

BORDEAUX 2010

Thomas Boxberger-von Schaabner verkostete an 10 Tagen in Bordeaux 897 Weine und besuchte 99 Châteaux. Nachfolgend finden Sie den Jahrgangsbericht, Bewertungen und Tipps. Ausführliche Verkostungsnotizen folgen in Kürze auf www.extraprima.com

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

Die Top-Weine des Jahrgangs

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

96-98

Château Margaux

95-97

l'Eglise-Clinet, Haut-Brion blanc, Lafite-Rothschild, Latour, Pétrus

94-96

Ausone, Certan de May, Climens, Evangile, Fargues, Lafleur, Leoville Las Cass, Pape-Clément blanc, Pavillon Blanc du Château Margaux, Trotanoy, Yquem

93-95

Angelus, Canon, Cheval Blanc, Cos d'Estournel, Feytit-Clinet, Guiraud, Haut Brion, Haut-Bailly, Hosanna, La Fleur de Gay, La Mission Haut Brion blanc, La Mondotte, Larcis-Ducasse, Le Pin, Leoville-Barton, Mouton-Rothschild, Pape-Clément, Pavie-Macquin, Pichon Baron, Pontet Canet, Rieussec, Suduiraut, Tertre-Roteboeuf

92-94

Beausejour Duffau Lagarosse, Béclair-Monange, Brane-Cantenac, Canon-la-Gaffelière, Cline, Clos Fourtet, Duhart-Milon, Grand Puy Lacoste, Haut Bergey blanc, La Conseillante, La Fleur Pétrus, La Mission Haut Brion, La Petite Eglise, Langoa-Barton, Le Gay, Leoville-Poyferré, Magrez-Tivoli, Montrose, Nairac, Palmer, Pavie, Sociando-Mallet, Vieux Chateau Certan

91-93

Aile d'Argent de Mouton-Rothschild, Batailley, Bellefont-Belcier, Bellevue, Beychevelle, Bourgneuf-Vayron, Branaire-Ducru, Carruades de Lafite, Chapelle d'Ausone, Cherubin, Cheval Noir, Clerc-Milon, Clos de l'Oratoire, Clos Haut Peyraguey, Clos la Madeleine, Coutet, Croix de Gay, Doisy-Vedrine, Domaine de Chevalier blanc, Ducru-Beaucaillou, Figeac, Fombrauge blanc, Giscours, Grand Mayne, Haut Batailley, Issan, La Couspaude, La Tour Blanche, La Tour Carnet, La Violette, Le Moulin, Le Plus de la Fleur de Bouard, Lecuyé, Les Cruzelles, Les Forts de Latour, Lynch Bages, Magrez-Fombrauge, Monbousquet blanc, Monbrison, Pavie Decesse, Pavillon Rouge, Pensees de Lafleur, Pichon Lalande, Rochebelle, Smith Haut Lafite, Troplong-Mondot (87-93), Valandraud

90-92

Aiguilhe, Beausejour Becot, Clos du Marquis, Clos St. Julien, Cos Labory, de Fieuzal blanc, de Pez, du Tertre, Ferrière, Gracia, l'Arrosée, La Clarté de Haut Brion, La Grave a Pomerol, La Lagune, La Serenité, La Serrre, La Tour du Pin, Latour a Pomerol, Montlandrie, Ormes de Pez, Peby-Faugeres, Petit Cheval, Prieuré Lichine, Providence, Quinault l'Enclos, Rauzan-Gassies, Roc de Cambes, Rouget, Talbot

89-91

Adaugusta, Agassac, Andron-Blanquet, Armailhac, Aurilhac, Balestard la Tonnelle, Belle-Vue, Berliquet, Blanc de Lynch Bages, Bon Pasteur, Calon-Segur, Cantenac-Brown, Carbonnieux blanc, Caroline, Chantegrive Caroline blanc, Clos Badon Thunevin, Croizet-Bages, Dame de Montrose, Daugay, de Fieuzal, de France blanc, Demoiselle de Sociando-Mallet, Dufort Vivens, Fleur de Bouard, Fonbel, Gazin, Gruaud-Larose, Guillot Clauzel, Haut Bages Libéral, Haut Beausejour, La Chenade, La Gaffelière, La Louviere blanc, La Prade, La Tour Carnet blanc, Lacoste Borie, Lagrange, Larmande, Larrivet Haut Brion blanc, Lascombes, Le Chemin (Despagne), Le Clarence de Haut-Brion, Le Petit Lion, Le Rival, Les Carmes Haut Brion, Magdeleine, Marquis d'Alesme, Mayne-Lalande, Meyney, Monbousquet, Montviel, Moulin St. Georges, Nenin, Pagodes de Cos, Petit Bocq, Phelan-Segur, Poujeaux, Rauzan-Ségla, Robin, Roses Camille, S de Suduiraut, Saintayme, Sansonnet, Smith Haut Lafite blanc, Taillefer, Tour Maillet, Tronquoy Lalande, Valois, Vieux-Chateau Palon

