

Degustations-Notizen 2009 Primeur-Verkostung

Graves/Pessac-Léognan

Hervorragende Weine die leicht auf der kraftvollen Seite stehen. Mein Eindruck geht dahin, dass Graves /Pessac-Léognan in 2009 balancierte aber doch kraftvolle Wein erzeugt hat. Hier ein Großteil der probierten Weine, bei diesen habe ich „richtige“ Notizen gemacht. Bei weiteren 21 Weingütern, war leider nur die Zeit für einen schnellen Durchgang ohne Notizen. Meistens kleine & eher unbekannte Weingüter die aber insgesamt ein sehr hohes Niveau hatten. Teilweise mit erstaunlichen Qualitäten, kann man in diesem Gebiet sehr gute Weine zu vernünftigen Preise bekommen – sowohl Weiss- als auch Rotweine! Bei allem Positiven, nicht ganz die Homogenität der anderen Regionen.

Herausragend aus meiner Sicht bei den Rotweinen sind Haut-Brion, Domaine de Chevalier, Smith Haut Lafitte, La Chapelle de La Mission Haut-Brion, Clos de l'Oratoire (obwohl sehr wichtig) & Domaine de la Solitude. Ein Fragezeichen setze ich bei Pape-Clément & Carbonnieux – beide sehr gut, aber wenn ich ehrlich bin, hinter meinen Erwartungen zurück.

Bei den Weißweinen haben mich ein paar „kleinere“ Weingüter positiv überrascht: Bouscaut, La Clarté de Haut-Brion & Picque Caillou. Zu den Besten zähle ich weiter hinzu Carbonnieux (kann noch zulegen), de Fieuzal, Haut-Brion & La Mission Haut-Brion.

Notizen (in alphabetischer Reihenfolge)

Weiss

Bouscaut: Gärig, saftige gelbe Frucht, dicht wirkend.

Vorne leicht süßlicher Extrakt, klare lebendige Säure, runde Art, weite kraftvolle Struktur, etwas erdig, kalkig, strukturierte Art, etwas Kamille & Blumenwiese, saftig, gutes Potenzial, sehr langer fester Abgang. 17.5/20, 2011-2019

Carbonnieux: Sehr dezent & verschlossen, trotzdem kompakte & dichte Frucht anzeigend.

Vorne saftiger Stil, feste klare Säure, sehr gut balancierte Art, erdige & etwas gemüsige Aromen, dazu grüne Kiwi, rassig, noch Hauch Holztannin, wirkt substanzreich, kann noch zulegen, sehr langer aromatischer Abgang. 17.75/20, 2011-19

de Chevalier: Sehr offen, dichte leicht grasige Aromen, noch etwas gärig, tief, reife grünliche Frucht, Hauch würzig.

Vorne saftig, reife runde Säure, leicht phenolisch, rote Johannisbeere, Fenchel, Mix aus saftig & rassig, etwas erdige leicht kräuterige Art, mittig leicht vegetabil, dezent bitter, sehr langer trockener Abgang. 17.25/20, 2012-2018

La Clarté de Haut-Brion: Sehr offen, dichte sehr aromatischer Stil, reife helle Früchte, etwas reife Stachelbeere, erdig, Hauch Kümmel, tief.

Dicht, rassige Struktur mit extraktreicher Basis, weich & rund zugleich rassig, satte erdige Mineralität, tief, etwas gemüsig, Fenchel, Potenzial, sehr langer leicht nussiger Abgang. 17.75/20, 2012-20

Clos Floridène: Sehr dezent, verschlossen, Hauch grüne Früchte.

Offene Struktur, dicht, leicht kraftvoll, sehr mineralisch, Kiwi, grüne Stachelbeere, mit Struktur, sehr frische Art, mittig noch verschlossen, mit Granny & etwas grüner Birne, sehr langer noch matter Abgang. 17/20, 2011-18

Ferrande: Sehr schweflig.

