

S 6,10 | 68161 Mannheim
extraprima.com
info@extraprima.com

extraprima®

Unsere Weine sind absichtlich gut.

Bordeaux 2017

DER UNTERSCHÄTZTE JAHRGANG

Öffnungszeiten Mo. geschlossen

Di.–Fr. 10:00–18:30 Uhr

Sa. 10:00–16:00 Uhr

Weinimport Thomas Boxberger.

Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

Château Evangile in Pomerol

BORDEAUX 1947–2017: GREAT AGAIN

Sieben Dekaden sind zwischen den Jahrgängen 1947 und 2017 überstanden, ohne dass ein 7er Jahrgang große Qualitäten hervorgebracht hat: 1957, 1967, 1977, 1987, 1997, 2007 zählen allesamt zu den schwächeren Ernten ihres Jahrzehnts. 1947 gilt seit Ewigkeiten als langlebige Bordeaux-Legende. Nun wurden im frostigen Jahrgang 2017 tatsächlich einige überragende Bordeaux' erzeugt.

TERROIR ZAHLT SICH AUS

Im Vorfeld klangen die Rahmenbedingungen mit verheerendem Frost, Trockenheit und einem kühlen Sommer nicht wirklich optimal für den Jahrgang 2017. Allerdings hatten die berühmten Lagen durch ihr wärmeres Terroir mit eben diesen Frostproblemen gar nicht zu kämpfen. Wie bereits in früheren Jahrhunderten, wurden sie zum größten Teil vom Frost verschont. Schon immer waren es eben diese bevorzugten Wachstumsbedingungen der hochklassifizierten Gewächse, die – auch in kühlen Jahren – regelmäßig zu

Manch einer davon hat sogar das Zeug zur zukünftigen Legende. So gelang zum Beispiel der beste »Cos« aller Zeiten! Denn der 2017er *Cos d'Estournel* schmeckt wie ein sehr gelungener *Lafite-Rothschild* und ist eindeutig besser als sein 2016er Vorgänger ... und der hat gerade sagenhafte 100 Punkte bei ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE erhalten!?

außergewöhnlichen Qualitäten führten. Von diesem altherwürdigen Ruf konnten die großen Klassiker von Bordeaux im Jahr 2017 besonders profitieren. In den niedrigen Lagen von St-Emilion im Dordogne-Tal wiederum, erlitten die Weingüter zum Großteil 80- bis 100%ige Frostschäden. Die qualitative Diskrepanz ist in diesem Jahrgang also außergewöhnlich groß. Die besten Weine sind schlicht grandios. Wir stellen Ihnen die überragenden Tipps hier im Detail vor. **Bordeaux 2017 in Subskription.**



Der ummauerte Weinberg von Calons-Ségur.



Der neue Keller von Calons-Ségur.



Der Barrique-Chais von Calons-Ségur.



Im Verkostungsraum von Calons-Ségur.

CALON-SÉGUR AUF DEM HÖHENFLUG

2017 KEIN FROST IN ST.-ESTÈPHE!

Der nördlichste Ort im Médoc blieb im Jahrgang 2017 vom Frost verschont



Vincent Millet

Mit stolzen 82 Jahren begann MADAME CAPBERN-GASQUETON im Jahr 2006 gemeinsam mit ihrem neuen Weinmacher VINCENT MILLET ein ehrgeiziges Projekt. Als VINCENT zu CALON-SÉGUR kam, waren auf großen Teilen der Rebfläche abgestorbene Rebstöcke entfernt. Der »löchrige« Pflanzenbestand war mit unter 5.000 Stöcken je Hektar zudem nur mäßig dicht bepflanzt und die Kellerei veraltet. Es bestand also dringender Handlungsbedarf! Ein zehn Jahre umfassender Masterplan wurde geschmiedet. VINCENT MILLET begann das Projekt Stück für Stück in die Tat umzusetzen. Auch nach dem Ableben von DENISE CAPBERN-GASQUETON, einer der letzten Grand Dames des Bordelais, ging der neue Besitzer, die Finanzgruppe Crédit Mutuel Arkea, den Weg in Richtung maximaler Qualität konsequent weiter. Mehr noch: Der großartige Neubau der Keller-

gebäude gibt VINCENT MILLET heute jegliche Möglichkeit bei Vinifikation und Ausbau. Die ein ums andere neu bepflanzten Parzellen fördern heuer das Potenzial von beidem: dem unglaublichen Terroir und das unglaubliche Talent von VINCENT MILLET.

Dass er ein Könnler ist, erkennt man unschwer am Schwestergut von CALON-SÉGUR: Das Cru Bourgeois CHÂTEAU CAPBERN-GASQUETON entwickelte sich in den vergangenen Jahren zum Topfavoriten. Mittlerweile heißt es schlicht CAPBERN mit stilvollem neuem Etikett und ist heute eines der führenden Châteaux seiner Klasse, ebenbürtig mit dem grandiosen SOCIANDO-MALLET aus dem Nachbarort im Norden. In 2017 ist der *Capbern* der schlicht beste Cru Bourgeois des Jahrgangs und sollte ebenso wie der *Grand Vin Calons-Ségur* in keinem Keller fehlen!

■ 2017 Château CAPBERN St.-Estèphe	
je 75-cl-Flasche	26,00 €/Ltr. 19,50 €
je 12er Original-Holzbox	26,00 €/Ltr. 234,00 €

extraprima 94–96 | Parker 85–87 | Suckling 91–92 | Der 2017er Capbern bekam etwas Cabernet Franc vom Schwestergut Calons-Ségur, somit brachte es die Assemblage auf 55 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot, und je 3 % Cabernet Franc und Petit Verdot bei 13,3 % Alkohol und 60 % neuen Fässern.



Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Dunkle, lockere Farbe. Fein, tief und finessenreich in der Nase, mit satter Frucht und eleganter Vielschichtigkeit. Drahtige, straffe Struktur im Mund, tiefgründige, vielschichtige Gerbstoffe, sehr engmaschig und komplex, mit rotbeeriger, klarer und kühl präziser Frucht. Geschliffen, mit extraktreichem Schmelz und viel Saft am Gaumen, extrem detailliert, konzentriert und lang. Das muss man haben.

■ 2017 Château CALON-SÉGUR St.-Estèphe	
je 75-cl-Flasche	112,00 €/Ltr. 84,90 €
je 6er Original-Holzbox	112,00 €/Ltr. 509,40 €
ab 12 Flaschen statt 1.018,80 €	111,00 €/Ltr. 999,00 €

extraprima 96–98 | Parker 92–94 | Suckling 91–94 | WeinWisser 19/20 | Auf Calons-Ségur gab es keinen Frost. Mit 43,5 hl / ha konnten die Trauben etwa zwei Wochen vor dem Durchschnitt geerntet werden. Die Cabernets wachsen auf Lehm, daher hatten sie während der Trockenheit keinen Wassermangel. Sogar der Anteil der besten Pressweine konnte erhöht werden. Wenn sonst 20 % der besten Qualität überhaupt verwendet werden, konnten in 2017 sogar 38 % der Press-



weine in die Assemblagen einfließen. Das sagt einiges über die Qualität der Gerbstoffe aus! Der Grand Vin besteht aus 76 % Cabernet Sauvignon, 13 % Merlot, 9 % Cabernet Franc und 2 % Petit Verdot. Er erreichte 13,2 % Alkohol und reift 20 Monate in 100 % neuen Fässern. Die Mazeration war mit 20 Tagen auf der Maische auf normalem Niveau. Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018:

Leuchtend dunkle, natürliche Farbe. Verschlissenes Duftbild, tief, massiv und verdichtet, mit feiner, roter Frucht. Elegant und finessenreich auf der Zunge, kompakt, mit fein ausgereiften Gerbstoffen. Schmelzig, cremig, mit viel Spiel und Zug, lang anhaltend und mit großer Spannung, in der sich die extraktreiche Rotbeerigkeit weit am Gaumen widerspiegelt. Langer Nachhall mit dezent konfierten Noten. Der WeinWisser schreibt in Ausgabe 05/2018: »Ein erhabener Duft nach reifem Cassis und verführerischem Veilchenduft, dahinter eine Symphonie von Waldhimbeeren und fernöstliche Gewürze. Am filigranen Gaumen mit seiner faszinierenden Leichtigkeit, die Muskeln sind ganz zart anliegend und geben dem Wein eine unglaubliche Finesse. Seidige Tannine, perfekt ausgereift ohne aber an Spannung und Präzision zu verlieren. Im sehr lang anhaltenden Finale ein geniales Rückaroma von Kirschsaff und eine berauschende vanillige Süße. 19/20 2025–2050.«

Calons-Ségur wurde durch das Herz auf dem Etikett bereits im 18. Jahrhundert bekannt. Der damalige Besitzer Marquis de Ségur war gleichzeitig Eigentümer von Chateau Lafite und Chateau Latour. Er prägte den Satz »Meinen Wein baue ich auf Lafite und Latour an. Aber mein Herz ist in Calons.« So kam es zu dem Herz auf dem Etikett von Calons-Ségur.

