



Subskription BORDEAUX 2022

WIE EINE SKYLINE,
DIE AUS DEM NEBEL RAGT

extraprima®

Eindrücke und Bewertungen
von Thomas Boxberger



BORDEAUX 2022

WIE EINE SKYLINE, DIE AUS DEM NEBEL RAGT

EINDRÜCKE UND BEWERTUNGEN VON THOMAS BOXBERGER

Thomas Boxberger besuchte in neun Tagen 65 Châteaux direkt und konnte 970 Weine des Jahrgangs 2022 verkosten.

30 JAHRE EN PRIMEUR- VERKOSTUNGEN IN BORDEAUX...



Bill Blatch's »Château-Hopping-Tour« 1995. Clyde Beffa (K&L wines, obere Reihe, 2. von links), Mark Levin (Southern Wines & Spirits, mittlere Reihe, 1. von links), Thomas Boxberger (mittlere Reihe rechts), Fonger Kranenburg (Residence Wijnen, untere Reihe, 1. von links), Jasper Morris (Morris & Verdun, untere Reihe, 2. von links), Bill Blatch (untere Reihe, 2. von rechts).

Das Weinbaugebiet von Bordeaux macht
nicht nur große Weine, Bordeaux ist auch
eine grandiose, sehr lebendige Stadt ...



BORDEAUX 2022

WIE EINE SKYLINE, DIE AUS DEM NEBEL RAGT



2022 wird für Bordeaux ein Jahrgang für die Geschichtsbücher, denn es gab einige epochale, für Jahrzehnte überragende Weine. Auch für mich war 2022 etwas Besonderes, denn es war der 30ste Jahrgang, den ich bei allen großen Châteaux en primeur vom Fass verkosten durfte. Bei der Einschätzung der Bordeaux 2022 scheinen sich heuer tatsächlich gar nicht alle internationalen Verkoster einig zu sein. Dass es zum Teil überragende Weine gibt, ist jedem klar. Welche es sind und wie sie zu bewerten sind, da herrscht weitgehend Uneinigkeit.

Denn die 2022er Bordeaux waren alles andere als einfach zu verkosten. Der Jahrgang ist heterogen, intensiv und gerbstoffbetont. Es galt die Balance und innere Harmonie zu erkennen, dazu musste man auch die Erfahrung haben »zwischen den Zeilen lesen« zu können. Als Metapher zu den besten Bordeaux des Jahrgangs 2022 drängt sich mir irgendwie das Bild von New York im Nebel auf, mit der beeindruckenden Skyline, die weit über alles andere hinausragt. Einige große Bordeaux aus 2022 sind genau das, zeitlos überragend.

EINORDNUNG DES JAHRGANGS 2022

Vielfach wurde im Vorfeld der Primeur Verkostungen von einem großen Bordeaux-Jahrgang 2022 gesprochen. Daher sollte man dieses Attribut erst mal kurz umreißen: Ein großer Jahrgang ist dann gegeben, wenn nahezu jeder, auch weniger talentierte Winzer, einen sehr guten Wein gemacht hat und die durchschnittliche Qualität des Jahrgangs somit auf einem ungewöhnlich hohen Niveau rangiert. Das passiert meist, wenn im Weinberg alles einfach ausreift und die Vinifikation ganz von selbst geschieht und ideale Ergebnisse hervorbringt. Das war in 2022 definitiv nicht der Fall. Denn die Anforderungen bei Weinbergs-Arbeit während der Trockenheit, der richtige Erntezeitpunkt und die perfekt angepasste Vinifikation waren alles andere als simpel. Vielmehr benötigte es viel Wissen, Mut und Engagement, um in allen Bereichen das optimale Ergebnis zu erlangen. Jeder Fehler führte in 2022 sofort zu einer deutlichen Minderung der Qualität. Somit ist 2022 im Ergebnis ein sehr heterogener Jahrgang mit einigen, unübersehbaren Misserfolgen, die keine gute Balance gefunden haben. Im soliden Mittelfeld sind viele Weine gelungen, im Vergleich mit 2019 und 2020 aber nicht immer überlegen. Und dann gibt es eben auch eine zeitlos überragende Spitze. Und es ist genau diese Zeitlosigkeit, die die Spitzenweine des Jahrgangs 2022 so außergewöhnlich macht. Sie erreichen teilweise epochale Bedeutung. Bei einigen Weingütern handelt es sich um den besten, jemals erzeugten Jahrgang. Ist ein Vergleich mit epochalen Jahrgängen wie 1961 erlaubt? Ich denke ja und nein, denn 1961 war ein auf breiter Front gelungener, homogener Jahrgang. Allerdings waren damals in 1961 bei weitem nicht alle Erzeuger auf einem technisch hohen Niveau, vielmehr waren es maximal 50 Weingüter, die überhaupt hervorragende Weine machen konnten. Heute ist das technische Niveau wiederum auf breiter Front sehr hoch. Der qualitative Effekt war daher in 1961 als auch in 2022 ähnlich. In der Spitze sind beides epochale Jahrgänge. Man darf davon ausgehen, dass in 2022 deutlich mehr Weine ein Qualitätsniveau über 95 Punkten erreicht haben als es in 1961 der Fall gewesen war.



