

BORDEAUX 2017
SUBSKRIPTION

5 6,10 Mannheim
extraprima.com

extraprima[®]

Unsere Weine sind absichtlich gut.

BORDEAUX 2017

WARMES HERZ UND KALTE FÜSSE

SUBSKRIPTION BEI EXTRAPRIMA



Thomas Boxberger reiste vom 6. bis 13. April 2018 nach Bordeaux und verkostete 955 Fassmuster.

BORDEAUX 2017 WARMES HERZ UND KALTE FÜSSE

Verheerender Frost, Trockenheit und ein kühler Sommer klingen nicht nach dem optimalen Drehbuch für den 2017er Jahrgang in Bordeaux. Dennoch wurden einige außergewöhnliche Weine erzeugt, die in der Spitze fast an die Vorgänger aus 2015 und 2016 heran reichen und klar über den Gewächsen von 2012, 2013 und 2014 rangieren. Machen Sie sich auf Überraschungen gefasst: Auf Cos d'Estournel konnte man einen Grand Vin bestaunen, der mit geschlossenen Augen eigentlich schmeckt wie ein Lafite-Rothschild! Einer der überragenden Weine des Jahres. Vieles ist also wirklich richtig gut und manches eben groß, vor allem wenn Cabernet beteiligt ist. 2017 ist ein wahrhaft interessanter Jahrgang mit vielen Schattierungen. Daher lohnt es durchaus, sich damit zu beschäftigen.

ÜBERBLICK

Die Befürchtungen vor meiner achttägigen Reise nach Bordeaux in diesem Frühjahr waren groß. Nach einem frühen Wachstumsbeginn durch einen warmen Winter und Frühjahr erlebte Bordeaux Ende April 2017 den heftigsten Frost seit 1991, mit teilweise enormen Schäden in den niederen Lagen. Die Kälte machte auch den nicht erfrorenen Trieben zu schaffen. Ausgeprägte Trockenheit und ein kühler Sommer setzte den Reben weiter zu. Dennoch wurden auch 2017 einige überragende Weine erzeugt, vornehmlich in den besseren, klassifizierten Lagen. Die Temperaturen lagen übers Jahr etwa ein bis zwei Grad über dem Durchschnittswert, nicht zuletzt deshalb präsentiert sich die reichhaltige Gerbstoffstruktur eher wie aus einem warmen Jahrgang. Frost und kühle Witterung von Juni bis August sorgen für die kühlen, frischen Fruchtaromen und kna-

ckige Säure, was insbesondere den gelungenen Weißweinen sehr zuträglich war. Die erste Septemberhälfte war sehr feucht, was den erntereifen Merlots etwas zu schaffen machte. Die später reifenden Cabernets konnten dann bei guten Konditionen eingebracht werden. Für die Süßweine waren die erwähnten Niederschläge wiederum optimal, denn so konnte sich die Edelfäule Botrytis schnell ausbreiten. CHÂTEAU D'YQUEM erntete in Folge dessen in nur zwei, statt der sonst üblichen drei bis vier Lesegängen, mit, für einen Spitzen-Sauternes, erfreulich hohen Erträgen. Am Ende der Reise hatte ich wieder über 950 weitgehend erfreuliche Fassmuster verkostet und die Befürchtungen hatten sich glücklicherweise nicht bestätigt.

TERROIR ZAHLT SICH AUS

Wieder einmal haben die berühmtesten und besten Lagen in Bordeaux hervorragende Weine in 2017 erzeugt. Das ist kein Wunder. Schließlich wurden die Weinberge in früheren Jahrhunderten dann für gut befunden, wenn sie zuverlässig reife Trauben erzeugten und



Frost nur selten auftrat. Daher kamen folgerichtig eher die wärmeren, frühreifen Lagen in der Klassifikation auf die oberen Ränge. Den größten Vorteil hatten im Jahr 2017 die Weinberge nahe der Gironde. Denn dieses große Gewässer dämpft so manche Temperaturspitze ab, da es die direkte Umgebung bei massiver Kälte wärmt und bei extremer Hitze kühlt. Außerdem sorgt die Gironde für eine gute Belüftung, sodass kalte oder heiße Luft nur sehr schwer »sitzen bleiben« kann. Terroirs wie CHÂTEAU LATOUR hatten beispielsweise nur in den niedrigeren Lagen am Rande des Kieselstein-Plateau um das Weingut leichte Frostschäden zu beklagen. Die niedrig gelegenen Weinberge im

