



BORDEAUX 2016 JAHRGANGSBERICHT

Triumph nach Regenflut und Dürretrauma

Thomas Boxberger-von Schaabner verkostete an 8 Tagen in Bordeaux 955 Weine, hier sein Jahrgangsbericht:

extraprima
Weinimport und Versand
S 6, 10
D-68161 Mannheim
tel +49 621 28652
fax +49 621 24957
www.extraprima.com
info@extraprima.com

Rund 6 Monate heftige Regenfälle und darauffolgende 4 Monate Trockenheit und Hitze trieben den Weinmachern von Bordeaux während des Wachstumsverlaufs des Jahrgangs 2016 den Angstschweiß auf die Stirn. Permanent fürchtete man die absolute Katastrophe. Die Belastung für Reben und Menschen war groß, die richtigen Entscheidungen in der Weinbergspflege entscheidend. Erst kurz vor der Lese machte sich Erleichterung breit und nach der Gärung der Moste kam sogar Jubel auf. Jetzt war klar, nach all dem Stress, hatte man einen außergewöhnlich gelungenen Wein im Keller. Einen derart kuriosen Jahrgang hat es in Bordeaux vermutlich noch nicht gegeben!



2016 entstanden große Bordeaux', die jeglichen Vergleich mit anderen Jahrgängen ausschließen. Denn wie in einem warmen Jahrgang, besitzen die Weine eine nahezu schwarze Farbe, viskose Textur, reichhaltige Extraktsüße mit großer Fülle und mächtige Gerbstoffstrukturen. Die klaren, präzisen Fruchtaromen mit gemäßigttem Alkohol wiederum sind Attribute eines kühlen Jahres mit der ebenso präsenten eleganten Säure und brillanter Frische. So wirken die 2016er Bordeaux wie ein kleiner, hochgezüchteter Sportwagen mit geringem Verbrauch, umbaut von der mächtigen Karosserie eines großen Geländewagens – oft ein großer Wurf! Der Jahrgang 2016 ist klar besser als 2015, mit deutlich mehr hohen Bewertungen in der Spitze! Aber auch das Durchschnittsniveau bei den kleineren Terroirs ist so außergewöhnlich gut, wie letztmals in 2000 oder 2005. Wichtig war es, bei den Primeur-Verkostungen, darauf zu achten, ob die Weine genügend Nachhall und Extrakt im Abgang mitgebracht hatten. Einige Weine waren zwar vollmundig und beeindruckend strukturiert, doch der Nachhall verblasste schnell ohne markantes Rückaroma. In einem solchen Fall fühlte es sich an wie bei einem tollen Konzert, bei dem der Künstler sich nach dem letzten Stück kurz verabschiedet und ohne Zugabe die Bühne verlässt und der Saal sofort beleuchtet wird. Auch wenn 2016 einer der besten Jahrgänge der vergangenen 20 Jahre ist, haben nur einige wenige Châteaux den absolut besten Wein aller Zeiten erzeugt.

