© ULRICH SAUTTER

INHALT

1-2
EINLEITUNG

2-3
DIE SENSORISCHEN GRUNDMOTIVE DES JAHRGANGSTYPS
(1) Der **Präzisions**-Faktor: Unreife und Botrytisprägung vs. aromatische Klarheit und reifes Tannin, (2) Der **Frische**-Faktor: Saftigkeit und Mineralität vs. Überreife und Plumpheit, (3) Der **Weichkomplex**-Faktor: Weichheit vs. schlanke, sehnige Anlage, (4) Der **Würze**-Faktor: aromatische Ausdruckskraft vs. gedämpfte Aromen und ein grünlich-süßes Gaumenbild.

4-5
FÜNF STIL-TYPEN
Typ 1: Die Optimalen
Typ 2: Die schlank-Eleganten
Typ 3: Die Gratwandler
Typ 4: Die Strengen
Typ 5: Die ausladend-Breiten

5
DAS LINKE UFER/ DAS RECHTE UFER

BORDEAUX 2011:

EIN JAHR DER PROBLEME – MIT ERSTAUNLICHEN QUALITÄTSSPITZEN

Im vergangenen Winter war es auffällig ruhig in Bordeaux. Beginnt üblicherweise spätestens nach dem Weihnachtsurlaub ein vernehmbares Lobpreisen des neuen Jahrgangs, so gaben sich die Châteaux dieses Jahr eher zugeknöpft. Selbst Nachfragen wurden ausweichend beantwortet. Diese Vorsicht scheint im Rückblick etwas übertrieben. Denn auch wenn 2011 ganz fraglos kein Spitzenjahr für die Rotweine ist – die Könner unter den Winzern haben ordentliche Qualitäten im Keller.

Klima und Vegetationsverlauf

Das Vegetationsjahr 2011 begann mit einem Blitzstart. Schon während der Primeurwoche – jeder, der für die Verkostung der 2010er vor Ort war, erinnert sich daran – wurden 30 Grad Celsius erreicht. Die warme, sonnige und vor allem trockene Witterung hielt das ganze Frühjahr über an – wobei sich bis Ende Juni ein beträchtliches Wasserdefizit ergab. Die Wetterstation in Bordeaux-Mérignac registrierte von Anfang April bis Ende Juni 2011 ganze 21,4 Millimeter Niederschlag – das langjährige Mittel (aus dem Zeitraum 1970-2000) liegt über zehnmal so hoch bei 226 Millimeter.

Gleichzeitig war der April 2011 nicht nur der zweitwärmste seit dem Jahr 1900 – die durchschnittliche tägliche Höchsttemperatur lag um 6 Grad Celsius über dem langjährigen Mittel –, sondern seine Sonnenscheindauer übertraf sogar den langjährigen Durchschnittswert für den Monat Juli. Kein Wunder also, dass viele Bordeaux-Winzer die Witterung des Jahrgangs 2011 in der Aussage zusammenfassen, die Jahreszeiten seien durcheinander geraten.

Zu den Problemen der Trockenheit kamen während einer Hitzewelle Ende Juni mit Temperaturen nahe an 40 Grad Celsius auch solche mit Sonnenbrand hinzu. Viele direkt der Mittagssonne ausgesetzte Beeren schrumpften ein oder fielen ab. Das Problem trat übrigens auch an Anlagen auf, die nicht entblättert waren – offenbar, weil infolge der Trockenheit die Laubwand weniger dicht als in normalen Jahren war. Vor allem auf dem Gebiet der AOC Margaux brachte der Juni zudem Hagelschläge, so am 4. Juni im Weiler Issan – hier wurde etwa Château Palmer getroffen –, und am 16. Juni dann auch in Cantenac.

Trotz der Trockenheit gab es Probleme mit Pilzkrankheiten. Der Jahrgangsbericht von Château Lafite-Rothschild etwa führt aus, dass das Zusammenwirken von Morgentau und hohen Temperaturen das Wachstum des sonst eher selten auftretenden Echten Mehltaus gefördert habe.