88-90

Alter Ego, Altimar, Bellegrave, Bellevue-Mondotte, Bernadotte, Bouscaut, Cap de Mourlin, Capbern-Gasqueton, Carillon de l'Angelus, Clementin de Pape-Clement blanc, Clementin de Pape-Clément rouge, Clos de la Vieille Eglise, Clos Marsalette blanc, Clos Marsalette rouge, Croix de Beaucaillou, Croix de Perenne, de France rouge, Destieux, Deyrem-Valentin, Domaine de Chevalier rouge, Egregore, Faizeau (88-91), Faugeres (88-91), Fombrauge rouge, Franc Mayne, George de Puygueraud, Goulée, Grand Beausejour, Haut Bertinerie blanc, Haut Clauzet, Haut Maillot, Kirwan, La Chapelle de La Mission, La Croix du Casse, La Dominique, La Fleur Peyrabon, La Ganne, La Gomerie, La Louviere rouge, La Marzelle, La Patache, La Servitude Volontaire, La Tour Figeac, Labegorce, Labegorce, Lafleur Grangeneuve, Le Carré, Le Crock, Le Dome, Les Angelots de Gracia, Lusseau, Malartic Lagravière blanc, Malartic Lagravière rouge, Malescot St.-Exupéry, Manoir de Gay, Marquis de Terme, Mazeyres, Mongravey, Montalbert, Moulin de Canhaut, Moulinet, Pauillac de Latour, Petit Gravel Ainé, Petit Mouton, Pipeau, Plince, Poitevin, Pomeaux, Potensac, Puygueraud, Reserve de la Comtesse, Rol Valentin, Serilhan, Silene de Giscours, Soleil, St. Pierre (Pomerol), St. Pierre (St.-Julien), Tour de Mirambeau Passion blanc, Tour Ht. Caussan, Trois Moulins, Tronquoy de St. Anne, Val de Roc

Die besten Weine

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

Weinmacher des Jahres: Denis Durantou, Château l'Eglise-Clinet/Pomerol

Bester Rotwein des Jahres: Château Margaux, Margaux

Bester Weißwein des Jahres: Château Haut-Brion, Pèssac-Léognan

Bester Süßwein des Jahres: Château de Fargues, Sauternes

Newcomer des Jahres: Château Bellefont-Belcier, St.-Emilion

Cru Bourgeois des Jahres: Château d'Aurillac, Haut-Médoc

Beste Smart-Buys: Château Pichon-Baron / Château Pontet-Canet / Château Léoville-Barton / Château Haut-Bailly / Château Feytit-Clinet / Château Pavie-Macquin / Château Larcis-Ducasse

13 preisgünstige Gehimtipps:

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

88-90 Val de Roc – Bordeaux Supérieur

89-91 Aurillac – Haut-Médoc

89-91 Petit-Bocq – St.-Estèphe

90-92 Cos Labory – St.-Estèphe

89-91 Lacoste-Borie – Pauillac

91-93 Batailley - Pauillac

90-92 La Prade – Côtes des Francs

89-91 La Chenade – Lalande de Pomerol

89-91 Saintayme – St.-Emilion

89-91 Fonbel – St.-Emilion

91-93 Bellefont-Belcier – St.-Emilion

92-94 La Petite Eglise – Pomerol

91-93 Monbrison – Margaux

Der ausführliche Jahrgangsbericht über Bordeaux 2010

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

Bordeaux 2010 - Tanninschwanger

Über Twitter und Facebook machte sich schnell Begeisterung über den neuen Jahrgang in Bordeaux breit. Journalisten und Fachleute kamen Anfang April bei den Primeur-Verkostungen vor Ort schlicht ins Schwärmen. Wie 2009, ist auch 2010 ein Jahrgang der Superlative, mit hohen Alkohol- und Tanninwerten. Auch liegt der Trockenextrakt bei allen Weinen deutlich höher als letztes Jahr, was die Gerbstoffe und schiere Kraft der 2010er besser balanciert. Hingewiesen auf den Extraktmangel, den man bei einigen 2009ern feststellen konnte, entgegnete mir im vergangenen Jahr mancher Directeur Technique, man habe den Extraktwert nicht gemessen. In diesem Jahr freuten sich die selben Herren mit stolzer Brust über die deutlich höheren Extrakte. Und noch ein Wert ist rekordverdächtig: die hohen Säuren. Nie zuvor gab es einen Jahrgang der so kraftvoll und alkoholstark war, bei gleichzeitig hoher Säure. Hohe Säurewerte blieben bislang eher schwächeren Jahrgängen vorbehalten und deuteten auf die Unreife der Trauben hin. Bei einem beliebten Grand Cru in St. Julien konnten wir die Säurewerte der vergangenen Dekaden miteinander vergleichen. Während der Durchschnitt nach französischer Meßmethode bei 2,8g/l lag, wiesen einige eher unreife Jahrgänge aus den 70ern und 80ern 3,2g/l aus. Der 2010er besitzt nun mit 3,5g/l den bei weitem höchsten Wert! Château-Besitzer freuen sich allenthalben und preisen die Säure als 'Frische' verleihendes Element der 2010er an. Wie entwickeln sich solche Weine mit jeweils hohen Werten an Alkohol, Tannin und Säure. Monumente und Kartenhäuser könnten nah beieinander liegen, fragt man sich?! Wichtig ist, dass die Balance stimmt. Eine kleine Mißbildung der Jungweine könnte sich mit dem Alter als deutlicher Haltungsschaden entpuppen. Das Aufeinandertreffen von Süße aus Extrakt und Alkohol und der betonten Säure ergibt bei einigen Weinen auch einen süß-sauren Geschmackseindruck, der bisweilen eindimensional und vordergründig wirkt. Ausgesprochene Tiefe, ein hoher Grad an Komplexität und feinste Tanninstrukturen bleiben den meisten 2010ern vorenthalten. Es sind vielmehr robuste, intensive und kraftvoll-invasive Bordeaux', die sich schwerlich mit anderen Jahrgängen vergleichen lassen. Einige Verkoster wirkten ob der tanninbeladenen Primeurs ratlos wie ein Gynäkologe, der bei einer Ultraschalluntersuchung vergeblich versucht das Geschlecht des Fötus zu erkennen. Es galt die genetische Disposition der 2010er zu entschlüsseln. Einfach war das nicht, denn die Fruchtaromen waren reif, die Tannine ebenso und dennoch schwang oft etwas grünliches, rauhes, irgendwie unreifes mit. Viele Tanninstrukturen wirkten statisch bis monolithisch, manchmal stumpf und uncharmant bishin zu hart und sperrig. Erfahrung war gefragt. Die erschreckende Tanninblindheit der begeisterten twitter-comunity hat so manche unangenehme Fehlstellung übersehen lassen. Im vergangenen Jahr folgte ich nicht uneingeschränkt der um sich greifenden Euphorie für die 2009er. Nun folgt vorsichtige Kritik an den 2010ern, ohne mich als notorischen Nörgler diskreditieren zu wollen. In Zahlen gesprochen, konnte ich 32 Weine in 2009 über 95 Punkte werten, 35 Weine in 2005 und in 2010 waren es eben nur 11. Ich halte es für sinnvoller, wenn ein Kritiker sich nach Jahren der Reifung eher positiv überraschen läßt, statt Bordeaux-Liebhaber mit hohen Investitionen und tanninbeladenen Kellerleichen zurück zu lassen. Stehen Sie also überschwänglichen Lobtiraden vorsichtig gegenüber. Die tatsächlich vorhandene, dichte Frucht und hohen Extraktwerte werden viele Verkoster dazu verleiten, den 2010er Jahrgang als einen Großen einzuordnen. 2010 war aber auch das trockenste Jahr seit 1949, was hochfeine Tanninstrukturen schlicht nicht entstehen ließ. Tatsächlich ist die Qualität der Tannine das am schwersten zu unterscheidende Merkmal der 2010er. Bei den besten Weinen gibt es durchaus feine Tannine, dennoch zeigt sich der Verlauf auf der Zunge aufgeraut. Dieses Phänomen von Reife und gleichzeitiger Unreife ist mir in den 18 Jahren Primeur-Erfahrung noch nicht begegnet. Auch entwickeln viele Weine keinen Tanninfluss. Soll bedeuten: Der deutliche Tannineindruck, den ein junger Bordeaux hinterläßt,