DIE APPELLATIONEN

Einzig Appellation, die in 2016 nahezu alle vorigen Jahrgänge in breiter Front übertrifft, ist Fronsac. Vor 150 Jahren war das Fronsac, westlich von St.-Emilion und Pomerol gelegen, ohnehin die berühmteste Appellation am rechten Ufer. Alle anderen Appellationen zeigten ein einheitlich hohes Qualitätsniveau: In Pauillac wurden grandiose, männliche Weine mit nobler Struktur und Länge erzeugt. St.-Estèphe und St.-Julien sind sehr gleichmäßig, in Margaux sind die beiden Spitzen-Châteaux Palmer und Margaux überragend und der Rest ausgezeichnet. Unter den Cru Bourgeois in Médoc und Haut-Médoc gibt es ebenso hervorragende Qualitäten wie bei den einfachen Bordeaux Supérieurs. Das Graves erfreut sich eines selten dagewesenen Durchschnittsniveaus bei den Rotweinen, wobei die Spitzen von altbekannten Namen besetzt sind. Die Weißweine des Graves sind sehr klar und sauber, lassen zum Teil jedoch Komplexität, Biss und Grip vermissen. In St.-Emilion und Pomerol ist das Bild sehr heterogen. Terroirs mit Lehm im Untergrund konnten von dessen guter Wasserspeicherkapazität während der Trockenheit profitieren. Hinzu kommt der unterschiedlich wahrgenommene frühe oder späte Erntezeitpunkt. Der in diesem Jahr eher weniger aromatische Merlot nahm die Schützenhilfe des gelungenen Cabernet Franc gerne an. Junge Reben auf Sand und Kies hatten die meisten Probleme in allen Appellationen und brachten harte Gerbstoffe und eine scharfkantige Struktur. Ebenso wichtig war es getrocknete Beeren zu eliminieren. Oder Trauben mit Sonnenbrand von jungen Reben, die durch Trockenstress die Blätter verloren hatten, oder wenn im Weinberg die Blätter in der Traubenzone zu früh entfernt wurden. Somit war die Selektion des Traubenmaterials abermals ein sehr wichtiger Qualitätsfaktor.



WACHSTUMSVERLAUF

Bordeaux ist die einzige Weinbauregion in Frankreich, die im vergangenen Jahr von massiven Frost- und Hagelschäden weitgehend verschont blieb. Der Winter war warm und trocken mit der höchsten Durchschnittstemperatur im Dezember seit 100 Jahren. Am Jahresanfang waren die Böden daher ausgetrocknet, der regenreiche Januar war mit 233mm Niederschlag durchaus willkommen. Die feuchte Witterung blieb, wegen des warmen Winters fürchtete man ein frühes Ausbrechen der Knospen, was bei Frost wiederum ein großes Risiko mit sich bringen könnte. Ende März vollzog sich der Knospentrieb zügig und ohne Probleme. April und Mai brachten chaotische Temperaturschwankungen mit kontinuierlichen Niederschlägen. Leichter Frost wurde im April lediglich in Graves, Sauternes und am rechten Ufer auf niedrig gelegenen Terroirs beobachtet. Die Böden hatten sich nach der langen Trockenperiode von 2015 wieder erholt und im Untergrund ein Wasserreservoir anlegen können, was sich für die spätere Trockenphase als besonders hilfreich erweisen sollte. In der feuchten Wachstumsperiode war es wichtig den richtigen Zeitpunkt für die Spritzungen gegen Mehltau und andere Pilzkrankheiten zu erwischen. Wer die erste wichtige Gegenattacke verpasst hat, musste entsprechende Schäden hinnehmen. Während dieser Phase fürchtete jeder Weinmacher einen schwachen und verwässerten Jahrgang einzubringen. Glücklicherweise fand die Blüte in einem warmen Zeitfenster mit Regenpause zwischen dem 2. und 11. Juni statt, daher konnte der spätere Fruchtaustrieb recht gleichmäßig erfolgen. Nach der Brexit-Entscheidung in Großbritannien hörte der Regen am 20. Juni auf und die Temperaturen stiegen binnen 24 Stunden von 19°C auf 33°C. Nun wurde es nach und nach extrem trocken und heiß, jedoch ohne Temperaturspitzen wie im Hitzejahr 2003. Zwischen dem 20. Juni und dem wiederbelebenden Regen vom 13. September wurden in den 85 Tagen am Flughafen Mérignac lediglich 25mm Niederschlag gemessen. Juli war noch nicht zu warm, erst der August brachte 26% mehr Sonnenstunden als normal und zwei Hitzewellen zwischen dem 12. – 16. und 22. – 27. Jetzt begannen viele Reben auf wasserdurchlässigen Böden sowie die jungen Reben zu blockieren. Jedoch nur auf wenigen Flächen färbten sich die Blätter in Folge dessen gelb oder fielen zu Boden, sodass sich bei den späteren Trauben nur geringe Qualitätseinbußen ergaben. Lediglich im nördlichen Médoc konnte wegen der Nähe zum Atlantik generell weniger Trockenstress festgestellt werden. Alte Reben widerstanden der heißen Witterung besser, insbesondere, wenn ein Untergrund wie Lehm über gute Wasserspeicherkapazitäten verfügt. Um den Pflanzen während der Trockenheit zu helfen, hatten findige Winzer wie auf Château Lafleur in Pomerol die Blattoberfläche ohne Blattschnitt verringert. Wenn man in dieser Phase