Bestellen Sie telefonisch: (0621) 2 86 52, per Fax: (0621) 2 49 57, E-Mail: info@extraprima.com oder online: extraprima-weinversand.de



Seit Jahrzehnten zählt Cos d'ESTOURNEL als einer der *Super Seconds* zur Spitze von Bordeaux. Und doch schien der Abstand zu den Premier Grand Crus irgendwie unüberwindbar. Ein wenig Sprödigkeit war dem Cos früher immer zu eigen, und die Frucht wirkte auch mit Flaschenreife eher kühl und unnahbar. Seit MICHEL REYBIER das Weingut im Jahr 2000 übernahm, hat er mit den besten Beratern den Keller komplett neu erdacht und die Vinifikation perfektioniert. Über Jahre hinweg war Cos eine große Baustelle. Gleichzeitig wurde in den Weinbergen ebenfalls großer Aufwand betrieben, um die einzelnen Parzellen besser zu verstehen und jeweils den Bedürfnissen entsprechend zu pflegen. Die Pracht der neuen Gebäude konnte nach der Fertigstellung schnell überzeugen, die Qualität der Weine folgt nun mit kurzem, zeitlichem Abstand. Die neuen kegelförmigen Edelstahltanks zur Gärung (s. *Abbildung rechts*) sind ungewöhnlich breit und niedrig, um eine möglichst intensive und schonende Extraktion der Traubenschalen zu ermöglichen. Sie sind, wie in der Pharmaindustrie, doppelwandig gebaut. Das ist sehr teuer. Doch nur so kann man die Gärtemperatur wirklich gleichmäßig im gesamten Tank optimal steuern. Im unterirdischen Fasskeller werden die Barriques mit Aufzügen befördert, statt den Wein unnötig durch Pumpen zu bewegen. Der betriebene Aufwand ist in jedem Detail enorm und die aktuellen Jahrgänge belegen den Sinn dahinter.

Ausgerechnet der 2017er sollte im 25sten Jahr meiner Primeur-Verkostungen zum besten *Cos d'Estournel* werden, den ich je als Jungwein probiert hatte. Besitzer MICHEL REYBIER und Weinmacher DOMINIQUE ARANGOITS haben zudem eine der besten Kollektionen des Jahrgangs präsentiert, denn auch der weiße Cos und der Zweit-

wein *Les Pagodes* sind absolut überragend. 55 Jahre beträgt das Durchschnittsalter der Reben auf Cos d'ESTOURNEL. Die Ernte erfolgte früh vom 12. bis 30. September mit einem Ertrag von 43hl/ha, die Maischestandzeit war mit drei bis vier Wochen normal. Mit 66% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot und je 1% Petit Verdot und Cabernet Franc kamen 40% der Produktion in die Assemblage für den Grand Vin. Ausgebaut wurde der Grand Vin in 60% neuen Fässern und duftet ansatzlos im ersten Moment, als habe man einen



Lafite-Rothschild im Glas. Tatsächlich handelt es sich dabei ja um das benachbarte Weingut. Allerdings hatte Cos selten zuvor eine derart distinguierte, aristokratische, dunkelbeerige Cabernetfrucht wie in diesem Jahr.

100 VON 100 PUNKTEN DER BESTE COS ALLER ZEITEN



Technischer Direktor Dominique Arangoits und Michel Reybier

MICHEL REYBIER HAT COS D'ESTOURNEL GEMEINSAM MIT SEINEM WEIN-
MACHER DOMINIQUE ARANGOITS AUF DEN PUNKT GEBRACHT. DIE
LETZTEN JAHRGÄNGE SIND ABSOLUT ÜBERRAGEND! DER 2016ER HAT
KÜRZLICH NACH DER ABFÜLLUNG BEI ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE
DIE VOLLEN 100 PUNKTE ERHALTEN. DABEI WAR DER 2017ER JUNGWEIN
NOCHMAL EINDEUTIG BESSER ALS DER VORGÄNGER! DENN DER 2017ER
SCHMECKT 1:1 WIE EIN GROSSER JAHRGANG VOM BERÜHMTEN NACHBAR
LAFITE-ROTHSCHILD. SCHLICHT ATEMBERAUBEND, EINMALIG ... SOLLTE
ER DANN MÖGLICHERWEISE 102 VON 100 PUNKTEN BEKOMMEN?



Michel Reybier mit Thomas Boxberger.

DIE RICHTIGE AUSSPRACHE VON COS: [KÓ] ODER [KOS]?

Natürlich würde man dem erlernten Schul-Französisch folgend den Namen Cos ohne »s«, also einfach nur [Kó] aussprechen. Tatsächlich wird Cos in diesem Fall richtig als [Kos], also mit »s« ausgesprochen, da im nördlichen Médoc eine Ansammlung von Kieseln, also ein Kieshügel, als Cos bezeichnet wird. Und der wird eben mit »s« gesprochen.

Cos d'Estournel sitzt auf jenem Kieshügel oberhalb von Lafite-Rothschild, nach dem das Weingut benannt wurde.

Michel Reybier ist gebürtiger Franzose und lebt seit über 30 Jahren in der Schweiz. Er leitet ein Familienimperium, das in gehobene Hotellerie und Gesundheitsprodukte investiert ist. Mit dem Kauf von Cos d'Estournel ergänzte Reybier sinnvoll das Portfolio und leitet das Gut mit enormer Leidenschaft. Bei vielen Verkostungsterminen, insbesondere mit Journalisten während der Primeur-Woche im April, ist Michel Reybier persönlich anwesend.



VERFÜHRERISCH UND PREISWERT

ALAIN und GERARD WERTHEIMER sind die Eigentümer der CHANEL Gruppe. Im Jahr 1994 kauften sie das CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA in Margaux und 1996 CHÂTEAU CANON in St.-Emilion. Beide Güter blieben damals qualitativ weit hinter ihrem eigentlichen Potenzial zurück. Knapp 20 Jahre führte JOHN KOLASA die Qualität beider Weine auf ein ruhmreiches Niveau zurück, ehe er sich im Jahr 2014 in den verdienten Ruhestand verabschiedete. CANON zählt heute zu den gesuchtesten St.-Emilions. Das stilvoll renovierte Château befindet sich in bester Lage auf dem berühmten Kalksteinplateau, auf und an dessen abfallenden Hängen die besten Weine der Appellation wachsen. Die tiefen Kiesböden von RAUZAN-SÉGLA liegen gegenüber den Weinbergen des berühmten CHÂTEAU PALMER zwischen den Gemeinden Issan und Margaux. Gemessen an der aktuellen Qualität, zählen beide Weine heute vermutlich zu den preiswertesten Produkten der gesamten Chanel Gruppe ...

frischer roter Grütze. Im zweiten Ansatz mit feinstem Cassis und warme Pflaumentöne. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und feinsandigem Extrakt und molligen Tanninen. Im langen Finale ein perfektes Zusammenspiel zwischen tiefem Rückaroma und genialer Frische – sogar noch einen Tick besser als letztes Jahr! Mit Potenzial.«

CANON

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ »B« IN SAINT-EMILION

CANON konnte man auf dem Weingut eindeutig am besten probieren, bei drei anderen Gelegenheiten gab es auch etwas weniger präzise Flaschenmuster. Die perfekten Lagen von CANON auf und am Rande des Kalksteinplateaus sorgten dafür, dass es keinen Frost auf diesem Gut gab, der Ertrag war mit 42 hl/ha normal. Der Merlot wurde vom 4. bis 15. und der Cabernet Franc bis 24. September geerntet. Von ersterem gelangten 77% in die Assemblage, der Rest ist Cabernet, ausgebaut wurde in zu 55% neuen Fässern bei 14% Alkohol.

■ 2017 Château Canon St.-Emilion 122,00 €/Ltr. **91,50 €**



extraprima 95–97 | Parker 94–96 | Suckling 94–95 | WeinWisser 18/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Dunkle, dichte Farbe. Tief, satt und offensiv in der Nase mit fleischiger, frischer, stark verdichteter Frucht, nicht so tief und komplex wie erwartet, aber das kann sich mit dem weiteren Ausbau noch ergeben. Unglaublich distinguert, seidig und elegant im Mund, vielschichtig, mit enormem Tiefgang, sehr lang und geschliffen. Grandioser, frischer, feinsinniger St.-Emilion und eigentlich einer der jahrgangsbesten Merlot-betonten Weine dieser Appellation, denn hier findet diese Rebsorte ihren puristischen Ausdruck und ursprünglichen Charakter, den man bei vielen Merlots vom rechten Ufer ein wenig vermisst. Dunkelbeerige Nuancen vom Cabernet mit delikater ansetzendem Amarena-Kirschcharoma dabei, keine Schokonuancen, alles auf Frische und Finesse gebaut.