schmilzt nach dem Schlucken langsam, eng verwoben mit Frucht und Extrakt, auf der Zunge weg. Bei vielen 2010ern bleibt das Tannin aber einfach regungslos im Mund stehen und schmilzt eben nicht weg. Der Eindruck bleibt statisch und erstarrt in monolithischer Form. Ein ideales Beispiel für einen solchen Wein in gereifter Form ist der Château l'Eglise-Clinet 1985. Es hätte ein traumhafter Wein werden können, denn er verfügt über alle Eigenschaften eines großen Pomerol. Nur sein Tannin bleibt unverrückbar, monumental und trocknend zurück. Der Wein entwickelt keinen Trinkfluss. Kurioser Weise hat dessen Weinmacher, Denis Durantou, in 2010 die beste Rotweinkollektion des Jahres abgeliefert und mit seinem l'Eglise-Clinet den einzigen Pomerol erzeugt, der dem Pétrus Konkurrenz machen kann! Denis hatte offensichtlich aus der Erfahrung des 85ers die richtigen Lehren gezogen. Denn aufgrund der kleinen Beeren (vor allem beim Merlot) mit extrem dicker Schale (hauptsächlich beim Cabernet) musste man vorsichtig Extrahieren, um das Gleichgewicht zu wahren. Wer in seinem traditionellen Vinifikationsschema verharrte, erlitt automatisch Schiffbruch. Die Hälfte der Château-Besitzer in Bordeaux zeigen sich überzeugt davon, daß ihr 2010er den bereits legendären 2009er übertrifft. Den direkten Vergleich scheuten jedoch fast alle Châteaux. Entgegen der früheren Sitte, während der Primeur-Verkostungen immer beide, sich im Ausbau befindlichen Weine vorzustellen, durfte man meist nur den 2010er probieren. Einig sind sich die Erzeuger darin, daß die 2010er absolut anders sind als die 2009er. Die 2009er sind deutlich weicher und runder durch einen sehr warmen, perfekt gleichmäßigen Witterungsverlauf, während die 2010er in wesentlich extremeren Konditionen heranwuchsen. Ihre hohe Konzentration findet ihren Ursprung in geringen Erträgen durch Verrieselung der Merlots bei der Blüte, große Trockenheit während des gesamten Vegetationszyklus und einem Reifeendspurt der Cabernets kurz vor der Lese. Die kühlen Nächte in August und September sorgten dabei für die deutlich markantere Säure.

