



## 2010 – BORDEAUX DER REKORDE

Mit großer Euphorie schwärmen die Fachleute weltweit vom 2010er Bordeaux. Rekordwerte in Alkohol, Tannin und Säure belegen die außergewöhnliche Struktur und Intensität des neuen Jahrgangs und beschenken den berühmten Gewächsen höchste Bewertungen. Wenn Sie meinen Artikel in der Zeitschrift *Weinwelt* (Heft 4/2011) und meine Verkostungsnotizen auf [extraprima.com](http://extraprima.com) verfolgt haben, werden Sie feststellen, dass ich mich etwas vorsichtiger zum neuen Bordeaux-Jahrgang äußere. Es gibt viele, schlicht grandiose 2010er, die es lohnt zu abonnieren! Doch muss sich die Balance und Harmonie einiger hünenhafter Erscheinungen erst noch beweisen. So mancher Wein wird sicherlich eine aus meiner Sicht überraschend positive Entwicklung verzeichnen können. Dennoch halte ich es im vorliegenden Fall für sinnvoller, wenn man sich als Importeur nach Jahren der Reifung eher positiv

überraschen lässt, statt euphorisierte Bordeaux-Liebhaber mit hohen Investitionen und tanninbeladenen Kellerleichen zurück zu lassen. Stehen Sie also überschwänglichen Lobestiraden etwas vorsichtig gegenüber. Dennoch möchte ich Ihnen natürlich die Gelegenheit bieten, sich mit Bordeaux 2010 einzudecken und lade Sie ein, sowohl meine, als auch die Kommentare der anderen Verkoster, wohl überlegt zu reflektieren. Selbstverständlich stehe ich Ihnen auch in diesem Jahr gerne wieder mit persönlicher Beratung zur Verfügung. Denn wie in jedem Jahr, so gibt es auch in 2010 eine Reihe von Weinen, die man auf keinen Fall verpassen sollte. Außerdem bieten wir Ihnen auch noch einige herausragende Gewächse aus dem Jahrgang 2009 an, die noch in Subskription verfügbar sind!

Rufen Sie uns an: **(06 21) 2 86 52**

Alle Beschreibungen und Bewertungen von Thomas Boxberger-von Schaabner © Alle Rechte vorbehalten | [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)  
Thomas Boxberger-von Schaabner verkostete an 10 Tagen in Bordeaux 897 Weine und besuchte 99 Châteaux.

Zeichenerklärung: V=Anzahl der Verkostungen (1V=ein Mal verkostet, 2V=zwei Mal verkostet etc.); hl/ha=Ertrag in Hektolitern je Hektar; M=Merlot; CS=Cabernet Sauvignon; CF=Cabernet Franc; PV=Petit Verdot; Sauv=Sauvignon; Sem=Sémillon; Neu=Prozentualer Anteil an neuen Holzfässern; GV=Prozentualer Anteil des Grand Vin an der Produktionsmenge; Prod=Prozentualer Anteil an der Produktionsmenge; Press=Prozentualer Anteil des beigemischten Pressweins; %=Alkoholgehalt; TB=Thomas Boxberger-von Schaabner; RP=Robert Parker; NM=Neal Martin; WS=WineSpectator; JR=Jancis Robinso; JS=James Suckling; RVF=Revue du Vin de France; DC=Decanter; WW=WeinWisser

## UNSERE PERSÖNLICHEN LIEBLINGE AUS DEN VERSCHIEDENEN APPELLATIONEN:

d'AURILHAC – Haut-Médoc | LA TOUR CARNET – Haut-Médoc | SOCIANDO-MALLET – Haut-Médoc | POUJEAUX – Moulis | PETIT BOCQ – St-Estèphe | HAUT-BATAILLEY – Pauillac | PONTET-CANET – Pauillac | PICHON-BARON – Pauillac | LEVILLE-BARTON – St-Julien | MONBRISON – Margaux | HAUT-BAILLY – Pèssac-Léognan | SAINTAYME – St.-Emilion | TERTRE-RÔTEBOEUF – St.-Emilion | BOURGNEUF-VAYRON – Pomerol | FEYTIT-CLINET – Pomerol | CERTAN DE MAY – Pomerol | VIEUX CHATEAU PALON – Montagne-St.-Emilion | LA CHENADE – Lalande de Pomerol | MONTLANDRIE – Côtes-du-Castillon | d'AIGUILHE – Côtes-du-Castillon | ROC DE CAMBES – Bourg

### BORDEAUX SUPÉRIEUR

Val de Roc | Bordeaux Supérieur 13,20 €/Ltr. **9,90 €**  
TB 88–90

Dieses kleine 7-Hektar-Gut wird von LAURENT VALLET betrieben, dem *Chef de Agriculture* (Weinbergsleiter) bei CHÂTEAU AUSONE. Der Val de Roc sticht deutlich aus dem Meer der kleinen Bordeaux Supérieur heraus. Eine Schwarze, vielversprechende Farbe. Er besitzt eine dichte, süße Nase mit rot-schwarzer Fruchtausrichtung. Dicht und druckvoll startet er auf der Zunge, mit modernem Schliff und sehr präziser Linienführung. Sehr klar, Karamell, Nougat und Graphit stehen dem wuchtig-würzigen Tannin gegenüber und mündet mit fleischeriger Fülle in einem cremig-süßen Finale. Fein und lang gearbeitet. | 1V

### MÉDOC, HAUT-MÉDOC, MOULIS, LISTRAC

d'Aurillac | Haut-Médoc 15,87 €/Ltr. **11,90 €**

TB 89–91 | RP 88–90 | WW 18/20 **TIPP**  
Ähnlich wie in 2003, konnte auch der 2010er Aurillac von den extremen Wetterbedingungen profitieren. Seine dunkelbeerige Frucht ist reichlich mit Extrakt gefüllt und zeigt enorme Tiefe. Hier wurde viel Handarbeit investiert, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Sehr kompakt, und druckvoll, zeigt er sehr gut herausgearbeitete Konturen, die ihn prägnant und nachdrücklich erscheinen lassen. Ein großartiger, preiswerter Wein! | 3V

Sénéjac | Haut-Médoc 17,20 €/Ltr. **12,90 €**  
WS 89–92 | RP 88–90 | WW 17/20

Mir begegnete der Sénéjac in diesem Jahr leider nur ein Mal und präsentierte sich nicht in seiner besten Form. Die Mannschaft von PONTET-CANET macht seit 2010 den Wein auf SÉNÉJAC und der Erfolg ist daher vorprogrammiert. ROBERT PARKER schreibt: »Pontet-Canet's brilliant proprietor, Alfred Tesseron, has begun to look after the wines of Senejac and the result is a tasty, elegant 2010 offering co-

*pious berry fruit notes intermixed with hints of cedarwood and spice. This cuvee should be drinkable upon release and evolve for a decade.*«

Belle-Vue | Haut-Médoc 19,87 €/Ltr. **14,90 €**  
TB 89–91 | RP 87–89

Die Farbe der Belle-Vue ist genauso schwarz wie seine Frucht-Aromatik im Bouquet, schokoladig süß, lebendig und tief. Im Mund spielt er massiv auf, mit berstender Frucht und schönem, stilvoll-modernem Verlauf, strahlt er Würze und schmelzige Kirscharomen aus. Ein sehr gut balancierter, feiner Wein, der viel fürs Geld bietet. 3V  
2009 ebenso verfügbar für 19,87 €/Ltr. **14,90 €**

Agassac | Haut-Médoc 21,20 €/Ltr. **15,90 €**  
TB 89–91 | JS 91–92 | WS 89–92 | WW 17/20

Der Agassac besitzt eine schwarze Farbe. Dicht, tief, dunkelbeerig und schokoladig betreibt er ein imposantes Nasenspiel. Süß, festfleischig und noch mit seiner Jugend kämpfend zeigt er eine sehr lange Struktur mit sattem Tannin und guter Tiefe. Nicht so brillant wie 2005 oder 2009, ehe wie ein üppigeres Exemplar des 2004ers. | 3V  
2009 **TIPP** ebenso verfügbar für 21,20 €/Ltr. **15,90 €**

**Demoiselle de Sociando** | Haut-Médoc22,93 €/Ltr. **17,20 €**

TB 89–91 | RP 88–90 sleeper | WS 90–93

Wie bereits im letzten Jahr empfiehlt sich auch 2010 die *Demoiselle* von SOCIANDO-MALLET. Dicht, tief und cabernetgetrieben, besitzt sie eine enorme Fruchtausbeute, hohe Intensität und viel Schmelz. Kraftvoll, dunkelbeerig, satt anliegend und mit schöner Haut-Médoc-Typizität. Mit 12,9% besitzt sie erholsam wenig Alkohol, was nach einer Marathon-Verkostung tatsächlich erlösend sein kann. Satte, konzentrierte Tannine, stoffig und rund. | 1V | 50M | 50CS | 30Neu | 53hl/ha | 33Prod | 12,9%

**Poujeaux** | Moulis **TIPP**34,00 €/Ltr. **25,50 €**

TB 89–91 | RP 90–92 | WS 90–92 | WW 18/20

»*Poujeaux* is back on the block.« Schwarze Farbe. Nachdem wir vom großen 2009er nicht genug bekommen konnten, bieten wir Ihnen nun den hervorragenden 2010er an. Ganz dicht und intensiv, mit fleischig-massiver Frucht von kühler Beerigkeit und süßem Kirscharoma ist die Nase erfüllt. Satter Auftakt, klar und dicht am Gaumen mit großer Fülle, schokoladiger Dunkelbeerigkeit, viel Schmelz, ganz tief und lang. Ein dicht gestaffelter und ganz druckvoller, gelungener *Poujeaux* mit viel Kraft, gutem Fluss und schöner Transparenz. Würzig-feine Tannine. | 3V

**La Tour Carnet** | Haut-Médoc 39,87 €/Ltr. **29,90 €**

TB 91–93 | RP 92–94 | WS 89–92 | WW 18/20

**TIPP** Der *La Tour Carnet* ist einer der zuverlässigsten Werte im Portfolio von BERNARD MAGREZ von PAPE-CLÉMENT. Süß, dicht, fruchtig und dunkelbeerig zeigt sich die fleischige Nase des *Tour Carnet*. Das kühle Terroir sorgt dafür, dass der Merlot reif und nicht überreif gelesen wurde und eine delikate Süße mit sich bringt. Tief, reintonig und vielschichtig. Dichte, intensive Attacke im Mund, mit ganz rassigen, dichten Tanninen, sattes Mittelstück mit süßer, schokoladiger Fülle, etwas trocknet er dann aus aber saftet wieder nach, denn er bringt mehr Extrakt auf die Waage als die meisten Grand Crus aus dem Médoc. Ganz lang und straff, sehr tief und präzise. TOP! | 1V | 53M | 40CS | 5CF | 2PV | 55Neu | 45hl/ha | 29/09–17/10

