

# Bordeaux En Primeur 2019

## Frucht, Kraft & Rasse

Dem bereits im Spätherbst nach der Ernte gefeierten Bordeaux-Jahrgang 2019 kam anfangs Corona in die Quere. Zahlreiche Châteaux beschlossen, Proben zu verschicken und so konnte Vinaria auch damals umfassende Jungweinnotizen bringen. Wir konstatierten damals einen sehr guten, aber nicht großen Jahrgang, was sich nun bei der Verkostung der gefüllten Weine bestätigte.

### **Peter Schleimer**

Im Frühjahr 2020 war die Welt bekanntlich ob der Corona-Krise in Schockstarre, in Bordeaux entfielen dementsprechend die En-Primeur-Verkostungen. Nach kurzer Schockstarre verschickten zahlreiche Châteaux Proben an Journalisten weltweit. Damals verkostete ich für Vinaria rund 300 Proben aus 2019, das sich als wuchtiger, mit viel frischer Frucht und Rasse ausgestatteter Jahrgang präsentierte. Euphorie stellte sich allerdings nicht ein.

Seit einigen Monaten sind die gefüllten Weine auf dem Markt und wiederum hatten wir die Möglichkeit rund 350 Proben aus dem Jahrgang zu verkosten. Meine Eindrücke von damals haben sich im Großen und Ganzen bestätigt, dass es sich nämlich um einen sehr guten, teils ausgezeichneten Jahrgang handelt. An Jahrgänge wie 2016, 2010 und 2009 reicht er aber keinesfalls heran und 2018 wird er eventuell nach nicht ganz erreichen können.

Es war kein aufgelegter Jahrgang, gab es doch ungünstiges Wetter im Verlauf der Blüte, Hitze- und Dürreperioden sowie eine regnerische Phase im September, aber der lange, trockene Sommer mit einem Minimum an Niederschlägen ermöglichte eine gute Ausreifung und die großen Katastrophen resultierend von Spätfrost (wie 2017) oder Mehltau (wie 2018) blieben aus.

### **Zeitweise heiß und trocken**

Auf den milden Winter mit durchschnittlichen Niederschlägen im November, Dezember und Januar folgten mit Februar und März zwei trockene Monate. Vom Austrieb Anfang April bis zur Blüte lagen die Niederschlagsmengen in etwa dem langjährigen Durchschnitt, wobei der temperaturmäßig eher unterdurchschnittliche April den nassen Part übernahm. Der trockenere Mai war anfangs recht kühl, in der Folge wurde es rasch wärmer, so dass die Blüte ab Ende Mai unter nahezu perfekten Bedingungen startete. In einigen frühen Lagen und Bereichen wurde die Blüte ganz flott bereits bei Prachtwetter am ersten Juniwochenende vollzogen. Doch folgte schon wenige Tage darauf wechselhaftes Wetter mit wiederkehrenden, teils kräftigen Niederschlägen und fallenden Temperaturen. Dadurch wurde im weiteren Verlauf die Bestäubung mancherorts empfindlich gestört, was lokal zu Verrieselungen und ungleichmäßigem Fruchtansatz führte; andere Gegenden waren kaum bis gar nicht betroffen.

Danach wurde das Wetter im Juni zusehends schöner, was sich sehr positiv auf die Entwicklung der Beeren auswirkte. Hitze und Trockenheit nahmen im Lauf des Juli zu, bis schließlich die 40er-Grad-Grenze am 23. Juli gesprengt wurde, weswegen die Reben besonders in exponierten Bereichen das Wachstum vorübergehend einstellten. Glücklicherweise folgten gerade rechtzeitig kurze und – je nach Gebiet mehr oder weniger heftige – Regenfälle Ende Juli. Der August war wiederum mehrheitlich trocken und vor allem ab Mitte des Monats sehr heiß – eine Tendenz, die sich auch über die ersten Septemberwochen fortsetzte. Allerdings nahmen ab Ende August, Anfang September die Nachttemperaturen ab, was für die in dieser Zeit einsetzenden Weißweinernte von Sauvignon Blanc und Sémillon günstig war. Mit der Merloternte wurde in den früheren Gebieten wie Pomerol ab der zweiten Septemberwoche begonnen, die Haupternte der roten Sorten erfolgte allerdings in der zweiten Monatshälfte sowie in den ersten zwei Oktoberwochen (v.a. Cabernet Sauvignon). Allerdings kam es im letzten Septembertag (ab 22.9.) noch zu einem krassen, wenn auch kurzen Wetterumschwung, der sich in Gestalt einer mehrtägigen Regenperiode offenbarte. Diese hatte allerdings kaum negative Auswirkungen in Hinsicht auf Pilzkrankungen, sehr wohl jedoch erhielten

die davor der Trockenheit wegen tendenziell eher kleineren Beeren noch eine Erfrischung, was sich vor allem beim Cabernet Sauvignon positiv ausgewirkt haben dürfte.