2022 – DER ÜBERRASCHENDE JAHRGANG

2022 war für die Winzer von Bordeaux ein überraschender Jahrgang. Denn ihre Befürchtungen während der drei Hitzephasen im Sommer, die von einer mehrwöchigen Trockenheit (*sécheresse*) begleitet wurde, waren, dass der Jahrgang durchaus in einer Katastrophe hätte enden können. Erfreulicherweise konnten sich die Reben den widrigen Bedingungen gut anpassen und widerstanden der Trockenheit. Nur selten hat man welke Blätter gesehen, berichten die Weinmacher, alles blieb grün, auch während der Hitze. Dies war sicher auch dem Wachstumszyklus von 2021 zu verdanken, in dem sich die Reben nach drei warmen Jahrgängen in Folge ein wenig ausruhen konnten. Diese Kraftreserven konnten sie im Zyklus 2022 glücklicherweise einbringen. Die zweite Überraschung war die Frische in den jungen Mosten, die sich schnell bei der Vinifikation eingestellt hat. Denn aufgrund der niedrigen Erntemengen mit oft kleinen, süßen Beeren erwartete man recht säurearme und massive Weine. Doch bei der Gärung stellte sich heraus, dass die Rotweine trotz niedriger, analytischer Säurewerte plötzlich eine deutliche Frische gewonnen hatten. Die dritte Überraschung war schließlich, dass die meist hohen Alkoholwerte in den Weinen wiederum kaum schmeckbar sind. Obwohl der Alkoholgehalt vielfach Werte wie in 2018 erreicht hat, wirken die Weine organoleptisch irgendwie leichter, kühler und weniger breit.

DER KAMPF GEGEN HITZE UND TROCKENHEIT

Vielen Betrieben war früh klar, dass die Trockenheit und Hitze ein Problem darstellen wird. Daher hat man das Blattwerk meist belassen, um der Traubenzone Schatten zu spenden. Um die Photosynthese zu dezimieren und damit auch den aus Zucker resultierenden Alkohol zu begrenzen, ist man dazu übergegangen die Blattspitzen nicht zu schneiden, sondern im oberen Teil der Laubwand einzuwickeln. Denn wenn man schneidet, verwendet die Pflanze Kraft und Wasser darauf, um neues Blattwerk zu produzieren. Durch das Ein-



