

wein.pur

1/13

Gut gereift

- Château Lafleur 1929 – 2009 • Riesling Liebenberg von Alzinger • STK-Lagenweine

Aufschwung

- Rote Inseln im Weinviertel
- Burgunder-Land Breisgau

Historische Weingüter

- Die neue Serie
- Chianti Classico Teil I



**Zwei
Beilagen**
Pinot noir &
St. Laurent.pur
Süßwein.pur

Die seltenste Blume von Pomerol

Das exklusive Weingut Lafleur ist wohl der Prototyp des „Cru de Garage“: So nennen die prächtigen Châteaux am „Rive Gauche“ etwas herablassend ihre kleinen Nachbarn vom anderen Ufer.



In diesem kleinen Gutsgebäude wird einer der besten Weine der Welt gekelert: Château Lafleur – Appellation Pomerol



Die Etiketten älterer Weine differieren je nach Füllung (Château, Händler)



Lafleur 1950, einer der größten Weine der Welt! Leider schon ausgetrunken!

Pomerol (insgesamt 12 km²) erhielt nicht umsonst den Spitznamen „Bordeaux' kleiner Garten“. Es ist nichts Glamouröses an Lafleur, aber die Weine sind so rar, dass sie innerhalb dieses Gartens die seltenste und im Auge mancher kundiger Betrachter auch die schönste Blume ist.

Mit 4,5 ha und einer Jahresproduktion von maximal 12.000 Flaschen ist es größtmäßig mit L'Eglise Clinet zu vergleichen, worüber hier vor kurzem (**wein.pur** 4/2012) zu lesen war:

Seit 1987, als gar kein Erstwein gefüllt wurde, gibt es zur Qualitätssteuerung einen Zweitwein (Les Pensées de Lafleur), wovon jährlich etwa 3.000 Flaschen erzeugt werden.

Bauernwein mit Charisma

Die Geschichte von Lafleur beginnt 1872, als Henri Greloud, der Besitzer des Pomerol-Gutes Le Gay, das Gebiet am nördlichen Rand der Appellation ankaufte. André Robin folgte 1915 und heiratete die Enkeltochter des ersten Eigentümers. Seine Töchter Therese und Marie Robin übernahmen 1946 und widmeten ihre ganze Liebe (den Gerüchten nach ausschließlich) den Rebstöcken. Schweine und Hühner tummelten sich neben und im kleinen Gutshäuschen zwischen den Fässern und Lafleur wurde ironisch auch als „Bauernwein“ bezeichnet. Für einen ihrer größten Fans, Robert Parker, hatten die Schwestern, passend zu seiner Gestalt, den Spitznamen „Le Toureau“ (Der Stier) parat.

Berücksichtigt man die unter ihrer Egide entstandenen legendären Weine und die



Nur etwa 55 Fässer müssen in dem kleinen Keller für die Jahresproduktion Platz finden

Schaffensperiode von knapp vierzig Jahren, handelt es sich wohl um die nachhaltigsten Winzerinnen der Weingeschichte.

Die Ära Guinaudeau

Die Jahrgänge 1982 und 1983 wurden von Christian Moueix, dem Besitzer des quasi benachbarten Châteaus Petrus, und seinem Önologen Claude Berrouet vinifiziert. Der Vergleich dieser Weine zeigt deutlich, welchen ungeheuren Einfluss das Klima auf die Qualität hat.

Während Ersterer heute noch trotzig jugendlich ist, zeigt sich 1983 bereits als gerade noch vitaler Greis.

Als Therese Robin starb, konnten Jacques (Urenkel des Gründers Henri Greloud) und Sylvie Guinaudeau das Gut 1985 übernehmen (zuerst pachten und im Jahr 2002 schließlich kaufen). Seither herrscht Kontinuität. Der sympathische Sohn Baptiste, der auch bei unserer Vertikalverkostung anwesend war, zeigt sich bereits äußerst fachkundig und motiviert.