### **Klassiker mit Klasse**

Neben der vielfach ungemein vitalen Frucht und der pikanten, manchmal etwas rassigen Säurestruktur weisen die Weine 2019 auch ziemlich hohe Alkoholgehalte auf, die sich allerdings in selten störend bemerkbar machen. Bei den Cabernet-lastigen Weine erreichen etliche 14 Volumsprozent, die Merlot-betonten Vertreter liegen eben dort, oft auch darüber.

2019 gibt es in allen Gebieten ausgezeichnete Verteter, wenn auch der Jahrgang nach derzeitiger Einschätzung mit den ganz großen nicht ganz mithalten kann.

In unserem ersten Bericht über Bordeaux Arrivage 2019 bringen wir rund 100 Weingüter aus Saint-Émilion, wo etliche Topweine herkommen: Dazu zählten Cheval Blanc und Figeac sowie einer der besten Angelus der letzten 10 Jahre, Beausejour Duffau Lagarosse und Pavie, dazu Troplong-Mondot, La Mondotte und Pavie-Macquin wie auch andere.

## **Rotweine**

### **Abkürzungen**

StEm – Saint-Émilion

StEmGC – Saint-Émilion Grand Cru

StEmGCC – Saint-Émilion Grand Cru Classé

\*\*\*\*\*

Château Angelus

StEmGCC

Ausgereift, Weihrauch und Rauch, Pflaumen, tolles Volumen, Tannenzapfen, frische geschnittenes Nadelholz, Schwarzkirschen, reichhaltige Beerenfrucht; schmelzig, beachtliche Fruchttiefe, wuchtig, noch verkapselt, herrliche Fülle, ausgereift, wuchtig, Power, fest, lang.

\*\*\*\*\*

Château Beausejour Duffau-Lagarosse

StEmGCC

Opulent, beachtliche Fülle, Tintenblei, herrliche Dunkelbeerenfrucht, ausgereift, pur, glockenklar, reich und tief; tolle Frucht, supersaftig, herrlicher Schliff, saftig, geht über vor Frucht, Beerenfrucht, wuchtig, Power, gediegen, nobel, lang.

\*\*\*\*

Château Bélair Monange

StEmGCC

Opulente Frucht, ausgereift, cremige Fülle, ausgereift, sehr samtige Art, tolle Fülle, recht opulent, Zwetschenmus; schmalzig und opulent mit reicher Fülle, dabei sehr fruchtbetont, bisschen zimtige Noten, recht gute Struktur, anschmiegsam, lang.

\*\*\*/\*

Château Bellevue

StEmGCC

Verlockend süße Nase nach Plumpudding und Nelken, reichhaltig und einladend, bisschen eingelegte Ananas, Fülle; griffig, viel Biss, schöner Fruchtausdruck nach Ribiseln und Preiselbeeren, kernig, fest, energetisch mittellang.

\*\*\*

Château Canon-la-Gaffelière

StEmGCC

Rauchige Fülle, ziemlich würzig, Tintenblei, Nadelholz, geröstete Eicheln, pfeffrig, ausgereift; recht weiche, sanfte Textur, Malve, Pfingstrosen, rotbeerige Frucht, recht saftig, kraftvoll, bisschen ruppig, hinten etwas trocken, mittel bis mittellang.

\*\*

Château Cap de Mourlin  
StEmGCC

Recht animalisch, wilde Würze, dunkles Laub, brotige Noten, bedeckte Frucht, diffus, schwer zu durchschauen, etwas welk; trocken, eher schlank, fahler Fruchtausdruck, leicht haftend, recht trocken, herb, leicht säurig nach hinten, eher mäßig.