Vorne saftig, mittig bis Abgang etwas vom Schwefel gedeckt, dabei dicht, rassig, trotzdem mit Schmelz, etwas frisches Gras & Kiwi, feste Struktur, Substanz, sehr langer komplexer Abgang. 17.5/20, 2012-19

de Fieuzal: Offen, dicht verwoben, salzig, frisches Gras, etwas Brennesel, tief, "hat was".

Vorne saftig, dann ins rassige gehend, gepaart mit Schmelz darunter, reife aber prägnante Säure, Substanz, reife Kiwi, gemähtes Gras, Blumenwiese, Brennessel, wieder salzig, komplex, sehr langer mineralischer Abgang. 18.25/20, 2012-20

de France: Mittlere Intensität, eher frische leicht grasige Aromen, etwas frische Stachelbeere, Granny Smith, leicht ätherisch, tief.

Vorne sehr saftig, rassig, runde Säure, mittlere Tiefe, wirkt sehr zugänglich, dito Nase plus etwas Mandeln, sehr langer leicht grüner Abgang. 16/20, 2010-15

le G de Guiraud: Offen, frische Stachelbeere, etwas Kiwi, sehr mineralisch, Hauch Feuerstein, gute Tiefe & Komplexität, Dichte elegante Art, Mineralität, Finesse, zugleich Balance, sehr guter Barriqueinsatz, dito Nase, sehr gute Struktur & vor allem Balance, sehr langer rassig-frischer Abgang. 17.5/20, 2012-2019

Haut-Bergey: Sehr offen, sehr eigene Aromatik, würzige Rosendüfte, etwas Veilchen, leicht schweflig tief, rund, weich wirkend.

Schweflig, mit Struktur, dezentes Holz, mit edlem Stil, dicht & kraftvoll, frische Säure, wieder diese Aromatik der Nase plus etwas süßliche Würze, Potenzial, sehr langer & kraftvoller Abgang. 17.5/20, 2012-19

Haut-Brion: Offen, sehr tief & dicht wirkend, reife balancierte Art, reife Stachelbeere & Kiwi, zugleich sehr rassig, etwas Brennesel, & dezentes frisches geschnittenes Gras, komplex.

Saftig, dicht, mit nasser Mineralität, tief, satte & verwobene Struktur, noch stumpf, bestes Potenzial anzeigend, sehr tief, etwas vollreife Stachelbeere, sehr langer dichter & saftig-mineralischer Abgang. 18.5/2012-22

Larrivet-Haut Brion: Sehr aromatisch, dichte vollreife Frucht, sehr offen, tief, mittlere Komplexität, leicht Muskatwürzig, reife Stachelbeeren.

Saftig, wieder dichte aromatische Frucht, mineralisch, gute Säure, tief, komplex, etwas erdig, kalkig, dito Nase plus Hauch Litschi, sehr langer saftig-frischer Abgang. 17.5/20, 2011-18

Latour-Martillac: Sehr offen, vollreife Kiwi & Stachelbeere, tief komplex, etwas Heu, Hauch exotisch Früchte.

Sehr saftige Art, frische aber reife Säure, dicht mit gewisser Eleganz, zugänglich, schlanker süffiger Stil, leicht erdig, dito Nase, sehr langer Abgang. 16.75/20, 2010-16

Lespault de Martillac: Offen, deutliche Stachelbeere, etwas reife Grapefruit, rassig, mineralisch, kalkig, tief & komplex, wird sich gut entwickeln.

Kraft, erdig, noch leicht hefig & leicht bitter, strukturiert, sehr erdige Aromen, dahinter kühle kraftvolle Frucht, etwas Heublumen, reife saftige Stachelbeere, mentholig, sehr langer noch verschlossener Abgang. 17.5/20, 2012-19

Louvière: Offen, tief, wirkt saftig, viel gelbe Steinfrucht, leicht schweflig.