Landesinneren hatten es wiederum deutlich schwerer. Während die berühmten Lagen auf und an den Hängen des Kalkstein-Plateau von St.-Emilion nur wenig Frost erlitten, wurde die Produktion vieler einfacher Grand Crus in der Ebene des Dordogne-Tals komplett zerstört. Hier bot sich am Tag nach dem Frost ein verheerendes Bild, das mit den braunen Blättern und Trieben an einen Flächenbrand erinnerte. Auch die von Frost verschonten Triebe wurden von den »kalten Füßen« in der Frostphase nachhaltig »geschockt«. So erzählten manche Winzer, dass viele Pflanzen danach nur langsam wieder in Gang kamen und sich irgendwie merkwürdig verhielten. Um die frostgeschädigten Pflanzen auch beim weiteren Wachstumsverlauf besser von den verschonten Gewächsen unterscheiden zu können, wurden die Rebstöcke vielfach einzeln mit Bändern markiert. Mancher Betrieb kennzeichnete auf diese Weise über 150.000 Rebstöcke. Nur wenige Betriebe nutzten die Triebe der zweiten Generation für die Weinbereitung, die sich bei den geschädigten Reben nach dem Frost üblich bilden. Auf CHÂTEAU CHEVAL-BLANC ist man besonders stolz darauf, dass es ein Teil der Trauben der zweiten Generation sogar in den Grand Vin geschafft hat. Da ein Großteil der alten Cabernet Franc-Reben auf schwerem Lehm stehen, wurden diese besonders vom Frost betroffen. Ohne diesen Cabernet Franc hätte sich der Charakter des 2017er Cheval Blanc grundlegend in Richtung Merlot verändert. Also nahm man die Herausforderung mit großem Pflegeaufwand der Pflanzen an

und erntete 16 Tage nach Abschluss der Lese der ersten Generation. Während der anhaltenden Trockenheit im Sommer hatten die Reben auf Lehm wiederum weniger Wassermangel, was den Reifeabstand zwischen ersten und zweiten Generation etwas kompensierte. Natürlich sind die Erträge der zweiten Generation generell sehr gering, weshalb sich den Arbeitsaufwand auch nur die besten Châteaux überhaupt leisten konnten.

DER JAHRGANGSCHARAKTER

Den besten Weinen des Jahrgangs merkt man keinerlei negativen Einfluss an. Sie sind unglaublich präsent und intensiv, mit feinkörnigen Gerbstoffen und guter Struktur ausgestattet, dabei dennoch nicht schwer. Wenn man überhaupt von einem flächendeckenden Vorteil der einen oder anderen Appellation sprechen kann, dann wären es wohl eher die Orte des nördlichen Médoc: St.-Estèphe, Pauillac und St.-Julien. Einerseits sind die wasserdurchlässigen Kieselböden etwas weniger frostanfällig, andererseits spielten der Wachstumszyklus und die niederschlagsfreie zweite Septemberhälfte den Cabernet-geprägten Weinen in die Hände. Jedes Mikroklima hatte seine ganz eigene Problematik mit Frost und Trockenheit. Tendenziell besitzen die 2017er niedrige Alkoholwerte. LAFITE-ROTHSCHILD kam beispielsweise nur auf 12,6% und hat dennoch einen sehr kraftvollen, ungewöhnlich rotbeerigen Wein erzeugt. Die mächtige Gerbstoffstruktur in den Weinen spiegelt die Wärme des Jahrgangs wieder, ihre leicht raue Textur ist geprägt von Frost und kühlem Sommer.