**2009 TIPP** ebenso verfügbar für 37,20 €/Ltr. **27,90 €**

**Sociando-Mallet** | Haut-Médoc42,00 €/Ltr. **31,50 €**

TB 92–94 | RP 91–93 | RVF 17–18/20 |

WW 18/20 **TIPP**

Der großartige *Sociando-Mallet* scheint wieder zu alter Stärke zurück zu finden. Klassisch und tief, eindeutig Sociando, strahlt die intensive Nase aus dem Glas. Dicht, fett und satt, nicht ganz so likörig wie der 2009er, eher im Stil eines fleischigeren 95ers. Dichte, süße Attacke mit enormem Schmelz, satt anliegend, mit viel Kraft und dunkelbeerig-männlichem Charme ausgestattet, gibt er hier eine deutliche Pauillac-Vorstellung, lang und ausgewogen. Die noch grobmaschigen Tannine werden sich wohl noch glätten, denn JEAN GAUTREAU lehnt es ab, journalistenfreundliche Muster für die Primeur-Verkostungen zu produzieren. Hier ist alles beherzt, echt und ehrlich! | 1V | 55CS | 5CF | 40M | 100Neu | 66GV | 13,6%

**La Lagune** | Haut-Médoc 72,67 €/Ltr. **54,50 €**

TB 90–92 | RP 93–96 | WS 89–92 | DC 18/20 |

WW 17/20

Dunkelbeerig, fleischig und dicht zeigt sich die Nase des *La Lagune* deutlich weiter zurück in ihrer Entwicklung als bei anderen Grand Crus aus dem Médoc. Viel Kraft bringt er auf die Zunge, die Säure zeigt sich dabei etwas scharfkantig bei guter, recht weit gefasster Struktur. Geradlinig, nicht so breit, sondern vielmehr in einer klassischen Ausrichtung mit viel Tannin und mit etwas weniger Extrakt als erwartet. Guter Druck und Schliff. Solider *La Lagune*, etwas gedrunken. | 1V | 55CS | 35M | 10PV | 50Neu | 14,5%

**ST.-ESTÈPHE****Petit Bocq** | St.-Estèphe 21,20 €/Ltr. **15,90 €**TB 89–91 | NM 91–93 | WW 16/20 **TIPP**

Eine der Überraschungen des Jahrgangs. Auf PETIT-BOCQ gelang ein begeisternd-unpräziser und berstend dunkelbeeriger St.-Estèphe. Dunkle Farbe. Tolle, frische, cremige Nase mit Kraft und Dichte. Salami und Speck verbinden sich zu einer ansprechenden Rösnote, viel handgemachter Charakter macht sich spielerisch breit. Mit geschmeidiger Struktur und cremiger Frucht puffert er das kantige St.-Estèphe-Tannin, das in 2010 den Grundton dieser kleinen Appellation beherrscht, ab. Intensiv und kompakt, aus einem Guss, sehr voluminös für einen St.-Estèphe. Auch die Säure ist gut eingebunden. Schmelziges, cremiges Tannin von feinem bis mittelfeinem Korn. | 3V

**Calon-Ségur** | St.-Estèphe 113,33 €/Ltr. **85,00 €**

TB 89–91 | RP 92–94+ | DC 19/20 |

JR 18/20 | WW 19/20

Die Verkostung auf CALON-SÉGUR enttäuschte etwas, denn die Säurebalance des 2010ers zeigte noch keine eindeutige Tendenz. Die generell späte malolaktische Gärung in diesem Jahr, scheint den *Calon* deutlich stärker aus der Bahn geworfen zu haben. Süßer, laktischer Joghurt-Ton, wenig Tiefe, cremig-süße, rotbeerige Nase. Dichte, ganz elegante Attacke im Mund mit feinen, cremigen Tanninen und viel Stoff. Extrem hohe Säure mit vegetabiler Spur, nicht so konzentriert wie erwartet, dennoch reife Fruchtaromen. Mittlere Länge mit äpfeliger Tönung, bleibt stumpf und undefiniert im Abgang. Wenn das alles noch reift und zusammen wächst kann er bestimmt zulegen. Aber dunkelbeerig und maskulin wie man ihn kennt, kann er wohl unmöglich werden, eher helltönig und rotbeerig. | 1V | 86CS | 12M | 2PV | 100Neu | 27/09–15/10 | 35hl/ha | 13,7%

**Montrose** | St.-Estèphe 246,67 €/Ltr. **185,00 €**

TB 92–94 | RP 96–99+ | NM 96–98 |

JS 95–96 | RVF 19,25/20 | WW 19/20

Der *Montrose* besitzt eine mächtige Nase mit einer Wand von intensiver, dichter Frucht und zeigt derzeit noch wenig Tiefe, wirkt sehr kompakt und klar fokussiert, ähnlich üppig, aber nicht ganz so likörig wie der 90er. Satte, dichte Attacke mit rassistig-würzigem Tannin und opulent ausgestattetem, weitläufigem Körper, sehr massiv und von balancierter Fülle. Etwas rohes, eingeleisi-

ges Tannin, bleibt leicht schroff zurück, körperreich aufgeladen mit leicht hohler Mitte, obwohl diese von reichlich Extrakt umgeben ist, wirkt unerfüllt und monumental. Das Extrakt bleibt statisch im Abgang stehen und findet keinen Fluss. Etwas eindimensional-helltöniger, süß-saurer, staubig trockener Nachhall mit leicht stumpfer Säure. Zu viel Alkohol für einen St.-Estèphe?

2V | 53CS | 37M | 9CF | 1PV | 8Press |

45hl/ha | 64GV | 27/09–15/10 | 13,8%

**Cos d'Estournel** | St.-Estèphe 345,33 €/Ltr. **259,00 €**

TB 93–95 | RP 95–97 | NM 96–98 | JS 96–97 |

DC 19/20 | RVF 19,25/20 | WW 19/20

Während der 2009er Cos mit einer spanisch anmutenden Nase verblüffte, gibt sich der 2010er wieder etwas natürlicher. Süß, offensiv, mit dunkler, beeriger Frucht, Schokolade, Heidelbeere, Holunder, etwas Kaffee, Graphit und leicht rosine Akzente schwingen auch mit. Sehr festfleischig und präzise tritt er im Mund auf, mit viel Kraft und dichtem Aromenfluss. Die Tannine sind sehr feinkörnig und vielschichtig, bleiben jedoch leicht stumpf und graben sich am Zungenboden ein. Der *Cos* ist wie immer mit hohem Perfektionsgrad geschliffen, großartig strukturiert, sehr elegant und fein gewebt. Leicht monolithische Tendenz, könnte etwas mehr Komplexität und Lebendigkeit vertragen. | 2V | 78CS | 19M | 2CF | 1PV | 80Neu | 55GV | 38hl/ha | 14,5%

**PAUILLAC****Lacoste-Borie** | Pauillac 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

TB 89–91 | NM 90–92 | JS 90–91

Der *Lacoste-Borie* entwickelt sich langsam zu einem Lieblingswein. Denn mehr Pauillac-Charakter gibt es in dieser Preisklasse kaum. Dieser Zweitwein von GRAND LACOSTE hat einfach Klasse: Sehr stilvoller Pauillac-Duft mit großer Dichte und stoffiger Tiefe. Sehr viel Kraft auf der Zunge mit dichter Struktur, ganz dunkelbeeriger Frucht, guter Rasse und Länge, sowie feiner, komplexer Struktur. Schwungvoller, ganz natürlicher, klassischer Pauillac, der sich qualitativ mit Grand Crus aus den 90ern locker messen kann. Heute muss eine solche Qualität bereits der Zweitwein leisten! Halleluja. | 2V | 60M | 32CS | 6CF | 35Neu | 2V | 87,2CS | 12,8M | 100Neu | 13,5%

**2009 TIPP** ebenso verfügbar für 28,00 €/Ltr. **21,00 €**

**Batailley** | Pauillac 46,00 €/Ltr. **34,50 €**

TB 91–93 | RP 89–91+ | NM 93–95 |

WW 18/20

Auf BATAILLEY ist man deutlich auf der Erfolgspur. Der grandiose 2009er wird nun flankiert von einem nicht minder erfolgreichen 2010er. Satte, dichte Cassis-Nase, mit schöner stilvoller Pauillac-Typizität, dicht, tief und süß. Kraftvoll auch im Mund mit sehr stoffigen Tanninen, große Rasse und Würze anzeigend, sehr geradlinig und schnörkellos, die dunkelbeerige extraktreiche Frucht zieht sich bis in den Abgang durch. Sehr satte, feine Tannine. Fast der gleiche Schmelz wie 2009. | 1V

**Haut-Batailley** | Pauillac 51,33 €/Ltr. **38,50 €**

TB 91–93 | RP 88–90 | WS 90–93 |

NM 92–94 | WW 17/20 **TIPP**

HAUT-BATAILLEY ist das Schwestergut zu GRAND PUY LACOSTE und ist ein verführerischer, eher femininer Pauillac. So auch der 2010er. Wunder-schöne, tiefe Nase, ganz offen, dunkelbeerig-reif, sehr stilvoll und saturiert. Eng anliegend auf der Zunge dennoch lockerflockig gewebt, mit großer Würze und feingliedriger Transparenz. Er saftet voll durch und zeigt große Lebendigkeit durch eine perfekte Säure, die reif und auf den Punkt gesetzt ist. Ganz satter, feiner Pauillac mit Distinktion und Länge. | 2V | 78CS | 22M | 9Press | 58Neu | 44hl/ha | 2–22/10

**Clerc-Milon** | Pauillac 86,67 €/Ltr. **65,00 €**

TB 91–93 | RP 91–93 | JS 95–96 | WW 18/20

Der *Clerc-Milon* zeigt wieder sein typisches, rot-beeriges Aroma, was ihn vom tendenziell dunkelbeerigen Ausdruck der 2010er *Pauillacs* unterscheidet. Intensiv, üppig und offen, ganz anders als Schwestergut ARMAILHAC, duftet der *Clerc-Milon* verschwenderisch fruchtig und fleischig, mit süß-sauren Akzenten, Nougat und Kaffee. Satte, elegante Attacke im Mund mit schöner Frucht, guter Stoffigkeit und Länge, viel Struktur mit leicht stumpfer Note. Auch wirkt er etwas süß-säuerlich und eingeleisig, eine leicht grüne Spur schwingt mit und im Abgang bleibt etwas Alkohol ungebunden stehen. Kein großer *Clerc-Milon*, aber eine solide Arbeit. | 2V | 50CS | 36M | 11CF | 2PV | 1Carmenere | 14,5%

