

Bordeaux 2001

Ein bemerkenswertes Wein-Konzert, aufgeführt von Real Wines und Vinifera-Mundi



Paul Liversedge

Die 2001-er Bordeaux stehen im Schatten – nicht zu Recht – des grossen Jahrgangs 2000. Wohl sind die Millenniums-Weine im Allgemeinen homogener, konzentrierter, breiter und mächtiger, während die gelungenen 2001-er mit viel Frische, reichen Finessen und eleganter Struktur aufwarten und nicht selten klassische Stilrichtung zeigen. Ein eher konservatives Jahr mit vielen unterschätzten Weinen. Aufgrund der damaligen anspruchsvollen klimatischen Verhältnisse waren und sind die Qualitätsschwankungen beim Jahrgang 2001 wesentlich grösser als beim Vorgänger. Einige Weine des verkosteten Jahrgangs stehen aber mindestens auf gleichem Qualitätsniveau wie ihre 2000-er, wenn nicht darüber, was selbst auch einige Château-Besitzer über ihre Provenienzen bekunden.

Einigermassen überrascht war ich denn auch von den hohen Qualitäten der hier verkosteten Weine, weil sich die meisten so schön auf dem Höhepunkt der Genussreife befinden und einfach herrlich mundeten. Eben Bordeaux-Genuss vom Feinsten.

Nach einer längeren Phase des Auftakts führte Paul Liversedge ([Real Wines](#)), unterstützt durch Jean François Guyard (Vinifera-Mundi) mannigfaltig durch den spannenden Abend und die grandiose Horizontal-Verkostung. Paul brachte seine vielschichtigen Kommentare in gehaltvoller, dem Abend (oder besser dem Event) internationalen Touch verleihenden englischen Sprache, gleichwohl sympathisch, und auch sehr kompetent, wie es sich für einen Master of Wine gehört.

Es gab in zwei Serien insgesamt 14 Weine zu verkosten, welche für einmal nicht „blind“, sondern unverdeckt ausgeschrieben wurden.

Die Weine wurden in der Reihenfolge bewertet, wie sie serviert wurden. Anschliessend der offiziellen Verkostung wurden weitere Weine ausgeschrieben, welche gespendet wurden. So von Paul Liversedge u.a. La Conseillante und von Jean François Guyard Montrose und Gruaud Larose. Ausserdem spendete ein Gast zwei weitere grosse Weine des Jahrgangs, den Gazin 2001 und den Pichon Baron de Longueville 2001. Schliesslich wurde das Programm mit verschiedenen australischen Erzeugnissen, welche Real Wines in der Schweiz vermarktet, abgerundet. Die einzelnen Bewertungen der TeilnehmerInnen sind unter folgendem [Link](#) verfügbar.



Die Weine

Calon Ségur 2001, St.-Estèphe

16.5/20

(hps) - Aufhellendes Rot zum Rand hin. Wirkt schon in der Nase eher leicht und zart, was sich am Gaumen bestätigt. Und das ist zu Beginn dieser Verkostung eine leichte Enttäuschung. Der Wein enthüllte nicht die Duftigkeit und Aufgeschlossenheit, die man von einem sonst zu den besten St.Estèphe zählenden Weinen erwarten könnte. Struktur, Frucht und Säure sind zwar ansprechend und gewisse Finessen durchaus vorhanden, doch der Wein präsentiert sich im aktuellen Stadium leicht und schlank. Vielleicht öffnet er sich mit weiterer Lagerung nochmals.

Addendum (jfg): Ein kalt wirkender Wein, deren Trauben möglicherweise nicht ausgereift waren. Leicht metallischer Gaumen, in welchem die Frucht offenbar fehlt. Man erwartet mehr von so einem Erzeugnis. In Anbetracht seiner sonstigen Qualitäten 16/20.

Montrose 2001, St.-Estèphe

18++/20

(hps) - Diskretes Bouquet mit animalischen Noten. Am Gaumen schöne, defensive Aromen schwarzer Johannisbeeren, feuchten Waldbodens, Trüffel- und Tabaknoten. Ein Terroir-orientierter, richtig klassischer Bordeaux. Im Moment ist alles noch ziemlich verhalten und auch hart, kantig und im Abgang säurebetont. Doch schlummert hier wahrscheinlich der langlebigste Bordeaux dieses Jahrgangs überhaupt. Dank seiner grandiosen Struktur mute ich ihm eine grosse Zukunft zu. Er braucht halt einfach nur Zeit. Gönnen Sie sie ihm, es wird sich lohnen!



