Saftigkeit, positiv in puncto Aromatik und Gerbstoff, problematisch in puncto Alkohol. Gute Salzigkeit, jedoch eine sehr ausgeprägte Mineralität.

Larmande

Primärfrucht, straffer Bau am Gaumen, festes, griffiges Tannin, fleischiger und fruchtiger Bau. Gut balancierter Jahrgangstyp mit Präsenz zeigendem mineralischem Kern und sehr guter Frische.

Moulin St-Georges

Im Besitz der Familie Vauthier von Ausone. Floral Duft, im Mund von Anfang an sehr salzig. Hohe Tannindichte, geballt, sehr gut extrahiert, ganz trocken, aber nicht bitter oder pomadig. Mineralität trägt den alkoholreichen, doch nicht alkoholdominierten Körper. Gutes Aromapotenzial.

Pavie Macquin

Schon recht offen im Duft: Kirsche, Schoko, Schwarzwälder Kirsch. Im Mund gut ausgewogen zwischen Stoff und Weichheit, leicht grüne Anlagen und eine überraschend lebendige Säure, die saftige Eleganz ausstrahlt.

Trottevieille

Probierte sich schon mit erster Holzprägung: Karamelltöne. Sehr milder Auftakt, Säure und Tannin kommen spät auf, leicht grün-rappig mit sehr natürlicher Anmutung, gute Mineralität, gut verpackter Alkohol. Stoffig und dennoch saftig in aller jahrgangstypischen Behäbigkeit – ein sehr authentischer, ungekünstelter Wein, der hochwertiges Terroir durchscheinen lässt.

FFF – FFFF

Beausjour Duffau-Lagarrosse

In der Nase ganz auf Seiten der Hochreifefrucht, kandierte Kirsche, Marsch-Kirsche, Dörrpflaume. Im Mund sehr weich und schmeichelhaft, auf Seidigkeit gebaut, milder Fluss, gute

Frucht, rund, seidig, dabei erstaunlicherweise nicht plump: sozusagen ein Jahrgangstyp in zugespitzter Form. Brombeer-Abklang, allerdings scheint der Charme ein wenig auf Kosten der Mineralität zu gehen. Gerbstoff von samtiger, dennoch anhaftender Qualität.

Clos l'Oratoire

Floral-duftig in der Nase, im Mund unmittelbar salzig, festes, sehr zurückhaltend extrahiertes Tannin, eine saftige, zarte, sehr feine Gaumenmitte, transparente, klare Frucht, keine Süße, trotzdem balanciert, viel Spannung, gute Mineralität.

La Serre

Aromatisch altersadäquat verschlossen. Sehr gut extrahiert, fleischig, festes, anhaftendes Tannin, das mineralisch unterlegt ist, dichte Gaumenmitte, saftige Auflösung, sehr stimmig in sich, kraftvoll und dennoch mit Charme.

FFF

Angelus

Fast duftlos. Im Mund sehr alkoholgetragen, feinkörnig-samtiges Tannin, gute Mineralität, aber auffallend fruchttarm, leichte Saftigkeit im Übergang zum Abgang. Beeindruckende seidige Präsenz, aber fragliches Aromapotenzial. Finish cremig, trocknend und ganz zuletzt mit guter taktile Mineralität.

Dassault

Geöffnete Frucht, mittelgewichtiger Kern, leichte Grüntöne, Saftigkeit, ganz kompakt gebaut (im Rahmen des Jahrgangs), reifes Tannin zum Kauen. Nicht groß im Format, aber recht ausgewogen und entwicklungsfähig.

Franc Mayne

Dunkle Farbe, erstaunlich intensive Frucht. Recht ausgewogener, straffer Bau, feste Tanninqualität, saftiger Hintergrund, Abgangsaromatik mit Hochreifefrucht und deutlichen Anlagen zu komplexer Würze.

**La Gaffelière**

Primärfruchtig und floral, sehr mild und weich im Mund, dabei saftig und mineralisch im Hintergrund. Durch die Mineralität ist der Wein im Lot und wird nicht zu breit. Ausladend-mürbe Gerbstoffstruktur und eher tiefe Säure. Insgesamt voluminös mit mittlerer Fruchtdecke, leicht ölig und mit durchaus guter Länge.

**Troplong Mondot**

Bizarres Duftbild: buttrige Noten, Waldmeister, Dill, Teer, Kakaobohne und nach Luftkontakt sogar Trüffelnoten, die Frucht neigt tendenziell zum Hochreifetyp. Am Gaumen zeigt sich eine sehr starke Extraktion: körniges Tannin. Dennoch wirkt der Wein nicht grob. Frucht ist im Hintergrund vorhanden, noch kaum Saftigkeit im Moment, aber die Andeutung des Aromapotenzials ist spürbar. Gerade eben in der Balance.

