

Degustations-Notizen 2009 Primeur-Verkostung

Saint-Émilion

Fazit: Viel mehr ausbalancierte Weine wie ich im Vorfeld vermutet hatte. Nach dem Witterungsverlauf (detaillierte Zusammenfassung der Wetterbedingungen folgt noch) lag die Vermutung sehr nahe, dass man überwiegend Alkoholbomben, Holundersäfte & Konfitürengläser vorfinden würde. Ohne Frage ist Saint-Émilion in 2009 mit einigen solchen Weinen bestückt. Jedoch ist für mich die Überraschung schlechthin, wie wenige Weine brandig und/oder marmeladig waren. Und wenn doch, dann kam dies auch, weil das Holz tannin eben diese Wein voll im Griff hatte. Die Frucht ist dann gedeckelt & der Alkohol scheint daher sehr viel deutlicher, als wie er es nach der Abfüllung tut. Den ähnlichem Effekt haben wir bei Weinen die korkig sind. Keine Frucht mehr schmeckbar & somit beliebt nur noch der Alkohol „sichtbar“.

Es gibt aber auch Kollegen die speziell Saint-Émilion als Region mit sehr vielen marmeladigen & sehr wuchtigen Weinen gesehen haben. Diese Meinung kann ich nicht vertreten – sicher ist Saint-Émilion etwas wuchtiger als die restlichen Appellationen aber immer noch innerhalb einer vertretbaren Grenze. Aber es liegt in der Natur der Sache, dass der Mensch bei allem was nicht in Meter & Sekunden messbar ist, unterschiedlicher Meinung ist. Es gibt schlimmeres, so denke ich.

Man sollte auch nicht vergessen, dass Saint-Émilion eine sehr große Appellation ist & daher die Streuung in allen Bereichen immer größer sein wird. Sehr viele Weine schaffen einen hervorragenden Spagat zwischen Kraft & Balance – Balance also auf kraftvollen Niveau. Ein paar Weingüter haben es aber nicht geschafft den Jahrgang richtig zu „lesen“ oder man wollte bewusst Power in die Flasche füllen. Die Diskussion um Cos d'Estournel mit seinen 14.5% zeigt, dass der Alkoholgrad im Wein ein Thema ist, dass heftig diskutiert wird, auch beim 2009er Bdx.

Was für alle anderen Appellationen gilt – eine großer Jahrgang – trifft ohne Frage auch auf Saint-Émilion zu. Besonders positiv aufgefallen sind mir die Châteaux Ausone, Balestard La Tonnelle, Cheval Blanc, Chapelle d'Ausone, Clos Fourtet, Dassault, de Fonbel, Franc Mayne, Grand Corbin, La Couspaude, Larcise Ducasse, Moulin St.-Georges.

Notizen (in alphabetischer Reihenfolge)

Saint-Émilion

Angelus: Sehr dezent, etwas rote frische Frucht, ansonsten wenig Aromen greifbar, Hauch kräuterig.

Vorne dicht & sehr kraftvoll, mittig dann sehr alkoholisch - fast brandig!, sattes sehr sperriges Tannin, weite ausladende Struktur, mittig doch sehr wuchtig & breit, eingelegte rote Früchte, Rumtopf, Touch Port & Rum, sehr langer etwas brandiger Abgang. 16.5/20, 2012-18

Ausone: Offen, noch leichte Gäraromatik, rote frische & sehr klare Aromatik, erdig, Wiesenchampignons, kalkig, sehr tief & komplex, kompakt.

Sehr dichte kraftvolle Art, enormer Extrakt, sehr feinmaschige Tanninstruktur, satter kalkig-mineralischer Unterbau, feingliedrige präsen Säure, beste Balance, wieder rote sehr klare Frucht, rote Kirsche, etwas Wacholder, sehr langer & extrem tiefer Abgang. 19/20, 2014-35

Balestard La Tonnelle: Offen, konzentrierte schwarze Frucht, sehr tief & elegant, moderne Art gut gemacht, schwarzer Pfeffer, vollreife Walderdbeere, Holunderbeeren, mit Stil.

