



# Leroy-Gala im Restaurant Adler, Nebikon/LU

## **Wann**

Sonntag, 10. September 2006, 18.30h

## **Wo**

Restaurant Adler, Nebikon

## **Preis**

Fr. 580.– pro Person

## **Anmeldung**

Gerstl Weineselektionen,

Tel. 043 / 343 22 88, Fax 043 / 343 22 99,

E-Mail: info@gerstl.ch

## **ACHTUNG: Platzzahl limitiert**

Dass man im Adler Nebikon ausgezeichnet essen und trinken kann, wissen auch der GaultMillau (16 Punkte) und der Guide Michelin (1 Stern). Zu einem feinen Gourmet-Menü aus der Küche von Raphael Tuor werden folgende Weine kredenzt:

## **Zum Aperitif:**

Bourgogne blanc 1997 Leroy SA

## **Zum Diner:**

Meursault Perrieres 1996

Meursault Poruzot 1966

Bourgogne rouge 2004

Vosne-Romanée 2004

Savigny les Narbantans 2003

Nuits St. Georges 2003

Chambolle-Musigny les Fermiers 2003

Gevrey-Chambertin les Combottes 2003

Latricière-Chambertin 2003

Corton 1966

Chapelle-Chambertin 1966

# Bordeaux 2005: Jahrgang der Superlative!

## Wer behauptet, Bordeaux 2005 sei teuer, ist ein Etikettentrinker.

Falls Sie sich von diesem Titel provoziert fühlen, müssen Sie unbedingt weiter lesen. Sonst riskieren Sie, grandiose, sehr preisgünstige Weine zu verpassen.

### **Die wichtigsten Facts, die es beim Einkauf von Bordeaux 2005 zu berücksichtigen gilt:**

#### **1. Der Qualitäts-Unterschied zwischen der Spitze und dem Rest der sehr guten Weine ist so klein wie nie zuvor!**

Ich ärgere mich immer wieder über Journalisten, die Weinen der Kategorie Cru Bourgeois (oder ähnlichen) aus Prinzip nicht mehr als 15 oder 16 Punkte geben. Das entspricht heute ganz einfach nicht mehr den Tatsachen. Wer Weine wie Berliquet, d'Agassac, Clos de la Vieille Eglise, Barde-Haut, La Garde oder le Boscq zwischen 15 und 16 Punkten bewertet, muss diesen gewaltigen Qualitätsunterschied zu den grossen Weinen auch in einer Blindprobe erkennen können. Wir werden diese Herrschaften im Frühjahr 2008, wenn die Weine importiert sind, zu einer öffentlichen Blindprobe einladen. Ich mache jede Wette, dass niemand imstande ist, in einer Blindprobe einwandfrei die so genannt «Grossen» von den so genannt «Kleinen» zu unterscheiden. Ich behaupte nicht, dass z. B. Berliquet besser ist als Cheval-Blanc. In 20 Jahren ist vermutlich Cheval-Blanc der bessere Wein, aber der Qualitätsunterschied ist garantiert nicht 4 Punkte in der 20-Punkte-Skala! Im Jungwein kann er nämlich überhaupt nicht festgestellt werden. Das wird unsere Blindprobe im Jahr 2008 beweisen. Und jetzt komme ich wieder auf den provokativen Titel mit den «Etikettentrinkern» zurück. Wenn Sie den Berliquet – oder alle andern grandiosen Weine für wenig Geld – jetzt kaufen, gehen Sie kein Risiko ein. Falls Sie mit den von mir empfohlenen Weinen auf Grund der Probe vom Frühjahr 2008 nicht 100% zufrieden sind, nehmen wir sie zurück und vergüten den bezahlten Betrag mit 4% Zins p.a.

#### **2. Es ist im Interesse aller Weinfreunde, dass die weniger bekannten Bordeaux-Weine endlich ihre verdiente Anerkennung bekommen!**

Wenn sich die ganze Welt auf 50 Weine stürzt, ist es normal, dass die überhitzte Nachfrage die Preise in die Höhe treibt. Wenn sich die Nachfrage entsprechend der effektiven Qualität auf 300 Weine verteilen würde, gäbe es diese Preisexzesse nicht. Und es gäbe auch nicht Winzer, die mit Leib und Seele und grandiosem Terroir hervorragende Weine keltern und dabei am Existenzminimum leben.

### **3. Wenn man schon teure Weine kauft, dann von Weingütern, die schon bewiesen haben, dass sie legendäre Weine erzeugen können.**

Warum soll man beispielsweise für einen La Gaffelière CHF 80.– bezahlen? Ich weiss nicht, wie ein grosser La Gaffelière schmeckt. Ich weiss nicht einmal, ob es überhaupt schon jemals einmal einen gab. Dann kaufe ich doch für dieses Geld lieber einen Lynch-Bages oder einen Grand-Puy-Lacoste. Da weiss ich, wie ein 1982er, 1985er oder 1990er schmeckt, und der 2005er wird sicher zumindest in dieser Qualitätsregion liegen. Natürlich besteht die Chance, dass auch der La Gaffelière 2005 ein grosser Wein wird, aber da sind beispielsweise Berliquet oder Phélan-Ségur eher noch zuverlässiger, und das zum halben Preis!

### **4. Wer den gleichen Geschmack hat wie Herr Parker, muss tief in die Tasche greifen.**

Dass ein gewisser Herr Parker die Bordeaux-Preise macht, ist allgemein bekannt. Aber so extrem wie dieses Jahr war es noch nie. Ein Parker-Punkt aus der 100 Punkte-Skala kann gut und gerne 50 Franken kosten. Parker-Punkte in Verbindung mit grossen Namen wie Palmer, Evangile, Cos d'Estournel etc. kosten sehr viel Geld. Mann muss das gar nicht gross kommentieren, es ist das Gesetz von Angebot und Nachfrage. Die Nachfrage nach diesen Weinen war selbst bei diesen Preisen ein Vielfaches vom Angebot. Ich verstehe nicht, dass auch absolut namenlose Weine wie Grand-Pontet, Destieux oder Fleur Cardinale schon über CHF 40.– kosten oder ein Malescot St-Exupéry gar über CHF 60.–. Persönlich bin ich der Meinung, dass Weine wie du Retout, Cambon la Pelouse oder Gaillard besser sind als obige. Wenn ich mit Herrn Parker darüber streiten würde, könnten wir uns vielleicht darauf einigen, dass alle diese etwa in der gleichen Qualitätskategorie sind. Zumindest in Bezug auf das Preis-Leistungs-Verhältnis sind Sie mit unseren Empfehlungen sicher besser bedient.

### **Unser Wein des Jahres.**

Unser Wein des Jahres steht schon fest. Ein sicherer 18-Punkte-Wein für sagenhafte CHF 14.– plus Mwst., das ist nicht zu schlagen (siehe Seite 8)! Aus unseren Top-Stars haben wir eine Preis-Genuss-Weltmeisterelf zusammengestellt. Angesichts der ausserordentlich günstigen Preise wird aber wohl der eine oder andere sehr schnell in Ihre Keller transferiert werden... Keine Angst: Auch die Ersatzbank ist mit erstklassigen Stars besetzt.

### **Wie kommt es zu diesen extremen Preisen?**

Das geht beim Jahrgang 2005 ganz einfach nach dem Motto: «Das ist viel zu teuer, aber ich möchte unbedingt noch ein bisschen mehr.» Heute (28.6.) wurden gerade die zweiten Tranchen von Château Margaux und Latour zwischen 520 und 550 Euro angeboten. Pro Flasche notabene. Zum Glück sind die Käufer überall auf der Welt verstreut, sonst wäre es garantiert zu Handgreiflichkeiten gekommen im Verteilungskampf um diese Weine zu diesen Preisen. Soll man jetzt die Weingüter der Preistreiberei bezichtigen? Hand aufs Herz: Was würden Sie tun, wenn für Ihr Produkt eine solche Nachfrage bestehen würde? Wie auch immer: Wir beobachten die Entwicklung sehr aufmerksam.

