



BORDEAUX 2009

Der ausführliche Jahrgangsbericht

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

Der bordelaiser Weinadel ist sich sicher und einig, mit 2009 einen weiteren Spitzenjahrgang im Keller zu haben. Besitzer, Manager, Kellermeister und Großhändler sprechen abermals vom Jahrhundertjahrgang! Sogar besser als 2005 sei der neue Sproß. Mein hochgeschätzter Freund und Négociant Bill Blatch beschreibt es 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, mit heutigem hygienischen Standard und wenn die Weine durchgegoren wären.“ Der legendäre 1947er Cheval Blanc hatte nämlich etwa 8 Gramm Restzucker muss man wissen. Dank modernster Hilfsmittel würde das heute keinem Kellermeister mehr passieren. Angesichts der hohen Zuckerwerte des 2009ers gaben die meisten Weinmacher Reinzuchthefer bei, um ein Durchgären zu gewährleisten. Ist der Jahrgang 2009 tatsächlich besser als 1947, 1982 oder gar 2005? Analytisch betrachtet wurden im vergangenen Jahr mit den höchsten Zucker- und Tanninwerten aller Zeiten, Rekordwerte gemessen. Aber macht das gleich einen großen Jahrgang? Wie definiert sich ein großer Jahrgang? Durch hohe Alkoholwerte etwa? Sicher nicht. Im Grunde kann man dann von einem großen Jahrgang sprechen, wenn es in der breiten Masse eine überdurchschnittliche Qualität gibt. Wenn also das Lesegut entsprechend gleichmäßig reif geworden und die Vinifikation problemlos verlaufen ist. Dann gibt es einen allumfassend breiten Fundus an hervorragend gelungenen Weinen. In der abgelaufenen Dekade, die als die beste aller Zeiten in Bordeaux betrachtet werden muss, gab es zwei solcher Jahre: 2000 und 2005. Aus diesen beiden Jahren kann man nahezu jeden Wein mit großem Genuß trinken, denn ein Weinmacher benötigte schon ein wahrhaftes Talent dafür, einen schlechten Wein zu produzieren. Selbst kleine Weißweine aus dem Entre-deux-Mers brillierten mit Saftigkeit, Frische und Extrakt. Alle sprachen davon wie simpel und einfach die Lese und Weinbereitung verlaufen ist. Nicht so in 2009! Die Pflanzen litten, ähnlich wie in 2003 unter zwei großen Hitzewellen. Vielerorts blockierten die Pflanzen die Reifung der Früchte während dieser Phase. Die Photosynthese und die Reifung der Phenole in der Traubenschale ging nicht voran. In den privilegierten Terroirs kam es weniger zu Trockenstress. Zum

Lesezeitpunkt waren dann die Zuckerwerte extrem hoch, das Tannin in der Schale reichlich vorhanden. Der richtige Lesezeitpunkt wurde zur alles entscheidenden Frage. Liest man früh, um nicht zuviel Alkohol zu bekommen, konnten die Tannine möglicherweise noch nicht ganz ausgereift und fein sein. Auch die Aromabildung war noch nicht abgeschlossen. Wer nun die Ernte einfuhr bekam Weine mit wenig Frucht. Um das auszugleichen wurde die Extraktion erhöht, damit mehr Geschmacksstoffe aus den Schalen ausgewaschen werden. Das ernüchternde Ergebnis waren unbalancierte Weine mit der Bitterkeit der unausgereiften Tannine. Diese ersten Erfahrungen zeigten, dass man in 2009 unbedingt die volle Ausreifung der Phenole in den Traubenschalen und Kernen abwarten musste. Hohe Alkoholwerte mussten also in Kauf genommen werden. Jede Parzelle musste einzeln beobachtet und die Ernteentscheidung exakt getroffen werden. Wer zum optimalen Zeitpunkt gelesen hat, bekam ausgezeichnetes Lesegut in die Hände. Die Frucht dieser Weine zeigt sich frisch, die reichhaltigen Tannine fein und der Alkohol ist meist gut integriert. Risikofreudige Erzeuger, die gerne spät ernten, hofften darauf, die bereits große Konzentration weiter zu maximieren. Allerdings wurden sie vielfach nicht belohnt. Denn aus der noch vor kurzem frischen Frucht in den Beeren, wurde langsam eine kompottige, gekochte Aromatik. Diese Weine zeigen sich besonders massiv, aber nicht sehr vielschichtig. Alkohol und Tannin dominieren, denn die Frucht hat die Spannung verloren, um beides in Zaum zu halten. Unterm Strich kann man also nicht von einem einfachen Lese- und Vinifikationsverlauf sprechen. Entsprechend heterogen sind auch die Weine in den unterschiedlichen Appellationen. Eine breite Qualitätsbasis gibt es nicht, eher ein auf und ab. Die einfachen weißen Entre-deux-Mers sind von einer breiten, fetten, meist alkoholbeladenen Frucht. Manch einer kann vor lauter Kraft kaum gehen. Ein großer Jahrgang ist 2009 aus dieser Sicht der Definition ‚groß‘ nicht. Vielmehr ist er für Vinifikateur und Verkoster gleichermaßen eine anspruchsvolle und anstrengende Herausforderung. Dennoch sind die besten Weine absolut hervorragend. Denn auf einigen Weingütern entstand tatsächlich der beste Wein aller Zeiten.