\*\*/\*

Château Carteau Côtes Daugay  
StEmGC

Rauchig, dicht, gewissen Tiefgang andeutend, Tintenblei, Madagaskar-Pfeffer, viel Kakao, viel Efeu und Laub; kraftvoll, am Gaumen mittelgewichtig, eher matte Frucht, wirkt etwas gereift, trocken-herb, fahl, Holz nach hinten, nicht allzu lang.

\*\*/\*

Château Chauvin  
StEmGCC

Rauchig und dicht, cremig, leicht laktisch, gewisse Fülle, Zwetschken und eingemachte rote Beeren, Laub, etwas breit; mittlere Substanz am Gaumen, geschmeidig-gefällige Frucht, mürbes Tannin, zugänglich, Spur trocken nach hinten, mittlere Länge.

\*\*/\*

Château Chauvin, Folie de Chauvin  
StEmGCC

Recht cremige, ausgewogene Nase mit sanfter Frucht nach süßen roten Beeren, schliffig, Milkschoko, bisschen Plastilin; sanfte, eher schlanke, gerundete rotbeerige Frucht, bisschen Toastnoten, etwas herb nach hinten, süffig.

\*\*\*\*\*

Château Cheval Blanc  
StEmGCC

Dichtes, tiefgründiges Bukett, ausgereift, ziemliche Würze, nussig, ungemein geschmeidig-reichhaltiger Fruchtausdruck, Holler mit Kakao; saftig, kraftvoll, Eleganz mit Struktur, beachtliche Fülle, Waldbeeren, Milkschoko, saftig, erfrischend, lebhaft, tiefgreifend, rassig, tolle Struktur, lang.

\*\*\*/\*

Château Cheval Blanc, Le Petit Cheval  
StEmGC

Rauchig, dicht, ausgereift, sehr dunkelbeerige Frucht, dunkle Lakritze, dunkle Schokolade, dichter Tiefgang, Zwetschken, ausgereift; mittelkräftig, lebhaft, frisch, kernig, sehr saftig, dichte Fülle, ausgereift, kernig, wuchtig, gelungen.

\*\*\*/\*

Clos de l'Oratoire  
StEmGCC

Rauchig, Anklänge von Kerzenwachs, konzentriert, satte Frucht, tolle Fülle, Assamtee, ausgereift; wuchtig, sehr schöner Fruchtausdruck, saftig und vollmundig, etwas ruppig, ziemlich kraftvoll, mittel bis mittellang.

15,8-16

\*\*\*\*\*

Château Clos de Sarpe  
StEmGCC

Satte, volle Nase, ausgereift, Vanille und Marzipan, klirrend frische dunkelbeerige Fülle, Gewürzpflaumen; saftiger Fruchtbiss, kommt lebhaft und frisch auf den Gaumen, reife rote Beeren, Himbeeren und Ribiseln, pikant, guter Säurebiss, knackig, rassig, recht lang.

\*\*\*

Clos Dubreuil  
StEmGC

Waldmeister, Wacholder, dunkles Kirschegelee, ziemlich rauchiger Unterton, kühle Frische, bisschen Biskuit, Plastilin; mittelgewichtig, präsent, recht herbes Tannin, griffig, recht ruppig, wuchtig, recht lang, trocken und vierschrötig.

\*\*\*\*

Clos Fourtet  
StEmGCC

Mollig, üppig, tiefe Fülle, Plumpudding, eingemachte Waldbeeren, Beerenkoch, bisschen Rosinen, reife süße Fülle, etwas Zimt; deutlich strukturierter am Gaumen, saftige Fruchttextur, dicht Kornelkirschen,, fest, tanninbetont, wuchtig, fest, recht lang.

\*\*\*

Clos Saint-Martin  
StEmGCC

Rauchig, dicht, süße Gewürze, Zwetschken, opulente Frucht, Pilznoten, Waldboden, bisschen toastige Kuchennoten, Krachmandeln; leichter bis mittlerer Schmelz, rotfruchtige Betonung, durchaus vital, dezent saftige Mitte, bisschen trockenes Tannin, mittleres Finish.

\*\*/\*

Château Croix Cardinale  
StEmGC

Von prägnanten Vanillenoten durchsetzte Waldbeerenfrucht, reife Himbeeren und Erdbeeren, bisschen Kuchen, Toast, bedeckt; trocken, bisschen schlank, vitale Frucht mit relativ markantem Tannin, trocken, recht ruppig, fest, hinten schmaler.