**Grand Puy Lacoste** | Pauillac 106,00 €/Ltr. **79,50 €**

TB 92–94 | RP 93–96 | NM 98–99 |

JS 95–96 | WW 18/20

Seit XAVIER BORIE nicht mehr für DUCRU-BEAUCAILLOU verantwortlich ist, konzentriert er sich auf seine beiden Pauillac-Güter HAUT-BATAILLEY und GRAND PUY LACOSTE. Dieses Jahr kann sich der grandiose GPL knapp hinter MOUTON, PONTET-CANET und PICHON BARON einreihen. Dicht, süß und opulent duftet er nach Holunder und Heidelbeeren mit liköriger Kopfnote, ganz schmeichlerisch und charmant, weit, tief und komplex. Dichte Attacke im Mund, enorm stoffiger Frucht, lang und schwungvoll. Ganz fein, druckvoll und mit großartiger Balance bleibt er vielschichtig und ausgewogen zurück. Rassisg, süß und voluminös zeigt dieser kernige GPL lediglich eine leicht raue, dezent bittere Prägung, die sich vermutlich noch glätten wird. | 3V | 83CS | 17M | 75Neu | 42hl/ha | 13,6%

**2009 TOPWEIN** ebenso verfügbar für 93,20 € **69,90 €****Lynch Bages** | Pauillac 180,00 €/Ltr. **135,00 €**

TB 91–93 | RP 95–97 | NM 95–97 |

JS 98–99 | WW 19/20

Klassischer *Lynch Bages*: Dicht, massiv, extrakt- und körperreich in der Nase mit Graphit, Schokolade, Teer und mittlerer Tiefe. Sehr stoffiger Auftakt im Mund mit großer Dichte, durchgängiger und saturierter Struktur, wenn auch etwas geradlinig-eingeleisig. Sehr kraftvoll, recht lang und tief, leicht trockener Verlauf. Gute, enorm reichhaltige, mittelfeine Tannine (94IPT!), die dem burschikosen Stil des *Lynch Bages* enorm gut stehen. | 2V | 79CS | 18M | 2CF | 1PV

**Pontet-Canet** | Pauillac 193,33 €/Ltr. **145,00 €**

TB 93–95 | RP 96–100 | RVF 19,75/20 |

WW 19/20 **TOPWEIN**

ALFRED TESSERON bewirtschaftet unglaubliche 81 Hektar in biodynamischer Arbeitsweise, 30% der Rebfläche wird mit Pferden bearbeitet. Ganz natürlich gewachsenes Bouquet mit hoher Dichte, sehr männlich und intensiv. Enorme Fruchtausbeute mit großer Fülle und tiefer Würze, begeisternde Saftigkeit darin. Ein echter Pauillac, der aus seinem tiefsten Inneren schöpft. Tolle, dichte Attacke im Mund mit saftiger, beherzter Frucht, ganz offen und dunkelbeerig-konzentriert, frisch, präzise und rassisg. Ein großer breitschultriger *Pontet-Canet*, der ähnlich wie *Léoville-Barton*, ganz aufrichtig und natürlich gewachsen daher kommt. Sehr feinkörniges, weit verteiltes Tannin mit großer Tiefenstaffelung, begleitet von saftig-süßem Extrakt, ganz lang, kriecht er bis in die hintersten Gaumenwinkel. | 2V | 65CS | 30M | 4CF | 1PV | 60Neu | 41hl/ha | 13,5%

**Pichon Baron** | Pauillac 246,67 €/Ltr. **185,00 €**

TB 93–95 | RP 98–99+ | NM 94–96 |

JS 95–96 | RVF 19,25/20 | WW 19/20 **TOPWEIN**

Der *Pichon Baron* hat in 2010 den Vogel abgeschossen, denn diese satte, dichte und klassische Pauillac-Erscheinung hat man vom *Baron* schon lange nicht mehr gesehen. Saftig, dicht, undurchdringlich und dunkelbeerig, mit schokoladiger Würze, sehr kompakt und massiv, absolut opulent. Ganz tief und enorm füllig zeigt der *Baron* unglaubliche Kraft und sensationellen Druck. Ganz weich beginnt er im Mund, verfügt dennoch über eine sensationelle Spannung und sehr kompakte Struktur. Satte Frucht mit guter Balance, strammer Säure, die aber gut über den hohen Extrakt abgepuffert ist. Prachtvolle, reife, feine und weit verteilte Tannine, die gut abfließen und viel Schmelz entwickeln, lang, rassisg, mineralisch. Ein körperreicher, majestätischer *Baron*, stilsicher und begeisternd. Muss man haben.

3V | 79CS | 21M | 80Neu | 37hl/ha | 13,8%

**2009** ebenso verfügbar für 171,33 €/Ltr. **128,50 €****Pichon Comtesse de Lalande** | Pauillac253,20 €/Ltr. **189,90 €**

TB 91–93 | RP 92–95+ | NM 95–97 |

RVF 19/20 | WW 18/20

Überraschender Weise musste sich die *Comtesse* dem *Baron* deutlich geschlagen geben. Reservierte Nase, rotbeerige Frucht mit dunkelbeerigen Reflexen darin, gute Tiefe, jedoch nicht so offensiv und dicht wie erwartet, eher leichtgewichtig auftretend. Auch im Mund zeigt sie sich helltönig-dünnhäutig und mit spitzer Säure, eher mittelgewichtig. Die schlanke *Comtesse* setzt in 2010 auf Stil und Finesse mit distinguierter Frucht. Ihre satte Tanningabe steht einem ebenfalls saten, straffen Extrakt gegenüber, sehr ausgewogen, elegant und feminin. | 3V | 66CS | 24M | 3PV | 7CF | 50Neu | 40hl/ha | 13,5%

**Duhart-Milon** | Pauillac 132,00 €/Ltr. **99,00 €**

TB 92–94 | RP 94–96 | NM 92–94 | WW 18/20

**AUSVERKAUFT**Beschreibung auf [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)**Carruades de Lafite-Rothschild** | Pauillac385,33 €/Ltr. **289,00 €**

TB 91–93 | RP 91–94 | JS 95–96 | WW 18/20

Verfügbarkeit auf Anfrage.

Beschreibung auf [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)**Mouton-Rothschild** | Pauillac1198,67 €/Ltr. **899,00 €**

TB 93–95 | RP 97–100 | NM 98–100 |

JS 99–100 | RVF 19,75/20 | WW 19/20

Wie im letzten Jahr, so hatten auch alle 2010er auf MOUTON einen fleischig-blutigen Reduktionston, wie man ihn von TORO oder RIBERA DEL DUERO her kennt. Dieses ließ insbesondere den *Mouton* indifferent erscheinen. Süßer, fruchtiger Duft mit fleischig-blutiger Note, hochverdichtetes Extrakt, Kaffee, Bleistiftnote, massig, Amarenakirschen, mittlere Tiefe, aber keinesfalls die Distinktion der anderen Pauillac-Premiers. Sehr dicht und intensiv beginnt er auf der Zunge, entwickelt viel Kraft, ganz rund und bullig und ist insofern ein typischer *Mouton*. Dicht, sehr druckvoll, breit angelegt und burschikos-bodenständig. Es fehlt ihm die Finesse eines großen Premier Cru – eher weicher, edler Filz als feine Seide. Nicht ganz perfekt engmaschige Tannine, weit verteilt, bleibt als sandige Struktur zurück. Mittlere Komplexität, die weiche Säure könnte etwas akzentuierter sein. Denkbar ist, das sich der *Mouton* noch mehr findet und zu einer kleineren, massiven Ausgabe des 86ers heranwächst. Zwei Mal verkostet. | 2V | 94CS | 6M | 100Neu | 45GV | 38hl/ha | 14%

**Latour** | Pauillac 1666,67 €/Ltr. **1250,00 €**

TB 95–97 | RP 98–100 | NM 96–98+ |

JS 98–99 | DC 20/20 | WW 19/20

Der *Latour 2010* steht auf einem Niveau mit dem Lafite, beide knapp hinter dem traumhaften *Margaux*. Der *Latour* setzt auf sein typisches, massives Auftreten, zeigt sich hochdicht, voluminös, überschwänglich und mit enormer Fülle. Weit aufgestellt, satt, süß und imposant. Im Mund erzeugt er dann unglaublichen Druck und einen beeindruckenden Körper, der von hochfeinem Tannin untermalt ist. Der jahrgangstypische hohe Extrakt und Alkohol passt in das Beuteschema des *Latour*! Intensiv und körperreich, deutlich fülliger als *Lafite*, zeigt er seine männliche Muskelkraft mit atemberaubender Länge und kompakter, endloser Struktur. Nicht ganz so fein und nobel, zeigt der *Latour* auch eine warmtönigere Frucht als *Lafite*. Raumgreifend, emotional und packend. | 1V | 90,5CS | 8,5M | 0,5CF | 0,5PV | 36GV | 100Neu | 36hl/ha | 14,4%

**Lafite-Rothschild** | Pauillac 1933,33 €/Ltr. **1450,00 €**

TB 95–97 | RP 98–100 | JS 100 | DC 20/20 |

RVF 20/20 | WW 20/20

Im virtuellen Vergleich würde ich den *Lafite 2010* dem 2009er vorziehen, da er deutlich mehr Extrakt im Abgang zeigt. Auf horizontaler Ebene steht der *Lafite* mit dem *Latour* gleichauf, knapp hinter *Margaux* und dicht gefolgt von *Las Cases*. Der *Lafite 2010* besitzt eine mythische Nase, ganz dicht, tief und distinguert, mit dunkelbeeriger Cabernet-Eleganz, großer Konzentration, Graphit und pflaumiger Frische, undurchdringlich und ewig tief. Satte Attacke, hochfein und elegant, mit ganz feinkörnigem, weichem und

doch straff organisiertem Tannin. Sehr distinguert, druckvoll und stoffig, dabei auch enorm vielschichtig. Ein klassischer *Lafite* von großer Finesse und Strahlkraft, der auch im endlosen Abgang nicht aufhört nachzulegen und zu schieben. Großartige, extreme Struktur ohne süß zu sein, ganz elegant und mit reservierter Noblesse. Nussige Holztöne im Abgang verbinden sich mit kühlen Fruchtnoten von Holunder und Cassis, Teer und Kaffee. Nicht so likörig und lang wie der 2005er! Zwei Mal verkostet. | 2V | 87,2CS | 12,8M | 100Neu | 13,5 %