Letzterer brachte auch die allumfassende Frische in den Rot- und Weißweinen. Die Fruchtaromen sind reif, sehr klar und kühl, bisweilen auch jugendlich roh und pikant. Höchst variabel zeigt sich die Säure der 2017er. Bei den besten Weinen ist sie



hervorragend integriert, wirkt knackig und projiziert Transparenz und Vielschichtigkeit an den Gaumen. Manchmal wirkt sie etwas hart und steht solitär, ohne Verbindung mit den Gerbstoffen und dem Extrakt aufzubauen. Allerdings hatte man auch oft den Eindruck, dass sich die Weine noch in einem sehr jugendlichen, fast rückständigen Stadium befanden. Der weitere Ausbau wird vielen Weinen sicherlich gut tun. Bereits gesichert ist jedenfalls, dass der Jahrgang 2017 eher geeignet ist, länger gelagert zu werden. Nur wenige Weine werden so schnell zugänglich sein wie die breiter und fülliger angelegten 2016er. Die 2017er Weine bezeichnen die Erzeuger als »droit«, also vertikal geradlinige Weine mit Durchzug.





Gepaart mit kühler Frucht und mächtigen Gerbstoffen braucht das eben Zeit. Dafür werden die Weine aber auch sehr lange frisch und knackig bleiben. Im Jahrgangsvergleich mit dem ebenfalls frostgeschädigten 1991er, ist der 2017er weitaus aromatischer und präziser. Die Spitzenweine aus 1991 sind allerdings auch heute noch sehr frisch und klar!

WACHSTUMSVERLAUF

Nach der Ernte von 2016 stiegen die Temperaturen kontinuierlich an. Der Dezember war 2,2° C über der Normaltemperatur, Weihnachten konnte man in Bordeaux auf der Terrasse feiern. Nach dem Trockenstress

des Vegetationszyklus in 2016 hätten die Reben gerne einmal in einer kalten Phase eine »Atempause« eingelegt. Auch als Vorbeugung gegen Krankheiten und Ungeziefer wäre eine Kaltwetterfront wünschenswert gewesen. Im Januar gab es dann den willkommenen harten Frost über 15 Tage, dieser Monat wurde letztlich der kälteste Januar der letzten 30 Jahre. Die frühe Wärme folgte kurz darauf, Februar lag 2,5° C und März 2,9° C über der Durchschnittstemperatur, begleitet von ebenso willkommenen, normalen Niederschlägen, denn Dezember und Januar waren sehr trocken geblieben. Mit der Wärme und dem Regen Mitte März konnte der Vegetationszyklus in diesem Jahr sehr früh beginnen, sodass bereits am 16. März die ersten Knospen austrieben und sich bei den Erzeugern Optimismus für eine frühe Ernte breit machte begleitet von der latenten Angst vor Frost. BILL BLATCH erwähnte, dass mancher biodynamische Erzeuger bereits zu diesem Zeitpunkt davon sprach, dass die Kombination aus Neumond und Erdnähe am 27. April zum Problem werden könne. Wie auch immer. Mit dem Juni-artigen Wetter mit Spitzen über 25° C erreichten die Triebe Mitte April ein Wachstum von 30 cm mit mindestens fünf bis sechs voll ausgebildeten Blättern. Regen gab es wenig im April und die Feuchtigkeit war niedrig. Am Morgen des 20. April kam eine erste Frostwelle, die allerdings unter den trockenen Konditionen weniger Schaden anrichtete. Wenige Tage später kamen dann feuchte Luft und Schauer und dann in der Nacht des 26. April, ähnlich wie damals am 21. April 1991, gab es keinen Wind mehr und die Temperaturen fielen am Morgen des 27. erst auf 0° C

und in einigen Gegenden bis zu -4° C und -6° C. Dabei sind große Teile der jungen Triebe erfroren. An manchen Stellen verbrannte die frühe Morgensonne zusätzlich die Blätter durch die Prismen der Eiskristalle. Der Schaden war sofort sichtbar und auch in den folgenden beiden Nächten fiel das Barometer abermals in den Minusbereich. Der Anblick der erfrorenen Reben war teilweise grauenvoll, mit braun herab-