\*\*\*/\*

Château Croix de Labrie  
StEmGC

Opulente Nase, dunkle Schokolade und Sandelholz, auch Pfeifentabak, mollige Fruchtnoten, Zwetschken und zimtiges Beerengelee, süß-füllig; mit Zimt und Vanille untermalte Beerenfrucht, saftige Fülle, ausgereift, griffig, wuchtig, robust, recht lang.

\*\*\*

Château La Croix Younan  
StEmGC

Satte Fülle, konzentrierte Beerenfrucht, wirkt ausgereift, süße Holznoten, dunkles Laub, Waldboden; ziemlich schmalzige Fülle, kraftvoll, geschmeidige Textur, gute Substanz, zeigt sehr viel Beerenfrucht, ausgewogen, recht lang.

\*\*

Château Dassault, D de Dassault  
StEmGC

Opulente Nase, reife rotbeerige Frucht, pfeffrig, würzig, Sägespäne, recht viel Unterholz, trockenes Laub, getrocknete Paradeiser, schotig; leichter bis mittlerer Körper, etwas matte Frucht, zart saftig, trockenes Tannin, herb-haftend, hinten schlank.

\*\*/\*

Château Dassault  
StEmGCC

Etwas bedeckte Nase mit laubigen Noten, bisschen diffuse Beerenfrucht, leicht cremig, bisschen Wiesenkräuter, kräutrig; mittlere Substanz, bisschen fahle rotfruchtige Noten, herbes Tannin, süffig, aber mäßiges Spiel und hinten etwas karg.

\*\*\*/\*

Château Faugeres

StEmGCC

Süß-mollige Beerenfrucht mit Anklängen nach Plumpudding, dunkler Tabak, kräftige Holznote, dunkler Fassbrand; am Gaumen mehr Frische, fruchtbetontes Entree nach reifen Waldbeeren und etwas Würze, knackige Säure, ausgereift, feurig, fest, lang.

\*\*\*

Château Faurie de Souchard

StEmGCC

Anfangs etwas reduktiv, ziemlich rauchig, Tannennadeln, etwas Kümmel, Waldbeerenfrucht, wirkt recht frisch und vital, Schwarztee; kraftvoll, strukturbetont, festes präsent Tannin, das von genügend Fruchtschmelz eingefangen wird, saftiges Mittelstück, recht lang, Geduld.

\*\*/\*

Château de Ferrand

StEmGCC

Opulente Nase nach Kirschkern und kandierten roten Beeren, Marzipan und Kuchen, süß, füllig, etwas marmeladig, Mohnkuchen; straff, eher schlank, etwas gereifte Frucht, bisschen fahl, etwas trocken, hinten haftend, mittleres Finish.

\*\*\*\*\*

Château Figeac

StEmGCC

Riesenfülle, samtig, hintergründig, toller Tiefgang, reichhaltig, Gewürze, bisschen Maulbeeren, sehr tief, etwas süße Würze, dicht, tief; kraftvoll, elegant, super Frucht, kernig, elegante Frucht, feiner, Tiefgang, schöne Frucht, Biss, lang, grandios.

\*\*\*

Château Fleur Cardinale, Intuition de

StEmGC

Anfangs zurückhaltend, bisschen Lakritze, Erdbeeren, Kirschen, rotes Beerenfruchtgelee, ausgewogen; schön saftige Frucht, kerniger Biss, griffig, kerniges Mittelgewicht mit guter Vitalität, griffig-pikantes Tannin, mittellang, in sich schlüssig.

\*\*\*\*

Château Fleur Cardinale

StEmGCC

Rauchig, ölig, dichte Fruchtfülle, auch dunkelfruchtige Anteile, ausgereift, Tintenblei, Efeu, schön samtiger Ausdruck, reichhaltig; kraftvoll, vitale Waldbeerenfrucht, saftiger Biss, kraftvoll, guter Tanningripp, ausgezeichnete Balance, feine Länge.

\*\*/\*

Château Fombrauge

StEmGCC

Wilde Würze, schwarzer Pfeffer, sehr dicht, geröstete Eichel und Toast, dahinter ungemein satte und reife Rotbeerenfrucht, auch rote Schoten; schmelzig, bisschen laktisch, sehr samtig und geschmeidig, wuchtig, und feurig, Power, reichhaltig, schon antrinkbar, lang.

