



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 Sandlehmbedden 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 Lehmbedden 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.