Der Juli brachte nun – vor allem ab dem 6. Juli – Niederschläge überm langjährigen Durchschnitt, weniger Sonne als üblich und auch relativ kühle Temperaturen. In den meisten Regionen hielt jedoch der Trockenstress für die Reben weiter an. Etwas schneller aus der Trockenheit heraus kamen offenbar die Gebiete südlich Bordeaux', also Graves und Sauternes. Dennoch wuchs überall der Vegetationsvorsprung aus dem zeitigen Frühjahr weiter an: Hatte der Austrieb zehn Tage früher als üblich begonnen, betrug der Vorsprung bei der Blüte Mitte Mai zwei Wochen – und Mitte Juli, zum Höhepunkt der *véraison*, des Farbumschlags, bereits 18-20 Tage.

Während des Farbumschlags wurde auch ein unliebsames Folgeproblem des Sonnenbrands offenbar: Die betroffenen

Trauben zeigten stark ungleichmäßige Reife; viele Betriebe entschlossen sich daher, sie an den Boden zu schneiden.

Août fait le moût: Wenn August den Most macht, wie die Spruchweisheit sagt, dann hat er ihn im Jahr 2011 kräftig gestreckt: Die Niederschläge es August 2011 lagen 50 Prozent über dem langjährigen Durchschnitt. So konnten die Reben einerseits nachholen, was ihnen die trockenen Vormonate versagt hatten, andererseits stieg aber auch der Infektionsdruck für Pilzkrankheiten deutlich an, nicht zuletzt verstärkt durch die geringen Temperatur-Differenzen zwischen Tag und Nacht.

Auch der September hielt mit schwül-feuchtem Wetter den starken Botrytisdruck aufrecht. Ergiebige Niederschläge – im Süden Saint-Estèphes an der Grenze zu Pauillac überdies ein kräftiger Hagelschlag am 1. September – führten dazu, dass die Lese fast überall sehr früh, in den ersten Septembertagen, begonnen und zu einem raschen Abschluss geführt wurde. Trockenes, klassisches Herbstwetter kehrte erst nach dem 17. September zurück. Manche Betriebe betonen, dass es sich gelohnt habe, diesen zweiten Reifeschub abzuwarten. Andere sprechen unverblümt von den (zu großen) Risiken, die das Hängenlassen der Trauben mit sich gebracht hätte. In den letzten Septembertagen war die Lese praktisch überall beendet, am rechten Ufer verbreitet eine Woche früher.

Was sagen Zeitpunkt und Verlauf der Lese über den Jahrgang aus?

Aus dem frühen Beginn der Lese und der alles in allem kurzen Herbstkampagne lassen sich unterschiedliche Schlüsse ziehen: Während die meisten Châteaux auf den großen Vegetationsvorsprung hinweisen – und als Grund für den zeitigen Lesebeginn die vorangeschrittene Reife anführen, darf man durchaus annehmen, dass die Lese nicht überall freiwillig so früh begonnen wurde. Sensorisch war Botrytis dieses Jahr durchaus wahrzunehmen – vor allem (aber nicht ausschließlich!) in den Fassproben mancher kleiner Châteaux.

Doch auch wenn die frühe Lese wohl überwiegend als erzwungen angesehen werden muss – sie war nicht immer ein Schaden. Vor allem auf besten *terroirs* scheint das frühe Jahr in der Tat passende Reifegrade ermöglicht zu haben, eben gerade nicht die zuweilen exzessive Reife der Vorjahre. Natürlich war skrupulöse Selektion des Leseguts auch dann eine *conditio sine qua non*.

Wer also über erstklassiges *terroir* verfügte – eines, das sowohl Trockenheit als auch Starkregen auszugleichen vermochte – und wer überdies den Hindernisparcours der Witterung mit begleitenden Massnahmen gut zu meistern wusste, der hat Weine von einem klassischen Zuschnitt im Keller, wie man ihn seit den achtziger Jahren kaum noch gesehen hat: moderate Alkoholgehalte, Gerbstoffe, die zwar reif, aber dabei nicht im Übermass weich sind, und eine Ausprägung der Frucht von großer Frische und Prägnanz.