hängenden Trieben sah es aus wie nach einem Flächenbrand. Die Schäden waren enorm: Entre-Deux-Mers 50–100 %, Lalande de Pomerol 50–80 %, in St.-Emilion durchschnittlich 50 %, Graves 50–80 % und Barsac 60–100 %. Einige Bereiche blieben verschont, wie das östliche Médoc (Listrac und Moulis) oder die Orte nahe der Gironde St.-Estèphe, Pauillac und St.-Julien. In St.-Emilion und Pomerol wurden die Lagen auf den Plateaus und an deren Hängen ebenso verschont. Zu diesem Zeitpunkt ging das CIVB davon aus, dass 60–70 % der Weinberge betroffen waren, mit einer durchschnittlichen Ernteeinbuße von 40 %. Winzer deren Weinberge komplett erfroren waren, konnten dem weiteren Jahrgangsverlauf nun nur noch zuschauen. Erzeuger, die keinen Frostschaden erlitten hatten konnten weitgehend normal weiter arbeiten. Problematisch wurde die Lage für Betriebe, die zum Teil Frost erlitten hatten. Sie mussten die frostgeschädigten Rebstöcke kenntlich machen, um im weiteren Wachstumsverlauf die Arbeit an den Reben entsprechend zu adaptieren. Bei den geschädigten Reben bildeten sich nach dem Frost die Triebe der zweiten Generation, die im Wachstum natürlich hinter den Trieben der ersten Generation weit zurück hingen. Diese Trauben der zweiten Generation benötigten viel Pflege, um sie einheitlich auf einen befriedigenden Reifegrad zu bringen.

Gleich nach dem Frost wurde es wieder warm und der Mai wurde mit 4° C über normal der wärmste seit 1950 mit Temperaturspitzen über 30° C. Der Juni wurde mit 5,5° C über normal sogar noch wärmer und blieb trocken. Unter diesen Bedingungen

konnte die Blüte schnell und effizient von statten gehen, benötigte am Ende dennoch drei bis vier

Wochen, wegen des Reifeunterschieds zwischen der ersten und zweiten Trauben-Generation. Mai und Juni waren sehr trocken, erst Ende des Monats kam heftiger Regen mit 100 mm Niederschlag. Im Juli gab es ein paar Temperaturspitzen, dennoch blieb er ein eher kühler Monat. Nach dem frühen, trockenen Sommerbeginn blieb der Juli weitgehend niederschlagsfrei und die Reben litten unter Wassermangel. Die ersten Generation begann den Farbwechsel (véraison) um den 20. Juli, die Erntemengen waren sehr vielversprechend. Was auch bei den teilweise frostgeschädigten Betrieben am Ende dazu führte, dass

der große Ertrag des ungefrorenen Rebmaterials die Schäden kompensieren konnte. Bei den frostgeschädigten Reben dauerte die véraison bis in den August und viele Trauben sahen auch nicht gut aus. Im südlichen Graves-Gebiet wütete am 27. Juli ein schwerer Hagelschaden und erzeugte weitere Schäden. Der August brachte wechselnde Temperaturen von Anfang 20° C bis über 30° C. Die meisten Tage des August blieben allerdings kühl und gaben den Winzern ein unsommerliches Gefühl. Erst im letzten Drittel des Monats kam der Sommer zurück, sodass die Durchschnittstemperatur des August eher normal aussieht. Ende August gab es ein wenig Regen, und die erste Hälfte des September wurde feucht und kühl mit Sprühregen. Die ersten weißen Trauben wurden in der warmen Phase Ende August geerntet, aber auch in den September hinein zwischen den gelegentlichen Niederschlägen. Durch die unregelmäßige Reife der Trauben waren mehrere Lesegänge für die meisten Parzellen notwendig. Nun waren die Merlots reif zur Lese, die ersten begannen am 11. September und um den



Bill Blatch und Thomas Boxberger auf Château Le Pin

20. wurde er überall eingebracht, nachdem der Regen am 16. September endete. Allerdings war zu diesem Zeitpunkt auch Fäulnis nicht weit, daher wurden manche Partien schon gelesen auch wenn sie noch nicht optimal ausgereift waren. Ungewöhnlich knapp nach den Merlots wurden auch die Cabernets früh reif, die Lese begann um den 22. September. Die meisten Betriebe ernteten bis Ende September, manche bis in den Oktober hinein, dann mit etwas festeren Traubenschalen. Die Ernte der zweiten Generation war gemeinhin sehr schwierig, denn in jeder Parzelle, an jedem Rebstock und auch innerhalb der Traubenhenkel gab es unterschiedliche Reifegrade. Das Traubenmaterial musste daher drakonisch selektiert werden, was den ohnehin niedrigen Ertrag nochmals eingeschränkt hat. Bei der Vinifikation gab es keinerlei Regeln. Dennoch hatten viele Erzeuger den Weg einer sanfteren Extraktion eingeschlagen. Jeder Kellermeister musste die Qualität jeder Traubenpartien analysieren und entsprechend behandeln.