Im WeinWisser 6-2018 erhielt der Canon 18/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Komplexes, rotbeeriges Bouquet mit Anklängen an Veilchen und Johannisbeeren. Am feingliedrigen, femininen Gaumen mit präziser Ausrichtung und feinem mehligem Tannin. Im Finale mit intensivem Rückaroma nach rotem Kirschsaff und einem Hauch Kokos – eine burgundische Delikatesse auf demselben Niveau wie letztes Jahr.«

RAUZAN-SÉGLA 2^E GRAND CRU CLASSÉ IN MARGAUX

Auf RAUZAN-SÉGLA kam der Frost gleich zweimal, am 21. und 27. April. Geerntet wurde vom 12. September bis 2. Oktober mit einem Ertrag von 40 hl/ha. In der Assemblage des Grand Vin finden sich 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot und 2% Petit Verdot, ausgebaut in zu 60% neuen Fässern mit 13,2% Alkoholgehalt. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 37 Jahre.

■ 2017 Château Rauzan-Ségla Margaux 98,00 €/Ltr. **73,50 €**



extraprima 94–96 | Parker 94–96 | Suckling 94–95 | WeinWisser 18*/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Dunkle, dichte, lila Farbe. Süß, konzentriert und dunkelbeerig in der Nase, offensiv, mit feinem Holz, frisch, voluminös und mit guter Tiefe. Weit gefasst, sehr stoffig und körperreich im Mund, bietet er eine elegante, feine Struktur mit dunkelbeeriger intensiver Frucht und ausgezeichneter Transparenz. Die fein dosierte Süße mit extraktreichem Nachhall lässt dennoch viel Margaux-Charakter zu.

Im WeinWisser 5-2018 erhielt der Rauzan-Ségla 18*/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Was für ein Parfüm nach Himbeeren und

■ 2017 Château Cos d'Estournel St.-Estèphe in Subskription je 75-cl-Flasche je 6er Original-Holzboxe 198,67 €/Ltr. **143,50 €**
198,67 €/Ltr. **861,00 €**

extraprima 97–99 | Parker 97–100 | Suckling 97–98 | WeinWisser 18/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Offensiver, nobler Cos, groß, tief und pur in der Nase, mit einer Tiefe und Ausdruckskraft wie ein 1^{er} Cru, Bleistift, Teer, Lakritz, ganz aristokratisch. Weit gefasst im Mund, ewig tief, mit großer Extraktion, ganz locker, sehr distinguert und elegant. Grandiose, dreidimensionale, feinkörnige Gerbstoffstruktur, extrem finessenreich balanciert. Großer Charakter mit dunkelbeeriger, tiefgründiger Frucht, ausgezeichnetem Fluss und hervorragendem, extraktreichem Nachhall mit Graphit und Teer. Beim Abschied musste ich mich

konzentrieren, damit ich nicht aus Versehen zu Michel Reybier »au revoire Monsieur Rothschild« sagte. Bei Robert Parker's Wine Advocate wird er wie folgt beschrieben: »Der Gaumen ist mittelkräftig mit sehr festen, aber wunderbar reifen, »süßen«, feinkörnigen Tanninen mit nur 13% Alkoholgehalt – ein Wunder in unserer heutigen Zeit. Der Gaumen zeichnet sich durch eine fantastische Frische und Tonnen von Energie aus, die von den intensiv parfümierten schwarzen Fruchtschichten emittiert werden und eine episch lang anhaltende mineralische Note ausstrahlen. Wirklich tiefgründig. 97–100/100.«

■ 2017 Blanc du Château Cos d'Estournel Bordeaux blanc 155,73 €/Ltr. **116,80 €**

extraprima 94–96 | Parker 90–92 | Suckling 96–97 | Der weiße Cos d'Estournel war einer der beeindruckendsten Weißweine des Jahrgangs. Seine Natürlichkeit, innere Spannung und packende Aromatik ließ einen nach der morgendlichen Probe bis zum Abendessen nicht mehr los und wurde automatisch zum Gesprächsthema. Stephan Attnmann vom Weingut Von Winning wertete ihn noch deutlich höher als ich. Gespannt darf man sein, wie sich dieser große Wein von der Flasche präsentiert. Geerntet wurde er mit 26 hl/ha bei 12,9%

Alkohol aus 80% Sauvignon Blanc und 20% Sémillon, vergoren wurde er in 60% neuen Fässern. Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Tief, saftig und frisch, unglaublich knackig, mit einer grandiosen saftigen Stoffigkeit und fleischiger Fülle mit exotischer Limettenfrucht. Ganz vielschichtig, poliert, wie aus einem Guss gehoben mit irrer Spannung und cremigem Extrakt am Gaumen. Im ewig langen, immer nachsaftenden Nachhall kommen reife Mango und delikate Minzaromen hervor. Wirklich beeindruckend, tief und lang.

■ 2017 Les Pagodes de Cos St.-Estèphe 55,73 €/Ltr. **41,80 €**

extraprima 92–94 | Parker 90–92 | Suckling 92–93 | WeinWisser 17/20 | Der Les Pagodes de Cos repräsentiert 60% der Produktion, geerntet wurde vom 12. bis 30. September mit einem Ertrag von 43 hl/ha. Die Assemblage besteht aus 56% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 1% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot mit 12,5% Alkohol in 30% neuen Fässern.

Schwarze, dichte Farbe. Dunkelbeerig, dicht und mit ansprechender Stoffigkeit in der Nase. Sehr tief und elegant im Mund, mit sehr guter Würze und rassischer Struktur, klar und fein gewoben. Seine kühle, vielschichtige Frucht wirkt durch den geringen Alkohol sehr leicht und doch voll. Die Gerbstoffe sind fein und ausgewogen. Ein rundum toller Pagodes!



GROSSE PAUILLACS VON MOUTON UND LAFITE

Die Terroirs des nördlichen Médoc in der Nähe zur Gironde mit Cabernet-geprägten Rebbeständen wurden im Jahrgang 2017 begünstigt, denn sie erlitten so gut wie keinen Frost. In Pauillac konnten die drei Premier Grand Crus daher allesamt hervorragende Weine auf absolutem Spitzenniveau produzieren. Da CHÂTEAU LATOUR ja bedauerlicherweise nicht mehr in Subskription angeboten wird, können wir Ihnen lediglich die beiden ROTHSCHILD-Gewächse *Mouton* und *Lafite* empfehlen. Dieses tun wir wiederum mit großer Überzeugung, denn diese 2017er werden in der Zukunft sicher hier und da für eine Überraschung gut sein!

MOUTON NE CHANGE

Das Etikett des 1987er *Mouton-Rothschild* widmete PHILIPPINE DE ROTHSCHILD ihrem im Januar 1988 verstorbenen Vater PHILIPPE DE ROTHSCHILD zu Ehren seines 65sten Jahrgangs, den er auf dem berühmten Gut in Pauillac vinifizierte. Sein unermüdlicher, revolutionärer Geist ist noch heute auf MOUTON-ROTSCHILD spürbar. Ihm gelang das vermeintlich Unmögliche, die Aufstufung vom Deuxième zum Premier Grand Cru Classé im Jahr 1973. Welcher Künstler das Etikett des 2017er *Mouton-Rothschild* ausstatten wird, ist derzeit noch nicht bekannt. »Mouton ne change« schrieb PHILIPPINE beim 1987er auf das Etikett, »Mouton ändert sich nicht«. Das gleiche schrieb PHILIPPE SEREYS DE ROTHSCHILD auf das GERHARD RICHTER-Etikett des 2015ers nach dem Ableben von PHILIPPINE DE ROTHSCHILD. Die Tradition lebt also weiter auf Mouton!



Weinmacher PHILIPPE DHALLUIN war zu Recht stolz auf seinen außerordentlich gelungenen *Mouton*. Der 2017er ist ein archetypischer, konzentrierter *Mouton*. Wer die großen, männlichen Jahrgänge von MOUTON-ROTSCHILD besonders schätzt, sollte den 2017er nicht verpassen. Auf MOUTON-ROTSCHILD wurde vom 7. bis 29. September geerntet mit einem Ertrag von 40 hl/ha. Frost gab es nur in zwei von fünf Parzellen des Weißweins *Aile d'Argent*. Stolz 51% der Ernte gelangten in den Grand Vin, der 13,1% Alkohol erreichte und aus 90% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot und 1% Petit Verdot besteht. Gereift wird der *Mouton* in 100% neuen Fässern.