Blätter entfernt, verlegt sich das Wachstum in das Nachwachsen der Blätter, statt die Rebe an sich und die Trauben vor der Trockenheit zu retten. Die Lese der trockenen Weissweine wurde wie immer auf Château Haut-Brion in Pessac am 1. September begonnen, Sauvignon und Sémillon von später reifenden Terroirs wurden bis zum Ende des Monats eingebracht. Am 13. September hielt der Herbst Einzug und die Temperaturen kühlten von 30-35°C auf 20-25°C ab. In dieser Nacht fielen auch 30-50mm Niederschlag, was auf viele Reben eine revitalisierende Wirkung ausübte. Anfang Oktober konnten dann die ersten Merlots bis etwa zum 15. in allen Gebieten von Bordeaux geerntet werden. Danach konnten die Cabernets bei ausgezeichneten Bedingungen gelesen werden. Jedes Terroir und einzelne Parzellen reagierten je nach Rebsorte ganz unterschiedlich auf die schwierigen Wachstumsbedingungen. Der Weinmacher musste entsprechend detailliert und individuell darauf reagieren und den optimalen Erntezeitpunkt erahnen. Daher lässt sich eine generelle Aussage über die Qualität der einzelnen Appellationen kaum

zutreffend darstellen. Je kleinteiliger und präziser die divergierenden Partien bei Lese und Gärung verarbeitet wurden, umso mehr konnte der Grand Vin am Ende profitieren. Der langsame Wachstumsverlauf der Trauben brachte eine homogene Ausreifung der Gerbstoffe bei den roten Trauben mit sich, wodurch einige Betriebe die beste phenolische Reife aller Zeiten vermelden konnten. Die Erträge lagen meist hoch, teilweise wurden Rekorde gebrochen. Interessanterweise hatten die Trauben eine größere Anzahl je Henkel von kleineren Beeren als normal,



seit 24 Jahren befreundet:
Bordeaux-Legende Bill Blatch
und Thomas Boxberger-von Schaabner

die Schalen waren dick. Die organisch und biodynamisch arbeitenden Betriebe hatten meist eine Ernteeinbuße von rund 20% gegenüber einem normalen Ertrag. Die besten Traubenpartien wurden zur Ernte sauber und gesund eingebracht. Aufgrund der Schalendicke mussten die roten Moste sanft extrahiert werden. Die meisten Kellermeister haben daher den Maischestand deutlich verlängert und die Häufigkeit der Extraktion mit Remontage (Überschwallen des Tresterhutes), Pigeage (mechanisches Untertauchen des Tresterhutes) und Delestage (Trennung von Tresterhut und Most) verringert. Die Gerbstoffausbeute ist daher deutlich größer als im Jahrgang 2015. Im Allgemeinen fiel der Alkoholgehalt in 2016 dagegen geringer aus. Bei Château Palmer liegt er beispielsweise 1,2% unter dem von 2015, dennoch ist der 2016er wesentlich voller und wuchtiger geraten. Die meisten Primeurs präsentierten sich sehr zugänglich und rund, manchen Jungwein hätte man sich sogar zum Diner gerne mitgenommen. Das war hocherstaunlich!