**Valandraud**

Im Duft Holz plus ätherische Kirschnoten, im Mund eine gute Frische, die durch eine erstaunlich präsente und etwas desintegriert wirkende Säure unterstützt wird. Intensive Frischfruchtigkeit, saftig, gute Mineralität. Hintergründig ist aber doch die Alkoholsprödigkeit zu spüren. Ziemlich konstruiert, doch die Frischfruchtigkeit ist sehr gut. Und der Wein hat Länge.

**FFF** — **FFF**

**Beauséjour Bécot**

Rappige Noten im Duft, „grün“, Mazerationennoten, im Mund sehr stoffig, zugleich trocknend, präsent Holztaunin, (sehr adstringierend an der Grenze zur Bitternis), Alkoholschärfe im Übergang zum Finish. Mineralität konkurriert mit alkoholgetragenen Noten. Im Abgang immerhin ein wenig Saft und dichte Frucht, die gute Frische zeigt.

**Dassault**

Geöffnete Frucht, mittengewichtiger Kern, leichte Grüntöne, Saftigkeit, ganz kompakt gebaut (im Rahmen des Jahrgangs), reifes Tannin zum Kauen. Nicht groß im Format, aber recht ausgewogen und entwicklungsfähig.

**Fonroque**

Kirschfrucht und Vanille, recht klar und pur. Guter Kern, reifer Gerbstoff in passender Menge. Sehr positiv, wie eine frische Säure die Gaumenspannung ausleitet, überdies stützt eine sehr präsente Mineralität. Alkoholkräftig, aber nicht übertrieben: kraftvoll mit Stil.

**L'Arrosée**

Entwickelt wirkendes Muster, mit harzigen, kräuterigen Tönen, mildem Tannin (in der Qualität mürb und geradezu klebrig) und einem Hauch von Süße. Der Alkohol tritt diskret in den Hintergrund, die Säure stützt eher knapp, aber die Mineralität ist sehr profund.

**Pavie Decesse**

Sauerkirsche, Pflaumenkompott und rauchiges Holz, verdichtete Grüntöne, Saftigkeit, Kern. Wenn die Frucht hinter dem enormen Körper wieder hervor kommt, kann das gut werden. Gerbstoffqualität fest bis feinkörnig, gute fruchtige Länge, aber leider auch Alkoholbitternis.

**FFF**

**Amelisse**

Ein Weingut unter der Leitung von Denis Durantou (L'Eglise Clinet). Primärfruchtig, mittengewichtig, zurückhaltend extrahiertes Tannin mittlerer Korngröße, saftiger Hintergrund, gute Frische. Ausgewogen, aber auch etwas harmlos.

**Bellefont Belcier**

Frischfruchtig mit Anlagen zur Komplexität, floral, gute Fülle am Gaumen, getragener Körper, im Finish leicht grünlich und etwas trocknend, aber auch mit Mineralität und innerer Spannung.

**Bellevue Mondotte**

Nach der typischen Blaupause aller Weine aus dem Perse-Imperium bereitet: dicht und grünlich, geschmeidiger Fond, alkoholbetont. Durchaus vorhandene Mineralität, gute Intensität der Frucht und auch Länge. Allerdings ist alles überlagert von einer Spur (Alkohol-)Bitternis.

**Berliquet**

Dunkelbeerig-reiffruchtige Nase, im Mund sehr rund, weich, samtig fließend, an der Grenze zur Pomadigkeit. Ein wenig Frucht ist immerhin vorhanden, trocknender Abklang. Man kann den Wein als weich-seidigen Jahrgangstyp interpretieren, der das Beste aus der Situation gemacht hat. Charmant, aber nicht tiefgründig.

**Le Prieuré**

Authentische Kräutertöne, sehr klar im Ausdruck. Im Mund früh aufkommender feinnervig-mineralisch, griffiger Gerbstoff. Leichte Alkoholbetonung, die mit Mineralität aufgewogen wird, guter Stil.

**FF** — **FFF**

**Clos Fourtet**

Im Duft bereits recht offene Frucht, reiffruchtig Brombeer, Holunder. Im Mund alkoholgetragen, zu breit, trocknend. Eigentlich gute Tanninqualität, reif mit mittlerer Korngröße, aber trotz der guten Frucht letztlich zu trocknend und alkoholgeprägt. Mäßige Länge.

**Fonbel**

Saubere Frucht, frischfruchtig, im Mund dezent, guter Stil, reintonig, ausgewogen, nicht übertrieben extrahiert. Griffig-körniges Tannin in mittlerer Menge, mit Augenmaß extrahiert, recht gelungen im mittleren Format.

**Haut Simard**

Gute Frucht, altersadäquat primär, im Mund breit und stoffig, nicht bitter, klebrig-körniges Tannin, hoch verdichtet und mit leichten Grüntönen, mäßige Saftigkeit. Gefällt durch seine behäbige Dichte.