■ 2017 Château Mouton-Rothschild Pauillac		
je 75-cl-Flasche	650,67 €/Ltr.	488,00 €
je 6er Original-Holzkiste	650,67 €/Ltr.	2.928,00 €

extraprima 96–98 | Parker 97–99 | Suckling 97–98 | WeinWisser 19/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Dunkler Farbkern mit roten und violetten Reflexen. Weiche, satte Frucht mit dunkelbeeriger, massiver Fülle und gereiften Noten. Sehr gute angetönte Tiefe, saturiert und sehr differenziert am Gaumen, vielschichtige Gerbstoffe mit großer Würze und weicher, anschniegbarer Säure. Extraktreicher, rotbeeriger Mouton mit dunkelbeerigen Cassisreflexen und feinen Nuancen von Teer, Graphit und Lakritze im langen Abgang.

Im Weinwiser 5–2018 erhielt der Mouton-Rothschild 19/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Ein verführerisches Elixier mit reifen Brombeeren gepaart mit hellem Tabak und schwarzen Johannisbeerpastillen. Im zweiten Ansatz rote Pflaumen und frisch gemahlener weißer Pfeffer. Am erhabenen Gaumen mit royalen Ausstrahlung, feinmehligem Extrakt und perfekt reifem Tannin, welches bereits abgerundet wirkt. Im gebündelten, sehr lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk aus Preiselbeeren, roten Kirschen und Burleytabak. Präsentiert sich, wie fast immer, am zugänglichsten von allen drei Pauillac-Premiers und zeigt schon jetzt erotischen Charme und Tiefe.«



Philippe Dhalluin mit Thomas Boxberger.



Eric Kohler mit Thomas Boxberger



LAFITE MIT PURISTISCHER DISTINKTION

Weinmacher ERIC KOHLER präsentierte zu den Primeur-Verkostungen im April 2018 einen noch sehr zarten *Lafite-Rothschild*. Der neue Jahrgang braucht offenbar mehr Zeit als die anderen Premier Crus. Frost war kein Thema auf LAFITE, der Ertrag lag dennoch nur bei 38 hl/ha, gelesen wurde vom 11. bis 29. September. Lediglich 40% der Ernte wurden für den Grand Vin verwendet, der mit 12,6% Alkohol wie immer auf der zurückhaltend distinguierten Ebene verblieb. In die

■ 2017 Château Lafite-Rothschild Pauillac		
je 75-cl-Flasche	762,67 €/Ltr.	572,00 €
je 6er Original-Holzkiste	762,67 €/Ltr.	3.432,00 €

extraprima 95–97 | Parker 97–99 | Suckling 97–98 | WeinWisser 19+/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Recht helle, rote, dichte Farbe. Verhaltene, noch wenig entwickeltes Duftbild, jugendlich verschlossen. Dicht und fein der Auftakt im Mund, mit viel Schmelz und finessenreicher Struktur am Gaumen. Die fleischige, rotbeerige Frucht wurde mit viel Kraft und Körper in Szene gesetzt, die Gerbstoffe sind noch leicht stumpf. Gereifte Aromen, wenig Lafite-typische Cassispräsenz, mehr auf Süße-Säurespiel mit weicher Frucht-komponente und kraftvoller Statur gebaut. Die aristokratische Distinktion kommt derzeit noch nicht voll zur Geltung. Braucht Zeit.

Assemblage gelangten 96% Cabernet Sauvignon, 3,5% Merlot und ein halbes Prozent Petit Verdot. Die Vinifikation erfolgte in Holzbottichen und Tanks aus Edelstahl und Zement. Beim Ausbau kommen 90% neue Fässer zum Einsatz, vornehmlich aus der eigenen Produktion. Denn LAFITE-ROTSCHILD stellt, ebenso wie CHÂTEAU MARGAUX, in kleiner Serie hervorragende, handgemachte Fässer her, die auf die Bedürfnisse der eignen Spitzenweine zugeschnitten sind.

Im Weinwiser 5–2018 erhielt der Lafite-Rothschild 19+/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Verströmt ein betörendes Bouquet nach frischen Waldhimbeeren, Lakritze und Preiselbeeren. Im zweiten Ansatz duftige Cassisblüten, Tahitivanille und rotes Johannisbeerkompott. Am facettenreichen Gaumen eine unglaubliche Finesse und Präzision mit reifem, süßlichem Extrakt und einer perfekt stützenden Frische, alles ist an seinem Platz. Im gebündelten Finale mit einer katapultartigen Fortsetzung des apart-feinen Aromenpaketes. Ein Violinkonzert der Extraklasse! Wie im letzten Jahr der Beste von den drei 1^{er} Crus aus Pauillac.«

KOPF AN KOPF IN MARGAUX

In Margaux wird der »Titelkampf« zwischen Château Palmer und dem Château Margaux seit vielen Jahren sehr knapp ausgetragen. Wobei sich beide Weine in ihrer Stilistik natürlich sehr deutlich unterscheiden. Oft ist es daher auch reine Geschmackssache, für welchen Wein man eine Vorliebe empfindet. Unter der Ägide des legendären Paul Pontallier wurde Château Margaux immer straffer, präziser, vielschichtiger und vor allem besser. Der Zweitwein Pavillon Rouge ist heute qualitativ auf dem Niveau eines Grand Vin Château Margaux aus den 80ern und der ersten Hälfte der 90er. Der Grand Vin Château Margaux der Neuzeit überragt alle zurückliegenden Jahrgänge in puncto Tiefe, Komplexität und Vielschichtigkeit. Pontallier setzte dabei auf die Führungskompetenz des Cabernet Sauvignon und ergänzte die legendäre Duftigkeit und Eleganz des Château Margaux mit zusätzlichem Druck, Intensität und Nachhaltigkeit. Ein gewagter Ritt auf der Rasierklinge, den der 2016 verstorbene Paul Pontallier wie kaum ein anderer beherrschte. So konnte Margaux in den vergangenen zwei Dekaden mit den Premier Crus aus Pauillac gleich ziehen. Das Château Palmer beeindruckt schon immer mit seiner schwelgerisch überwältigenden Duftigkeit, getragen von floraler Fülle und intensiven Fruchtaromen. Bei der Assemblage überwiegt der Merlot, der auf Palmer eine verblüffende Tiefe und Seidigkeit erreicht. Durch die biodynamische Bewirtschaftung erlangte der Palmer zudem eine Energie, Frische und Spannung, wie es frühere Dekaden ebenso nicht vermochten.



Im Barrique-Chais von Château Palmer.



Zum Abendessen auf Château Palmer.



Die Küferei von Château Margaux.



Der Gärkeller von Château Margaux.



PALMER IST 2017ER NASEN-WELTMEISTER

Auf dem biodynamisch geführten CHÂTEAU PALMER gingen 15 von 66 Hektar an den Frost verloren. Erfreulicherweise trugen die »verschonten« Reben viele Trauben, sodass dennoch 38 hl/ha geerntet werden konnten. Die Lese ging vom 20. bis 29. September rasant von statten. Kurioserweise wurde der Petit Verdot vor dem Cabernet Franc reif, die Trauben der zweiten Generation von frostgeschädigten Reben wurden nicht verarbeitet. Vom Grand Vin werden 11.000 Kisten produziert, vom Alter Ego 9.000 Kisten. In der Assemblage des Grand Vin befinden sich 54% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon und 4% Petit Verdot. Der Palmer ist im Jahrgang 2017 der eindeutige Nasen-Weltmeister. Seine burgundisch anmutende, reichhaltig berauschende Duftigkeit erinnert in ihrer Fülle an einen Richebourg und bekommt in dieser Ausprägung nur von Le Pin in Pomerol Konkurrenz.

■ 2017 Château Palmer Margaux 340,00 €/Ltr. **255,00 €**
je 6er Original-Holzbox 340,00 €/Ltr. **1.530,00 €**

extraprima 96–98 | Parker 96–98 | Suckling 97–98 | WeinWisser 19/20
Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Schwarze, massive Farbe, betörend tiefe Merlot-Opulenz im Geruch mit liköriger Kopfnote und dunkelbeerigem Kernaroma, ganz klar und dicht, extrem frisch und explosiv aromatisch, Minze im Hintergrund. Dicht und weit gefasst im Mund mit grandioser, tiefer Struktur und großer Würze, vielschichtig, lang und frisch, dennoch etwas weniger wuchtig als 2016. Sehr reif und durchgängig, mit feinem Säurespiel und finessenreich feinkörnigen Gerbstoffen. Ewig lang, nicht ganz so weit verteilt am Gaumen wie ganz große Jahrgänge und doch ein Riesenwein in sich. Ein Fest am Gaumen.