VINIFIKATION

Nur wenige Betriebe, die keinerlei Frostschaden erlitten, konnten bei der Vinifikation ganz normal agieren. Da jedoch die meisten Reben Ende April »kalte Füße« bekamen, Trockenstress erlitten und im kühlen Sommer nur langsam ausreifen konnten, mussten die Trauben nach der Lese sehr akribisch selektiert werden. Auf HAUT-BAILLY wurde ein hochinteressanter Prototyp getestet, bei dem die entrappten Beeren auf einen Förderband gescannt werden und die unreifen Elemente dahinter mit flinken Saugarmen von oben einzeln abgesaugt wurden. Diese »Alien« genannte Maschine muss weniger häufig gereinigt werden als die bislang verfügbaren optischen Sortiermaschinen, die die aussortierten Beeren wegblasen.

Die Extraktion der Traubenschalen musste sanft erfolgen. FABIEN TEITGEN VON SMITH HAUT LAFITTE erklärte, dass die Traubenkerne nicht ganz reif waren, was dem Most schnell Bitterkeit verleihen konnte. Viele Weingüter verkürzten den Maischekontakt und reduzierten die Häufigkeit des Überschwalls oder Untertauchens des Tresterhutes. Bei zu starker Extraktion besitzen die Weine zwar viel Frucht, die Gerbstoffe übertönen dann allerdings mit ihrer rauen, stumpfen Prägung das Geschmacksbild und die Säure kann spitz hervorstechen. Durch langen Hefeausbau wurden einige Verkostungsmuster etwas »gefälliger« und geschmeidiger gemacht. Wichtig war es dabei, bei der Verkostung auf die optische Viskosität der Weine zu achten. Hatten die Weine eine »natürliche«



Farbe und dennoch große Fülle, kann man davon ausgehen, dass sich dieses auf der Flasche wiederfindet. Viskose, massive Farbedrücke wiesen auf Kontakt mit aufgerührter Hefe hin, die Weine schmecken während des Ausbaus dadurch deutlich fülliger und intensiver, mit cremiger Konsistenz am Gaumen. Da die meisten Weine von Bordeaux vor der Füllung filtriert werden, geht dieses dichte Mundgefühl vom Hefekontakt dabei verloren, die Weine schmecken dann wesentlich schlanker, als es die Fassmuster suggeriert hatten. Daher durfte dieser Effekt des Hefekontaktes die Verkoster bei der Beurteilung der Primeur-Weine nicht zu positiv beeinflussen, außer der Wein würde unfiltriert abgefüllt werden. Bei manchem Wein war zu beobachten, dass die Gerbstoffe im Nachhinein »weich gemacht« wurden. Welche Methoden angewendet wurden, ob Microbullage oder eine andere Form der gezielten Oxidation, wurde nicht kommuniziert. Meist hat ein solcher Vorgang dann auch die Frucht aufgeweicht, wodurch Frische und Präzision etwas verloren gingen. Holz wurde bei manchen Betrieben ebenfalls als »Schminke« eingesetzt, um den Weinen eine zusätzliche Süße und Stoffigkeit zu verleihen. Wichtig ist dabei, ob das Extraktgerüst dahinter ausreicht, um nicht auf lange Sicht vom Holz ausgetrocknet zu werden. All diese Aspekte führten dazu, dass die Jungweinkostungen wesentlich schwieriger waren als im Vorjahr. Große Aufmerksamkeit und Erfahrung waren gefragt, um die richtigen Schlüsse zu ziehen und die Qualitäten entsprechend zu bewerten. Differierende Beurteilungen unterschiedlicher Verkoster sind entsprechend zu erwarten.

WEISSWEINE

Die Weißweine sind durchweg sehr gut gelungen. Sie besitzen eine brillante, klare, kühle und frische Frucht. Die Struktur ist reichhaltig und der Alkohol nicht übermächtig. Der Sauvignon brilliert mit seiner intensiven, teils exotischen Frucht und grünlich schimmernden Citrusaromen. Der Sémillon konnte dezente Fülle und feine, gelbfruchtige Nuancen entwickeln. In der Spitze sind die Weißweine hervorragend, hier lohnen sich bei den berühmten Erzeugern durchaus auch die Zweitweine, wie dem Clarté von HAUT-BRION und LA MISSION. Im Mittelfeld und einfachen Bereich gibt es einen breiten Fundus von ausgezeichneten Weinen mit guter Frische und explosiver Würze.