Wir haben jetzt, nach dem Kauf dieser zweiten Tranchen, etwa 60% der Mengen, die wir im Vorjahr hatten. Was sollen wir jetzt tun? Aufhören zu kaufen? Mit dem Risiko, unsere Kunden zu verärgern, wenn wir ihnen nur wenige Einzelflaschen zuteilen können? Oder noch mehr und noch teurer einkaufen, um genügend Menge zu noch happigeren Preisen zu haben? Wir wissen es selber noch nicht, deshalb steht bei einigen Weinen «Preis auf Anfrage».

Am besten informieren Sie sich tagesaktuell unter [www.gerstl.ch](http://www.gerstl.ch) im Internet.

### **Abholung in Bad Ragaz**

Auf vielfachen Wunsch haben wir beschlossen den Service «Abholung in Bad Ragaz» weiterhin anzubieten. Das ist auch für bereits bestellte Weine wie Bordeaux 2004 etc. möglich. Falls Sie etwas in Bad Ragaz abholen möchten, bitten wir um entsprechende Mitteilung. Sie werden avisiert sobald Ihre Weine in Bad Ragaz abholbereit sind. Für Bestellungen unter CHF 1500.– berechnen wir einen pauschalen Unkostenbeitrag von CHF 10.– pro Lieferung für den Transport der Weine nach Bad Ragaz.

### **Achtung!**

Die Nachfrage nach Bordeaux 2005 übertrifft alle Vorstellungen. Wir sind schon dabei einige Weine zu teureren Preisen nachzukaufen. Das heisst: Preiserhöhungen werden leider nicht zu vermeiden sein.

Herzlichst Ihr

Max Gerstl und Team

R = mit «**R**» bezeichnete Weine sind Raritäten, werden nur zusammen mit anderen Weinen verkauft.

## Der Wein des Jahres **Du Retout 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **14.–**

---

Klassischer Cabernetduft, reich, komplex, Intensität und Süsse ausstrahlend, Cassis, Brombeeren. Man beisst richtig in ein Fruchtpaket, da ist Kraft und Fülle, wunderbare Süsse, geniale Struktur, Massen von sehr feinen, perfekt abgerundeten Tanninen, das ist ein Charakterwein vom Feinsten. Hélène Soual: «Wir haben 15% Petit Verdot in der Assemblage, so perfekt wie 2005 haben wir diese Traubensorte noch nie erlebt.» Bei den Cru Bourgeois probiere ich diesen Wein erneut. Da kommt die Erotik dieses Duftes so richtig zur Geltung, ich kann einfach nur staunen, der Wein hat einen unglaublichen Tiefgang, es gibt vielleicht noch konzentriertere, aber kaum komplexere Cru Bourgeois als diesen, und mehr Trinkspass kann ein Jungwein kaum noch machen. Ich verfolge dieses Weingut seit dem Jahrgang 2000 ziemlich intensiv, vor allem 2001, 2002, 2003 und 2004 sind absolut bemerkenswert, aber dieser 2005 ist nochmals eine gute Klasse besser. Das ist der Stil der alten La Lagune. Ich möchte wetten, dass dieser 2005er in 20 Jahren so gut ist wie heute ein 66er, 70er oder 71er La Lagune.

## Die Preis-Genuss-Weltmeisterelf

Im Fussball hätte auch die Schweiz Weltmeister werden können. Überraschenderweise wurde sie es nicht. Im Kampf um den Weltmeistertitel in Sachen Preis-/Genussverhältnis kann es keine Überraschungen geben. Da sind alle chancenlos gegen unsere Truppe der 2005er-Weine aus Bordeaux. Wenn jemand dagegen antreten wollte, wäre das etwa, wie wenn Alaska Fussballweltmeister werden möchte. Mit einem verhältnismässig kleinen Budget eine «Weltmeisterelf» auf die Beine stellen, das kann nur Bordeaux. Die Mannschaft ist gut durchmischt mit exzellenten Künstlern der Spitzenklasse und solchen, die mit Kraft und Herz jeden Tag zu einem Festtag werden lassen. Noch viel beeindruckender als die Equipe selbst ist die Ersatzbank. Wenn einer wegen Ausverkauf ausfällt, stehen mindestens 10 praktisch ebenbürtige Bordeaux zur Verfügung.

### **1. Troccard Monrepos 2005 Bordeaux Supérieur**

(17/20, bis 12) 75 cl **10.–**

---

Der zeigt schon Tiefgang im Duft, schwarze Frucht vom Feinsten. Ein Mund voll Wein, süss, füllig, gute Struktur, zeigt Klasse, viel frische Frucht, erstaunliche Komplexität, wunderschöner Bordeaux, ein herrliches Trinkvergnügen. Wo bitte ausser in Bordeaux findet man einen Merlot von dieser Klasse zu einem so unglaublichen Preis?

## **2. Cru Monplaisir 2005 Bordeaux Supérieur**

(17/20, bis 12) 75cl **12.–**

---

In diesem Duft finden sich so noble Aromen wie Trüffel, aber auch jede Menge reife, schwarze Kirschen, das ist verführerische Aromatik der himmlischen Art. Das ist nicht nur ein Wein, der Spass macht mit seiner weichen, süssen, saftigen Art, der hat sogar etwas richtig Sinnliches an sich, genial und fast nicht zu glauben für diesen Preis. Die Erklärung liegt bei seinem Produzenten Eric Grangerous. Die Grangerous waren über Generationen Kellermeister auf Château Margaux. Eric ist Winzer aus Leidenschaft und keltert nebst dem delikaten Château les Eyrins auch diesen Cru Monplaisir. Die Reben befinden sich auf dem Gebiet der Gemeinde Margaux, aber ausserhalb der Appellation, in der Nähe der Gironde.

## **3. Cambon la Pelouse 2005 Haut-Médoc**

(18+/20, 12 – 30) 75cl **18.50**

---

Da ist Erotik in diesem Duft, da passiert etwas, das ist einfach eine Spur raffinierter als viele ebenfalls hervorragende Weine dieses Jahrgangs. Auch am Gaumen, das ist ein Sexywein, es ist nicht einfach zu beschreiben, was er mehr hat als andere, es liegt nicht an der Konzentration, die haben andere auch, selbst die feinen Tannine und die köstliche Süsse findet man in diesem Jahrgang oft, aber hier ist die ganze Aromatik schlicht noch raffinierter und komplexer, der Wein singt. Auch bei den Cru Bourgeois einer der absolut Besten.

## **4. Fourcas-Dumont 2005 Listrac**

(18/20, 10 – 25) 75cl **16.50**

---

Das ist wieder mein Fourcas, schon der Duft sagt mir, der ist vielleicht sogar noch besser als der 2000er, ein monumentales Fruchtpaket. Am Gaumen, wow, ist das ein Wein, ich habe Gänsehaut, bin total beeindruckt, das ist ein perfekter Reifegrad, da ist eine unglaubliche Frische, da sind Tannine weich wie Seide, zum Ausflippen schön ist dieser Wein. Der 2005er hat die Struktur und die Kraft des 96ers, dazu die Frische des 2000ers und einen perfekten Reifegrad wie noch nie, der beste Fourcas aller Zeiten, der hohe Petit-Verdot-Anteil von 20% verleiht dem Wein seine Noblesse.