Im Weinwiser 5-2018 erhielt der Palmer 19/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Komplexes Bouquet mit roter Kirschfrucht, hellem Tabak und reifen Himbeeren. Im zweiten Ansatz rote Johannisbeeren und Darjeelingteenoten. Am Gaumen seine royale Größe zeigend, mit seidiger Textur und bereits abgerundeten, sehr präzisen Tanninen, alles in Balance. Im Finale katapultiert sich das Finessenpaket nach oben und endet mit einer Explosion von Schattenmorellensaft und Heidelbeeren. Was für eine Sinfonie. Ein klassischer Palmer, der an 2008 erinnert.«



MARGAUX – DER ROHDIAMANT

Das Château Margaux erlitt im April 10% Frostschäden bei den roten Rebsorten und erreichte einen Ertrag von 35 hl/ha. Davon gelangten nur 37% in den Grand Vin, der aus 89% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot besteht. Der Zweitwein Pavillon Rouge repräsentiert 22% der Produktion, der Rest von stattlichen 41% des geernteten roten Traubenmaterials wurde weiter deklassiert, um die Qualität des Grand Vin und Second Vin möglichst hoch zu halten! Dieses unterstreicht den enorm hohen Qualitätsanspruch auf Château Margaux.

■ 2017 Château Margaux Margaux 650,67 €/Ltr. **488,00 €**
je 6er Original-Holzbox 650,67 €/Ltr. **2.928,00 €**

extraprima 96–98 | Parker 96–98 | Suckling 97–98 | WeinWisser 19,5/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Ausgezeichnete dunkle Farbe. Zurückhaltendes Duftbild mit feinem Holz, sehr dicht gestaffelte Frucht Komponente, distinguert und jugendlich reserviert. Weit gefasst im Mund, mit viel Kraft und noch rauen Gerbstoffen, sehr auf die Zungenmitte konzentriert, wirkt noch gedrungen und jugendlich verschlossen. Ein Rohdiamant, der noch auf den Schliff wartet. In seinem noch sehr unentwickelten Stadium wirkte der Grand Vin noch außerordentlich verschlossenen und stumpf. Die schlummernde Terroirprägung und die aufmerksame Pflege wird dem 2017er Château Margaux sicherlich noch zuträglich sein.

Im Weinwiser 5-2018 erhielt der Château Margaux 19,5/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Herrlich feiner Duft mit Anklängen an Wildkirsche und Preiselbeergelee, dahinter heller Tabak, zarter Veilchenduft und tiefgründige Cassiswürze. Am kräftigen Gaumen mit feinmehligem Extrakt und spürbaren Muskeln, aber engmaschig verwoben. Dann schnell der Wein wie ein Sprinter beim 100-Meter-Lauf nach vorne, bleibt aber dabei elegant und klar ausgerichtet. Im facettenreichen, beeindruckenden Finale Wacholder, Pflaumenhaut und nachhaltige Adstringenz, die enorm animiert. Ganz großes Margaux-Kino, das an 1996 erinnert. Mit beeindruckender Finesse und grandioser Konzentration in diesem Jahr klar an der Spitze in der Appellation und einer der besten Weine des Jahrgangs!«

HAUT-BRION

Bester Premier Cru

AUSONE und HAUT-BRION sind nach unseren Bewertungen die beiden einzigen Châteaux, die im Jahrgangs-Triple 2015, 2016 und 2017 jedes Mal innerhalb der Top-5 an der Spitze lagen. Dabei erzielten sie jeweils Bewertungen nah an den 100 Punkten! Im Fall von HAUT-BRION ist dieser Erfolgskurs nicht nur der außergewöhnlichen Lage geschuldet. In Weinberg und Keller wird hier sehr traditionell, detailliert und maximal aufmerksam gearbeitet. 2017 ist für HAUT-BRION ein besonders gelungener Jahrgang, denn Rot- und Weißwein sind gleichermaßen gelungen wie auch die Grand Vins und die Zweitweine! Alle Weine des Jahrgangs 2017 von HAUT-BRION sind schlicht atemberaubend gut, brillant und überragend!

Der amerikanische Bankier CLARENCE DILLON kaufte das CHÂTEAU HAUT-BRION 1935. Das Nachbargut LA MISSION HAUT-BRION auf der gegenüberliegenden Straßenseite wurde von der

DILLON-Familie 1983 erworben. PRINZ ROBERT VON LUXEMBURG, ein Nachfahre der DILLON-Familie, wurde mit 18 Jahren zum Gutsverwalter ernannt und übernahm die Leitung aller Weingüter im Jahr 2008. JEAN-PHILIPPE DELMAS ist der Technische Direktor und verantwortliche Weinmacher von HAUT-BRION und LA MISSION HAUT-BRION. Zuvor war sein Vater JEAN-BERNARD DELMAS bis 2003 über

40 Jahre mit der Aufgabe betraut. HAUT-BRION ist eines der ältesten und traditionsreichsten Weingüter von Bordeaux. Auf den heutigen Lagen wurde bereits seit dem 1. Jahrhundert Weinbau betrieben. Die Weinberge von HAUT-BRION finden im Jahr 1423 eine erste schriftliche Erwähnung. HAUT-BRION gilt als der erste Wein aus Bordeaux, der nach seinem Terroir benannt wurde, statt nach dessen Besitzer. Das urbane Wachstum schloss das ursprünglich auf dem Land liegende Weingut ein, HAUT-BRION und das gegenüber liegen-

de LA MISSION HAUT-BRION sind heute von der Stadtbebauung umschlungen. Das hat natürlich einen wesentlichen Einfluss auf das Mikroklima. Auf HAUT-BRION ist es immer deutlich wärmer als bei den ländlichen Gütern von PÉSSAC-LÉOGNAN.

Frost war nicht das Gesprächsthema auf HAUT-BRION, denn schon alleine aufgrund der Nähe zur Stadt, ist es hier bedeutend wärmer als in den Lagen um LÉOGNAN. Die Lese begann zehn Tage vor dem Durchschnitt am 31. August bis 29. September, nur in 2003 und 2011 wurde noch früher mit der Ernte begonnen! 53% Merlot, 40,7% Cabernet Sauvignon und 6,3% Cabernet Franc kamen in den großartigen Grand Vin. Die zu erwartenden 9.900 Kisten entsprechen 45% der Produktion von den 48 Hektar dieses berühmten Premier Crus. Der Rest kam in den ebenfalls extrem gelungenen Zweitwein *Le Clarence* (93–95). Mit etwa 14% Alkohol fiel der 2017er vergleichsweise mittelmäßig aus, denn HAUT-BRION erreicht gerne mal um die 15 Grad ohne dabei geschmacklich auffällig zu werden. Denn Alkohol steckt dieser fabelhaft vielschichtig elegante Wein wie kaum ein anderer einfach so weg und zeigt damit unglaubliche Nehmer-Qualität.



Jean-Philippe Delmas und
Prinz Robert von Luxemburg



■ 2017 Château Haut-Brion Péssac-Léognan rouge
je 75-cl-Flasche 620,00 €/Ltr. **465,00 €**
je 6er Original-Holzkiste 620,00 €/Ltr. **2.790,00 €**

extraprima 97–99 | Parker 95–97 | Suckling 95–96 | WeinWisser 19+/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Dunkle, massive Farbe. Distinguierte, dunkelbeerige Nase mit kühler Frucht, schokoladigen Noten und Graphit. Dicht und straff im Mund, mit saftiger Tiefe und weit gefasstem, feinstem Gerbstoffgerüst. Die dunkelbeerige, likörig vollreife Frucht ist immer präsent mit feinem Tiefgang und großer Dichte. Sehr vollmundiges Mittelstück, lang und aristokratisch, setzt sich eine feine rote Beerigkeit mit dunklem aromatischem Hintergrund am Gaumen fest. Finessenreich und tiefsinnig, wird sich dieser elegante, große Haut-Brion hervorragend entwickeln, mittelmäßig und mit großartigem Feinschliff.