SÜSSWEINE

Die Süßweine sind sehr gelungen und frisch. Einerseits gab es schnell genug Botrytis, um Tiefe und Komplexität zu erreichen. Das Kernaroma der Primärfrucht ist wiederum sehr klar und eindeutig, mit guter Fülle und Saftigkeit. Restzucker, Extrakt, Alkohol und Säure stehen in einem sehr ausgewogenen Verhältnis zueinander.



Thomas Boxberger, Fabien Teitgen (technischer Direktor Smith Haut Lafitte), Stephan Attmann (Weingut Von Winning) und Nicolas Poumeyrau (Außenbetriebsleiter Smith Haut Lafitte) im April 2018 auf Smith Haut Lafitte



Die Weine sind sofort zugänglich und haben gleichzeitig ein sehr gutes Alterungspotenzial. Auch hier findet man in allen Preisbereichen ausgezeichnete Qualitäten. Allerdings besitzen die Weine nicht ganz die Spannung und Länge eines ganz großen Jahrgangs wie 2001.

ROTWEINE

Die Qualitäten der roten Bordeaux' sind in 2017 sehr heterogen, daher sollte man sich unbedingt vor dem Kauf umfassend informieren. Abgesehen von einzelnen Ausnahmen, ist 2017 kein Jahrgang, in dem man sich mit einfachen Weinen wie Bordeaux Supérieurs oder ähnlichem in Subskription eindenken sollte. Falls noch verfügbar, empfehlen sich im

Einstiegsbereich die homogen gelungenen 2016er. In jeder Appellation gibt es in allen Preisbereichen außergewöhnliche Überraschungen und Entdeckungen. Manches erfolgreiche Cru Bourgeois wie CAPBERN (94–96), wird vermutlich genau wie im letzten Jahr sehr schnell vergriffen sein. Von manch anderem, wie MEYNEY (94–96), wird man sich in zehn Jahren ärgern, warum man heuer nicht mehr davon gekauft hat. Und bei den echten Trouvaillen wie dem grandiosen COS D'ESTOURNEL (97–99) wird man später stolz verkünden, dass dieser schon als Jungwein wie ein echter LAFITE-ROTSCHILD (95–97) geschmeckt hat. Sie merken, die drei Beispiele entspringen aller der Gemeinde St.-Estèphe, womit wir bei den Appellationen der Rotweine wären:

Wie bereits erwähnt sind eher die nördlichen Appellationen des Médoc in der Nähe zur Gironde mit Cabernet-geprägten Cuvées

begünstigt. In St.-Estèphe, Pauillac und St.-Julien findet man viele der besten Weine des Jahrgangs. MARGAUX ist sehr fein und delikates, doch meist etwas weniger ausdrucksstark und intensiv ausgefallen, außer Palmer (96–98). Im Médoc und Haut-Médoc sind die Qualitäten sehr uneinheitlich ausgefallen, Moulis und Listrac sind gut gelungen. Die wärmeren Lagen in Pèssac-Léognan sind sehr gut bis hervorragend, die restlichen Graves wiederum sehr unterschiedlich.

In St.-Emilion und Pomerol waren die Merlot-geprägten Weine im vierten Jahr in Folge weniger ausdrucksstark, da die Rebsorte in vielen Fällen wenig aromatische Intensität und Ausdruckskraft besaß. Daher waren generell gesehen Weine mit einem höheren Cabernet Franc-Anteil deutlich besser. Die Weine auf dem Plateau und an dessen Hängen haben teilweise hervorragende Qualitäten erzeugt. Bei allen anderen Gewächsen, auch von den Randappellationen in den Satelliten sind die Qualitäten sehr uneinheitlich.