Vorne saftig, klare Säure, Hauch phenolisch, dichte Aromatik aber nicht fett wirkend, Mix aus zugänglicher Art & gewissem Potenzial, grüne frische Früchte, etwas grüne Banane, Fenchel, Granny, sehr langer saftiger & komplexer Abgang. 17/20, 2012-19

Malartic-Lagravière: Beide Flaschen alkoholisch, sehr stumpf, hohl, nicht bewertbar!

La Mission Haut-Brion: Sehr dezent, wenig Aromen greifbar, etwas kühle Melone, dezentes Holz.

Süßlicher Extrakt, dichte verwobene Art, dezent bitter, runde Säure, sehr strukturiert, etwas erdig, kalkig, mittig wieder saftig, reife frische Birne, etwas Kamille, kraftvoll aber balanciert, Hauch Stachelbeere, sehr langer kühler Abgang. 18.5/20, 2012-20

Olivier: Offen, dichte würzige Art, auch Holzwürze, trotzdem saftig, tief, kraftvoll wirkend, helle vollreife Früchte.

Sehr kraftvoll, reife eher dezente Säure, mittig etwas hohl & leer, gemüsig, unruhig, Hauch grüne vollreife Früchte, sehr langer wuchtiger Abgang. 15.5/20, 2011-15

Pape-Clément: Leichter Stinker, darunter vollreife gelbe Frucht, nicht fett wirkend, etwas Schiefer, kühle Art, Tiefe & Komplexität anzeigend.

Leicht süßliche dabei dichte Frucht, aromatisch, saftige reife Säure, runde samtige Art, nasse an Schiefer erinnernde Mineralität, wieder gelbliche Frucht, balanciert, sehr langer saftiger Abgang. 17.5/20, 2012-2019

Picque Caillou: Mittlere Intensität, leicht grasig, dahinter reife grüne Frucht, plus Hauch reife Johannisbeere, komplex, etwas ätherisch, noch etwas vom Schwefel gedeckt.

Sehr schweflig, trotzdem dichte & balancierte Struktur erkennbar, mittig sogar saftig, würzige & pfeffrige Noten, dito Nase, noch etwas holzlastig, Substanz, sehr langer extraktreicher Abgang. 18/20, 2013-20

Sec du Doisy-Daëne: Offen, fein geschnittenes Gras, etwas Kiwi, Muskat, dezente Limone & Grapefruitschale, tief, komplex.

Saftige Struktur, frische Säure, balanciert, schon sehr gut trinkbar, etwas Heu, mineralisch, dabei mit Schmelz, grüne Stachelbeere, sehr langer frischer Abgang. 16.75/20, 2011-2017

Smith Haut Lafitte: Offen, deutliches Holztaannin, dahinter tiefe & kompakte Frucht, reife gelbe Früchte, aromatisch, Hauch Johannisbeere, komplex.
Dichte zugleich offene Struktur, saftig, gewisse Konzentration, mit Balance, reife Aromatik, saftige mineralische Art, leicht ausladend, tief, komplex, evtl. unterbewertet aber das sehr deutliche Holztaannin bereitet mir Bauchweh, sehr langer würziger Abgang. 17.5/20, 2013-20

Rot

Bouscaut: Offen, cremige kirschige Frucht, etwas süßliche Würze, Tabak, Hauch Süße, Lebkuchengewürz, tief, komplex.
Dicht, kraftvoll, sattes leicht herbes Tannin, etwas Nusschale, dahinter leicht wuchtige & eingelegte rote Kirschfrucht, Hauch Rumtopf, Zedern & Wacholder, sehr langer kraftvoller Abgang. 17/20, 2013-2019

Carbonnieux: Offen, sehr dichte & leicht cremig-kirschige Aromatik, etwas Schwarzwälder Kirschtorte, schokoladig, modern aber gut abgestimmt.