Sattes reifes verwobenes Tannin, sehr körnige Mineralität, runde Säure, saftige zugleich dichte Frucht, dito Nase plus etwas herbe Kräuter & Walnuss, sehr gute Balance, mittig kraftvoll, sehr langer & dichter Abgang. 18.25/20, 2014-28

Beau-Séjour Bécot: Dezent, wirkt dicht & kraftvoll, modern, erdig, rote Waldbeeren.

Dichtes leicht sprödes Tannin, Power, sehr dezente Säure, ausladende Struktur, Hauch Eleganz, tief, gewisse Komplexität, mittig etwas alkoholisch & leer, sehr langer wuchtiger Abgang. 16.5/20, 2012-19

BelleVue: Offen, dicht, fleischige Frucht, etwas eingelegte rote Früchte, Kirsche, tief, komplex, vollreife Erdbeere,

Dicht, Power, sehr kraftvoll sattes leicht körniges Tannin, etwas breite Anlage, leicht alkoholisch, wuchtig, Hauch nussig dahinter, sehr langer etwas breiter Abgang. 16.5/20, 2011-19

Berliquet: Offen, floral, Veilchen, Sauerkirsche, würzige frische Mineralität, etwas Schiefer, tief, balanciert.

Von vorne bis hinten sehr wuchtig, leicht alkoholisch, mittig sehr blasse verwaschen Frucht, dito Nase, sperrig, sehr langer & sehr alkoholischer Abgang. 15.75/20, 2012-16

Canon: Dezent, etwas rotbeerige & erdige Frucht.

Dicht, kraftvoll, sehr mineralisch, ausladende Struktur, sattes aber reifes Tannin, leicht karamellige Art, schwarzer Pfeffer, vollreife schwarze Früchte, Wacholder im Hintergrund, schokoladig, etwas Schwarztee, sehr langer ausladender Abgang. 17.25/20, 2012-22

Canon-La-Gaffelière: Offen, floral, kräuterig, reife rote Paprika, tief, eigene Aromatik, ätherisch, etwas Cassis & eingekochte schwarze Früchte.

Sehr gute kraftvolle Balance, reifes dichtes Tannin, reife prägnanter Säure, dichte Struktur, Eleganz, mineralisch, zugänglich, mittig saftig, vollreife schwarze Früchte, mit Stil, knochentrocken, sehr langer, kann noch zulegen, fester & ausladender Abgang. 18/20, 2013-26

Cap de Mourlin: Mittlere Intensität, herbe Waldkräuter, sehr pfeffrig, würzig, etwas Muskat, tief, balanciert, Wacholder.

Sehr kraftvoll, wuchtig, dichtes reifes Tannin, eher dezente Säure, mittig etwas breit, kräuterige & würzige Frucht, erdig, Wacholder, herbe erdige Frucht, sehr langer wuchtiger Abgang. 17.25/20, 2013-20

Carrillon de l'Angelus: Dezent, trotzdem dicht & kompakt, rauchige Frucht, schwarze & tintige Aromen.

Dichte & feinmaschige Art, sandiges leicht antrocknendes Tannin, frische Säure, kalkig, knochentrocken, rauchige aber frische Frucht, etwas rote Johannisbeere, rote Kirsche, mittig karge Stilistik, klassisch & Hauch modern, sehr langer Abgang. 17.25/20, 2012-20

Chapelle d'Ausone: Sehr dezent, angetrocknete rote Früchte, sehr mineralisch, kraftvoll, eingelegte rote Früchte.

Kraftvoll, wirkt leicht wuchtig, noch sehr unruhig, rote Beete, frische aufgebrochene rote Früchte, kalkig, trockenes körniges Tannin, strukturiert, dahinter mit sehr saftiger & dichter Frucht, Potenzial, sehr langer & kraftvoller Abgang. 17.75/20, 2013-52

Cheval Blanc: Offen, Espressopulver, schwarz, Brotkruste, erdig, Schiefer, tief & komplex, etwas röstig, dahinter schwarze Kirsche, Hauch Cassis, elegant.

