

Bordeaux 2011 – zurück zur Realität

Mit dem Jahrgang 2011 ist die Weltweinregion Nummer 1, das Bordelais, wieder irdisch geworden. Auch deshalb findet man Schnäppchen. Wir haben sie aufgestöbert.



Weinhändler Daniel Gazzar (rechts) und Michel Sartorius-Barton, Besitzer der Châteaux Léoville-Barton und Langoa-Barton: Tauschhandel wie anno dazumal... ZVG

Der Anlass ist einmalig in der Schweiz! Einmal im Jahr präsentiert das Lausanner Weinhaus Elie Gazzar den neusten Subskriptions-Jahrgang der Bordeaux-Weine. Alternierend in Zürich und **Lausanne**. Dieses Jahr fand der Anlass im Papiersaal in Zürich-Sihlcity statt. Über 70 Châteaux aus der Renommierregion in Frankreichs Südwesten gaben sich die Ehre. BLICK hat reingeschaut. Und festgestellt: Die Qualitätsunterschiede sind recht gross. Und auch der Jahrgang 2011 bestätigt. Wer sucht, der findet tolle Bordeaux-Weine für wenig Geld. Der oft gehörte Gestöhne „Bordeaux, ist doch viel zu teuer!“ gehört vermottet!

Das Resultat der Degustation ist durchaus typisch für den Jahrgang 2011. Nach den Super-Jahrgängen 2009 und 2010 war 2011 wieder ein „normaler“ Jahrgang, der mit den Tücken des Wetters zu kämpfen hatte. Mit Dürre im Frühling, grosser Hitze aber auch Hagel im Juni und Regen zu Septemberbeginn. Der schöne Herbst rettete den Jahrgang. Bordeaux-Guru Robert M. Parker zeigt sich jedenfalls positiv erstaunt: „Viel besser als erwartet“.

Man musste noch radikaler als sonst die Guten ins Töpfchen und die Schlechten ins Kröpfchen werfen. Das führte zu klaren Unterschieden zwischen den Erst- und Zweitweinen. Aber es brauchte auch viel önologisches Geschick im Keller. Wer da die üppigen Jahrgänge der Vorjahre imitierte, zu viel Holz einsetzte und den Konzentrador auf Hochtouren laufenliess, der konnte schnell einmal ein Potemkinsches Dorf im Glas haben: Einen gerbstoff-triefenden Konfitüren-Blender.

Das Gute am Jahrgang: Dank der „normalen“ Qualität sanken die Preise um 20 bis 50 Prozent. Immerhin. Hier die Verkostungsnotizen, beginnend mit den Schnäppchen-Top-Drei:



Schnäppchenalarm! 3-mal 17,5 Punkte für wenig Geld

Le Crock, St-Estèphe (Foto)

Stall-Aromen, gute Aromatik, rechte Süsse, Kirschen, dicht, fruchtig, konzentriert, gute Länge. (CHF 21.10)

Rollan de By, Médoc

Unbedingter Kauf Tipp! Dezente Nase, viel Frucht und Power, leichter als der 2009er, süss, süffig, gute Länge. (CHF 16.70)

D'Aiguilhe, Côtes de Castillon

Extrem konzentriert, null Wasserrand. Saftig und süss. Äusserst modern. Ein Powerwein mit viel Tannin. (CHF 18.40)



19/20

Rauzan-Ségla, Margaux (Foto)

Extreme Konzentration, dezente Nase, stoffig-saftig, starke Tannine, viel Power und Frucht, äusserst frisch, unendlicher Abgang. Ein Hammer! (CHF 79.90)

Canon-la-Gaffelière, St-Emilion

In der Nase zurückhaltend wie immer. Dann viel dunkle Früchte, Schokolade, Eleganz, rund, aristokratische Vermengung von Power und Understatement, Frische, unendliche Länge. Super! (CHF 56.20)

18,5/20

Angélus, St-Emilion

Tolle, frische Nase. Einkochte Früchte, dennoch viel Eleganz, stoffig, Super-Länge. Sensationell! (CHF 190.10)