## 5. Brisson 2005 Castillon

(18/20, 10 – 25) 75cl 15.–

---

Das ist schwarze Frucht der genialen Art, intensiv und von purer Eleganz. Ein Kraftpaket, Massen von sehr reifen Tanninen, herrliche Frische, nobler Schmelz, ein Charakterwein voller Charme, da steckt noch einiges drin. Auch das ist so ein Wein, den ich seit Jahren verfolge. Was für Traumweine sind doch schon der 98er und erst der 2000er, und dieser 2005er stellt alles in den Schatten. Man glaubt es einfach kaum, dass solche Weine zu solchen Preisen überhaupt möglich sind.

## 6. Phélan-Ségur 2005 St-Estèphe

(19/20, 12 – 40) 75cl 37.–

---

Wir probieren zuerst den 2004er. Die sonst übliche Frage, ob wir lieber zuerst den neuen Jahrgang probieren wollen, wird gar nicht gestellt. Der 2004er ist ein absoluter Traumwein, er hat sich prächtig entwickelt und begeistert mit seiner betörend frischen Frucht, seinen samteneu und dennoch gut stützenden Tanninen sowie seiner raffinierten Extraktsüsse (18/20, 2015 – 2030). Aber der 2005er ist nochmals eine ganz andere Kategorie Wein, schon der Duft ist von einer Komplexität wie ich sie, trotz vieler grandioser Phélan, hier noch nie erlebt habe. Diese intensive, tiefgründige, reiche Frucht, gepaart mit sublimen Kräuteraromen und himmlischen Blumendüften, raubt mir fast den Verstand. Am Gaumen zeigt sich eine Mischung zwischen explosivem Auftritt und samtener Feinheit, gleichzeitig ist da der Gegensatz zwischen purer, rassiger Frische und intensiver, die Sinne betörender Extraktsüsse, das ist ein Fruchtelixier, wie man es selten erlebt, und alles ist von unglaublicher Raffinesse. Das ist ohne jeden Zweifel der beste Phélan der Geschichte, am meisten beeindruckt das minutenlange Finale aus purer reifer Frucht, köstlich. Ich probiere ihn zum vierten Mal nach den 180 Cru Bourgeois. Hier bekommt er definitiv – und jetzt bin ich mir absolut sicher, dass das stimmt – die 19 Punkte. Es gab eine grosse Anzahl grandioser Weine hier, aber Phélan ist klar der Beste von allen.





## **7. Gaillard 2005 St-Emilion**

(18/20, 10 – 25) 75cl **17.–**

---

Da springt mir zuerst einmal die Frische des Jahrgangs in die Nase, wunderbare Frucht, schwarze Beeren, Cassis, Brombeeren, noble Kräuternuancen, verblüffende Komplexität. Am Gaumen ist das ein geniales Fruchtbündel, perfekte Reife und pure Frische bilden eine Einheit, da ist jede Menge süsSES Extrakt, das ist ein Wein, der unglaublich Spass macht. Im grossen Saal, in dem wir 200 St-Emillions verkostet haben, war er schon herausragend, dennoch hatte ich ihn da noch unterschätzt. Bei meiner zweiten Reise nach Bordeaux zwei Wochen später, probierte ich ihn nochmals auf dem Weingut. Hier hat er mich vollends überzeugt. Das ist ein St-Emilion der Spitzenklasse zu einem sensationellen Preis. Wenn man weiss, dass Catherine Papon-Nouvelle, der auch Petit Gravet Aisé und Clos St-Julien gehören, die Besitzerin ist, erstaut die hohe Qualität des Weines nicht mehr.

## **8. La Fleur 2005 St-Emilion**

(19/20, 12 – 30) 75cl **32.–**

---

Ich habe etwa 20 Weine probiert, darunter einige durchaus bemerkenswerte, dann kommt der Duft des La Fleur, das ist einfach eine andere Kategorie, der spielt in einer anderen Liga, diese Frucht springt förmlich in die Nase, schöner kann der Duft von schwarzen Früchten nicht mehr sein, dazu ein Hauch Eukalyptus und Trüffel. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse zu einem köstlichen Geschmacksbild, das ist ein kleines Kunstwerk, dieser Wein, aber nicht abgehoben, da sind Charme und Liebenswürdigkeit die dominierenden Elemente, einfach herrlich.

## **9. Petit Gravet Aisé 2005 St-Emilion**

(18+/20, 12 – 30) 75cl **33.–**

---

80% Cabernet Franc, Gesamtproduktion 8000 Flaschen. Der Duft ist raffiniert wie immer, ein köstliches Parfüm, zart, fein, elegant, tiefgründig. Am Gaumen wirkt er auf den ersten Blick nicht so betörend wie auch schon, es ist ja bekannt, dass der Cabernet Franc nicht prädestiniert ist, um Jungweinproben zu gewinnen, hier wirkt er fast etwas verhalten und doch schlummert etwas Gewaltiges in diesem Wein. Dieses Jahr hätte ich ihn möglicherweise übersehen, wenn ich ihn nicht kennen würde. Wer ihm die nötige Aufmerksamkeit schenkt, merkt, dass das gewisse Etwas schon vorhanden ist, dass dieser Wein etwas Grosses in sich birgt. Ich probiere noch eine neu geöffnete Flasche, jetzt ist alles klar, der Wein hatte sich an der Luft verschlossen, aus der soeben geöffneten Flasche präsentiert er sich viel zugänglicher, expressiver, jetzt sind auch die letzten Zweifel verfliegen, das ist ein ganz grosser Wein.

## **10. Berliquet 2005 St-Emilion**

(19+/20, 10 – 40) 75cl **38.–**

---

Wir probierten hier ein erstes Mal Anfang Februar, zuerst die einzelnen Traubensorten. Fast am meisten beeindruckte mich dabei der Merlot. Ich war zuerst der Meinung, man hätte die Muster verwechselt. Eine solch unglaubliche Frische habe ich bei einem reifen Merlot noch kaum je erlebt. Das erklärt das besondere Terroir von Berliquet, wo immer vergleichsweise frische Weine entstehen, nur zu einem Teil. Diese Frische in Verbindung mit der opulenten Merlot-Süsse, ist schon ein Erlebnis. Beim Cabernet Franc bin ich mich ja von Petit Gravet Ainé her schon tolle Fassproben-Erlebnisse gewohnt, aber was der Cabernet Sauvignon zeigte, der es hier längst nicht jedes Jahr in die Assemblage schafft, war echt zum Staunen. Eine nur so zum Spass zusammengestellte Assemblage war so beeindruckend, dass ich mich jetzt schon auf die nächste Probe freue. Ich probiere ihn bei jeder Gelegenheit, bei der Grossen Probe von «Mostermans & Mas» war er einer der Stars, im Grossen Saal von St-Emilion der Überflieger. Komplexität, Klarheit und Schönheit dieses Duftes sind unbeschreiblich. Am Gaumen ist pure Eleganz gepaart mit monumentaler Kraft, köstliche Extraktsüsse wird ergänzt durch berauschende Frische, der Reifegrad dieses Weines ist von absoluter Perfektion, der 2005er übertrifft selbst die grössten Erfolge dieses Weingutes wie etwa den 98er oder den 2000er um eine Länge, der hat durchaus das Potenzial, eine 20-Punkte-Legende zu werden.

## **11. Clos de la Vieille Eglise 2005 Pomerol**

(19/20, 10 – 30) 75cl **36.–**

---

Eine Fruchtsymphonie in der Nase, schwarze und rote Beeren der sublimen Art, total auf Feinheit gebaut, aber von unglaublicher Komplexität, das ist erotischer Pomerol-Duft. Eine köstliche Delikatesse am Gaumen, höchste Tanninqualität, wunderbar reife Frucht, raffinierte Extraktsüsse, ein Fruchtbündel der himmlischen Art, das ist Pomerol nahe der Perfektion. Ich beobachte dieses Weingut schon lange, wir haben auch einige Jahrgänge degustiert, das Potenzial ist riesig, jetzt ist hier ein grandioser Wein gelungen. Das ist das Weingut der Eltern von Benoit Trocard, der Clos Dubreuil keltert. Nach seinem Grosserfolg ist seine Hilfe auch für diesen Wein je länger, je mehr gefragt. Die Gesamtproduktion ist 6000 Flaschen, 20% davon konnten wir für die Schweiz ergattern.

