



JAHRGANG 2009: DER GROSSE BORDEAUX-TEST

Zehn Jahre sind eine gute Zeitspanne für einen klassifizierten Bordeaux, um zu überprüfen, wie die Weine sich entwickelt haben. Falstaff hat alle 2009er des «Klassements von 1855» neuerlich verkostet und festgestellt, dass der Jahrgang auch heute hält, was bereits die Jungweine versprochen haben: 2009 ist top! **TEXT & NOTIZEN PETER MOSER**

Keine Frage: 2009 ist ein grosser, klassischer Jahrgang. Noch dazu einer, der sich seit seiner Geburt als nahbar erwiesen hat. Aber wie hat sich der 2009er entwickelt? Haben sich die Prognosen und Erwartungen erfüllt?

Der Falstaff hat die Probe aufs Exempel gemacht. Wir baten den Direktor des «Conseil des Grands Crus Classés en 1855», das sämtliche klassifizierten Weingüter des Médoc und aus Sauternes repräsentiert, in Bordeaux für uns eine Übersichtsverkostung zu organisieren – was Sylvain Boivert

auch gerne tat. Und so konnten im vergangenen November so gut wie alle infrage kommenden Weine des 2009er-Jahrgangs neuerlich bewertet werden.

Es wurden die Sauternes und Barsacs auf Château Climens verkostet, jene des Haut-Médoc auf Château de Camensac, die Pauillacs auf Château Lynch-Moussas, die von Saint-Estèphe auf Château Lafon-Rochet, Saint-Julien auf Château Branaire-Ducru und jene von Margaux auf Château Prieuré-Lichine. Zusätzliche Visiten führten zu jenen

Betrieben, die traditionell ihre Weine nicht zu Sammelproben geben: Das sind die Premiers

Grands Crus Classés d'Yquem, Latour, Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Margaux und Haut-Brion. Weitere Besuche wurden den Super Seconds Léoville-las-Cases, Ducru-Beaucaillou sowie Palmer, Pontet-Canet und Grand-Puy-Lacoste abgestattet.

Unser Fazit: Ein toller Jahrgang, mit einer grösseren Zahl an Topweinen, die bereits gut antrinkbar sind. Als Service finden Sie am Ende jeder Verkostungsnotiz eine Einschätzung der aktuellen Trinkreife.

LEGENDE

- Rotwein, trocken
- Süßwein
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

1. Grand Cru Classé

100

● Château Latour 2009, Pauillac

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart floral unterlegte kleine schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Edelholz, zart nach Nougat und Karamell, reifes Brombeer-Cassis-Konfit, tabakiger Touch, sehr facettenreiches Bukett. Komplex, kraftvoll, sehr saftig, vollreife Herzkirschen, tolle Extraktsüsse, reife, tragende Tannine, zeigt bereits eine enorme Länge, wirkt kühl und frisch im Abgang, bleibt minutenlang haften, mineralische Nuancen im Abgang, verfügt über eine enorme aromatische Intensität. Bereits antrinkbar, aber besser noch warten.

flaschenpost.ch, CHF 1466,-

● Château Mouton-Rothschild 2009 Pauillac

Dunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Einladende Nuancen von reifen Herzkirschen und frischen Feigen, ein Hauch von Nougatkaramell, feine Edelholzwürze mit etwas Bourbonvanille. Saftig, komplex, reife dunkle Beerenfrucht, feine Extraktsüsse, geschliffene, reife Tannine, mineralisch im Abgang, feines Säuregerüst, das dem Wein grosse Eleganz verleiht, tolle Länge, kann in dieser Phase bereits in vollen Zügen genossen werden, was dem Reifepotenzial keinerlei Abbruch tut, ein fantastisch balancierter Wein, dessen Grösse sich jedermann erschliessen wird, ob Experte oder Laie. Bereits gut antrinkbar.

ullrich.ch, CHF 1100,-

● Château Haut-Brion 2009, Pessac

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Feiner dunkler Nougat, reife schwarze Herzkirschen, tabakig, ein Hauch von Lakritze, kandierte Veilchen und Cassis im Hintergrund, feine Edelholznoten, facettenreiches Bukett. Komplex, engmaschig, feine Extraktsüsse, kräftige, reife Tannine, angenehmer Säurebogen, wirkt sehr frisch, mineralisch und straff, sehr grosse Länge, ein Hauch von dunkler Schokolade im Abgang, bleibt minutenlang haften, ein Vin de Garde, sollte noch weitere zehn Jahre heranreifen dürfen. Also: Finger weg!!! Besser noch zwei, drei Jahre zuwarten.

granchateaux.ch, CHF 1095,-

98

● Château Lafite Rothschild 2009 Pauillac

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Beginnt etwas verhalten, reife dunkle Beerenfrucht, zarte Tabaknuancen, etwas Lakritze, zarte Edelholznuancen, ein Hauch von Minze unterlegt. Komplex, saftig, extraktsüsse Textur, reife Herzkirschen, mineralisch und straff im Abgang, bereits gut antrinkbar, verfügt über grosse Länge, mit 17% Merlot, was für Lafite recht hoch ist, heute sind es im Schnitt nur 7–8%, jetzt bereits deutlich zugänglicher als erwartet. Bereits gut anzutrinken.

moevenpick-wein.ch, CHF 1990,-

● Château Margaux 2009, Margaux

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Röstaromen, ein Hauch Nougat, reife Herzkirschen, feine Nuancen von Lakritze und Kardamom, schwarze Kirschen unterlegt, facettenreiches, mineralisch geprägtes Bukett. Komplex, dunkle Beerenfrucht, extraktsüss, straffe, gut integrierte Tannine, frisch und salzig im Abgang, verfügt über enorme Länge, aber auch grosse Eleganz, ist so konzentriert wie 2005, aber dank seiner tollen, seidigen Tannine wesentlich zugänglicher. Bereits gut antrinkbar.

moevenpick-wein.com, CHF 1050,-



93

● Château Batailley 2009, Pauillac

Dunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, zarte Randaufhellung, Zart floral unterlegt feine dunkle Beerenfrucht, frische rote Herzkirschen, ein Hauch von Mandarinenzesten, feiner Nougat unterlegt. Saftig, reife Herzkirschen, zarte Extraktsüsse, gut integrierte reife Tannine, angenehme Frische, die dem Wein Schwung verleiht, mineralisch im Abgang, gutes weiteres Entwicklungspotenzial, kann noch zulegen. Bereits antrinkbar, aber besser noch warten.

moevenpick-wein.com, CHF 85,-

● Château Cos Labory 2009**Saint-Estèphe**

Tiefdunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, Kräuterwürzig-tabakige Nase, Anklänge von Cassis und Heidelbeeren, etwas Minze, dunkle Schokolade, Saftig, reife Kirschen, integrierte Tannine, frischer Säurebogen, salzig-zitronig im Abgang, bleibt haften, lebendiger Speisenbegleiter. Bereits gut antrinkbar. cos-labory.com

● Château Pédesclaux 2009, Pauillac

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung, Ein Hauch von Cassis, Lakritze und kandierten Veilchen, ein Hauch von Grapefruitzesten, mineralische Nuancen, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine Textur, angenehme Extraktsüsse, reife Kirschen, integrierte Tannine, gute Frische, ein sehr ausgewogener Speisenbegleiter mit Brombeerkonfit im Finale. Bereits gut antrinkbar.

straiton.ch, CHF 46,-