DER JAHRHUNDERTMYTHOS

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

Der Mythos des Jahrgangs 2009 ist bereits in einer frühen Phase entstanden. Tonangebend sind wie immer die berühmtesten, privilegierten Terroirs. Hier gab es meist weniger Trockenstress für die Pflanzen. Château Latour beispielsweise hat in feuchten Jahren eine optimale Drainage in den sanft abfallenden Rebanlagen wodurch überschüssiges Wasser abfließt. Gleichzeitig verfügt das Terroir auch über hervorragende Wasserspeicher im Untergrund, die in heißen Jahren ein Blockieren der Reben verhindert. Denn sie werden immer ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt. Als die Zucker- und Tanninwerte unaufhörlich stiegen wurde klar, dass man die Traubenschalen sorgfältig beobachten muss, um den perfekten Lesezeitpunkt zu erreichen. Das eingebrachte Lesegut war dann extrem reif und sauber, die Menge üppig. Die Vinifikation musste sanft angegangen werden, um nicht zu viel Tannin zu extrahieren. Und schon nach der ersten Remontage (Überschwalven der Traubenschalen mit Saft) wurden die Farbstoffe weitgehend ausgelagert. Der Most war schwarz! Generell war die Anwendung von Pigeage (Herunterdrücken des Tresterhutes) der Remontage in 2009 überlegen und ergab offensichtlich sanftere Extraktionen mit feineren Tanninen. Aus Sicherheitsgründen und aus dem Wissen um die Restsüße der 1947er, deren Trauben ähnlich hohe Zuckerwerte hatten wie die 2009er, entschied man sich meist für die Verwendung von Reinzuchthefer. Eine Spontangärung konnte nicht gewährleisten, den Zucker vollends zu vergären. Um die maximale Fruchtausbeute und Frische zu gewährleisten, wurde die Gärtemperatur bevorzugt bei 28°C limitiert. Die 2009er zeigten sich schnell extrem dunkelfarbig und dicht. Ihr mächtiger Extrakt, die reichhaltigen Tannine und die massive Struktur gaben den Kellermeistern früh Anlaß, von einem außergewöhnlichen Wein zu sprechen. Die Topterroirs waren äußerst zufrieden mit ihrem Jungwein. Schnell setzte sich die einzigartige, bordelaiser Marketingmaschinerie für den 2009er ein. Vergleiche mit legendären, großen Jahrgängen wie 1947, 1961, 1982 waren umgehend bei der Hand. Es ist mit Sicherheit einer der mächtigsten und massivsten Jahrgänge aller Zeiten. Cabernets im Médoc erreichten 13% Alkohol und mehr. Die Merlots lagen ein Grad darüber und erreichten in St. Emilion auch

Werte über 15%. Troplong-Mondot verfügt beispielsweise über einen Alkohol von 15,5%! Von der durchschnittlichen Qualität der Appellationen läßt sich 2009 sehr gut mit 2003 vergleichen. Auch hier war die Hitze für die Pflanzen im Allgemeinen stärker, je weiter die Pflanzungen im Landesinneren liegt. Im Médoc zeigen sich die nördlichen Lagen St. Julien, Pauillac, St. Estèphe und Saint-Seurin-de-Cadourne bevorzugt. Die Atlantiknähe sorgte für eine bessere Wasserversorgung und kühlere Nächte. Im südlich gelegenen Margaux waren die besseren Crus zur Gironde hin bevorteilt. Im Graves gibt es viele, sich sehr stark ähnelnde Weine, die weitgehend auf einem gleichbleibenden Niveau liegen. Nur einige Toplagen stechen hier um so deutlicher heraus. Am rechten Ufer zeigt sich Pomerol wieder von einer sehr einheitlichen, teilweise sehr hohen Qualität. Während in St.-Emilion extrem unterschiedliche Lesezeitpunkte und Vinifikationsmethoden für ein äußerst heterogenes Bild sorgen. Von harten, aromalosen, zu früh gelesenen Weinen über frische, knackige Terroirweine bis zu überextrahierten, bitter-süßen Extraktshleudern ist hier alles geboten.

2009 - DAS ALLGEMEINE GESCHMACKSBILD

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

Die 2009er Bordeaux' sind meist Blockbuster, die Körper- und Extrakttrinker mit einer gewissen Tanninaffinität zu überzeugen wissen. Finesse- und Eleganztrinker, oder Liebhaber von Terroirweinen kommen wohl weniger auf ihre Kosten. Sie müssen in 2009 sehr selektiv vorgehen und sich an den Toplagen orientieren. Die Frucht der 2009er ist im Allgemeinen massiv, geprägt von Amarenakirschen, Graphit und Teerwürze, begleitet von likörig-süßem Extrakt. Nicht immer sind die Fruchtaromen frisch, oft eher kompottig und ‚gebacken‘. Das Tannin ist reichlich vorhanden und dominiert

das Geschmacksbild. Im Abgang wird die Tanninwucht möglichst von Süße und üppiger Intensität abgefangen. Die Säuren sind moderat bis niedrig, was den körperbetonten Geschmackseindruck weiter unterstützt. Die pH-Werte sind hoch, was bei manch weniger balancierten Wein zu einem ‚seifigen‘ Geschmackseindruck führen kann. Komplexität ist nur den besten Terroirs vorbehalten. Möglicherweise kommt im Alter auch wieder Terroirtypizität zum Vorschein. Die Langlebigkeit dieser Weine muss sich erst noch beweisen. Sicherlich werden viele Verkoster aufgrund der großen Tanninstruktur von einem langlebigen Jahrgang sprechen. Aber ein heißes Jahr bringt tendenziell eher weniger langlebige Weine hervor, von denen dann einige wenige ewig halten. So wie der 1947er Cheval Blanc. Wieviele solcher Weine wurden 2009 erzeugt? Das wird sich erst noch zeigen. Glauben Sie keinem Verkoster, der Ihnen bereits jetzt Legenden verspricht! Denn viele Muster zeigten sich bei den Verkostungen nicht oxidationsstabil. Die Fassabzüge litten schnell bei offiziellen Vergleichsdegenerationen. Weshalb die Probe direkt auf dem Weingut oft zu einem krass unterschiedlichen Ergebnis führte. Ein weiterer wichtiger Indikator um wahre Größe festzustellen ist die Nachhaltigkeit des Rückaromas am Gaumen. Bei einigen 2009ern verschwand der Geschmackseindruck bereits bei ein paar Gehminuten zum Auto. Bei wenigen großen Weinen bleibt die Extraktsüße tief am Gaumen eingegraben, bis man beim nächsten Château den Wagen wieder abstellte und an der Tür klopft.

Womit kann man nun den Jahrgang 2009 tatsächlich vergleichen. Der Vergleich mit anderen Jahrgängen ist schwer, denn 2009 ist ein Jahrgang der Superlative. Er misst die höchste Tannin- und Alkoholausbeute aller Zeiten! Mit Metaphern ausgedrückt, ist 2009 eher ein Speed Dragster als ein Formel-1-Auto, eher eine Mischung aus George Forman und Mike Tyson als einer der Klitschko-Brüder. Man sollte sich bewußt sein, dass die 2009er immer eine Tanninwürze mit sich tragen werden. Es ist derzeit schwer vorstellbar, dass diese Weine, wenn sie dann einmal von der Frucht Komponente voll ausgereift sein werden, mit rundem und weichem Tannin brillieren. Die Tanningabe scheint eher immer eine gewisse Würze zu verleihen, was angesichts ihres massiven Erscheinungsbilds aber auch durchaus passend sein wird. Möchte man die 2009er später zu einem Essen genießen, darf es schon eher ein ausgeklügeltes Schmorgericht aus Kalbsbacken oder Ochenschwanz sein. Auch die intensive Zubereitung einer Taube oder ein kurzgebratenes Rindfleisch, beides mit hochkonzentrierter Jus (Fleischsauce), dürfte sich als passend erweisen. Denn hier ist die Tanninwucht ein gelungenes Gegengewicht zu kräftigen Röstaromen. Mancher Wein könnte sich, später einmal ohne Essensbegleitung getrunken, durchaus als anstrengend erweisen. Das hängt wiederum von der Tanninaffinität des geeigneten Genießers.