Pontet-Canet 2001, Pauillac

18?/20

(hps) - Gute Frucht nach blauen und schwarzen Beeren. Im Gaumen kräftig mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen, sowie Noten von Leder und Pfeffer und auch ein Hauch Rosinen. Sehr komplexer, lebendiger Wein mit schön eingebundenem Holz und kräftiger Säurestruktur. Da sind aber auch gewisse „grüne“ Noten, welche diesen Pontet-Canet unvollkommen machen. Er müsste seine Harmonie noch finden, sich abrunden und weiter entfalten. Die Frage ist nur, ob er das auch tut.

Pichon Comtesse de Lalande 2001, Pauillac

17.5/20

(hps) - Ein zugänglicher, mittelgewichtiger Lalande, der mehr auf Charme denn auf Kraft setzt. Massive, aber weiche Tannine umschliessen die leicht süsse Frucht, wobei im Gaumen markante Noten nach Milkschokolade zum Ausdruck kommen. Im leicht adstringierenden Abgang wandeln sich diese zu schwarzer Bitterschokolade. Ganz guter, charmanter, moderner Stoff, doch gibt es bessere Jahrgänge mit mehr Ausdruckskraft von diesem Château.

Gruaud Larose 2001, St.-Julien

19/20

(hps) - Auffallend ist das tiefdunkle Purpurrot, die unverkennbar dunkelste Farbe der ersten Serie von 7 Weinen. Eröffnet ein prachtvolles Bouquet nach süssen schwarzen Beeren, schwarzen Kirschen und Brombeeren, dahinter wunderbare Kandisnoten. Im Gaumen herrlich dicht und delikater würzig, auch etwas Trüffel und Rauch und eine Spur Rumtopf. Holz, Gerbstoffe und Säure sind superb balanciert. Ein nobler, ganz grosser St.-Julien in klassischer Ausrichtung und rustikalem Touch, der jetzt schon viel Freude macht, aber auch Potential für weitere 20 Jahre besitzt. Sollte man kaufen, günstigere Bordeaux' gibt es kaum in dieser Qualität. Überhaupt spielt Gruaud Larose in jedem Jahr in der obersten Preis-/Leistungs-Liga.

(Den Eindruck eines Weinfreundes über einen oxydativen Ton in diesem Wein hatte ich nicht. Nachzuvollziehen ist ein solcher Eindruck allenfalls mit einer Spur Sojasauce im Wein drin, was man durchaus mit oxydativ in Verbindung bringen kann.)

Ducru Beaucaillou 2001, St.-Julien 19/20

(hps) - Das ist ein Fruchtwein par excellence. Das offene, intensive, üppige Beeren-Bouquet mit unendlich vielen Duft-Nuancen springt einen förmlich an. Noch und noch muss man daran schnüffeln. Ein solcher Fruchtdruck, der sich auch auf der Zunge wiederholt, ist für einen Ducru nicht unbedingt typisch, aber es ist einfach schmackhaft, sehr schmackhaft. Präsenze blaue und schwarze Beeren, Holunder, Kirschen und frische Waldbeeren mit mässiger Süsse vermengen sich mit einer zarten Würze und einem Hauch Trüffel und Zimt. Stabile Tannine und kernige Säure tragen den Wein, der Nachhall ist ellenlang. Ein herrlicher Fruchtwein in diesem Stadium!



Palmer 2001, Margaux 19/20

(hps) - Und nochmals ein prachtvoller 19-Punkte Wein. Er zeigt jedoch in eine völlig andere Richtung als zuvor der Ducru. Hier stehen Terroir-Aromen im Vordergrund. Das Geschmacksbild prägen feuchter Waldboden, Blumenwiese, fabelhafte Würzaromen, Trüffel, Pfeffer und Zigarrenrauch. Dahinter eine defensive, aber höchst delikate, dezent süsse Frucht nach wilden Beeren. Der Abgang ist ausgesprochen lang, und es kommen plötzlich auch Caramelnoten zum Vorschein und abermals eine überaus köstliche Würzigkeit. Ein stoffiger, komplexer und vielschichtiger Palmer mit cremigem Schmelz. Leider ist er halt nicht gerade preisgünstig.