Vier sensorische Grundmotive des Jahrgangstyps

Während der Primeurproben wandte ich (wie schon seit einigen Jahren) eine aufwändige Verkostungstechnik an – mit dem Ziel, sensorische Daten zu sammeln, die anschließend so genannten Faktor- und Clusteranalysen unterzogen werden konnten. Für das Verständnis der Resultate ist die Kenntnis der statistischen Methode nicht erforderlich.

Die statistische Analyse gestattete, **vier sensorische Grundmotive** des Jahrgangs 2011 festzustellen. Mit Hilfe dieser Grundtendenzen lassen sich in einem zweiten Schritt **fünf Stiltypen** roter 2011er Bordeaux unterscheiden.

Achtung! Die folgenden vier sensorischen Grundmotive kennzeichnen NICHT alle 2011er Weine in gleichem Mass. Vielmehr definiert der Grad, in dem ein bestimmter Wein einem der einzelnen Motive folgt (oder auch nicht!) seine Typuszugehörigkeit.

Grundmotiv 1: Unreife und Botrytisprägung (begleitet von grünem Gerbstoff, hervortretender Säure sowie Aromen wie Paprika; im Extremfall auch mit medizinalen Anklängen und Bitternis).
Schlagwort: **Präzision** (oder eben ein Mangel derselben)

Interpretation: Die beschriebenen problematischen Reifebedingungen des Jahrgangs 2011 resultierten in Weinen, die entweder präzise und pur sind (und die Präzision dann sowohl aromatisch, als auch in der positiven Phenolreife zeigen), oder zu solchen, die die Merkmale der Über- und der Unterreife in einem zeigen. Wie erwähnt, führte vor allem die Schädigung des Fruchtansatzes durch Sonnenbrand zu einer sehr heterogenen Reife innerhalb einzelner Trauben. Typischerweise waren Betriebe, die diesen Umstand nicht zu kontrollieren wussten, dann auch später während der Lese bei der Selektion des Botrytis-geschädigten Leseguts überfordert.

Umgekehrt haben seriös arbeitende Betriebe (und solche auf privilegierten Böden) es offenbar geschafft, alle Reifeparamter in den Zielkorridor der Harmonie zu bekommen.

Grundmotiv 2: Saftigkeit (begleitet von Frucht, Mineralität, und zuweilen auch von floralen Aromakomponenten).
Schlagwort: **Frische**.

Interpretation: Es kann nicht erstaunen, dass der Frische-Faktor in diesem Jahr eine große Rolle spielt. Teil eins der Interpretation schließt an diejenige des Präzisions-Faktors an: Die Vermeidung von überreifen, gekochten Aromen und die Bewahrung der puren Traubenfrucht war eine der zentralen Stellschrauben des Jahrgangs.

Dazu gesellen sich nun aber auch die Faktoren Saftigkeit und Mineralität. Das Gewicht der mineralischen (taktilen) Wahrnehmung dürfte in diesem Jahr besonders hoch sein, da zum einen Extrakt und Alkohol – die in jungen

Weinen dazu neigen, mineralische Reize zu maskieren – etwas weniger mächtig ausfallen als in den Vorjahren. Zum zweiten scheint der niederschlagsreiche August aber auch eine gute Versorgung der Reben mit Mineralstoffen bewirkt zu haben. Die Trauben erhielten während ihrer letzten Reifephase geradezu eine Mineralstoff-Infusion.