Grand-Puy Ducasse, Pauillac

Fruchtige Nase, verspielt, leichtfüssig, später doch mit Power und rechten Tanninen, frisch, gute Länge. (CHF 36.20)

Pape-Clément, Graves

Dicht, komplex, fruchtig, leichte Röstaromen, harmonisch, reife Tannine, Pflaumen, Struktur, Super-Länge. Sensationell! (CHF 79.90)

Beychevelle, St-Julien

Leicht stallige Nase, krautig, im Gaumen würzig, dann viel Frucht, rechte Tannine, Power, Stoff, tolle Länge. (CHF 63.20)

Léoville-Poyferré, St-Julien

Unaufdringliche, komplexe Nase, dezente Röstaromen, im Gaumen äusserst fruchtig, reife Tannine, Superlänge, grosses Potenzial. Toll! (CHF 69.10)

18/20

Figeac, St-Emilion

Tolle Nase, fruchtig, dezente Tabaknoten, Waldbeeren, Lakritze, harmonisch, rund, Power, Tannine, schon jetzt trinkreif, gute Länge. (CHF 96.10)

Du Tertre, Margaux

Purpur, dezente Nase, schöner Body, rund, harmonisch, viel Merlot-Wärme, Top-Länge. (CHF 30.20)

Montrose, St-Estèphe

Extrem konzentriert, kalter Schweiss, Stallnoten, Röstaromen, Asche, sehr kräftig im Gaumen, massive Tannine, viel Power und Komplexität, tolle Frische und Länge. (CHF 97.20)

Giscours, Margaux

Schweissige Nase, Torf, stoffig im Gaumen, viel Frucht, Kirschen, Pflaumen, saftig, hat Körper, tolle Länge. Die Punkte gibts in der Annahme, dass der Geruch eines Tages angenehmer wird. (CHF 41.60)

Lascombes, Margaux

Sehr konzentriert, viel Fruchtaromen, leicht teerig, äusserst saftig im Gaumen, stützende Tannine, ein Powerpaket! (CHF 58.30)

D'Issan, Margaux

Unaufdringliche Nase, sehr sauber, rund, fruchtig, elegant, gute Länge. Aristokratischer Bordeaux. Toll! (CHF 44.30)

Carbonnieux, Graves

Kirschige Nase, Veilchen und Rosen, stoffiger Gaumen, dicht, komplex, viel Power, extrem frisch und lang. Toll! (CHF 25.90)

Ferrière, Margaux

Schöne Nase, komplex, harmonisch, viel Frucht, Waldbeeren, hat alle Komponenten, auch eine tolle Länge. Wunderbar! (CHF 28.10)

Domaine de Chevalier, Graves

Sehr dunkles Rot, konzentriert, recht verschlossen, komplexer Gaumen, viel Frucht, hat alles! Viel Potenzial, gute Klänge. (CHF 42.10)

Malescot St-Exupéry, Margaux

Sehr dicht, würzig, kräftig, schöne Süsse, süffig, Superlänge. Saftiges Trinkvergnügen pur. (CHF 47.20)

17,5/20

Cantemerle, Haut-Médoc

Sehr konzentriert, dunkle Früchte, Kirschen, auch im Gaumen, Tannine, hinterhältige Kraft, gute Länge. (CHF 28.10)

Léoville-Barton, St-Julien

Dezent würzige Nase, komplex, viel Frucht, rund, elegant, gute Länge. Der Archetyp eines schönen St-Julien. (CHF 63.20)

Lagrange, St-Julien

Verschlossene Nase, süsser Gaumen mit viel Finesse, stoffig, harmonisch, rote Früchte, sehr rund. Spasswein! (CHF 40.--)

Haut-Bailly, Graves

Purpur, zurückhaltende Nase, Pilze, floraler Gaumen, äusserst elegant, gute Länge. (CHF 77.80)

Sociando-Mallet, Haut-Médoc

Leichte Vanillearomen, Röstmandeln, komplex, ein Wein, der sich auf Samtpfoten anschleicht. Länge mittel. (CHF 29.20)