Dichte & kraftvolle Struktur, feinkörniges Tannin, frische Säure, beste Substanz, Extrakt, noch Holztannin, kraftvolle Eleganz, Tinte, pfeffrig, erdig, etwas Cassis, Blaubeeren, allerbeste Balance, großes Potenzial, sehr langer, noch sperriger & dichter Abgang. 19/20, 2016-35

Clos de l'Oratoire: Mittlere Intensität, Schwarzpulver, Tinte, Wacholder, ätherische Note, tief, elegant, kraftvoll,

Dicht zugleich elegant, satte Tannine, reife Säure, steinig, etwas nasser Schiefer, nussige & herbe Aromen, klare & sehr pure Frucht, rote knackige Kirsche, wieder etwas Schwarzpulver, sehr langer & offener Abgang. 18/20, 2013-25

Clos Fourtet: Offen, sehr würzig, mineralisch, wuchtig, kraftvoll, kräuterig, etwas Muskat & Hauch grüne reife Paprika, erdig.

Vorne saftig, bestens balanciert, mit kompakter Mineralität, kompaktes mittleres Tannin, frische Säure, dicht, Stil, elegant, Rasse, tief, komplex, Potenzial, dito Nase plus würzige rote Johannisbeere, etwas Weichseln, klar, sehr langer & vor allem balancierter & mineralischer Abgang. 18.5/20, 2014-2030

Clos Saint Martin: Dezent, erdige würzige Art, etwas Schiefer, kalkig-würzig, tief, komplex,

Dicht, kraftvoll, reife Säure, sperriges sehr trockenes Tannin, dahinter sehr viel ausbalancierende Frucht, Alkohol sollte mit Lagerung besser eingebunden sein, Frucht noch etwas verkapselt, trotzdem saftig, sehr langer leicht kirschiger Abgang. 17/20, 2014-20

Cote de Baleau: Gäraromen, leicht scharf vom Schwefel.

Sehr kraftvoll, alkoholisch, trotzdem saftig, offene Struktur, dezentes Tannin, frische Säure, neben dem Alkohol feinmaschig & geschliffen, Hauch cremiges Tannin, kann noch zulegen, sehr langer ausladender Abgang. 15.25/20, 2011-15

Dassault: Mittlere Intensität, dicht, frische rote & schwarze Frucht, kühl, würzig, edel elegant, tief, etwas Wacholder.

Power mit Stil, würzig, sehr mineralisch, ausladende Struktur, sattes reifes Tannin, Potenzial, sollte sehr gut reifen, wieder kühle leicht herbe Frucht, kräuterig, Hauch Holunderbeeren, sehr langer mineralischer & kraftvoller Abgang. 18.25/20, 2014-30

de Fonbel: Offen, noch leicht gärig, dahinter kalkig & Champignons, tief, komplex, eigen mit Stil.

Dichte zugleich balancierte & elegante Struktur, seidiges Tannin, frische runde Säure, mittig kraftvoll, erdig, etwas frische rote Frucht, wieder Weisenchampignons, kalkig, zugänglich, Hauch Cassis, sehr langer seidiger Abgang. 17.5/20, 2012-19

Figeac: Offen, erdig-animalisch, Stinker, unruhig.

Extrem dichtes & leicht grünes Tannin, Power, eingelegte rote Früchte, wuchtig, viel Holztannin, weit ausladende Struktur, alkoholisch, mittig sehr wuchtig & wenig Aromatik greifbar, Flasche nicht OK?, sehr langer breiter & alkoholischer Abgang. 15/20, 2012-2016

Franc Mayne: Offen, sehr würzig, getrocknete schwarze Kräuter, minimaler Hauch flüchtige Säure, sehr Minimaler Hauch flüchtige Säure (eine 2. Flasche war OK), saftig fast süffig, lockere Struktur, sehr gute elegante Balance, reifes samtiges Tannin, süßliche feine Kirsche, Grafit, Cassis, fein unterlegte Mineralität, sehr langer finessiger Abgang. 18/20, 2012-22

Grand Corbin: Mittlere Intensität, sehr dicht, verwoben, unruhig & unfertig, rotbeerig, Schiefer, etwas eingelegte Walderdbeeren, Kirschkerne, kompakte & konzentrierte Frucht - nicht fett.

