

BORDEAUX 2013 – Primeurs Verkostungen 2014

alle Beschreibungen und Bewertungen von Thomas Boxberger-von Schaabner © alle Recht vorbehalten | www.extraprima.com | 13.05.2014
Thomas Boxberger-von Schaabner verkostete an 8 Tagen in Bordeaux 842 Weine.

Zeichenerklärung:

V | Anzahl der Verkostungen 1V= ein Mal verkostet, 2V= zwei Mal verkostet, 3V= drei Mal verkostet |
hl/ha | Ertrag in Hektolitern je Hektar | **CS** | Cabernet Sauvignon | **CF** | Cabernet Franc | **M** | Merlot
PV | Petit Verdot | **Sauv** | Sauvignon | **Sém** | Sémillon | **Neu** | Prozentualer Anteil neuer Holzfässern
GV | Prozentualer Anteil des Grand Vin an der Produktionsmenge | **Prod** | Prozentualer Anteil an der
Produktionsmenge | **Press** | Prozentualer Anteil des beigemischten Pressweins | **%** | Alkoholgehalt



Bordeaux, Bordeaux Supérieur

88-90 | BALTHUS DE REIGNAC | CROIX MOUTON | BORDEAUX SUPÉRIEUR | LAURENCE | BORDEAUX |

87-89 | BOLAIRE | PEY LATOUR RÉSERVE | BORDEAUX SUPÉRIEUR | 20 MILLE | GOULÉE | BORDEAUX |

86-88 | BOUSCAT CADUCE | BOUSCAT CUVÉE LA GARGONE | GRAND VILLAGE | JEAN FAUX | REIGNAC | BORDEAUX SUPÉRIEUR | TOUR DE
MIRAMBEAU ‚PASSION‘ | TOUR PEYREY | BORDEAUX |

85-87 | BOUSCAT LES PORTES DE L'AM | COUR D'ARGENT | SAINT BARBE | BORDEAUX SUPÉRIEUR | BAD BOY | BORDEAUX |

83-85 | BEAULIEU COMTE DE TASTE | PEYFAURES | BORDEAUX SUPÉRIEUR |

81-83 | BRANDE-BERGÈRE O'BYRNE | BORDEAUX SUPÉRIEUR |

80-82 | DOMAINE DE COURTEILLAC BXSUP | BORDEAUX SUPÉRIEUR |

Médoc, Haut-Médoc, Moulis, Listrac

90-92 | SOCIANDO-MALLET | HAUT-MÉDOC |

Der Sociando-Mallet wirkt nicht ganz so likörig und dicht wie sonst. Der Einsatz von neuem Holz wurde von 100 auf 75% reduziert und ist absolut nicht schmeckbar. Dunkelbeerig, verschlossen, mit satter, rassiger, vielschichtiger Frucht im Fond. Dicht, beerig und straff im Mund, stilvoll, geschliffen, sehr stimmig und lang. Tief, rassig und würzig, mit sehr gutem Druck und charaktvoller Struktur. | 2V | 53M | 47CS | 75Neu | 66GV | 12,8% |

90-91 | POTENSAC | MÉDOC |

Potensac profitiert vom Know-How und den technischen Möglichkeiten des Schwestergutes Léoville Las Cases, Beispiel: optische Sortierung. Auch in Jahren wie 2011, 2012 und 2013 entwickelt sich dieses Cru Bourgeois weiter zu einem Der preiswertesten Spitzen-Bordeaux überhaupt. Fazit: Kaufempfehlung! Intensive Farbe. Dichte, dunkelbeerige Nase, fett und fleischig, ganz massiv. Feste, dicht gewebte Attacke im Mund, sehr reif und rund, sensationelle, tiefe Frucht, ganz ausgewogen und satt am Gaumen. Extraktreich, mit guter Säure und Frische, feine, rassig-würzige Tannine, lang, engmaschig und druckvoll, spannungsgeladen. | 2V | 49CS | 30M | 20CF | 1PV | 39 hl/ha | 13,14% |

90-91 | LAMOTHE-BERGERON | HAUT-MÉDOC |

Es gibt nicht sehr viele gelungene Cru Bourgeois in 2013. Lamothe-Bergeron wird von Hubert de Board (Château Angelus) beraten und erzeugte einen beeindruckenden Wein. Ungewöhnlich dunkle, schwarze Farbe, verhaltene Nase. Dicht, satt und schmelzig im Mund, viel Merlot-Fülle (55%), der Cabernet (45%) scheint etwas weniger präsent. Gute Ausdruckskraft, feste Tannine, massig, rund und reif, schöne Extraktsüße bis in den Abgang bei guter Länge. | 1V | 55M | 45CS | 50Neu | 30 hl/ha | 12,5% | 26.09.-08.10. |

89-91 | BELLE-VUE | HAUT-MÉDOC |

Dunkle, natürliche Farbe. Verhaltene Frucht in der Nase, satt, mit beerigem Hintergrund. Schöner, runder Auftakt auf der Zunge, stoffig, reif und schmelzig, guter Schliff, sehr gut gemacht, weniger modern als sonst. Rund, saftig und klar. | 1V |

88-90 | BERNADOTTE | CAMBON LA PELOUSE | DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET | SÉNÉJAC | LA TOUR CARNET | HAUT-MÉDOC | CHAPELLE DE
POTENSAC | LES GRANDES CHÊNES | MÉDOC |

87-89 | CAMENSAC | CANTEMERLE | PEYREDON LAGRAVETTE | HAUT-MÉDOC | TOUR DE BY | MÉDOC | FONRÉAUD | LISTRAC |

86-88 | CITRAN | HAUT-MÉDOC | LA CARDONNE | PATACHE D'AUX | MÉDOC | BRANAS GRAND POUJEAUX | CHASSE-SPLEEN | POUJEAUX | MOULIS |

85-87 | BEAUMONT | CHARMAIL | LANESSAN | PALOUMEY | HAUT-MÉDOC | HAUT CONDISSAS PRESTIGE | MÉDOC | MAUVESIN-BARTON | MOULIN
A VENT | MOULIS | FOURCAS-HOSTEN | LISTRAC |

83-85 | ARSAC | CLEMET PICHON | LIVERSAN | HAUT-MÉDOC | PANIGON | TOUR SERAN ,ANDREAS LARSSON' | MÉDOC | MAUCAILLOU | MOULIS | CLARKE | LISTRAC |

80-82 | D'ARCINS | THE WINEMAKERS ,NTSIKI BIYELA' | HAUT-MÉDOC | GREYSAC | LARRIVAUX | RAMAFORT | ROLLAN DE BY | TOUR ST. BONNET | MÉDOC |

81-83 | FOURCAS-DUPRÉ | LISTRAC |

78-80 | GRIVIÈRE | MÉDOC |

75-78 | COUFRAN | VILLEGEOURGE | HAUT-MÉDOC | CAP LÉON VEYRIN | LISTRAC |

St.-Estèphe

92-94 | CALON SÉGUR | ST.-ESTÈPHE |

Trotz der Jahrgangsproblematik wurde der Calon-Ségur zu 100% in neuen Fässern ausgebaut, ohne dass er als holzig wahrgenommen wird. Das zeigt die enorme Kraft und Spannung, die dieser distinguierte Naturbursche ausstrahlt. Duftig, fein und tief, sehr authentisch, mit viel Cabernet-Aroma, ganz rassic und knackig in der Nase, nicht sehr üppig. Dicht gewebt, sehr geschliffen, balanciert und rein, distinguiert, mit Charme, Kraft und Rasse. Sehr feingliedrige und engmaschige Tanninstruktur, lebendig und komplex am Gaumen, hochmineralisch, kompakt und druckvoll. Hier kommt viel Natürlichkeit und Terroir zum Ausdruck, delikate Säure, sehr differenziert und fein bis weit in den Abgang. Kein massiver Calon-Ségur, aber ein echter 3e Grand Cru Classé mit großem Charakter. Weit gefasster Rahmen, gute Fülle und Reife. | 2V | 75CS | 17CF | 6M | 2PV | 13,1% | 100Neu | 36 hl/ha |

91-93 | MONTROSE | ST.-ESTÈPHE |

Der neue Chais auf Montrose sieht aus wie die übergroße Halle eines internationalen 5-Sterne-Hotels. Gelesen wurde bis zum 17. Oktober. Dichte, dunkle Farbe, etwas matt. Reserviert, süßlich und fein im Duft, mit schöner, klarer Frucht und distinguiertem Holz. Sehr stilvolle Art im Mund, elegant und stoffig, mit feinem Schliff, nicht sehr massiv, eher auf edel getrimmt. Runde Statur, mit sehr guten, feinen Tanninen von großer Distinktion, und guter Länge. Ganz reife Säure, die bestens eingebunden ist, stimmig, nicht überwältigend. Hier wurde mit viel Gefühl und großartiger Perfektion gearbeitet. Feiner als Calon-Ségur, aber nicht mit dessen Spannung. Deutlich runder als der leicht hart wirkende Cos d'Estournel. | 1V | 68CS | 29M | 3PV | 60Neu | 32 hl/ha | 60GV | 26.09-17.10. |

90-93 | COS D'ESTOURNEL | ST.-ESTÈPHE |

Auf Cos d'Estournel wählte man ein recht großes Glas für die Probe. Mancher Verkoster hielt den Wein deshalb für zu schlank. Wir führen unser Riedel-Verkostungsglas permanent mit, daher gibt es keine variierenden Eindrücke. Auch dieses hatte einen großen Einfluss bei den delikaten 2013er Verkostungen. Dunkle Farbe, lila, viskos. Opulent, füllig und satt in der Nase, etwas Holz dabei, lautstark, offensiv, nicht sehr fein, schlägt noch wild um sich. Im Mund dann überraschend satt, fein und elegant, sehr stoffig und adstringent, leicht überextrahiert (10 Tage Kaltmazeration vor der Gärung), dennoch stimmig. Harte Ausstrahlung mit Kern und viel Körper. Sehr Cabernet-betont, dunkelbeerig mit kirschtönen Reflexen. Angenehm niedriger Alkohol von 12,7%, braucht noch Zeit, die Tannine sind leicht rau und trocken. | 1V | 78CS | 20M | 2CF | 47GV | 27 hl/ha | 12,7% | 60Neu |

90-91 | CAPBERN-GASQUETON | ST.-ESTÈPHE |

Das Schwestergut von Calon-Ségur entwickelt sich zu einem der führenden Cru Bourgeois. Sein klarer, sehr präziser und langlebiger Charakter besitzt eine anziehende, kühle Art und wundervolle Rasse. Von den 38% Merlot im Weinberg schafften es ganze 6% in die Assemblage des 2013ers. Stoffig, reif und dicht, viel Rasse und Klasse, feine, sehr gut gepufferte Säure, extrem lang für einen Bourgeois. Kompakter, Cabernet-getriebener und festfleischiger Wein mit ausgezeichneter Frische, charaktvoller Würze und feinen Tanninen. Ein großer Capbern - für den Jahrgang absolut überragend. | 2V | 90CS | 6M | 3PV | 1CF |

89-91 | DAME DE MONTROSE | ST.-ESTÈPHE |

Gute konzentrierte Farbe. Dicht, reif, sattes Duftbild mit liköriger Frucht vom Merlot. Dichter Auftakt im Mund, satt, rassic und druckvoll, schöne würzige Frucht, weniger voll als die Nase suggeriert. | 1V | 69M | 18CS | 13CF | 25Neu | 28Prod |

89-91 | MEYNEY | ST.-ESTÈPHE |

Hubert de Bouard (Château Angelus) berät auf Meyney, der konnte durchaus überzeugen. Zwei mal verkostet: Ein mal wirkte er ganz reif und ein mal leicht grün. Dichte Farbe. Sehr satte Frucht in der Nase mit reifem Petit Verdot, dadurch enorm dunkelbeerige Aromen, intensiv, etwas Holz. Satt, dicht und mit enormer Fülle im Mund, straffe Struktur mit viel Tannin, sehr klar und geschliffen, leicht scharfkantig. Wirkt noch leicht hart, fehlt etwas Schmelz. | 2V | 45CS | 44M | 11PV |

89-91 | SÉRILHAN | ST.-ESTÈPHE |

Seit Hubert de Bouards Beratung (Château Angelus) ist die Qualität stets auf hohem Niveau. Dunkle Frucht, fleischige Fülle, rassic Struktur mit guter Länge. Saftige Mitte, etwas Schmelz am Gaumen, ganz feine Tannine, sehr dicht gewebt und reif, etwas vorlaute Säure. | 2V | 53CS | 42M | 5CF |

88-90 | LA HAYE | LAFON-ROCHET | PAGODES DE COS | PHÉLAN-SÉGUR | TRONQUOY-LALANDE | ST.-ESTÈPHE |

87-89 | COS LABORY | HAUT-MARBUZET | PETIT BOCQ | TOUR DE PEZ | ST.-ESTÈPHE |

Pauillac

93-95 | LAFITE-ROTHSCHILD | PAUILLAC |

Der reservierte, aristokratische Lafite wurde von vielen Verkostern unterschätzt. Die Größe dieses Weines besteht in seiner unangestregten Tiefe und Ausdruckskraft, in der puristischen Klarheit und distinguierten Vielschichtigkeit. Hier wird nicht mit Muskeln gespielt, alles wirkt unspektakulär und locker. Schlanke 12,7% Alkohol werden von 98% Cabernet Sauvignon mit 2% Merlot angetrieben und reifen in 100% neuen Fässern, ohne dass das Holz wahrnehmbar ist. Auch letzteres ist ein Indiz seiner ausgezeichneten Qualität. Denn wäre er dünn, wie viele behaupten, könnte man das Holz deutlich schmecken. Dunkle Farbe, dicht verwobene, reservierte und distinguierte Nase. Kompakt und schmelzig, ganz reif und pur, viel Charakter mit unangestregter Fülle. Sehr stilvoller Lafite mit reinster Cabernet-Aromatik, ein Leckerbissen für Pauillac-Puristen. Tolle Frucht und Rasse, ganz feine runde Tannine, sehr kompakt am Gaumen, ausgewogen und weit gefasst, dabei immer frisch und klar definiert, mit feinsten Säure und sehr guter Länge. | 98CS | 2M | 100Neu | 12,7% | 30 hl/ha | 33GV | 30.09.-12.10. | 1V |

93-95 | LATOUR | PAUILLAC |

Der Latour ist der männlichste Pauillac mit großem Tanninreichtum. 12,73% Alkohol von über 95% Cabernet können dennoch einiges an Gewicht erzeugen. Dunkle Mitte, aufhellender Rand. Sehr reife Frucht mit satter Cabernet-Aromatik und großer Fülle von mittlerer Intensität. Nicht ganz so ausdrucksstark wie Lafite, dafür etwas bulliger, deutlich feiner als Mouton. Satte, rassistige Attacke im Mund, sehr schmelzig vom hohen Extrakt, dicht gebaut, nicht so distinguiert wie Lafite. Sehr gute Frische, intensiv und weit gefasst, Cassis, Schokolade, Teer, Lakritz, sehr gute Länge. | 1V | 95,3CS | 4,3M | 0,4PV | 12,73% | 44,5Prod | 25 hl/ha | 90Neu | 27.09.-11.10. |

91-94 | MOUTON-ROTHSCHILD | PAUILLAC |

Trotz schlanker 12,6% Alkohol zeigte Mouton seine typische fleischige Fülle. Während Lafite und Latour den Merlot deutlich kurz hielten, kamen beim Mouton noch satte 7% in den Grand Vin. Dicht, würzig und eher etwas deftig in der Nase, mit viel Rückgrat und Intensität im Hintergrund. Satt attackierend im Mund, kraftvoll, kernig und intensiv, zeigt er gute Struktur und Saft in seiner üppig-dichten Mitte. Der körperreiche, weit aufgespannte und ausladende Auftakt lässt ihn im Finale noch etwas hohl und leicht säuredominiert erscheinen. Doch die meisten Mouton-Liebhaber waren begeistert ob der Opulenz und Fülle, die man in diesem Jahrgang eher selten antrifft. Denn die gereiften Aromen des Mouton wirken deutlich einladender als der schlankere, klassisch-zurückhaltende Lafite. | 89CS | 7M | 4CF | 83Neu | 48GV | 30 hl/ha | 12,6% | 30.09.-09.10. |

91-93 | GRAND PUY LACOSTE | PAUILLAC |

Auf dem Château verkostet, zeigte Grand Puy Lacoste seine wahre Größe. Dunkle, dichte Farbe. Sehr reife, dichte Cabernet-Frucht im Geruch, mit viel Cassis und leicht schokoladiger Kopfnote vom Holz. Likörig-transparente Erscheinung, wirkt anpackend, klar und durchsichtig. Viel Saft und Frische im Mund, mit schmelziger Frucht, ganz tief und rassistig, sehr klar und geschliffen, mit großartigem Säuregrip. Cremig-fleischige Mundfülle, feinkörnige Tannine, die etwas an Lafite erinnern. Strahlt brillante Frucht und perfekte Balance aus. Hält locker 20 Jahre. | 2V | 80CS | 20M | 75Neu | 31 hl/ha | 30.09.-11.10. |

