



# CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Vinum – SPEZIAL BDX – 2014 – Sonderausgabe – June 2014  
by Rolf Bichsel

## Château Grand-Puy-Lacoste 2013: 17.5

### Château Grand-Puy-Lacoste 17.5 Punkte | 2020 bis 2030

Dicht und vollmundig, saftig und frisch, perfekt auf den Wein abgestimmtes Tannin, langes, dichtes Finale. Superb.

### PAUILLAC

*Angenehm angetan waren wir auch von dieser Appellation. Mit den kernigen, aber reifen Gerbstoffen, der Aromatik von roten Früchten und der spürbaren, aber nicht aggressiven Säure wirken auch die Pauillac sehr burgundisch im kernig-fruchtigen Stil eines Nuits-Saint-Georges. Der Cabernet Sauvignon dominiert so gut wie alle Assemblagen und oft zu über 90 Prozent: ein weiterer Grund für Weine, die stärker in die Länge denn in die Breite gehen. Bemerkenswert einmal mehr das Abschneiden von Pontet-Canet (Miniernte, Topqualität), bemerkenswert auch der Wandel von Pichon Longueville Comtesse, dessen Renaissance endgültig stattgefunden hat.*



# CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## Bordeaux 2013

# Spitze heisst nicht immer rot

Gross sind in Bordeaux ausnahmsweise nicht die Roten ausgefallen, sondern die edelsüssen und trockenen Weissen. Und weil diese weniger zählen am Bordeaux-Firmament, wurde dem Bordeaux-Jahr 2013 schon kurz vor der Ernte der Stempel «genügend» aufgedrückt. Doch dank kleiner Mengen und grosser Selektion sind selbst viele Rotweine gut gelungen und werden in vier bis sechs Jahren grossen Spass bereiten. **Degustation und Text: Rolf Bichsel und Barbara Schroeder**

**W**eine sind zum Schlucken da, nicht zum Spucken. Diese Binsenweisheit galt ausnahmsweise sogar während der diesjährigen Primeurtour. Nicht nur bei den herrlichen Weissen und den perfekt ausbalancierten Sauternes mussten wir uns zurückhalten, sondern auch bei vielen Roten, die zwar nicht mit besonders imposanter Struktur aufwarten, dafür aber mit grosser Geschmeidigkeit, Fruchtigkeit, Bekömmlichkeit, Trinkigkeit und Frische. Erste, wichtigste und erstaunlichste Feststellung: Trotz komplizierter Witterung fehlen den meisten verkosteten Rotweinen die echt krautigen, grasigen Noten. Zwar konnten weder die Cabernets noch konnte der Merlot voll ausreifen – zu gross war der Krankheitsdruck, da musste oft fünf bis zehn Tage vor der optimalen Reife gelesen werden. Doch was heisst das, optimale Reife? 15 Volumenprozent Alkohol und Säure wie ein Vanillepudding? Angesichts der Frische der Aromen vieler Rotweine mit blumigen Akzenten (Pfingstrose) und Noten roter Früchte (Himbeere) hat sich so mancher Weinmacher diese Frage gestellt. Erstaunlich reif waren 2013 die (nicht besonders dicken) Traubenhäute, die massgeblich für die Aromen sorgen, nicht aber die Traubenkerne. Schonende Kelterung war angesagt, wollte man keine Bitterkeit extrahieren. Darum besitzen die 2013er weniger Tannin als die Bordeaux der letzten Jahre. Auch die beiden heissen Sommermonate «brannten» vegetale Aromen weg. Und grüne, unreife oder angefaltete Trauben wurden ausgelesen (oder getrennt zu Offenwein verarbeitet: Es fehlen 2013 in Bordeaux 1,5 Millionen Hektoliter Basiswein!) und die Menge an Grand Vin wurde dadurch noch einmal reduziert. Macher und Besitzer wussten nur zu gut: 2013 wird keine Kaufeuphorie auslösen. Da produzierten sie lieber noch weniger und machten das Beste aus dem Jahr. Zweite

# 700

VERKOSTETE WEINE

# 300

WEINE SELEKTIONIERT

# 26

MIT 18 PUNKTEN

# 78

AB 17 PUNKTEN

### Die Verkostung

Auf einer exklusiven, fast vierwöchigen Verkostungstour prüfte Rolf Bichsel, assistiert von Barbara Schroeder, mehrere Hundert Spitzenbordeaux ab Fass. Fazit auf den nächsten Seiten.

Feststellung: Kaum jemand erlag der Versuchung, aus einem schwierigen ein grosses Jahr zu zaubern, mit viel Holzschnitzwerk, übertriebenem Extrakt. Selbst die kalifornischsten unter den Bordeaux-Gütern bauen Rotweine aus, deren pH-Werte an Norditalien erinnern, mit mässigem Alkoholgehalt (heute heisst das trotzdem 13 Volumenprozent), spürbarer, bekömmlicher Säure, gewohnt hoher, glänzender Farbe und bewusst zurückhaltend extrahiertem Tannin. Resultat sind verblüffend stilvolle, elegante, trinkige Bordeaux mit hohem, sozusagen burgundischem Fruchtgehalt, Weine, die man jung mit besonderem Vergnügen geniessen kann, aber nicht ewig lagern wird: vier bis maximal zehn, zwölf Jahre. Weil Terroir- und Stilunterschiede in Jahren knapper Reife besonders präsent bleiben, bietet 2013 kistenweise flüssige Studienunterlage für Leute, die sich in drei, vier Jahren mit der Vielfältigkeit des Bordeaux-Kosmos vertraut machen wollen. Gewiss, auf dem Papier gibt es Gewinner und Verlierer. Zu den Gewinnern gehören die trockenen Weissen: Für uns, die wir Frische und Eleganz höher einschätzen als Masse, ist 2013 ganz einfach der schönste Bordeaux-Weissweinjahrgang unserer Karriere. Das gilt auch für Barsac und Sauternes. Freunde massiger Süsser mögen 2001 oder 2007 und vielleicht sogar 2009 und 2011 aufs Podest setzen: Wir schätzen die herrlich ausgewogenen, subtilen 2013er nicht weniger. Interessante Rotweine kommen aus allen Bordeaux-Regionen. Dank höherer Cabernet-Anteile besitzen die Saint-Émilion eine Bekömmlichkeit, wie wir sie noch nie angetroffen haben; die Pomerol Fruchtigkeit wie 2007 bei besserer Balance; die Margaux Margaux-Charakter; die Saint-Estèphe besondere Klasse. Nur Masse sucht man vergebens in diesem Jahr. In den Weinen – und in den eingebrachten Mengen: zur Hälfte gefüllte Barriquekeller sind 2013 die Regel.