Vorne saftig, balancierte Struktur, mit sattem aber reifem Tannin, reife zugleich präsenste Säure, Aromatik dito Nase plus Cassis & Zedern, Mix aus Rasse & gewisser Opulenz, sehr langer Abgang. 18/20, 2012-22

Carnes Haut-Brion: Offen, cremige leicht likörige Kirschfrucht, tief, schmelzig, etwas dumpf im Hintergrund, leicht muffig & wie nasse Erde.

Deutlich besser, mit guter Balance, dezenter Mineralität, kraftvoll, mittig etwas stumpf, wirkt sehr unruhig & verkapselt, darunter gute Substanz, herbes sattes Tannin, sehr langer herber Abgang. 17/20, 2012-19

de Chantegrive: Offen, überreife rote Frucht, wirkt anfangs nicht ganz sauber & muffig (verfliegt), etwas überreife Banane, Moschus.

Schlanke rassige Art, nichts von Überreife spürbar, schlankes leicht herbes Tannin, Hauch grünliche reife Aromatik, rote & grüne Paprika, gut balanciert, Stil, sehr langer schlanker Abgang. 17/20, 2012-18

La Chapelle de La Mission Haut-Brion: Sehr dichte & sehr tiefe Art, schwarze rußige Aromatik, wirkt dicht aber nicht fett, Kalkboden, Stil & Finesse.

Dicht, fest, druckvolle Mineralität, sattes aber reifes leicht körniges Tannin, dezent ausladende Struktur, balanciert, samten, frische Säure, erdige Aromen, sehr langer kraftvoller & finessiger & sehr mineralischer Abgang. 18.25/20, 2013-30

de Chevalier: Offen, sehr dichte schwarze Frucht, Schwarzpulver, sehr tief & komplex, sehr balanciert, trocken, nichts Marmeladiges, Tinte & etwas Grafit.

Kraftvolle Balance, sehr mineralisch, wieder etwas Schwarzpulver & Grafit, frische Säure, reifes aber präsent Tannin, sehr tief & komplex, elegant, durchgehend dicht & balanciert, etwas Cassis & rote Kirsche, Hauch Holunderbeeren, sehr langer komplexer & sehr mineralischer Abgang. 18.75/20, 2013-28

Le Clarence de Haut-Brion: Sehr dezent, dichte & kompakte Frucht, sehr klar & reine Frucht, vollreife rote Früchte, minimal gekocht, Hauch flüssige Lakritze, tief.

Dicht, sehr elegant, mit leicht grünlicher Aromatik, angetrocknete schwarze Brombeere, rassig, frische Säure, knochentrocken, kalkiger Unterbau, tief, antrocknendes eher dezentes Tannin, sehr langer & herber Abgang. 17.75/20, 2013-25

Clos de l'Oratoire: Dezent, darunter sehr tiefe fast tintige Frucht, Holunderbeere, viel Rauch & Schokolade, etwas speckig, sehr tief, mittlere Komplexität,

Dicht, kraftvoll, herbe Aromatik mit schwarzer Frucht, etwas Lakritze, mineralisch, sehr geschliffenes noch sandiges Tannin, Alkohol besser als bei d'Aiguilhe integriert, trotzdem wuchtig, kräuterig, kann evtl. noch leicht zulegen, sehr langer noch vom Tannin betonter Abgang. 18/20, 2014-25

Clos Floridène: Offen, rote florale Note, mit getrockneten Kräutern, balanciert, vollreife schwarze & rote Kirschen, etwas ätherisch & Grafit.

Power, sehr wuchtig, sandige Tannine, knackige Säure, vollreife Kirsche, etwas rote Beete, steinig-kalkig, frisch & klar, sehr langer & sehr kraftvoller Abgang. 16.25/20, 2011-16

Ferrande: Offen, sehr würzig, Hauch animalisch, etwas schwarzer Schiefer, tief, balanciert, etwas Trüffel.