91-93 | PONTET-CANET | PAUILLAC |

Die nun schon 10 Jahre betriebene Biodynamie scheint den Reben auf Pontet-Canet eine große Widerstandskraft zu verleihen. Im schwierigen Jahrgang 2013 benutzte man im Weinberg die geringste Menge Kupfer jeher. Die Trauben wurden sehr früh reif, der Ertrag lag mit 15 hl/ha allerdings extrem niedrig. Dafür gab es nahezu keinen Zweitwein. Sehr massive, leuchtend rote Farbe. Süß, likörig, reif und offensiv duftet der Pontet-Canet 2013. Seine üppige, helltönige Frucht erinnert an andere biodynamische Weine, zeigt jedoch nur wenig Pauillac-Typizität. Dichte Art im Mund, sehr viel Extrakt mit fast Amarone-hafter Süße von möglicherweise eingetrockneten Beeren? Viel Kraft am Gaumen mit süß-saurem Spiel und leichter Schärfe im Finale. Sehr gereifte Aromen, wirkt deutlich älter als 2013, locker gewebt, leicht hohle Mitte. Wenig Sortentypizität, leicht raue Tannine mit gepflegter Adstringenz, trocken, gute Länge. Dichte, stoffige Textur, wesentlich viskoser als andere Pauillacs. Ein sehr guter, eigenständiger Pontet-Canet, der entweder seinen Pauillac-Charakter noch findet oder immer ein einsamer Jäger bleibt. | 1V | 65CS | 30M | 4CF | 1PV | 50Neu | 15 hl/ha |

90-92 | D'ARMAILHAC | PAUILLAC |

Der d'Armailhac war einer der überzeugendsten Pauillacs im mittleren Segment. In Anbetracht seines günstigen Preises eine wirkliche Kaufoption! Dunkle, dichte Farbe. Superreife, konzentrierte Frucht in der Nase, mit viel Kraft und feinem Holz, Cassis, Teer. Ganz dicht und stoffig im Mund, viel Kraft und Würze, sehr guter Zug, ganz frisch und saftig. Sehr gelungener, mittelgewichtiger Pauillac mit Stoff und männlicher Ausstrahlung. Die leicht prägnante Säure lässt ihn sehr lebendig erscheinen, wird im langen Abgang aufgewogen von viel Fleisch und feinen, reifen Tanninen. | 3V | 59CS | 28M | 12CF | 1PV | 01.-14.10. |

90-92 | DUHART-MILON | PAUILLAC |

Dunkle Farbe. Verhaltene Nase mit guter Distinktion. Dicht, rund und schmelzig im Mund, viel Cabernet-Würze, ganz reif und klar, nicht sehr komplex aber geschliffen und pur. Guter Extrakt und Fülle, geradlinig und ausgewogen, ganz natürlich gewachsen und mit feiner Linienführung. | 1V | 80CS | 20M | 25 hl/ha | 50Neu | 12,7% | 01.-14.10. |

90-91 | BATAILLEY | PAUILLAC |

Lebendige Farbe. Dichte, rotbeerige Frucht in der Nase, sehr klar und recht tief, mit guter Stoffigkeit. Dicht im Mund, viel Kraft, engmaschige Tannine mit satter Struktur und gutem Fleisch. Typischer Pauillac von satter, stoffiger Art, mit viel Druck und guter straffer Säure. Leicht trockener Verlauf, solide gebaut, stabil und fest. | 1V | 94CS | 4M | 2PV | 33hl/ha | 50Neu |

90-91 | HAUT-BATAILLEY | PAUILLAC |

Wie immer etwas hellere Farbe. Offene, delikate, rotbeerige Frucht mit reifen Aromen, recht tief im Duft. Satte, stoffige Struktur, viskos auf der Zunge, fetter Fruchtsatz, fleischig und straff. Feingliedrige Harmonie von saftiger Säure und geradlinigen Tanninen. Ganz reif und aromatisch, wirkt im Ansatz etwas helltönig wie immer, süßer Extrakt schmelzt im Abgang. | 1V | 76CS | 24M | 60Neu | 31 hl/ha | 02.-10.10. |

89-91 | CARRUADES DE LAFITE | PAUILLAC |

Dunkle, dichte, intensive Farbe. Satte Cabernet-Frucht in der Nase, dicht, straff, klar und würzig im Mund, mit geschliffener, schwelgerischer Frucht. Sehr jugendlich, etwas Schokolade, viel dunkelbeerige Aromen, mittlere Intensität, locker und spielerisch, sehr reif und leichtfüßig, mit frischer Säure und guter Länge. | 1V | 64CS | 29M | 4CF | 3PV |

89-91 | CLERC MILON | PAUILLAC |

Clerc-Milon steht in diesem Jahr im Schatten des sehr gelungenen d'Armailhac. Etwas hellere Farbe wie immer. Duftig, helltönig-rotbeerig im Duft, gute Reife dabei. Stoffige Fülle im Mund, viel Holz darin, gute Kraft und Intensität, ganz auf rund gemacht mit feiner Säure, die im Abgang gut fokussiert. Bleibt noch etwas stumpf und trocken, raue Tannine, wenig Fluß, dennoch viel Charakter. | 3V | 58CS | 27M | 12CF | 2PV | 1Carmenere | 01.-09.10. |

89-91 | LES FORTS DE LATOUR | PAUILLAC |

Dunkle, intensive Farbe. Ganz dicht in der Nase, mit enormer Frucht, sehr festfleischig. Engmaschig-intensiv strukturiert, viel Kraft und Fülle am Gaumen, dicht gewebte Tannine, leicht rau, etwas spitze Säure, macht den Les Forts zum Ende hin schlank. | 1V | 62,7CS | 35,1M | 2,2PV | 12,63% | 44,5Prod |

89-91 | LE PETIT MOUTON | PAUILLAC |

Dunkler Kern, aufhellender Rand. Duftig, helltönig, zart und reif, wenig Tiefgang im Moment. Schmelzig-dichte Art im Mund, viel Kraft und Zug dabei, könnte etwas mehr Fülle besitzen. Guter, reifer und dichter Pauillac mit cremiger Süße, bleibt leicht stumpf, etwas metallisch und trocken zurück. Dezent Säuredominanz im Abgang, fleischiger, fester Körper mit zarter Adstringenz und Würze in den reifen Tanninen. | 1V | 93CS | 7M | 30Prod |

89-91 | PICHON COMTESSE | PAUILLAC |

Leider nur ein Mal verkostet, konnte die Comtesse nicht ganz überzeugen. Botrytis hat den Merlot komplett zerstört. Erstmals besteht der Grand Vin aus reinem Cabernet Sauvignon aus minimalem Ertrag (13 hl/ha), zur Hälfte in neuen Barriques ausgebaut. Mittlere Farbe, aufhellender Rand. Neutrale Nase, wenig Tiefe, leicht stumpf und hohl, schwache Musterflasche? Dicht, süß und reif im Mund, schöne Rasse mit viel Grip, etwas eindimensional und schlank für Pichon Comtesse, die straffe Säure übernimmt auf der Zungenmitte das Regiment. Stumpfes Finale, dennoch süß und schmelzig im Abgang, wirkt unnatürlich und fremd, trockenes Tannin. | 1V | 100CS | 50Neu | 13hl/ha | 13% |

88-90 | CROIZET-BAGES | LACOSTE-BORIE | LYNCH-BAGES | PÉDESCLAUX | PAUILLAC |**87-89 | BELLEGRAVE | GRAND PUY DUCASSE | PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR | PICHON BARON | PAUILLAC |****86-88 | HAUT-BAGES LIBÉRAL | PAUILLAC |****85-87 | LA FLEUR PEYRABON | PAUILLAC |****84-86 | FONBADET | PAUILLAC |****83-85 | LYNCH MOUSSAS | PAUILLAC |**

St.-Julien

93-95 | LÉOVILLE LAS CASES | ST.-JULIEN |

Auf Léoville Las Cases wuchs ein majestätisch vielschichtiger und würziger 2013er heran - auf Augenhöhe mit Lafite-Rothschild, Latour und Haut-Brion, vor Mouton-Rothschild! Wenn nötig, wurde die Gärung mit Reinzuchthefer in Gang gesetzt, bis lediglich 23°C, vorwiegend in Holzbottichen fermentiert und 2-3 Wochen auf der Maische belassen. Hochintensive, leuchtende Farbe. Dicht, massiv und verschlossen im Duftbild, mit satter Frucht im Fond. Ganz fein und intensiv auf der Zunge, dicht verwoben, druckvoll, mit viel Kraft am Gaumen, Teer, Lakritz und Cassis. Festfleischig und komplex, dennoch geschmeidig und weit gefasst. Sehr geschliffen und natürlich, bereits sehr rund, dennoch mit großem Potenzial ausgestattet. Ewig lang strukturiert mit fein integrierter Säure und großer Vielschichtigkeit. In feinste Partikel zersprengte Tannine mit feiner schokoladiger Würze, ewig lang. | 74CS | 14CF | 12M | 13,1% | 31 hl/ha | 85Neu |

92-94 | LÉOVILLE-BARTON | ST.-JULIEN |

Wie immer einer der lockersten und natürlichsten Weine aus Bordeaux. Intensive, viskose Farbe. Massive, schokoladige Nase, ganz tief und natürlich gewachsen, sehr stoffig, reif und würzig, mit liköriger Kopfnote. Satt und rund im Mund, mit hochdistinguierten Tanninen, nicht ganz so fein wie Las Cases, jedoch mit beeindruckender Fruchtausbeute. Rund, saturiert und sehr fest, stimmig, ausgewogen, ewig lang und weit aufgespannt, ganz locker und unangestrengt. Erhabene Struktur und Eleganz. Kein ganz großer Barton, aber vieles überstrahlend. | 2V | 85CS | 15M | 13% | 60Neu | 35 hl/ha | 02.-14.10. |

91-93 | LÉOVILLE-POYFERRÉ | ST.-JULIEN |

Der Poyferré ist wieder ein massiver Wein, der es einem etwas schwerer macht als nötig. Schwarze Farbe. Dichtes Nasenbild mit enorm hoher Intensität, ganz dunkelbeerige Frucht, Lakritze und Teer. Satt und dicht gewebt im Mund, sehr stoffig, fast viskose Textur, ganz massiv und fleischig, da er bis ans Maximum extrahiert wurde. Sehr kompakter, moderner Poyferré mit viel druckvollem Tannin von guter Reife und Feinkörnigkeit. Wirkt etwas gepuscht und zeigt wenig Fluss trotz gutem Zug, athletischer Kraftsportler mit guter Länge. | 1V | 65CS | 26M | 3CF | 6PV | 80Neu | ca. 35 hl/ha | 02.-17.10. |

90-92 | BRANAIRE-DUCRU | ST.-JULIEN |

Auf Branaire-Ducru hat man sich einiges getraut, mit Erfolg. Schwarze Farbe. Dichte, fruchtbetonte Nase, dunkelbeerig, massiv, verschlossen und kompakt, sehr opulenter Auftritt. Ganz offensiv und intensiv, sehr stoffig und fleischig im Mund, viel Kraft ausstrahlend, feines Tannin mit solitär stehender Säure. Wirkt etwas technisch, nicht sehr locker und natürlich. Der hohe Extrakt wird im Abgang von leichter Adstringenz aufgefangen. Seine frische Säure wird ihn immer dezent begleiten. | 1V | 63CS | 31M | 5PV | 1CF | 33 hl/ha | 60Neu |

90-92 | DUCRU-BEAUCAILLOU | ST.-JULIEN |

Ducru kam bei vielen Verkostern sehr gut an. Dunkle Farbe, aufhellender Rand. Süß und offen präsentiert sich der Duft des Ducru-Beaucaillou, mit feiner Frucht, wirkt etwas warm und vordergründig, nicht sehr tief, leicht volatiler Anflug. Groß angelegte Tanninattacke, leicht rau und grobkettig, sehr druckvoll und dicht, mit viel Kraft und Intensität. Wirkt gepuscht, wenig Lockerheit, etwas gedrungen, wurde nicht von sanften Händen erschaffen. Wirkt im Mund mehr nach vorne orientiert, hinten läßt er nach, dennoch ist das neue Holz (100%) nicht spürbar, was ein gutes Zeichen ist. Wirkt insgesamt deutlich grober als es die Anlagen des Terroirs vermögen. Mittlere Länge, etwas grüne Spur im Nachhall, leicht überextrahiert, wenig stilvoll. | 1V | 90CS | 10M | 100Neu | 26.09.-09.10. |

90-92 | LANGOA-BARTON | ST.-JULIEN |

Dunkle, natürliche Farbe. Ganz lockeres Duftbild mit reifer dunkelbeeriger Frucht, schokoladig, stoffig und frisch, viel Saft darin. Ganz weit aufgespannt am Gaumen, sehr natürlich gewachsen, saftig und reif, viel Kraft, sensationelle Spannung und Frische. Sehr guter, lang strukturierter Langoa, der mit seiner Ursprünglichkeit und Tiefe überzeugt. | 1V | 65CS | 30M | 5CF | 60Neu | 35 hl/ha | 02.-14.10. |

90-92 | SAINT PIERRE | ST.-JULIEN |

Dunkle Farbe. Dicht und massiv in der Nase, deutlich offener und weiter entwickelt als Schwestergut Gloria, viel Saft und Rasse darin. Sensationelle, dichte Attacke im Mund, ganz saftig und reif, schmelzig-schokoladige Fülle mit dunkler Frucht, Teer, Lakritze, Tinte. Viel Kraft, da er bis ans Maximum extrahiert wurde, große Struktur. | 1V | 74CS | 18M | 8CF | 50Neu |

90-92 | TALBOT | ST.-JULIEN |

Dunkle Farbe, aufhellender Rand. Satt, dicht, rund und offen präsentiert sich der Duft des gelungenen Talbot, viel Fleisch und Fülle, nicht sehr viel Tiefe, spanisch anmutende Süße. Satt, süß, breit und rund auf der Zunge, ganz gefällig, recht weit entwickelte Frucht, viel Fleisch und Rasse. Schöner, satter Talbot mit klassischer, süßer, fetter Frucht wie in den guten Jahrgängen der 80er. Wird sich schnell als süffig-schmelziger St.-Julien entwickeln. Leicht helltönige Säure. | 1V | 78CS | 18M | 4PV | 50Neu | 01.-14.10. |

90-91 | CLOS DU MARQUIS | ST.-JULIEN |

Etwas hellere Farbe wie immer. Duftig, rotbeerig, reif und ganz eigen im Duft. Satt, rund und kernig auf der Zunge, schöner Schmelz, saftig, füllig und reif. Gefälliger Clos du Marquis, der schon früh zugänglich sein wird, geht mehr in die Breite bei mittlerer Länge. | 1V | 73CS | 18M | 9CF | 50Neu | 13% | 31 hl/ha |

89-92 | GRUAUD-LAROSE | ST.-JULIEN |

Dichte, dunkle Farbe. Schokoladige Nase, verschlossen, die Frucht wirkt verdeckt vom massiven Holz. Dicht, druckvoll, massiv und mit enorm viel Kraft im Mund, trocknet aus, gute Mineralität. Leichter Hänger in der Mitte trotz viel Saft und Dichte, hinten bleibt er stumpf. Wenn das Holz voll integriert wird könnte er 93 erreichen. | 1V | 77CS | 21M | 2CF | 12,75% | 28 hl/ha | 03.-10.10. |

89-91 | BEYCHEVELLE | ST.-JULIEN |

Das Muster des Beychevelle kam vermutlich aus einem neuen Fass. Angegeben sind 50% neue Barriques in der Assemblage. Dunkle Farbe. Offensive Nase, sehr viel Holz, leicht konfierte Frucht, volatile Tendenz. Dicht, rund und schmelzig im Mund, weich gemacht, viel Holz und Tannin, ähnlich einem Wein von Michel Rolland. Satt am Gaumen, stoffig, intensiv, leicht überextrahiert, breit, wenig Fluss. | 1V | 55CS | 36M | 9PV | 28,5 hl/ha | 50Neu | 01.-10.10. |

89-91 | GLORIA | ST.-JULIEN |

Schwarze Farbe. Satt, intensiv und kompakt in der Nase, sehr kraftvoll und stoffig, weniger auf Vielschichtigkeit gesetzt. Satte, volle Attacke im Mund mit enormer Kraft und Dichte, etwas trocken, leicht bitter, stumpfe Tannine, stark verdichtet, etwas überextrahiert, mineralisch und lang, süßer Nachhall. | 1V | 68CS | 23M | 4CF | 5PV | 45Neu | 12,9% |

89-91 | LAGRANGE | ST.-JULIEN |

Dunkle Farbe. Verdichtete Nase von mittlerer Intensität, etwas volatile Säure im Ansatz, Schokolade, wenig Tiefe. Viel Holz im Mund, trocken, stumpf, etwas überextrahiert, wenig Spiel und Finesse, schmelziger Körper, massiver Auftritt, monolithisch, wenig Fluss, Schokolade im Nachhall. | 1V | 75CS | 21M | 4PV | 60Neu | 13,2% | 30.09.-12.10. |

89-91 | LE PETIT LION | ST.-JULIEN |

Der stilvolle Zweitwein von Léoville Las Cases konnte sich gut in Szene setzen. Dunkle Farbe. Süßer Duft mit viel Cassis und satter Fülle vom Merlot, etwas limitiert, sehr klar. Dichte, satte Attacke im Mund mit cremigem Schmelz, sehr reife Aromen, recht rund für 2013. Viel Kraft mit aristokratischer Würze, ewig lang, sehr feinkörniges Tannin. | 1V | 46CS | 53M | 1CF | 13,1% | 31 hl/ha |