Bleibt zuletzt die Saftigkeit: Diese ist zum einen natürlich eine Folge gekonnter Extraktion – also des Vermeidens von Überextraktion. Zum zweiten deutet die ausgeprägte Saftigkeit vieler Weine auf das relativ reiche Ertragspotenzial des Jahrgangs 2011 hin. Diese Aussage scheint im Widerspruch zu manchen publizierten Ertragsmengen zu stehen. So gibt etwa Château Margaux 29 hl/ha an, Canon la Gaffelière 33 hl/ha, Pontet-Canet 32 hl/ha, Pichon Baron 30 hl/ha, Pavie 28 hl/ha, Ducru Beaucaillou 25 hl/ha, und Palmer gar nur 20,3 hl/ha.

Doch dabei ist zu beachten, dass das Beerengewicht zum Zeitpunkt der Lese nicht übermäßig gering war (und überdies je nach *terroir* stark variierte). Die niedrigen Ertragsziffern kamen vor allem durch rigorose Selektion zustande, also durch das Wegwerfen ganzer Trauben! Dass der Jahrgang an sich das Zeug zur reichen Ernte gehabt hätte, belegen nicht nur Zahlen etwa von Lafite-Rothschild (50 hl/ha). Es leuchtet auch unmittelbar ein, dass ein Jahr mit mildem Wetter zur Blüte und mit Regen zur Lese keine ganz kleine Ernte mit extrem konzentrierter Frucht hervorbringen wird.

Grundmotiv 3: Weichheit (zuweilen begleitet von deutlich wahrnehmbarem Alkoholgehalt).
Schlagwort: **Weichkomplex** (mit der offen bleibenden Frage nach dessen Natürlichkeit).

Interpretation: Die Wahrnehmung weicher und viskoser Eindrücke (oder ihres Fehlens) gliedert die Bordeaux des Jahrgangs 2011 in Weine, die ein leichtes Extrakt-Defizit mit Charme ausgleichen, und in solche, die den jahrgangstypisch schlanken Bau unumwunden zur Schau stellen (was nicht negativ sein muss).

Ich bin mir im Unklaren darüber, ob es für das positive Phänomen der Weichheit eine stringente Erklärung aus dem Reifeverlauf heraus gibt. Eher vermute ich, dass betont weiche, crémige Eindrücke auf dem Hintergrund der relativ mäßigen Extrakte gesehen werden müssen. Der relative Mangel an stoffigen Eindrücken wirkt als Verstärker auf die Wahrnehmung der weichen Anteile.

Überdies ist es denkbar, dass auch kellertechnische Massnahmen für die Entstehung mancher betont weichen Geschmacksbilder verantwortlich sind. Zum einen denke ich dabei an die Förderung der Glycerinbildung als Nebenprodukt der alkoholischen Gärung, beispielsweise durch die Verwendung entsprechender Reinzuchthefen. Zum zweiten können auch Massnahmen wie die Durchführung des biologischen Säureabbaus im Barrique den Eindruck der Crémigkeit hervorgebracht und/oder verstärkt haben. Zu dieser Deutung passen zwei Sachverhalte.

Zum einen geht der hier exponierte Weichkomplex-Faktor mit einer – wenn auch nur relativ schwach signifikanten – Betonung von Barrique-Aromen im Duft einher. Zum zweiten fiel es im Winter auf, dass viele Châteaux offensichtlich bestrebt waren, sich mit Aussagen zum Jahrgang zurückzuhalten. Dies könnte darauf hindeuten, dass der Verlauf des biologischen Säureabbaus abgewartet werden sollte, von dem man sich – wohl zurecht – einen neuen, etwas milderen Blick auf den Jahrgang erhoffte.