Balanciert, runde Säure, etwas bitteres aber dezentes Tannin, Dichte mit Kraft, Hauch walnussig, mittig kompakt, mit Potenzial, sehr langer, süßlicher & tabakiger Abgang. 17.75/20, 2012-20

de Fieuzal: Offen, eingelegte Früchte, leicht wuchtige & eingekochte Frucht, Teer, etwas Lakritze.

Sattes stark antrocknendes Tannin, dezente Säure, wuchtig, deutlich alkoholisch - grade noch OK, dahinter reife etwas sperrige Frucht, Rumtopffrüchte, sehr langer dichter & kräftiger Abgang. 17/20, 2012-20

France: Mittlere Intensität, sehr würzig, etwas Lebkuchengewürz, mineralisch, dazu etwas Grafit & schwarzer Pfeffer, tief, elegant & balanciert wirkend.

Dicht, satte & kraftvolle Struktur, gut ausbalanciert, dichtes reifes Tannin, trocken & mineralisch, kompakt, leicht schokoladig & warmer Tabakrauch, schwarzer Pfeffer, sehr langer & fast salziger Abgang. 17.075/20, 2012-22

Haura: Offen, dichte rotbeerige klare Frucht, tief, Hauch modern, wirkt schon fertig.

Kraftvoll, antrocknendes Tannin, eher rotbeerige Frucht, Hauch rote Johannisbeere, etwas Erdbeere im Hintergrund, saftig & braucht trotzdem Zeit, mineralisch, erdig, rustikaler Charakter, sehr langer Abgang. 16/20, 2011-16

Haut-Bergey: Sehr offen, getrocknete Pflaume, würzig, etwas schwarze Kirsche, tief, animierend, saftig, schwarzer Pfeffer, kühle mentholige Art.

Sehr offen aber auch satte Art, frische reife Säure, süffig, lockere Art, aber deutlicher Alkohol, dito Nase, etwas herbe Nuss, sehr langer kraftvoller Abgang. 17.025/20, 2012-2019

Haut-Brion: Mittlere Intensität, wirkt sämig, balanciert, weich, Charme, süßliche Aromatik mit Tabak, etwas süßliches Malz, Hauch dezentes Karamell, sehr tief.

Dichtes sattes noch karamellig-bitteres Tannin, reife Säure, wirkt sehr balanciert & noch sehr schlank, rassig, Waldboden, etwas Cassis im Hintergrund, Hauch Trüffel, bestes Potenzial, extrem langer balancierter aber noch verschlossener Abgang. 19/20, 2016-35

Larrivet-Haut-Brion: Offen, etwas likörige Kirschfrucht, dazu vanillige Creme, Menthol, sehr tief, kräuterig.

Satte Balance, kraftvoll zugleich Finesse, dito Nase plus herbe Kräuter & nussig, das likörige etwas dezenter, sattes aber körniges Tannin, reife frische Säure, Potenzial, sehr langer kräftiger & dichter Abgang. 17.75/20, 2013-2020

Latour-Martillac: Dichte & tiefe rote Beeren, leichte karamellige Art, etwas Jod & Eisen, reife Blutorange, eigen aber interessant.

Vorne saftig, cremiges & leicht karamelliges Tannin, runde reife Säure, warmer Tabak, feine leichte schokoladige Frucht, etwas Wacholder & Brombeere, balanciert, sehr langer etwas tabakiger Abgang. 17.25/20, 2011-19

Lespault de Martillac: Sehr dezent, etwas vollreife rotschwarze Frucht, gute Tiefe & Komplexität anzeigend, etwas schwarze Johannisbeere.