## **Bordeaux Supérieur Trocard Monrepos 2005**

(17/20, bis 12) 75cl **10.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

## **Cru Monplaisir 2005**

(17/20, bis 12) 75cl **12.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

## **Domaine de Courteillac 2005**

(17/20, 09 – 20) 75cl **15.–**

---

Konzentrierte, schwarze Frucht springt mir in die Nase, begleitet von feinen Kräutern, da ist auch eine köstliche Mineralität in diesem Duft. Ein schlankes Kraftbündel, wunderbare Frische ausstrahlend, dazu eine feine Extraktsüsse, klassische, komplexe Aromatik, das Ganze wird getragen von Massen von sehr feinen Tanninen, sensationeller Wein für diesen Preis!

## **Côtes de Francs**

### **La Prade 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **21.–**

---

Ein köstliches Fruchtpaket kündigt sich an, dieser Duft ist ein Traum, unendlich komplex und reich. Ein gigantisches Kraftpaket am Gaumen, getragen von markanten, aber gut von Stoff umhüllten Tanninen, der Wein hat eine unglaubliche Rasse und strotzt vor süßem Extrakt. Vermutlich unterschätze ich ihn sogar, wenn ich nur schon an den feinen 98er denke und dann mit diesem 2005er vergleiche, der in Sachen Konzentration und Reifegrad nochmals einen drauflegt, muss das eine Granate werden.

## **Côtes de Bourg**

### **Roc de Cambes 2005**

(19/20, 10 – 35) 75cl **53.– R**

---

Intensivste schwarze Frucht springt förmlich in die Nase, ein gigantisches Konzentrat ankündend, der Duft erinnert etwas an einen grossen Portwein, aber mit betörender Frische. Ein schlankes Kraftbündel, die Tannine sind in Massen vorhanden und unglaublich weich, da ist sogar noch mehr Rasse als im Tertre-Rôteboeuf, der Wein wirkt männlicher als üblich, aber alles ist perfekt harmonisch verpackt, ist in seinem Reifeprozess gegenüber anderen Jahren deutlich im Rückstand, aber da ist etwas ganz Grosses am Entstehen, ein Langstreckenläufer und zweifellos einer der grössten Roc de Cambes der Geschichte.

## **Côtes de Blaye** **Bel Air la Royère 2005**

(18+/20, 10–25) 75 cl **19.50**

---

Atemberaubend schönes Parfüm, sublimes Cassis, Trüffel, Tabak, enormer Tiefgang, paart Frische mit einem noblen Hauch Hitze. Das ist ein Gigant, hier sind ja in den letzten Jahren regelmässig grandiose Weine entstanden, aber dieser 2005er übertrifft alles Bisherige. Die Feinheit bleibt wie immer, dazu kommt eine Konzentration der Aromen, die schlicht begeistert – und das ohne dass er dadurch an Eleganz verlieren würde. Die Tannine sind von allerhöchster Qualität, eingebunden in herrlich süsses Extrakt und getragen von der köstlichen Frische des Jahrgangs.

## **Les Ricards 2005**

(17+/20, 10–20) 75 cl **13.–**

---

Verführerischer Duft nach schwarzen Kirschen, herrlich frisch und komplex. Am Gaumen zeigt er gebündelte Fruchtaromen, feine Süsse im Extrakt, kernige, aber perfekt abgerundete Tannine, sehr harmonisches, verführerisches Aromenbild, da passiert etwas am Gaumen, der wird sicher nie langweilig, ein unglaublicher Wein für diesen Preis.

## **Côtes de Castillon** **Brisson 2005**

(18/20, 10–25) 75 cl **15.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

## **Clos l'Eglise 2005**

(18+/20, 10–25) 75 cl **29.–**

---

Die Basis dieses köstlichen Parfüms bilden monumentale Frucht, feinste Mineralik und Würze. Dieses Kraftbündel strotzt vor Süsse, Frische und Saftigkeit, ein Wein modernen Stils, der aber auch mich als Finessenliebhaber begeistert. Wenn ich an den sensationellen 97er denke und sehe, was dieser 2005 alles noch zusätzlich hat, dann weiss ich eigentlich nicht mehr, welche Note ich diesem Wein geben soll, das Potenzial für 19 Punkte (!) ist auf jeden Fall vorhanden. Er fällt neben den grossen Perse-Weinen wie z. B. Pavier und Pavier-Decesse überhaupt nicht ab.

### **Clos Puy Arnaud 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **28.–**

---

Von diesem Wein erwartet man natürlich in einem solchen Jahr nichts anderes als einen Knaller. Und es ist denn auch tatsächlich gigantisch, wie der duftet. Schöner und klarer kann Frucht nicht mehr duften. Am Gaumen zeigt er konzentrierte Raffinesse, das macht unendlich Spass, diesen Wein zu verkosten, so klar und präzise ist die Aromatik nur bei den ganz grossen Weinen dieser Welt. Mit diesem 2005er ist Thierry Valette der Perfektion nochmals einen Schritt näher gekommen. Thierry ist nicht nur ein leidenschaftlicher, sondern geradezu ein fanatischer Winzer. Dass man im Weinbau biodynamisch arbeitet, ist für ihn eine Selbstverständlichkeit. Dass viele Grosse das immer noch nicht tun, kann er nicht verstehen.

### **D'Aiguilhe 2005**

(18+/20, 10 – 25) 75 cl **28.–**

---

Schwarze Frucht, Teer, herrliche Kräuter, beeindruckend komplex und intensiv zeigt sich dieser Duft. Ein himmlisches Fruchtpaket, Süsse und Frische ergänzen sich zu perfekter Harmonie, der Wein strahlt pure Lebensfreude aus, geniale samtene Tannine tragen die funkelnde Aromatik, der Wein hat eine unglaubliche Länge; hei, macht das Spass! Wir probieren den Wein bei Stefan Neipperg, da steht er neben den ganz Grossen wie Canon la Gaffelière und la Mondotte und muss sich keineswegs verstecken, der Beweis, dass er seine hohe Note verdient. Man kennt ja d'Aiguilhe schon als grossen Wein, und das ist der bisher beste.

### **Sainte Colombe 2005**

(17+/20, 12 – 25) 75 cl **10.–**

---

Von einem «Fruchtpaket» zu schreiben wird langsam langweilig, aber die Qualität des Jahrgangs liegt nun mal in dieser aussergewöhnlichen Frucht, in dieser köstlichen Frische. Das ist einer der Weine, bei denen man für extrem wenig Geld ein fast unglaubliches Trinkerlebnis geboten bekommt, da stimmt alles, die monumentale Frucht, die raffinierte Süsse, die geniale Frische und ein Tanningerüst von eindrucklicher Qualität. Und das ist tatsächlich ein Wein von Gérard Perse (Pavie, Pavie-Decesse, Monbousquet etc.), der so unglaublich günstig angeboten wird.

## Médoc / Haut-Médoc

**Es gibt sicher 400 sehr gute Cru Bourgeois 2005. Wir bieten nur die 30 allerbesten an. Daraus ersehen Sie, wie extrem selektiv unsere Auswahl ist.**

### **Belgrave 2005**

(18/20, 12 – 35) 75 cl **28.–**

---

Sehr tiefgründiges, reiches Bukett, schwarze Frucht, Trüffel, Tabak, duftet wie ein grosser Klassiker. Gebündelte Frucht am Gaumen, da ist jede Menge süsses Extrakt, feinste Tanningqualität, das ist ein Klassewein, dieser Belgrave, mindestens so gut wie der 2000er.