Dicht, beste Balance, bestes feinkörniges Tannin, frische reife Säure, sehr elegant & finessig, samtig, seiden, mit dichter verhaltener Frucht, dito Nase plus etwas reife Brombeere & kalkiger Art, sehr langer & sehr balancierter Abgang. 18.75/20, 2014-30

Grand-Mayne: Offen, sehr kräuterig, würzig, etwas Muskat, Veilchen, sehr floral, Rosenduft, komplex, tief.

Brandig, sattes trockenes Tannin, weit ausladend, sehr wuchtig & alkoholisch, keine Balance, Hauch schwarze Frucht, sehr langer breiter alkoholischer Abgang. ?? 14/20, 2011-2014

Haut Simard: Mittlere Intensität, erdige Aromatik, Hauch Wiesenchampignons, Kalkstein, tief, komplex, eigen, etwas angetrocknete Erdbeere, etwas rote Johannisbeere, Hauch Wacholder & schwarze Kräuter.

Dicht, kraftvoll mit Balance, sehr mineralisch, elegant & strukturiert, sattes körniges Tannin, mittig mit Kraft, Aromatik dito Nase, steinig, sehr langer & satter Abgang. 18/20, 2012-22

La Couspaude: Sehr offen, rauchig, speckig, dichte aber leicht dickliche süßliche Frucht, konzentriert, würzig, schwarzer Pfeffer.

Satt, sehr dicht, süßliche konzentrierte Frucht, dito Nase, nie fett oder pomadig, sattes reifes Tannin, moderner dichter Stil, sehr gute Balance, sehr langer herber & trockener Abgang. 18.5/20, 2014-28

La Dominique: Sehr offen, dichte sehr konzentrierte & etwas marmeladige Frucht, Cassis, Hauch Lakritze, modern & gut gemacht.

Sehr dichtes sehr bitteres Tannin, wirkt sehr extrahiert, trotzdem gewisse Balance, satte Frucht dahinter, Sauerkirsche, Hauch Blaubeeren, sehr eigen, irgendwie schwierig zu bewerten(das sehr bittere Tannin), sehr langer etwas kraftvoller Abgang. 17.5/20, 2015-22

La Fleur: Sehr offen, deutliche Veilchen & etwas rote Rosen, erdig, Trüffel, etwas Moschus, tief, sehr komplex.

Vorne saftig, sattes Tannin, deutliches Holztannin, mittig etwas alkoholisch durch Holztannin, wenig Frucht greifbar, etwas Veilchen, sehr langer & wuchtiger Abgang. 16.5/20, 2013-18

La Gaffelière: Offen, floral, leicht parfümiert wirkend, etwas laktisch, tief, eigen, leicht unsauber & nicht klar.

Laktisch, blass, leer, komplett verschlossen, sehr eigen, sehr hartes Tannin, etwas unsauber, keine Spur von Frucht erkennbar, sehr langer verkapselter Abgang. Nicht degustierbar, vollkommen zu, 2. Flasche 1 Tag später sehr ähnlich. Nicht bewertbar.

La Tour du Pin: Offen, tiefdunkle Frucht, schwarze Johannisbeere, kalter Rauch, etwas Tinte, Grafit, deutlicher schwarzer Pfeffer, wirkt elegant, finessig, balanciert.

Dicht, tief, satt, knochentrocken, sehr kalkig, Kraft & Finesse, dito Nase, sehr gute Substanz, herbes bitteres Tannin, leicht geröstet, plus etwas grüne Nussschale, sehr langer dichter & mineralischer Abgang. 17.75/20, 2012-22

La Tour Figeac: Mittlere Intensität, kräuterig, floral, etwas rote aufgebrochene Kirschen, Hauch Sauerkirsche & Schokolade, modern.