Power, offen, gut trinkbar, wuchtig aber OK, fruchtig, modern, sattes noch leicht antrocknendes Tannin, schwarze vollreife Früchte, wird Alkohol mit Lagerung besser verpacken, sehr langer offener & saftiger Abgang. 17/20, 2011-20

Louvière: Offen, erdig, eigen aber interessant, Hauch gekochtes Gemüse, etwas grüne & reife Paprika, tief, komplex,

Dichtes körniges Tannin, frische rassige Säure, kraftvoll mit Stil, elegante Textur, erdig, leicht schokoladig, wieder leicht gemüsig, etwas Cassis, dicht, runde geschliffene Art, samtig, sehr langer schokoladiger Abgang. 17.5/20, 2012-22

Malartic-Lagravière: Sehr eigen, leicht metallisch, vegetativ, Anis, etwas Kümmel, dahinter Hauch rotbeerig, tief.

Leicht metallisch, sattes leicht herbes Tannin, feine Mineralität unterlegt, etwas erdiger rote Frucht, rote Beete, Cassis, evtl. unterbewertet, sehr langer kraftvoller Abgang. 16.25/20, 2012-2019

Mission Haut-Brion: Offen, dichte schwarze Aromatik, leicht röstig-karamelliger Touch, eingetrocknete schwarze Früchte, etwas Schwarzpulver, sehr tief, kraftvoll.

Sehr kraftvoll, dichte ausladende Art, sattes leicht trockenes Tannin, mittig sehr wuchtig & leicht alkoholisch, satte Mineralität, kalkig, etwas bittere Tannine, der Extrahierteste unter den Großen(?), etwas walnussig, evtl. unterbewertet, sehr langer & sehr wuchtiger Abgang. 18.25/20, 2016-25

Olivier: Offen, Hauch fischig, gekochtes Gemüse, etwas grüne & leicht unreife Paprika.

Sattes etwas grünes Tannin, frische Säure, eher schlanke Art, mittig blasse Frucht, fast schon Pappkartonartiges Tannin, sehr langer komplett austrocknender Abgang. 14.5/20, 2011-14

Picque Caillou: Sehr offen, cremige Kirschnote, etwas Sauerkirsche, Kirschkerne, tief, erdig, minimal metallisch, etwas Trüffel.

Saftig, balanciert, zugänglich, dezente Tannine, reife Säure, früh trinkreif, rote frische Kirsche, etwas Zedern, Hauch süßliche Trüffel, Touch Karamell im Hintergrund, sehr langer & süffiger Abgang. 17/20, 2011-18

Pape-Clément: Offen, wirkt bestens balanciert, feine pfeffrige Würze, etwas Muskat, Tabaksüsse, animierend, tief, komplex, Cassis.

Frische Säure, sattes reife Tannin, klare & gradlinige Struktur, frische rote Kirschen & etwas kühle mentholige Art, wirkt modern aber gut gemacht, mittige saftige Art, gutes Potenzial, sehr langer noch etwas verschlossener Abgang. 18/20, 2012-25

Rahoul: Sehr offen, cremige Butter, sahnige Kirschcreme, sehr eigen, sehr laktisch, BSA Ton, ??
Wuchtig, Power, kirschig, cremig, sehr kraftvoll aber grenzwertig, dezentes leicht raues Tannin, reife Säure, dito Nase, sehr langer & etwas breiter Abgang. 16/20, 2011-16

Smith Haut Lafitte: Offen, vollreife rote Johannisbeere, tief & komplex, etwas Waldboden & Trüffel, dahinter reife Walnuss.

Vorne süßliche Art, sehr kraftvoll bis wuchtig, reife Johannisbeere, frische Säure, mittlere Balance, ausladende Struktur, etwas tabakig, reife Beeren, Substanz dahinter die den Alkohol besser einbinden sollte, sehr langer noch herber Abgang. 18/20, 2013-22

de la Solitude: Offen, vollreife rote Frucht, etwas Lakritze & schwarzes Cassis, tief, dicht elegant, Balance.

Dichtes & körniges Tannin, sehr mineralisch, kraftvoll mit Balance, im Kern etwas Sauerkirsche, hoch interessant, fast etwas salzig, sehr gut ausbalanciert, sehr finessige zugleich dichte Struktur, sehr langer saftiger & extraktreicher Abgang. 18/20, 2012-25