Grundmotiv 4: Würze (begleitet von reifem Tannin und einem eher säuredezenten, aber betont trockenen Geschmacksbild).
Schlagwort: **Komplexität und Ausdrucksstärke**

Interpretation: In seiner positiven Erscheinungsform ist dieser Faktor leicht zu greifen: Die Aromen des "würzigen" Spektrums sind überdurchschnittlich stark ausgeprägt, auch Holz-Aromen tragen ein klein wenig zu dieser aromatischen Tugend bei. Begleitet wird dieser Befund von Gerbstoffen, die sowohl in Menge als auch in Reife (durch die Abwesenheit von Grüntönen) über dem Durchschnitt des Jahrgangs liegen. Ins Auge fällt auch die in der statistischen Auswertung zutage tretende betonte Abwesenheit süßer Reize. Es scheint sich bei Faktor 4 also um ein Grundmotiv zu handeln, das aromatischen Ausdruck und Reife zum Inhalt hat, zugleich auch eine diskrete, stimmige und auch im stilistischen Sinn ausgereifte Anlage der Gaumenstruktur.

Etwas weniger einfach ist die Interpretation für den Fall derjenigen Weine, die negative "Faktorwerte" für dieses Grundmotiv 4 aufweisen: In diesem Fall bekommt man es mit einer Vielzahl sensorischer Phänomene zu tun, für die es schwer fällt, eine Klammer zu finden: Zu den unterdurchschnittlich ausgeprägten würzigen Aromen dieser Weine treten am Gaumen süßliche, grüne und saure Wahrnehmungen hinzu.

In der Tat erwähnen einige Weine mit stark negativen Faktorwerten für Grundmotiv 4 auch im Text der Probennotiz, also auch außerhalb der in Zahlenform vorliegenden sensorischen Rohdaten für die Faktoranalysen, Hinweise auf süßliche Reflexe. In diesen Fällen bleibt typischerweise die Frage offen, ob es sich dabei tatsächlich um analytisch nachweisbare Restsüße im niedrigen Grammbereich (etwa 2-3 g/l) handelt, oder lediglich um sensorisch süß erscheinenden Extrakt.

Gleich wie diese Frage im Einzelfall zu beantworten wäre: Möglicherweise hat bei diesen Weinen eine wechselseitige Verstärkung von süßen, sauren und grünliche Reizen stattgefunden. Dazu noch eine zweite Überlegung: Da nicht anzunehmen ist, dass in Weinen wie La Chapelle d'Ausone oder Lalande Borie (bei denen ich Süße notiert habe) Restsüße gesucht wird, kommen auch kleinere Gärstockungen der jeweils gezeigten Muster als Erklärung in Frage. Diese Annahme wiederum würde dazu passen, dass der aromatische Ausdruck dieser Weine (Würze) so blass erschien.

Bei weniger hochwertigen Weinen legt die Kombination aus Süße, Säure, Grüntönen und aromatischer Schwäche natürlich noch andere Deutungen nahe: kellertechnische Kosmetik der plumpen Art. Aber vielleicht täusche ich mich da.

Die fünf Stiltypen Bordeaux 2011

Aus den geschilderten vier sensorischen Grundmotiven gestattet die statistische Analyse, fünf Gruppen sensorisch jeweils ähnlicher Weine zu unterscheiden.

Der Schilderung dieser fünf Typen muss ich eine Bemerkung voranschicken: Üblicherweise gibt es in jedem Cluster bessere und weniger gute Weine: Die Typisierung ist so angelegt, dass alleine beschreibende sensorische Eigenschaften und nicht wertende Kriterien die Typen-Zugehörigkeit bestimmen.

Dieses Jahr hat sich jedoch eine Gruppe gebildet – Typ 1 –, die fast unauflöslich mit einer positiven Wertung verknüpft erscheint. Denn selbst der niedrigst bewertete Typ-1-Wein hält etwa dasselbe Bewertungs-Niveau wie der best bewertete Vertreter aus Typ 3! Ich sehe dies als Folge der widrigen Bedingungen des Jahrgangs 2011. Die Winzer der Typ-1-Weine haben es verstanden, alle Probleme des Jahrgangs zu meistern.