Pape Clément 2001, Pessac-Léognan 19/20

(hps) - Schon das tiefdunkle, intensive Purpurrot lässt einen äusserst kraftvollen Wein erahnen. Und dies bestätigt sich in eindrücklicher Weise. Welch ein Kraftbündel. Dunkle Pflaumen, schwarze Kirschen, Johannisbeeren und süsse Brombeeren – fantastisch diese Fruchtintensität. Und dann tauchen feinste Röstaromen auf, Kandis und Korinthen. Trotz seines etwas burschikosen, wilden Eindrucks mit einer Prise Exotic wirkt er doch irgendwie elegant und zeigt zauberhafte Finessen. Das ist kein Klassiker, sondern ein modern ausgerichteter Wein mit enorm viel Power und raffinierter Extrakt Süsse. Gehört sicherlich zu den monumentalsten Weinen des Jahrgangs.

La Mission Haut-Brion 2001, Pessac-Léognan 18.5/20

(hps) - Der Duft ist sagenhaft fein, delikat, ja geradezu himmlisch, doch mehr auf der zarten als auf der üppigen Seite. Im Mund ein lebhaftes Aromenspiel von roten und schwarzen Johannisbeeren, Rauch- und Röstnoten und etwas Kaffee und Zimt. Komplex und verführerisch. Ein hervorragend strukturierter, subtiler, hocheleganter La Mission, der sich nur zaghaft öffnet, aber ein langes Leben verspricht. Im Abgang klingt er unbeschreiblich lange nach. Die Handbremse ist doch noch etwas angezogen, und man darf sicher sein, dass in der vollen Reife noch mehr kommt.



Haut-Brion 2001, Pessac-Léognan 19.5/20

(hps) - Beim Haut-Brion geht's nun wirklich los. Was für eine Schönheit! Gilt regelmässig als einer der grössten Bordeaux überhaupt, und er reüssierte auch im Jahrgang 2001 – und wie! Das Bouquet explodiert zunächst wie ein Feuerwerk und offenbart feinste Aromen von blauen Beeren, Kandis, Mokka, Lakritze und frischen Edelhölzern. Am Gaumen kommen hochfeine Würzaromen und herrliche Kräuter dazu. Ein Wein von bestechender Finesse und Eleganz, verfließt in totale Harmonie und Komplexität. Wohl ist er nicht ganz so kraftvoll wie in ganz grossen Jahren; und gerade deshalb kommt dieser fantastische Reichtum an Feinheit und Finessen so

richtig zum Ausdruck, in einer Art und Weise, welche einen zum Träumen bringt. Und so vergisst man auch seinen Preis. Und das ist gut so. Es erübrigt sich fast zu erwähnen, dass dieser Haut-Brion klarer Publikums-sieger der Verkostung wurde.

Figec 2001, St.Emilion

19.5/20

(hps) - Das ist ein Duft von sagenhafter Fülle und Intensität, sehr offen, exotisch würzig anmutend. Am Gaumen ist er absolut berauschend, mit einem faszinierenden Aromenreichtum. Da spielen dunkle, vollreife saftige Pflaumen, süsse Preiselbeeren, reife Kirschen und Waldbeeren, Schwarztee und verführerische Terroir-Kräuter um die Wette. Unglaublich verspielter Figec mit einer unübertrefflichen Vielschichtigkeit und Eleganz. Mit seiner ausgeprägten Würzigkeit, einem ganzen Korb voller frischer Kräuter, erinnert er an einen ganz grossen Rhône-Wein. Holz, Tannine und Säure sind perfekt dosiert. Seine Strahlkraft ist schlicht überwältigend. Alles fliesst in einen harmonischen und nicht endend wollenden Abgang. Ganz grosse Klasse - einer der Stars des Jahrgangs.



La Conseillante 2001, Pomerol

18.5/20

(hps) - Wie schade - ein Korkgeruch! Zu der danach gereichten zweiten Flasche habe ich es leider verpasst, Notizen aufzuschreiben.

(jfg) - Die zweite Flasche La Conseillante 2001, welche nach dem offiziellen Programm ausgeschenkt wurde, überzeugte selbstverständlich ohne Mühe. Ein Riese mit einem betörend eleganten und finessenreichen Charakter, es kommen die gleichen Emotionen wie beim genialen 2012er hoch. Die Nase bietet verführerische Aromen nach Schokolade mit exotischen Elementen, Veilchen, Trüffeln, Pflaumen, schwarzen Kirschen und einem Hauch Tabak. Ein Aromabild im Stil der exquisiten Schokoladentafeln von Vollenweider. Weder überschwänglich noch generös. Wohl eher introvertiert, subtil, einfach fein. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Diese Klasse macht den Conseillante 2001 bestimmt zu einem der besten Weine des Jahrgangs. Reintönig, tief, ausgefeilt und straff, doch auch komplex und vielschichtig. Sogar der Abgang mit seinen delikaten Aromen nach schwarzem Tee überzeugt. 18.5/20.