DIE MERLOT-VERSCHWÖRUNG

Im nunmehr vierten 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. In 2017 gab es nun Frost, kalte Füße, Trockenheit und Regen zur Ernte. Wie in 2016, erhielt derjenige, der in 2017 etwas später geerntet hatte statt der rotbeerig-kirschigen Merlot-Komponente mit fleischiger Fülle einen intensiv strukturierten Wein mit wenig Kernaroma und dunkelbeeriger Extraktsüße im Hintergrund ... oder Fäulnis. Daher wurde der Merlot teilweise etwas früher gelesen, im Bewusstsein, dass man auf Aroma verzichtet. Auch in 2017 waren in St.-Emilion und Pomerol Merlot-geprägte Weine dann besser, wenn sie eine höhere Cabernet-Beimischung erfuhren. Ausnahmen bestätigen natürlich die Regel. Denn es gibt auch einige hervorragende, reinsortige Merlots. So konnte AXELLE COURDURIÉ



Michel Reybier (Besitzer von Cos d'Estournel) und Thomas Boxberger



Der neue Chais von Château Kirwan

von CROIX DE LABRIE (95–97) in St.-Emilion trotz Frostschadens einen der besten Merlots des Jahrgangs erzeugen. Und auch auf PÉTRUS (97–99) wurde ein hervorragender, hochfeiner Wein mit viel Kraft produziert.

DIFFERIERENDE BEWERTUNGEN

Während der Primeur-Verkostungen zeigten sich die Muster vielfach nicht sehr stabil. Um den Weinen mehr aromatische Fülle zu verleihen, wurden die Muster geringer geschwefelt. Das machte sie anfälliger für Oxidation. Häufige Luftdruckschwankungen und wechselhaftes Wetter belasteten die Ausdruckskraft der Fassmuster zusätzlich. Einige Weine schmeckten bei häufigeren Verkostungen durchaus unterschiedlich. Daher ist es nicht erstaunlich, wenn viele Verkoster zu deutlich unterschiedlichen Ergebnissen bei der Beurteilung der 2017er Bordeaux' gelangen. Tatsächlich gab es auch einige schwache Weine in 2017, die von stumpfen Gerbstoffen, harter, metallischer Säure und hohler Mitte geprägt waren. Einige wenige Muster wiesen gar Restzucker und Äpfelsäure auf! Als mit Abstand bester Verkostungstag entpuppte sich Freitag, der 13. (ohne April-Scherz), als viele Verkoster bereits abgereist waren.

ZWEITWEINE

2017 ist qualitativ ein sehr heterogener Jahrgang mit sehr guten Spitzenqualitäten. Generell gab es allerdings nur wenige Zweitweine, die einen Kauf lohnen. Denn beim Aussortieren der weniger gelungenen Partien kamen eben die Mängel stärker zum Vorschein als in einem homogen sehr guten Jahrgang. Somit sind die meisten Zweitweine eine echte Negativselektion. Zu den empfehlenswerten Zweitweinen gehören: LES FORTS DE LATOUR, der rote LE CLARENCE und der weiße LA CLARTÉ von HAUT-BRION, CHAPELLE D'AUSONE, CROIX DE CANON, PAGODES DE COS, LA PETITE EGLISE, DRAGON DE QUINTUS, LACOSTE-BORIE und LE PETIT HAUT LAFITTE in weiß und rot sind alle hervorragend.



Der neue Gärkeller von Croix de Gay und La Fleur de Gay in Pomerol



Der Gärkeller von Château Pavie



Château La Mission Haut-Brion

DIE BESTEN ...

WEIN DES JAHRGANGS CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL St.-Estèphe



97–99/100 | Der beste Jungwein von Cos d'Estournel, den ich in den vergangenen 25 Jahren vom Fass verkosten durfte. Schmeckt wie ein ausgezeichnete Lafite-Rothschild!

BESTER ROTWEIN DES JAHRES CHÂTEAU LATOUR Pauillac



98–100/100 | Auf Latour gab es kaum Frost. Wer den über-ragenden Grand Vin haben möchte, muss sich voraussichtlich 10 bis 12 Jahre in Geduld üben. Nicht in Subskription erhältlich.

BESTER WEISSWEIN DES JAHRES CHÂTEAU HAUT-BRION Péssac-Léognan



98–100/100 | Der Haut-Brion überragt alle anderen trockenen Weißweine des Jahrgangs 2017 und kann fast an den großen 2001er anschließen. Nur 520 Kisten wird es geben!