87-89 | LALANDE-BORIE | ST.-JULIEN |

85-87 | LA BRIDANE | DU GLANA | ST.-JULIEN |

84-86 | LA CROIX DE BEUCAILLOU | ST.-JULIEN |

Margaux

95-96 | MARGAUX | MARGAUX |

Paul Pontallier beschrieb es respektvoll als Privileg, dass man sich alle Maßnahmen zur Erlangung der maximalen Qualität leisten konnte, denn der Aufwand im Weinberg überforderte viele der Nachbargüter. Die Merlots enttäuschten auf Margaux und schafften es nicht in den Grand Vin, der 38% der gesamten Produktion repräsentiert. Nur 22 hl wurden je Hektar geerntet! Leuchtende Farbe, ganz feine, tiefe Nase mit hochdistinguierter Frucht, noch etwas verschlossen, aber mit sehr gutem Potenzial. Ganz feine, tiefe und elegante Frucht, sehr finessenreich und geradlinig, jedoch nicht so opulent und reichhaltig wie in einem großen Jahr. Deutlich der längste, weiteste und komplexeste Rotwein des Jahrgangs. Puristische Frucht, rotbeerig und sehr Margaux-typisch mit großer Länge, ewig weit aufgespannt am Gaumen. Ganz zart, eindringlich und doch sehr kraftvoll und nachhaltig. Absolut reife und hochfeine Tannine, bleibt immer frisch und tief gestaffelt bis weit in den Abgang. Ein großer, klassischer, stilsicherer Margaux mit phantastischem Charakter. | 94CS | 5CF | 1PV | 22 hl/ha | 80-90Neu | 30.09.-12.10. | 38GV | 1V |

92-94 | PALMER | MARGAUX |

Der Cabernet kam auf Palmer mit schlanken 12% Alkohol daher und auch der Merlot hatte nur ein Potenzial von 12,5%. Um die Säure besser zu puffern, wurde vor der Gärung leicht chaptalisiert – mit Erfolg. Sehr dunkle Farbe. Weit ausladende Nase mit opulenter Frucht, sehr tief, dennoch verschlossener als der Zweitwein Alter Ego. Zeigt viel Fleisch und likörige Fülle im Fond. Satte, dichte Attacke im Mund, rund und fein gewoben, beeindruckende, satte Art mit viel Spiel und Zug. Ganz klassischer Palmer mit großer Ausstrahlung wie ein Jahrgang aus den 80ern, nur mit einer etwas kühleren Frucht und mehr Präzision. Weit gefasst und unglaublich üppig für 2013. Großartig. | 1V | 49M | 51CS | 50Neu | 13% | 25 hl/ha | 27.09.-11.10. | 33GV |

91-93 | PAVILLON ROUGE DU CHÂT. MARGAUX | MARGAUX |

Château Margaux und Palmer liegen mit ihren Erst- und Zweitweinen an der Spitze der Appellation. Der große Pavillon Rouge zeigt sich mit einem eher zarten Erscheinungsbild. Dunkle Farbe, aufhellender Rand. Duftig, finessenreich, sehr distinguiert und feingliedrig im Geruch. Sehr feine, elegante Struktur im Mund, weittragend, sehr ausgewogen mit feinen Tanninen und viel Zug. Dezent, süße Frucht mit viel Schmelz und Fülle, sehr lang, mit wärmerer Frucht als andere Margaux, leicht raue Färbung. Lang, tief und hochfein definiert. | 1V | 84CS | 10M | 4PV | 2CF |

90-92 | ALTER EGO | MARGAUX |

Château Margaux und Palmer liegen mit ihren Erst- und Zweitweinen an der Spitze der Appellation. Dunkle Farbe, aufhellender Rand. Offen und duftig, etwas deftige Fruchtaromen, recht tief und ausdrucksstark, von ganz eigenem Charakter. Rund und weich im Mund, mit viel Tannin, auf supersoft gearbeitet, dann dominiert die frische Säure das Mittelstück, im Finale wieder satt und voll. Ganz reif, sehr spielerisch und saftig, ganz pur, in burgundischem Stil. Sehr lebendiger Alter Ego, ganz klar und geradlinig, ungeschminkt und sauber, gute Tiefe und Länge. | 1V | 46M | 46CS | 8PV | 10Neu | 13% |

90-92 | BRANE-CANTENAC | MARGAUX |

Etwas hellere Farbe wie immer. Tiefe, zarte Frucht, rotbeerig, sehr distinguiert, nicht superreif aber komplex. Stilvolle, zarte Frucht auch im Mund, sehr geschliffen und filigran, feminin und lang, mit enormer Rasse, Finesse und Druck. Geschmeidig, fein gestaffelt, ganz locker und intensiv, viel Frucht und rassige Tannine dabei. Hervorragend eingebundene, gut gepufferte Säure mit Zug und Klasse, lang, feines Holz, leicht speckig und rauchig. Duftig-floraler Brane-Cantenac mit sehr guter Margaux-Typizität, reif aber nicht fett. | 2V | 84CS | 14M | 2CF | 70Neu | 22 hl/ha |

90-92 | GISCOURS | MARGAUX |

Helle Farbe, zart. Verhaltene Nase, verschlossen, mit guter Süße im Hintergrund, likörig, rotbeerig. Dicht, satt und stoffig im Mund, ganz likörig und reif, saftig-schmelzige Kirschfrucht, viel Saft und Länge. Sehr guter, moderner, geschliffener Giscours mit Fleisch und Fülle. Sattes, reifes Tannin von vollreif gelesenen Trauben, weiche, spielerische Säure, gutes, süßes Finale, etwas technisch. | 2V | 75CS | 20M | 5PV | 50Neu | 35 hl/ha | 13% | 30.09.-14.10. |

89-91 | L'AURA DE CAMBON | MARGAUX |

Hubert de Bouard (Château Angelus) erzeugt für Cambon La Pelouse auch diesen geschliffenen Margaux aus 0,5 Hektar Rebfläche. Satt, offensiv, modern, mit viel Holz, konzentriert schokoladig in der Nase. Dicht und kraftvoll im Mund, rund gemacht, weich und üppig, viel Druck und Kraft, wenig Margaux-Typizität. Gutes Tannin, langweiliger Oenologenwein? Oder kommt der Charakter noch? | 1V | 55CS | 45M | 13,1% | 45 hl/ha | 02.-10.10. |

89-91 | CANTENAC-BROWN | MARGAUX |

Bei zwei Verkostungen wirkte der Cantenac-Brown gleichermaßen breit und stumpf. Mittlere Farbe. Dunkle, leicht oxidierte Frucht, dumpf, bitter, streng. Überextrahiert und trocken, süß-sauer, wenig Finesse, rassige Säure. Kompakter Auftritt mit wenig Eleganz und Fluss, viel Fleisch, technisch, hohl, leer. | 2V | 70CS | 30M | 60Neu | 13% | 32 hl/ha | 27.09.-10.10. |

89-91 | D'ISSAN | MARGAUX |

Issan ist wieder sehr solide und authentisch. Etwas hellere Farbe. Helltönig, zart, rotbeerig-fruchtig, leichte Kräuterwürze, schöne Tiefe. Dicht, stoffig, reif und finessenreich. Eher schlank und zart gebaut, mit guter Länge. | 1V |

89-91 | KIRWAN | MARGAUX |

Mittlere Farbe. Helltönige Frucht in der Nase, hohl, nicht ganz reif ohne grün zu sein. Satte Attacke im Mund, viel Holz, wenig Materie dahinter, straff strukturiert. Trockenes Tannin, stumpf, hohl und leer im Abgang, trotz etwas Extraktsüße. Entwickelt wenig Aroma und Ausdruckskraft, etwas auf marmeladig gemacht. Vorne mehr als hinten, Glycerin bleibt ohne Fruchtaromen im Nachhall. | 2V | 61CS | 18M | 11CF | 10PV | 43Neu | 38 hl/ha | 13% |

89-91 | LASCOMBES | MARGAUX |

Dunkle, dichte, intensive Farbe. Süß, schmelzig, Schokolade, Kirsche, opulent und künstlich. Süß, dicht und üppig auch im Mund, stumpfe, kantige Tannine, leicht grüne Spur im Abgang. Viel Extrakt, wenig Charakter. Trocken und leer im Abgang, nur vorne etwas Süße. Sehr Michel-Rolland-typisch, wenig Margaux-Authentizität. | 2V | 55CS | 40M | 5PV | 80Neu | 25 hl/ha |

89-91 | RAUZAN-SÉGLA | MARGAUX |

Mittlere Farbe. Aufgeschlossene Frucht in der Nase mit liköriger Kopfnote, mittlere Tiefe. Süß, satt, breit und geschliffen im Mund, voluminös, ganz trockene, weit verteilte Tannine, gute Präzision, etwas stumpf, mit strammer Säure. Trockener Nachhall, etwas volatile Note darin. | 2V | 58CS | 39M | 10CF | 2PV | 13% | 60Neu | 32 hl/ha |

89-91 | DU TERTRE | MARGAUX |

Mittlere Farbe, aufhellender Rand. Verhaltene, duftige Nase, mittlere Tiefe, offen, etwas likörig. Sempel, technisch wirkend, gute Fülle und Saftigkeit, sehr körperreich und raumgreifend. Weich gekochte Frucht, hohl, fehlt Eleganz und Ausstrahlung. Guter Körper, wenig Fluss, schöner, süßer, rotbeeriger Nachgeschmack. | 2V | 80CS | 10M | 5CF | 5PV | 40Neu | 30 hl/ha | 12,7-12,8% | 26.09.-10.10. |

88-90 | ANGLUDET | FERRIÈRE | LABÉGORCE | MALESCOT ST. EXUPÉRY | MONBRISON | PRIEURÉ-LICHINE | RAUZAN-GASSIES | MARGAUX |**87-89 | BLASON D'ISSAN | DAUZAC | DUFORT-VIVENS | MARQUIS D'ALESME | SIRAN | MARGAUX |****86-88 | CHEVALIER DE LASCOMBES | DESMIRAIL | MAROJALLIA | MARGAUX |****85-87 | BARON DE BRANE | CLOS MARGALAINÉ | LE COTEAU | LA GURGUE | MARQUIS DE TERME | MARGAUX |****83-85 | LA TOUR DE MONS | MARGAUX |****80-82 | TOUR DE BESSAN | MARGAUX |**

Péssac-Léognan und Graves

93-95 | HAUT-BRION ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Der Erfolg auf Haut-Brion geht auf die frühe Reife und die damit früh begonnene Lese zurück. Denn die erste Partie der Merlots war ausgezeichnet, ohne Regen und Fäulnis eingebracht. Ganz dichte, dunkelbeerig-zarte Nase, mittelgewichtig, nicht wuchtig, mit großer Finesse und typischer Haut-Brion-Distinktion. Ganz tief, mit großer Klasse, sehr fein und einladend. Weit gefasst im Mund, sehr ausgewogen, hochdistinguiert, mit feinen Tanninen und hocheleganter Säure, die dezent im Hintergrund die Fäden zieht. Ganz saftig und immer frisch. Die auf den Punkt gebrachte Reife des Traubenmaterials gibt ihm eine großartige Balance, ganz ohne grüne Akzente oder marmeladige Noten darin. Mittelgewichtig, sehr geschliffen, fein und weit aufgespreizt am Gaumen. Ein großer Haut-Brion, aussergewöhnlich gut für 2013. Sehr fest und geschlossen, tief und feinsinnig justiert. Perfektes winemaking. | 50M | 4,5CF | 45,5CS | 13,1% | 67Neu | 28 hl/ha | 24.9.-11.10. |

92-94 | HAUT-BAILLY | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Der klassisch anmutende Haut-Bailly ist einer der überzeugendsten Grand Crus vom linken Ufer. Dunkle, dichte, natürliche Farbe. Konzentriert, schokoladig und kirschig-reif, mit locker gefasster Frucht, ganz unangestrengt, sehr ausgereifte Aromen, tief und klar gestaffelt. Sehr geschliffen und reif im Mund, mit feiner, komplexer Frucht und sattem Extrakt. Sehr locker und natürlich, weit aufgespannt, mit saturierter Struktur und feinem Tannin, ganz lang und ausgewogen. Ein fülliger, ausgezeichneter Haut-Bailly, auf Augenhöhe mit La Mission, knapp hinter Haut-Brion, etwas besser als Pape-Clément. | 64CS | 34M | 2CF | 12,9% | 20,6 hl/ha | 01.-10.10. | 55Neu | 40GV |

92-94 | LA MISSION HAUT-BRION ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Der La Mission ist mehr auf Eleganz und Finesse gebaut. Mittlere Farbe, lebendig. Verhaltene, ganz feine, tiefe Nase, nussige Kopfnote. Cremig-zarte Attacke im Mund, verhalten, ganz festfleischig, mit viel Saft und Vielschichtigkeit. Viel Druck und Kraft am Gaumen, ganz feingliedrig gebaut, klar, nicht sehr vollmundig, aber von guter Ausgewogenheit. Ganz fein, mit viel Druck und Länge im Abgang. | 1V | 65M | 32CS | 3CF | 67Neu | 28 hl/ha | 13,2% | 24.09.-11.10. |

91-93 | LES CARMES HAUT BRION | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Der eigenwillige, massive Les Carmes Haut-Brion war eine der Überraschungen des Jahrgangs. Schwarze Farbe. Dichte, schokoladige Frucht, ganz tief, sehr klar definiert, reif, üppig und komplex im Duftbild. Dichte, schokoladige Attacke im Mund, ganz tief und charaktervoll, superreife Aromen, Graphit und Teer, superkonzentriert. Sehr große Vielschichtigkeit vom Cabernet Franc (60%). Das viele neue Holz (90%) ist nicht spürbar. Likörig, locker, feine Tannine, nach hinten verliert er etwas an Druck und Finesse. Unbedingt im Auge behalten! | 2V | 60CF | 20CS | 20M | 90Neu | 13,3% | 21 hl/ha | 02.-17.10. |

91-93 | PAPE-CLÉMENT ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Dunkle Farbe, heller als sonst. Dichte, intensiv-dunkelbeerige Nase mit Graphit und Schokolade, verhaltene Aromatik. Dicht und geschliffen im Mund, ganz natürlich und locker, straff, mit sehr guter Würze und toller Struktur. Feine, lange Tannine, kraftvoll, süß und rund gemacht, kernige Frucht, ganz reif und likörig. Bleibt nach hinten leicht stumpf zurück und verliert an Druck, bleibt helltönig im Nachhall, setzt auf süß-saures Tannin ohne Fruchunterstützung. Die 40% Merlot wurden in typischer Michel Rolland-Manier auf breit und schmelzig getrimmt, die Cabernets bleiben hart und spröde. Wirkt stereotyp und etwas langweilig. | 2V | 40M | 54,5CS | 5,5CF | 65Neu | 12,8% | 36 hl/ha | 01.-18.10. |

90-92 | DE FIEUZAL ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Auf Fieuzal hat man alle drei Möglichkeiten für die Vergärung: Holz, Edelstahl und Zement. Für den 2013er wurden alle Varianten verwendet. Dunkle Farbe. Schmelzig-süßer Eindruck in der Nase, offen, viel Frucht und Fülle darin, satt und kirschig, sehr natürlich, komplex und lebendig. Satt und fruchtbetont im Mund, stoffig, ganz geschmeidig, weich und opulent, recht breitschultrig. Sehr gut konzipiert mit ausgezeichneter Reife, gutem Spiel und Länge. Viel Material verarbeitet mit gutem Zug, feinen, angerauten Tanninen, knackiger Säure und schönem, ausgewogenem Nachhall. | 2V | 60CS | 35M | 5CF | 60Neu | 30 hl/ha | 13% |

90-92 | SMITH HAUT LAFITTE ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Dunkle, intensive Farbe. Süß, offen, helltönig und beerig im Duft, äpfelige Note, etwas likörig, wirkt konstruiert, mittlere Tiefe. Stumpfer, trockener und verschlossener Auftakt im Mund, viel innere Dichte, saftige Frucht mit satter, frischer Säure. Etwas schlanker gebaut als sonst, nicht voll ausgereift, aber auch nicht grün, guter Nachhall mit mineralischer Struktur. | 1V | 60CS | 35M | 4CF | 1PV | 60Neu |

89-91 | CHANTEGRIVE ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Château Chantegrive ist eigentlich eher für seine Weißweine bekannt. Der rote 2013er ist nicht mehr und nicht weniger als ein durch und durch klassischer, mustergültig authentischer Graves. Je zur Hälfte aus Cabernet Sauvignon und Merlot komponiert, wirkt er sehr ausgeglichen, mittelgewichtig, süß, reif und saftig, mit leicht speckiger Holznote (50% neu), guter Tiefe und festfleischiger Frucht. Dicht, stoffig und rassig, mit viel Kraft, kompakt gebaut, sehr guter Druck und Länge. | 2V | 50M | 50CS | 50Neu | 13% | 28 hl/ha | 80GV |

89-91 | LE CLARENCE DE HAUT-BRION | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Verschlossen, satt, rassig, reichlich Kraft und stramme Tannine, viel Würze und Druck. Stoffige Art, Terroir kommt voll durch mit Eleganz und Wucht. | 1V | 25Neu |

