



Die Union des Grands Crus de Bordeaux lädt jedes Jahr zum Empfangsdinner

Die roten Graves und Pessac-Léognans

Während sich das bodenständige Pessac-Léognan eher klassisch interpretiert, schlägt man auf Haut-Brion und La Mission Haut-Brion die große Pauke. Beide Weine präsentieren sich ausladend und im Überfluss. Unglaubliche 15,1 %Vol. bzw. 14,6 %Vol. bei Haut-Brion vermitteln verführerisches, fast süßes Trinkerlebnis. La Mission hat nun mit 62% mehr Cabernet Sauvignon im Blend als Haut-Brion (57%). Gerade deshalb vermitteln beide Kreszenzen noch immer das Gefühl von Kompaktheit und Dichte in diesem Übermaß an Fülle. Zweifellos gehören beide Weine zu den außergewöhnlichsten Erscheinungen des Jahrganges. Auch Kenner der Châteaux werden lange in der Erinnerung zurückgehen müssen, bis sie auf Vergleichbares stoßen. Auch im leistbaren Bereich gibt es einiges zu finden. Château Haut-Bailly gehört in den letzten Jahrgängen immer zu den sicheren Werten. 2010 gefällt durch tiefdunkle Maulbeerenfrucht und seidige Textur. Ähnlich substanzvoll geben sich Smith Haut Lafitte und Pape Clément mit seiner perfekt reintönigen Cassis-Nase. Sehr positiv fallen Malartic-Lagravière sowie Larrivet Haut-Brion auf, die mit Würze und Erdigkeit solide Bausteine im qualitativen Mittelbau des Gebietes bilden.

Margaux

„Alle Parzellen von Château Margaux haben das Potenzial für den Grand Vin“, sagt Direktor Paul Pontallier: „Somit ist Château Margaux immer eine Selektion jener Fässer, die nach unserem Verständnis den Stil des Hauses am besten zum Ausdruck bringen.“ In 2010 ist das ein Cuvée-Anteil von 90% Cabernet Sauvignon, was über dem Durchschnitt liegt. Das erbringt einerseits einen (jahrgangs)moderaten Alkoholwert von 13,5% und andererseits einen robusten Körper

mit der Notwendigkeit einer langen Lagerung. Vielleicht erscheint Margaux 2010 auf den ersten Blick nicht so elegant wie frühere Jahrgänge, aber der Wein gehört zu den besten Gewächsen des Jahrgangs. Nahezu perfekt in seinen Proportionen wird er wohl seine Jugend verschlafen müssen, um erst im gereiften Alter seine Schönheit zu zeigen. Umso offener zeigt sich Pavillon Rouge, der mit fruchtigen und floralen Aromen zu den besten Zweitweinen im Haut-Médoc zählt. Leider etwas überdimensional erscheint Château Palmer mit mächtigem Alkohol und wärmendem Abgang. Hier wäre etwas weniger sicher etwas mehr gewesen, zeugt doch feinste Textur am Gaumen vom handwerklichen Können im Keller. Wiederum unspektakulär zeigt sich Rauzan-Ségla, jedoch mit viel Tiefgang und Finesse. Sehr gut gelungen sind auch Giscours und Brane-Cantenac sowie Château Labégorce im modernen, aber attraktiven Kleid.

St-Julien

In St-Julien findet man ein derart dichtes Spitzenfeld an Topweinen wie sonst kaum im Bordelais. Es drängeln sich Ducru-Beaucaillou, Gruaud-Larose und Léoville-Las-Cases auf das Podest, gefolgt auf einer Linie von Branaire-Ducru, Léoville-Poyferré, Léoville-Barton und Langoa-Barton. Mit wenig Abstand kommen Bey-chevelle, Gloria und St. Pierre. In dieser so erfolgreichen Appellation fallen fehlerlose Produzenten wie Talbot oder Lagrange gar nicht mehr auf. Auf Ducru-Beaucaillou gelang durch penibelste Beerenselektion ein schier undurchdringlicher Wein mit Werten, wie er laut Auskunft des Weingutes hier noch nie erzeugt wurde. Man scheut sich nicht, die mythischen Jahrgänge 1982, 1961 und 1945 als Vergleich heranzuziehen. Tatsächlich zeigt sich der Wein mit einer so imposanten Struktur, Fleischigkeit und zugleich Frische, dass man gerne an einen histo-



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Château Margaux 1990 1er Gr. Cru Classé

... ist weich und verwoben wie Samt, voll Eleganz und verhaltener, hintergründiger Kraft. Ich kann nicht genug von diesem Wein bekommen; er ist wohl eine große Liebe. Natürlich ist sie (!) parfümiert und ändert sich alle paar Minuten für mich: Herzkirsche, Pflaume, Amber, Kochbananen, später auch florale Anklänge und ein Minzhauch. Betörend ist die unbeschreiblich klare Süße ohne Larmoyanz. Trotz der relativen Jugend ist unser Wein nicht nur trinkbar, sondern nahe dem (noch lange währenden) Zenit. Dies liegt an der Struktur: Die analytisch geringe Säure fehlt nicht und wird zum Vorteil. Auch der hohe Petit-Verdot-Anteil (10%) war die richtige Entscheidung. Dieser klassische Bordeaux ist nicht modern, sondern zeitlos. Die Modernität ist ja das Vorübergehende, das Entschwindende, das Zufällige und damit die Hälfte der Kunst, die andere Hälfte ist das Ewige und Unabänderliche (so der Versuch einer kulturästhetischen Definition durch Charles Baudelaire von 1863).

Zuletzt kredenzte Paul Pontallier bei einem Diner der Domäne Müller seinen 1990er zum Springbock. Wer denkt da nicht an Ernest Hemingway, dessen deklariertes Lieblingsweingut Château Margaux war: Mit ihm fand er wohl manche seiner Wahrheiten (True at first light ...?). Er überlebte zwei Flugzeugabstürze, verschmähte die Gunst der Götter und wählte den Freitod. Am Vorabend des 35. Jahrestages folgte ihm seine Enkeltochter Margaux Hemingway, schön und extravagant wie unser Wein (Sie erinnern sich an die dichten, mithrashaften Augenbrauen?). Als Ernest und die leibhaftige Margaux diese Welt verließen (1961 und 1996), wuchsen unfassbar große Weine auf dem gleichnamigen Château. Kunst, sei sie nun vergänglich oder zeitlos, und Sonnensüße weben samtene Wein, sie weben und weben ... und auf dem purpurnen Flor unseres Meisterwerkes von 1990 tänzeln Ernests Fieberträume und Margaux' ozeanklares Lächeln.