wickeln spart man beides. Aus demselben Grund haben auch viele Betriebe auf eine Grünlese verzichtet. Terroirs mit Wasserspeichervermögen wie Lehm oder Kalkstein im Untergrund hatten natürlich Vorteile. Auf wasserdurchlässigen Böden wie Kies oder Sand hatten die Reben dagegen bei der Trockenheit stärker mit Problemen zu kämpfen. Einige Betriebe haben eine Art mit »Gesteinsmehl« angereicherte Flüssigkeit gespritzt, um Blätter und Trauben vor Sonnenbrand zu schützen. Die Rebzeilen blieben häufig mit wenig wasser-verbrauchenden Pflanzen begrünt, gepflügt wurde nur leicht. Wo sich etwas Regen angezeigt hat, wurden dann kleine Furchen in Nähe zu den Pflanzen gezogen, damit das Wasser in den Boden eindringen konnte und nicht während des Tages nur überirdisch verdunstet. Graf Stephane von Neipperg berichtete, dass die Böden seiner Betriebe durch die seit langer Zeit ökologische Bewirtschaftung besser Wasser speichern konnten, weil in den Böden ja auch mehr Leben herrscht und die Reben somit leichter versorgt werden konnten. Durch die Trockenheit waren Rebkrankheiten oder Pilzbefall im Jahrgang 2022 kein Problem. Oft wurde die Weinbergs-Arbeit mit kalifornischen Methoden angewendet, denn dort ist man ja den Umgang mit Trockenheit und Hitze wesentlich mehr gewohnt als in Bordeaux. Weinmacher, die einige Erfahrung im Napa Valley gesammelt haben, wie Thomas Duroux auf Palmer, konnten dieses Wissen erfolgreich in den Wachstumszyklus von 2022 einbringen.

Bordeaux hat in den vergangenen 10 bis 15 Jahren ungemein viel Erfahrung gesammelt beim Umgang mit schwierigen Jahrgängen. So weiß man heute viel besser umzugehen mit echtem und falschem Mehltau und anderen Rebkrankheiten. Feuchte Perioden hat man mit verbesserter Technik besser in den Griff bekommen. Und auch Hitze und Trockenheit weiß man heute wesentlich besser zu begegnen. Im Jahr 2022 gab es stolze 40 Tage über 35°C Tageshöchsttemperatur. Viele Weinmacher hatten erklärt, dass 2022 mit dem Wissensstand von vor 10 oder 20 Jahren definitiv weitgehend in einer Katastrophe geendet hätte.

DER VERGLEICH MIT HITZE-JAHRGANG 2003

Viele Weinmacher befürchteten noch im Sommer eine Neuauflage des Hitze-Jahrgangs 2003. Die Hitze und Trockenheit mit schnell reifenden Trauben führte zu einem frühen Lesebeginn in 2022. Bei vielen Betrieben war es die früheste Ernte aller Zeiten. Erfreulicherweise ist der Charakter der 2022er Weine ganz anders als derjenigen von 2003. In 2003 hatte sich die Hitze über einen sehr langen Zeitraum von mehreren Wochen ausgedehnt und auch in der Nacht kühlten die Temperaturen kaum ab. Daher waren die Reben, wie die Menschen, in diesem Jahr durch Hitze und Trockenheit extrem gestresst. In 2022 war die Hitze wiederum auf drei Phasen verteilt und die Nächte kühlten dann auch immer wieder ab. Dazwischen konnten sich die Reben jeweils erholen. Daher behielten die 2022er Weine auch wesentlich mehr Frische in sich. Während man 2003 nicht als langlebigen Jahrgang bezeichnen kann, so sind die besten Weine aus 2022 absolut zeitlose und vermutlich extrem langlebige Weine. Mein Eindruck bei den großen Weinen aus 2022 war, dass sie einerseits lange reifen können werden, aber auch schon jung schnell zugänglich präsent sein dürften. Auch konnte ich mir nicht vorstellen, dass die größten 2022er später in eine ausgedehnte verschlossene Phase eintreten würden. Vielmehr vermittelten sie den Eindruck, wie er sich bei ganz großen Weinen häufig einstellt: Sie schmecken vom ersten Tag an großartig!

DIE AROMATIK DES JAHRGANGS 2022

Viele Winzer wiesen darauf hin, dass der Merlot in 2022 hervorragend der Hitze und Trockenheit widerstanden hat und sehr ausdrucksstarke Weine hervorgebracht hat. Da der Merlot für Bordeaux nach einigen schwierigeren Jahrgängen der Vergangenheit von den Journalisten quasi bereits als Auslauf-Modell dargestellt wurde, freute man sich im Bordelais sehr über die gelungenen Merlots. Die Fruchtaromen sind in 2022 zum wiederholten Mal eher dunkelbeerig ausgefallen. Der Merlot hat auch hier meist einen dunkelbeerigen