Typ 1: Die Optimalen
Tendenz 1: deutlich negativ, also gut in Reintönigkeit und Präzision.
Tendenz 2: deutlich positiv, also gut in Saftigkeit, Frische und Mineralität.
Tendenz 3: schwach positiv, also mit einer leichten Neigung zu einer Betonung des Weichteils.
Tendenz 4: deutlich positiv, also reif und mit gutem Aromenpotenzial.
Höchst bewertete Weine: Cheval blanc, Lafite-Rothschild, Petrus, Lafleur, Trotanoy, La Mondotte, Margaux, Vieux Château Certan, Latour, Léoville-las-Cases.
Preis-Genuss-Tipps: Boyd Cantenac, Haut-Batailley, Fonroque, Canon la Gaffelière, Clos Puy Arnaud, Lafleur Gazin, d'Aiguilhe, Talbot, Clos du Clocher, St. Georges Côte Pavie, Perron La Fleur.

Interpretation: Diese Typusklasse vereint die hochwertigsten Weine von beiden Seiten der Gironde. Sensorisch erkennbar ist, wie durchdacht und pfleglich sie bereitet wurden, bereits weinbaulich während der Saison, aber ebenso während Lese und Kelterung. Dabei treten die Unterschiede des Sortenspiegels oder der Böden zurück. Es ist in diesem Fall der menschliche Beitrag, die verständige Gestaltungskraft, die die Typuszugehörigkeit prägt. Alle Weine des Typs 1 verfügen über aromatische Klarheit und Würze, über Reife des Gerbstoffs, Frische und Mineralität, eine für den Jahrgang überdurchschnittlich gute Fülle, und erstklassiges Potenzial.

Typ 2: Die schlank-Eleganten
Tendenz 1: leicht negativ, also relativ gut in Reintönigkeit und Präzision.
Tendenz 2: neutral, Saftigkeit und Mineralität können vorliegen, sind aber nicht wesensbestimmend.
Tendenz 3: deutlich negativ, also ohne ausgeprägten Weichteil, eher schlank, mit durchschnittlicher oder unter dem Durchschnitt liegender sensorischer Wirksamkeit des Alkoholgehalts, dabei der Tendenz nach saftig und nicht im Übermass arm an Gerbstoff.
Tendenz 4: neutral, keine Aussage.
Höchst bewertete Weine: Haut Brion, Pichon Baron, Calon Ségur, Domaine de Chevalier, Cantenac Brown, Grand Puy Lacoste, Ducru Beaucaillou, Pichon Comtesse, Saint-Pierre, "G" Acte 3.
Preis-Genuss-Tipps:
Ferrière, Rahoul, Haut Bergey, Marquis de Calon, L'Aurage, La Louvière, Fourcas Dupré, La Chapelle de Potensac

Interpretation: Das Spektrum der Typ-2-Weine variiert qualitativ deutlich stärker, als dies bei Typus 1 der Fall ist. Die besten Weine überzeugen durch ihre elegante, disziplinierte Anlage, die den Jahrgangstyp nicht über das hinaustreibt, was er von sich aus zu geben bereit ist. Dies sind eher schlanke Weine, denen jedoch mitnichten Schwäche nachgesagt werden kann. An den Namen der höchst bewerteten Vertreter dieser Typklasse wird bereits deutlich, dass es sich um Hochkaräter mit Eleganz-Gen handeln kann – übrigens fast ohne Ausnahme vom linken Ufer stammend.

Hinter der Spitzengruppe folgen seriöse Zweitweine und gute Vertreter aus Rand-AOCs – durchwegs Weine, die durch ihre Harmonie im schmaleren Format gefallen. Die weniger gelungenen Weinen der Typusgruppe hingegen fallen oft etwas arg brav aus, es fehlt ihnen an Spannung und Komplexität.

Typ 3: Die Gratwandler
Tendenz 1: stark positiv, also auf ausgeprägte Weise mit sensorischen Komponenten behaftet, die auf Unreife oder sogar auf die Beteiligung von Botrytis hinweisen.
Tendenz 2: deutlich negativ, Neigung zur Hochreife-Frucht, problematische Frische.
Tendenz 3: neutral; ein ausgeprägter Weichteil kann vorliegen oder nicht. Es sind andere Eigenschaften, die diesen Typ ausmachen.
Tendenz 4: neutral, keine Aussage.
Höchst bewertete Weine: Figeac, Pavie Decesse, La Lagune, Tour de By, Tour Carnet, Monbousquet, Les Ormes de Pez.
Preis-Genuss-Tipps: keine.