89-91 | DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Stephane Derenoncourt berät hier mit dem Ansatz eines St.-Emilion-Oenologen. Dementsprechend lässt der Domaine de Chevalier wiederholt den Léognan-Charakter vermissen. Die Lese fand sehr spät statt. Dunkle Farbe, lila, viskos. Süß, volatiler Ansatz, Schokolade, deftig, stumpfe Frucht, nicht ganz klar. Satte, runde Attacke im Mund, ganz weich, untypisch, süß, breit, etwas überextrahiert, süß-sauer, hohl und bitter. Viel Tannin von trockener Prägung. | 1V | 80CS | 15M | 5PV | 26 hl/ha | 33Neu | 10.-23.10. |

89-91 | MALARTIC-LAGRAVIÈRE ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Dunkle, viskose Farbe. Stoffiger Eindruck in der Nase, mit kühler, nicht ganz reifer Frucht, leicht stumpf. Dichte Attacke mit viel Säuregrip im Mund, rotbeerige Frucht, bremsende Tannine. Wirkt fett und dicht, mit aufgepumpter Frucht vom häufigen Aufrühren der Hefe. Aber dieser Schmelz wird nach der Abfüllung nicht mehr da sein. | 2V | 56CS | 38M | 4CF | 2PV | 13% | 70Neu | 28.09-22.10. |

88-90 | LE CLOS DE LES CARMES HAUT-BRION | PÉSSAC-LÉOGNAN |

87-89 | BARET ROUGE | CARBONNIEUX ROUGE | LA CHAPELLE DE LA MISSION | CLÉMENTIN DE PAPE-CLÉMENT | CLOS MARSALETTE ROUGE | OLIVIER ROUGE | PICQUE-CAILLOU ROUGE | BOUSCAUT ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN | FERRAND | HAURA | GRAVES |

86-88 | HAUT-BERGEY ROUGE | LESPAULT-MARTILLAC ROUGE | LA LOUVIÈRE ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN | CLOS FLORIDENE ROUGE | GRAVES |

85-87 | BROWN ROUGE | COUHINS ROUGE | DE FRANCE ROUGE | LATOUR-MARTILLAC ROUGE | RAHOUL ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

84-86 | COUHINS-LURTON ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

83-85 | HAUT NOUCHET | PÉSSAC-LÉOGNAN | ROQUETAILLAGE LA GRAVE | GRAVES |

80-82 | BRANDELLE | GRAVES |

72-75 | DE ROCHEMORIN ROUGE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Pomerol

93-95 | PÉTRUS | POMEROL |

Olivier Berrouet erzeugte auf Pétrus erwartungsgemäß den feinsten und distinguiertesten Wein der Appellation. Dabei kam er auf kaum mehr als 50% einer normalen Ernte. Derzeit zeigt der Pétrus noch wenig Frucht, seine feinen Tannine zeugen jedoch vom großartigen Terroir. Distinguierte, verhaltene Nase in rotbeeriger Orientierung, fein und tief, jedoch noch sehr verschlossen. Die feinessenreiche, delikate, rotbeerige Frucht spiegelt sich auch im Mund wider. Distinguiert und elegant, mit superfeiner Säure, die dem Pétrus eine sehr klare Definition verleiht. Sehr geschliffene, fein zerstäubte Tannine mit viel Druck und Spannung am Gaumen, feinste Struktur mit Rasse und Länge. Nicht sehr opulent, ganz auf Finesse gebaut, mit guter straffer Art. Auf lange Reifung ausgelegt. | 100M | 26 hl/ha | 50Neu | 02.-04.10. |

93-95 | TROTANOY | POMEROL |

Lediglich etwa 1/3 der normalen Produktion konnte auf Trotanoy eingebracht werden. Dunkle, lebendige Farbe. Dichte, dunkelbeerige Frucht mit Brombeer, Heidelbeer und Cassis, ganz tiefgründig und ungewöhnlich intensiv für den Jahrgang. Rund und schmelzig im Mund, weit gefasst, traumhaftes Tannin, ewig weit verteilt, wenn auch nicht ganz so feinkörnig wie bei Pétrus. Sensationelle Frische am Gaumen mit kühler, reifer Aromatik. Ganz tief und vielschichtig, in hochreifer, satter Ausrichtung. Nur wenige Pomerols besitzen in diesem Jahr die Fülle des Trotanoy, der an seinen unterschätzten Vorgänger aus 2006 erinnert. | 1V |

92-95 | LA FLEUR PÉTRUS | POMEROL |

Die Familie Moeux stellt die Top-3 aus Pomerol: Jean-Francois den Pétrus, Bruder Christian Trotanoy und La Fleur Pétrus. Lediglich etwa 1/3 der normalen Produktion konnte auf La Fleur Pétrus eingebracht werden. Verhaltene Nase, sehr verschlossen. Ganz zart und weich im Mund, mit reifer Frucht und feiner, ausgewogener Struktur. Tief, sehr schmelzig und reif auf der Zunge, mit viel Spiel darin. Ganz harmonisch gewachsen und fest zusammengefügt, aus einem Guss. Knapp hinter Pétrus und knapp besser als Nachbar Lafleur, mit etwas mehr Frucht und Schmelzigkeit. Rotbeerig, geschmeidig, etwas viskosere Fülle als Pétrus. | 1V |

92-94 | CERTAN DE MAY | POMEROL |

Jean-Luc Barreau verzichtete auf Reinzuchthefer bei seinem 2013er Certan de May. Glücklicherweise ging die Gärung voll durch. Dichte, dunkle Farbe. Dichte, satte Frucht in der Nase, leicht hemdsärmelig, typisch Certan de May, stilvoll, kräftig und klar. Ganz straff und rassig strukturiert, dicht und rund, sehr schmelziger, voller Certan de May mit viel Spiel und sattem Fleisch, deutlich fülliger und intensiver als Nachbar Vieux Château Certan. Viel Saft und satter Extrakt, saturiert am Gaumen, mit viel Grip und Würze, ganz geschliffen, füllt den Mund komplett aus. Feines Holz, samtene, feinkörnige Tannin, ganz frisch und reif, perfekt extrahiert, wirkt etwas glatter als sonst. Sehr guter Certan de May von mittlerer Fülle, mit sehr gutem Fluss und erfreulich niedrigen 12,7% Alkohol. | 2V | 60M | 35CF | 5CS | 22 hl/ha | 12,7% | 30Neu |

92-94 | L'ÉGLISE-CLINET | POMEROL |

Der wichtigste Rotwein des Jahrgangs ist der phantastische l'Eglise-Clinet. Er besitzt unglaublich dichte Tannine und eine großartige Fülle wie in einem sehr guten Jahr. Dunkle, dichte Farbe. Massivste Nase von Pomerol, ganz dicht und intensiv, Schokolade, Pflaumen und frische Beeren. Hochkonzentriert und reichhaltig-schmelzig dann im Mund, sehr massiv, mit enormer Kraft und grandioser, extraktreicher Frucht. Ganz opulent, recht feine Tannine mit guter Länge. Denis Durantou erzeugte wieder einen schwelgerischen, voll ausgereiften Pomerol und zeigte seinen Kollegen, wie man auch in einem Jahrgang wie 2013 einen breitschultrig strukturierten Wein machen kann. | 90M | 10CF | 70Neu | 13,5% | 20-25 hl/ha | 10.000 Flaschen |

92-94 | FEYTIT-CLINET | POMEROL |

Jérémy Chasseuil verteidigte mit seinem erfolgreichen 2013er seinen mittlerweile festen Platz unter den Top-10 in Pomerol. Vom 30. September bis 9. Oktober brachte er die spärliche Ernte von maximal 25 hl/ha ein. 13,3% Alkohol erreichte er mit 95% Merlot und 5% Cabernet Franc, 70% reiften in neuen Fässern. Wie immer die dunkelste Farbe in Pomerol. Dicht und intensiv in der Nase, nicht ganz so exotisch oder wichtig wie sonst, etwas verhaltener, aber Feytit-typisch. Dunkle, saftige Beeren mit Schokolade und etwas Karamell. Dichter Auftakt im Mund, ganz reife Aromen, würzig, sehr stoffige Struktur mit guter Fülle im Mittelstück. Sehr guter, saftiger Zug, erinnert an den äußerst gelungenen 2008er. Körperreich, sehr klar definiert, mit knackiger Säure, die ihm viel Grip und Frische verleiht. Schmelzig-rund, mit viel Fleisch und gutem Verve, lebendig und komplett. 94/100 sind ihm sicher. Vielleicht ist bei fortgeschrittener Reife auch mehr drin. | 95M | 5CF | 70Neu | 23-25 hl/ha | 30.09.-09.10. | 13,3% |

92-94 | LAFLEUR | POMEROL |

Mittlere Farbe, aufhellender Rand. Reif und delikate duftet der Lafleur, feine Aromen mit viel Schliff und Tiefe. Sehr elegant und stimmig auf der Zunge, ganz ausgewogen, mit sehr schönem Merlot-Schmelz (45%) und zartem Fettansatz dahinter. Ganz rassischer Cabernet Franc (55%) mit großer Finesse, voll ausgereifter Frucht, druckvoll, elegant und sehr tief. Ganz auf Delikatesse gebaut, nicht auf Fülle, dazu passt auch die leichte Säurebetonung. | 1V | 45M | 55CF | 30Neu | 13,5% | 01.-07.10. |

92-94 | VIEUX CHÂTEAU CERTAN | POMEROL |

Erst Ende Februar entschied sich Alexandre Thienpont überhaupt einen Vieux Certan abzufüllen. Beinahe hätte er alles zum Zweitwein deklassiert, nun gelangt etwa 1/3 der Ernte als Grand Vin in Flaschen. Dunkle Mitte, aufhellender Rand. Ganz duftig und fein in der Nase, mit burgundischer Delikatesse, sehr frisch und tief, viel Parfum verströmend, recht klar, mittlere Intensität. Ganz fein und delikate auch im Mund, zarte Frucht mit frischer Säure, sehr spannend und druckvoll, fein zerstäubtes Tannin, zart. Rotbeerig-kirschige Aromen, ganz auf Finesse und Tiefe gearbeitet, sehr elegant und stimmig, ganz pur, fruchtbetont und seidig am Gaumen. Sehr schöne Dichte und Länge. Für Burgunder-Liebhaber. | 1V | 92M | 8CF | 22 hl/ha | 33GV | 50Neu |

91-93 | EVANGILE | POMEROL |

Gemeinsam mit Familie Moeux begann man auf Evangile am 27. September als erster die Lese in Pomerol, da die Merlots reif waren. Dunkle Farbe, wässriger Rand. Reservierte, ganz klare und saubere Nase mit zarter Frucht, feiner Schokonote und sehr guter Tiefe. Ganz feine Attacke im Mund, mit viel Schliff und feinstem Holz (90% von der Tonnellerie von Lafite-Rothschild). Sehr rassisch, stilvoll und feinessenreich, knackig-frische

Säure, dicht, jugendlich, mit viel Kraft dabei. Sehr rassig-feine Tannine mit guter Länge, schokoladig, fruchtig, frisch. Ganz rund und saftig im Finale, etwas mehr Säure als sonst, sehr komplex und harmonisch, wirkt extrem jung. | 1V | 87M | 13CF | 100Neu | 27 hl/ha | 60GV |

91-93 | LA FLEUR DE GAY | POMEROL |

Früher war der Fleur de Gay ein reinsortiger Merlot, heute sind 7% Cabernet Franc dabei. Dunkle Farbe. Verhaltene, süße Nase mit roher, kühler Frucht, gute Tiefe, sehr sauber und klar. Dichte, schmelzige Frucht im Mund, sehr feines Holz, stilvoll und lang strukturiert, feine Tannine. Fordernd, dunkelbeerige Aromatik von perfekt ausgereiftem Lesegut. | 1V | 93M | 7CF | 100Neu | 22 hl/ha | 12,9% | 30.09. |

91-93 | LATOUR A POMEROL | POMEROL |

Latour a Pomerol feiert einen weiteren großen Erfolg nach dem phantastischen 2011er! Dichte, leuchtende Farbe. Offensiv, üppig und intensiv im Duft, sehr lebendig, mit großartiger Reife und satter Frucht. Auch im Mund supersaftige, reife Frucht mit viel Spiel und reichlich Schmelz. Groß angelegte Struktur mit sehr guter Spannung, tief, komplex und würzig. Sehr gute Fülle für einen 2013er, einer der vollsten Weine in Pomerol! | 1V |

90-92 | BOURGNEUF-VAYRON | POMEROL |

Der preiswerte Bourgneuf in Pomerol ist, von vielen unbemerkt, seit einigen Jahren im Aufwind. Die von Parker oft bemängelte Rustikalität ist längst Vergangenheit. Der direkte Nachbar von Trotanoy konnte auch in 2013 überzeugen. Dunkle Farbe. Verschlussene Nase mit breitschultrigem Ansatz, sehr dicht und fruchtbetont. Beerig, reif, und stoffig, satte Frucht, üppiger Merlot-Schmelz mit hohem Extrakt, viel Saft und Kraft darin. Die knackige Säure ist gut gepuffert von frischer Frucht mit kühler Ausstrahlung. Satter, lebendiger Pomerol mit guter Spannung, klar, reif und frisch, mittelgewichtig, spielerisch. Sehr solide gebaut, fest strukturiert mit jugendlichen Tanninen. | 3V | 33Neu | 90M | 10CF | 13% |

90-92 | LE CHEMIN | POMEROL |

Francois Despagnes Le Chemin aus einer 0,9298 Hektar-Parzelle zeigt sich seit einigen Jahren sehr konstant auf hohem Niveau. Dunkle Farbe. Satte, süße Frucht, frisch, rotbeerig, sehr klar und sauber. Rund, weich und mit viel Saftigkeit und Spiel im Mund, feine Tannine, gute Länge, viel Kraft und Druck dabei. Sehr geschliffene, geradlinige Struktur, lang, tief und intensiv. | 1V | 100M | 100Neu |

90-92 | CLINET | POMEROL |

Dunkle, massive Farbe. Cremig-süße Nase mit opulentem Ansatz, fleischig, üppig, mit sehr reifer Frucht. Ganz schmelzig, rund und dicht im Mund, präzise gearbeitet mit leicht grünlicher Ausstrahlung. Zuerst viel Schmelz und Fülle darin, dann bremsen Säure und Tannin etwas, gute Mitte, hellt im Abgang auf, bleibt süß-sauer zurück, mit limitierter Aromatik. Füllig-viskos vom Hefeausbau, sehr schöne Kraft am Gaumen. | 1V | 90M | 9CS | 1CF | 50Neu | 33 hl/ha | 13,4% | 28.09.-12.10. |

90-92 | GUILLOT-CLAUZEL | POMEROL |

Guillot-Clauzel ist eine 2 Hektar-Parzelle bei Catusseau in Sichtweite zu Le Pin. Dunkle Farbe. Sehr klare Frucht in satter, kirschiger Art, leicht grünlicher Touch, mittlere Tiefe, sehr ansprechend. Elegante Frucht im Mund, klar und sauber, viel rassischer Schmelz dabei, gute geradlinige Struktur mit pinotartigem Spiel von delikater Säure und feinem Tannin. Etwas Dichte in der Mitte fehlt, könnte sich aber noch anfüllen mit weiterer Reife. Anfangs etwas Amarena-Kirsch-Süße, kühlere Frucht im Abgang. Schöner Pomerol mit Eleganz und Finesse, gute Reife und feine Gerbstoffe, noch nicht groß, aber mit Potenzial. | 1V | 90M | 10CF |

90-92 | PENSÉES DE LAFLEUR | POMEROL |

Der Pensées de Lafleur ist kein Zweitwein, sondern ein eigenes Terroir, das etwa 20% der Rebfläche repräsentiert. Der Merlot wurde am 2. Oktober und der Cabernet Franc am 10. gelesen. Mittlere, lebendige Farbe. Delikates Nasenspiel, wirkt etwas neutral, mit guter Frucht im Fond, elegante Art, derzeit wenig Tiefe entwickelnd. Ganz fein und elegant, mittlere Tiefe, schmelzig, gut strukturiert mit feinen Tanninen und schönem Holz. Schlanker Rahmen, finessenreich, gut. | 1V | 59M | 41CF | 30Neu |

90-91 | LA CONSEILLANTE | POMEROL |

Auf Conseillante hat man den Maischestand auf 30 Tage ausgedehnt, sonst sind es nur 20. Braucht noch Zeit. Dunkle, dichte Farbe. Schokoladig-cremig, wirkt reif und fett in der Nase, satte Art mit angetönter Tiefe. Satt, intensiv und stoffig im Mund, mittlere Dichte, etwas streng und trocken. Wenig aromatisch, nicht sehr ausdrucksstark, viel zu jung. Mittlere Länge mit viel Tannin im Abgang und kaum Frucht. Abwarten. | 1V | 82M | 18CF | 65Neu | 13% | 30 hl/ha | 27.09. – 07.10. |

90-91 | FRANC-MAILLET , JEAN BAPTISTE' | POMEROL |

Schwarze, konzentrierte Farbe. Offen und intensiv in der Nase, mit ganz dichter, frischer, beeriger Frucht, schokoladigem Holz, ganz reif und likörig. Satt, stoffig, sehr trocken, etwas überextrahiert. Ganz satt am Gaumen, viel Druck, leicht stumpf, etwas alkoholisch. Sehr sauberes, reifes Lesegut ohne Fäulnis. | 1V |

90-91 | LA PETITE EGLISE | POMEROL |

Dunkle Farbe. Dicht, supersaftig und voll in der Nase. Sehr stoffig und vollmundig auf der Zunge, massiver, reinsortiger Merlot, satt und tanninreich. Enorm körperreich, intensiv und üppig. Ein meisterhafter Zweitwein von Denis Durantou. | 1V | 100M | 50Neu |