Eintrag geleistet, der den Cabernet-Eindruck unterstützt, statt ihm mit rotfruchtigem Merlot-Geschmeide zu umschmeicheln. Dieser Effekt hat bereits bei den 2019ern sehr gelungene und aromatische Weine hervorgebracht. Die Fruchtkomponente erscheint auch in 2022 eher aus einem Stück, die sich ganz rund und eindeutig darstellt. Vielschichtigkeit mit diversen Fruchtakzenten in verschiedenenfarbiger aromatischer Couleur sind eher selten. Das bedeutet bei der mächtigen Struktur der besten Weine allerdings keinerlei Qualitätseinbuße, vielmehr erlangen die Weine eine Statuenhafte, klar definierte Aromatik, die häufig zum authentischsten Terroir-Ausdruck avanciert. Allerdings werden Sie bemerken, dass meine Beschreibungen der Weine dabei auch meist eher kürzer ausgefallen sind als in anderen Jahrgängen, denn es gibt auch weniger Einzelakzente über die man berichten könnte. Bei den weniger gelungenen Weinen bleiben die Aromen dagegen häufig vordergründig und es fehlt zudem an Tiefe und Ausdruckskraft. Wichtig war es, dass der aromatische Sockel mit den Gerbstoffen gut verschmilzt und ein großes Gesamtbild erschaffen wird. Dies wiederum erforderte das erwähnte Quäntchen Fingerspitzengefühl bei der Vinifikation.

Der Neuholzanteil wurde in 2022 weitgehend verringert, denn

geerntet und vorselektiert wird, teilweise auch in mehreren Lese-durchgängen. Je kleinteiliger, umso besser. Die Selektion des Lesegutes wurde ebenso sehr akribisch durchgeführt, um perfektes Traubenmaterial zu erlangen. Der ideale Gerbstoffgehalt aus der Extraktion musste zum Gesamtkontext von aromatischer Fülle, Säuregehalt und Frische angepasst werden. Weinmacher, die ihr Terroir sehr genau kennen und präzise handeln konnten, hatten dann alle Karten in der Hand.

DIE VINIFIKATION

Entscheidend war in 2022 der richtige Lesezeitpunkt, Überreife war dringend zu vermeiden. Zu spät geerntete Trauben schrumpften häufig ein und brachten Aromen wie Bananenschalen und auch Bitterkeit in den Most. Präzision bei der Ernte und perfekte Sortierung des Lesegutes waren daher extrem wichtig. Insbesondere die Cabernets hatten sehr kleine Beeren mit wenig Saft. Wenn eine Traube normalerweise 100g wiegt, hatte das Gewicht in 2022 gerade mal 80g betragen, berichtete man auf Palmer. Durch das ungewöhnliche



Thomas Boxberger und Henri Lurton

die Rotweine verfügen bereits durch den hohen Schalenanteil über eine bedeutende Gerbstoffkonzentration aus den Trauben, die häufig zu rekordverdächtigen IPT-Werten führte. Tatsächlich ist bei den meisten 2022ern auch kein Holzeindruck schmeckbar. Selbst bei Weinen mit 100% neuen Barriques hatte der Wein das Holz gefressen, was die aromatische Intensität der Weine bestätigt.

DIE ERNTE

Die Trauben waren klein, auf wasserdurchlässigen Böden konnte man bei verpasstem Erntezeitpunkt mehrfach sehen, dass die Beeren innerhalb kurzer Zeit eingetrocknet sind. Wichtig war es also die Frische in den Trauben zu bewahren. Zur Qualitätssteigerung des Lesegutes haben viele Betriebe bereits seit Jahren darauf gesetzt ihre Bodenstrukturen besser zu verstehen. Lagen und Parzellen wurden dazu in kleinere Unterteilungen innerhalb der Parzellen differenziert. Wenn neue Kellergebäude gebaut wurden, dann hat man die Gärbehälter jeweils an diese kleinteiligeren Partien angepasst. Diese Vorbereitungen führen auch zu einem präziseren Ernteprozess bei dem jede Unterparzelle zum genau richtigen Zeitpunkt ab-