ÜBERFÜLLTE VERKOSTUNGSRÄUME

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

Die Verkostungen der 2009er Primeurs gestalteten sich schwierig und anstrengend. Auf Château Margaux verzeichnete man mit 650 Personen täglich einen neuen Besucherrekord, der sogar den Andrang für den 2005er um etwa 50% überstieg. Auffällig zu beobachten war, dass etliche der neuen, ungeschulten Besucher die Verkostungen der Profis durch Einsatz von Parfum oder Rasierwasser torpedierten. Dies fiel auch bei den Spitzen-Châteaux unangenehm auf. Madame Jaubert vom Château Pétrus erwägt daher bei der Einladung für die nächstjährigen Primeurs darauf hinzuweisen, daß parfümierte Verkoster am Eingang abgewiesen werden! Good news indeed. Ein Parfumdetektor, ähnlich einem Ganzkörperscanner, wäre auch von großer Hilfe. In Anbetracht des enormen Ansturms auf die Primeurs, entschieden viele Weingüter bereits im Vorfeld, an den offiziellen Primeur-Verkostungen nicht teilzunehmen, sondern die Weine ausschließlich auf dem Weingut ‚in Ruhe‘ zu präsentieren. Das verkomplizierte den Verkostungs-marathon zusätzlich. Viele Fragezeichen schwebten allzuoft über den Köpfen der Degustatoren, die sich schwer taten mit den tanninbeladenen Weinen. Es war für Ungeübte absolut diffizil dabei zu erkennen, ob Harmonie und Balance mit von der Partie sind. Die Euphorie der bordelaiser Château teilte sich

dennoch schnell mit in den überfüllten Verkostungsräumen. Schließlich beeindruckte die massive Extraktion und alkoholbeladene Struktur viele Degustatoren. Angesichts der heterogenen Qualität der Weine zeigten sich nicht alle Verkoster überzeugt einen Jahrgang im Glas zu haben, der besser sein soll als der große 2005er. Der präsentierte sich einst deutlich feiner und ausgewogener. Dennoch überwog die Begeisterung bei Journalisten und Importeuren. Zweifel wurden meist eher kleinlaut geäußert. Der Kampf um den nächsten Probenschluck stand im Vordergrund.

DIE MARKTSITUATION

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

Es waren auffallend viele Besucher aus neuen Bordeaux-Märkten bei den Primeur-Verkostungen, vor allem aus China. Diese Märkte haben auch bereits signalisiert, dass sie bereit sind 2009er Grand Crus zu hohen Preisen zu akzeptieren. Immer wieder huschten Gerüchte über die Verkostungen, die die Marktstimmung beleuchten sollten. Die Preise, hieß es erst, würden zwischen 2006 und 2005 liegen. Später rumorte es, sie klettern auf das 2005er Preisniveau und schließlich lagen die Vermutungen sogar darüber. Auf den klassischen Märkten wären solche Preise vermutlich nur bei einer kleinen Klientel durchsetzbar. Sicherlich werden die gefeierten 10 Erzeuger um die Premier Grand Crus jeden Preis fordern können. Es wird sich immer ein solventer Käufer für die knapp über 1 Million Flaschen finden. Auch Spekulanten dürften sich angesichts des aufkeimenden Marktes China für Hochgewächse interessieren. Kritisch dürfte es für die nachfolgenden Superseconds und Konsorten sein, die in den vergangenen Jahren schon mehrfach eine stotternde Nachfrage hinnehmen mussten. Denn einerseits möchten sie in Schlagdistanz zu den Premiers stehen. Und andererseits möchten sie sich von der breiten Masse der Grands Crus absetzen. Das könnte unter den derzeitigen ökonomischen Rahmenbedingungen durchaus schwierig sein. Für die gelungenen kleineren bis mittleren Gewächse, Grand Crus und Cru Bourgeois sollte es jedoch kein Problem sein Kunden zu finden, sofern sich deren Preise vernünftig gestalten. Schließlich ist der Ertrag des Jahres 2009 auch durchaus üppig, was es diesen Gütern verwehren sollte unangemessene Aufschläge zu fordern.

DIE EINKAUFSTRATEGIE

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

Nehmen wir das Jahrhundertgeschwätz beiseite, haben wir es in 2009 mit Weinen zu tun, die in der Spitze auf Weltklasseniveau liegen. Es empfiehlt sich die gesuchten, großen Terroirs en primeur einzukaufen, um sich eine Zuteilung zu sichern. Einige 2009er sind tatsächlich besser als ihre Vorgänger von 2005. Darunter gibt es unglaubliche Schnäppchen, die man sich nicht entgehen lassen sollte. Allerdings erscheint die Qualitätsdichte im 95-100 Punkte-Bereich geringer als in 2005. Denn bei einigen Weinen ist es fraglich ob sich die manchmal brachialen Tannine glätten werden. Interessant auch, wie sie sich später auf der Flasche mit dem üppigen Alkohol und wuchtigen Extrakt verbinden. Auch im 90-95 Punkte-Bereich gibt es begeisterte und auch sehr preiswerte Überraschungen, die es lohnen, sie in großen Mengen einzukaufen. Kleinere Lagen im Bereich 85-90 Punkte kann man nach der Abfüllung erst einmal probieren oder die neuen Kommentare der Verkoster verfolgen. Denn bei vielen dieser Weine ist jetzt noch nicht klar abzusehen, wie sich Alkohol, Tannin, Frucht und Extrakt arrangieren werden. Ohnehin sind für diese Weine meist keine großen Preisaufschläge zu erwarten. Ein gezielter Einkauf nach Erscheinen des Jahrgangs ist daher risikoloser und meist auch nicht viel teurer.