Im WeinWisser 5–2018 erhielt der rote Haut-Brion 19+/20 und wurde wie folgt beschrieben: »Komplexes, tiefes Bouquet mit Anklängen an Leder, roten Johannisbeeren und Himbeeren. Im zweiten Ansatz verführerische Nuancen von Veilchen, Darjeeling und Mokka. Am Gaumen ein Traum aus seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen, feinspröder Extrakt, trotzdem fesselnd und ergreifend. Im langen Finale eine Symphonie aus Wildkirschen, Palisandernoten und Graphit. Ein ganz großer, klassischer Haut-Brion, dem der Jahrgang sprichwörtlich in die Hände spielt.«

FEYTIT-CLINET

DER PREISWERTESTE SPITZEN-POMEROL



Jérémy Chasseuil

JÉRÉMY CHASSEUIL ist einer der talentiertesten Weinmacher am rechten Ufer. Sein FEYTIT-CLINET zählt heute beständig zu den besten Pomerols. Doch das war nicht immer so. Das etwa 6,5 Hektar umfassende Gut war von 1966 bis 1999 an die ÉTABLISSEMENTS JEAN-PIERRE MOUEIX verpachtet. Vater MICHEL-JACK CHASSEUIL war beim Flugzeugbauer Dassault beschäftigt und konnte sich nicht um das Familiengut kümmern. Nach dem Oenologiestudium übernahm JÉRÉMY die Leitung, reduzierte die Erträge, baute den kleinen, bescheidenen Chais um und feilte an der Qualität seines Grand Vin. Seit dem Jahrgang 2004 haben wir FEYTIT-CLINET kontinuierlich im Sortiment. Anfänglich ein absoluter Geheimtipp, errang der zunächst unbekannte Pomerol mehr und mehr Aufmerksamkeit.



Michel-Jack Chasseuil

Jérémy Chasseuil ist einer der talentiertesten Weinmacher am rechten Ufer. Sein Feytit-Clinet zählt heute beständig zu den besten Pomerols. Anfänglich ein absoluter Geheimtipp, errang der zunächst unbekannte Pomerol mehr und mehr Aufmerksamkeit.

Erst erwähnte ihn die La Revue du Vin de France mit dem Jahrgang 2007 als einen der besten Pomerols, später kamen hohe Parker-Bewertungen hinzu. Bei extraprima ist Feytit-Clinet seit 2004 ein zuverlässiger Wert für Pomerol-Freunde.

Mittlerweile gilt er unter Pomerol-Liebhabern als der preiswerteste unter den besten Weinen aus Pomerol. Das Preisgefälle in der Spitzengruppe dieser Appellation ist gewaltig. Im Jahrgang 2011 verfügt FEYTIT-CLINET mit 95/100 über die höchste Parker-Bewertung des Jahrgangs, punktgleich mit CLINET, L'ÉGLISE-CLINET, LE PIN und PÉTRUS. Während der *Feytit-Clinet* heute um die 60–70 € kostet, muss man für *Le Pin* oder *Pétrus* eher 2.000–2.500 € ausgeben, je Flasche versteht sich. Daher lohnt sich der Kauf von *Feytit-Clinet* in Subskription eigentlich in jedem Jahrgang. Mehr Pomerol, mehr Merlot-Geschmeide und mehr fruchtbetonte Verführung gibt es für dieses Geld nirgends zu kaufen!



Eine uralte Holzkiste von Feytit-Clinet im Keller von Michel-Jack Chasseuil zeigt einen Brand mit Grand Cru Klassifikation. Genaue Aufzeichnungen über eine Klassifikation von Pomerol sind uns leider nicht bekannt. Es scheint im 19. Jahrhundert jedoch etwas derartiges gegeben zu haben.

2017 WURDE WÄHREND DER PRIMEUR-WOCHE BESSER UND BESSER

Bei fünf Verkostungen setzte sich der *Feytit-Clinet* immer besser in Szene. Die frühen Muster wirkten etwas gereift, in der zweiten Hälfte der Primeur-Woche waren sie wesentlich frischer und präziser. JÉRÉMY CHASSEUIL leitet einen kleinen Betrieb und kann die Bemusterung nicht immer optimal arrangieren. Daher ist dieser Wein sicherlich von vielen Verkostern verkannt worden. Man sehe nur die eher schwäch-

tige PARKER-Bewertung von 90–92/100 oder JAMES SUCKLING 91–92/100! Diese beiden Verkostungen finden immer vor der eigentlichen Primeur-Woche statt. Das war für den 2017er *Feytit-Clinet* deutlich zu früh! Wir kennen JÉRÉMY und seinen *Feytit-Clinet* seit Jahren so gut, dass wir garantieren können, Sie bekommen einen großartigen Wein ausgeliefert, wenn Sie ihn in Subskription günstig einkaufen!

■ 2017 Château FEYTIT-CLINET Pomerol		
je 75-cl-Flasche	76,67 €/Ltr.	57,50 €
je 6er Original-Holzkiste	76,67 €/Ltr.	345,00 €
je 12er Original-Holzkiste	76,67 €/Ltr.	690,00 €
je Halbe 37,5-cl-Flasche	80,80 €/Ltr.	30,30 €
je Magnum 150-cl-Flasche	79,00 €/Ltr.	118,50 €
je Doppelmagnum 300-cl-Flasche	93,17 €/Ltr.	279,50 €
je Imperiale 600-cl-Flasche	89,17 €/Ltr.	535,00 €

extraprima 95–97 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Dunkle, dichte Farbe. Frisch, satt, dunkelbeerig und konzentriert, mit liköriger, hochverdichteter Kopfnote. Schokoladige Fülle mit Teer und Graphit, ganz tief und reichhaltig auf der Zunge. Ein grandioser, vielschichtiger, nahezu reinsortiger Merlot, der in diesem Jahrgang zu den größten Verführern mit hedonistischer Trinkfreude zählt. Seit 2004 ist dies der beste bezahlbare Pomerol weit und breit!



RARE WEINSAMMLUNG

Michel-Jack Chasseuil besitzt eine der bedeutendsten Wein-Sammlungen der Welt. Bei einem Besuch in seinem unterirdischen Keller im Jahr 2011 durften wir die unglaublichen Schätze mit gregorianischen Gesän-

gen im Hintergrund selbst in Augenschein nehmen. Dutzende Zeitungsartikel sind über seine Sammlung erschienen, auch ein Buch ist entstanden. Im sehenswerten Museum »La Cité du Vin« in Bordeaux kann man

einen Film über seine Kollektion anschauen. Auch im Internet finden Sie unter seinem Namen Beiträge und Videos ... schauen Sie nach, es lohnt sich.

Lieferbedingungen der Subskription: Die Preise verstehen sich inkl. 19 % Mehrwertsteuer je 0,75-Liter-Flasche. Frei-Haus-Lieferung erfolgt ab einem Warenwert von 500 €. Die Rechnung ist sofort nach Erhalt zahlbar. Die Auslieferung des Jahrgangs 2017 erfolgt im Jahr 2020. Sollte sich der Mehrwertsteuersatz vor der Auslieferung ändern, stellen wir den Differenzbetrag in Rechnung.

FAMILIE MOUEIX DAS BESTE AUS POMEROL



Olivier Berrouet, Weinmacher von Pétrus und Thomas Boxberger.

Die Familie MOUEIX lieferte sich in den vergangenen Jahren eine beeindruckende, innerfamiliäre Rivalität um die »Krone« in Pomerol. Genauer gesagt sind es die beiden Brüder CHRISTIAN und JEAN-FRANCOIS MOUEIX. Ersterem gehören unter anderem die Weingüter TROTANOY, LA FLEUR PÉTRUS, PROVIDENCE, HOSANNA, BÉLAIR-MONANGE und LATOUR A POMEROL, letzterem das legendäre CHÂTEAU PÉTRUS. Der Vater JEAN-PIERRE MOUEIX hatte das Familienimperium

aufgebaut und schuf mit den ÉTABLISSEMENTS JEAN-PIERRE MOUEIX den bedeutendsten Négociant (Handelshaus) für Weine aus Pomerol und St-Emilion. Nach und nach kaufte MOUEIX die besten Güter in Pomerol und vermarktete sie über sein Handelshaus. Noch zu Lebzeiten teilte er den Besitz auf seine beiden Söhne gerecht auf. JEAN-FRANCOIS bekam die Ikone CHÂTEAU PÉTRUS, CHRISTIAN bekam das legendäre Handelshaus und die weiteren Châteaux. Zudem bekam CHRISTIAN die weltweiten Vermarktungsrechte der Weine von PÉTRUS, JEAN-FRANCOIS durfte seinen eigenen Wein nur in Frankreich verkaufen. Mit dem Jahrgang 2013 endete dieses Zusammenspiel und das CHÂTEAU PÉTRUS verkauft seinen Grand Vin an ausgewählte Partner in jedem Land direkt. Einer der Partner in Deutschland ist extraprima. Infolge dessen feilt CHRISTIAN MOUEIX umso mehr an der Qualität seiner Spitzen-Pomerols, insbesondere eben dem grandiosen *Trotanoy*! Den Liebhabern von Pomerol kann diese ehrgeizige Rivalität nur zu Gute kommen. So liegen *Trotanoy* und *Pétrus* im Jahrgang 2017 qualitativ gemeinsam an der Spitze der Appellation. *La Fleur Pétrus* rangiert mit *Le Pin* (Familie THIENPONT) und *Lafleur* (Familie GUINAUDEAU) knapp dahinter. Die atemberaubende Finesse und Eleganz dieser edlen, vornehmlich aus Merlot produzierten Gewächse ist etwas besonderes und rangiert mit ihrer Delikatesse und Feinheit stilistisch nah am Burgund. Pomerols sind daher die burgundischsten Weine aus Bordeaux. Betrachtet man die heutige Preisentwicklung der gesuchtesten Burgunder, dann wirken diese feinen Pomerols (ohne Scherz!) geradezu preiswert!