Saft-Schalenverhältnis durfte die Extraktion nicht übertrieben werden, um eine zu massive Gerbstoffausbeute zu vermeiden. Remontage, Pigeage und Délestage wurden weniger durchgeführt oder sogar weitgehend vermieden. Vielfach wurde berichtet, dass die Extraktion wie eine Tee-Zubereitung als »Infusion« durchgeführt wurde. Bei den meisten Betrieben wurde die Temperatur bei der alkoholischen Gärung verringert, damit der gesamte Gärprozess sanfter und langsamer von statten ging. Einige Betriebe haben auch die gesamte Zeit des Schalenkontaktes verkürzt, oft lag die Cuvaion allerdings normal zwischen 20 und 30 Tagen. Mancher mutige Erzeuger extrahierte allerdings auch so sanft, dass die Maischestandzeit sogar verlängert wurde. Von den ungewöhnlichsten Extraktionsmethoden wurde auf Palmer und Angélus berichtet. Diese können Sie bei meinen Beschreibungen der Weine gerne nachlesen. Tatsächlich findet man im Jahrgang 2022 sowohl leicht überextrahierte als auch einige unterextrahierte Weine. Dies zeigt, dass die Extraktion in 2022 ein sehr delikater Vorgang war, der viel Fingerspitzengefühl erforderte und aufmerksame Vinifikateure durchaus zwang, dem Gärkeller auch nachts einen Besuch abzustatten.

Eine interessante Anekdote berichtete ein kleiner Erzeuger, der bei seinem Zweitwein ein Saignée vorgenommen hat, um diesen zusätzlichen Saft seinem Grand Vin zuzuführen und das Saft-Schalenverhältnis damit zu verbessern und die Extraktion zu erleichtern. Beim Saignée wird vom frisch angesetzten Most Saft abgezogen. Normalerweise macht man das, um den verbleibenden Wein zu konzentrieren. Der Saignée wird dann meist als Rosé vergoren und abgefüllt. Den Saignée des Zweitweins für den Grand Vin zu verwenden erscheint mir eine extrem intelligente Vorgehensweise!

DIE GERBSTOFFSTRUKTUR DES JAHRGANGS 2022

Die Gerbstoffe waren in 2022 nicht leicht zu beherrschen. Die Farbe hat sich in den Mosten recht schnell ergeben, daher war eine sanfte Extraktion möglich. Wo Lesezeitpunkt und Extraktion nicht optimal ausgeführt wurden, konnten massive Gerbstoffe ausgebeutet werden, die dann häufig das bestimmende Element im Geschmack darstellen. Es war nicht einfach, den Gerbstoffen die richtige Schmelzigkeit zu entlocken, denn häufig waren die Säuren zwar reif,

Vorgang allerdings auch oft zu Bitterkeit und stumpfen Gerbstoffen. Was durch falschen Lesezeitpunkt und mangelnde Weinbergs-Arbeit oder Blockage negativ hervorgerufen wurde, konnte im Keller dann kaum wieder durch vinifikatorische Eingriffe korrigiert werden. Wissen, Intuition, Präzision und schnelles Handeln war unbedingt erforderlich, um große Weine in 2022 zu erreichen. Gelingt dieses, so konnte manches Weingut einen archetypischen, epochalen Wein erzeugen, der einerseits zum massivsten Exemplar in der Weingutsgeschichte heranwuchs und dennoch alle Attribute von Finesse, Eleganz und aristokratischer Haltung hervorgebracht haben konnte. So wie es beim unglaublichen Château Margaux 2022 zu einem für alle Zeit besten Jahrgänge dieser Bordeaux-Ikone geführt hat. Eine wahre Legende der Zukunft.

Die frühe Ernte führte meist zu einer früheren Entonnage, also das Einfüllen in die Barriquefässer. Da die Primeur Verkostungen wiederum später begannen als üblich, hatten die Weine bereits einen längeren Fassausbau absolviert als in den meisten Jahren meiner 30jährigen Primeur-Erfahrung. Daher konnten sich die besten Weine sehr schön in Szene setzen und hatten schon einiges an Schmelz und Gerbstoffzähmung im Gepäck. Für die Gewächse, de-



