

WEINWISSE

30. April N° 4/2010

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



«Stress hat nur, wer es nicht kann» – René Gabriel sah an keinem der 16 Primeurs-Verkostungstage gestresst aus, ganz so, als sei Betrachten, Riechen, Schmecken, Beschreiben und Bewerten keine Arbeit

Bordeauxjahrgang 2009: Sensationell gut – sensationell teuer?

Der Bordeauxjahrgang 2009 bietet eigentlich wenig Anlass zur Kritik, im Gegenteil: Er dürfte einmal mehr als «legendär» in die Geschichte eingehen.

rg./sr. – Bill Blatch, ein legendärer Bordeaux-Négociant, dessen phänomenale Jahrgangsübersichtsverkostungen vieler kleinerer, unbekannter Güter am Anfang der Primeurwoche von vielen Händlern, Journalisten und Gastronomen stehen, fokussiert ihn so: «Der Jahrgang 2009 ist das, was 1982 gewesen wäre, wenn so selektiv und präzise gearbeitet worden wäre wie heute. Und 2009 ist, was der 1947er gewesen wäre, hätte man damals den hygienischen Standard von heute gehabt und wären die Weine durchgegoren.» Der legendäre 1947er Cheval Blanc wurde damals bekanntlich mit Eis gekühlt und blieb doch bei etwa 8 Gramm Restzucker hängen. Angesichts der hohen Zuckerwerte des 2009ers haben die meisten Weinmacher ihren Mosten – anders als früher – Reinzuchtheife beigegeben, um ein Durchgären zu gewährleisten, hat der Mannheimer Weinhändler Thomas Boxberger-Schaabner herausgefunden. Und fragt durchaus kritisch, ob allein schon die höchsten Zucker- und Tanninwerte aller Zeiten, die 2009 gemessen wurden und schon im letzten Herbst für laute Jubelstimmung sorgten, einen grossen Jahrgang definieren können?

St. Estèphe:

Eigenwilliger Cos, perfekter Montrose, eine Art 1961er Calon und jede Menge Alternativen

Mit dem Jahrgang 2009 kamen die St.-Estèphe-Châteaux prima zurecht: Die Weine sind klar in der Frucht, tiefgründig und frisch und profitierten in dem heissen Jahrgang von der nördlichen Lage der Appellation wie auch den tieferen Böden. Auf den folgenden Seiten finden Sie die WeinWisser-Favoriten.

2009 Beau-Site: Tiefes Purpur, satte Mitte, am Rand Granatschimmer. Wuchtiges, zu Kopf steigendes Bouquet, rote Pflaumenschalen, Zedern und dominikanischer Tabak. Im Gaumen wirkt der Wein trotz seines Volumens eher mittelgewichtig, gute Länge. Dennoch hätten wir hier etwas mehr erwartet. **17/20 2016-2028**

2009 Calon-Ségur: 90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Petit Verdot. Mit 53 hl/ha war 2009 eine grosse Ernte, und noch nie gab es in der Geschichte von Calon-Ségur so viel Cabernet. Tiefes Purpur mit satter Mitte und Granatschimmer am Rand. Das Bouquet ist deutlich geprägt von tiefem, floralem Cabernet, dazu kommen Trüffelspuren, Rauchnuancen, Baumnüsse und ein Ansatz von Kräutern. Fleischiger, sehr tiefer Gaumen mit dicht gegliederter Textur und gut stützender, verlangender Adstringenz, extrem lang. Ein massiv beladener und dennoch feiner Calon mit eindruckvollem Alterungspotenzial. Eine Art 1961er-Variante. **19/20 2018-2040**

2009 Cos Labory: 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 14,25 Vol.-% Alk. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Tief-

gründiges, würziges Bouquet, tintig im Ansatz, Heidelbeernoten. Saftiger Gaumen mit schönem Schmelz und angenehmer Süsse im dezent schokobitteren Extrakt. Bernard Ardouin kann sich nicht erinnern, je Grossartigeres im eigenen Fass liegen gehabt zu haben. Zweifellos ist ein genussreicher Cos Labory ein 18/20-Kandidat. **17/20 2015-2028**

2009 Domeyne: Es geht endlich aufwärts mit dem neuen Weingut von Claire Villars! Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubinroter Rand. Bouquet nach Terroir und schwarzen Kirschen, wirkt etwas trocken im Ansatz, zeigt aber eine schöne Dichte. Recht kräftiger Gaumen mit fleischigen Tanninen und typischer St.-Estèphe-Adstringenz, im konzentrierten Extrakt kernig und verlangend. Sollte in 10 Jahren – nach zwei Stunden Dekantierzeit – zu einem kräftigen Essen serviert werden. **17/20 2019-2034**

2009 Haut-Marbuzet: Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila-blutroter Schimmer aussen. Ausladend aromatisches Bouquet mit viel Pflaumen, Cassis und reifen schwarzen Kirschen, ein Hauch Mokka und Kandis. Samtener Gaumen, fleischig-sandiges Extrakt, viel Aromenrückhalt. Ein