Interpretation: Die meisten dieser Weine sind zwiespältig. Die best bewerteten Vertreter der Gruppe verdienen Erwähnung, weil sie so viel Substanz und Extrakt haben, dass man Hoffnung haben kann, sie würden überreife Noten und Grüntöne im Lauf der Flaschenreife abschleifen und miteinander versöhnen. Doch selbst einige der besseren dieser Weine waren bei der Primeurverkostung nicht frei von unschönen medizinalen Nebentönen. Ob sie jemals wirklich überzeugen werden?

Es ist vielleicht kein Zufall, dass sich in dieser Gruppe Weine von Erzeugern wiederfinden, die für ihren großen Ehrgeiz bekannt sind – Perse und Magrez etwa, und aus deren Portfolio sind es dann eher die Châteaux der zweiten Garde. Eine Überraschung ist hingegen, Figeac hier zu sehen. Neue Zeiten?

Kennzeichnend für viele Weine dieser Gruppe ist überdies die schwache Ausprägung mineralischer Eindrücke.

Typ 4: Die Strengen
Tendenz 1: deutlich positiv, also mit Unreife-Komponenten, und im Extremfall auch mit Botrytis-Noten.
Tendenz 2: deutlich positiv, also gut in Saftigkeit, Frische und Mineralität.
Tendenz 3: schwach positiv, also mit einer leichten Neigung zu einer Betonung des Weichteils.
Tendenz 4: deutlich negativ, es gibt grüne Noten, wenig Würze, und in besonderen Einzelfällen auch süß-saure Reize.
Höchst bewertete Weine: Ausone, Belair Monange, La Serre, Pavie, Pedescleaux, Gruaud Larose, Brane Cantenac, Clerc Milon, Haut Bages Libéral, Le Gay.
Preis-Genuss-Tipps: Le Petit Lion, Moulin St Georges, de Pez

Interpretation: Bei dieser Gruppe handelt es sich um kleine Geschwister des Typs 1. Sie haben eine ähnliche Frische, und eine ähnliche Fülle wie jene (die sensorischen Grundmotive 2 und 3 sind fast identisch ausgeprägt). Doch in der Reife des Tannins und – bei den weniger gelungenen Exemplaren – auch in der Komplexität des aromatischen Ausdrucks stehen sie hinter der Gruppe der optimalen Jahrgangsvertreter zurück. So war ich zunächst versucht, diese Gruppe die "Suboptimalen" zu taufen.

Doch die besten Weine dieser Gruppe sind zweifellos Spitzenweine. Sie unterscheiden sich von den Typ-1-Vertretern vor allem durch die weniger integrierte, etwas weniger reif wirkende Tanninstruktur. Ist das zustandsbedingt – oder stand die Homogenität des Leseguts doch hinter derjenigen der Typ-1-Weine zurück? Schwer zu sagen. Auch das Fehlen würziger Aromen kann der Form eines Fassmusters zuzuschreiben sein und muss nicht zwingend auf Beschränkungen des Aromapotenzials hindeuten.

Auffällig ist indes die Häufung von Saint-Émilions, und zwar von Châteaux mit bedeutenden Rebflächen auf dem Kalk-Plateau. Ist der Eindruck der Härte, den diese Weine haben, zuweilen grünlich verstärkt, nur eine jugendliche Allüre, oder litten die Lagen auf dem flachgründigen, mageren Kalk doch besonders unter der Trockenheit?