blieben doch weitgehend auf der aromatischen Seite »kristallin«, was die Präsenz der Gerbstoffe geschmacklich befördert, denn Säure und Gerbstoffe verschmelzen dann weniger miteinander. Weiche Säuren und weiche Gerbstoffe durch entsprechende Vinifikation konnten teilweise auch festgestellt werden, doch verloren diese Weine dann immer auch an Frische, Definition und Tiefe. Einige Reben, meist auf wasserdurchlässigen Böden, litten unter der Trockenheit besonders und blockierten die Reifung (blockage). Dabei bleibt die Rebe einfach in ihrem Reifeprozess stehen, was am Ende zu harten Gerbstoffen und unreifen Aromen führt. Die erfolgreichen Erzeuger haben versucht die Reben dabei zu unterstützen sich selbst mit Wasser aus den eigenen Reserven zu versorgen und verhinderten unnötigen Wasserverlust durch entsprechende Weinbergs-Arbeit mit mehr Begrünung und weniger Pflügen der Gassen, sowie dem Verzicht auf Grünlese und so weiter. Jedes unnötige Evaporieren von Feuchtigkeit wurde vermieden. Zu späte Ernte führte teilweise zu eingetrockneten, rosinierten Beeren. Solche Partien brachten häufig einen Bananenschalen-artigen Geruchs- und Geschmacks-Eindruck hervor. Solche Noten kennt man bspw. von einem Amarone, wo die Trauben absichtlich nach der Ernte eingetrocknet werden. Im Fall der 2022er Bordeaux' führte ein solcher

ren Gerbstoffe noch extrem jugendlich und schroff daherkamen, konnte vermutlich das Argument nicht hergezogen werden, dass sich das mit dem Ausbau noch glättet. Nach meinem Dafürhalten sollte man hier vorsichtig sein. Denn einige Weine haben auch die monolithische Gerbstoffstruktur wie man sie in 2010 des häufigeren erlebt hatte, die quasi keinen Fluss auf der Zunge erzeugt und die Gerbstoffe bleiben einfach monolithisch stehen. Diese Weine wirken dann aromatisch als würden sie auf einem Sockel stehen, von dem sie auch nicht mehr herunterkommen. Dieser mangelnde Trinkfluss fällt in der Jugend weniger auf, da dann Extraktsüße, satte Frucht und Fülle den Gesamteindruck kaschieren. Mit zunehmendem Alter allerdings bleiben die Gerbstoffe ohne Fluss und Schmelz, was den Geschmackseindruck beherrscht und den Gaumen massiv austrocknet. In 2003 war dieser Gerbstoffeindruck ähnlich, wird jedoch durch die malzige Süße der schnell gereiften Weine vielfach überdeckt. Bei den negativen Exemplaren von 2010 und 2022 ist es eben das Zusammenspiel von monolithischen Gerbstoffen und der kristallinen Säure, die dann zu keinem Fluss und einer abweisenden Struktur führt.

DER ALKOHOLGEHALT

Der Alkoholgehalt ist in 2022 aufgrund des trockenen, warmen Jahrgangs meist nicht besonders niedrig ausgefallen und liegt häufig knapp unter dem des ebenfalls warmen Jahrgang 2018. Gleichzeitig verfügen die meisten Weine über einen niedrigeren pH-Wert als sonst. Das fördert den Eindruck der Säurespannung und Frische in den Weinen, obwohl wiederum die Säurewerte allgemein eher niedrig lagen. Dieses Zusammenspiel verleiht den Weinen aus 2022 auch eine sehr gute Transparenz und auch der Alkohol kommt aromatisch kaum zum Tragen, selbst wenn manche Werte 14,5% oder 15% erreichen..

ALLE 10 JAHRE NEU:

DIE KLASSIFIKATION VON ST.-EMILION

Die neue Klassifizierung von St.-Emilion bringt einige Weingüter möglicherweise als aufgestiegene Châteaux stärker in den Fokus. Diese hatten sich eine höhere Einstufung ersehnt und erarbeitet. Ausone, Cheval Blanc und Angélus hatten sich ja entschieden aus der Klassifizierung von St.-Emilion auszutreten und haben den extrem aufwändigen, langwierigen und meterweise Aktenordner produzierenden Dokumentationsprozess nicht beschritten. Somit schieden sie aus und sind mit 2022 keine Premier Grand Cru Classé »A« mehr. Mit dieser nicht mehr allumfassenden Darstellung des Classements könnte allerdings auch die Klassifikation generell ihre Bedeutung verlieren. Denn Ausone und Consorten bleiben ja weiterhin überragende Terroirs, ob klassifiziert oder nicht. Für mich hat auch in der Vergangenheit lediglich die Qualität eines St.-Emilion gezählt, ob es jetzt ein Grand Cru, Grand Cru Classé oder Premier Grand Cru Classé war, zählte nur zweitrangig. In der internationalen Vermarktung kann die Klassifikation natürlich einen wichtigeren Einfluss einnehmen. Doch steht kaum zu befürchten, dass man sich auf Ausone, Cheval Blanc oder Angélus nun um Absatzschwierigkeiten Gedanken machen müsste.