## ST.-JULIEN

**Talbot** | St.-Julien 72,67 €/Ltr. **54,50 €**  
TB 90–92 | RP 91–93 | WS 90–93 | WW 17/20  
Der 2010er *Talbot* präsentiert eine sehr offensive und intensive Nase, wie man dies noch aus der Mitte der 80er kennt. Trotz der Beratung von STEPHANE DERENONCOURT wirkt er noch wie ein typischer St.-Julien. Denn unter DERENONCOURTS Ägide wirken die Weine vom linken Ufer oft aufgebläht und üppig. Dichter, satter Auftritt im Mund mit Rasse und Würze, guter Mineralität und mittelfein gekörntem, leicht gedrungen wirkendem Tannin. Hier ist eine hohe Säure am Start, die droht das Ganze in ein süß-saures Aromenspiel zu zwingen. Besser abwarten. 2V | 62CS | 33M | 5PV | 50Neu | 13,7 %

**Léoville-Barton** | St.-Julien 128,00 €/Ltr. **96,00 €**  
TB 93–95 | RP 91–93+ | NM 96–98 | JS 98–98 | WW 18/20

*Langoa-* und *Léoville-Barton* sind im Jahre 2010 das Idealbeispiel dafür, wie natürlich und locker ein großer Wein erzeugt werden konnte. Ohne Grünlese, ohne Reinzuchtheife, natürliche Gärung im Holzbottich und so fort ... weniger Technik ist mehr! Auch zeigt man hier ohne Umschweife den 2009er Jahrgang, der anderswo unter Verschluss gehalten wird. Der jüngste *Léoville-Barton* ist auf Augenhöhe mit dem 2009er und damit einer der Stars des Jahrgangs 2010! Ganz duftig, offen und cremig zeigt sich seine charmante Nase, vollkommen ungekünstelt und natürlich extrahiert. Schokoladig-dunkelbeerige Frucht mit süßem Extrakt und spielerischer Kraft, satt, likörig und frisch. Ganz rund und saftig auf der Zunge, mit viel Druck und Kraft, zeigt er eine grandiose Frische und Balance und ist trinkig-animierend. Seine Tannine sind fein und weit verteilt. Ein satter, massiver *Léoville-Barton* mit großer Kraft und guter Länge. Kann auch spielend 94–96 erreichen. 2V | 77CS | 21M | 2CF | 60Neu | 40hl/ha | 28/09–08/10  
**2009** ebenso verfügbar für 128,00 €/Ltr. **96,00 €**

**Léoville Poyferré** | St.-Julien 158,00 €/Ltr. **118,50 €**  
TB 92–94 | RP 95–98 | NM 93–95 | RVF 19/20 | WW 19/20

Der 2010er *Poyferré* besitzt eine hochdichte, intensiv-undurchdringliche Nase mit Schoko, Graphit, satter Extrakt Süße mit reifer, cremiger Frucht bei mittlerer Tiefe. Dichter Auftakt im Mund, sehr süß, mit viel Kraft und schokoladig-viskoser Fülle, breit angelegt mit dicht gepackter Tanninbürde beladen, wirkt er etwas angestrengt und trocken.

Schöne Frische darin, viel Druck aufbauend, aber eher von seiner Kraft lebend als von terroir-geprägter Finesse wie beim Nachbarn LÉOVILLE BARTON. 2V | 61CS | 30M | 6PV | 3CF | 60Neu | 40hl/ha | 28/09–08/10 | IPT90 | 14 %

**Ducru-Beaucaillou** | St.-Julien 261,33 €/Ltr. **196,00 €**  
TB 91–93 | RP 96–98+ | NM 95–97 | JS 99–100 | DC 19/20 | WW 19/20

Der *Ducru 2010* führt eine großspurige Monster-Nase vor mit üppig-süßem Extrakt, überladener Frucht, Schokolade, Teer, Graphit und angetönter Tiefe, wirkt aber doch vordergründig und leicht. Botox en vin. Fette Attacke im Mund mit vollmundiger Extrakt Süße, fast obszön und nicht sehr fein in Szene gesetzt, denn die alte *Ducru*-Finesse fehlt leider. Moderne, abgerundete Schokofrucht steht hier im Vordergrund, mit Amarena-Sauerkirsch-Süße, sehr üppig und enorm kraftvoll. Das Tannin zeigt auch nicht das alte Niveau, leicht grobkörnig und simpel. Dieser moderne *Ducru* ist viel zu durchschaubar und zu wenig subtil. Will man mit diesem neuen Stil auf unerfahrene Märkte zugehen? Fürchtet man auf *Ducru* mit der früheren Komplexität und Finesse mögliche Neukunden zu verprellen? Ich hoffe, das dieser Wein mit weiterem Ausbau das Ruder umreißen kann. Bei der ersten Verkostung hatte ich schlanke 88–92 gewertet. | 2V | 90CS | 10M | 95Neu | 13,95 %

**Léoville Las Cases** | St.-Julien 353,33 €/Ltr. **265,00 €**  
TB 94–96 | RP 95–98 | NM 96–98 | JS 95–96 | DC 19,5/20 | RVF 19,75/20 | WW 19/20

LAS CASES agiert weiterhin auf Premier Cru Niveau und lässt zum wiederholten Male MOUTON-ROTHSCHILD hinter sich, da er als Nachbar von LATOUR einfach über mehr Distinktion und Noblesse verfügt. Verschlossene Nase mit distinguierter Frucht, enorm tief und reizvoll. Dichte, elegante Attacke im Mund mit feinstem Tannin und großer Frische, ganz lang, saftet voll durch und versprüht großen Charme. Unglaublich rassig, und vielschichtig strukturiert, ganz kleinteilig-elegant, enorm mineralisch, hochkomplex und doch aus einem Guss. Seine dezente, likörige Süße von kühler Frucht verschmilzt im Abgang mit ganz fein zersprengtem Tannin. In großer Dimension aufgestellter *Las Cases*. Bravo! 2V | 82CS | 10M | 8CF | 7Press | 37hl/ha | 13,7 %

## MARGAUX

**Monbrison** | Margaux 36,67 €/Ltr. **27,50 €**  
**TIPP** TB 91–93 | WS 91–93 | WW 17/20

Auch der 2010er *Monbrison* ist wieder einer der aufrichtigsten Margaux' mit guter Fülle, stabiler Struktur und feinen Tanninen. Etwas massiver und üppiger als sonst, wirkt er vom Alkohol leicht aufgebläht, bewahrte aber dennoch seine Identität, zeigt gute Länge und schöne Margaux-Würze. Hat immer noch Spiel, wirkt frisch und präzise und von natürlichem Wachstum und zeigt rassistische Mineralität. Seine balsamische Süße ist hier auf feingliedriger Säure aufgebaut. Nicht der beste *Margaux*, aber einer der Lieblinge. 3V | 69CS | 28M | 3PV | 40Neu | 45hl/ha | 13,5 %

**Giscours** | Margaux 79,87 €/Ltr. **59,90 €**

TB 91–93 | RP 92–95 | DC 17,5/20 | JR 17,5/20 | WW 17/20

Bei beiden Verkostungen, Union Grand Cru und auf dem Château, wurden Muster aus neuen Holzfässern ausgeschenkt, was insofern nicht repräsentativ war. Der *Giscours* zeigte sich dabei komplex, tief, mit schöner Frucht darin und schokoladiger Fülle, rassistisch, würzig, anziehend. Dichte, satte Attacke im Mund mit viel Schmelz, sattem Extrakt und großem Spiel. Ein eleganter Margaux mit Finesse, ganz lang und schmelzig, sowie der richtigen Balance von Kraft und Frische. | 2V | 71CS | 29M | 50Neu | 43hl/ha | 27/09–14/10 | 13,7 %

**Issan** | Margaux 88,00 €/Ltr. **66,00 €**

TB 91–93 | RP 94–96 | JS 93–94 | DC 18/20 | WW 17/20

Der fein gewebte *Issan* zeigt sich sehr duftig und tief in der Nase, wenn auch etwas verhalten aber doch elegant und stoffig. Dichte, feine, sanfte Attacke im Mund, ganz auf Eleganz und authentische Typizität gebaut. Ein echter Margaux mit Schmelz und Charme, feinen, polierten Frucht- und rotbeeriger, dichter Frucht mit wunderbarem Fluss. Finessenreich, komplex, feinkörnig mit einem jahrgangstypischen, leicht rauem Touch. | 1V | 61CS | 39M | 53GV | 27/09–14/10 | 42hl/ha | 13,7 %

**Brane-Cantenac** | Margaux 99,33 €/Ltr. **74,50 €**

TB 92–94 | RP 93–96 | NM 94–96 | DC 18/20 | WW 17/20

HENRI LURTONS *Brane-Cantenac* konnte endlich wieder an die großartige Serie von 1998–2001 anknüpfen. Ein duftig-feiner Margaux zum Verlieben! Süß, schokoladig, würzig, tief und ausdrucksstark bringt der *Brane-Cantenac* eine verführerische Nase hervor. Cremig, ganz fein und hochelegant strahlend, ganz weich und dicht. Nachhaltig benetzt er die Zunge mit wundervollem Extrakt, seidig, transparent und klassisch. Wirkt wie ein tanninreicherer 2000er bei spitzerer Säure oder eher wie ein dichter 2001er!? Grandios | 2V | 62CS | 30M | 8CF | 33GV | 70Neu | 41hl/ha | 13,5 %

**Palmer** | Margaux 394,67 €/Ltr. **296,00 €**

TB 92–94 | RP 95–97 | JS 98–98 | RVF 19,25/20 | WW 19/20

Üppig und mit enormer Fülle operiert der *Palmer 2010* am Limit des fassbaren Nasenauftritts, breit, brachial, saturiert, ein Klotz von einem Palmer. Im Mund glänzt er mit einer dichten, schokoladig-cremigen, kraftvollen Frucht, die heißer wirkt als es das Terroir von Margaux normalerweise hergibt. Ganz impulsiv, üppig, satt und breit ist der 2010er ein *Monster-Palmer* mit riesigem Körper, Frucht und Opulenz. Zeigt derzeit wenig Finesse in den Frucht- und Opulenz, dennoch besitzt er distinguerte Tannine und eine schöne, satte Säure, die vorgibt Frische zu transportieren. Bleibt immer etwas roh und alkoholgetrieben. Bleibt lang am Gaumen. Ist das geradlinige Frucht- und Opulenz nun besonders pur oder einfach nur simpel? Wie hat der 61er damals geschmeckt? Ich glaube, dass der 2010er gut ist, aber nicht groß. | 1V | 54M | 40CS | 6PV | 70Neu | 14,6 %