Vieux Château Certan 2001, Pomerol

18.5/20

(hps) - Ein jugendlich wirkender, herausragender Pomerol-Vertreter mit einem relativ hohen Anteil an Cabernet Franc (30%). Sein herrlicher Duft ist geprägt von frischen roten Beeren. Am Gaumen vereinen sich schmackhafte süsse Himbeeren und Johannisbeeren mit lebhaften animalischen Noten, mit feuchter Erde, Lebkuchen, Schwarztee und einem Hauch Pfeffer und schwarzen Trüffeln. Das Tannin-Säure-Gerüst ist subtil balanciert. Aussergewöhnlich frischer, immens komplexer Wein mit jugendlichem Anstrich. Er steht erst am Anfang der Genussreife und wird noch für Überraschungen sorgen. Auf gleich hohem Niveau wie der 2000-er, doch deutlich günstiger.



L'Eglise Clinet 2001, Pomerol

18.5+/20

(hps) - Wieder so ein hervorragender 2001-er, der dem berühmten 2000-er kaum nachsteht. Sehr dunkles, kräftiges Purpurrot. Der fabelhafte Duft ist fruchtdominant. Im Mund besticht er mit einer verschwenderischen, geradezu hedonistischen Beerenfrucht. Da sind rote, blaue und schwarze Früchte in überwältigender Fülle. Dicht, vollmundig und intensiv. Trotzdem ist er keinesfalls überladen. Seine saftige und cremige Art fasziniert besonders, und sie ist verpackt in zünftigen, aber samtigen Gerbstoffen. Hinzu kommt eine raffinierte Extraktsüsse, welche einen gewaltig langen Abgang begleitet. In seiner Charakteristik könnte dieser Wein glatt als 2003-er durchgehen, was durchaus positiv zu werten ist. Ein reichhaltiger, massiver Pomerol mit Substanz für ein sehr langes Leben. Ach ja, über den Preis sprechen wir lieber nicht.

Pichon Baron de Longueville 2001, Pauillac

17.5/20

(jfg) - Eindeutig ein gelungener Pichon Baron. Die frische Nase schwankt zwischen roten Beeren und blühenden Blumen, die Grundlage besteht aus Zedernholz und Kaffeenoten (vielleicht sogar aus Trüffeln?). Ein schönes, angenehmes, nicht ausserordentlich komplexes Bouquet ist das. Der Spassfaktor ist zwar vorhanden, man würde aber gerne mehr bekommen. Lebhaftige Zusammenstellung im Gaumen, guter, harmonischer Stoff mit etwas Schmelz und nervöser, jedoch perfekt eingebundener Säure. Ich bin nicht überzeugt, dass es etwas bringt, ihn noch viele Jahre zu lagern.

Gazin 2001, Pomerol

18/20

(jfg) - Ein verführerischer Gazin mit vielschichtigen und komplexen Aromen nach nassem (wolltest Du hier sagen Unterholz oder nasser Waldboden? Unterwald geht jedenfalls nicht), italienischem Espresso, Braten, Würze und einer Myriade ausgereifter dunkler Beeren. Schwarzsokolade im Hintergrund. Der Gaumen wirkt grazil und frisch, vollmundig und schmackhaft, irgendwie lasziv und seidig. Das Bild, welches mir in den Sinn kommt, sind die drei Grazien von Raffael. Denn es gibt in diesem Wein die gleiche Symbolik und die gleiche Botschaft wie im Werk des Renaissance-Künstlers.



Lafaurie-Peyraguey 2001, Sauternes

18.5/20

(jfg) – Kurz und bündig bewertet. Ein Klassiker in einem dekadenten, üppigen und fetten Jahrgang mit überschwänglichen Aromen nach Safran sowie Kurkuma und Marmelade gelber Früchte sowie Zitrusfrüchte. Eine aktuell noch relativ kompliziert einzuschätzende Entwicklung, da dieser Wein noch mehrere Dekaden Lebenserwartung hat. Fabelhaftes Zusammenspiel zwischen Säure und Restzucker. Fetter, aber auf keinen Fall plumper Gaumen, auch nicht klebrig. Kandierte Kumquats und Orangenblütenhonig, pürierte Aprikosen, wiederum diese grossartige Würze, perfekt ausgetrocknete Rosinen,... Ein Riese heute und ein Koloss morgen.

Autoren: Hanspeter Saner (hps) & Jean François Guyard (jfg)

20. Juli 2013

Lektorat: Jean François Guyard & Hanspeter Saner

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Real Wines darf den Bericht auf der eigenen Website freischalten. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.