89-91 | BON PASTEUR | POMEROL |

Mittlere Farbe. Helltönig, leicht, rund und schmelzig, aber nicht ganz ausgereift. Dichte Struktur, etwas Schokolade, abgerundet, von guter Statur, bleibt etwas statisch, wenig Schmelz und Fluss. | 2V | 85M | 15CF | 100Neu | 13,5% | 25 hl/ha |

89-91 | CROIX DE GAY | POMEROL |

Dunkle Mitte, aufgeheller Rand. Offene Nase, helltönig, etwas leicht aber reif, etwas volatiler Ansatz. Im Mund zeigt er sich von duftiger Art, fruchtig-floral, mit schönem Saft und guter, fester Struktur, sattes Mittelstück, recht tief. | 2V | 95M | 5CF | 30Neu | 12,9% |

89-91 | GAZIN | POMEROL |

Gazin zeigte sich auf dem Château recht unnahbar. Mittlere Farbe, aufhellender Rand. Reduktive Nase, leicht stumpf, etwas volatil, braucht Luft. Auch im Mund präsentiert er sich dumpf, grobschlächtig, mit rauem Tannin und süßem Extrakt im Fond. Etwas Frucht schwingt mit, wenig Schmelz, trocken, roh. Muss sich noch entwickeln. | 1V | 100M | 50Neu | 27 hl/ha | 13% |

89-91 | LAFLEUR DU ROY | POMEROL |

Dicht, massiv, mit viel Kraft und Würze, moderner Michel Rolland-Typ. Schöne, frische Säure, etwas streng, viel Tannin, neigt zur Härte. | 1V | 85M | 10CF | 5CS | 30Neu |

89-91 | NENIN | POMEROL |

Mittlere Farbe. Offene, zarte Nase, rotbeerig, duftig, mit speckigem Holz. Auch im Mund zart besaitet durch sanfte Vinifikation, satte Struktur, recht trocken und straff, wenig Schmelz. Trotz nur 25% neuem Barriques kommt das Holz durch. | 1V | 67M | 33CF | 25 Neu | 13,3% |

88-90 | BEAUREGARD | LA CREATION | FUGUES DE NENIN | LE GAY | LAFLEUR-GAZIN | PLINCE | LA POINTE | POMEROL |**87-89 | LA CABANNE | CLOS 56 | CLOS L'ÉGLISE | CLOS ST. ANDRÉ | LE CLOS DE BEAU-PÈRE | PETIT VILLAGE | PORRE CHIC | TOUR MAILLET | DE VALOIS | VRAY CROIX DE GAY | POMEROL |****86-88 | BEL-AIR | BONALGUE | CLOS DE LA VIEILLE EGLISE | CLOS DU CLOCHER | LA CROIX DU CASSE | LE MOULIN | VIEUX PLATEAU CERTAN | POMEROL |****85-87 | LE CAILLOU | CHÊNE LIÈGE | CLOS BEAUREGARD | LA CROIX | LA CROIX TOULIFAUT | DOMAINE DE L'ÉGLISE | GRAND MOULINET | LA GRAVE | HAUT MAILLET | MAZEYRES | MOULINET | PRIEURS DE LA COMMANDERIE | ROUGET | TAILHAS | TAILLEFER | VIEUX CHÂTEAU FERRON | POMEROL |****84-86 | LA COMMANDERIE | LA CROIX TAILLEFER | POMEROL |****83-85 | BEAU SOLEIL | CLOS DU CLOCHER | CLOS VIEUX TAILLEFER | FERRAND | FLEUR DE PLINCE | FRANC-MAILLET | HAUT FERRAND | LÉCUYER | MONTVIEL | PLINCETTE | POMEAUX | POMEROL |****81-83 | BELLEGRAVE | POMEROL |****80-82 | ENCLOS HAUT MAZEYRES | HAUT CLOQUET | LA PATACHE | PAYROL | PIERHEM | LA RENAISSANCE | ST. PIERRE | DE SALES | POMEROL |****78-80 | MONREGARD LA CROIX | POMEROL |****75-78 | CLOS BEL AIR | L'ENCLOS | FAYAT | LA GANNE | POMEROL |****St.-Emilion****94-96 | AUSONE | ST.-EMILION |**

Überragend einmal mehr das vermutlich ‚beste Terroir der Welt‘ - Château Ausone. Hochkomplex, tief, mit sensationellem Spiel und dem weitesten Rahmen aller roten Bordeaux 2013 ausgestattet. Tiefdunkle, fast schwarze Farbe. Ganz dicht und weit aufgespannter Duft, mit enorm reifer Frucht darin, tief, likörig und delikate. Sehr dicht und extraktreich, mit saturierten, voll ausgereiften Aromen und feinstem Holz. Ganz tief und ausgereift auch im Mund, mit viel Extrakt und enormer Fülle. Er entwickelt ein sensationelles Spiel von Süße und Säure, mit salziger Würze, großer Mineralik und satter Spannung. Tief, hochkomplex, ganz locker, dunkelbeerige, frische Frucht mit Schokolade und Graphit gespickt. Die spärlichen 9000 Flaschen stellen in 2013 etwa 2/3 der Produktion dar. | 55CF | 45M | 85Neu | 02.+03.10. | 22 hl/ha | ^

93-95 | BÉLAIR-MONANGE | ST.-EMILION |

Christian Moueix feilt seit der Übernahme 2008 an der steten Verbesserung auf Bélair-Monange. Schritt für Schritt kommt er der Perfektion nahe. Unglaublich tief, reif und charaktvoll, mit feinstem Tannin und distinguerter Extraktsüße liegt er gemeinsam mit Ausone und Tertre-Rôteboeuf unter den Top-3 des Jahrgangs aus St.-Emilion! Duftig und rotbeerig-fruchtbetont zeigt sich die Nase ganz frisch und fein, mit distinguerter Tiefe. Seine außerordentlich feinen Tannine mit der weit aufgespannten Verteilung im Mund, zeugen von dem grandiosen Terroir. Komplex und wunderbar vielschichtig verwoben mit der delikaten, cremigen Frucht und der dezenten, kaum wahrnehmbaren Säure, wie von Geisterhand. Immer frisch und schmelzig, angefüllt mit feinstem Extraktsüße, schwelgerisch und dicht, mit enormer Fülle im Abgang. Ein ganz feiner, reichhaltiger St.-Emilion mit großem Charakter. Leider nur 1000 statt sonst 1800 Kisten.

93-95 | TERTRE-RÔTEBOEUF | ST.-EMILION |

Die Top-3 aus St.-Emilion kommen allesamt von den besten Hanglagen am Plateau: Ausone, Bélair-Monange und Tertre-Rôteboeuf. Francois Mitjavilles 2013er ist von philosophischer Tiefe und naturverbundener Authentizität erfüllt. Ein Wein, der emotional berührt, begeistert und verführt - einfach großartig. Ganz tiefgründiges Duftbild mit Umami-Soja-Ansatz, unterfüttert von dunkel- bis rotbeeriger, stark verdichteter Frucht. Er strahlt enorme Fülle und Reichhaltigkeit aus. Sehr intensive Frucht im Mund mit enormem Schmelz, lang am Gaumen, mit viskoser Textur. Finessenreich, originell, sehr klar und druckvoll. Das vielschichtige, dreidimensionale Tannin ist straff organisiert und dennoch reif und weich. Sehr guter Durchzug mit fleischiger Fülle. Er besitzt nicht die ganz große Nachhaltigkeit wie in Spitzenjahrgängen, aber enormen Fluss und große Energie, sowie reichlich Kraft und Extrakt.

92-94 | CHEVAL BLANC | ST.-EMILION |

Cheval-Blanc konnte mit den Top-Terroirs an den Côtes des Plateau nicht ganz mithalten. Gute Farbe, aufhellender Rand. Reichhaltige Nase, süß, voluminös, schmelzig und zart. Dichte Attacke im Mund, viel Druck und Schmelz, extraktreich, mit sehr gutem Zug und Frische. Rassige Säure, sehr energiegeladen, kompaktes Mittelstück mit viel Fleisch, weit gefasster Rahmen mit guter Fülle. Nicht ganz so noble Tannine wie sonst, wirkt noch roh und ungeschliffen, recht lang, ganz ohne grüne Noten. | 1V | 53CF | 47M | 60GV | 12,85% | 18 hl/ha | 60GV | 30.09.-15.10. |

92-94 | LE DÔME | ST.-EMILION |

Der Le Dôme wurde von etwas Hagel getroffen. Dennoch vermochte Jonathan Malthus einen ausgezeichneten Wein zu erzeugen. Dunkle Farbe. Reservierte Nase, dicht und reif mit viel Cabernet Franc-Aromatik (80%), offensiv, schokoladig, würzig. Ganz reif und rassig im Mund, satte, dichte Struktur, etwas nachlassend in der Mitte, feines, weit verteiltes Tannin, viel Druck und Kraft. Ein großer Cabernet Franc, satt, hochverdichtet und reif am Gaumen. Sehr rassig, hoher Extrakt, ewig lang. Lebendige Säure im Finale. | 1V | 80CF | 20M | 12,9% |

92-94 | LA MONDOTTE | ST.-EMILION |

Graf Stephane von Neipperg unternahm große Anstrengungen. Nur 8 hl/ha wurden geerntet auf La Mondotte! Recht helle Farbe für La Mondotte, leuchtend. Süß, reif, likörig und mit guter Tiefe in der Nase, sehr distinktierte Frucht, ganz klar und elegant. Weit aufgespannte, feine Tannine auf der Zunge, etwas grober gewebt als sonst, viel Frucht darin, rotbeerig-krischig und reif. Sehr ansprechend und komplex, außerordentlich gelungen, mit reichlich Saft und Eleganz in der aristokratischen Ausstrahlung. | 1V | 85M | 15CF | 100Neu | 13,2% | 8 hl/ha |

92-94 | TROPLONG-MONDOT | ST.-EMILION |

Christine Valette verstarb kurz vor den Primeur-Verkostungen nach einem langen Krebsleiden. Schwarze Farbe wie immer. Sehr reichhaltig, likörig, offensiv und reif, massivste Nase des Jahrgangs, invasiv und üppig. Satt, frisch, schokoladig und reif im Mund, mit intensiver, stoffiger Frucht. Sehr extraktreich, massiv strukturiert mit viel Fleisch. Sehr natürlich gewachsen, druckvolle Präsenz mit viel Tannin, weit verteilt und stoffig, von mittlerer Körnung. Gute Spannung am Gaumen mit viel Zug und guter Länge. Natürlicher Alkoholgehalt mit 13,5% nach fast 16% in 2009 und 2010. Schöner, süßer, rotbeerig-kirschiger Nachhall ohne Überextraktion in diesem Jahr, allerdings etwas eindimensional. | 1V | 90M | 8CS | 2CF | 13,5% | 34 hl/ha | 80Neu | 27.09.-17.10. |

92-94 | VALANDRAUD | ST.-EMILION |

Jean-Luc Thunevin tendiert sonst gerne zur leichten Überextraktion. In 2013 hat er den Punkt genau getroffen! Dunkle Farbe, schwarz. Ganz weit und intensiv in der Nase, tiefe Frucht mit feinem Holz, Schokolade, Karamell, dicht und rassig, etwas Kandis-Zucker, Lebkuchen und Nelke. Dicht und straff im Mund, massiv und detailliert, mit sattem Schokoschmelz und reifer Frucht. Likörige Aromen mit enormer Fülle, satt am Gaumen mit großer Dichte und mineralischem Druck. Ewig lang, sehr kompakter, satter St.-Emilion. Modern, monumental und grandios extrahiert. | 1V |

91-93 | CHAPELLE D'AUSONE | ST.-EMILION |

Ausone mischt auch mit dem Zweitwein La Chapelle unter den Top-Platzierungen von St.-Emilion mit. 4500 Flaschen entsprechen 1/3 der Produktion. Schwarze Farbe. Duftig, reif, likörig, sehr tief und klar in der Nase, mit enorm dichter dunkelbeeriger Frucht. Ganz reife Aromen im Mund, viel Spiel und Saft, ganz viskos und schmelzig, spannender Dialog zwischen reifem Extrakt und knackiger Säure. Ganz tiefgründig und lang, mit reifen, fein zerstäubten Tanninen, ewig tief gestaffelt, wie es nur ein ganz großes Terroir hervorbringt. | 1V | 60CF | 25M | 15CS | 22 hl/ha | 85Neu | 02.-08.10. |

91-93 | CROIX DE LABRIE | ST.-EMILION |

Im Juli 2013 wurde das 2,5 Hektar-Gut Croix de Labrie verkauft. Die neuen Eigentümer wollen dem Wein mehr Natürlichkeit geben. Der Mini-Ertrag von 6,5 hl/ha schmerzt. Dunkle Farbe. Extrem dicht und konzentriert, sehr klar und frisch, mit satter Frucht, viel Kraft und Fülle darin. Mokka, beerige Aromen, satte Struktur, ganz balanciert. Nicht ganz so füllig wie sonst, dafür mehr Ausgewogenheit, modern, rund und satt. | 1V | 100M | 100Neu | 12,5% | 6,5 hl/ha | 1200 Flaschen |

91-93 | PAVIE-MACQUIN | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Süß, intensiv und reif in der Nase, verhaltenes Kernaroma, saftig-likörige Kopfnote, angetönte Tiefe. Rund, saftig und stoffig am Gaumen, ganz intensiv und schmelzig, viel Kraft dabei, sehr engmaschig und frisch. Satte Spannung und große Fülle für 2013. Viel reifes Tannin, weit verteilt, enorm packender St.-Emilion mit viel Grip und Druck. | 1V | 85M | 13CF | 2CS | 25 hl/ha | 80GV | 60Neu | 13,4% | 04.-15.10. |

91-93 | QUINTUS | ST.-EMILION |

Im Oktober 2013 kauften die Domaines Clarence Dillon (Haut-Brion und La Mission) Château l'Arrosée, um diese Parzelle ihrem Quintus (ehem. Tertre-Daugay) zuzuschlagen. Getrennt in den einzelnen Gütern vinifiziert, hebt die Cuvée die Identität dieses neuen St.-Emilion deutlich an. Dunkle, lebendige Farbe. Sehr delikate, klare Frucht mit feinem Holz in der Nase, sehr elegante Ausstrahlung, tief, mit großer Terroirwürze. Feiner Auftakt im Mund mit sensationeller Tiefe, sehr elegant und vielschichtig, ein großer St.-Emilion mit viel Charakter vom Terroir. Ganz feines Tannin, sehr weit verteilt, wirkt noch etwas helltönig, nicht sehr voll, eher auf Eleganz gearbeitet, gute Länge. | 1V | 80M | 20CF | 43Neu | 13,1% | 23 hl/ha | 30.09.-09.10. |

90-93 | ANGELUS | ST.-EMILION |

Hubert de Boaurd ging auf seinen Gütern extrem vorsichtig mit dem Jahrgang 2013 um. Alle Weine die sonst vor Kraft und Intensität strotzen sind heuer eher zart und delikate, mit deutlich weniger Extraktion als gewöhnlich. Ein jahrgangsbedingter Stilwandel. Dunkler Farbansatz, aufhellender Rand, zart für einen Angelus. Dunkelbeerige, verhaltene Nase, klar definiert, etwas Primärfrucht, mit deutlich zurück genommener Intensität. Saftige, runde Attacke, ganz delikate und fein, mit viel Spiel darin. Weit gefasste Tannine mit Schmelz, recht schmal für einen Angelus, jedoch mit distinktiertem Ausdruck des Terroirs. Gute Spannung und Klarheit, bestens eingebundene Säure und feine Gerbstoffe, sehr auf Harmonie ausgelegt, das neue Holz ist nicht zu spüren. Zarter, feiner Angelus dem etwas Extrakt und Fülle fehlt. Ganz reifes Lesegut perfekt verarbeitet, jedoch in ganz anderem Stil als gewohnt. | 1V | 62M | 38CF | 100Neu | 25-30 hl/ha | 13% | 28.09.-18.10. |

90-93 | CANON LA GAFFELIÈRE | ST.-EMILION |

Nur 10 hl/ha wurden auf Canon La Gaffelière eingebracht. Mittlere Farbe, viskos. Burgundische Nase à la Pommard oder Corton, duftige Art, zartfruchtig mit dunklen Beeren, florale Noten dabei, mit satter Fülle. Ganz rund und saftig im Mund, schmelzig weich, viel Tannin und Frucht, alles bestens balanciert, ganz frische Frucht mit richtigem Kick. Sehr voluminös und abgerundet, komplex und vielschichtig, ohne die Fülle und Intensität wie sonst, mittlere Länge, sehr gut gemacht. Ein guter, wenn auch eher harmloser Jahrgang auf CLG. | 2V | 70M | 25CF | 5CS | 70Neu | 10 hl/ha | 13% | 27.09.-09.10. |