DIE APPELLATIONEN

von Thomas Boxberger-von Schaabner | www.extraprima.com

DAS NÖRDLICHE MÉDOC

Wie in 2003 profitierten die nördlichen Appellationen des Médoc von der Atlantiknähe mit höherem Niederschlag, kühleren Nächten und damit verbunden auch weniger Trockenstreß. Hier findet man viele natürlich gewachsene Weine, die nicht unter einer Tanninbürde wegsacken. Die Fruchtaromen zeigen sich mehrheitlich frisch und weniger von ‚Hitze gebacken‘.

ST.-ESTÈPHE UND ST.-SEURIN-DE-CADOURNE

Ganz im Norden, in St.-Seurin-de-Cadourne konnte sich wieder Sociando-Mallet (94-97) als bestes Cru behaupten. Erfreulicherweise verzichtet man nun auch wieder auf die mit dem Jahrgang 2000 überraschend eingeführte Filtration. Man darf also einen klassischen Sociando auf ‚altem‘ Niveau erwarten, der noch fetter ausgefallen ist als der große 1996er! In St. Estèphe zeigten sich die eigentlichen Platzhirsche Cos d'Estournel (93-96) und Montrose (92-95) derzeit noch spröde, jedoch mit gigantischer Farbausbeute, die auf Steigerungspotential hinweist. Der im neuen High-Tech-Keller vergorene Cos wirkt technisch und international, läßt Bordeaux-Typizität etwas vermissen. Montrose kämpft noch mit sich selbst und hat noch keine Verbindung von Frucht zum Tannin gefunden. Bester St.-Estèphe ist daher eindeutig Calon-Ségur (95-98), der mit einer ganz natürlichen Lockerheit auftritt und mit frischer, finessenreicher Cabernet-Dynamik (90% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 3% Petit Verdot) begeistert. Er weist auch eine der besten Strukturen des gesamten Jahrgangs auf. Der Nachbar von Montrose, Château Meney (93-96), konnte sich in 2009 hervorragend in Szene setzen. Er ist ein ganz klassischer, charaktvoller St.-Estèphe für 20 Jahre Lagerung und landet knapp hinter Sociando-Mallet auf Platz 2 der besten Cru Bourgeois. Besonders erwähnenswert ist noch die Entdeckung in St.-Estèphe, Château Serilhan (92-95). Hier berät Hubert Bouard de Laforest von Château Angelus. Der Serilhan ist mit einer cremig-dichten Attacke, großer Spannung, feinkörnigem, langem Tanninfluss und großem Zug ausgestattet. Ein feiner kleiner Cru Bourgeois. Hervorragend gelungen sind auch die beiden Cur Bourgeois aus St. Estèphe, die zu Pichon Lalande gehören, Haut Beauséjour (92-95) und de Pez (92-95). Sie sind von schokoladiger Süße und hervorragender Struktur. Noch weiter nördlich im Médoc, in Saint-Christoly, erzeugte die Crew von Bernard Magrez einen der großartigsten Weine des nördlichen Médoc, den Magrez-Tivoli (95-98). Er reiht sich auf Augenhöhe mit den Superseconds ein und verzaubert mit generöser Konzentration, phantastischer Balance und einem breit angelegten, modernen Aromenspektrum. Normalerweise wird er nicht in Subskription angeboten...Geduld, Geduld!

PAUILLAC

Die Hitliste der Premier Crus von Pauillac wird in 2009 eindeutig von Latour (97-100) angeführt. Er verfügt als einziger der drei großen Pauillacs über eine Frische und Vielschichtigkeit, Tiefe und Länge, die an die größten Jahrgänge heranreicht. Er verfügt über die nobelsten Tannine und ist trotz heißem Klima mit einer kühlen, präzisen Frucht ausgestattet. Der große Mouton-Rotschild (95-98) hat noch leicht die Nase vor dem Lafite-Rotschild (95-98). Sein weit verteiltes, engmaschiges Tannin wird von großer Konzentration begleitet, allerdings geht die Extrakt Süße nicht ganz bis in den Abgang durch. Dann wird der Verlauf etwas rau und trocken. Der etwas statisch wirkende Lafite zeigt seine typische Noblesse und große Struktur. Doch wirkt das Gebilde derzeit eher hohl, noch nicht von Extrakt erfüllt. Auch fehlt ihm etwas an Komplexität und Finesse. Das könnte sich im Laufe des Ausbaus noch etwas mehr finden. Alfred Tesseron Pontet-Canet (95-98) zeigt sich weiter im Aufwind. Der 2009er erinnert an einen Spaß-Blockbuster à la 1990er Montrose! Ein Klotz von Cabernet mit weichem Merlot-Geschmeide und toller Spannung. Erfreulich ist der beste Wein den man seit Jahren auf Pichon Comtesse (94-97) genießen durfte. Endlich fand das renommierte Gut wieder auf alter Balance und Charmeoffensive zurück. Wunderbare Würze, cassisbetonte, ewig nachsaftende Frucht und cremige

Eleganz bei feinem Tanningerüst. Xavie Borie präsentierte mit Grand Puy Lacoste (94-97) und Haut Batailley (93-96) zwei hervorragende, druckvolle und energiegeladene Pauillacs von klassischer Ausrichtung. Körperreich und elegant, vergleicht Borie den 2009er mit 1982, 1990 und 1996. Besonders positiv aufgefallen sind auch der festfleischig-würzige Duhart-Milon (92-95), ein ungewöhnlich rotfruchtiger Clerc-Milon (93-96) und ein hocheffreulicher, großartig balancierter, geschliffener Batailley (92-95). Letzterer ist vor allem preislich einer der interessantesten Grand Crus auf dem Markt

ST.-JULIEN

Erwartungsgemäß konnte sich Léoville Las Cases (96-99) klar von seiner Konkurrenz abheben. Seit Jahren ist er der einzige 2e Grand Cru, der kontinuierlich den Premier Crus Paroli bietet. Seit 2007 gibt es auf Las Cases einen Zweitwein, Le Petit Lion (89 - 91) (Clos du Marquis war bislang immer aus einem eigenständigen Weinberg), um die Qualität weiter zu steigern. So entstand ein schwerer, massiver Las Cases mit beerigem Finale. Ganz natürlich gewachsen und mit sanfter Extraktion zeigt sich der Nachbar Léoville Barton (93-96) - feine, cabernetgeprägte Frucht mit schwungvoller Struktur und stoischer Sumo-Mentalität. Der ambitionierte, schokoladig-imposante Léoville-Poyferré (91-94) liegt knapp dahinter. Seine fast monströse Erscheinung findet trotz leicht trocknendem Tannin seine Liebhaber. St. Pierre (92-95) überzeugt wieder mit einem satten Wein, dessen üppige, klare Frucht in einer schönen Struktur gebettet ist. Langoa-Barton (92-95) und Branaire-Ducru (91-94) liegen nur knapp vor Lagrange (90-93), Gruaud-Larose (90-93) und Beychevelle (90-93). Innerhalb dieser Gruppe kann sich allerdings die Hierarchie im Laufe des Ausbaus noch verlagern. Leider kam in diesem Jahr eine Verkostung durch verpassten Temin auf Ducru-Beaucaillou nicht zustande.