■ **2017 Château La Fleur Pétrus Pomerol** 246,67 €/Ltr. **185,00 €**
Zuteilung und Verfügbarkeit auf Anfrage

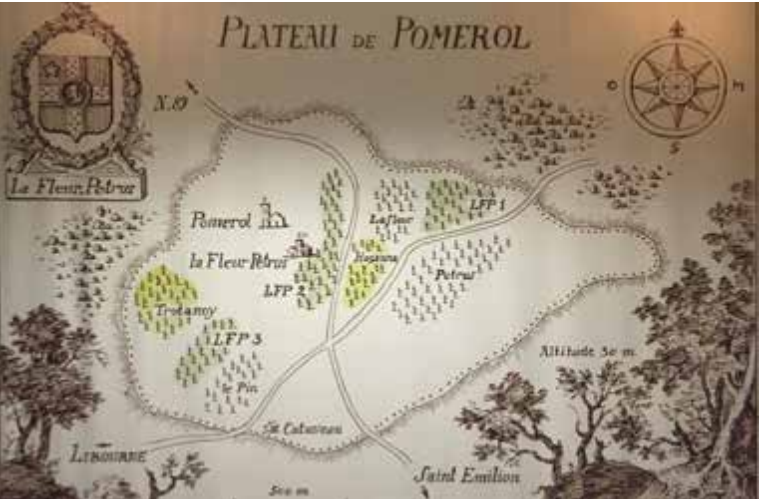
extraprima 96–98 | Parker 94–96 | Suckling 95–96 | WeinWisser 19/20
Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: *La Fleur Pétrus*, *Le Pin* und *Lafleur* sind in Pomerol die direkten, üppig geratenen Verfolger der finessenreich eleganten Spitzenreiter *Trotanoy* und *Pétrus*. 91 % Merlot, 6 % Cabernet Franc und 3 % Petit Verdot sind auf den 18,7 Hektar gepflanzt. Dunkle, natürliche Farbe, dicht und recht dunkelbeerig auch in der Nase, tief, massiv und kompakt. Deutlich fetter und dichter als erwartet, berauscht der *La Fleur Pétrus* mit groß angelegter Struktur, schmelzig reifen Gerbstoffen, viel Druck und einer likörig intensiven Frucht mit ausgezeichnetem, verschwenderisch üppigem Nachhall.

■ **2017 Château Trotanoy Pomerol** 265,33 €/Ltr. **199,00 €**
Zuteilung und Verfügbarkeit auf Anfrage

extraprima 97–99 | Parker 96–98 | Suckling 95–96 | WeinWisser 18/20
Unsere Verkostungsnotiz, April 2018: Gemeinsam mit *Pétrus* steht der *Trotanoy* ganz oben auf dem Treppchen in Pomerol. Beide 2017er sind sich in ihrer delikaten, tiefen und vielschichtigen Art recht ähnlich. Dichte Farbe, etwas dunkler als *La Fleur Pétrus*, der in der Verkostung daneben stand. Dicht und weit gefasst im Geruch mit rotbeeriger, reifer und anziehend duftiger Frucht von grandioser Delikatesse. Sehr saftig, fein und elegant im Mund, mit cremiger Struktur und viel Frucht. Tiefgründig, sehr frisch und in dieser Momentaufnahme sogar einen Tick länger als *Pétrus*, wenn er nicht gar den längsten Nachhall aller 2017er Pomerols besitzt.

■ **2017 Château Pétrus Pomerol** 2.665,33 €/Ltr. **1.999,00 €**
Zuteilung und Verfügbarkeit auf Anfrage

extraprima 97–99 | Parker 93–95 | Suckling 97–98 | WeinWisser 19/20 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Etwas Frost musste man auf *Pétrus* hinnehmen und schaffte daraufhin große Heizkanonen mit Propellern an, um künftigen Frostnächten entschieden entgegen treten zu können. Bei der Blüte trat Verrieselung auf, was die Erntemenge weiter einschränkte. Die Trockenheit im August hinterließ ebenfalls ihre Spuren. Mit 20 Tagen wurden die 11,5 Hektar reinen Merlots vom 8. bis 28. September recht lange und im Detail mit 30 hl / ha Ertrag aufwändig gelesen. Mit drei Wochen war auch der Maischestand deutlich länger als üblich, denn die Extraktion wurde sehr sanft und langsam angegangen. 14,5 % Alkohol erreichte der hervorragende *Pétrus* 2017 und wirkt dabei keineswegs breit. Zu 50 % gelangte der Jungwein in neue Fässer, der Rest war bereits ein Jahr gebraucht. Dunkler Farbkern, sehr natürlich, leicht viskos. Likörig, tief, klar und puristisch duftet der finessenreiche *Pétrus* mit vielschichtiger, großer Dichte und ausgezeichneter Komplexität. Sehr elegant anziehend und aus einem Guss, ist der Geruch mit grandioser Tiefenstaffelung, ganz ausgereift und mit distinguierter Zurückhaltung aufgefächert. Auch auf der Zunge entfaltet sich die puristische, nachhaltige und sehr schmelzige Aromatik mit großer Intensität und enorm viel Druck. Sehr kraftvoll, mit feiner, liköriger Rotbeerigkeit und lebendiger Säure, besitzt er ein extraktreich frisches Mittelstück mit Noten von Kirschen, Pflaumen und Teer. Seine vielschichtig facettenreichen Gerbstoffe sind cremig feinkörnig, tiefgründig und weit verteilt am Gaumen. Bei all seiner Kraft und Wucht wirkt dieser hochanziehend puristische Merlot niemals massiv oder schwer. Eine grandiose Symbiose von feingliedriger Finesse und engelsleichter Fülle. Durch Präzision und Detailschärfe ist dieser *Pétrus* angesichts des eigentlich schwachen Merlot-Jahrgangs mustergültig gelungen.



Lagenkarte von La Fleur Pétrus: LFP 1 bis LFP 3 sind die eigenen Reben.

UNSER BESONDERES ANGEBOT		
2017 PÉTRUS-PAKET »D«		
WEINE DER FAMILIE MOUEIX		
(gesamt 21 Flaschen)		statt 4.933,80 € 4.599,00 €
12 x 2017 CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE St.-Emilion	12 x 118,90 €	
TBvS 97–99 RP 96–98 JS 94–95	1.426,80 €	
6 x 2017 CHÂTEAU LA FLEUR PÉTRUS Pomerol	6 x 185,00 €	
TBvS 96–98 RP 92–94 JS 95–96	1.100,00 €	
2 x 2017 CHÂTEAU TROTANOY Pomerol	2 x 199,00 €	
TBvS 97–99 RP 96–98 JS 96–97	398,00 €	
1 x 2017 CHÂTEAU PÉTRUS Pomerol Einzelholzkiste	1 x 1.999,00 €	
TBvS 97–99 RP 93–95 JS 97–98	1.999,00 €	

Weitere Angebote zu Petrus-Paketen 2017 auf Anfrage.



GUTE NACHBARSCHAFT AUF DEM KALKSTEINPLATEAU

Die Lagen auf und an den Hängen des Kalksteinplateau sind die besten in Saint-Emilion.

Hier gab es im Jahrgang 2017 keine Frostschäden. Denn die Kälte sammelte sich in den tieferen Lagen, vor allem im Tal der Dordogne, wo großflächig Traubenansätze erfroren sind. Die Châteaux auf dem Plateau hatten so gut wie nichts mit Frost zu tun. Das Château Canon der Chanel-Gruppe hatten wir vor einigen Seiten in diesem Newsletter bereits empfohlen. Nun möchten wir Ihnen jeweils zwei Nachbarn mit ausgezeichneten Weinen vorstellen.



Das Chateau Quintus finden Sie natürlich nicht auf älteren Lagenkarten von St.-Émilion. Quintus ist der neue St.-Émilion von Château Haut-Brion, das aus dem Zusammenschluss der ehemaligen Güter Tertre-Daugay und l'Arrosée entstanden ist.