### **Cambon la Pelouse 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **18.50** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

### **Charmail 2005**

(18+/20, 10 – 30) 75 cl **21.–**

---

Ich wäre ja sehr enttäuscht, wenn Charmail nicht so genial duften würde, das ist der Duft, der aus der unendlichen Tiefe kommt, es ist wie wenn es die Tiefe eines Ziehbrunnens benötigen würde, um diesen Duft zu ermöglichen, diese Süsse, diese Opulenz, diese Frische, diese Konzentration, alles Dinge zum Staunen. Dann die geschliffene Feinheit der Gerbstoffe, das ist eher etwas, was man von Charmail nicht in jedem Jahr erwarten kann, die verspielte Aromatik, die köstliche Extraktsüsse, die enorme Konzentration hingegen, das ist für Charmail in einem grossen Jahr eine Selbstverständlichkeit.

### **D'Agassac 2005**

(18/20, 10–25) 75 cl **20.–**

---

Mitten unter den vielen sehr guten Cru Bourgeois ein Duft, der herausragt; der hat von allem noch etwas mehr, ist noch eine Nummer komplexer, der hat Tiefgang, da sind schwarze Trüffel. Auch am Gaumen ein wunderschöner Wein, dass er nicht die ganz hohe Konzentration hat, steht ihm besonders gut, dafür hat er diese tänzerische Leichtigkeit, da ist nichts Kompliziertes an diesem Wein, er macht einfach Freude von A bis Z, das ist Bordeaux voller Charme und Liebenswürdigkeit.



*Schloss Belgrave*

### **D'Aurilhac 2005**

(18/20, 10 – 25) 75cl **17.–**

---

Das ist seit Jahren ein Wein, der schon durch seinen erotischen Duft auffällt, da sind nebst Cassis und Brombeeren auch ein Hauch Pflaumen und ganz dezente animalische Noten zu finden. Am Gaumen eine köstliche Delikatesse, saftig, weich, raffiniert süß, reich, fast ins Opulente tendierend, aber immer ist die Eleganz im Vordergrund, das ist ein Cru-Bourgeois-Gigant. Wo ausser in Bordeaux bekommt man so raffinierte Weine für so wenig Geld?!

### **D'Escurac 2005**

(18/20, 12 – 25) 75cl **16.50**

---

Nachdem wir die 7 Vorjahrgänge probiert haben, ist der 2005er schon vom Duft her der absolute Überflieger, ein traumhaftes Fruchtbündel, schwarze und rote Frucht vom Feinsten, betörende Kräuternuancen. Am Gaumen sind Frische, Süsse, Rasse, Fülle – und alles in den richtigen Proportionen. Der Wein hat unbändige Kraft, die aber extrem charmant vorgetragen wird, das macht richtig Spass.

### **Doyac 2005**

(18/20 10 – 20) 75cl **14.–**

---

Das ist ein genialer, absolut raffinierter Duft, konzentrierte schwarze Frucht, begleitet von einer sinnlichen Kräuteraromatik, herrliche Komplexität. Ein köstliches Fruchtbündel, konzentrierte, schwarze Beeren, perfekter Reifegrad, wunderbare Extraktsüsse, die Tannine sind weich wie Seide, dennoch hat der Wein Struktur in Form von lebendiger, weicher Säure, die Frische verleiht, verspieltes tänzerisches Finale, eine geniale Neuentdeckung für mich.

### **Du Retout 2005**

(18+/20, 12–30) 75cl **14.–** (siehe «Der Wein des Jahres»)

---

### **La Tour-Carnet 2005**

(18+/20, 12 – 40) 75cl **36.–**

---

Cassis vom Feinsten, enorm konzentriert, fast likörartig, aber total frisch, komplex mit feinen Mineralien und einem betörenden Hauch von schwarzen Kirschen. Am Gaumen spürt man gleich die perfekte Reife dieser Trauben, geniale Tanningqualität, wunderbare Süsse. Der Gaumen ist erfüllt mit köstlichsten Fruchtaromen, ein kleines Monster, dieser Wein, dennoch bleibt er immer elegant und beinhaltet auch Feinheiten. Diese monumentale Süsse, gepaart mit der feinen Rasse, das ist es, was mich am meisten beeindruckt, sensationelle Länge, mit Sicherheit der beste La Tour Carnet aller Zeiten.

### **Les Grands Chênes 2005**

(18/20, 10 – 30) 75cl **24.–**

---

Schwarze Trüffel, intensive Frucht, Brombeeren und schwarze Kirschen, enorm komplex, fällt bei der Cru Bourgeois-Probe als einer der intensivsten Düfte auf. Am Gaumen ein Knaller, zuerst beeindruckt die Süsse, abgepuffert von rässiger Frische, ein monumentales Kraftpaket, weicher Gaumenfluss, da ist aber auch Struktur, der Wein hat Klasse.

### **Malescasse 2005**

(18/20, 10 – 20) 75cl **18.–**

---

Wow, dieser Malescasse, schon der Duft ist überwältigend schön (es hat sich schon in den letzten Jahren abgezeichnet, dass hier bald richtig grosse Weine gekeltert werden können), ein köstlich duftendes Fruchtelixier. Auch am Gaumen stimmt alles, Konzentration, Extraktsüsse, Fülle, Rasse, Eleganz, da ist alles vorhanden, was einen Wein zu einem grossen Wein macht.

### **Paloumey 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **17.50**

---

Sehr feiner, ganz auf Eleganz setzender Duft, feine reife Frucht, da ist so eine raffinierte Mineralität dabei. Am Gaumen zeigt er gebündelte Finesse, wunderbare Fruchtsüsse, rässige frische Frucht, erinnert stark an den 2000er, dieser 2005er hat aber noch etwas besonders Raffiniertes an sich, kommt so tänzerisch elegant daher, traumhafter Nachhall, der beste Paloumey, den ich kenne.

### **Rollan de By 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **19.–**

---

Das erste Muster bei Thunevin war etwas reduktiv in der Nase, am Gaumen ein Kraftpaket, da steckt einiges drin, nochmals probieren. Bei den Cru Bourgeois herrliches Duftspiel, klare, präzise, sehr konzentrierte Frucht. Ein fast monströses Kraftpaket am Gaumen, aber da ist auch jede Menge Charme, wunderbare Süsse im Extrakt, Massen von Tannin und Säure stehen in perfektem Gleichgewicht und garantieren ein riesiges Entwicklungspotenzial, ein Klassewein.



### **Sénéjac 2005**

(17+/20, 12 – 25) 75 cl **24.–**

---

Intensive, sehr reife, schwarze Frucht, Brombeeren, Cassis, ein Hauch Minze und Lakritze, sehr komplex und mit Raffinesse. Ein Kraftpaket am Gaumen, ganz auf frische, konzentrierte Frucht gebaut, wunderbare Süsse und geniale Saftigkeit, der Nachhall ist geprägt von diesem genialen 2005er-Fruchterlebnis, herrlich, eine konzentrierte Delikatesse.

### **Sociando-Mallet 2005**

(19/20, 12 – 35) 75 cl **49.– R** (ausverkauft)

---

Wow, ich glaube, jetzt ist wieder ein ganz grosser Sociando geboren, zumindest nach diesem Duft zu urteilen, das ist einer der komplexesten Düfte unter den vielen grossen Weinen, die wir heute probieren. Schwarze Frucht vom Feinsten, Tabak, Trüffel, Minze, Lakritze, Süssholz. Selbstverständlich bestätigt sich das alles am Gaumen, und auch die Tannine sind von seidener Feinheit, dieser Sociando, eine zarte Delikatesse, trotz aller Kraft, das ist ein kleines Naturwunder, ich denke, der übertrifft sogar den sensationellen 1990er. Einziges Problem, wir haben sehr wenig davon, wer ihn will, muss schnell reagieren, andererseits haben wir aber auch jede Menge Alternativen, falls Sie ihn nicht mehr bekommen sollten, das ist das Schöne am Jahrgang 2005.