DIE REBSORTEN

Im dritten Jahr in Folge zeigt sich die Sorte Merlot deutlich weniger aromatisch als gewohnt: In 2014 war der kalte Sommer schuld, in 2015 und 2016 litten die Merlots unter Trockenheit und Hitze. Wer in 2016 etwas später geerntet hatte, erhielt statt der rotbeerig-kirschigen Merlot-Komponente mit fleischiger Fülle einen intensiv strukturierten Wein mit wenig Kernaroma und dunkelbeeriger Extraktsüße im Hintergrund. Daher sind Weine aus St.-Emilion und Pomerol meist aromatischer, wenn mehr Cabernet Franc in der Assemblage mit Merlot verarbeitet wurde. Reinsortige Merlots können geradezu hohl in der Mitte wirken. Andererseits gab es auch Winzer, die ganz ausgezeichnete, ausdrucksstarke und typische Merlots produziert haben. Denis Durantou vom Château l'Eglise-Clinet sprach gar von der ‚Revanche des Merlot‘ in 2016, nachdem die Cabernets in den vergangenen Jahren oft dominiert haben. Auch die handverlesenen Liebhaber des Château Pétrus müssen sich keine Sorgen machen! Es gibt zwar nicht sehr viel, aber eben doch einige Gegenbeispiele zur aktuellen Schwächephase des Merlot! Auch dieses zeigt, dass 2016 durchaus ein Jahrgang der Widersprüche ist, was möglicherweise auf den exzessiven Regen zu Beginn und die heiße Trockenphase danach zurück zu führen ist. Generell war zu beobachten, dass der Verzicht auf eine Grünlese (vendange verte) während der Trockenheit im Sommer und eine frühe Ernte eher von Vorteil gerieten. Cabernet Sauvignon und in geringerem Masse Cabernet Franc dominieren daher wiederholt auch die Aromatik des neuen Jahrgangs in Bordeaux. Ihren schönsten Ausdruck fanden sie erwartungsgemäß in Pauillac. Hier konnten großartige Weine erzeugt werden, die über eine unglaubliche Ausstrahlung verfügen, mit kraftvoller Struktur und edlen Gerbstoffen. Wie bereits in 2015, war zu beobachten, dass die Rebsorten Petit Verdot und Malbec in den vergangenen Jahren wiederholt besonders gut reussieren konnten. Sie verliehen den Weinen in der Assemblage eine ausgezeichnete aromatische Tiefe und Fruchtigkeit, auch wenn sie nur in geringem prozentualen Anteil verarbeitet werden. Insbesondere in Margaux profitierten die Weine von einer kleinen Zugabe von Petit Verdot. Auch Carmenère erfreut sich eines wachsenden Interesses der Weinmacher, was zu der Frage führt: Bringt der Klimawandel eine Renaissance der alten Rebsorten von Bordeaux mit sich?



Morgens 8:30 Uhr: Château l'Evangile, Pomerol

Bei den weißen Sorten kam der Sauvignon deutlich besser mit dem Witterungsverlauf zurecht. Der Sémillon litt stärker unter der Trockenheit und zeigte sich weniger aromatisch und eher dumpf. Im trockenen Bereich wurden recht volle, lineare und klare Fruchtaromen erzeugt und die Weine zeigen gute Struktur, jedoch vielfach ohne große Komplexität. Auch in puncto Biss und Rasse ist 2016 nicht führend. Die Süßweine sind von einem ähnlich homogenen Qualitätsniveau, vollmundig, mit exotischen Fruchtbestandteilen, saftig und reif. Auch hier kommen die besten Erzeuger nicht ganz an ihre eigenen Spitzenjahrgänge heran. Ein neues und hochinteressantes Feld bei den Weinen aus Sauternes und Barsac sind die trockenen und ‚halbtrockenen‘, also weniger vollsüßen Qualitäten. Hier wird ein konsumfreudiges, modernes Klientel angesprochen, um einen Gegenpol zur schwächelnden Süßwein-Nachfrage zu generieren. Sehr positiv zeigen sich alle weißen Qualitäten von trocken bis süß im Jahrgang 2016 als sehr trinkfreudig und einladend.