DAS SÜDLICHE MÉDOC

Ähnlich wie in 2003 litten die Rebstöcke im südlichen Médoc stärker unter der Hitzewelle als im nördlichen Teil. Die Terroirs, die näher an der Gironde liegen oder deren Wasserversorgung durch Speicherkapazitäten im Untergrund gewährleistet war, konnten bessere Traubenqualitäten erzeugen. Die Terroirtypizität kommt, auch durch ein sich vielfach ähnelndes Geschmacksbild von gebackener Frucht, in vielen Weinen nicht sehr deutlich heraus. Der gelungenste Grand Cru der Appellation Haut-Médoc ist Château La Tour Carnet (93-96). Seine dichte, unglaublich spannende, kühle Frucht stellt klar, dass Tour Carnet über das kühlest Terroir im Médoc verfügt. Festfleischiges, süßes Finale mit salzig-mineralischer Frucht und likörigem Extrakt im Nachhall. Im südlichen Haut-Médoc gibt es einige gelungene Cru Bourgeois, von denen vor allem das Château d'Agassac (91-94) heraussticht. Er ist vielschichtig, festfleischig, sehr lang und balanciert. Ein Cru Bourgeois, der an frühere Sociando-Auftritte erinnert. Ebenso blendend in Form, unter neuer Beratung von Nicolas Thienpont präsentiert sich Poujeaux (92-95). Er knüpft an frühere Topjahrgänge an und übertrifft diese mit dem 2009er deutlich.

MARGAUX

Stolz konnte Paul Pontallier seinen noblen Château Margaux (98-100) präsentieren, der der beste Premier Cru des Jahrgangs ist. Er besitzt große Tiefe, changiert zwischen rot- und schwarzbeeriger Frucht und zeigt trotz dem Wucht verleihenden, höchsten Alkoholgehalt, den der Grand Vin je gemessen hat (13,3%), Feinheit und die typische, strahlende Eleganz. Ein edler Margaux mit noble Tannin, der auch auf den grandiosen Zweitwein Pavillon Rouge (93-96) abstrahlt. Dieser ist ein finessenreicher Aristokrat, der nur knapp hinter dem reichhaltigen, kraftvollen Château Palmer (94-97) liegt! Auf Palmer gelang ein berauschender merlotbetonter 2009er, der von seiner Wucht lebt und die Distinktion und Finesse eines Margaux nur angestrengt wiedergeben kann und auch seinen sonst so typischen Blütenduft etwas vermissen läßt. Die große Margaux-Typizität lebt vor allem im wieder einmal grandiosen Monbrison (93-96) auf - einem Cru Bourgeois auf 3e Grand Cru Niveau! Laurent von der Heyden schafft es Jahr für Jahr einen saftig-schmelzigen, hochcharmanten Margaux zu zaubern, der die Sinne

verführt. Seine satte Konzentration geht auf eine strenge Selektion zurück, wie es kein anderer Cru Bourgeois vollzieht. Auch eher auf der zarten, eleganten und terroirbetonten Seite liegt Henri Lurtons Brane-Cantenac (92-95). Seine feine Kräuterwürze wird ihm immer Frische und Tiefe verleihen. Nach längerer Durststrecke konnte auch Rauzan-Ségla (92-95) wieder überzeugen. Mit seiner satten, fetten Frucht erinnert er an den großen 86er, dem man den Mangel an Margauxhaftigkeit wegen seines Sexappeals und liköriger Frucht gerne verzieh. Knapp hinter dieser Gruppe liegt der voluminös und extraktreich auftretende Giscours (91-94) noch vor dem kraftvollen Kirwan (91-94), der im Abgang mit ‚Palmer-Fülle‘ verwöhnt. Issan (91-94), Cantenac-Brown (90-93), Lascombes (90-93), Marquis de Terme (90-93) und Rauzan-Gassis (90-93) runden das Bild der führenden Margaux nach unten ab.

PÉSSAC-LÉOGNAN ROUGE

Ähnlich wie in Margaux gibt es auch in Pèssac-Léognan ein breites Feld an Weinen mit ähnlichem Geschmacksbild, aus dem nur wenige besonders herausragen. Spitzenreiter in Pèssac-Léognan ist erwartungsgemäß Château Haut-Brion (95-98), der sich hinter Margaux und Latour an der Spitze der Premier Crus, aber noch vor Mouton und Lafite positioniert. Mit erstaunlichen 14,3% zeigt er sich aus einem Guß: Reserviert, schwarzbeerig-intensiv, mit noblen Tanninen und massiver Struktur. In diesem Jahr auf Augenhöhe und noch vor La Mission liegt der hervorragende Pape-Clément (95-98), der eine etwas klassischere Ausrichtung aufweist als in den vergangenen Jahren. Er zeigt sich hochkomplex und von sensationeller Spannung bei sehr extraktreicher Struktur. Er hat zwar nicht die Noblesse von Haut-Brion, zeigt sich aber natürlicher und trinkiger. La Mission Haut Brion (94-97) wirkt wie eine kleinere Ausgabe des grandiosen 1989ers. Sehr kompakt und geschlossen, vorne mit Merlot-Geschmeide, hinten mit Cabernet-Rasse und enormer Fülle. Knapp dahinter liegt der weit aufgestellte Haut-Bailly (93-96). Er erinnert an eine frischere Ausgabe des gelungenen 2003ers. Denn nicht nur sein massives, konzentriertes Mittelstück zeigt sehr gutes Potenzial. Der wunderbare Château de Fieuzal (93-96) erinnert an den begeisternd saftigen 2000er, der von den meisten Journalisten bis heute unentdeckt blieb. Dieses extraktreich-runde Trinkvergnügen wird viele Jahre große Freude bereiten. Der geschliffene und dennoch mit komplexen Ecken und Kanten versehene Smith Haut Lafite (91-94) muss seine leicht rauhen Tannine noch glätten. Von der Domaine de Chevalier (91-94) hätte man etwas mehr erwartet. Er bleibt auf hohem Niveau leicht stumpf und eher klobig. Ähnlich Malartic-Lagravière (91-94), der noch nicht seine endgültige Balance gefunden hat und etwas tanninbetont daher kommt. Die sehr erfolgreichen Châteaux La Louvière (90-93) und Latour-Martillac (90-93) runden das Bild der besten Pèssac-Léognans ab.