**Larcis Ducasse**

Dunkelbeerige und teerige Noten, wirkt insgesamt noch verschlossen. Im Mund sehr stoffig, leicht trocknend und mit einem Hauch bitteren Tannins (Holz?). Ein sehr ambitionierter, alkoholkräftiger Bau: Ob das im Lauf der Flaschenreife wirklich irgendwann aufgeht?

**Lynsolence**

Etwas Vanille und dunkle Kirsche, im Mund sehr rund und geschmeidig. Fülle, aber auch eine durchgängig präsente Säure, die belebt. Alkoholreichtum am oberen Limit, gut stützende Mineralität, ein durchaus potentialreicher Wein.

**Magrez Fombrauge**

Reiffruchtiger und stark holzgeprägter Duft. Im Mund sehr rund und seidig, früh präsente Holzaromatik – wo ist die Frucht? Mittelfeiner Gerbstoff, leichte Grüntöne, die ein wenig rappig daher kommen, mäßige Frucht trotz einiger Saftigkeit, präsente Mineralität.

**FF**

**Canon**

Bei zwei verschiedenen Gelegenheiten probiert: beide Male rätselhaft. Sehr weich gefedert im Mund, alkoholisch, holzcremig, aber auch spannungsarm und pomadig. Schwache Frucht, niedrige bis mittlere Menge eines eher klobigen, rauen Gerbstoffs. Die Notizen gleichen sich: trocknend und schwach in der Frucht.

**Carteau Côtes Daugay**

Dunkelbeerig im Duft, ölig am Gaumen, gezähmte Alkoholkraft, frischer Nerv, Saftigkeit, allerdings wenig Länge und nur mäßige Spannkraft.

**Clos des Jacobins**

Cassisfruchtig, weicher Auftakt, mildes Tannin, öliger Fond, tiefe Säure, etwas flau in den Aromen, an sich aber gut und weich extrahiert, allerdings nur schwach mineralisch.

**de Pressac**

Frischfruchtig im Duft, im Mund breit in der Anlage – allerdings nicht alkoholisch. Ölig begleitete Frucht und auch deutliche Mineralität. Etwas mehr Kern täte gut – dennoch: ein interessanter, authentisch wirkender Wein.

**Grand Barrail Lamarzelle Figeac**

Gute Frischfruchtigkeit, viel Inhalt, saftig unterlegte Öligkeit, reifes Tannin, Mazerationstöne. Ein ausgewogener Wein von mittlerer Länge und Struktur.

**Grand Mayne**

Pflaumige Noten, Zwetschge. Im Mund zwiespältig: grünliche und süßliche Motive. Sehr weicher Fond, mürbes Tannin, die Abgangsfrucht scheint von Süße gestützt zu sein. Muss sich noch harmonisieren.

**La Marzelle**

Noten von Trockenfleisch und Cabernet franc sowie buttrige und gärrige Anklänge. Am Gaumen etwas breit und trocknend, spät aufkommende Säure. Mittlere Komplexität, aber durchaus mineralische Anlagen.

**Patris**

Verschlossen mit krautigen, reduktiven Tönen. Mittengewichtig im Mund, dabei durchaus mit Geschmeidigkeit, Saft und prägnanter Mineralität. Der Wein strahlt eine positive Sehnigkeit aus, nur die aromatische Länge fehlt für eine bessere Bewertung.

**Puy Blanquet**

Frischfruchtig, dunkelbeerig, weicher, von mürbem Tannin gefüllter Gaumen, kompakt. Trotz tiefer Säure saftig, weitmaschig, ganz ausgewogen.

**Sanctus du Château**

**La Bienfaisance**

Schöne Frucht, Kirsch, im Mund süßliche Noten, mildes Tannin, runder Fluss, sehr schmeichelhaft. Wenig Tiefe, aber doch mit prononcierter Mineralität. Im Abgang leicht trocknend, aber die durchaus vorhandene Spannung dürfte mit der Flaschenreife schön zur Geltung kommen. Ein sehr weicher Fond – allerdings mit üppigem Alkoholgehalt.

**FF** — **FF**

**Cheval noir Cuvée „Le Fer“**

**Clos Badon Thunevin**

**L'Armont**

**La Couspaude**

**La Dominique**

**Fombrauge**

**Magdelaine**

**Simard**

**„3“ de Valandraud**

**FF**

**Barde Haut**

**Fleur Cardinale**

**Franc Grace Dieu**

**La Tour Figeac**

**Pas de l'Anc**

**Quinault l'Enclos**

**St. Georges Côte Pavie**

**Virginie de Valandraud**

**F**

**Bel Air Ouy**

**Cap de Mourlin**

**Ferrand Lartigue**

**La Tour du Pin**

**Lusseau**

**Monbousquet**