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Château Lafleur 1950

Appellation Pomerol, Bordeaux

Vor 130 Jahren (1881) kam es bei der Reprise von Jacques Offenbachs Oper „Les Contes d'Hoffmann“ im Wiener Ringtheater zu einer der größten Brandkatastrophen der Geschichte, nachdem sich die Gasbeleuchtung entzündete. Als unser Wein geerntet wurde, war die Erinnerung an die fast 900 Toten wohl noch wacher. Zuletzt herrschte im Theater an der Wien sommerliche Unbekümmertheit, als das geniale Libretto von Jules Barbier ungekürzt zu hören war: Neben ironischer Zeitkritik (Napoleon III. als „Kleinzack“) wurde das Hohelied der Trunkenheit gesungen und Hoffmann erklärte uns dabei die drei Männerträume: das junge gestaltbare Mädchen, die wahre beseelte Künstlerin und die kundige Mätresse. Umgelegt auf Wein sind das zeitlose Frische, inspirierende Größe und gereifte Finesse. Unser Lafleur bietet all dies. Um das allzu oft proklamierte (Nichtmehr-)Geheimnis wissend, dass 1950 in Pomerol ein Weltklasse-Jahrgang war, wurden meine hohen Erwartungen gar übertroffen.

Wie ein sich verpuppender Schmetterling fordert das Bouquet die ganze Aufmerksamkeit. Siehe da: Edel und kapriziös entfaltet er sich vor dem gesammelten Geist. Aromen nach Zirbenholz, Baumharz und weißem Pfeffer steigen auf. Die Klarheit ist geradezu transzendent. Umso unfassbarer nach der zarten Annäherung sind der opulente Druck am Gaumen und der endlose Nachhall. So wie es Marlis Petersen schaffte, alle drei Rollen glaubwürdig (!) zu singen, erfüllen unseres Weines labende, himbeertönige Süße und seine seidenweichen Tannine alle Nektarträume (oh Olympia, Antonia und Giulietta!). Unser Lafleur ist nicht nur der beste Pomerol von 1950, sondern einer der größten Weine, die diese Welt hervorbrachte. Wenn er seine raren Reize preisgibt, erklingt für seine wahren Liebhaber der Muse Niklausse triumphierender Schrei (im Epilog der Oper): „Nun gehört er für immer mir!“



Persönliche Grüße der Familie Guinaudeau an die Verkostungsrunde am Attersee

Herrliche Weine, ein Familienbesitz seit 140 Jahren, was würde man sich mehr wünschen, wäre da nicht die geringe Menge und der durch die enorme Nachfrage bestimmte Preis. So sind die letzten Jahrgänge 2009 und 2010 kaum unter 1.000 Euro für die Normalflasche zu erlangen.

Dennoch bleiben die Guinaudeaus bescheiden. Diese Bescheidenheit zeigt sich auch darin, dass auf den Etiketten, die ein halbes Jahrhundert den holographen Namenszug „Robin“ in verschiedenen Varianten trugen, nun nicht das Faksimile der eigenen Unterschrift, sondern jenes des Gründers Henri Greloud verwendet wird.

Cabernet franc und Terroir

Die Besonderheit des Weingutes liegt darin, dass nicht wie in Pomerol üblich, hauptsächlich Merlot, sondern 50% Cabernet franc ausgestockt sind. Dies gibt den Weinen Aromatik und mit der Reife auch Exotik. Das Durchschnittsalter der Weinreben liegt deutlich über 30 Jahren, da der berühmte Frost von 1956 gut überstanden wurde und somit noch ausreichend wirklich ganz alte Reben in Ertrag stehen.

Der Ertrag ist auf ca. 38 hl/ha beschränkt. Nach der alkoholischen Gärung und einer Maischezeit von bis zu drei Wochen werden die Weine in die Eichenfässer gepumpt, wo sie dann bis zu 20 Monate reifen. Der Einsatz des neuen Holzes war früher eher mäßig, wobei die Tendenz steigend ist (wohl 2/3).

Entscheidend für die Qualität sind wie fast überall auf der Welt das Terroir im Allgemeinen und die Bodengeologie im Besonderen. Das

kleine Kiesbett ist wiederum grob in 4 Mikroparzellen einzuteilen, auf denen Merlot und Cabernet franc bunt gemischt ausgepflanzt sind.

Die Weingarten-Arbeit nimmt Bedacht darauf, ob nun 1. grobsteiniger brauner Kiesel, 2. sanddurchmischter, feinkörnigerer Kiesel auf einem Lehmkiesbett, 3. ein etwas anderes Sand-Kiesel-Gemisch auf einem Sandlehmbed oder 4. ein Gemisch aus Kiesel, Lehm und Schlicksand auf braunem Sand zu bewirtschaften sind.