PÉSSAC-LÉOGNAN BLANC UND WEISSE BORDEAUX

Die fetten weißen Péssacs liefern sich in der Spitze ein atemberaubendes Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen Haut-Brion (96-99) und Pape-Clément (97-100). Der rassist-feine Haut-Brion lebt von einer 62%igen Sauvignon-Dominanz, die ihm fokussierte Frische und grasig-rassige Struktur mit explosiver Frucht verleiht. Hochkomplex und von wilder Fruchtigkeit beseelt, zeigt sich der Pape-Clément breit, fett, üppig und mit sehr gutem Säuregrip ausgestattet. Er hat sogar mehr Schub und Länge als Haut-Brion, aber nicht dessen Distinktion. Der Laville-Haut-Brion heißt ab 2009 nach seinem eigentlichen Terroir La Mission Haut Brion (94-97), wie er auch zwischen 1927 bis 1930 bezeichnet wurde. Stilistisch ist der neue weiße Mission fetter und breiter angelegt als Haut Brion und Pape-Clément, denn er basiert auf 84% Sémillon. Auf dem Château vergleicht man ihn mit dem 2003er, nur habe er deutlich mehr Säure. Der Geheimtipp unter den 2009er weißen Péssacs ist Larrivet-Haut-Brion (94-97). Er liegt deutlich vor dem fetten La Mission. Seine begeisternd frische Pfrisch-Ananas-Maracuja-Frucht verfügt über ein großes Volumen mit enormer Rasse und mineralischer Präzision. Die Domaine de Chevalier (93-96) liegt knapp hinter La Mission, zeigte sich allerdings bereits deutlich fortgeschritten in seiner Entwicklung. Erst wirkt er fett und breit, dann kommt der Säuregrip mit Würze und Kern. Der exotisch

feine und saftige Château de Fieuzal (90-93) ist deutlich schlanker als der große 2007er. Hier muss der Ausbau noch zeigen, ob er mehr Fleisch an die Knochen bekommt. Hervorragend gelungen ist auch der Latour-Martillac (90-93), der es mit Extraktsüße und mineralischem Druck schafft die fehlende Terroirnoblesse auszugleichen. Einer der besten Weine aller Zeiten gelang mit der Cuvée Caroline auf Château Chantegrive (92-95). Reichhaltiges Fruchtspiel mit Ananas und Citrus, buttrige Opulenz und fokussierter, mineralischer Druck im Abgang. Dem Smith Haut Lafite (91-94) fehlt die übliche Exotik in der Frucht. Er operiert über Kraft und Wucht, zeigt aber Schwächen in der Balance. Der gelungene Malartric-Lagravière (90-93) scheint ein wenig weich und harmlos. Ihm ist sein sonstiges Feuer in der Säure abhanden gekommen. Haut Bergey (90-93) und La Louvière (90-93) und dahinter Carbonnieux (89-91) runden das Bild der weißen Pèssac-Léognans ab. Außerhalb der Pèssac-Konkurrenz überzeugte der in diesem Jahr erfreulich schlanke, hocharomatische und rassisg strukturierte Pavillon Blanc vom Château Margaux (95-98). Satte 68% der Ernte dieses Ausnahme-Sauvignons wurde deklassiert, um die Qualität des Pavillon Blanc zu maximieren.

ST. EMILION

In St.-Emilion ist das Qualitätsgefüge am heterogensten. Überambitionierte Weinmacher versuchten abermals durch spätere Lese mehr Konzentration und schokoladige Süße in ihre Weine zu bringen, was allerdings eher marmeladige Töne hervorgebracht hat und den Weinen die Spannung nahm. Wurde dann noch stark extrahiert, konnte das Ergebnis zuweilen sehr massig, alkoholisch und bitter dastehen. Unter den zwei Premier Grand Cru 'A' klassifizierten Gütern lag Ausone (96-99) klar vor dem untypischen Cheval Blanc (95-98). Der sonst dominierende Anteil von Cabernet Franc wurde beim 2009er Cheval Blanc auf 40% reduziert, begleitet von 60% Merlot. Dadurch verschob sich das Geschmacksbild deutlich hin zu einem Pomerol, an dessen Appellationsgrenze das Weingut ohnehin liegt. Rund und geschmeidig, aber ohne die sonst begeisterte Rasse und Schliff reiht sich der Cheval Blanc gerade noch unter die Top 10 der Appellation ein. Angeführt wird das Ranking der besten St.-Emilions von vier Spitzenweinen: Allen voran Ausone, auf Augenhöhe mit Tertre-Roteboeuf (96-99), Larcis-Ducasse (96-99) und Beausejour-Duffau-Lagarosse (96-99). Die beiden letzteren werden von Nicolas Thienpont verantwortet, der auf die Tücken des Jahrgangs offensichtlich die besten Antworten hatte. Alain und Tochter Pauline Vauthiers hochdistinguierter Château Ausone ist in seiner wunderbaren, feinkörnigen Tanninprägung unschlagbarer Spitzenreiter. Seine aristokratische Anmut und terroirgetriebene Finesse ist einmalig. Allerdings gab es bereits fettere und konzentriertere Ausones als den 2009er. Die Hand des beratenden Oenologen Michel Rolland, die in den letzten beiden Jahren mehr durchblitzte, geriet erfreulicher Weise wieder mehr in den Hintergrund. Mehr Opulenz und Süße bringt der traumhaft gelungene Tertre-Roteboeuf mit. Francois Mitjavilles, im wahrsten Sinne des Wortes, philosophische Herangehensweise gibt seinem Tertre-Roteboeuf eine unglaublich natürliche Konzentration, Tiefe und Spannung. Er ist gegen die Dichtpflanzung auf Ausone von 12600 Stöcken je Hektar. In seinem Weinberg, sagt er, sind die knapp 6000 Stöcke weniger gestreßt. Der hohe mineralische Druck, die Feinkörnigkeit der Tannine und die unbeschwerter, frische Beerigkeit belegen das. Auch Mitjaville gibt sich locker, denn die alkoholische Gärung des Tertre war erst Anfang April vollends abgeschlossen. Andere Weinmacher hätten in der gleichen Situation ein halbes Jahr schlecht geschlafen! Der großartige Larcis-Ducasse zeigt dem Nachbar Château Pavie (95-98), welches Potenzial nutzbar wäre, wenn Lese und Vinifikation etwas ‚klassischer‘ wären. Der likörig-intensive und weit aufgestellte Larcis-Ducasse 2009 erinnert an eine leicht massivere und intensivere Ausgabe des unglaublichen 2005ers. Dieser Wein hat das Zeug zur Legende! Enorm schwungvoll, mit großen Kraftreserven und lang durchziehender, liköriger Extraktsüße im Abgang zeigt er Sexappeal und sensationelle Aromendichte. Seine salzige Mineralität ist dem Ausone absolut ebenbürtig. Das Château Beausejour Duffau Lagarosse wurde mit dem Jahrgang 2009 erstmals von Nicolas Thienpont beraten. Das Ergebnis ist umwerfend. Die hochdichte, schokoladig-süße Nase