\*\*/\*

Château Fonroque

StEmGCC

Opulente Fülle, ausgereift, eingemachte Beeren und Zwetschken, bisschen Rumtopf, leicht schokoladige Noten; kraftvoll und kernig, mittelkräftig, viel rotbeerige Frucht am Gaumen, recht pikante Säure, guter Biss, vollmundig, saftig, recht lang.

\*\*\*

Château Franc La Rose

StEmGC

Etwas bedeckt zu Beginn, bisschen Minze und Eukalyptus, viel Kirschen, auch eingemachte Beeren, Veilchen, Marzipan, wird charmant; mittelgewichtig, ansprechender Schmelz, durchaus lebhaft Beerenfrucht, herber Ausklang, mittleres Finish.

\*\*\*\*

Château La Gaffelière  
StEmGCC

Gewürznoten, schöne Fruchttiefe, viel Erdbeeren und auch Brombeeren, toastig, auch Zimt, ausgereift, Riesenfülle; kernig, schöne Frische, ausgereift, saftig, viel Frucht, mundfüllend, Zitrusnoten, tolle Frucht, kernig, elegant, erfrischend, packend, lang.

\*\*/\*

Grain Bleu Sélection  
StEmGC

Weich-cremig im Duft, molliger Fruchtausdruck, eingemachte Beeren, auch Maulbeeren, füllig, Laubnoten; mittelkräftig, dezent saftige Frucht, recht gefällig, wirkt schon trinkreif, zartbitteres Tannin, gerundet, adäquates Spiel und Finish.

\*\*/\*

Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac  
StEmGC

Rauchig, deutlich von laktischen Noten begleitete Frucht, Milchkaramell, cremig, eingekochte Erdbeeren, Nelken; dezent fruchtbetontes Entree mit etwas Tanninbiss, mittlerer Körper und Spiel, bisschen trocken, nicht allzu tief, mittleres Finish, direkt.

\*\*\*/\*

Château Grand Corbin-Despaigne  
StEmGCC

Rauchig, Dörrfruchtbrot, dunkel Schokolade, opulente Fülle, ausgereift, mollig, samtig und weich, recht konzentriert; kraftvoll, mittelgewichtig, lebhaft, guter Biss, knackig, am Gaumen rote Waldbeerenfrucht, feurig, mittellang.

\*\*\*/\*

Château Haut-Brisson  
StEmGC

Satte, samtige Nase, schwarze Oliven, geröstete Eicheln, nasse Steine, Moos, Walderdbeeren, etwas Blutorange; guter Fruchtausdruck, kraftvoll, strukturiert, kernig, viel rote Beeren, Himbeeren und Dirndl, Tintenblei, fest, recht lang, ruppig-jugendlich.

\*\*\*

Château La Tour Figeac  
StEmGCC

Füllige Nase voller Frucht nach reifen roten Waldbeeren und Preiselbeeren, süß und ausgereift, schöne Fruchttiefe; saftig, kernig, mittelkräftig, sehr fruchtbetont, lebhaft, guter Gripp, wuchtig, Power, hinten Spur zarter, anregend, mittellang.

\*\*/\*

Château Laforge (Maltus)  
StEmGC

Verlockende, fruchtdurchtränkte Nase, reife Kirschen und Ananaserdbeeren, einige Fülle, etwas Lebkuchen, harmonisch; mittelgewichtig, saftige Mitte, dezenter Biss, merklich Toasting, fahle Fruchtnoten, Hagebutten, mittleres Finish.

\*\*\*/\*

Château Larcis Ducasse  
StEmGCC

Ausgereift, nussige Noten, recht viel Laub, Pfeffer, etwas bedeckte Frucht, rauchig, cremige Würze, eingemachte Beeren, einige Fülle; kraftvoll, mittelkräftiger Schmelz, gute Fruchtkonzentration, rote Beeren, saftig, herb, kernig, feurig, recht lang.

\*\*\*/\*

Château Laroque  
StEmGCC

Samtige Fülle im Duft, dunkle Blüten und reife rote Waldbeeren, etwas kandierte Noten, bisschen Stoffnoten; mittelkräftig, saftige Frucht, viel Himbeeren und Erdbeeren, Ribiseln, mittelkräftige Struktur, straff, fest, kernig, mittellang.