Qualitätsbestimmend sind auch die mineralischen Einlagerungen im Boden, die von Eisen über Kalium bis zu Phosphor reichen. Die Böden werden behutsam bearbeitet und nicht „umgewälzt“, sodass immer dieselbe Schicht oben verbleibt.

Legendäre Weine

Zu Recht gilt Lafleur als der große Konkurrent von Petrus. Das Terrain ist überhaupt nicht vergleichbar, da Petrus auf einem tiefgründigen Lehmboden steht. Befindet sich im Petrus meist bis zu 100% Merlot, wird Lafleur seit jeher ungefähr zur Hälfte aus Merlot und Cabernet franc gekeltert. Was die beiden Pomerol-Güter verbindet, ist die Qualität. So ist es eine der Lieblingstätigkeiten von betuchten Sammlern, Jahrgangsvergleichsverkostungen der Güter zu veranstalten, die meist kein eindeutiges Ergebnis zeigen. Für mich hat Lafleur in den Jahren 2000 und 1982, wenn auch auf sehr hohem Niveau, die Nase vorne; 1998 und 1961 ist es wohl umgekehrt, wobei die Flaschenqualität innerhalb eines Jahrganges bei Petrus größeren Schwankungen unterliegen kann als bei Lafleur.



Der Jahrgang 1950 war in Pomerol einer der besten des 20. Jahrhunderts



Jacques Guinaudeau erklärt direkt im Weingarten sein Terroir



Ein Geheimnis großer Weine: Uralte Weinstöcke!

Rare Verkostung

Da die Weine so selten sind, wurde in illustrierter und internationaler Runde verkostet. Neal Martin, designerter Nachfolger von Robert Parker, fand den weiten Weg in das Forstamt der Familie Wolf am Attersee und kommentierte pointiert, sympathisch und präzise. Leidenschaftlicher zeigte sich Peter Moser, der sichtlich begeistert die „Eisenfaust im Samthandschuh“ zitierte und damit den mineralischen Kern der Weine innerhalb des feinen Fruchtkleides meinte. Auffallend war bei den gereiften Weinen großer Jahre die würzig-hitze Süße (Copyright Mario Scheuermann). Neben einem ganzen Dutzend fulminanter Weltklasseweine (siehe Kostnotizen) gab es aber auch spürbare Schwankungen nach unten, allen voran 2002, aber auch bei Jahrgängen, die

gemeinhin nicht als schlecht zu qualifizieren sind, wie etwa 1996 und 1985.

Finesse.pur

Neben den druckvollen Traumjahrgängen 2009, 2000, 1990, 1982 und 1966 und in der Fülle der Proben (als „Amuse-Gueule“ gab es einige Jahrgänge des einfach gestrickten „Château Grand Village“, App. Bordeaux Supérieur; des Wohnsitzes der Familie Guinaudeau in Mouillac seit dem 17. Jh.) ging die filigrane 1950er-Flasche zu Unrecht etwas unter. Da sie auf 22 Gläser verteilt wurde, sind drei Schluck naturgemäß etwas wenig, um einen Wein zu erfassen. Für mich war die zarte, unüberbietbare Eleganz dieses Jahrganges der absolute Höhepunkt der Probe. Der extravagante 1982er folgte für mich knapp danach, fand aber

wegen seiner kleinen Ecken und Abgründe auch nicht den Weg ins Herz aller Verkoster. Wir genossen einen jener Abende, denen man nachtrauert, da sie nicht mehr wiederbringlich erscheinen. Derartige Schätze hat auch die Erzeugerfamilie nicht mehr, wie Baptiste Guinaudeau zu berichten weiß. Ob seine Eltern bei der Namensgebung an die olfaktorischen Fähigkeiten von Süskinds Romanfigur Jean-Baptiste Grenouille dachten? •

Château Lafleur

Grand Village, F-33240 Mouillac
Gironde Aquitaine, Frankreich
Tel. +33 (0) 557 844 403
Fax +33 (0) 557 848 331
E-Mail: scea.guinaudeau@orange.fr
Keine Homepage!

Die Verkostung fand am Attersee statt, ausgerichtet von Familie Wolf (Weinart) als Generalimporteur von Lafleur, die in ihren Kellern noch über einige Raritäten verfügt. Teilnehmer waren unter anderem Baptiste Guinaudeau, Neal Martin, Peter Moser und von **wein.pur** Wolfgang Kiechl, Gerhard Mayer und Julia Sevenich. Da nicht blindverkostet wurde, war eine offizielle Gläser-Wertung nicht möglich.