Wetter und Wachstum

Zuerst waren es die hohen Niederschläge im Winter, die den später so unter trockenem Wetter leidenden Jahrgang retten sollten. Tief wurzelnde Pflanzen konnten sich bei den Feuchtigkeitsreserven der unteren Bodenschichten mit Wasser versorgen, sodaß ein Blockieren der Reifeentwicklung, wie beispielsweise in 2003, nicht eingetreten ist. Nur im März und vor allem im Juni waren nennenswerte Niederschläge zu verzeichnen. Der Winter war deutlich kälter als normal. Am 6. Januar fiel ungewohnter Weise Schnee in Bordeaux und bedeckte die Weingärten für eine Woche. 40 mal gab es im Winter Frosttemperaturen, gegenüber dem Durchschnittswert von 22. Nach den späten Frosttagen Anfang März kam der Vegetationszyklus mit einwöchiger Verspätung in Gang. Immer wieder wechselten sich nun kurze Perioden von intensivem Wachstum mit ausgedehnten wachstumsschwachen Phasen ab, während die 2009er eine kontinuierliche, gleichmäßige Aktivität verzeichneten. Der April machte mit JoJo-Temperaturschwankungen seinem Namen alle Ehre und die Trockenheit zog sich bis in den Mai, was auch die Blüte verzögerte. Am 21. Mai kam eine plötzliche Warmwetterfront und die Blüte ging rasch, wenn auch uneinheitlich, voran. Einige Blüten in unterschiedlichen Lagen, vor allem beim Merlot, verrieselten während der wiederkehrenden Kälte in den Nächten Anfang Juni. Diese Verrieselung trug besonders zum späteren, geringen Ertrag bei. Mitte Juni konnten schwere Regenfälle die Bodenaktivitäten reanimieren. Ohne Niederschläge, hätte es in dieser Phase zu Reifeverzögerungen und zum Blockieren der Reben kommen können. Über den Sommer wurde Bordeaux durch konstante Nord/West-Winde von den Wetterturbulenzen, die Nordeuropa ereilten, verschont. Der Juni war mit 28,1°C deutlich wärmer als der Durchschnitt von 23,5°C. Auch sahen Juli und August mit 534 Sonnenstunden 2 Stunden mehr als 2009 und lagen damit 50 Stunden über dem Durchschnitt. Die Niederschläge lagen bei lediglich 32mm gegenüber dem Standard von 114mm. Somit war der Sommer sogar von einer stärkeren Trockenheit geprägt als im Jahr 2005. Bis zu 30% des Saftes verloren wiederum vor allem die Merlots in den Trauben, während die Cabernets etwa 10% weniger Ertrag erwarten ließen. Wie in 2009, war die Hitze in 2010 nie so exzessiv wie in 2003, 1990 oder dem Rekordjahr 1921. Dann wurde der August kühler, vor allem die mit 10°C sehr kühlen Nächte Mitte August, bewahrten die Säure, welches ein großer Unterschied zu den 2009ern am Ende darstellen sollte. Im kühleren August war der Pilzdruck weiterhin gering, Spritzungen konnten reduziert werden. Während Grünflächen durch das trockene Wetter vergilbten, strotzten die Weinberge von sattem, dunklem Grün und zeigten keinerlei Trockenstress. Die Ernte der weißen Trauben begann am 31. August unter idealen, trockenen Bedingungen. Das trocken-warme und sonnige Wetter hielt auch im September an. Der langsame Reifeprozess der Tannine veranlaßte die Châteaux den für 22. September geplanten Erntebeginn um eine Woche zu verzögern. Nur in den früher reifen Terroirs von Pomerol und Pèssac-Léognan brachte man die ersten Merlots ein. Die Moste zeigten sich tiefschwarz, dicht, sehr süß und berstend von Gerbstoffen. Die Tanninwerte schossen kurz vor der Lese durch die Decke und lagen dann 50-70% höher als bei den bereits tanninstarken 2009ern. Und auch die Säuren liegen etwa ein Gramm höher als 2009. Kleine Regenfälle Anfang Oktober erfrischten die von Trockenheit geplagten Pflanzen etwas und der zweite Teil der Ernte konnte beginnen. Ähnlich wie in 1986 konnten sich die Cabernets in dieser Phase deutlich konzentrieren. Kühle Tage und kalte Nächte machten Pilzbefall unmöglich, sodaß die Cabernets unter idealen Bedingungen eingebracht werden konnten. Die Dehydrierung der Trauben und daraus resultierende dicke Schale, vor allem bei teilweise aufgetretenen, rosinierten Trauben, brachte das Risiko von harschen Tanninen. Daher war eine sanfte Extraktion unbedingt erforderlich. Remontage (Umpumpen/Überschwallen) und Pigeage (Untertauchen des Tresterhutes) wurden reduziert und Delestage (komplettes Abpumpen des Mostes und anschließendes Überschwallen des Tresterhutes) wurde gar nicht praktiziert. Die Labore empfahlen eine 10% tiefere Gärtemperatur als üblich, sowie kürzere Maischestandzeiten. Bitterkeit war keinerlei Problem, da die Trauben nur 2 Kerne statt der durchschnittlichen 3,5 enthielten. Die malolaktische Gärung konnte teilweise nur schwierig gestartet werden und brauchte in diesem Jahr besonders lange, quasi nach burgundischer Machart. Wichtig war es, die verrieselten Trauben auszusortieren, da diese einen kräuterigen Ton mit sich brachten. Finanziell gut ausgestattete Betriebe, die über einen vibrierenden Sortiertisch oder optische Sortierungsmaschinen verfügen, waren deutlich im Vorteil. Die Erträge lagen mit 30-40 hl/ha deutlich unter den potentiellen 50-55 hl/ha. Die Sauternes-Châteaux zählen zu den großen Gewinnern des Jahrgangs. Sie haben nicht nur eine hervorragende Qualität eingefahren, mit 25 hl/ha liegen die durchschnittlichen Erträge für die edelfaulen Süßweine auch außerordentlich hoch!

Die Appellationen

Die Qualität der 2010er Bordeaux' ist sehr heterogen. Wie so oft war der richtige Lesezeitpunkt allesentscheidend. Wegen der besseren Wasserversorgung waren grundsätzlich die Lagen in Meeresnähe den Terroirs im Landesinneren überlegen.

Bordeaux Generiques

Die einfachen Weißweine beispielsweise aus dem Entre-deux-Mers ächzen unter ihrer Fülle und Alkoholstärke, die in die innere Balance eingreift. Auch bei den einfachen Rotweinen, wie Bordeaux Supérieur, war in 2009 eine deutlich größere Homogenität festzustellen als in 2010. Positiv aufgefallen sind vor allem der GRAND VILLAGES (87-89) der Familie Guinaudeau, die auch das berühmte CHATEAU LAFLEUR in Pomerol besitzen, sowie der hochattraktive VAL DE ROC (88-90) vom Außenbetriebsleiter des CHATEAU AUSONE in St.-Emilion.