DIE WEISSWEINE

Die trockenen Weißweine aus 2022 sind oftmals durchwachsen, denn die Lese hat sehr früh stattgefunden, häufig sind die Säurewerte niedrig und die Aromen haben im kurzen Wachstumszyklus noch nicht die volle Ausdruckskraft erreicht. Man sollte sich genau anschauen welche Qualitäten gelungen sind. Auch hier gibt es allerdings in der Spitze Außergewöhnliches. So hat der überragende weiße Haut-Brion auch in diesem Jahrgang wieder einen Pfahl als bester Wein eingeschlagen und übertrifft noch den 2018er, der ebenfalls aus einem eher warmen Jahrgang stammte. Denn der 2022er Haut-Brion und La Mission Haut-Brion als auch deren Zweitwein La Clarté haben eben die Säurespannung und Aromentiefe eines wirklich großen Jahres. Im Subskriptions-Angebot von extraprima finden sich selbstverständlich ausschließlich gelungene Weißweine des Jahrgangs 2022.

DIE SÜSSWEINE

Die Süßweine sind sehr gelungen haben dabei allerdings einen ganz eigenen Charakter. Hier zeigt sich auch die kristalline Säure, von der ich bei den Rotweinen häufig berichtet habe. Meist ist der Restzucker und Extraktgehalt des Jahrgangs 2022 sehr hoch, die Weine also aromatisch intensiv und aufgeladen. Die kristalline Säure sorgt in diesem Fall dafür, dass hier die Süße wie auf einem Sockel steht und nicht ganz so schmelzig wirkt, die Weine etwas weniger in Fluss kommen. Aber das muss bei einem Süßwein eben auch kein Nachteil sein, denn die Süße sorgt ja für ein nachhaltiges Aroma im generösen Abgang. Und dennoch ist dieser Geschmackseindruck durchaus ungewöhnlich. Sehr wahrscheinlich werden die Süßweine aus 2022 über einen sehr langen Zeitraum frisch bleiben, was wiederum dem Effekt der kristallinen Säure zu verdanken ist.

DIE APPELLATIONEN

Gibt es eine besonders gelungene Appellation in 2022 außer den Süßweinen aus Sauternes, Barsac und Cérons? Rückbetrachtend erscheint mir eigentlich nur Pauillac als generell und weitgehend gut gelungene Appellation. Allerdings gibt es hier nahezu ausschließlich klassifizierte Gewächse mit ausgezeichneten, technischen Vorausset-



zungen und viel Know-How, kleine Cru Bourgeois sind selten. Daher kann man Pauillac als Appellation eben auch nicht mit Saint-Emilion vergleichen, wo es eine deutlich größere Zahl an Erzeugern und diversen Bodenstrukturen, sowie deutlich differierende technische Möglichkeiten gibt. Ansonsten gibt es in allen Appellationen Höhen und Tiefen. Die meisten Négociants schwärmten unisono von Margaux als verblüffend gut gelungener Appellation des Jahrgangs 2022. Das hat mich wiederum überrascht. Denn zwar sind viele Weine in Margaux mit reichhaltiger Fülle ausgestattet, doch echte Balance, Finesse und ausgewogene Struktur ist hier nur einigen wenigen Gütern gelungen. Eine generell hohe, durchschnittliche Qualität blieb mir verschlossen. Sofern also einige Verkoster und Händler von dieser Margaux-Präferenz berichten, so ist diese eher als in Bordeaux hausgemacht einzuschätzen und entspricht nach meinem Dafürhalten nicht ganz der Wirklichkeit. Nein, 2022 ist ein durch und durch heterogener Jahrgang. Vielmehr als einzelne Appellationen sind es eben die wasserspeichernden Böden, die es vermochten, dem Weinmacher ein Potenzial in die Hände zu geben, um daraus das Beste zu schöpfen. Aber nochmal: 2022 war für die Weinmacher ein anstrengender und alles andere als ein leichter Jahrgang.