\*\*\*\*

Château Le Prieuré  
StEmGCC

Satte Fülle, süße Lakritze, dichte Beerenfrucht, jugendlich und frisch, auch Maraschinokirschen, ölig und dicht, tolles Volumen; saftiger Fruchtbiss, knackig, beachtliche Waldbeerenfrucht, kernig, kraftvoll, griffig, vital und lebhaft, lang.

\*\*\*\*

Château L'If  
StEm

Ungemein fruchtbetonte Nase nach reifen roten und dunklen Waldbeeren, Brombeeren, Veilchen, hübscher Touch Vanille, samtig und voll; saftig, kernig, mittelkräftig, viel Beerenfrucht, gut abgestimmt, seidiges und zugleich griffiges Tannin, elegant, fest und ausdauernd, sehr schön.

\*\*\*

Lynsolence  
StEmGC

Dunkle Schokonoten, After-Eight, Kirschlikör, opulent, mollig und reichhaltig, kompottige Frucht, großes Fruchtvolumen; kraftvoll, mittelgewichtig, viel Frucht, kerniger Biss, fest, trocken, hinten etwas gerbstoffig, bei mittlerem Fleisch und Länge.

\*\*/\*

J.C.P. Maltus Le Carré  
StEmGC

Opulente Beerenfrucht, überreife Brombeeren und Erdbeeren, füllig und mollig, samtig, etwas breit; am Gaumen eher fahle Frucht, rotfruchtig, Hagebutten, getrocknete Malvenblüten, toastig, hinten trocken und kantig, mittleres Finish.

\*\*\*\*

J.C.P. Maltus Le Dôme  
StEmGC

Opulent, beachtliche Fülle, ausgereift, tiefe Dunkelfrucht, Dörrfruchtbrot, Vanille, Plumpudding, satt und tief, Lebkuchen, beachtliche Fülle; schmalzige Frucht, ungemein dicht, satt und ausgereift, wuchtig, sehr strukturiert, Samtig, kraftvoll und elegant, lang.

\*\*\*

J.C.P. Maltus Les Astéries  
StEmGC

Opulente, reife und überreife Nase, Riesenfülle, mollig, weich, cremig, eingemachte Beeren, Zimt und Vanille, Sandelholz; recht saftige Mitte, monolithisch, aber nach hinten doch ziemlich tanninig, trocken, herbe Art, etwas bitter und wuchtig im Finish.

\*\*\*

Château Mangot Todeschini Distique 12  
StEmGC

Recht rauchig, deutlich rotfruchtig, Hagebutten und Erdbeeren, cremige Würze, Räuchernoten, samtig, recht gutes Volumen; mittelkräftig, betont rotfruchtig mit Fruchtacapo, guter Tanningripp, kraftvoll, fest, Probe nicht ganz optimal.

\*\*\*/\*

Château Mangot

StEmGC

Rauchig, anfangs reduktiver Unterton Richtung pfeffrig-schotig, Erdnuss, dahinter Zimt, frische rote Waldbeeren und helle Kirschen, ausgewogen; saftig, viel Biss, griffig, schöne Waldbeerenfrucht, mittlere Tiefe, gute Frische, kernig, mittellang.

\*\*\*/\*

Château La Marzelle

StEmGCC

Recht füllig, Tintenblei und etwas Lakritze, ziemliche Fülle, Schwarzkirschen, beachtliche Fruchtkonzentration, einiges an Efeu, gewisser Tiefgang; saftig und kraftvoll kerniges Tannin, recht viel Himbeeren und helle Kirschen, saftig, gewisse Länge.

\*\*\*/\*

Château Monbousquet

StEmGCC

Kraftvoll, fülliges Bukett mit rauchigen Obertönen und viel Würze, Tintenblei, Graphit, volle Beerenfrucht, auch Zwetschken, balsamisch; kraftvoll, wuchtig, recht üppige, geschmeidige Frucht, ordentlich Schmalz, feurig, ruppig, zartbitter, lang.

\*\*\*\*/\*

La Mondotte

StEmGCC

Rauchig, mollig, Powidl, ganz dunkle Frucht, sehr satte, cremig-tiefe Fruchtfülle, noble Reife, tropische Elemente, reichhaltig; schmalzig und schmelzig, großzügig mit satter Beerenfruchtfülle, beachtliche Substanz, ausgereift, Power sehr langer Abgang.