### **Saint Paul 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **14.–**

---

Das Weingut ist im gleichen Besitz, und der Wein erinnert auch in jeder Beziehung an Charmail. Dieser Duft hat einen ähnlichen Tiefgang, mit viel Süsse, Mineralität, Trüffel. Am Gaumen ist es sogar fast die elegantere Ausgabe von Charmail, die Gerbstoffe sind von beeindruckender Feinheit, der Wein ist etwas leichter, aber kaum weniger raffiniert als sein grosser Bruder, eine Delikatesse.

## **Tour-Haut-Caussan 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75cl **19.–**

---

Nach einigen guten bis sehr guten Weinen kommt hier wieder einer mit Zusatz, hei, ist der Duft raffiniert, der ist unglaublich komplex. Perfektion in Sachen Harmonie am Gaumen, frische, konzentrierte Frucht, noble Extrakt-süsse, reiche Aromatik, Massen von Tannin der feinen Art und ein himmlischer Nachhall, grosser Wein. Wir probieren ihn auf dem Weingut nochmals, eine Sensation. Philippe Courrian: «Es ist ein Jahr wie es noch keines gab in der Geschichte. Es gab eigentlich keine Schwierigkeiten, mit den Cabernet musste man etwas Geduld haben, bis sie reif waren, ansonsten lief fast alles wie von selbst. Die Reben wurden praktisch alle in den Jahren 1962, 1963 und 1964 gepflanzt. Sicher ist der 05er qualitativ noch besser, sicher arbeitet man heute besser und präziser als damals beim 82er, aber letzterer hatte noch das Recht kleine Fehler zu haben, die sich manchmal auch als Qualitäten entpuppen.» Wir haben sie an diesem Abend alle noch probiert, die grossen Jahrgänge von Tour Haut-Caussan, den «heissen 2003er (18/20), den klassischen 2000er (18/20), die traumhaften 1989 (17/20) und 1990 (18/20), die sich jetzt auf dem Höhepunkt befinden, und den geradezu unglaublichen 1982er (19/20). Seit über 20 Jahren werden hier grosse Weine produziert und fast niemand weiss es!



*Philippe Courrian*

## **Vieux Robin Bois de Lunier 2005**

(18/20, 10 – 18) 75cl **16.–**

---

Dieser Duft sticht aus vielen Mustern heraus, hei, diese Komplexität hätte ich ihm gar nicht zugetraut. Und auch der Gaumen stimmt, das ist eine echte Köstlichkeit, die Tannine sind fein wie Seide, die Süsse absolut raffiniert, er ist einiges leichter als andere, aber eine Delikatesse. Er bestätigt sich auch unter den 180 Cru Bourgeois als eine der köstlichsten Delikatessen. Das ist auch klar der beste Vieux Robin aller Zeiten.

## **Moulis**

### **La Garrique 2005**

(18/20, 12 – 25) 75cl **19.–**

---

Fast konfitüriger Duft von schwarzen und roten Beeren, wirkt aber total frisch, gradlinig, enorm komplex. Pure frische Frucht am Gaumen, männliches Tanningerüst, köstliche Süsse. Der Wein hat Charme, der Wein hat Noblesse, der Wein singt, das macht einfach Freude, solche Weine muss man einfach lieben. Erinnert stilistisch an den feinen 98er, ist aber noch eine Klasse besser.

## **Poujeaux 2005**

(18/20, 10 – 25) 75cl **29.–**

---

Der Duft ist viel versprechend, das ist Poujeaux-Aromatik, wie ich sie in den letzten 3 Jahren vermisst habe, zart, elegant, raffiniert, komplex. Am Gaumen eher leichtgewichtig, aber mit Feinheiten und perfekter Harmonie, weichen Tanninen und köstlicher Extraktsüsse. Endlich gibt es wieder einen feinen Poujeaux, nach drei enttäuschenden Jahrgängen macht der wieder richtig Freude, und der Preis stimmt auch, was will man mehr.

## **Listrac**

### **Fourcas-Dumont 2005**

(18/20, 10 – 25) 75cl **16.50** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

## **Margaux**

### **Alter Ego de Palmer 2005**

(17+/20, 10 – 25) 75cl **48.–**

---

Schon im Duft ist eine herrliche Süsse, nebst viel frischer Frucht, Minze und einem noblen Hauch Schokolade. Auch am Gaumen kommt zuerst diese köstliche Süsse, unterstützt von einer feinen, klassischen Tanninstruktur, ein Mund voll Wein, aber die Eleganz seiner noblen Herkunft bleibt immer im Vordergrund. Mit dem kleinen Palmer lässt sich's durchaus auch gut leben.

## **d'Angludet 2005**

(18+/20, 10 – 30) 75cl **29.–**

---

Die schwarze Frucht springt förmlich in die Nase, im ersten Moment fast kalifornischer Einschlag, dann entpuppt er sich aber gleich als wahre Delikatesse schon im Duft. Am Gaumen ein Kraftpaket einerseits, aber gleichzeitig ein charmanter Gaumenschmeichler, wunderbare Extraktsüsse, gepaart mit genialer Frische, ein absolut raffinierter Angludet. Etwas vom Besten, was ich hier je probiert habe. James Sichel: «Wir haben einen «Vin de Presse» wie ich ihn in dieser Qualität noch nie erlebt habe. Aber zurzeit lässt er sich noch nicht in die Assemblage integrieren, er bringt die Harmonie des Weines total aus dem Gleichgewicht. Und wir haben auch noch einige weitere, an sich hervorragende Partien, die ebenfalls noch nicht in den Wein passen. Aber ich bin sicher, das kommt noch, was wir noch in Reserve haben, hat das Potenzial, den Wein um eine ganze Kategorie zu verbessern.»

### **du Tertre 2005**

(18+/20, 10 – 35) 75 cl **39.50**

---

Das duftet nach einer köstlichen Delikatesse, die Aromen streicheln die Nase förmlich, perfekt reife, komplexe Frucht. Es ist tatsächlich so, dass man auf Grund des Duftes schon fast sicher darauf schliessen kann, wie sich der Wein auf der Zunge anfühlen wird. Genau so ist das auch bei diesem du Tertre, das ist ein Charmeur der raffinierten Art, man spürt ihn kaum auf der Zunge, aber er füllt den Gaumen mit köstlichsten Fruchtaromen, schöner kann man sich eine Harmonie nicht mehr vorstellen, dieser Wein hat sich zu einer der Persönlichkeiten von Margaux entwickelt. Im Preis bleibt er vernünftig, wir haben zwar viele Kisten, werden aber vermutlich dennoch zu wenig haben.

### **Ferrière 2005**

(18+/20, 12 – 40) 75 cl **34.–**

---

Intensive, schwarze Frucht, Cassis, Brombeeren und auch ein Hauch Himbeeren, die dem Wein einen noblen burgundischen Einschlag verleihen. Ein Mund voll Wein, wunderbar süß, reich, aber auch frisch und mit Rasse, ein Kraftpaket, betörendes Aromenspiel, beeindruckender Nachhall. Im Extrakt grandios, der konzentrierteste Ferrière, den ich kenne, dabei bleibt er immer hochelegant. Claire Villars: «Der Reifegrad der Trauben war so perfekt, dass sich die Weine nie stark verschliessen werden.»