zeigt großes Spiel und terroirgeprägte Transparenz trotz enormem Extrakt. Das Aromenspektrum ist noch weiter gefasst als beim Larcis-Ducasse. Lockerbeerig, mit großer Fruchtausbeute zeigt er trotz massivem Auftritt keine Schwere, sondern gibt sich leichtfüßig und fein. Großes Terroir, großes Potenzial. Knapp dahinter liegt in 2009 La Mondotte (95-98) von Graf Stephane von Neipperg an fünfter Stelle. Auch er zeigt sich süß, frisch und keineswegs kompottig, sondern hochkonzentriert und transparent. Cremig, massiv, mit tollem Trinkfluss und einem der feinsten Tannine des Jahrgangs ausgestattet, ist er nur etwas leichtmaschiger in der Struktur als die ersten vier. Der Nachbar von Ausone, Bélair-Monange (95-98), der im letzten Jahr von Christian Moueix gekauft und von Bélair umbenannt wurde, liegt auf Schlagdistanz zur absoluten Spitze. Ganz reichhaltig und weit gefasst, mit nobler Schoko-Graphit-Fruchtaromatik und spannungsgeladener Würze, mitreißendem Druck und großer Mineralität. Pavie-Macquin (95-98) mit wunderbarem Schmelz und großer Fülle, Angelus (95-98) mit satter, anmachender Frucht und schokoladiger Textur, ein bombastisch extrahierter und sehr balancierter Magrez-Fombrauge (95-98) und der immer etwas angestrengte, knapp überextrahierte Pavie (95-98) liegen allesamt auf Augenhöhe, noch vor Cheval Blanc. Knapp darunter liegt ein breites Feld von hervorragenden gelungenen Weinen. Leicht die Nase vorn haben der massive Gracia (94-97), ein hochcharmanter Canon-la-Gaffelière (94-97), das Extraktwunder Le Dome (94-97), ein wunderschöner, geschmeidiger Rol Valentin (94-97), ein saftiger, runder Bellevue (94-97), der großartige, terroirbetonte Berliquet (94-97) und ein wie immer etwas kantiger Figéac (94-97). In Folge positionieren sich der terroirbetonte, preiswerte La Serre (93-96), der mineralische Magdeleine (93-96), der superextraktreiche Bellevue-Mondotte (90-96), der rassige Canon (93-96), der saftig-runde Clos de l'Oratoire (93-96), der große Zweitwein Chapelle d'Ausone (93-96), der massig-opulente Troplong-Mondot (88-96), der erst noch zeigen muß, dass er 15,5% Alkohol verkraftet um dann in der Wertung gegebenenfalls aufzusteigen, der etwas anstrengende Valandraud (93-96), sowie die beiden leicht abgeschlagenen Péby-Faugeres (92-96) und Clos des Jacobins (92-96). Nach unten runden folgende Güter das Bild ab (alle 92-95): Vieux Château Mazerat, La Couspau-de, Fleur Cardinale, Petite Cheval, Puyblanquet, Beausejour Bécot, Pavie Decesse, Angelots de Gracia, Moulin St. Georges, Le Carré.

POMEROL

Die saftigen 2009er Pomerols zeigen sich deutlich homogener gewachsen als die St.-Emilions. Der großartige Pétrus (97-100) ist gemeinsam mit Margaux und Latour an der Spitze des gesamten Bordelais. Der 2009er Pétrus ist einer der feinsten, ausgewogensten Weine, die dieser faszinierende Cru jemals hervorgebracht hat. Jahrgangsuntypisch präsentiert er sich allerdings mehr auf der eleganten, statt auf der mächtigen, extraktreichen Seite. Seine strahlende, transparente und brillant vielschichtige Struktur ist eine Höchstnote wert. Wenn er nun noch an Fleisch und Fülle etwas mehr zu bieten hätte, könnte man ihm die 100 Punkte nicht verwehren. Knapp hinter Pétrus liegen Evangile (96-99), Certan de May (96-99) und Trotanoy (96-99). Der grandiose Evangile hat eine sensationelle Nase mit liköriger Süße und glasklarer, polierter Frucht. Dunkelbeerig, breit angelegt und supersexy, ist dies einer der aufregendsten Evangiles der letzten Jahre. Viskos, fett, satt und bereits in jungem Stadium von großem Trinkfluss. Certan de May entwickelt sich mehr und mehr zum Geheimtipp unter den Top-Pomerols. 2008 war es der beste Wein des gesamten Bordelais und nun präsentiert sich der 2009er sogar noch besser! Undurchdringlich, große, stoffige Tiefe mit dunkelbeeriger Konzentration und großem Spiel. Wie immer von charmanter Hemdsärmeligkeit und massiver Kraft begleitet, ist der Certan auch diesmal ein spannungsgeladener, kraftvoller Charakterwein. Der Trotanoy zeigt einen der größten Rahmen des Jahrgangs, weit gespannt und dynamisch. Vielschichtig, komplex und von extraktreicher Fruchtigkeit, die aber nie süß oder plump wirkt. Ähnlich wie Pétrus ist er kein Blockbuster, sondern hoch-elegant und fein. Die Verfolgergruppe setzt sich aus La Fleur Pétrus (95-98), l'Eglise-Clinet (95-98) und dem großartigen Feytit-Clinet (95-98) zusammen. Letzterem tat es gut, ihn nochmals zwei Wochen nach den offiziellen Verkostungen nachzuprobieren. Die Entwicklung, die dieser große, extrem