**Château Margaux** | Margaux1332,00 €/Ltr. **999,00 €**

TB 96–98 | RP 96–98 | NM 98–99 | JS 100 | DC 20/20 | RVF 20/20 | WW 20/20

Der 2010er *Château Margaux* ist der beste Jungwein des Jahrgangs. Er besitzt nicht nur die feinsten, edelsten Tannine aller 2010er, er ist auch ein Archetyp seiner selbst, wenn auch nicht der beste *Château Margaux* aller Zeiten. Ganz, dicht, tief, distinguert, kompakt und hochkomplex zeigt sich der Duft des *Margaux*. Er verfügt über eine enorme Anziehungskraft, ist extrem fein, etwas zarter als der 2009er, dafür aber typischer. Auch im Mund ganz feine, hochkomplexe, kühle Frucht mit großer Delikatesse. Nicht der kraftvollste *Margaux*, lebt der 2010er von seiner unverwechselbaren Identität und Eleganz. Frisch, dicht und von grandioser Länge, mit extrem feinkörnigem Tannin unterlegt, das mit seidiger Textur extrem weit verteilt ist. Seine Reintönigkeit und endlos großer Charakter wirken wie eine Vitaminspritze bei all den 2010er Primeur-Verkostungen. Von den Messwerten ist der 2010er zusammen mit dem 2005er und 2009er der konzentrierteste *Margaux* aller Zeiten. Dennoch wirkt er schwerelos, hochfein, weich und erfrischend. Zwei Mal verkostet. 2V | 90CS | 7M | 1,5PV | 1,5CF | 100Neu | 38GV | 13,5% Milon

**PÉSSAC-LÉOGNAN ROUGE****Haut-Bailly** | Pèssac-Léognan158,67 €/Ltr. **119,00 €**

TB 93–95 | RP 95–97 | JS 95–96 | WW 19/20

**TOPWEIN** Der grandiose *Haut-Bailly* ist der große Gewinner in Pèssac-Léognan. Durch parzellär getrennte Lese und Vinifikation konnte auf HAUT-BAILLY in den letzten Jahren ein hoher Grad an Präzision erreicht werden. In 2010 hat man den Jahrgang perfekt umgesetzt und das Limit des Möglichen erreicht! Die verrieselten Trauben hat man sehr streng selektiert, um nur die reifen Beeren zu verwenden. Dicht, tief, frisch, sehr komplex, schokoladig unterfütterte, feingliedrige Frucht mit großer Vielschichtigkeit. Grandioser, kultivierter Auftakt im Mund mit ganz feinen Tanninen, sehr kraftvoll und kompakt aufgestellt, körperreich wie der grandiose 98er. Allerdings kam damals der Druck vom reifen Merlot, in 2010 ist es der Cabernet-Grip. Ganz feinkörniges Tannin auf dem Niveau des *Haut-Brion*! Sehr weit tragend, engmaschig und ausladend. Ein großer *Haut-Bailly* mit satter Finesse, Eleganz und Kern. Schokoladig süß im Abgang. Der präziseste rote Pèssac-Léognan des Jahrgangs 2010! Er besitzt die Struktur des 2005ers und die Dichte und Opulenz des 2009ers, saftet voll durch und ist enorm mineralisch. Bravissimo! | 1V | 60CS | 40M | 55Neu | 37hl/ha | 13,9%

**Pape-Clément** | Pèssac-Léognan166,67 €/Ltr. **125,00 €**

TB 93–95 | RP 93–95+ | NM 94–96 | JS 96–97 | WW 19/20

Der rote 2010er *Pape-Clément* liegt gleichauf mit dem *Haut-Brion* und dem grandiosen *Haut-Bailly*! Dichte, intensive Nase mit Teer, Lakritz und enormer Tiefe. Frische und üppige Frucht mit etwas

Amarena und Cassis, dicht und modern anmutend. Schokoladig, cremig, reif und dicht anliegend auf der Zunge, mit sehr stoffiger Struktur, viel Extrakt darin und enorme Würze ausstrahlend. Die Frucht ist ganz frisch und komplex, etwas vom Holz kaschiert. Feingliedriges, leicht trocknendes, raues Tannin. Der *Pape-Clément* bringt viel Druck am Gaumen und zeigt sich deutlich frischer als *Haut-Brion* ohne dessen Komplexität und Feinkörnigkeit zu besitzen. 2V | 50M | 50CS | 100Neu | 32hl/ha | 13,8%

**La Mission Haut-Brion** | Pèssac-Léognan1198,67 €/Ltr. **899,00 €**

TB 92–94 | RP 98–100 | JS 95–96 |

RVF 19,25/20 | DC 19/20 | WW 19/20

Natürlich gewachsene 15,1% Alkohol geißeln den *La Mission* und machen es ihm schwer seine sonstigen Tugenden voll auszuspielen. Süß, offensiv, dunkelbeerig und mit feiner Cassiswürze, präsentiert der *La Mission* eine sehr kompakte, dichte Nase, mit ausgewogener Distinktion darin. Dichter, feiner Auftakt im Mund mit schönem Schmelz und Druck, ganz cremig am Anfang, hinten raut er etwas auf. Ein leichter Anflug von Alkohol bleibt stehen neben der durchdringenden, noblen Würze. Satt, dicht, feingliedrig und lang, zeigt er viel Frucht und dicht gewebte Struktur mit südländischer Fülle, Schokolade und etwas limitierter Länge. Während es vom 2009er 6000 Kisten gibt, werden es heuer lediglich 5100 Kisten werden. | 1V | 37M | 62CS | 1CF | 75Neu | 47GV | 15,1%

**Haut-Brion** | Pèssac-Léognan1198,67 €/Ltr. **899,00 €**

TB 93–95 | RP 98–100 | NM 96–98 |

JS 98–98 | WW 19/20

Der *Haut-Brion* konnte sich zwar standesgemäß knapp vom *La Mission* absetzen, liegt jedoch gleichauf mit *Pape-Clément* und dem grandiosen *Haut-Bailly*! In 2010 gab es nicht nur den höchsten Cabernet-Anteil aller Zeiten auf HAUT-BRION, außergewöhnlich war auch, dass der Cabernet einen höheren Alkohol erbrachte als der Merlot! Dicht, dunkelbeerig und sehr massiv tritt der *Haut-Brion* in der Nase auf und vermittelt eine fette, füllige Frucht, die an den 1990er erinnert. Dichte Frucht und Fülle zu Beginn auch im Mund, mit recht feinen, schmelzigen Tanninen, die sich weit verteilt, üppig und imposant in Szene setzen, aber er wirkt nicht so fokussiert wie sonst. Schwelgerische Frucht, massiv und breit, ein fetter *Haut-Brion* mit süßem, feinkörnigem Tannin. Hinten trocknet er etwas aus, zeigt einen leichten Alkoholüberschuss. Er wirkt kühler und weniger schokoladig als der *La Mission* und wieder kommt die Assoziation eines alkoholbetonten Abbildes des 1990ers im Abgang. 10500 Kisten in 2009 und 7800 Kisten in 2010. Das kann teuer werden. | 1V | 23M | 57CS | 20CF | 75Neu | 42GV | 14,6%

**POMEROL****Plince** | Pomerol35,33 €/Ltr. **26,50 €**

TB 89–91

Likörig-süß und intensiv stellt sich der *Plince* in

der Nase vor, mit dunkelbeeriger Frucht und viel nachhaltigem Druck. Fleischig-satt und dicht wartet er auf der Zunge auf, zeigt viel Kraft und eine für Plince sehr vollmundige, drängende Struktur mit sehr guter Würze am Gaumen. | 1V

**La Grave** | Pomerol39,87 €/Ltr. **29,90 €**

TB 90–92 | RP 90–92 | JS 93–94 | WW 18/20

Auch der *La Grave* aus Pomerol entwickelt sich in den letzten Jahren sehr zum Positiven. Seine opulente, klassisch ausgerichtete Nase ist mit einer fetten, dunkelbeerigen Frucht ausgestattet, satt anliegend, mit guter Frische. Auch im Mund präsentiert er sich sehr voll und satt für *La Grave*, der sonst eher ein zarter Vertreter aus Pomerol ist. Ungewöhnlich vollmundig, reif und opulent. Ein sehr guter, bezahlbarer Mittelklasse-Pomerol! | 1V

**Bourgneuf-Vayron** | Pomerol43,33 €/Ltr. **32,50 €**TB 91–93 | JS 93–94 | WW 17/20 **TIPP**

Die positive Entwicklung aus dem letzten Jahr setzt sich auf BOURGNEUF deutlich fort. Stoffige, beerige Nase, ganz reif, süß und fruchtig, nicht ganz so imposant wie 2009. Recht weicher Auftakt im Mund, bringt dann viel Druck und Rasse, enorme Fülle und grandiose, satte Frucht hervor. Unter den preiswerten Pomerols empfiehlt sich der Bourgneuf absolut als Geheimtipp! | 2V

**La Petite Eglise** | Pomerol48,67 €/Ltr. **36,50 €**

TB 92–94 | WW 17/20

DENIS DURANTOU hat in 2010 auf L'ÉGLISE-CLINET die absolut beste Kollektion abgeliefert. Der *La Petite Eglise* ist die absolute Sensation! Süß, imposant, ganz rassig-reif und tief in der Nase, sehr natürlich, mit dunkelbeeriger Fülle, sehr anziehend und mit großer Würze. Spannungsgeladener Auftakt im Mund, mit großartiger Fleischigkeit, Fülle und enormer Würze, ganz tief und ewig lang. Volumenreich und intensiv durch den reichhaltigen Extrakt bei großer Frische und saftiger Säure. Einfach grandios und preiswert. | 2V | 100M | 90Neu | 27-30/09 | 14,5%

**Feytit-Clinet** | Pomerol79,87 €/Ltr. **59,90 €**TB 93–95 | RP 92–94 | WW 18/20 **TIPP**

Vollkommen unverstündlich erscheint es mir, dass es renommierte Verkoster gibt, die die Qualität auf FEYTIT-CLINET zu gering einschätzen. Die nun auf der Flasche verfügbare, großartige Vertikale seit dem Jahrgang 2004 zeugt eindeutig davon, dass hier Jahr für Jahr der bei weitem preiswerteste Spitzen-Pomerol entsteht. Auch der 2010er erreichte wieder ein grandioses Niveau: schwarze Farbe wie immer. Dicht, süß und offen, mit schokoladiger, dichter, frischer Pflaumenfrucht, großer Saftigkeit und Tiefe, sowie enormer Intensität. Dicht, süß, intensiv und mit viel Kraft sitzt der *Feytit* locker-flockig am Gaumen und versprüht sein Feuerwerk. Seine große dichte Tanninstruktur bildet mit dem süßen Extrakt eine cremige Fülle mit satter Aromatik. Ein sehr vielversprechender *Feytit*, der großen Schmelz und Trinkfluss vermittelt.