\*\*\*

La Parcelle du Rocher

StEmGC

Ausgesprochen fruchtbetonte Nase, Kirschen sowie Erdbeer-Himbeer-Gelee, kühler Hauch, zugänglich, etwas Wacholder, harzig; mittelgewichtig, trinkige, recht saftige Frucht, ausgewogenes Mittelgewicht, elegant, etwas Paraffin, mittleres Finish.

\*\*\*

Château Pas de l'Ane

StEmGC

Opulent, sehr süße Noten, süße Veilchen, reif, weich, mollig, Fruchtkuchen, Beerenmus, ziemliches Volumen, Colaflascherl; beachtliches Volumen, geschmeidige Beerenfrucht, schmelzig, dichte Fülle, ausgereift, gutes Volumen, recht gute Länge.

\*\*/\*

Château Patris Querre

StEmGC

Viel Schoko, auch Sandelholz, süß-gewürzige Noten, mollig, geht eher in die Breite, Sägespäne, dahinter mollig nach Zwetschkenkoch; Unmengen Holz, rotfruchtig, schon recht entwickelt, bisschen matte Frucht, wenig Spie, eher trocken.

\*\*\*

Château Pavie, Arômes de Pavie

StEmGC



Wuchtig mit geräucherten Dörrfruchtnoten, üppig, viel Kirschen und Marzipan, Fruchtschokolade, warm und mollig; am Gaumen mittlerer Schmelz, etwas zurückhaltende Frucht mit viel herbem Tannin, viel rote Beeren, mittleres Spiel und Länge.

\*\*\*\*\*

Château Pavie  
StEmGCC

Tiefgründige Nase mit lauernder, ganz juveniler Beerenfrucht, reife Erdbeeren und Kornelkirschen, Tannennadeln, rauchige Noten, viel Graphit; saftige Fruchtfülle, trotz der Power auch elegant, ungemein vitale Frucht, reife rote Beeren, feiner Säurebiss, sehr lang, beeindruckend.

\*\*\*\*/\*

Château Pavie Macquin  
StEmGCC

Kraftvoll, samtige Fülle, tolle Fruchtpräsenz, Weichseln, Preiselbeeren, erfrischende Frucht, Gewürznoten, pikant, beachtliches Volumen; reichhaltig, kraftvoll, viel Biss, kernig, vital, knackig, griffig, sehr gute Frische, dabei ausgereift, sehr rotbeerig, satte Gaumenpräsenz, subtile Länge.

\*\*\*/\*

Château Pavie Macquin, Les Chênes de Macquin  
StEmGC

Opulente Nase, Powidl, ausgereift, ziemliche Fülle, Waldbeeren, süße Gewürze, Plumpudding, süße Lakritze, sehr samtig; verlockend saftig, beachtliche Beerenfrucht, kernig, schöner Fruchtbiss, gut abgestimmt, kraftvoll, recht lang, einnehmend.

\*\*\*\*

Château Peby Faugeres  
StEmGCC

Konzentrierte, eher dunkle Nase nach türkischem Honig und Sandelholz, satte Dunkelfrucht, ausgereift, Tannennadeln, Riesenfülle; saftig, toller Schmelz, wuchtig und dicht, satte Substanz, kernig, etwas ruppiges Tannin, feurig, gewisser Biss nach hinten, recht lang.

\*\*

Château Pierre 1er  
StEmGC

Tintenblei, neues Leder, feuchtes Moos, Wacholder, bisschen Suppenwürze, dunkle intensive Frucht, Lilien, viel Holz; eher leicht- bis mittelgewichtig, recht viel Holz, welke Blüten, Pfingstrosen, etwas fahl, ziemlich trockenes Finish.

\*\*\*

Château Pressac, Tour de Pressac  
StEmGC

Tiefe, samtige Beerenfrucht, gute Balance, Zimt, frische Wald Pilze und reife Erdbeeren und Brombeeren, schöner Ausdruck; mittelgewichtig, zart cremig, Karamellhauch, kraftvoll, betont rotfruchtig, bisschen Malve, mittleres Finish.

\*\*\*/\*

Château de Pressac  
StEmGCC

Rauchig, samtig-cremige Fülle mit dichter Beerenfrucht, würzig, fast ölige Konsistenz, bisschen Toast, leicht harzige Noten, reif; saftiger Biss, kernig, gutes Fruchtvolumen, schöner Schmelz, klarer Ausdruck, griffig, festes Tannin, kompakt, lang.