Haut-Médoc und Moulis

Unter den Cru Bourgeois des Haut-Médoc konnten die Châteaux brillieren, die sich Weinbergssarbeit und Traubenselektion erlauben konnten. Ähnlich erfolgreich wie in 2003 und 2005 zeigt sich der AURILHAC (89-91) aus dem nördlich gelegenen St.-Seurin-de-Cadourne. Seine dunkle, dichte Frucht besitzt große Saftigkeit und Süße. Im gleichen Ort ist seit letztem Jahr SOCIANDO-MALLET (92-94) nebst Zweitwein DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET (89-91) wieder zu alter Klasse erstarkt. Dunkelbeerige Frucht, großartige Frische und rassige Struktur zeichnen diese Weine aus. Auch BELLE-VUE (89-91) ist in zuverlässig konstanter Qualität erhältlich. Kraft, Frische und kernige Dichte in moderner Ausrichtung mit sehr guter Balance sind seine Attribute. Jean-Luc Zell konnte auf AGASSAC (88-91) im südlicheren Haut-Médoc wieder einen hervorragenden Wein erzeugen. Festfleischig, strukturiert und vielschichtig ist er Jahr für Jahr ein sicherer Wert. In Moulis konnte POUJEAUX (89-91) wieder einen hervorragenden 2010er präsentieren, mit seiner typischen, fleischig-satten Frucht. Als Neuzugang unter den besten Weinen aus Moulis konnte sich CHÂTEAU CAROLINE (89-91) bei einer Einzelverkostung vorstellen. Es gehört zum bekannten CHÂTEAU FONRÉAUD (86-88) in Listrac und wird hoffentlich die Qualität auf der Flasche bestätigen. Mayne-Lalande (89-91) ist erfolgreichster Listrac und der beste Grand Cru des Haut-Médoc ist eindeutig LA TOUR CARNET (92-94). Ihm kam das kühlsste Terroir des Médoc zu Gute. Schokoladige Extraktübe badet hier im satten Mittelstück und zeigt große Präzision. Knapp dahinter liegt LA LAGUNE (90-92) mit einem Wein auf Jahr für Jahr gleichmäßig hohem Niveau.

St.-Estèphe

In St.-Estèphe besitzen die Weine viel Frische und große Dichte. Hier ist der technisch perfekt umgesetzte, großartig strukturierte und immer etwas unnahbar wirkende Cos d'Estournel (93-95) wieder führend. Knapp dahinter Montrose (92-94) mit einem extraktreichen, etwas eindimensional wirkenden Grand Vin. Gefolgt von einem Trio mit einem hervorragenden DE PEZ (90-92), dem kleinen Bruder von PICHON COMTESSE und LES ORMES DE PEZ (90-92), zu LYNCH BAGES gehörend, sowie ein überraschend gut aufgelegten Cos LABORY (90-92). Dessen kleiner Cru Bourgeois-Bruder ANDRON-BLANQUET (89-91) schaffte es ebenfalls zu reussieren. Damit gleichauf der kernig-kraftvolle MEYNEY (89-91), der begeisternd-unprätentiöse und berstend dunkelbeerige PETIT-BOCQ (89-91), ein feinwürziger PHÉLAN-SÉGUR (89-91), großartigen HAUT-BEAUSÉJOUR (89-91), vielversprechenden TRONQUOY-LALANDE (89-91), sowie den Zweitweinen LA DAME DE MONTROSE (89-91) und LES PAGODES DE COS (89-91). Etwas enttäuschte der noch schwer zu beurteilende CALON-SÉGUR (89-91) dessen Säurebalance sich erst beweisen muss.

Pauillac

Gemeinsam mit St.-Julien ist Pauillac die erfolgreichste Gemeinde im Médoc. Der hochdistinguierte, vielschichtig-majestätische LAFITE-ROTHSCHILD (95-97) liegt gleichauf mit dem wuchtigen, perfekt balancierten LATOUR (95-97). Beides sind wahrhafte Premier Crus und besitzen große Strahlkraft. Deutlich schwächer zeigt sich der etwas undefinierte, vordergründige MOUTON-ROTHSCHILD (93-95). Dessen Nachbar Pontet-Canet (93-95) zeigt sich beständig auf Augenhöhe. Denn die hier betriebene biodynamische Bewirtschaftung zeigt deutliche Zuwächse in Qualität und Natürlichkeit. Der äußerst überzeugende, männlich-intensive PICHON BARON (93-95) konnte das Duell mit der Nachbarin PICHON COMTESSE (91-93) deutlich für sich entscheiden. Knapp dahinter zeigt Xavier Bories GRAND PUY LACOSTE (92-94) seine große Klasse mit feingliedriger Präzision und sehr gutem Druck. Gleichauf liegt der durch die Nachfrage aus China preislich in die Höhe geschnellte DUHART-MILON (92-94). Der rotbeerig-andersartige CLERC-MILON (91-93), hochfeine und charmante HAUT BATAILLEY (91-93), geradlinig-durchgängige LYNCH-BAGES (91-93) und kraftvoll-bodenständige BATAILLEY (91-93) liegen gleichauf mit den Zweitweinen CARRUADES DE LAFITE (91-93) und LES FORTS DE LATOUR (91-93). Ein weiterer Zweitwein drängt sich dahinter zum Kauf auf: LACOSTE BORIE (89-91) von GRAND PUY LACOSTE ist nicht nur ausgezeichnet, sondern in seiner Preisklasse einziger, wahrhafter Pauillac-Charakter. Der etwas glatte und eindimensionale ARMAILHAC (89-91) enttäuschte ein wenig, wogegen CROIZET-BAGES (89-91) und HAUT-BAGES-LIBÉRAL (89-91) einen Achtungserfolg errangen. Der Zweitwein von MOUTON-ROTHSCHILD, LE PETIT MOUTON (88-90) konnte in diesem Jahr auch nicht ganz überzeugen.