3V | 95M | 5CF | 80Neu

**Certan de May** | Pomerol 119,87 €/Ltr. **89,90 €**  
TB 94–96 | RP 91–93 | JS 94–95 | WW 19/20

**TIPP** Gemeinsam mit *Trotanoy* und *Laflleur* liegt *Certan de May* knapp hinter *Pétrus* und *l'Eglise-Clinet* und zählt nunmehr seit einigen Jahren beständig zu den Top 5-Pomerols des Jahrgangs! In dieser illustren Gruppe ist der *Certan de May* der bei weitem günstigste Pomerol! Seine imposante Nase ist sehr dicht und süß, ganz natürlich gewachsen und locker. Ein großer Pomerol mit likörig-portweinhafter, fruchtiger Fülle und großartiger Tiefe, ganz frisch, komplex und vielschichtig. Satter, schokoladiger Auftakt im Mund, ganz tief und feingliedrig. Die druckvoll-rassige Schokosüße ist mit der immens beerigen Frucht durch ganz reife, satte Tannine verbunden, die sehr feinkörnig und weit verteilt sind. Intensiv, ewig lang, ausladend und süß. Ein großartiger *Certan de May*! | 1V

**Conseillante** | Pomerol 261,33 €/Ltr. **196,00 €**  
TB 92–94 | RP 95–98 | NM 94–96 | JS 98–98 | WW 19/20

Der *La Conseillante* konnte mit der Spitzen-Gruppe der Pomerols nicht ganz mithalten. Dicht, süß und reif, mit viel liköriger Frucht darin, zeigt er sich reif ohne überreife Akzente, sehr satt und imposant bei mittlerer Tiefe mit pflaumigem Fruchtansatz, der typisch für *La Conseillante* ist. Dichte Attacke mit rassiger, leicht spitzer Säure, sehr kraftvoll und stimmig. Stoffige Struktur aber nicht ganz so cremig wie sonst, da das Tannin etwas stumpfer ist und nicht mit dem Extrakt verbunden scheint. Vielmehr ist er in seine Einzelteile zerlegt, sehr üppig und leicht alkoholisch im Abgang. Wenn sich das alles noch besser zusammen findet, kann er auch 93–95 erreichen. | 2V | 80M | 20CF | 5Press | 86GV | 85Neu | 39hl/ha | 14,5%

**Trotanoy** | Pomerol 265,33 €/Ltr. **199,00 €**  
TB 94–96 | RP 93–95+ | NM 96–98 | JS 98–98 | WW 19/20

Gemeinsam mit *Certan de May* und *Laflleur* liegt *Trotanoy* knapp hinter *Pétrus* und *l'Eglise-Clinet* und zählt standesgemäß zu den Top 5-Pomerols des Jahrgangs! Majestätisch, klar und frisch zieht der *Trotanoy* ein Duftspektakel, auf mit süßer, intensiver, ganz reifer Frucht, enormem Druck im Hintergrund, der von cremiger Extrakt Süße angetrieben wird. Enorm füllige, stattliche Frucht zeigt er im Mund mit saturierter Intensität, ganz cremig und hochkonzentriert. Ein großer Pomerol von ganz großem Terroir, das ihm seidige, feinen Tannine schenkt. Ganz reichhaltig und vielschichtig wie immer, satt und kraftvoll und mit enormem Schmelz versehen. | 1V

**La Fleur Pétrus** | Pomerol 265,33 €/Ltr. **199,00 €**  
TB 92–94 | RP 95–98+ | NM 93–95+ | JS 98–99 | WW 19/20

Der *La Fleur Pétrus* zeigte sich noch sehr jung und verschlossen. Die Nase wirkte irgendwie blockiert, dennoch süß und beerig, viel Kraft anzeigend aber noch wenig Charme entwickelnd. Cremig-süß und intensiv startet er im Mund mit Schmelz und Körper, wirkt aber noch statisch und ungeniek. Getrieben vom satten Körper und dem feinen Schliff, den er vom großartigen Ter-

roir erhält, saftet er nach hinten erst spät durch und muss mit der Zeit noch mehr Aromenfluss entwickeln. | 1V

**Evangile** | Pomerol 332,00 €/Ltr. **249,00 €**  
TB 94–96 | RP 96–98 | NM 96–98 | WW 19/20

**TOPWEIN** Der Mannschaft von LAFITE-ROTHSCHILD gelangen mit den 2009er und 2010er *Evangile* zwei geschichtsträchtige Pomerols. Während der 09er mehr auf Opulenz und Dichte ausgerichtet war, besitzt der 2010er eine unglaubliche Frische und Pureté (Reintönigkeit). Offensiver, beerig-dichter Duft, fleischig und fett, pur und floral, stürmisch, üppig, ausdrucksstark. Er besitzt große Ausstrahlung, enorme Kraft und große Würze, bleibt dabei jedoch ganz natürlich und aufgelockert. Im Mund packt er unglaublich zu: satt anliegend mit viel Schmelz, großartiger, fruchtiger Fülle bei grandioser Präzision. Da schwabbelt nichts, alles massiv und auf maximale Expansion ausgelegt, dennoch festfleischig und mit grandiosem Spiel. Bei all seinem Gewicht ist er auch noch fein und wiegt engelsleicht. Großartige Intensität, ewig lang und unglaublich ausgewogen. Im Abgang ist seine wunderbare Süße ganz reserviert und komplex, vermenget mit Schokolade und Graphit, Kaffee und feinsten Röstnoten vom perfekten Holz der Tonnellerie von LAFITE. Das grandios feine Tannin ist auf dem Niveau des *Ausone*.

2V | 88,8M | 11,2CF | 100Neu | 31hl/ha | 80GV | 14,7% | 21/09–12/10

**Vieux Château Certan** | Pomerol 330,67 €/Ltr. **248,00 €**  
TB 92–94 | RP 96–98 | NM 96–98 | JS 100 | DC 19/20 | WW 18/20

ALEXANDRE THIENPONT ist ganz begeistert von seinem 2010er! Sein *Grand Vin* erreicht mit einem IPT von 90 einen Tanninlevel, den vor zehn Jahren gerade einmal sein Presswein erreichen konnte. Offen, massiv, duftig und imposant, dicht und tief, mit großer Würze und schokoladiger Frucht überwältigt der VCC in der Nase. Dicht, süß und stoffig beginnt er auch im Mund, zeigt wundervoll saturierte, schokoladige Frucht. Etwas Amarena-Kirsche, satte, dichte Struktur mit anpackendem Tannin und enormer Kraft. Er besitzt nicht die typische Seidigkeit und Cremigkeit, vielmehr wirkt er etwas alkoholgetrieben und leicht roh und schroff. Die dicken Traubenschalen gaben ihm eine leichte Tendenz zur Derbheit. Er besitzt Extrakt und Fülle aber wenig Schmelz und Verbindung zwischen den Komponenten. Bei einer Probe fiel auch die Säure durch leichte Strenge auf. Abwarten, könnte auch 93–95 erreichen. | 2V | 86M | 8CF | 6CS | 75GV | 75Neu | 14,5%

**l'Eglise-Clinet** | Pomerol 513,33 €/Ltr. **385,00 €**  
TB 95–97 | RP 96–100 | NM 96–98 | JS 98–98 | RVF 19/20 | WW 19/20

DENIS DURANTOU hat in 2010 nicht nur die absolut beste Kollektion des gesamten Bordelais abgeliefert, auf L'EGLISE-CLINET hat er auch den einzigen Pomerol auf Augenhöhe mit dem ausgezeichneten *Pétrus* erzeugt. Ganz große Nase mit Schokolade, Bleistiftspitze und hinreißender Frucht. Grandiose Weite, sensationelle Fülle und unendliche Tiefe ausstrahlend. Monumental dichte Attacke mit grandioser Fülle und großem

Spiel aus unspürbar massiver Tanninpräsenz, hocharomatischer Würze und mundfüllender Struktur, ganz frisch und locker. Er bedient sich eines ganz großen Rahmens und verfügt über sehr feinkörniges, weit verteiltes Tannin. Einer der besten *l'Eglise-Clinet* aller Zeiten.  
2V | 90M | 10CF | 100Neu | 40hl/ha | 20/09–01/10 | 14,6%

**Pétrus** | Pomerol **a. Anfrage**

TB 95–97 | RP 98–100 | JR 19/20 | RVF 19,75/20 | JS 100 | WW 19/20

Auf *PÉTRUS* reifte mit dem 2010er der tanninreichste *Pétrus* aller Zeiten heran. Der vielseitig gelobte Cabernet Franc kam bislang bei *PÉTRUS* noch nicht in die Assemblage. Das große Terroir von *PÉTRUS* sorgte für Frische und sehr feine Gerbstoffe in 2010. Er zeigte nur eine verhaltene Nase mit dezentem Parfum, etwas Dunkelbeerigkeit schwebte im Hintergrund. Gleich zu Beginn seiner dichten Attacke steuert er feine, kultivierte Tannine bei, zeigt sich sehr ausgewogen, elegant und distinguert. Seine satte, reichhaltige Frucht besitzt großen Schliff, gewisse scharfkantige Konturen kann er jedoch nicht ganz verbergen. Sein sehr guter Extrakt, der ihn mit viel Kraft und nachhaltigem Druck ausstattet, schenkt ihm die Ausgewogenheit. Auch im langen Abgang bleibt er komplex und das Tannin fein und edel. Wenn auch nicht ein ganz großer, so doch ein großer *Pétrus*. 1V | 100M | 100Neu | 14,5%

## ST.-EMILION

**Puy Blanquet** | St.-Emilion 18,00 €/Ltr. **13,50 €**  
TB 87–89

Schöne fruchtige Nase, ganz klar und in klassischer Ausrichtung. Satter Auftakt im Mund mit kraftvoller Struktur, sehr geradlinig und schnörkellos. Das Haus MOUEIX (Erzeuger und Vertreiber von *Pétrus*) hat in auch diesem Jahr eine der besten Verkostungsserien vorgestellt. Generell erntet man im Hause MOUEIX nicht zu spät, schaut nicht nach PARKER-Affinität und geht unbeirrt den Weg des klassischen St.-Emilion und Pomerol. | 1V

**Saintayme** | St.-Emilion 18,00 €/Ltr. **13,50 €**  
TB 89–91

DENIS DURANTOU (L'EGLISE-CLINET) hat in 2010 die absolut beste Kollektion abgeliefert. Dicht, intensiv und deutlich handgemacht erschließt sich der Duft des *Saintayme* mit massiver, tiefer und verführerischer Frucht. Satt, stoffig, vollreif und mit enormer Fülle ausgestattet, begeistert er im Mund. Keinerlei grüne Noten, sehr stimmig und ausgewogen. Unbedingt kaufen!  
2V | 100M | 50Neu | 45hl/ha | 14,5%