90-93 | PAVIE | ST.-EMILION |

Auf Pavie wurde sehr sanft und langsam extrahiert mit stattlichen 36 Tagen Maischestand! Schwarze, viskose Farbe. Dicht und weit gefasst im Duftbild, das große Terroir kommt durch mit leicht grünlicher Spur, nicht so opulent wie sonst. Dichte Attacke im Mund, rassig-würzige Struktur mit viel Tannin von mittlerer bis feiner Körnung. Sehr druckvoll und frisch, intensive Frucht, süß-sauer, leicht harte Ausstrahlung, bleibt aromatisch etwas neutral und bei weitem nicht so überwältigend wie sonst. Zur Bitterkeit neigende Adstringenz, mittlere Länge. | 1V | 65M | 25CF | 10CS | 13,26% | 26 hl/ha | 80Neu | 03.-08.10. |

90-92 | CLOS ST. JULIEN | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe, schwarz. Verschlissen, fein und dicht, mit tiefer Frucht, reichhaltig für 2013, mit balsamischen Noten, sehr aufreizend, dicht und stoffig. Straffe Struktur, schokoladiger als Schwestergut Petit Gravet Ainé, trocknet etwas aus, sehr würzig, lang, intensiv und hochverdichtet. | 1V | 90M | 10CF | 100Neu | 11.-17.10. |

90-92 | GRAND CORBIN DESPAGNE | ST.-EMILION |

Francois Despagne setzt deutliche Zeichen mit Le Chemin in Pomerol und Grand Corbin Despagne in St.-Emilion. Helle Farbe, zart. Feine Frucht mit viel Stoff und Fülle, rassig, tief, dicht gewoben, mit schönem Schmelz und viel Spiel. Leider nur à la vitesse probiert. | 1V |

90-92 | PETIT CHEVAL | ST.-EMILION |

Mittlere Farbe, aufhellender Rand. Neutrale Nase mit leicht grünen Reflexen in der rotbeerigen Frucht. Dicht und rassig im Mund, viel Druck und Spannung, helltönige, geschliffene Frucht. Guter, schlanker Petit Cheval mit weit verteilten Tanninen (Zementtanks), gutem Grip und mittlerem Fleisch. Gute Länge. | 1V | 79M | 21CF | 60Neu | 15Prod | 18 hl/ha | 30.09.-15.10. |

90-92 | ROC DE BOISSEAUX | ST.-EMILION |

Stephanie, Tochter von Hubert de Bouard (Château Angelus) betreibt Roc de Boisseaux. Dunkle Farbe. Offen, duftig und zart, rotbeerig-floral, schöne, delikate Nase mit angetönter Tiefe. Saftig-schmelziger Auftakt im Mund, tiefer Terroirausdruck, mit reifer Frucht, sehr frisch und klar, perfekte Balance und Tiefenstaffelung. Feine Tannine und gut integrierte Säure, tief, recht lang, gute Mineralität. | 1V | 75M | 25CF |

90-92 | TERTRE DE LA MOULIÈRE | ST.-EMILION |

Eric Jeanneteau arbeitete früher bei Francois Mitjaville auf Tertre-Rôteboeuf. Die Ähnlichkeit des Namens ist zufällig, die Stilistik nicht. Normal bringt er 15 Fässer aus 5 Parzellen mit 1,68 Hektar. In 2013 waren es nur 5, unter anderem wegen Hagel. Dunkle Farbe. Duftig und offen, ganz natürliche Aromen, feine Frucht, Kräuter, rauchige Noten, reintoniger, schmelziger Stil, der schon an Tertre-Rôteboeuf erinnert. Ganz feine, tiefe Frucht, ausgereifte, üppige Aromatik, knackig-frische Beerigkeit mit sehr viel Spiel, Kirsche, Habebutte, schokoladige Fülle. Sehr elegant und straff organisiert, viel Extrakt und rassige Tannine, geradlinig und dicht angeordnet, von guter Feinkörnigkeit. Tiefgründiger Charakter, ganz natürlich gewachsen und charmant. | 2V | 70M | 30CF | 45Neu |

90-92 | VIEUX CHÂTEAU MAZERAT | ST.-EMILION |

Dunkle, dichte Farbe. Intensiv, schokoladig, satte, extraktreiche Nase mit viel Holz, aber gut integriert. Satte Attacke auf der Zunge, viel Schmelz, sehr geschliffen, wirkt etwas technisch, aber mit viel Kraft und innerer Dichte in der straffen Struktur. Feine Tannine mit klarer, geradliniger Ausrichtung, gute Länge. Wirkt etwas schlank für das moderne Konzept. | 1V | 65M | 35CF | 12,8% | 80Neu |

90-91 | LES ASTERIES | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe, leuchtend. Intensiv, rotbeerig und deutlich frischer in der Nase als der Le Carré. Dicht, satt und reif im Mund, mehr Druck und Rasse, sehr fest und fordernd, recht lang, nicht so fett wie der Le Carré. Großartige Finesse in den Tanninen, mit delikater Säure. | 1V | 83M | 17CF | 12,8% | 80Neu |

90-91 | BELLEVUE | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe, nicht sehr intensiv. Verhaltene Nase, wenig Frucht, etwas laktisch, braucht Zeit. Dichte, satte Tannine im Mund, sehr weit aufgespannt und präsent, wenig Primärfrucht, süßer, dunkelbeeriger Extrakt im Hintergrund, großartiger Schliff und Finesse von ganz feiner, rassischer Säure. Wenig Aroma, helltönige Art, wirkt hohl und leer, trockenes Finale, nur das Terroir drückt sich aus. | 1V | 100M | 100Neu |

90-91 | BELLEVUE-MONDOTTE | ST.-EMILION |

Schwarze, massive Farbe. Pure Schokolade in der Nase, etwas dunkelbeerig-kirschiges Fruchtaroma, massiv, wenig Tiefe, süß-sauer. Neutrale Attacke, kein Aroma, stumpf, leer, dennoch viel Extrakt und viskose Textur. Sehr mächtig strukturiert, trocken, hochverdichtetes Tannin, gute Länge aber aromaloes. | 1V | 90M | 5CF | 5CS | 9 hl/ha | 13,2% | 100Neu | 04.10. |

90-91 | LE CARRÉ | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe, aufhellender Rand. Satte, fette Frucht vom Lehm Boden, etwas Holz, viel Fleisch und Fülle im Duftbild. Satt, süß, modern und rund auf der Zunge, wirkt wie ein Überseewein, saftig, speckig, deutlich holzbetonter als sonst. Stoffig, rassig, tief, eher schlank, jedoch mit Dichte und Extrakt. | 1V | 85M | 15CF | 13,4% | 80Neu |

90-91 | PETIT GRAVET AINÉ | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Dicht, schokoladig-kirschig, schöne satte Frucht, sehr soft im Mund, fetter Ansatz mit viel Kraft und Schmelz. Saftig, reif und rund, etwas technisch anmutend, aber nicht überextrahiert, gute Balance, mittlere Länge. Leicht adstringent, saftig, feine Tannine, das neue Holz (100%) ist nicht zu spüren. | 1V | 90M | 10CF | 100Neu | 20 hl/ha | 08.-14.10. |

90-91 | LA SERRE | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Dicht, offensiv und rotbeerig in der Nase, sehr frische Frucht, gute Tiefe. Dicht und rassig im Mund, viel Spiel, etwas helltönig, Holz kommt durch, Sauerkirsche pur, klar strukturiert, mit feiner Extraktsüße. Sehr gute, feinkörnige Tannine, straff am Gaumen, gute Länge, mit sehr klarem Nachhall. Wirkt kühl, etwas eindimensional und helltönig, trocknet leicht aus. | 2V | 80M | 20CF |

90-91 | VALADE | ST.-EMILION |

Schwarze Farbe. Dicht, viel Holz, massive Frucht, modern, Michel Rolland-artige Stilistik, gute dichte Art, viel Kraft und gute Länge. | 1V | 95M | 5CF | 80Neu |

89-91 | BARDE-HAUT | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Süß, viel Kraft und Frische, sehr stoffige Nase von mittlerer Intensität mit guter Frucht. Schönes Holz im Mund, durchgängig, entwickelt guten Fluss und Tiefe, schöner, moderner St.-Emilion mit Stil und Klasse. | 1V |

89-91 | BEAU SÉJOUR BÉCOT | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe, viskos. Neutrale Nase, etwas balsamisch, dunkelbeerige Aromen im Fond, Schokolade. Süß, weich und rund gemacht im Mund, satte Frucht, leicht konfiert, schokoladig, breit angelegt, wenig Finesse, sattes Tannin. Terroir kommt kaum durch die kräftig-volle Struktur durch, süß-sauer, glatt, wenig Charakter. | 2V |

89-91 | BEAUSÉJOUR DUFFAU LAGAROSSE | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Dumpfe Nase, nicht ganz klar, wenig Tiefe, verschlossen. Weich, rassig und rund im Mund, mit schönem Schmelz und viel Kraft, leicht scharf und metallisch, helltönige Frucht dabei. Wenig Komplexität, nach hinten lässt er nach, helltöniges Finale, leer, stumpf. Tolles Terroir, bildet sich weit aufgespannt am Gaumen ab, feines Tannin, tolle Struktur. Bleibt derzeit hinter seinen Möglichkeiten. Abwarten. | 1V | 88M | 12CF | 26 hl/ha | 43GV | 60Neu | 13,5% | 02.-11.10. |

89-91 | CAP DE MOURLIN | ST.-EMILION |

Dunkle Mitte, aufhellender Rand. Süße, offensive Nase, kirschtig, etwas Schokolade, leicht konfierte Frucht. Saftig-weich im Mund, mit schönem Schmelz und Schwung, viel Schliff, modern, guter Säuregrip und Mineralität. Satt am Gaumen, gute Länge mit Schokolade und Graphit im Abgang, etwas eindimensional. | 2V | 65M | 25CF | 10CS | 50Neu | 25 hl/ha | 02.-10.10. |

89-91 | LE CASTELOT | ST.-EMILION |

Helle Farbe. Duftig, zart und fein, enorme Nase mit Stil und Delikatesse, gute Tiefe. Feine, gereifte Frucht im Mund, klassischer Typ, zart, mit feiner Säure, recht lang mit viel Fleisch und guter Rasse, angenehmer Schmelz von neuem Holz. | 1V |

89-91 | CLOS BADON THUNEVIN | ST.-EMILION |

Schwarze Farbe. Satte, intensive Nase mit Likör und Tinte, ganz breit angelegt, wenig Tiefe. Massiver Auftritt im Mund, hochkonzentriert, mit großer Intensität, viel Holz und Extrakt, enorme Frucht, wenig Komplexität. | 1V |

89-91 | CLOS DE L'ORATOIRE | ST.-EMILION |

Mittlere Farbe, hell für Clos de l'Oratoire. Neutrale Nase mit rotbeerigem Ansatz, zart, mittlere Intensität. Geradlinig, stoffig und straff im Mund, rund, mit zarter Frucht, angenehme Fülle, feingliedrige Struktur mit viel reifem, weit verteiltem Tannin. Im Abgang leicht hohl. | 1V | 95M | 5CF | 55Neu | 17 hl/ha | 13,2% | 06.-10.10. |

89-91 | LA COMMANDERIE | ST.-EMILION |

Bei drei Gelegenheiten zwei mässige und eine gute Bewertung. Im Zweifel für den Delinquenten. Dunkle Farbe, leicht reduktives Duftbild, dicht, intensiv, mit Schmelz und Frucht. Satt, viskos und schmelzig im Mund, gute Fülle und Struktur, sehr gute Spannung mit lebendiger Säure und reifen Tanninen, satt am Gaumen. | 3V | 80M | 20CF | 13% | 28 hl/ha |

89-91 | LA CONFESSION | ST.-EMILION |

Dunkle, massive Farbe. Satte, intensive Nase im Stil von Michel Rolland, Malz, Schokolade, Graphit. Dicht, rund und lakritzig süß im Mund, viel neues Holz verarbeitet, modern, fehlerfrei, macht satt. | 1V |

89-91 | DAUGAY | ST.-EMILION |

Daugay ist Eigentum der Familie Bouard von Château Angelus. Mittlere Farbe. Ganz zart und delikate im Duft, verhaltene Frucht, sehr klar. Geschmeidige, zarte Attacke im Mund, feine, reife Frucht mit zarten Tanninen unterlegt, ganz sanft extrahiert, schlank, zurückhaltend und auf Finesse vinifiziert. Feinkörnige Gerbstoffe mit gutem Grip auf der Zunge, leichtgewichtig, für baldigen Genuß. | 1V | 65M | 26CF | 9CS | 50Neu |

89-91 | GRAND MAYNE | ST.-EMILION |

Dunkle Mitte, wässriger Rand. Aufgesetzt fruchtig-likörig in der Nase, etwas muffig, mit volatiler Tendenz. Holzig, leer, stumpf, mit viel Kraft und eigenständigem Charakter im Mund, feine Tannine, rassige Säure und gute Länge. Satt und stoffig, mit guter Transparenz, ganz klar und tiefgründig, verhaltene Frucht im Abgang. | 2V | 90M | 10CF | 60Neu | 29 hl/ha |

89-91 | LAFORGE | ST.-EMILION |

Dunkle, intensive Farbe. Satte, fette Frucht im Duftbild, viel Kraft und Holz, toskanische süße Kopfnote. Sehr intensiv im Mund, rund, schmelzig und reif, keinerlei grüne Noten, sehr saftig, straff und würzig, weniger fett als sonst, schöne dichte Tannine. | 1V | 92M | 8CF | 12,8% |

89-91 | MAGREZ-FOMBRAUGE | ST.-EMILION |

Der Magrez-Fombrauge konnte heuer nicht überzeugen, da das Vinifikationskonzept nicht zum Jahrgang 2013 passt. Dunkle Farbe. Süße, offene Nase mit viel Stoff und wenig Tiefe, Karamell, Schokolade. Dicht und stoffig im Mund, mit reifer Frucht und strengen, rauen Tanninen. Kirschartiges Kernaroma, leicht überextrahiert, neigt zur Härte. | 1V |

89-91 | MONBOUSQUET | ST.-EMILION |

Dunkel, dicht und viskos in der Farbe. Süß, breit, marmeladig und vordergründig in der Nase, satt und dennoch etwas helltöniger und zarter als sonst. Dicht und reif im Mund, viel Stoff und Fülle, recht ausgewogen, da nicht ganz so überextrahiert wie sonst. Gute, rassige Säure, leicht bitter, etwas abgepuffert mit süßem Extrakt, nicht so mächtig wie sonst. Viel winemaking, wenig flow, wirkt konstruiert und wenig komplex. | 1V | 60M | 30CF | 10CS | 29 hl/ha | 13,18% | 60Neu |

89-91 | MOULIN ST. GEORGES | ST.-EMILION |

Dunkle, dichte Farbe. Satte Frucht in der Nase, reif und rassig, sehr tief und würzig. Sehr satter Auftakt im Mund mit leicht grünlicher Färbung ohne unreif zu sein, rassig-frisch und würzig. Sehr tief und einladend, nicht ganz so feines Tannin wie sonst. | 1V | 80M | 20CF | 25 hl/ha | 85Neu | 03.-07.10. |

89-91 | DU PARC | ST.-EMILION |

Du Parc ist das neue Château von Alain Raynaud, der sein Quinault l'Enclos an Château Cheval Blanc verkauft hatte. Dichte, rote Farbe. Süße Nase mit guter Stoffigkeit, feines Holz mit speckiger Note, gute Tiefe, schöne, klare Aussage. Satte Struktur im Mund, dicht, lang, etwas stark extrahiert, viel Saft darin, geradlinig. Modern, etwas simpel aber sehr gut gemacht. | 1V |

89-91 | PAVIE-DECESSE | ST.-EMILION |

Mini-Ertrag von 8 hl/ha, langer Maischestandzeit (34 Tage) und viel neues Holz. Dunkel, dicht, viskos in der Farbe. Ganz fett und breit im Duft, etwas beerige Aromen kommen durch, wirkt leer und hohl. Ganz dicht gepackt und reif im Mund, intensiv und schmelzig, polierte, runde Frucht, klar, aufgeräumt, wenig Komplexität. Stramme Tannine mit harter Anmutung, braucht Zeit, nicht ganz so monumental wie üblich. Verhaltene Aromatik, fein eingebundene Säure, mittlere Länge, trocknet nach hinten aus. Viel Stoff und Material, bleibt kühl und roh zurück, streng. | 1V | 90M | 10CF | 8 hl/ha | 80Neu | 13,23% |

89-91 | LA TOUR FIGEAC | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Süß, fleischig und blutig in der Nase, leicht derbe Frucht, wenig Tiefe. Deftig süß im Mund, Schokolade, viel Stoff, rund und satt, viel Kraft im Abgang. Straff geführt, recht lang, guter La Tour Figeac. | 2V | 80M | 20CF | 50Neu | 13,5% |

89-91 | VIEUX LARTIGUE | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Süße, intensive Nase mit viel Frucht, sehr frisch und klar. Satte, dichte Struktur im Mund, viel Kraft und Rasse, sehr sauber und straff, viel Säure, gut eingebunden in das mittelgewichtige, rassige Tanninkonstrukt. | 1V |

89-91 | VIRGINIE DE VALANDRAUD | ST.-EMILION |

Dunkle Farbe. Intensiv, süß, karamellig-cremig in der Nase, viel Holz, weit aufgespannt und voll. Ganz weit aufgespreizte Tanninstruktur im Mund, etwas trocken, leicht grobmadisch, satt, süß, viskos, reif und breit. | 1V |