17/20

D'Armailhac, Pauillac

Konzentriertes Rot, leicht vegetale Nase, verspielt im Gaumen, leicht und elegant, gegen Ende cremig, tolles Finish. Hat Potenzial. (CHF 18.40)

Langoa-Barton, St-Julien

Dezente Nase, rund, ein eigentlich langweiliger Schmeichler, doch genau das ist seine Stärke, fruchtig, Abgang okay. (CHF 45.40)

Durfort-Vivens, Margaux

Leicht stallig und metallisch, nasses Gras, fruchtig im Gaumen, rund, nicht sehr vielschichtig, aber süffig, sauber und lang. (CHF 33.50)

Clerc-Milon, Pauillac

Purpur. Stallig, Röstaromen, eher leicht, torfig, dennoch nicht unelegant. Schon trinkreif. Länge mittel. (CHF 51.80)

Chasse-Spleen, Moulis

Dezente Nase, rote Beeren im Gaumen, elegant, rund, süffig, bereitet aktuell schon grosses Trinkvergnügen. (CHF 25.40)

16,5/20

Boyd-Cantenac, Margaux

Leicht stinkige Nase, kalter Rauch, im Gaumen wirkt sich der zu hohe Holzeinsatz negativ aus, einzig die Länge rettet ihn. (CHF 47.50)

Poujeaux, Moulis

Viel Zurückhaltung in Nase und Gaumen, wenig Saft, rechte Tannine, würzig, grasig, Länge okay, nicht ganz harmonisch. (CHF 24.30)

Fieuzal, Graves

Extrem konzentriertes Dunkelrot, Pflaumen, leichte Altersnoten, Wers mag... Die Rettung kommt im Finish. (CHF 31.30)

Brane-Cantenac, Margaux

Dezente Nase, sauber vinifiziert, mittlere Struktur, recht leicht, aber elegant, durchschnittliches Finish. (CHF 44.30)

Phélan-Ségur, St-Estèphe

Rauchige Nase, gute Struktur, rund und recht elegant, mittlere Länge. Wenn die Holznoten abnehmen, kann er noch zulegen. (CHF 31.90)

Smith Haut Lafitte, Graves

Äusserst beerige Nase, dicht im Gaumen, viel Stoff, wenig Frucht, viel Gerbstoffe, frisch. (CHF 64.80)

16/20

Branais-Ducru, St-Julien

Purpur, lakritzige Nase, würzig, leicht, mittlere Länge. (CHF 44.30)

Petit-Bocq, St-Estèphe

Purpurrot, zu viel Holz, fruchtiger Gaumen, sauber. Schade – zu massiver Barriqueinsatz. (CHF 17.30)

Meyney, St-Estèphe

Dezente Nase, Frucht im Gaumen, Lakritze, wenig Power, mittlere Länge. Ein Easy-Drinking-Bordeaux. (CHF 27.--)

Kirwan, Margaux

Chlorige Nase, leicht unsauber wirkend, Struktur gut, rechte Tannine, die Länge rettet ihn (einigermassen). (CHF 41.--)

15,5/20

Camensac, Haut-Médoc

Purpurrot, Kirschen, teerig, leicht, mittlere Länge. (CHF 24.30)

Pouget, Margaux

Viel zu viel Holz, leicht bitter, grün, sperrig. Passt nicht. (CHF 37.30)

Charmail, Haut-Médoc

Exotik in der Nase, Würze, welche die Frucht kaschiert, im Gaumen etwas marmeladig, Rossstall-Aromen, Heu, verbranntes Gras, komischer Wein. (CHF 17.30)

Haut-Bages Libéral, Pauillac

Dezente Nase, leicht stallig, kalter Schweiß, erst dann etwas Frucht, mittlere Länge. (CHF 33.50)

(Die Preise sind die Subskriptionspreise des Weinhauses Elie Gazar S.A. Subskriptionskauf, französisch en primeur, bedeutet: Sie erwerben die Weine heute, also bevor sie in die Flasche abgefüllt werden, zu den angegebenen Preisen und kriegen sie rund zwei Jahre später geliefert. www.gazar-weine.ch)