**Moulin-St.-Georges** | St.-Emilion 50,00 €/Ltr. **37,50 €**

TB 91–93  
*Moulin-St.-Georges* gehört zum Portfolio von ALAIN VAUTHIER VOM CHÂTEAU AUSONE. Dichte, süße, verführerisch duftende Nase mit schöner Frucht und Saftigkeit. Reife Rispen von frisch gepflückten Brombeeren, konfierte Zitronenschalen und intensive Beerigkeit mit liköriger Kopfnote

schwingen in dem weit fassenden Bouquet mit. Satte, würzige Attacke im Mund, massiv strukturiert und straff organisiert, erzeugt der *Moulin-St.-Georges* einen enormen, engmaschigen Druck. Er zeigt sehr gute Distinktion mit dicht gestaffeltem, feinem Tannin und ausgezeichnete Länge, reif und berauschend. Durch den geringen Ertrag (Verrieselung des Merlot) schrumpfte die Produktion um 33%! | 2V | 80M | 20CF | 100Neu | 21hl/ha | 14,5 %

**La Serre** | St.-Emilion 53,20 €/Ltr. **39,90 €**  
TB 90–92

Der *La Serre* zeigt mehr und mehr, dass es sich hier um ein hervorragendes Terroir handelt. Der ausgezeichnete 2010er besitzt einen verführerischen, likörig-süßen Duft mit enormer Dichte und satter Frucht. Dicht aufgestellt im Mund, mit großer Struktur und durch den hervorragenden Kalkboden sehr feinkörniges, weit verteiltes Tannin. Er verfügt über eine großartige Tiefe und sensationelles Spiel, bei frischer Säure und großer Vielschichtigkeit. *La Serre* erzeugt langlebige, sich langsam entwickelnde, klassische Weine. | 1V

**Larcis-Ducasse** | St.-Emilion 92,67 €/Ltr. **69,50 €**  
TB 93–95 | RP 95–97 | JS 95–96 | RVF 18,5/20 | WW 17/20

Seit 2003 ist der *Larcis-Ducasse* einer der beständigen Tipps in St.-Emilion und daher schon länger nicht mehr geheim. Dennoch besitzt er noch nicht die Reputation, die ihm eigentlich zusteht. Daher ist er in jedem Fall eine dringende Kaufempfehlung! Hochviskose, dunkle Farbe! Seine ganz feine, likörige, dichte Frucht zeigt enorme Tiefe und ist ganz auf Opulenz gebaut, dabei ist er dennoch frisch und komplex. Hier ist keine stereotype Amarenakirschfrucht, vielmehr findet sich Cassis, Holunder und etwas Pflaume. Dichte, satte Attacke, hochkomplex, fein und distinguert, ganz lang und mit weichem Tannin-schmelz ausgestattet. Stoffige Struktur mit traumhafter Mundfülle, ganz weit verteiltes, feinkörniges Tannin. Der Alkohol ist praktisch nicht spürbar! | 3V | 79M | 21CF | 60Neu | 24hl/ha | 06-20/10 | 15 %

**Canon-la-Gaffelière** | St.-Emilion 106,53 €/Ltr. **79,90 €**

TB 92–94 | RP 92–94 | JS 94–95 | WW 19/20  
GRAF STEPHANE VON NEIPPERG hat einen ganz hervorragenden *CLG* erzeugt. Ganz dicht und würzig trägt der wundervolle Cabernet Franc eine besondere Transparenz und Tiefenstaffelung in der Nase bei. Das Terroir verleiht die Frische und Spannung und die balancierte Extraktion die stilistische Natürlichkeit. Dabei strahlt er auch eine hohe Dichte, enorme Kraft mit viel Saftigkeit und reifer, schokoladiger, dunkelbeeriger Frucht aus. Im Mund besitzt er eine sehr straffe, rassige Frucht mit floralen, feinen Aspekten mit viel Saft und Spiel darin. Das Tannin ist sehr feinkörnig und dicht anliegend und zeigt sich leicht rauer als sonst. Weit gefasste Struktur mit gutem Fluss und Schmelz, sehr körperreich und einladend. | 3V | 55M | 35CF | 10CS | 70Neu | 05-20/10 | 14 %

**2009 TOPWEIN** ebenso verfügbar für 112,00 € **84,00 €**

**Bélaïr-Monange** | St.-Emilion 166,67 €/Ltr. **125,00 €**

TB 92–94 | RP 95–97+ | WW 18/20  
Die Familie MOUEIX unternimmt jede Anstrengung um BÉLAÏR-MONANGE zum ebenbürtigen Konkurrenten von Nachbarn CHÂTEAU AUSONE zu machen. Mit Erfolg. Schokoladig süß und imposant zeigt der verführerische Duft des *Bélaïr-Monange* große Tiefe und Komplexität. Seine dichte Attacke auf der Zunge besitzt eine schöne Cremigkeit und Rasse. In seinem jugendlichen Stadium ist der großartige Extrakt nicht mit der Struktur mitgegangen, sondern blieb monolithisch stehen und hinterlässt eine hohle Mitte. Derzeit noch etwas eindimensional, beweist das ganz feinkörnige Tannin die außergewöhnliche Qualität des großen Terroirs. Sollte der *Bélaïr-Monange* noch mehr Trinkfluss entwickeln kann er leicht eine Wertung von 94–95 erreichen. | 1V

**Troplong-Mondot** | St.-Emilion 171,33 €/Ltr. **128,50 €**

TB 88–93 | NM 91–93 | JS 92–93  
Der *Troplong-Mondot 2010* verfügt mit 15,7% über noch mehr Alkohol als der bereits schwer beladene 2009er (15,5%). Das macht ihn zu einer imposanten Erscheinung, nimmt ihm jedoch Typizität und lässt noch unbeantwortet, ob sich dieses Gebilde als harmonisches Ganzes auf der Flasche entwickeln wird. Time will tell. Einige Verkoster haben den Vergleich zum 1990er *Troplong* gezogen. Ich gebe jedoch zu bedenken, dass der 90er nicht mit Reinzuchtheife vergoren wurde und auch nur 14,5% Alkohol hatte. Durch den hohen Zucker musste für den 2010er Reinzuchtheife verwendet werden, was ihm etwas Komplexität und Tiefe nimmt. Ich denke daher, dass sich diese beiden Weine auf keinen Fall miteinander vergleichen lassen! Süß, karamellig und in Maximalformat zeigt sich seine Nase mit enormer Reife, angereichert mit Schokolade, Krokant und Graphit. Die Fruchtaromen zeigen sich sowohl kompottig als auch frisch. Sehr üppig und etwas überladen fehlt ihm doch etwas Duftigkeit und Tiefe. Satter, ganz weicher, samtiger Auftakt im Mund mit Schokolade, süß-saurer Amarena-Frucht mit spitzer Säure und brunelloartiger Süße im Finale. Das Tannin wirkt stumpf und rau trotz feiner Körnung und die hohe Extraktsüße puffert die leichte Bitterkeit im Abgang ab. | 2V | 83M | 4CF | 13CS | 100Neu | 21–35Maz | 13–28/10 | 32hl/ha | 15,7 %

**Tertre-Rôteboeuf** | St.-Emilion 225,33 €/Ltr. **169,00 €**

TB 93–95 | NM 95–97 | DC 18/20 | WW 19/20 **TOPWEIN**  
Der 2010er *Tertre-Rôteboeuf* kommt nicht ganz an den 2009er heran, befindet sich allerdings auf Augenhöhe mit *Cheval Blanc* hinter *Ausone*. Großer, imposanter Auftakt in der Nase mit gewaltiger Frucht, enormer Extraktion und großer Frische. Er verfügt über beeindruckende Tiefe mit sensationellem Spiel und natürlich gewachsener, reichhaltiger Statur. Ganz süß und massiv startet er auf der Zunge durch, schmelzig-viskos, extrem reichhaltig und mit malzig-tiefer Süße im Abgang. Ein großer, tanninbetonter *Tertre-Rôteboeuf*, trocknet nach hinten ein wenig aus. | 1V

**Figeac** | St.-Emilion 293,33 €/Ltr. **220,00 €**  
TB 91–93 | JS 94–95 | DC 18,5/20 | WW 19/20  
Verfügbarkeit auf Anfrage.  
Beschreibung auf [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

**l'Angelus** | St.-Emilion 398,67 €/Ltr. **299,00 €**  
TB 93–95 | RP 94–96+ | JS 98–98 | WW 19/20  
Knapp hinter dem besten St.-Emilion *Château Ausone* befindet sich der *l'Angelus* in einer illustren Verfolgergruppe mit *Cheval Blanc*, *Larcis-Ducasse*, *Tertre-Rôteboeuf*, *Pavie-Macquin*, *La Mondotte* und *Canon*. Süß, duftig, dicht und intensiv besitzt der *l'Angelus* die mächtige Nase mit viel Frucht und Opulenz, Schokolade und wundervolle Fleischigkeit. Bei all seiner Fülle ist er auch fein, tief und komplex, mit zarten Kräuteraromen. Ganz elegant, fruchtbetont und enorm strukturiert zeigt er eine vollreife, laserscharfe Säure, die dem kraftvollen Körper viel Präzision und Frische verleiht. Ganz lang, extrakt- und finessenreich zeigt er durch den hohen Cabernet-Franc-Anteil eine grandiose Transparenz und kühle Komplexität. | 2V | 55M | 45CF | 25,5hl/ha | 14,5 %

**Cheval Blanc** | St.-Emilion **a. Anfrage**  
TB 93–95 | RP 96–98+ | JS 99–100 | DC 20/20 | RVF 20/20 | WW 19/20  
*Cheval Blanc* kann mit dem Rivalen *Ausone* in 2010 nicht mithalten und findet sich in einer illustren Verfolgergruppe mit *Angelus*, *Larcis-Ducasse*, *Tertre-Rôteboeuf*, *Pavie-Macquin*, *La Mondotte* und *Canon*. Ganz dicht und likörig-süß, mit kühler, geschliffener Frucht ist das Bouquet des *Cheval Blanc* erfüllt. Schokolade, Kaffee, Teer und Lakritz flankieren die rassige, komplexe Frucht, die vom vielschichtigen Cabernet Franc dominiert wird. Reif ohne schwer zu sein, ganz dicht und massiv, dabei jedoch engelsleicht, steht der Duft einfach so im Raum. Ganz feine und dicht gewebte Tannine bringt der *Cheval Blanc* auf die Zunge mit ganz geschliffener, druckvoller Struktur. Der große Schriff und die grandiose Präzision binden sich in den schwungvoll-eleganten Körper perfekt mit ein. Ganz lang, extraktreich ohne süß zu sein zeigt er im Abgang einen wundervoll reifen, minzigen Schmelz. | 2V | 56CF | 44M | 100Neu | 60GV | 30hl/ha | 14,5 %

**Ausone** | St.-Emilion **a. Anfrage**  
TB 95–97 | RP 98–100 | JS 96–97 | DC 19,5/20 | WW 19/20

Der *Château Ausone* wächst auf dem vermutlich besten Terroir der Welt. Folgerichtig führt er auch in 2010 die Hierarchie in St.-Emilion an. Die Weinberge haben ein Durchschnittsalter von 50 Jahren und sind mit 12800 Stöcken je Hektar bepflanzt. Tiefschwarze Farbe. Ganz offen, fein und distinguert ranken sich feine, intensive Fruchtaromen umgarnt von Bitterschokolade aus dem Glas. Schwarze Beeren, tief und fleischig werden getragen von einem wundervoll reifen Extrakt. Das Bouquet wirkt trotz seiner enormen Fülle und Kraft schwerelos, zeigt grandiose Präzision und Finesse bei endloser Tiefe. Seine hochfeine, cremige Attacke benetzt die Zunge mit unglaublich feinem, balanciertem Tannin, weit ausholend. Wie immer der Aristokrat unter den St.-Emilions. Sehr klare Frucht, im Rückaroma

auch etwas Amarena, könnte mehr Vielschichtigkeit zeigen. Er besitzt dieses Jahr nicht die Komplexität von *Pétrus*, nicht den Schmelz von *Lafleur*, aber bei weitem das feinste Tannin des Jahrgangs! Denn es ist in kleinste Partikel zer Sprengt und kleidet den gesamten Mundraum aus. Großartig.