St.-Julien

Die St.-Juliens haben von den Witterungsbedingungen neben den Pauillacs am meisten profitiert. Als Nachbar von LATOUR (95-97) konnte sich LÉOVILLE LAS CASES (94-96) vor MOUTON-ROTHSCHILD (93-95) hervorragend in Szene setzen. Die Rasse, Distinktion, Kraft und Finesse sind eindeutig einem Premier Cru würdig! Der locker-flockige, ganz natürlich gewachsene, dunkelbeerige LÉOVILLE-BARTON (93-95) sieht dem ausgezeichneten Schwestergut LANGOIA-BARTON (92-94) zum Verwechseln ähnlich. Der dicht gepackte, ambitionierte LÉOVILLE-POYFERRÉ (92-94) wirkt dagegen etwas angestrengt. DUCRU-BEAUCAILLOU (91-93) läßt ein wenig Distinktion vermissen, statt dessen ist er leicht verständlich und einladend fruchtbetont. Ein blendend aufgelegter, klassischer BEYCHEVELLE (91-93) hält sogar den leicht technisch wirkenden BRANAIRE-DUCRU (91-93) auf Distanz. Der sehr überzeugende, fein balancierte CLOS DU MARQUIS (90-92) und ein etwas säurelastiger, leicht rauher TALBOT (90-92) stehen vor dem saftigen LE PETIT LION (89-91), tanninbetonten LAGRANGE (89-91) und dem seit einigen Jahren enttäuschenden GRUAUD LAROSE (89-91).

Margaux

Die Qualitäten in Margaux sind etwas uneinheitlicher. CHÂTEAU MARGAUX (96-98) ist mit deutlichem Abstand Appellations-Primus und bester Wein des Jahres. Er verfügt über das feinste Tannin und großartige Distinktion. Der heißblütige PALMER (92-94) ist mit 14,6% Alkohol einer der schwergewichtigsten Weine dieses beliebten Cru. Viel Körper und Opulenz wenig Finesse dieses Jahr. Henri Lurons BRANE-CANTENAC (92-94) konnte endlich wieder an die großartige Serie von 1998-2001 anknüpfen. Ein duftig-feiner Margaux zum Verlieben! Laurent Vanderheydens MONBRISON (91-93) besitzt wieder großen Charme und ist nach wie vor der preiswerteste Margaux. GISCOURS (91-93) stellte einen der besten Weine aller Zeiten vor - vielschichtig und komplex. Bei 3 Verkostungen waren die Muster jeweils von einem neuen Fass, obwohl der Wein nur zur Hälfte in neuem Holz ausgebaut wird! Auch der Zweitwein von CHÂTEAU MARGAUX, PAVILLON ROUGE (91-93) zeigt großartige Klasse und tiefgründige Finesse. Château ISSAN (91-93) gelang wieder einer der zuverlässigsten, klassischen Margaux. RAUZAN-GASSIES (90-92) konnte das Nachbarschaftsduell mit RAUZAN-SÉGLA (89-91) überraschend klar für sich entscheiden. Der breitschultrige, untypische PRIEURÉ-LICHINE (90-92) liegt gleichauf mit dem frischen und komplexen FERRIÈRE (90-92) und dem spannenden, vielschichtigen DU TERTRE (90-92). Lascombes (89-91), Marquis d'Alesme (89-91), Cantenac-Brown (89-91), Dufort-Vivens (89-91) folgen nach.

Péssac-Léognan

Mancher Verkoster hatte die besten Graves aller Zeiten gesehen, wir fanden es eher eintönig. Denn das früh reife Terroir konnte nicht von der spät einsetzenden Reifephase der Cabernets profitieren. An der Spitze liegen 3 Weine gleichauf: HAUT-BRION (93-95) mit 14,6% Alkohol und dem höchsten Cabernet-Anteil aller Zeiten wirkte breit und etwas unfokussiert. PAPE-CLÉMENT (93-95) wirkte mit knapp 1% weniger Alkohol deutlich frischer und komplexer. Auf HAUT-BAILLY (93-95) gelang der große Coup – präzisester Péssac-Léognan 2010, feinkörniges Tannin wie HAUT-BRION und körperreich wie der große 1998er HAUT-BAILLY. Der war damals von reifem Merlot angetrieben, in 2010 ist es der Cabernet-Druck. Der LA MISSION HAUT BRION (92-94) wirkt mit 15,1% Alkohol fast etwas südländisch und zeigt mehr Breite als Länge. Schokoladig-imposante Tannine besitzt der SMITH HAUT LAFITE (91-93). Dahinter ergehen sich die Péssacs in Gleichmut – stereotype, süß-saure Kirschfrucht und wenig inspirierte Struktur: LES CARMES HAUT-BRION (89-91), DE FIEUZAL (89-91) und Zweitwein LA CLARENCE DE HAUT-BRION (89-91).

Satelliten

Die besten Weinmacher von St.-Emilion und Pomerol dominieren die Qualitäten der Satelliten. Viele Weine hatten mit hohem Alkoholgehalt und daraus resultierender Unbalance zu kämpfen. An der Côtes de Francs fiel besonders Nicolas Thienponts LA PRADE (90-92) auf – ein unglaublich präziser und einnehmender Wein, der frisch und vielschichtig ist. Zwei Weine sind bemerkenswert an der Côte de Castillon: Graf Stephane von Neippergs fleischig-runder, intensiver d'AIGUILHE (90-92) und Denis Durantous sinnlicher MONTLANDRIE (89-91). In Lalande de Pomerol dominieren Denis Durantous LA CHENADE (89-91) und LES CRUZELLES (91-93) sowie Hubert de Bouard de Laforests LE PLUS DE LA FLEUR DE BOUARD (91-93) und LA FLEUR DE BOUARD (89-91). Auf dessen vinifikatorisches Konto geht auch der bereits im letzten Jahr begeisternde VIEUX CHÂTEAU PALON (89-91) aus Montagne-St.-Emilion. An der Côtes de Bourg ist Francois Mitjavilles ROC DE CAMBES (90-92) erwartungsgemäß führend.