BESTER SÜSSWEIN DES JAHRES CHÂTEAU D'YQUEM Sauternes



98–100/100 | Der grandiose d'Yquem wurde in nur zwei Lesegängen eingebracht und besitzt eine unglaubliche Präsenz und Kraft, bei gleichzeitiger Säurespannung und Tiefe.

WEINMACHER DES JAHRES FABIEN TEITGEN CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE



Gemeinsam mit dem Außenbetriebsleiter Nicolas Poumeyrau erzeugte Fabien Teitgen in biodynamischer Bewirtschaftung trotz Frost großartige, authentische Qualitäten.

KOLLEKTION DES JAHRES SMITH HAUT LAFITTE Péssac-Léognan



Auf Smith Haut Lafitte hatte man mit Frost zu kämpfen und dennoch sind die weißen und roten Grand Vins ebenso wie die Zweitweine überragende Kaufempfehlungen.

ÜBERFLIEGER WEISSWEIN DES JAHRES
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
Bordeaux blanc



94–96/100 | *In den weißen Cos haben sich all meine Begleiter, inklusive Stephan Attmann, unsterblich verliebt: Natürlichkeit, innere Spannung und packende Aromatik pur.*

ÜBERFLIEGER ROTWEIN DES JAHRES
CHÂTEAU CROIX DE LABRIE
St.-Emilion



95–97/100 | *Der Croix de Labrie ist einer der besten, reinsortigen Merlots des Jahrgangs, und das war nicht ganz einfach! Puristisch, saftig fein und unglaublich aromatisch.*

NEWCOMER DES JAHRES
CHÂTEAU QUINTUS
St.-Emilion



95–97/100 | *Quintus ist der St.-Emilion von Haut-Brion. Er thront auf einer 270° Panoramalage auf dem westlichen Ausläufer des Kalksteinplateau. Grandios in 2016 und 2017!*

REVIVAL DES JAHRES
CHÂTEAU KIRWAN
Margaux



94–96/100 | *Durch den neuen Gärkeller konnten seit 2015 die Qualitäten auf Kirwan dramatisch gesteigert werden, so auch in 2017. Bislang weitgehend unbemerkt ... Tipp!*

ZWEITWEIN DES JAHRES
LA CLARTÉ DE HAUT-BRION
Péssac-Léognan



94–96/100 | *Der Clarté ist der gemeinsame weiße Zweitwein von Haut-Brion und La Mission Haut-Brion. In 2017 schmeckt er wie ein Grand Vin, kostet jedoch nur einen Bruchteil!*

CRU BOURGEOIS DES JAHRES
CHÂTEAU CAPBERN
St.-Estèphe



94–96/100 | *Der Capbern ist nun mehrere Jahre in Folge das beste Cru Bourgeois! Vincent Millet erzeugt einen hochpräzisen St.-Estèphe, der viele Grand Crus austicht.*

BESTE SMART-BUYS ROTWEIN



D'AGASSACA



BEAUMONT



BELLEFONT-BELCIER



CAMBON LA PELOUSE



CAPBERN



COS D'ESTOURNEL



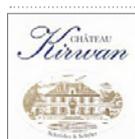
CROIX DE LABRIE



FEYTIT-CLINET



FONBADET

GOULÉE by
COS D'ESTOURNEL

KIRWAN



LACOSTE BORIE



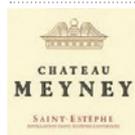
LARCIS-DUCASSE



LATOUR MARTILLAC BLANC



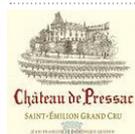
MAYNE-LALANDE



MEYNEY



MOULIN ST. GEORGES



DE PRESSAC

SMITH HAUT LAFITTE
BLANC & ROUGE

SOCIANDO-MALLET

extraprima[®]
Unsere Weine sind absichtlich gut.

Weinimport Thomas Boxberger
S6, 10 | 68161 Mannheim | info@extraprima.com | www.extraprima.com
bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-037

Öffnungszeiten

Mo. geschlossen
Di.–Fr. 10:00 – 18:30 Uhr
Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Bestellen Sie

telefonisch: (0621) 2 86 52
per Fax: (0621) 2 49 57
online: extraprima-weinversand.de
per E-Mail: info@extraprima.com