### **Giscours 2005**

(19/20, 12 – 50) 75 cl **61.–**

---

Ein Bouquet der himmlischen Art betört meinen Geruchssinn, extrem konzentrierte schwarze Frucht, herrliche Frische auch in Form von Minze, ein Hauch Lakritze und dann alle Düfte, die Tiefgang verleihen wie Trüffel, Tabak und Zedernholz. Schon im Antrunk ist der Gaumen voll köstlichster Frucht, die Süsse ist absolut raffiniert, die Tannine sind genau so, wie man sie sich wünscht, so wie sie zu Giscours passen, etwas kernig, aber kugelrund, ich flippe fast aus während ich diesen Wein immer und immer wieder auf die Züge nehme, er weckt Erinnerungen an den monumentalen 1970er, den er in Sachen Raffinesse sogar noch übertreffen wird.

## **Lascombes 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **81.–**

---

Tiefe, süsse, opulente Nase, Konzentration pur, wie man es auf Grund der Vorjahre von Lascombes erwartet, schwarze Kirschen, Pflaumen, ein Hauch Erdbeer. Opulente Süsse am Gaumen, ein Mund voll Wein, enorme Konzentration, gewisse dezente Überreifetöne passen durchaus ins Aromenbild, das ist ein kleines Monster, absolut beeindruckend, ich als Finessenliebhaber unterschätze ihn vermutlich sogar.

## **Les Eyrins 2005**

(18+/20,12 – 30) 75cl **28.–**

---

Das ist Nobless pur, dieser verführerische Duft, schwarze Kirschen, Trüffel, ein genialer Hauch Kräuter, ein absolut raffiniertes Parfüm. Margaux-Eleganz in konzentriertester Form, ein nobles Fruchtbündel, vereint geballte Kraft mit köstlichen Finessen, ein erotischer Wein. Der 2003er musste sich in der Blindprobe neben Margaux, Palmer, Lascombes und Giscours überhaupt nicht verstecken, und dieser 2005er legt noch einen drauf. Dieses 2,5ha kleine Weingut von Eric Grangerous ist eine unserer schönsten Entdeckungen.

## **La Bessane 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75cl **24.–**

---

Da kündigt sich ein geniales Fruchtelixier an, intensive, schwarze Frucht, konzentriert und komplex, fast etwas ins Portweinartige tendierend, auf sehr angenehme Art. Weicher, köstlich süsser Gaumen, Konzentration und Raffinesse machen ihn zu einem beeindruckenden Weinerlebnis, das ist die Eleganz eines ganz grossen Weines, der ist geschliffen klar und von beeindruckender Präzision, minutenlanger unendlich aromatischer Nachhall. Wenn der Petit Verdot so perfekt ausreift wie in diesem Jahr, dann profitiert natürlich dieser Wein, der mit 60% Anteil am meisten aller Bordeaux-Weine davon hat.

## Margaux 2005

(20/20, 10 – 60) 75cl **Preis auf Anfrage R**

---

Das ist schon ein Duft, der zum Verweilen einlädt, unglaublich diese Fülle und diese Intensität der Aromen, da habe ich schon eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken. Und das Erlebnis am Gaumen ist unbeschreiblich, da ist die geballte Kraft eines Latour in Verbindung mit den Feinheiten eines Lafite, da ist die monumentale Süsse eines grossen Kaliforniers in Verbindung mit der Frische und Eleganz eines grossen Burgunders, ein sinnliches Weinmonument. Das ist ohne Zweifel etwas von allerbesten, was ich von diesem Weingut kenne, er hat die Süsse des 90ers, die weichen Tannine des 85ers und die Frische des 88ers. Paul Pontallier: «Eine perfektere Harmonie haben wir noch nie gehabt. Das wird ein Wein, der schon kurz nach der Füllung höchstes Trinkvergnügen bietet, aber gleichzeitig sehr viel Alterungspotenzial hat. Corinne Menzelopoulos: «Der Pavillon hat 14% Alkohol, der Margaux 13%. Der Merlot hatte einfach zu viel Alkohol, bis 15%, wir konnten nur wenig zur Assemblage tun. Wir haben zwei Ziele, erstens das Bestmögliche zu machen und zweitens so viel wie möglich davon. Das Qualitätsziel limitiert die Menge. 2005 ist einer der konzentriertesten Jahrgänge von Margaux, aber gleichzeitig einer der süffigsten.» Wir probieren auch noch 2004 und 2003, der erste ist pure Frische, der zweite pure Süsse und Hitze. Paul Pontallier: «Das interessante daran ist, dass wir aus Erfahrung sagen können, dass letztlich immer das Terroir Überhand nimmt.»

## Monbrison 2005

(18+/20, 12 – 35) 75cl **29.–**

---

Er springt nicht gleich in die Nase, aber der Duft hat etwas absolut Raffiniertes an sich, die Süsse herrscht vor, rote und schwarze Kirschen und herrliche Kräuter und Trüffel, ganz zart. Am Gaumen kommt einiges mehr als die Nase vermuten lässt, man kann also doch nicht jeden Wein einfach auf Grund des Duftes einstufen, das ist ein wahres Kraftpaket, macht gewaltig Druck, und da ist auch Raffinesse, Trinkvergnügen pur. Nebst nobler Süsse ist da viel Rasse drin, ein schlankes Fruchtbündel, männliche, aber sehr angenehme Tanninstruktur, geniale Länge, einer der grössten Monbrison aller Zeiten, im Vergleich mit den andern Cru Bourgeois zeigt er deutlich, dass er in einer andern Liga spielt.



*Corinne Menzelopoulos und  
Paul Pontallier*

## Palmer 2005

(19+/20, 15 – 60) 75 cl **253.–**

---

Die Nase wirkt oberflächlich betrachtet etwas verhalten, aber wenn man tief hineinriecht, ist da ein köstliches Aromenspiel, die frische Frucht dominiert, aber da sind auch Trüffel, Minze und eine sublimale Mineralik. Im Antrunk beeindruckt die geniale Qualität der Tannine, dann die köstliche Extraktsüße, bei aller Kraft kommt er verspielt leicht daher, einer der konzentriertesten Palmer der letzten Jahre ist gleichzeitig einer der elegantesten, das massive Tanningerüst ist hoch angenehm. Philippe Delfaut: «Wir haben gewartet bis die Tannine wirklich reif waren, vor 30 Jahren hätten wir zu früh geerntet, mehr als 14% Alkohol, das gab es nie auf Palmer, und man spürt ihn nicht. Die Trauben waren 20% leichter als normal.» Wir haben den Wein zu einem sehr frühen Zeitpunkt probiert. Es ist ziemlich sicher, dass er noch grösser sein wird, als wir ihn erlebt haben. Möglicherweise ist da sogar eine Legende wie der 1961er am Entstehen. Selbstverständlich waren auch wir geschockt vom Preis. Aber die Situation ist halt heute leider so, dass solche Weine auch bei diesen Preisen reissenden Absatz finden. Um die Premiers wird man sich auch zum doppelten Preis noch reissen.



*Philippe Delfaut*

## Paveil-de-Luze 2005

(18/20, 10 – 25) 75 cl **19.–**

---

Die Überraschung und doch nicht ganz, die Fortschritte haben sich in den letzten Jahren abgezeichnet. Der Duft ist genial, frische schwarze Frucht und köstliche Kräuter, Tabak, Trüffel. Seidene Tannine, er vereint Kraft und Margaux-Eleganz zur Perfektion, eine tolle Delikatesse ist das, gebündelte Frucht, raffiniert süß, enorm komplex, eine strahlende Schönheit und ein klassischer Margaux wie er im Buche steht. Noch vor wenigen Jahren gab es im ganzen Margaux-Gebiet kaum eine Hand voll Weine, welche die Klasse dieses Paveil 2005 erreichten. Das ist mit grossem Abstand das Beste, was diese Domaine in den letzten 20 Jahren produziert hat. Wenn ich an die enttäuschende Vertikalprobe vor 3 Jahren zurückdenke, ist da fast ein Wunder geschehen. Einen grossen Margaux für diesen Preis, wann hat es das zuletzt gegeben?