St.-Emilion

In diesem Jahr konnte St.-Emilion nicht mit den besten Pomerols mithalten. Auf der Spitzenposition steht mit AUSONE (94-96) das vermutlich größte Terroir der Welt. Anmut, Kraft und Präzision sind einmalig. Erzrivale CHEVAL BLANC (93-95) muss sich wieder geschlagen geben. Auch hier sind Präzision und Schliff auf höchstem Niveau. Besonders interessant ist, dass beide in diesem Jahr den nahezu gleichen Rebsortenschnitt von 55% Cabernet Franc und 45% Merlot haben. Francois Mitjavilles weit ausholender, eigenwilliger TERTRE-RÔTEBOEUF (93-95) liegt auf Augenhöhe mit dem hervorragend nervigen LARCIS-DUCASSE (93-95) und dem schmelzig-imposanten PAVIE-MACQUIN (93-95), die beide unter Nicolas Thienponts Verantwortung stehen. Graf Neippergs volumenreicher LA MONDOTTE (93-95) und der gewaltige, muskelbepackte ANGELUS (93-95) von Hubert Bouard de Laforest stehen sich ebenbürtig gegenüber. Auf CANON (93-95) gelang mit dem 2010er die Auferweckung dieses großen Terroirs, das sich im Besitz von Chanel befindet. BÉLAIR-MONANGE (92-94), der ambitionierte Nachbar von AUSONE, ist weiterhin auf dem Vormarsch und brachte einen berauschend komplexen Wein hervor. BEAUSEJOUR DUFFAU LAGAROSSE (92-93) hält sich seit Nicolas Thienponts Beratung beständig in der Spitzengruppe und auch der ultramodern vinifizierte PAVIE (92-94) lebt von der Vielschichtigkeit seines Terroirs, das kaum kleinzukriegern scheint. Der fleischig-runde CANON-LA-GAFFELIÈRE (92-94) zeigt viel Spiel und wunderbare Würze. Der rassig-mineralische CLOS FOURTET (92-94) besitzt großen Schliff und schokoladige Frucht. Einer der großen Stars des Jahrgangs ist der saftig-verspielte, unglaublich feine BELLEFONT-BELCIER (91-93). Auch ROCHEBELLE (91-93) ist auf sehr gutem Terroir wieder ein hervorragender Wein gelungen. Der CLOS DE L'ORATOIRE (91-93) ist reizvoll und einladend. Etwas alkoholbeladen, wie auch im letzten Jahr ist der TROPLONG-MONDOT (87-93). LA COUSPAUDE (91-93), PAVIE DECESSE (91-93), CHEVAL NOIR (91-93), MAGREZ-FOMBRAUGE (91-93) und VALANDRAUD (91-93) könnten statt oenologischer Muskeln etwas mehr Finesse zeigen. BELLEVUE (91-93), GRAND MAYNE (91-93), LA CHAPELLE D'AUSONE (91-93), CLOS LA MADELEINE (91-93) und CHERUBIN (91-93) sind stabile, feste Werte mit Finesse und guter Struktur. Die drei weiteren Weine aus dem Hause CHEVAL BLANC sind sehr geschliffen und kultiviert aber etwas zu ebenmäßig und blutleer: PETIT CHEVAL (90-92), LA TOUR DU PIN (90-92) und QUINAULT L'ENCLOS (90-92). Herzerfrischend dagegen LA SERRE (90-92) mit sehr gutem Terroir und Schmelz. Sehr modern vinifiziert und Schmelz vermissen lassend sind PEBY-FAUGERES (90-92), GRACIA (90-92) und CLOS ST. JULIEN (90-92). L'ARROSÉE (90-92) und BEAUSEJOUR-BÉCOT (90-92) haben einen sehr mineralischen und ausgewogenen Wein erzeugt. Besondere Erwähnung finden noch zwei preis- und kaufenswerte St.-Emilions: FONBEL (89-91), der kleine Bruder von AUSONE und SAINTAYME (89-91) Schwestergut von L'EGLISE-CLINET. Jeweils kann man wohl kaum mehr Wein für kleines Geld bekommen. Desweiteren mit 89-91: MOULIN-ST.-GEORGES, MAGDELEINE, BERLIQUET, MONBOUSQUET, BALESTARD LA TONNELLE, LA GAFFELIÈRE, LARMANDE, DAUGAY, ADAUGUSTA, SANSONNET und CLOS BADON THUNEVIN. Einige enttäuschende 2010er: LE DOME (88-90), LA GOMERIE (88-90), LE CARRÉ (88-90), ROL VALENTIN (88-90), BELLEVUE-MONDOTTE (88-90).