- 2009**
Dichte, primärbestimmte, feine Kirsch-Nase. Im Kern mineralisch, konzentriert. Mundfüllende, reife Tannine. Stoffige Exotik: Kokos! Mehr als 10 Jahre lagern!
- 2007**
Erstaunlich charmant. Derzeit noch sahnige Primäraromen nach Weichseln! Balanciert und mittelmäßig gewichtig.
- 2005**
Derzeit (typisch) verhalten. Mürbe, samtig. Mineralig nach Tinte. Später außerordentlich elegant: Orangenblüten, Himbeere. Beachtlich. Braucht noch mehr als 10 Jahre Flaschenreife.
- 2003**
Stoffig, dabei aber fast seidig. Heidelbeeren, darüber florale Noten! Metallische Mineralität. Jung, aber antrinkbar.
- 2002**
Verhalten und spröde: Kirschschaalen. Ins Bittere triftend: Aspirin! Mangelnde Tannin-Reife.
- 2001**
Beachtliche Leistung im schwierigen Jahrgang: volle, aber etwas strenge Struktur; noch verschlossen. Benötigt noch 5 Jahre für mehr Harmonie; schokoladige Anklänge deuten sich an.
- 2000**
Ein gewaltiger Wein: Graphit und Tinte! Tabak-Würze, Johannisbeeren. Pure Eleganz, dabei samtig und opulent. Später extravagante Aromatik. Aristokratisch und komplex. Für mich einer der besten 2000er!
- 1999**
Bereits angenehm reif und trinkbar. Weichsel-Aromatik. Mittelmäßig gewichtig, ernsthafter Spaß; dabei eine gewisse Opulenz.
- 1998**
Sahnig würzig. Große Dichte und Autorität. Röstaromen: Lakritze, Vanille. Antrinkbar; besser aber lagern.
- 1997**
Einer der besseren Weine des schwierigen Jahres: würzig, animierend, mit einer Palette von Citrus-Aromen. Potenzial ausgereizt: Trinken!
- 1996**
Schwieriger Jahrgang für Lafleur. Engmaschig, pfeffrig, abseits der Aromatik nicht allzu balanciert.
- 1995**
Merlot-Würze. „Kirschwasser“. Dabei etwas bittertönig, bereits allzu weit gereift. Trinken!
- 1990**
In Entwicklung, steht noch vor dem Zenit. Frisch, opulent, rotbeerig. Braucht Luft und wird dann immer eleganter und nachhaltiger. Vielschichtige Goudron-Aromen!
- 1989**
Spaltete die Meinung der Verkoster: Für mich hervorragend: metallisches Flair, Würze (Liebstöckel), Kirsche, dabei aber etwas abgründig. Cabernet franc dominiert die Aromatik.
- 1988 (Magnum)**
Wunderbar am Höhepunkt: Kirschkör, Marzipan, Weichsel, Rote Johannisbeere. Cremige Tertiär-Aromen. Mittelmäßig gewichtig.
- 1986**
Etwas zugänglicher als andere 1986er; dabei aber dicht verwoben. Wieder metallische Mineralität. Bereits trinkbar bei hinlänglichem Eleganz.
- 1985**
Anfänglich „staubig“, gewinnt dann im Glas. Spürbare Mineralität. Dörrobst. Etwas verhalten und mittelmäßig gewichtig. Jetzt austrinken!
- 1983**
Bereits am Zenit! Pfeffrige Würze, dabei aber auch labende Süße. „Lackig – karamellig“. Marille! Salzig unterlegt. Noch ein Genuss! Austrinken!
- 1982**
Ein Jahrhundert-Wein: hedonistisches Flair. Zuerst Kirschkör und Rote Ribisel, enorm druckvoll, dabei aber elegant. Später Exotik und geheimnisvolle florale Wolken. Sahnig zum Niederknien. Erst zum Schluss Pomerol-Süße nach Himbeeren! Großartig, hat aber noch Jahrzehnte vor sich.
- 1978**
Leichtgewichtig, aber genug Extrakt. Hier beginnt das tertiäre Reich: Hustensaft, Menthol, Minze, Kautabak.
- 1977**
Schwarze Oliven, später grasig. Salzig, aber allzu leichtgewichtig.
- 1976**
Extrem trockener Jahrgang. Küchenkräuter; Johannisbeere. Labend – abgründig, jodig. Dabei aber ein süßer Kern, der den Wein stützt.
- 1971**
Gutes Jahr in Pomerol. Elegant, leicht. Weichsel-Anklänge. Tertiäre Tabak-Würze steigt auf. Mandarinen, Karamell.
- 1966 (Magnum)**
Der beste 1966er, den ich je trank: Frisch, jung, mineralisch. „Maulbeere“. Tiefe Süße, delikate Säure. Elegant, balanciert, ausreichend komplex.
- 1964 (Magnum)**
Würze (Liebstöckel). Weißer Pfeffer, Rumtopf, harzige Anklänge. Sehr gefällig und lebendig, einer der Besten seines Jahrganges.
- 1961**
Ertrag: 10 hl/ha! Opulente Nase, die am Anfang überreif wirkt. Extremer Kirschen-Duft. Saftig, extraktsüß. Geröstete Pinienkerne. Likörig und opulent. Später florale Noten. Spaltet die Verkoster: Einige orten Fehler.