\*\*\*/\*

Château Rol Valentin  
StEmGC

Rauchig und ölig, bisschen dunkles Laub und schwarze Oliven, Kirschen und Walderdbeeren, schöne Fülle, ausgereift, samtig; kraftvoll, mittelkräftiger Schmelz, recht saftige Beerenfrucht mit kräftigem Tannin, fest, strukturiert, burschikos, recht lang.

\*\*/\*

Château Roylland  
StEmGC

Samtige Nase nach dunkler Schokolade, Amarena und Efeu, gewisse Fülle, bisschen exotische Noten, reif, dunkel, Nelken; saftig, eher mittelgewichtig, etwas ruppiges Tannin, geradlinig, Kakaonoten, eher fahle Frucht, herbe Reminiszenz.

\*\*\*\*

Château Sansonnet  
StEmGCC

Rauchig, ausgereifte, ziemlich dichte Beerenfrucht, ganz dunkel, Heidelbeeren und Veilchen, beachtliche Fülle; saftig, ganz frische Waldbeeren, lebhaft, kraftvoll, kernig, reifes Tannin, sehr gute Substanz, griffig, fest und recht lang.

\*\*\*

Château La Serre  
StEmGCC

Rauchig, ziemliche Fülle, Kräuternoten, geräuchert, reife Frucht, dunkle Beeren, Gewürznoten, etwas Paraffin; kraftvoll, kernig, eher mittelgewichtig, griffig, erfrischend, leicht herber Ausklang, feste Struktur, trocken im mittleren Abgang.

\*\*\*/\*

Sol Béni Coup du Chapeau  
StEmGC

Ziemlich offenherzig, barocke, opulente Fülle, satte konzentrierte Beerenfrucht, Unmengen samtige Frucht, Pfeifentabak, Fruchtschokolade; zeigt viel Konzentration, üppig, feurige Power, herb, Tabak, wirkt bisschen entwickelt, mittellang.

\*\*

Château Tausinat l'Hermitage  
StEmGC

Würzig, ziemlich viel Holz, schwarzer Pfeffer, rote Waldbeeren und roter Pfefferoni, schotig, etwas geröstet; eher leichte bis mittlere Substanz, etwas fahle Frucht, sehr viel Tannin, wirkt schon gereift, wuchtig, Kräuterwürze, hinten haftend.

\*\*\*\*/\*

Château Troplong-Mondot  
StEmGCC

Bedeckte Nase, reife rote Beeren und helle Kirschen, sehr schöne Fülle, geschmeidige Harmonie, Flieder, Noten nach Unterholz, Laub; ungemein saftige Textur, wunderschöner Fruchtausdruck, kernig und kompakt, noble Kraft, athletisch, gute Länge.

\*\*\*\*

Château Valandraud  
StEmGCC

Sehr viel dunkle süße Gewürze, Lebkuchen, opulent, tintig, sehr süß, tiefe Frucht, ausgereift, schmalzig, dichte Fülle; kraftvoll, Riesenfrucht mit Vanillenoten, strukturbetont, wuchtig, bisschen fordernd nach hinten, fest, ziemlich lang.

\*\*\*

Vieux Château Mazerat  
StEmGC

Recht füllig, bisschen bedeckte Frucht, dunkles Laub, reife Würze, Zimt und Sandelholz, süß, reif und dicht, eingemachte Beeren; kraftvoll, lebhaft, recht frisch, neben der rotbeerigen Frucht auch rote Blüten, feurig, ruppig, hinten mittellang.

\*\*\*/\*

Château Villemaurine

StEmGCC

Anfangs bedeckt, dann süß und voll, Veilchennoten, Vanille, verlockend, offenherzig, bisschen plakativ; saftiges Entree mit frischer Frucht und gut dosiertem Tannin, viel Waldbeeren, kernig, vital, guter Biss, wuchtig, bisschen ruppig, mittellang.

\*\*/\*

Château Yon-Figeac

StEmGCC

Sehr würzig und rauchig, viel Falllaub, eingemachte Preiselbeeren, auch Himbeeren, bisschen rund und füllig; Mittelgewicht mit rotbeeriger Frucht, etwas fahle Noten, leicht laktisch, etwas matte Frucht, herb, etwas trocken.