preiswerte Pomerol nochmals genommen hat ist außergewöhnlich. Ert dann zeigte er sich dem 2005er ebenbürtig, mit noch schokoladig-pflaumigerer, hochreifer, sowie konzentrierter und dennoch frischer Frucht. So könnten die besten 1947er in der Jugend geschmeckt haben! Schwarze Fruchtaromen, berstend vor Extrakt, mit dramatischer Fülle und gnadenlos animierender Trinkigkeit. Ein berauschender Feytit-Clinet. Sein Nachbar l'Eglise-Clinet ist da schon wesentlich anstrengender. Er lebt mehr von Rasse und Struktur, sowie einer Spannung und Würze, wie es nur wenige Weine hervorbringen. Seine große Tanninausbeute legt sich wie ein cremiger Teppich auf die Zunge und zeigt etwas mehr Härte als die anderen Top-Pomerols. Der La Fleur Pétrus zeigt sich hochanimierend und ausgewogen. Seine Vielschichtigkeit und kompakte Aromatik ist von exotischer Fülle und berauschender, fleischiger Frucht. Seine satten festen Tannine haben tollen Grip, sind mineralisch unterbaut, lang und süß. Knapp hinter dieser Dreiergruppe liegen Lafleur (95-98) und Clinet (95-98). Der Lafleur ist ähnlich kompakt und dicht gewebt wie de Nachbar La Fleur Pétrus. Seine Frucht ist jedoch noch nicht derart entwickelt, muss noch an Ausdruck und Aroma zulegen. Derzeit wirkte er etwas hohl und leer, zeigt allerdings ein sehr gutes Potenzial. Der wie so oft burgundisch anmutende Château Clinet ist von opulenter Beerigkeit, strahlender Finesse sowie Rasse und Körper. Seine feinen Tannine sind weit aufgestellt und harmonisch. Die dicht besetzte Gruppe der weiteren Verfolger zeigt einen etwas enttäuschenden La Conseillante (94-97), für den eindeutig mehr drin gewesen wäre, einen wundervollen, geschmeidigern Latour a Pomerol (94-97), der an den 2005er erinnert, einen großartigen, extem preiswerten Bourgneuf-Vayron (93-96), der weit über seinem sonstigen Niveau steht, den traumhaft balancierten, runden Hosanna (93-96) und Providence (93-96), dem extrem ambitionierten La Violette (94-97), dem schwelgerischen La Fleur de Gay (94-97) und knapp dahinter Pensées de Lafleur (92-95). Nach unten runden folgende Güter (allesamt 92-95) das Bild ab: Lafleur-Gazin, Croix de Gay, Le Gay, Gazin, Blason de l'Evangile, Plince und Montviel und ein etwas enttäuschender Vieux Château Certan.

DIE SATELLITEN

Die Satelliten sind sehr unhomogen ausgefallen. Viele Weingüter hatten schlicht nicht das Geld um die aufwändige Weinbergspflege in 2009 zu betreiben. Entsprechend heterogen war die Qualität der Trauben untereinander und ein aufwändiges Aussortieren von unreifen Beeren konnte aus dem gleichen Grund auch nicht vollzogen werden. Es gibt allerdings hochinteressante, ausgezeichnet gelungene Weine. Die beiden besten Weine sind Le

Plus de La Fleur de Bouard (93-96) aus Lalande de Pomerol (gehört zu Angelus) und Francois Mitjavilles Roc de Cambes (93-96) von der Côtes de Bourg (Schwestergut von Tertre-Roteboeuf). Die Côtes de Castillon wird angeführt von Graf Stephane von Neippergs d'Aiguilhe (92-94), der der bislang beste Wein dieses hochempfehlenswerten Crus ist. Supersexy, saftig, spielerisch und spaßverbreitend. Gleichauf liegt Denis Durantous Les Cruzelles (92-94) (gehört zu l'Eglise-Clinet), knapp dahinter sein neues Gewächs Château Montlandrie (91-94). In Lussac-St.-Emilion konnte Graf von Neipperg einen erfolgreichen neuen Cru lancieren, Le Rival (92-95). Unter der Beratung von Château Angelus' Hubert de Bouard de Laforest wurde das Vieux Château Palon (92-94) aus Montagne-St.- Emilion zum absoluten Geheimtipp!

SAUTERNES

Über die Sauternes habe ich mir leider aus Zeitgründen kein umfassendes Bild machen können. Die Sauternes-Weingüter sind extrem zufrieden mit dem 2009er. Konnten Sie doch wie selten zuvor eine großartige Qualität mit einer großen Ernte einfahren. Der weit gefasste und beeindruckend mächtige und gleichzeitig hochelegante d'Yquem (98-100) ist großartig gelungen. Kellermeisterin Sandrine Garbay sagt, er von der Intensität der Lesearbeit an 2003, habe die Opulenz des 1990ers und die Konzentration des 2001ers. Der noch in seinen Einzelteilen heranreifende Climens besteht noch aus 11 Lots. Eine imaginäre Assemblage läge wohl bei 95-98. Hier muss man sich noch in Geduld üben, um ein abschließendes Urteil aussprechen zu können. Der exotische Tour Blanche (94-97) überzeugte durch Kraft und Frische. Lafaurie-Peyraguey (93-96) konnte mit einem kompakten, kraftvollen 2009er brillieren. Die anderen Gewächse wurden noch nicht verkostet.

DIE ERFOLGREICHSTEN ENTSCHIEDER, RÉGISSEURE, OENOLOGEN UND BERATER DES JAHRGANGS 2009:

Olivier Berrouet (Pétrus), Xavier Borie (Grand Puy Lacoste), Hubert Bouard de Laforest (Angélu), Jérémy Chasseuil (Feytit- Clinet), Denis Durantou (l'Eglise-Clinet), Thomas Do Chi Nam (Pichon Lalande), Jean Geautreau (Sociando Mallet), Bernard Magrez (Pape-Clément), Francois Mitjaville (Tertre-Rôteboeuf), Eric Murisasco (Moueix), Stephane von Neipperg (Canonla- Gaffelière), Paul Pontallier (Ch' Margaux), Alfred Tesseron (Pontet-Canet), Nicolas Thienpont (Pavie-Macquin), Laurent van der Heyden (Monbrison), Jean-Luc Zell (d'Agassac),