MACHT DES TERROIRS: BÉLAIR-MONANGE UND AUSONE

BÉLAIR-MONANGE und AUSONE liegen an der südlichen Plateauspitze am Ortsausgang von Saint-Emilion. Des Öfteren werden wir gefragt, welches denn der beste Wein der Welt sei? Nun, wenn man etwas derartiges überhaupt sagen könne, antworten wir dann, wäre es vermutlich der *Château Ausone*. Denn es gibt kaum einen Wein der permanent so feinkörnige, vielschichtig noble Gerbstoffe hervorbringt. Die Weine der Nachbarlage sind eigentlich nicht minder fein. Allerdings beginnt der qualitative Aufstieg des früher nur *Bèlair* genannten Weins mit dem Jahr 2004. JEAN-CLAUDE BERROUET, der damalige Weinmacher von PÉTRUS, läutete mit seiner Beratung

eine kontinuierliche Verbesserung ein. Nach dem Kauf durch CHRISTIAN MOUEIX wurde das Weingut mit dem Jahrgang 2008 in BÉLAIR-MONANGE umbenannt und mit den Lagen des benachbarten CHÂTEAU MAGDELEINE vereint. Einige Parzellen, insbesondere auf dem Plateau wurden neu bepflanzt. Dem Ziel an die Qualitäten des Nachbarn AUSONE der Familie VAUTHIER anzuschließen, kam CHRISTIAN MOUEIX in erstaunlich kurzer Zeit sehr nah. Tatsächlich ist der 2017er der beste Jahrgang der bislang auf BÉLAIR-MONANGE erzeugt wurde und wirklich ebenbürtig mit dem *Premier Grand Cru Classé »A«* *Château Ausone*!

■ 2017 Château Bélair-Monange St.-Emilion		
je 75-cl-Flasche	158,53 €/Ltr.	118,90 €
je 6er Original-Holzkiste	158,53 €/Ltr.	713,40 €

extraprima 97–99 | Parker 96–98 | Suckling 94–95 | WeinWisser 18/20
Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Für Bèlair-Monange ist 2017 ein riesiger Erfolg. Einerseits konnte der Wein in diesem Jahr qualitativ mit Ausone gleich ziehen, andererseits übertrifft der neue Jahrgang seine eigenen Vorgänger aus 2015 und 2016 deutlich, denn es ist schlicht der bislang beste Wein dieses großartigen Terroirs! 90% Merlot und 10% Cabernet Franc sind auf den 23,5 Hektar gepflanzt. Während viele Merlot-betonte Weine in 2017 etwas weniger aromatisch sind, zeigen sich die Merlots von Bèlair-Monange in voller Pracht. Dunkle, viskose Farbe. Tief, offen, fruchtig und finessenreich duftet der BM mit likörig-rotbeeriger, sehr lebendiger Aromatik, hochkomplex und fein geschliffen. Dicht, schmelzig und weit gefasst, wirkt er ganz locker, schokoladig und reif auf der Zunge, mit enormem Druck und endloser Fülle. Seine noblen Gerbstoffe sind weit und vielschichtig gefächert, die krokante Säure verleiht ihm große Spannung und ausgezeichnete Länge. Dies ist kein üppiger, breiter Kraftprotz, sondern vielmehr ein schlanker, feinsinniger 1^{er} Grand Cru mit großer Klasse und ewigem Nachhall.

■ 2017 Château Ausone St.-Emilion je 75-cl-Flasche		
905,33 €/Ltr.	679,00 €	
je 6er Original-Holzkiste statt 4.074,00 €	888,67 €/Ltr.	3.999,00 €

extraprima 97–99 | Parker 97–99 | Suckling 96–97 | WeinWisser 19/20
Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Die Familie Vauthier musste bei ihren Weingütern Simard, Haut-Simard und de Fonbel einen Komplettausfall wegen Frost hinnehmen. Der grandiose Ausone wurde glücklicherweise vom Frost verschont. 55% Cabernet Franc und 45% Merlot ergeben die Assemblage, der Ausbau erfolgt in komplett neuen Fässern, der Ertrag lag bei nur 35hl/ha. Lila Farbe, massiv und viskos. Ganz dicht und tief im Geruch, weit gefasst mit dunkelbeerigem Kernaroma, liköriger Kopfnote, Graphit und Teer. Grandiose, tiefe Struktur im Mund, hochfein und vielschichtig, mit ausgezeichneter Frische und likörig extraktreichem Nachhall. Durch den weniger ausdrucksstarken Merlot, schmeckt der Ausone als sei er zu drei Vierteln aus Cabernet Franc erzeugt, mit kühler, sehr subtiler Würze und grandioser Tiefe. Da der Merlot seine Fülle nicht ausspielt kommt auch das feinste Holz mehr zum Vorschein. Wie immer ein hochkomplexer, aristokratisch anmutender Wein. Für Liebhaber von großen Cabernet Francs ist er als Musterbeispiel ein Muss! Die kleine Produktion des Château Ausone ist bei uns immer gleich vergriffen, aber vom 2017er konnten wir noch ein weiteres Kontingent sichern!



Château Bélair-Monange



Barrique-Keller von Château Ausone



Alain Vauthier mit Tochter Pauline

UNTERSCHÄTZTE SCHÄTZE: LA SERRE UND LA CLOTTE

An der östlichen Ortsumfahrung von Saint-Emilion liegen die beiden Güter LA SERRE und LA CLOTTE nah beieinander und schauen auf die Rückseite der Côte Pavie, mit dem CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN obenauf. Diese südliche Hanglage mit leichter Ausrichtung nach Osten ist hervorragend. Dennoch sind die beiden Weine innerhalb der Bordeaux-Welt noch weit unterschätzt. LA SERRE wird seit

einigen Jahren von ARNAUD D'ARFEUILLE zu immer besseren Qualitäten geführt. Der 2008er schmeckt heute nach zehn Jahren zum Beispiel überragend! Und LA CLOTTE wurde erst im Jahr 2014 von der Familie VAUTHIER (CHÂTEAU AUSONE) übernommen. Seither steigt die Qualität rasant, der 2017er ist auch hier der bislang beste Wein, der auf diesem Terroir je produziert wurde.

■ **2017 Château La Serre St.-Emilion je 75-cl-Flasche 57,20 €/Ltr. 42,90 €**
je 12er Original-Holzkiste **57,20 €/Ltr. 514,80 €**



extraprima 92–94 | Parker 86–88 | Suckling 89–90 | WeinWisser 17/20 Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: Auf den sieben Hektar von La Serre sind 80 % Merlot und 20 % Cabernet Franc gepflanzt. Dunkle Farbe. Feine, offene, rot-beerig vielschichtige Frucht in der Nase. Üppig, vollmundig und mit rassigen Gerbstoffen ausgestattet, besitzt der La Serre einen sehr aromatischen Auftritt im Mund, mit schokoladiger Nussigkeit und karamelliger Süße. Tiefgründig strukturiert, lang und kompakt, zeigt sich sein hervorragendes Terroir in seinem weit gefassten Rahmen und der nachhaltigen, reichhaltigen Fülle.

■ **2017 Château La Clotte St.-Emilion je 75-cl-Flasche 86,00 €/Ltr. 64,50 €**
je 6er Original-Holzkiste **86,00 €/Ltr. 387,00 €**



extraprima 94–96 | Parker 89–91 | Suckling 93–94 | Unsere Verkostungsnotiz vom April 2018: La Clotte konnte in 2017 erstmals sein Potenzial mehr ausspielen, daher übertrifft dieser Jahrgang auch den 2015er und 2016er! In der Assemblage finden sich 85 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon und 5 % Cabernet Franc, ausgebaut wird er in 100 % neuen Fässern. Dunkle, massive Farbe. Unglaublich dichte Nase, ganz massiv, konzentriert und vielschichtig. Grandioses Holz mit schokoladigen Graphit-Reflexen, sehr präzise und frisch. Viel Saft und Tiefe im Mund, ewig weit aufgespannt, lang und intensiv. Großer Terroirausdruck und Charakter, sehr frisch, druckvoll und von ausgezeichneter Tiefenstaffelung. Er trägt die Handschrift von Ausone in sich und ist sowohl bezahl- als auch verfügbar, das sollte man sich nicht entgehen lassen. 10.000 Flaschen Produktion.



Château La Serre



Arnaud d'Arfeuille



In den Kalkstein gehauener Weinkeller.



Weinberg von La Serre mit St.-Emilion im Hintergrund.

Weinberge am Hang und Pavie-Macquin auf der anderen Seite.



Blick von La Serre auf Pavie-Macquin.