88-90 | BELLEFONT-BELCIER | BERLIQUET | CADET BON | CANTENAC | CAPET-GUILLET | CARILLON DE L'ANGELUS | CLOS LA MADELEINE | FRANC-MAYNE | LA GAFFELIÈRE | GUADET | HAUT SEGOTTES | LARCIS-DUCASSE | LUSSEAU | LYNSOLENCE | PALATIN | PIPEAU | DE PRESSAC | SOUTARD | TEYSSIER | TOUR DE YON | TRIMOULET | ST.-EMILION |**87-89 | ABELYCE | ADAUGUSTA | AMBE TOUR POURRET | BALESTARD LA TONNELLE | BEL AIR OUY | CHAUVIN | CLOS DES JACOBINS | CLOS DES MENUTS | CLOS FOURTET | LA CLOTTE | CORBIN | LA COUSPAUDE | COUVENT DES JACOBINS | CROIX DE BERTINAT | LA DOMINIQUE | FAUGÈRES | DE FERRAND | GABRIEL LAUZAT | LES GRAVIÈRES | HAUT CARDINAL | HAUT SARPE | LAMARZELLE | MARTINET | PEBY-FAUGÈRES | LE PRIEURÉ | SIMARD | VIRGINIE DE THUNEVIN | YON FIGEAC | ST.-EMILION |****86-88 | BADETTE | CHEVAL NOIR | CLOS ROMANILE | CLOS ST. EMILION PHILIPPE '113' | ROIZILLE | DASSAULT | LE DRAGON DE QUINTUS | FIGEAC | LA FLEUR POURRET | FONBEL | FONPLÉGADE | GRAND CORBIN | HAUT LA GRACE DIEU | LAMARTRE PASSAGE SECRET | LAPLAGNOTTE-BELLEVUE | LARMANDE | MAGNAN LA GAFFELIÈRE | MANGOT | PATRIS | PIERRE 1ER | ROL VALENTIN | SAINTAYME | TAUZINAT | L'HERMITAGE | TOUR SAINT CHRISTOPHE | VILLEMAURINE | ST.-EMILION |****85-87 | 3 DE VALANDRAUD | BELREGARD FIGEAC | BRANDA | BRUN | CARTEAU CÔTE DAUGEY | LA CHAPELLE LESCURE | CLOS DE SARPE | CLOS DUBREUIL | CLOS ST. EMILION PHILIPPE | COUTETE | FAURIE DE SOUCHARD | FERRAND LARTIGUE | FOMBRAUGE | FONROQUE | FRANC GRACE DIEU | GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC | GRAND PONTET | GRANGÈRE | HAUT ROCHER | JEAN FAURE | LUCIA | MONDORION | PINDEFLEURS | PUY MOUTON | SANSONNET | LA TOUR DU PIN FIGEAC | TOUR BALADOZ ROZIER | TOUR PEYRONNEAU | ST.-EMILION |****84-86 | CLOS DES PRINCE | EDMUS | FRANC PATARABET | GRACIA | LAROZE | LES RELIGIEUSES | ST.-EMILION |****83-85 | CANTIN | DESTIEUX | L'EVECHÉ | LA FLEUR | LA GRAVIÈRE | L'HERMITAGE LESCOURS | PAS DE L'ANE | LA RÉVÉRENCE | ST.-EMILION |****81-83 | BOUTISSE | FLEUR CARDINALE | LA GRANGÈRE | LES LAUDES | TRIANON | ST.-EMILION |****80-82 | CROQUE MICHOTTE | LE DESTRIER PREMIUM | FLEUR BALESTRE | FLEUR DU CASSE | FRANC LA ROSE | GRAND CARDINAL | GRAND CORBIN MANUEL | LASSEGUE | MONDORION | PATRIS QUERRÉ | ROQUETTES | ST.-EMILION |****78-80 | CORMEIL-FIGEAC | GODEAU | SAINT PEY | ST.-EMILION |****75-78 | ALOUETTE | BERNATEAU | CLOS LES GRANDES VERSANNES | CARDINAL-VILLEMAURINE | CARTEAU | ST.-EMILION |**

Satelliten

90-92 | LE PLUS DE LA FLEUR DE BOUARD | LALANDE DE POMEROL |

Dunkle Farbe. Verhaltene Nase mit massivem Ausdruck, noch wenig entwickelt. Dicht, süß und viskos im Mund, viel Stoff darin, deutlich schlanker als sonst. Viel Druck und Extrakt, hohles Mittelstück, etwas solitär stehende Säure im Abgang. Gute, straff organisierte Tannine mit leicht spröder Tendenz im süßlich, likörig-frischen Nachhall. Deutlich zarter als sonst, kühle Fruchtausstrahlung, sehr guter Lalande mit viel Kraft. | 2V | 100M | 20 hl/ha | 3000 Flaschen |

89-91 | VIEUX CHÂTEAU PALON | MONTAGNE-ST.-EMILION |

Seit dem Jahrgang 2009 wird der beste Montagne-St.-Emilion beständig auf Vieux Château Palon erzeugt. Dunkle Farbe. Intensiv und fleischig in der Nase, viel frische Frucht mit schokoladiger Würze, Agrumen, balsamische Noten, ganz fest und tief. Schmelzige Attacke, viel Kraft am Gaumen, rassige Tannine mit schönem Zug und Schmelz, sehr viel Würze. | 1V |

89-91 | VEYRY | CASTILLON |

Christian Veyry brachte in diesem schwierigen Jahr einen brillanten Castillon hervor. Recht helle Farbe für Veyry. Noch indifferentes Nasenbild mit reifer Frucht und reduktivem Muff. Rund, schmelzig, viel Saft und Fülle im Mund, gutes Spiel zwischen Säure und Tannin. Toller, kraftvoller, tanninbetonter Veyry mit Biss und Verve, gute Länge, schöne Harmonie. | 1V |

89-91 | LES CRUZELLES | LALANDE DE POMEROL |

Reduktive, jugendliche Nase mit tiefer, frischer Frucht im Hintergrund. Ganz dicht, intensiv, schokoladig und massiv, sehr gute Reife, rassig, mit viel Kraft am Gaumen, druckvoll. Rund, viel Saft und Komplexität. Für den Jahrgang enorm fetter Lalande de Pomerol, ganz natürlich und locker. | 2V |

89-91 | FLEUR DE BOUARD | LALANDE DE POMEROL |

Dunkle Farbe. Sehr offensive Nase von mittlerer Intensität, Teer, Lakritz, stoffig, etwas volatil. Dicht und kraftvoll im Mund, schmelzig und reif, mit viel schokoladigem Extrakt, bleibt trockener als sonst zurück, eher schlank als breit, etwas Fett fehlt noch. | 2V | 85M | 12CF | 3CS |

88-90 | SOLEIL LE RIVAL | LUSSAC-ST.-EMILION | CLARISSE | PUISSEGUIN-ST.-EMILION | D'AIGUILHE | MONTLANDRIE | CASTILLON | LA CHENADE | LALANDE DE POMEROL |

87-89 | CROIX DU RIVAL | LUSSAC-ST.-EMILION | SOLEIL | PUISSEGUIN-ST.-EMILION | JOANIN-BÉCOT | CASTILLON | ST. JEAN DE LAVAUD | LALANDE DE POMEROL |

86-88 | LA BASTIENNE | MONTAGNE-ST.-EMILION | CLOS LUNELLES | CASTILLON | LA SERGUE | LALANDE DE POMEROL |

85-87 | RECLOS LA COURONNE | MONTAGNE-ST.-EMILION | LA DILIGENTE | PUISSEGUIN-ST.-EMILION | LA CROIX LARTIGUE | CASTILLON | L'AMBROISIE' LA CROIX AUX MOINES | DOMAINE DES SABINES | LALANDE DE POMEROL |

84-86 | CAP DE FAUGÈRES | CASTILLON | DE CHAMBRUN | LALANDE DE POMEROL |

83-85 | BARBE BLANCHE | LUSSAC-ST.-EMILION | FAIZEAU | MONTAGNE-ST.-EMILION | LA FLEUR ST. GEORGES | SIAURAC | LALANDE DE POMEROL |

81-83 | TOUR BAYARD | MONTAGNE-ST.-EMILION |

80-82 | DE LUSSAC | LUSSAC-ST.-EMILION | ROC DE CALON | MONTAGNE-ST.-EMILION | JEAN DE GUÉ | PERRON LA FLEUR | TOURNEFEUILLE | LALANDE DE POMEROL |

75-78 | MESSILE AUBERT | MONTAGNE-ST.-EMILION | GUIBOT | PUISSEGUIN-ST.-EMILION | GRAND ORMEAU | DE VIAUD | LALANDE DE POMEROL |

Fronsac, Bourg und andere

91-93 | ROC DE CAMBES | BOURG |

Francois Mitjaville produziert magische St.-Emilions auf Tertre-Rôteboeuf. Aber auch auf Roc de Cambes an der Côte de Bourg erzeugt er traumhaft authentische, eigenständige Charakterweine, die einem lange im Gedächtnis bleiben. Jahrgangsvariationen haben bei seinen Weinen fast keine Auswirkungen, daher variierte Mitjaville über viele Jahre hinweg auch deren Preise nicht. Weder rauf noch runter. Wünschenswert, es gäbe mehr solche beherzten Individualisten in Bordeaux! Dicht, dunkelrot leuchtend. Likörig süß, mit enormer Fülle und dekadenter Frucht, hochreif bis leicht konfiert, ohne gekochte Noten. Würzige Agrumen, leicht speckige Holznote (100% neue Barriques), etwas Rauch, sehr süß duftend, anziehend. Geschmeidig und rund auf der Zunge, sehr saftig und unglaublich tief, außerordentlich klare und konzentrierte Frucht, blumig, duftig. Sehr lebendig und intensiv, ein eigenwilliger Charakterkopf, salzige Mineralität, sehr gute Länge und berauschende Fülle. | 1V | 13,5% | 100Neu |

90-92 | DOMAINE DE CAMBES | BOURG |

Dunkle, gereifte Farbe. Unglaublich reichhaltig und tief in der Nase, sattes Merlot-Gescheide, likörige Kopfnote, offensiv, verschwenderisch, mit reichlich Holz ausgestattet. Dichte, enorm stoffige Attacke im Mund, sehr reif und schmelzig, kompakt am Gaumen mit viel Spiel. Stark verdichtet, immer frisch durch seine spannende Säure, ganz fein und bestens integriert, rund und stoffig. Feine Tannine, rassig und rund, das neue Holz wird sich noch einpassen. Grandioser Erfolg. | 1V | 70M | 25CF | 5CS | 13,5% |

88-90|**FONTENIL|HAUT CARLES|FRONSAC**|

87-89|**FOUGAS MALDOROR|BOURG|CANON PÉCRESE|CANON-FRONSAC|CARIGNAN|PREMIÈRES CÔTES|CHARMES GODARD
BLANC|PUYGUERAUD|CÔTE DE FRANCS**|

86-88|**CARLMAGNUS|FRONSAC|MILLE ANGES|CADILLAC|DE FRANCS LES CÉRISIERS|CÔTE DE FRANCS |HAUT-BERTINERIE|BLAYE**|

85-87|**MOULIN-HAUT-LAROQUE|LES TROIS CROIX|VRAI CANON BOUCHÉ|FRONSAC|DOYENNE|CADILLAC**|

84-86|**MONT-PÉRAT|CADILLAC|BEL-AIR LA ROYERE|BLAYE**|

83-85|**LA DAUPHINE|LA RIVIÈRE|FRONSAC|MARSAU|CÔTE DE FRANCS**|

81-83|**LA VIEILLE CURE|FRONSAC|REYNON|CADILLAC**|

80-82|**BARRABAQUE|CHADENNE|FRONSAC**|

75-78|**VILLARS|FRONSAC**|

Péssac-Léognan blanc

96-97|**HAUT-BRION BLANC|PÉSSAC-LÉOGNAN**|

Auf Haut Brion konnte ein überragender Weißwein erzeugt werden, dem lediglich das Quentchen Spannung eines ganz großen Jahrgangs fehlt. Leuchtende Farbe mit grünen Reflexen. Ganz dicht und opulent im Duft, etwas reserviert, breit, massiv und füllig, mit noch sehr verhaltener, jugendlicher Frucht. Ganz weit aufgespannt im Mund, seidig, mit grandioser, tiefer Frucht und enormer Rasse und Fülle. Im Hintergrund spannt die bebende Säure einen weit ausholenden Bogen, der Körper ist reif und erfüllt von glasklarer, voll ausgereifter Frucht, hochdetailliert und präzise. Ganz vielschichtige Aromen, sehr cremig und elegant, mit feinsten, noblen Sauvignon-Nuancen, ganz süß und rassig-säurebetont im Abgang, hochmineralisch und druckvoll. Ganz weit gefasster Rahmen, ewig lang, enorm dicht, mit großer Spannung. | 1V | 66Sauv | 34Sém | 46 hl/ha | 13,65% | 45Neu | 17.-26.09. |

95-96|**LA MISSION HAUT-BRION BLANC |PÉSSAC-LÉOGNAN**|

Leuchtend gelb, grünliche Reflexe. Offensive exotische Nase, ganz reife Frucht mit Citrusnoten, tief, sehr komplex, von mittlerer Opulenz. Ganz cremig und schmelzig, tief und rassig, viel Saft und Fülle am Gaumen, sehr weit gefasste Struktur, glasklar und präzise, mit sensationeller Spannung von der vibrierenden Säure. Ganz satter Extrakt sehr detailgetreu und präzise definiert, ewig tief und lang, viel Sémillon-Geschmeide. Hat nicht den Biss wie in ganz großen Jahren, dennoch grandios. | 1V | 24Sauv | 76Sém | 13,7% | 45Neu | 46 hl/ha | 19.09.-01.10. |

93-95|**PAPE-CLÉMENT BLANC|PÉSSAC-LÉOGNAN**|

Reife, intensive Farbe. Satte, reife und recht breit angelegte Nase mit viel Stoff und Citrusaromen, weniger exotisch als sonst. Bebende Säure im Mund, enorm kraftvoll und dicht, mit wahnsinnigem Zug ausgestattet, wie es nur wenige 2013er besitzen. Große Spannung am Gaumen, etwas schlanker ausgerichtet als gewöhnlich, sehr gute Konzentration, die satten Schmelz verbreitet. Dicht, druckvoll, lang und mineralisch. | 2V | 43 Sauv blanc | 37 Sém | 17 Sauv gris | 3 Musc | 60Neu | 13,5% | 20.09.-06.10. | 30 hl/ha |

92-94|**LARRIVET-HAUT-BRION BLANC|PÉSSAC-LÉOGNAN**|

Zugunsten der Frische wurde der Holzeinsatz auf Larrivet erfreulicherweise zurück gefahren. Nur 50% neue Barriques kamen zum Einsatz, statt der früher 100%. Hinzu kamen 30% großes Holzfass und 20% Zementeier. Leuchtende Farbe mit grünlichen Reflexen. Ganz tief und schmelzig im Duft, viel Saft und Frucht darin, cremiges Holz, ganz klar und frisch, mit burgundischen Nuancen. Reif und klar strukturiert im Mund, mit samtig-holzigem Schmelz, balanciert, tief und lang. Sehr mineralisch, mit sensationeller Spannung und hervorragender Dichte. | 1V | 70 Sauv blanc | 12 Sauv gris | 18 Sém | 12,9% | 19.-28.09. | 38 hl/ha |

92-94|**PAVILLON BLANC DU CHÂT. MARGAUX|BORDEAUX BLANC**|

1000 Kisten gibt es vom grandiosen Pavillon Blanc 2013. Ganz reife, dichte Sauvignon-Frucht, mit großer Exotik und grasigen Aromen. Ganz reif und klar, sehr lebendig, ewig lang, tief und spannungsgeladen, mit großartiger Rasse. Tiefgründig, satt am Gaumen anliegend, sensationeller Schmelz ohne fett zu sein, ungläubliches Spiel mit Citrus, Ananas und Agrumen. Grandios. | 1V | 100Sauv | 13,1% | 30Neu |

91-93|**LA CLARTÉ DE HAUT-BRION|PÉSSAC-LÉOGNAN**|

Grandioser Zweitwein von Château Haut-Brion. Ganz offen, saftig, zart und fokussiert, mit toller, klarer Frucht und großer Komplexität, ganz weit gefasst. Sensationelle Spannung, ewig lang. In Anbetracht des Preises von 10% gegenüber dem Grand Vin eine echte Kaufempfehlung. | 1V | 39Sauv | 61Sém | 13,2% | 46 hl/ha | 50Neu | 17.-26.10. |

91-93|**HAUT-BERGEY BLANC|PÉSSAC-LÉOGNAN**|

Wie immer einer der attraktivsten und preiswertesten Péssac-Léognans. Feine, delikate Frucht, Aprikose, zart und saftig, etwas weniger intensiv als sonst. Saftig und klar im Mund, straff und würzig, mit viel Grip und Rasse. Ein schlank ausgefallener Haut-Bergey mit großer Spannung und lebendiger Natürlichkeit. Straff organisierte, reife Aromen mit feiner phenolischer Prägung, dicht gewebt und lang. 75% reiften in Barriquefässern, davon war die Hälfte neu. | 1V | 80 Sauv blanc | 20 Sém | 7000 Fl. | 12,7% |

91-93 | SMITH HAUT LAFITTE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Leuchtend reife Farbe. Dicht und intensiv in der Nase, sehr würzige Noten, malzige Süße, Citrusaromen und Reflexe von gelben Früchten, leicht indifferent, etwas Gummi. Satt, dicht und stoffig im Mund, viel Rasse und Druck, sehr natürliche Struktur, wirkt nur leicht gepusht und streng. Viel Kraft, etwas zu wenig Eleganz, guter mineralischer Druck und große Dichte. | 1V | 90Sauv blanc | 5Sém | 5Sauv gris | 50Neu |