Pomerol

Auch in 2010 haben die Pomerols ihre Vormachtstellung am rechten Ufer deutlich demonstriert. Der wundervolle, ausgewogene und hochkomplexe PÉTRUS (95-97) wird in diesem Jahr von Denis Durantous sensationellem L'EGLISE-CLINET (95-97) flankiert. Er besticht durch überwältigende Fülle, feinkörniges Tannin und große Definition. Seidige Frucht und salzig-mineralische Würze prägen den LAFLEUR (94-96). L'EVANGILE (94-96) ist wieder mit unglaublichem Schmelz, großer Transparenz und berstender Frucht ausgestattet und auch TROTANOY (94-96) weiß durch großes Terroir mit seidiger Fülle zu überzeugen. Das einzig fragliche bei CERTAN DE MAY (94-96) wiederum ist, wann dieses atemberaubende Qualitätsniveau der letzten Jahre endlich der Fachwelt auffällt. Den preiswertesten Spitzen-Pomerol stellt wieder einmal Jérémy Chasseuils FEYTIT-CLINET (93-95). Mit seiner pflaumig-dunklen Frucht und dem großen Schmelz sticht er einfach heraus. Mit dem Abriss des unscheinbaren Hauses von LE PIN (93-95) und dem neuen Kellergebäude bleibt hoffentlich in Zukunft der Wein der alte. Der tadellose, fein gewebte HOSANNA (93-95) überzeugt mit satter Frucht und auch LA FLEUR DE GAY (93-95) kann trotz Familienzwiß zwischen Bruder und Schwester brillieren. VIEUX CHÂTEAU CERTAN (92-94) muss sein Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säure erst noch finden. Le Gay (92-94) zeigt schöne Tiefe und Länge und LA PETITE EGLISE (92-94) von L'EGLISE-CLINET ist bester Zweitwein aus Pomerol! LA FLEUR PÉTRUS (92-94) ist von sattem Körper und gutem Schliff beseelt. LA CONSEILLANTE (92-94) zeigt derzeit einen kleinen Säureüberhang, wirbt jedoch mit großer Finesse und seidiger Präsenz für sich und CLINET (92-94) ist ein burgundisch anmutender, handgemachter Pomerol. LAFLEURS Zweitwein LES PENSEES DE LAFLEUR (91-93) ist ausgezeichnet und ausgewogen, ebenso wie LECUYER (91-93). Etwas zu ambitioniert ist LA VIOLETTE (91-93), dem es dann an Finesse und Spiel fehlt. BOURGNEUF-VAYRON (91-93) zeigt, wie letztes Jahr, große Natürlichkeit und klassische Finesse. LE MOULIN (91-93) ist distinguert und fein. Der hervorragende LA CROIX DE GAY (91-93) zeigt beherzte, komplexe Saftigkeit und Tiefe. Rouget (90-92) ist mit männlicher Kraft und Fülle ausgestattet und LA GRAVE A POMEROL (90-92) zeigt sich dagegen eher zart und elegant. Dicht und intensiv wie immer LATOUR A POMEROL (90-92) und LA PROVIDENCE (90-92) zeigte sich jugendlich verschlossen. 89-91 erlangten: BON PASTEUR, MONTVIEL, LE CHEMIN, GAZIN, GUILLOT-CLAUZEL, ROSES CAMILLE, TAILLEFER, TOUR MAILLET, VALOIS und NENIN.

Weißweine

Die 2010er Weißweine zeigen große Fülle und Intensität bei erfrischender Säure, was ihnen enormes Spiel verleiht. Der weiße HAUT BRION (95-97) ist eindeutig der beste Pèssac-Léognan. Körperreich, mineralisch und druckvoll, zeigt er eine berstende Säure. Große Rasse und Saftigkeit besitzt auch der PAPE-CLÉMENT (94-96). Er hat noch mehr Spiel als der HAUT-BRION aber nicht ganz dessen Distinktion. Der grandiose PAVILLON BLANC (94-96) von CHÂTEAU MARGAUX kann hier mithalten. Dieser reinsortige, spannungsgeladene Sauvignon besitzt Rasse und Finesse bei schlanker, druckvoller Struktur. Vielleicht der beste Sauvignon der Welt?! Der frühere LAVILLE heißt nun LA MISSION HAUT BRION (93-95) und zeigt in 2010 einen lasziven, fast behäbigen Charakter. HAUT-BERGEY (92-94) ist ein rassiger, exotisch-vollmundiger Pèssac-Léognan mit viel Grip. FOMBRAUGE (91-93) und MONBOUSQET (91-93) sind die besten Weißweine aus St.-Emilion. Erster etwas rassiger, zweiter etwas fülliger. MOUTON-ROTHSCHILD'S AILE D'ARGENT (91-93) ist auch ein sehr saftiges Exemplar aus dem Médoc. Die DOMAINE DE CHEVALIER (91-93) zeigt nicht den gewohnten Druck, sondern ergeht sich in runder, weicher Frucht. Zweitwein LA CLARTÉ DE HAUT BRION (90-92) und DE FIEUZAL (90-92) sind ausgezeichnet gelungen. Dahinter liegen mit 89-91: CARBONNIEUX, LA TOUR CARNET, CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE, DE FRANCE, LA LOUVIERE, LARRIVET HAUT BRION, SMITH HAUT LAFITE, S DE SUDUIRAUT und BLANC DE LYNCH BAGES.

Sauternes und Barsac

Die 2010er Süßweine ließen sich bei den Vergleichsproben noch nicht gut verkosten. Besuche einiger Châteaux brachte Aufklärung vor Ort. Eine unvollständige Vorschau: Der Primus D'YQUEM (94-96) ist etwas üppiger und voller ausgefallen als sonst. Auf dem Château vergleicht man den 2010er vollkommen zurecht mit dem 1988er. Leicht karamellig, voll, breit und saturiert. Dagegen wirkt der CLIMENS (94-96) deutlich schlanker und präziser ohne allerdings die Fülle oder Würze des D'YQUEM zu erreichen. Alexandre Lur Saluces, Ex-Eigentümer von D'YQUEM, erzeugte auf CHÂTEAU DE FARGUES (94-96) einen würdigen Nachfolger. Komplex, rassig, vielschichtig und lang. Der prachtvolle, saftige GUIRAUD (93-95) ist außerordentlich gelungen, ebenso wie der rassig-geradlinige SUDUIRAUT (93-95). LAFITE-ROTHSCHILD'S RIEUSSEC (93-95) zeigt große Frische und Distinktion. Von exotischer Fülle und Opulenz ist dann der begeisternde NAIRAC (92-94). CLOS HAUT PEYRAGUEY (91-93) besitzt einen besonderen Nerv, LA TOUR BLANCHE (91-93) typische Saftigkeit, DOISY-VÉDRINES (91-93) wundervollen Schmelz und COUTET (91-93) ursprünglich würzige Kraft.

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