Eine Parade seltener Flaschen, die selbst auf dem Weingut nicht mehr verfügbar sind

**1959 Händlerfüllung
Thiessen**

Bereits superweiche Tannine, etwas abgeschliffen. Samtig, Exotik, Kokosmilch, Karamell. Noch freudenspendend.

1955

Stollwerk! Staubig, später Citrus-Aromen. Leichtgewichtig, aber spannend und gerade noch genussbringend. Keine optimale Flasche, da berichten andere Kommentatoren weit Größeres.

1950

Perfektes Jahr in Pomerol! Meine höchsten Erwartungen werden übertroffen: edel, hedonistisch, elegant. Verhaltene Noten nach Zedernholz, Baumharz und weißem Pfeffer. Komplex, dabei aber filigran. Hohe labende Süße und weiche präsenze Tannine. Transzendente Frische in der Nase, umso überraschender ist der gewaltige Druck am Gaumen.

1949

Reifer Kirschen-Ton, Vanille, abgründige Balsamik. Bei aller Herbe doch saftig und lebendig. Spannend!

1948

Fast „stichig“ in der Nase (Hühnerstall). Mineralisch und Zedernholz. Abgründig!

**1947 Händlerfüllung
Vandermeulen**

Keine ganz optimale Flasche des großen Weines. Opulente, likörige Tiefe. Weich und labend. Marzipan-Süße. Gewinnt im Glas, Portwein-Flair.

**1943 Händlerfüllung
Nicolas**

Spürbare Extraktsüße, mild. Noch mundfüllend. Nicht allzu komplex. Die Tannine sind bereits abgeschliffen.

1929

Ist der Stoff echt? Süß und weich, dabei präsent und erstaunlich

frisch. Tannine samtig. Leicht hopfige Würze.

**Les Pensées de
Lafleur**

2009

Schwelgt in himbeeriger Fruchtphase. Daher jetzt (noch) testbar. Knackig, würzig.

2005

Mittelgewichtig, reife Tannine, etwas verhalten, Citrus-Anklänge. Meilenweit hinter dem Erstwein.

2003 (100% Merlot)

Floral, Rosenblätter! Erhebliche, aber reife Gerbstoffe. Animierend. Elegant, Hagebutten. Beachtlich!

1990

Überreife Kirsch-Aromen, likörig, abgründig, präsenze Alkoholsüße. Für den „Zweitwein“ noch gut in Form.

Die Besten sowie nach Meinung des Verkosters – Weltklasse oder knapp darunter:

1947: Marzipansüße und Portwein-Flair!

1950: Ein filigraner Götterstoff!

1966: Komplexe, frische Mineralität!

1982: Ein Jahrhundert-Wein weit vor seinem Höhepunkt!

1989: Ein abgründiger Verführer!

1990: Vielschichtige Opulenz!

2000: Ein extravaganter Aristokrat!

2003: Schmeichelnde Aromenvielfalt!

2005: Eleganz.purl!

2009: Dichte und Exotik!

nachrichten.at

Was ist los?

Jeden
Freitag!



Lies was G'scheits!

Das Freizeitmagazin wasistlos? bekommen Sie **jeden Freitag** mit den OÖNachrichten. Hier finden Sie **alle Freizeittipps** für die kommende Woche - von Veranstaltungen über Wandertouren bis hin zu Weinempfehlungen und noch vieles mehr!