90-92 | LES CHAMPS LIBRES BLANC | BORDEAUX BLANC |

Familie Guinaudeau (Besitzer von Lafleur in Pomerol) erzeugt auf ihrem Weingut Grand Village eine neue, weiße Selektion. Nur 1000 Flaschen und 250 Magnums gibt es vom Les Champs Libres. Feine, holzige Nase mit viel Rasse und Frische, schöne satte Frucht, ausgezeichnete Struktur und Spannung. Viel Kraft und Druck am Gaumen, ganz geradlinig, super-grasig und würzig-frisch. Gigantischer Säurezug für einen kleinen Bordeaux, Citrus, lang und nachhaltig. Sehr gut integriertes Holz (100% neu). | 1V | 100Sauv | 100Neu | 26.+27.10. |

90-92 | DOMAINE DE CHEVALIER BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Leuchtend hellgelbe Farbe. Gereifte Frucht in der Nase, etwas flüchtige Tendenz, Honig im Anflug, grüne, Bonbon-Note, leicht laktisch, fehlt Frische und Fokus. Runder, fruchtiger Auftakt im Mund, saftig, säurebetont, grünliche Spur, knackig. Die Frucht wirkt sehr weit gereift und bonbon-artig simpel, wird sich schnell entwickeln, wobei die straffe Struktur langlebig und fest erscheint. Große Dichte, Gleichgewicht fehlt ein wenig. Weitere Entwicklung abwarten. | 1V | 80Sauv | 20Sém | 33Neu | 21 hl/ha | 20.09.02.10. |

90-92 | DE FIEUZAL BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Dichte, reife, intensive Farbe. Burgundische, satte Nase mit frischer Frucht und feinem Holz, etwas gereifte Aromen schwingen ebenso mit. Dicht und schmelzig im Mund, mit spannender Säure, wirkt wie ein 2012er Chassagne-Montrachet, breit angelegte Frucht, satter Säuregrip. | 1V | 65Sauv | 35Sém | 40Neu | 12,7% | 30 hl/ha | 23.09.-02.10. |

90-91 | AILE D'ARGENT BLANC | BORDEAUX BLANC |

Reife, intensive Frucht mit viel Schmelz und Fülle, Banane, exotisch, etwas zu weich, sollte mehr Grip haben. Große Mineralität und gute Länge, satt anliegend, aber zu wenig Biss im Abgang bei gutem Fett. Wird schneller altern. | 1V | 67Sauv | 33Sém |

90-91 | CHANTEGRIVE CUVÉE CAROLINE | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Die Cuvée Caroline ist immer deutlich reifer und üppiger als die einfache Weißweincuvée vom Château Chantegrive. Satte, dichte Frucht mit exotischer Fülle, sehr stoffig, rassig und fein gewebt. Durchaus noch etwas fetter als der ausgezeichnete 2009er, satte, dichte Struktur, gute Länge. | 2V |

90-91 | CLOS FLORIDENE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Ausgezeichneter Clos Floridene vom bordelaiser Weißwein-Papst Denis Dubourdieu. Grünliche Noten, Ananas, guter Säurezug im Abgang, weich und rund, viel Schmelz, schöne Rasse, viel Saft und Druck darin. Dicht, rassig, brutal mineralisch und ewig lang. | 1V |

90-91 | COUHINS-LURTON BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Ganz grasiger, mineralischer, fester Pèssac mit schöner Frucht, langlebig, sehr gute Länge. Leider nur im ‚Vorbeigehen‘ verkostet. | 1V |

90-91 | COS D'ESTOURNEL BLANC | BORDEAUX BLANC |

Granz frisch und rassig, viel Holz dieses Jahr, schöne, knackige Sauvignon-Frucht. Der Sémillon trägt satte Fülle bei. Dürfte der beste weiße Cos d'Estournel bislang sein. Sehr rassig, guter Grip auf der Zunge, tief, lang und reif. | 1V | 76Sauv | 24 Sém |

90-91 | DOISY-DAËNE SEC | BORDEAUX BLANC |

Der trockene Weiße vom Sauternes-Gut Doisy-Daene vom bordelaiser Weißwein-Papst Denis Dubourdieu. Rund, stoffig, nicht sehr komplex, ausgezeichnete Spannung mit gigantischem Säurezug, gute Länge. Dicht. | 1V |

90-91 | LA LOUVIÈRE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Hellgelb leuchtende Farbe. Zarte Frucht, helltönig mit viel Citrusaromen, zart, mit gutem Fokus im Duft. Rassig-schlank im Mund, ganz klar und saftig, hohle Mitte, nach hinten gewinnt er wieder etwas mehr Fülle. Bleibt schmal und brav. Mittlere Mineralität und Dichte, säurebetontes Finale. | 1V | 100Sauv | 30Neu | 12,8% |

90-91 | LATOUR-MARTILLAC BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Dichte Farbe. Indifferent, verschlossene Nase, etwas neutral, leicht stumpf. Ganz rassig und stoffig im Mund, viel Kraft, mit bebender Säure, gut gepuffert mit viel Material und Extrakt. Recht viel Säure, gute Länge, mineralisch, langlebig. | 1V | 70Sauv | 30Sém | 25Neu | 12,8% | 40 hl/ha | 17.-30.09. |

89-91 | LES ARUMS DE LAGRANGE | BORDEAUX BLANC |

Leicht muffige, typische Nase von Spontangärung, Wurstküche – keine Sorge, das geht weg. Schöne, satte Frucht im Mund, etwas holzbetont, ausgezeichneter Säurezug, sehr klar und rassig, gute Tiefe und Länge. Dürfte 92 Punkte locker erreichen. | 1V |

89-91 | CARBONNIEUX BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Zarte Farbe, leuchtend. Viel Citrus und Kräuter, gute Tiefe, reichhaltige Fülle von botrytisbefallenen Trauben, etwas unklar. Satte Attacke, schlank und rassig, grünliche Reflexe, Citrus-Limetten, nicht sehr komplex. Geradlinig und rassig strukturiert im Mund mit leicht solitärer Säure im Abgang. | 1V | 65Sauv | 35Sém | 25Neu |

89-91 | COUHINS BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Dichte Nase, noble Anmutung, edel, viel Kraft und Zug darin, sehr dichte Aromen, salzige Mineralität. | 1V |

89-91 | DE FRANCE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN | Gute Farbe. Leicht muffige Sponti-Nase, wenig Tiefe, etwas matt, braucht Zeit. Schlank und rassig, grünliche Note, leicht bonbonartige Frucht, Haribo, Ananas, reichhaltig, sehr guter Ansatz. | 1V | 80Sauv | 20Sém | 12,9% | 36 hl/ha |

89-91 | MALARTIC-LAGRAVIÈRE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Hellgelb leuchtende Farbe. Hochreife, saftige Frucht, leicht überreife Noten, etwas muffig und holzig. Satt und breit im Mund, gute Intensität, spitze Säure, noch wenig Zusammenhang. Viel Druck und Rasse mit guter straffer Struktur, aber wenig lebendig. Sollten sich noch alle Komponenten besser zusammenfügen. | 1V | 90Sauv | 10Sém | 55Neu | 25 hl/ha | 14% | 26.09.-04.10. |

89-91 | OLIVIER BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Hellgelb leuchtende Farbe mit grünen Reflexen. Verhaltene Nase mit guter Frucht und grünen Noten, angetönte Tiefe. Gute, schlanke Frucht im Mund, feste, straffe Struktur, leicht spitze Säure, viel Druck, etwas leblos. | 1V | 68Sauv | 30Sém | 2Musc | 33Neu | 12,7% | 41 hl/ha | 17.-25.09. |

89-91 | PICQUE-CAILLOU BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN |

Helle Farbe. Schlank, straff, wenig Fett aber gute, drahtige Struktur, recht lang, leicht säurebetont, viel Citrus und etwas grünliche Reflexe, leicht bonbonartige Frucht. | 1V | 60Sauv | 40Sém | 12,5% | 33Neu | 17.+20.09. |

89-91 | VALANDRAUD BLANC | BORDEAUX BLANC |

Auf Valandraud ist heuer der beste Weißwein aus St.-Emilion gelungen. Dicht, satt und straff, mit reichhaltiger Frucht und leicht grober Struktur. Ausgezeichnetes Spiel und Würze, satt, rassig und fett. | 1V |

88-90 | ROQUETAILLAGE LA GRANGE BLANC | GRAVES | REYNON | VIRGINIE DE VALANDRAUD BLANC | BORDEAUX BLANC |**87-89 | BARET BLANC | BOUSCAUT BLANC | FERRANDE BLANC | DE ROCHEMORIN BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN | BRONDELLE BLANC | GRAND ENCLOS CHÂTEAU DE CÉRONS | GRAVES | MAGREZ-FOMBRAUGE BLANC | MONBOUSQUET BLANC | TALBOT CAILLOU BLANC | THIEULEY BLANC | BORDEAUX BLANC | PUYGUEREAUD BLANC | CÔTE DE FRANCS |****86-88 | CHANTEGRIVE BLANC | RAHOUL BLANC | DE SARTRE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN | GRAND VILLAGE BLANC | MONT-PÉRAT BLANC | REIGNAC BLANC | BORDEAUX BLANC |****86-88 | TOUR DE MIRAMBEAU BLANC | BORDEAUX BLANC |****85-87 | BROWN BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN | CLOS NARDIAN BLANC | G DE GUIRAUD | SAINTE MARIE BLANC | BORDEAUX BLANC |****83-85 | DE CÉRONS BLANC | GRAVES | PENIN BLANC | BORDEAUX BLANC |****80-82 | LA GARDE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN | CRABITEY BLANC | GRAVES | D'ARSAC BLANC | CLOS DES LUNES LUNE D'ARGENT | DE LUSSAC BLANC | LA PERRIÈRE BLANC | BORDEAUX BLANC |****75-78 | HAUT LAGRANGE BLANC | PÉSSAC-LÉOGNAN | HOSTENS-PICANT | BORDEAUX BLANC |****72-75 | HAUT-BERTINERIE | BORDEAUX BLANC |****Sauternes und Barsac****96-97 | D'YQUEM | SAUTERNES |**

Der Yquem 2013 wurde in 4 Lesegängen (tries) zwischen den großen Regenfällen über einen Monat verteilt gelesen. Alle vier Partien kamen zu gleichen Teilen in den Grand Vin. Was nicht gut genug war, wurde im Fass verkauft. Auf dem Weingut direkt verkostet zeigte er deutlich mehr Spannung und Länge als bei den diversen Verkostungen andernorts. Dichte, reife, goldene Farbe. Ganz offensiv und reif in der Nase, etwas Honig, komplexe Aromen- und Citrusaromen, tief, mit delikater Botrytis-Note. Hochfeine Deklination von Äpfeltönen in jeglicher Art, dezente Kräuternoten, karamellige Süße im Duft. Ganz reif und schmelzig im Mund, fetter Fruchtansatz mit Ananas und Apfel, rund, voluminös und stoffig, sehr intensiv mit großartigem Säuregrip und zarter, delikater Bitterkeit, was ihm ein trockenes Mundgefühl in der Mitte verleiht. Hinten kommt dann wieder die Süße durch mit wundervollem Säurespiel, Komplexität und Rasse. Kompakt gebaut, mit viel Grip, ausgezeichneter Länge, großer Vielschichtigkeit und leicht zuckriger Süße im Abgang. | 3V | 140g RZ | 13,1% | 100Neu | 25.09.-25.10. |

93-95 | COUTET | BARSAC |

Coutet sticht in den letzten Jahren immer wieder als gelungener Premier Grand Cru heraus. Dichte, grünlich-viskose Farbe. Äpfelig, festfleischig und tief, strahlt die Nase des Coutet weniger Botrytis aus als sonst. Sehr weit gefasst im Mund, sehr strukturiert, tief und lang, viel Citruswürze, ganz klar, mit großartigem Säurezug am Gaumen. Große Konzentration, spielerisch und extrem mineralisch. Zeigt auch im Abgang nur wenig Botrytis, sondern vielmehr klare Fruchtaromen mit brillanter Frische. | 1V |

92-94 | GUIRAUD | SAUTERNES |

Goldglebe, leuchtende Farbe mit grünen Reflexen. Süße Nase mit Sex-Appeal, viel Holz und satter Frucht, Golden Delicious, Banane und Melone, sauber, kompakt, mittlere Tiefe. Dicht, süß und schmelzig im Mund, viskos, viel Material verbaut, leicht phenolische Note mit dezenter Bitterkeit, was ihm gute Länge verleiht. Trockenes Finale mit Rasse, viel Grip und Spiel. | 2V |

92-94 | SIGALAS RABAUD | SAUTERNES |

Dichte, reife Farbe. Rosinige, brillante Frucht, äpfelig Nuancen, tief und komplex in der Nase, cremiges Holz. Dicht, schmelzig und reif im Mund, sensationelle Geradlinigkeit mit rassischer Säure und straffer Struktur. Sehr lang, guter Säuregrip, saftig, mit grandiosem Spiel. | 2V |

91-93 | CLOS HAUT-PEYRAGUEY | SAUTERNES |

Leuchtende, intensive Farbe. Dicht, reif und sehr klar in der Nase, noch recht verschlossen. Schmelziger, reifer Auftakt im Mund, rassig-satte, dichte Säure, erzeugt viel Grip und Kraft am Gaumen, sehr natürliche Ausstrahlung. | 2V |

91-93 | DOISY-VÉDRINES | SAUTERNES |

Verhaltene Nase mit toller, klarer Frucht, recht exotisch, transparent und tief. Ganz tiefgründig im Mund, viel Säurezug, reife Aromen, nicht sehr viel Botrytis, eher klar und transparent, exotisch und satt, dichter Extrakt im Abgang. | 2V |

91-93 | DE FRAGUES | SAUTERNES |

Familie Lur Saluces, ehemalige Besitzer von d'Yquem, betreiben den Familiensitz de Fargues mit großem Enthusiasmus. Ganz tief und würzig, sehr komplex und vielschichtig, mit feiner Botrytis, was ihm eine für 2013 besondere Komplexität verleiht. Satt, süß, intensiv und mit viel Stoff am Gaumen, zeigt er große Würze und satten Extrakt mit viel Kraft und Rasse. | 1V |

91-93 | RIEUSSEC | SAUTERNES |

Wie immer ist der Rieussec von Sémillon (95,5%) dominiert, 4,5% Sauvignon geben einen dezenten Touch. Vom 26. September bis zum 31. Oktober wurde in 4 Lesegängen (tries) geerntet. Leuchtende Farbe. Offene, fruchtbetonte Nase mit Golden Delicous, Banane und Melone. Sehr klares, sattes Duftbild, etwas breiter ausgefallen als sonst, mit reifen Fruchtaromen und feiner Vanillewürze vom Holz. Rund, satt, saftig und schmelzig auf der Zunge, schöne, fruchtbetonte Art mit rassiger Säure, leicht phenolischer Note, guter Länge und Dichte. Ein sehr ausgewogener, abgerundeter Rieussec, der sich schon bald auf der Flasche als charmanter Dessertbegleiter erweisen wird. Kann durchaus auf 94 zulegen. | 1V | 95,5 Sém | 4,5 Sauv blanc |

90-92 | RAYNE-VIGNEAU | SAUTERNES |

Dicht und tief, mit viel Spannung, könnte jedoch mehr Intensität besitzen. Gute Säure, aber etwas zu wenig Grip. Guter, solider Sauternes, nicht groß. | 2V |

90-92 | SUDUIRAUT | SAUTERNES |

Sehr klar und sauber in der Nase, dicht und satt, mit geschliffen-polierter Frucht, ohne viel Botrytis. Sehr rund und saftig, mit viel Spiel und Rasse, sehr gute, lebendige Säure, tiefgründig strukturiert und geschliffen. | 1V |

90-91 | DOISY-DAËNE | SAUTERNES |

Rund, süß und klar, sehr stoffig, mit satter Frucht und wenig Botrytis. Ganz abgerundet, könnte mehr Grip haben. | 2V |

90-91 | LAFURIE-PEYRAGUEY | SAUTERNES |

Leuchtende Farbe. Exotisch-süße Nase, Ananas, Aprikose, offensiv, viel Primärfrucht und Botrytis, ganz voll und vielschichtig. Sehr klar strukturiert im Mund mit viel Grip, dicht, stoffig und viskos. Guter Schmelz und Länge, braucht noch Zeit, um sich zu entwickeln. | 2V |

89-91 | NAIRAC | BARSAC |

Recht helle Farbe für Nairac. Saftig, klar und karamellig in der Nase, Äpfel, sehr einladend, mit feiner Tiefe. Weich und rund auf der Zunge, saftige Fülle mit zartem Säuregrip, guter Spannung und mittlerer Länge. | 1V |

88-90 | BASTOR-LAMONTAGNE | DE MALLE | TOUR BLANCHE | SAUTERNES |

87-89 | D'ARCHE | DE MYRAT | SAUTERNES |

86-88 | BROUSTET | SAUTERNES |

85-87 | ROMER | SAUTERNES |

83-85 | LAMOTHE-GUIGNARD | SAUTERNES |

78-80 | FILHOT | SAUTERNES |