DIE PREISE

Viele der berühmten Weingüter haben offen darüber gesprochen, dass sie die Preise signifikant erhöhen werden. Die Négociants versuchten vor Ort diesen Preissprung argumentativ zu verhindern. Andererseits haben die Châteaux den Jahrgang 2022 auch nur ein Mal zu verkaufen. Zum Zeitpunkt in denen ich diese Zeilen schreibe, waren die Preise weitgehend noch nicht offeriert, daher möchte ich hier nur grundsätzlich Stellung beziehen. Aus Sicht der Güter versuchen sie natürlich den höchstmöglichen Preis zu erzielen für einen besonderen Jahrgang. Denn sicher werden die besten 2022er irgendwann zu ikonenhaften Preisen gehandelt werden. Warum sollte davon später nur der Handel profitieren? Nein, die Erzeuger wollen jetzt ihren Erfolg zählbar machen. Andererseits ist das wirtschaftliche Umfeld nicht ideal, um solche Preis-Haussens durchzusetzen. Zudem gibt es auch viele Weine, die nicht besser sind als die Vorgänger aus 2019 und 2020, welche teilweise auch noch im Markt verfügbar sind. Gelangen die Preise zu hoch, werden sie sich nicht bei allen Gewächsen am Markt durchsetzen. Die 2022er Bestände bleiben dann unverkauft, ob bei den Châteaux, dem bordelaiser

Handel oder den Importeuren. Die US-amerikanischen Importeure haben bereits bei den Primeurs-Verkostungen angedeutet, dass sie bei zu hohen Preisen wenig kaufen werden, denn die Gefahr besteht, dass die Weine unverkauft bleiben und dann über Jahre bei derzeit hohen Zinsen vorfinanziert werden müssten. Sie spekulieren eher darauf, dass zum Zeitpunkt der Auslieferung der 2022er noch einige Mengen verfügbar sein werden. Vielleicht nicht von der »crème de la crème«, aber das wird man sehen. Wer sich einen der besten Château Margaux aller Zeiten sichern will, wird kaum eine andere Gelegenheit finden, als sich in Subskription damit einzudecken. Die produzierten Mengen des Jahrgangs sind gering, die besten Weine werden vermutlich schnell vergriffen sein. Angesichts der vielen hervorragenden Jahrgänge der kürzeren Vergangenheit, wie 2015, 2016, 2018, 2019 und 2020 von denen auch noch einiges im Markt verfügbar ist, wird es für ein Gros der Châteaux schwierig sein eine Preiserhöhung erfolgreich durchzusetzen. Erzeuger, die vom Verkauf abhängig sind, steuern daher eher marktverträgliche Preise an. Zudem sind die provokanten Bewertungen von William Kelley am Ende der Primeur-Woche auf Robert Parker's Wine Advocate online erschienen. Dabei bewertet er nur drei Weine und nicht mal einen Premier Cru mit 99 bis 100. Dem überragenden Château Margaux gab er eine schwächliche 96 bis 97+. Nicht wesentlich höher sind die Bewertungen von Antonio Galloni und Neil Martin ausgefallen. Dabei hat auch jeder Verkoster seine eigenen Präferenzen. Nun frage ich mich, ob diese doch eher durchwachsenen Bewertungen tatsächlich die ernsthafte Meinung der Verkoster sind, oder ob sie damit einer Preis-Hausse entgegenwirken wollen, also »politisch« motiviert bewertet wurde!?

Und es gibt sie eben auch im Jahrgang 2022, die überragend gelungenen und vergleichsweise bis extrem preiswerten Weine, die man nicht verpassen sollte. Hier möchte ich Ihnen einige Empfehlungen aussprechen in ganz unterschiedlichen Preisklassen ...

In jedem Fall wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen meiner Verkostungsnotizen und hoffe, dass Sie in einigen Jahren auch viel Freude mit den Weinen haben werden.

Ihr Thomas Boxberger