Typ 5: Die ausladend-Breiten
Tendenz 1: deutlich negativ, also gut in Reintönigkeit und Präzision.
Tendenz 2: deutlich negativ, Neigung zur Hochreife-Frucht, problematische Frische.
Tendenz 3: stark positiv, also mit Betonung der weichen Elemente und des alkoholischen Hintergrunds.
Tendenz 4: leicht negativ, also der Tendenz nach reif im Tannin und mit überwiegend gutem Ausdruck des aromatischen Potnzials.
Höchst bewertete Weine: Clos Fourtet, Bellevue Mondotte, Canon, Pape Clément, Troplong Mondot, La Conseillante, Hosanna, Leoville Poyferré.
Preis-Genuss-Tipps: du Tertre, Clos des Jacobins, Clos René, Montlandrie, de Siaurac

Interpretation: 2011 war sicher kein idealer Jahrgang für die ins opulent-Weiche zielenden Châteaux. Trotzdem sind einige gute Weine gelungen. Die besten dieser Klasse verfügen sogar über eine ausgezeichnete Reintönigkeit. Wie kaum anders zu erwarten, ist dies jedoch überwiegend eine Typusklasse, in der sich Güter vom rechten Ufer wiederfinden.

Das linke Ufer

Im Vergleich der beiden Teilregionen links und rechts der Gironde sehr ich dieses Jahr ein Patt. Zwar war 2011 wohl eher ein Cabernet- denn ein Merlot-Jahr, denn letzterer litt stärker unter der Trockenheit des Frühjahrs als die Cabernet-Spielarten; überdies wurde deren Lese von günstigerem Herbstwetter begleitet als diejenige des Merlot.

Dennoch sind auch die Weine des Médoc *grosso modo* eher ungleichmäßig in ihrer Qualität. In den AOCs Margaux und Saint-Estèphe etwa sind die Resultate aufgrund von Hagelschäden beinahe noch schwankender als in der Hochburg des Trockenstress, St-Émilion.

Die in ihrem qualitativen Erscheinungsbild gleichmäßigste AOC scheint mir Saint-Julien zu sein. Auch Pauillac wird meist seinem Ruf gerecht, allerdings teilten dort einige Güter am nördlichen Rand der AOC die Probleme mit Hagel und Starkregen, die auch am Südrand Saint-Estèphes zu teilweise sehr schwachen Weinen geführt haben.

Aus Pessac-Léognan kommen einige sehr positive Resultate; hier verdienen ja auch die trockenen Weißweine besondere Beachtung (siehe ab Seite 30). Offenbar kam der Trockenstress im Südwesten der Stadt Bordeaux bei Wiedereinsetzen der Niederschläge Anfang Juli schneller zu einem Ende als in den anderen Teilgebieten des Bordelais.

Einen Blick verdienen dieses Jahr auch die AOC-Gebiete mit lehmigeren Böden; etwa das Bas-Médoc. Denn auch hier konnte der Effekt der Trockenheit etwas besser im Zaum gehalten werden; allerdings streuen die Ergebnisse der hier so stark vertretenen Crus bourgeois besonders stark. Viele Châteaux waren eindeutig mit den Herausvoderungen des Witterungsverlaufs überfordert – und dies wohl vor allem während der wichtigsten Phase des Jahres: im Herbst.

⌘⌘⌘

Das rechte Ufer

Am rechten Ufer sehe ich in der Spitze Pomerol etwas vor Saint-Émilion. Allerdings haben die Cabernet franc-betonten Weingüter Saint-Émilions und solche in der Nachbarschaft Pomerols teilweise ausgezeichnete Weine im Keller. Cheval blanc ist für mich unter den Rotweinen der Wein des Jahrgangs – vor den Stars aus Pomerol und vielleicht auch sogar vor Lafite-Rothschild.

In den Nebengebieten, und vor allem auf Châteaux mit weniger trittfestem Weinbergs-Management fallen die Ergebnisse sehr rasch ab. Auf manchem Gut fallen sie auf ein qualitativ schwaches Niveau, wie man es im letzten Jahrzehnt kaum noch gesehen hat. Es heißt, beim Kauf sehr selektiv zu sein.