Dicht, saftig, gute Balance, mit herber Frucht, mittig kraftvoll, weit ausladende Art, dito Nase, sattes noch antrocknendes Tannin, kann noch zulegen, sehr langer kraftvoller Abgang. 17.5/20, 2013-20

Larcise Ducasse: Dicht, offen, konzentriert, schwarze Frucht, etwas dunkle Schokolade, kühl, erdig, balanciert.

Saftig, dicht, sehr gut ausbalanciert, sattes aber bestes Tannin, sehr mineralisch, frische Säure, elegant & dicht zugleich, vollreife Johannisbeere, etwas waldbbeerig, sehr langer balancierter & strukturierter Abgang. 18.5/20, 2013-25

Larmande: Offen, rote Beete, wilde erdige Aromatik, tief, ausladend, Hauch künstliche esterige Frucht.

Extrem dichtes & antrocknendes Tannin, offene Frucht dahinter, mittig kraftvoll, unruhig, auseinander, schwierig zu bewerten, mineralisch, sehr langer frischer leicht fester Abgang. 17/20, 2014-20

Les Grandes Murailles: Offen, leicht karamellig, heiße leicht gekochte Frucht, tief, Hauch Rumtopf & schwarze Kräuter.

Kraftvoll, dicht, sattes & sehr feinmaschiges Tannin, reife Säure, ausladend & kraftvoll aber mit Balance, etwas eingelegte rote Früchte, gewisse elegante Struktur, sehr langer noch etwas verschlossener & kraftvoller Abgang. 18/20, 2013-25

La Mondotte: Mittlere Intensität, dunkle sehr balancierte Frucht, edel, elegant, tief, komplex, rote Kirsche & Cassis.

Dicht, Kraft, Power, deutlicher Alkohol, sehr wuchtig, geschliffenes aber noch antrocknendes Tannin, reife dezente Säure, Aromatik dito Nase, Frucht etwas likörig, sehr langer breiter & leicht alkoholischer Abgang. 16.75/20, 2012-20

Moulin St.-Georges: Offen, deutliche rote Steinfrüchte, etwas frische Pflaume, an Kieselsteine erinnernd, Kalkstein, sehr elegant, erdig, dahinter kalter Rauch, sehr tief.

Beste kraftvolle Balance, wieder sehr kalkige Mineralität, sehr feingliedrige rote Frucht plus etwas Tabak & Wiesenchampignons, sehr dicht, sehr langer & kompakter kalkig-trockener Abgang. 18.5/20, 2014-28

Pavie Macquin: Sehr offen, extreme süßlich-rotblumige Würze, etwas esterig & künstlich, interessant, tief, eigen, gewisse Eleganz.

Alkohol, sehr wuchtig, modern, bitter vom Holztannin, sehr ausladend, schwierig da extrem Holztannin, aber ein sehr wuchtiger, alkoholischer Wein, sehr langer alkoholischer Abgang. Nicht bewertbar.

Simard: Stinker, pilzig, erdig, noch gärrig, mostig, Sponti.

Dichte & kraftvolle Art, satte trockene Mineralität, körniges Tannin, sehr gute Balance, dito Nase, unfertig, Balance & Potenzial anzeigend, Waldbeeren, Rosenblüten, Tiefe & Komplexität, eigen mit Stil, Finesse, sehr langer eleganter Abgang. 17.5/20, 2014-22

Troplong-Mondot: Offen, floral, etwas animalisch, erdig, Hauch flüchtige Säure ? esterig, etwas Uhu-ton, dahinter vollreife Frucht..

deutlicher Alkohol, unbalanciert, sattes reifes Tannin, mittig sehr breit, mit vollreifer Cassis & Schwarzkirsche, mittig sperrig, sehr wuchtiger, alkoholischer Abgang. 15.5/20, 2012-15