LAGERFÄHIGKEIT

Einen Jahrgang wie 2016 gab es wie gesagt bislang noch nicht in Bordeaux. Daher sind Erfahrungswerte mit einer solchen Konstellation nicht vorhanden. Die Weine zeigten sich allesamt recht offen und einladend, vielfach sogar in ihrer Jugend schon sehr trinkig. Daher ist durchaus davon auszugehen, dass der Jahrgang 2016 recht bald nach der Füllung auch gut zugänglich sein dürfte. Die Gerbstoffstrukturen sind hervorragend, die lebendige Säure projiziert eine ausgezeichnete Frische, dieses deutet wiederum auf eine gute Lagerfähigkeit hin. Auch hier wird es vermutlich entscheidend sein, ob die Weine über genügend Extraktsüße und Rückaroma im Abgang verfügen. Generell ist der Jahrgang eher strukturiert als besonders fruchtbetont aromatisch. Verbinden sich alle Komponenten in einem langen Finale mit großer Dichte und Nachhall, dürften die Weine auch im Alter viel Freude bereiten. Fehlt eben jenes letzte Element im Ausklang, könnten die gereiften Exemplare stumpf und ausgetrocknet erscheinen. Die Weißweine würde ich persönlich lieber in ihrer charmanten Jugend genießen und auch die Süßweine sollte man nicht durch zu langes Abwarten strapazieren.

MEINUNGSVIELFALT

Generell fiel mir auf, dass die Muster auf den Weingütern direkt verkostet, meist deutlich besser abschnitten als bei panel-tastings (Vergleichsproben) bei den Négociants oder der Union Grand Cru. Zwei mir persönlich bekannte und geschätzte Verkoster hatten gar Château Angelus parallel bei der allgemeinen Verkostung auf dem Château schwach bewertet, wobei mir bei der Journalisten-Verkostung im klimatisierten Obergeschoss ein überragender Angelus begegnet war. Daher gehe ich davon aus, dass es bei vielen Weinen des Jahrgangs 2016 stark divergierende Meinungen und Eindrücke zwischen den Verkostern und Kritikern geben wird.

KAUFSTRATEGIE

Die besten Erzeuger sind davon überzeugt einen ganz großen Jahrgang in Händen zu halten. Daher kann man bei den Spitzenweinen generell von steigenden Preisen ausgehen. Dafür gibt es im mittleren Grand Cru-Bereich genügend preiswerte Alternativen mit überragenden Qualitäten. In den Zweitweinen landete oft das ausgelesene, mit Trockenstress und Sonnenbrand belastete Traubenmaterial, sodass ich allgemein vom Kauf dieser günstigeren Variante tendenziell abrate. Die alte Regel "Im großen Jahr kleine Weine oder gar Zweitweine" zu kaufen, sollte man also nicht blind verfolgen. Die einfachen Qualitäten sind teilweise hervorragend. Daher lohnt sich der Kauf der Bordeaux' 2016 nach ausgiebiger Information, Auswahl und Beratung absolut uneingeschränkt.



BERATUNG

Beim Kauf von hochwertigen und lagerfähigen Weinen ist die gute Beratung eines der wichtigsten Elemente. Schließlich möchten Sie später wirklich einen großen Genuss erleben, statt den wilden Versprechungen manch gefeierter Weingröße erlegen zu sein. Viel zu oft sind die Bewertungen berühmter Kritiker schwer nachvollziehbar. Meine aufrichtige und zuverlässige Einschätzung versichere ich Ihnen. Schließlich war es mein 24. Jahrgang, den ich in Bordeaux vom Fass verkosten durfte. Ich freue mich, wenn Sie sich in Zukunft an Ihren Weinen erfreuen. Lassen Sie uns diese Leidenschaft miteinander teilen.

herzlichst, Ihr
Thomas Boxberger-von Schaabner