2V | 55CF | 45M | 26hl/ha | 14,5%

## SATELLITEN VON ST.-EMILION, CASTILLON, BOURG

**Robin** | Côtes-du-Castillon 13,20 €/Ltr. **9,90 €**

TB 89-91 | JS 89-90 | WS 88-90 | DC 16/20

Der *Château Robin 2010* ist einer der Geheimtipps an der Côtes-du-Castillon. Er besitzt eine ganz dichte, feine und süße Castillon-Nase, was bedeutet, dass er einen burschikosen Grundcharakter nicht ablegen kann, sondern handfest und erdverbunden bleibt. Ganz tief und würzig, fein gewebt und mit viel Schmelz agierend, besitzt er eine wundervolle Frucht mit fleischigem Tannin und eben nicht zuviel Alkohol, was in diesem Jahr in Castillon ein Problem sein kann. | 1V

**La Chenade** | Lalande de Pomerol

TB 89-91 | WS 89-91 17,20 €/Ltr. **12,90 €**

DENIS DURANTOU (L'EGLISE-CLINET) hat in 2010 die absolut beste Kollektion abgeliefert. Der preiswerte *La Chenade 2010*, dürfte der bislang Beste sein. Intensiv, fruchtig, ganz tief und saftig duftet der *Chenade* einem entgegen. Ganz rund und samtig, leicht viskos und dicht gewebt, trägt er Attribute eines großen Pomerol in sich. Satt, dicht und intensiv operiert er auf der Zunge mit großer Frische und berstender Frucht. Schokoladig-beerig und süß begeistert dieser fein balancierte Lalande de Pomerol mit reizvoller Würze. 2V | 80M | 20CF | 80Neu | 27/09-01/10

**Vieux Château Palon** | Montagne-St.-Emilion

TB 89-91 | RP 87-88 20,27 €/Ltr. **15,20 €**

Der *Vieux Château Palon* ist nun zum zweiten Mal in Folge einer der größten Geheimtipps im Einstiegsbereich. HUBERT BOUARD DE LAFOREST VON CHÂTEAU ANGELUS zeichnet für die Vinifikation verantwortlich. Er verbreitet eine imposante, stilvolle Nase mit massiver Süße und dichter extraktreicher Beerenfrucht, vermenget mit etwas Kirsche und Nougat, reif, tief und fein. Geschmeidig eröffnet er im Mund, dicht aufgestellt, viel Kraft und Fülle ausstrahlend, straff organisiert und saftig. Seine kompakte Struktur mit feinen Tanninen mündet in ein langes Finale. | 2V | 75M | 25CF

**Montlandrie** | Côtes du Castillon

TB 90-92 | WW 17/20 28,00 €/Ltr. **21,00 €**

DENIS DURANTOU (L'EGLISE-CLINET) hat in 2010 die absolut beste Kollektion abgeliefert. Der *Montlandrie* ist einer der besten Castillons. Ganz offen und fein, weit gefasst, mit dichter, beeriger Frucht, mehr rote Färbung als schwarze. Ganz rassig und tief, mit vielschichtiger Struktur und sensationeller Frische, sehr festfleischig, enorm süß und konzentriert. | 2V | 70M | 30CF

**2009 TIPP** ebenso verfügbar für 28,00 €/Ltr. **21,00 €**

**Aiguilhe** | Côtes-du-Castillon 28,67 €/Ltr. **21,50 €**

TB 90-92 | RP 89-92 sleeper | JS 92-93 |

WS 90-93

Der wieder einmal begeisternde *Aiguilhe* verfügt über eine satte, dichte Nase mit Fleisch, üppiger Frucht und viel Extrakt, wie man das erwarten darf. Im Mund ganz dicht und süß, etwas schlanker als üblich, trotz hohem Reifegrad, dafür etwas feinkörniger im Tannin. Sehr kraftvoll und saftig, zeigt er sich ganz rund und weich. Nicht ganz so frisch und brillant wie der große 2009er, zählt der 2010er dennoch zu den besten *Aiguilhes* der letzten Dekade. | 2V | 80M | 20CF |

50Neu | 01-22/10 | 32hl/ha | 14,5%

**Roc de Cambes** | Bourg 66,53 €/Ltr. **49,90 €**

TB 90-92 | NM 91-93 | JR 17,5/20 |

WW 17/20

Etwas zurückhaltender als der 09er strömt die immer noch üppige Nase des *Roc de Cambes 2010* mit reichhaltiger Frucht und hoher Dichte, offen und reif. Satte, dichte, dunkle, süße Frucht macht sich auf der Zunge breit, mit hoher Intensität und rassischer Würze, bei viskoser Struktur, ganz natürlich und saturiert. Wie immer ein großer Charakterwein mit berauschender Fülle und schmelziger Fruchtigkeit. | 1V

**2009 TIPP** ebenso verfügbar für 66,53 €/Ltr. **49,90 €**

## PÉSSAC-LÉOGNAN BLANC UND BORDEAUX BLANC

**Fombrauge** | Bordeaux blanc

TB 91-93 | 31,73 €/Ltr. **23,80 €**

Mythische Nase, tief, ganz dicht und offen, sehr natürlich gewachsen, mit enormer Fruchtsubeute und Frische – sexy Nase, exotisch, Citrus. Dichte, rassische Attacke mit viel Kraft und Länge, etwas schlanker dieses Jahr, mit hochpräziser, bebender Säure, großer Eleganz und wundervollem Trinkfluss, sowie enormer Mineralität und Druck. Wie können nur immer wieder Verkoster behaupten Weine von BERNARD MAGREZ seien technisch und uninspiriert. Hier wird großes Handwerk gelebt und unverschnörkelt-kompromisslos in Qualität umgesetzt. Da wird die Luft für viele, teurere Pèssac-Léognans dünn! Bravo!

2V | 40 Sem | 30Sauv blanc | 30Sauv gris

**Pape-Clément blanc** | Pèssac-Léognan blanc

TB 94-96 | RP 93-96 172,00 €/Ltr. **129,00 €**

Der weiße *Pape-Clément* konnte den *La Mission* hinter sich lassen, musste sich aber gegen den *Haut-Brion* knapp geschlagen geben. Ganz dicht, tief und druckvoll, sehr rassisch und fein mit exotischer Frucht und Citrus-Aromen mit großer Präzision von Sauvignon und Semillon, strahlt der Muscadelle nebenher reichlich Sexappeal aus. Ganz dicht, rassig, würzig und saftig zeigt er mehr Spiel als der Rivale *Haut-Brion*, aber eben nicht ganz die Distinktion. Ganz lang und druckvoll, cremig-üppig und konzentriert, zeigt sich dieser große *Pape-Clément*, der sich absolut selbst treu bleibt. | 2V | 45Sauv blanc | 35 Sem | 15 Sauv gris | 5Musc | 100Neu | 32hl/ha | 14%

**La Mission Haut-Brion blanc** |

Pèssac-Léognan blanc

TB 93-95 | RP 93-95+

Verfügbarkeit auf Anfrage.

Beschreibung auf [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

offen

**Haut-Brion blanc** | Pèssac-Léognan blanc

TB 95-97 | RP 94-97

Verfügbarkeit auf Anfrage.

Beschreibung auf [www.extraprima.com](http://www.extraprima.com)

offen

## SAUTERNES

**d'Yquem** | Sauternes

94-96 | RP 96-98

Auf D'YQUEM vergleicht man den 2010er mit dem 1988er, weshalb man den auch bei der Präsentation im Grand Theatre parallel ausschenkte. Eine gewisse Ähnlichkeit lässt sich nachvollziehen, obwohl ich sagen muss, dass 1988 generell nicht mein bevorzugter Sauternes-Jahrgang ist, lebt er doch sehr stark von einer eindimensional wirkenden, karamelligen Süße. Der *d'Yquem 2010* hat auch deutlich mehr Grip und Vielschichtigkeit als die meisten 88er Sauternes. Aus 42 einzelnen Lots komponiert, wird er dennoch nicht als der komplexeste *Yquem* in die Geschichtsbücher eingehen. Golden leuchtend steht er im Glas. Mächtig breitet er ein wuchtiges Duftbett aus, in dem sich Rosenblätter, Mango, Biskuit, rosine Süße und reichhaltige Fruchtaromen baden. Ganz frisch und voll, recht komplex. Im Mund ist er ganz weich und satt attackierend, recht breit und mit enormer Frucht ausgestattet. Sehr reif und intensiv, ein kraftvoller Bolide mit schwingvoller Süße. Die Säure bleibt derzeit noch etwas im Hintergrund, dürfte aber noch etwas mehr Rasse entwickeln. Sehr rund und karamellig, besitzt er ein massives Mundgefühl wie eben jener 88er *Yquem*, lang dicht und würzig. Der 2010er fokussiert sich mehr auf Kraft und Intensität als auf Komplexität und Rasse. | 3V | 87 Sem | 13 Sauv | 100Neu | 13,55% | 141 g/l RZ

offen

Die Beschreibungen der 2009er Subskriptionsweine finden Sie auf unserer Website [extraprima.com](http://extraprima.com). Dort klicken Sie in der Menüleiste auf »Subskription« und dann auf den linken Button »Bordeaux 2009 Subskription Bewertungen und Informationen«.

Wenn Sie mit mir über die Subskriptionsweine sprechen möchten, rufen Sie mich bitte an:

**(0621) 28652**

Ihr Herrn Thomas Boxberger-von Schaabner