Auf dem Weingut probieren wir 3 Tage später auch noch 2004: sensationeller Duft, den habe ich letztes Jahr eindeutig unterschätzt. Auch am Gaumen ein geniales Fruchtbündel, schwarze Kirschen, perfekt abgerundete Tannine, herrliche Frische, macht echt Trinkspass. Aber der 05er ist nochmals klar eine Schublade höher, hat von allem etwas mehr, und vor allem noch eine Kategorie feinere Tannine, sensationell, 18 Punkte verdient der mindestens.

### **Prieuré-Lichine 2005**

(18/20, 12 – 40) 75 cl **47.–**

---

Ein köstliches Bukett von reifen, schwarzen Beeren strahlt mich an, enorm reich und komplex. Gebündelte Frucht am Gaumen, wunderbar süß und mit viel Frische unterlegt, samtener, aber dennoch gut strukturierter Gaumenfluss, raffinierte Aromatik, eine konzentrierte Delikatesse, der beste Prieuré aller Zeiten.

### **St-Julien**

#### **Beychevelle 2005**

(18+/20, 12 – 40) 75 cl **51.– R**

---

Dieser Duft ist viel versprechend, das ist Beychevelle wie ich es liebe, unglaublich raffiniert, da könnte ich stundenlang die Nase ins Glas halten, das ist brillant, klar, präzise, köstliche Finesse. Der Gaumen bestätigt, was der Duft verspricht, eine traumhafte Beychevelle-Delikatesse, das ist bei weitem nicht der konzentrierteste Wein, aber die Aromen verwöhnen den Gaumen bis in den hintersten Winkel. Ich erinnere mich an einen kürzlich genossenen 66er, dieser 2005er hat von allem etwas mehr und ist in jeder Beziehung perfekter, da kann man den Vergnügungs-Faktor leicht ausrechnen, den dieser Wein in nicht allzu weiter Ferne bieten wird.

### **Branais-Ducru 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **65.– R**

---

Weichselkirschen und Brombeeren sind die dominierenden Früchte in diesem traumhaften Bukett, dazu schöne Kräuternuancen und schwarze Trüffel. Frischer, eleganter Gaumen, sehr komplex, verführerisches Aromenspiel, ein Branais aus perfekt reifen Trauben, die wunderbare Süße im Extrakt zeigt es, in dieser Form gehört er zu den ganz Grossen von Bordeaux.

### **du Glana 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **21.–**

---

Der Duft ist köstlich, auch wenn er nicht extrem auffällt, das Noble daran sind die mineralische Art und der Trüffel. Am Gaumen geht der Wein in die Tiefe, auch hier könnte man ihn auf Grund des zarten Antrunks leicht übersehen, aber dann lässt er seine genialen Aromen tanzen. Der Wein hat eine Saftigkeit und einen Schmelz der subtilen Art, das wird so ein Wein, bei dem die Flasche leer ist, bevor man richtig angefangen hat zu trinken. Er ist völlig unkompliziert, aber einfach nur unendlich gut. Auch hier hat es sich in den letzten Jahren abgezeichnet, dass dieser Wein bald einmal in unserem Angebot auftaucht, schon der 2004er war exzellent.



## **Ducru-Beaucaillou 2005**

(19+/20, 15 – 50) 75 cl **185.–**

---

Wenn der Ducru perfekt ist, kann er so unglaublich raffiniert duften wie dieser 2005, nebst Brombeeren und Cassis sind da auch Weichselkirschen und herrliche Kräuter ohne Ende, Trüffel und Tabak, unglaubliche Tiefe. Konzentrierte Eleganz am Gaumen, geniale Komplexität, ein Traum, dieses geradezu erotische Spiel der Aromen: seidene Tanninstruktur, raffinierte Extraktüsse, enorme Konzentration mit tänzerischer Leichtigkeit vorgetragen, burgundische Noblesse, ein Ducru in Perfektion auf dem Niveau der 1er Crus.

## **Gloria 2005**

(18/20, 12 – 35) 75 cl **38.–**

---

Sehr tiefgründige Trüffelnote, wunderbare, süsse Frucht, schwarzbeerig mit nobler Würze. Konzentrierter, rassiger und auch betörend süßer Gaumen, gut stützende, perfekt abgerundete Tannine, hat die Qualitäten der traumhaften 85ers und zusätzlich mehr Rasse und Struktur, ohne Zweifel etwas von Besten, was es hier je gab.

## **Gruaud-Larose 2005**

(19+/20, 12 – 40) 75 cl **61.–**

---

Unglaublich mineralischer, vielschichtiger Duft, schwarze Frucht, voll raffinierter Feinheiten. Im Antrunk ist endgültig klar, das ist ein Gruaud der Spitzenklasse, ein Fruchtbündel der edlen Art, enorme Konzentration, aber dennoch sehr delikat, die Tannine sind weich wie Seide, köstliches Aromenspiel, verbindet die Rasse und die Konzentration des 2000ers mit der Süsse, der Opulenz und der Feinheit der 82ers, es würde mich nicht überraschen, wenn der 2005er diese beiden sensationellen Jahrgänge noch übertreffen würde, das 20-Punkte-Potenzial ist vorhanden. Im Konzert der Grossen mischt er mit, ohne auch nur in die Nähe von deren Preise zu kommen.

## **Lagrange 2005**

(19/20, 12 – 40) 75 cl **50.–**

---

Ich konnte kürzlich zum zweiten Mal die letzten 20 Jahrgänge verkosten. Jetzt habe ich das Gefühl, ich könnte diesen Wein schon am Duft erkennen. Jedenfalls erinnert mich der Duft des 2005ers sofort an das grandiose Vergnügen, das diese Probe bereitet hat. Lagrange hat praktisch in jedem Jahr einen faszinierenden Duft, aber wenn er gross ist, wie 2005, dann ist es ein Traum. Die Frucht am Gaumen ist von atemberaubender Schönheit, gestützt von einer Tanninstruktur allerhöchster Qualität, das singt, das macht Freude, das ist ein sinnliches Erlebnis, einfach genial. Nicht billig für Lagrange, aber preiswert für das, was er bietet.

### **Langoa-Barton 2005**

(19/20, 12 – 35) 75cl **79.– R**

---

Der springt förmlich in die Nase, wow, diese Frucht, süss, reich, opulent, aber von genialer Feinheit, Noblesse pur. Ein Mund voll Frucht, alles wirkt sehr edel, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, zeigt aber auch Struktur und Fülle, geniale Süsse und betörende Rasse. Bei der ersten Probe im Château übertönt er fast den genialen Baron, da ist vor allem noch ein Schub mehr Frische, und er geht unglaublich in die Länge. Auch wenn auf lange Sicht der etwas edlere Léoville-Barton siegen wird, der Langoa ist sehr nahe dran.

### **Léoville-Barton 2005**

(19+/20, 12 – 50) 75cl **98.– R**

---

Da ist jede Menge schwarze Frucht von unglaublicher Intensität und Komplexität, in diesen Duft muss man sich verlieben. Am Gaumen kommt die von der Nase versprochene Fruchtladung noch intensiver zum Ausdruck, als ich sie mir vorgestellt hatte. Ein Mund voller Aromen, wuchtig, fast massiv, aber gleichzeitig ist der Wein weich wie Seide, schmeichelt dem Gaumen auf unglaublich charmante Art, monumentale Extraktsüsse, einer der mächtigsten Barton, die ich kenne, dabei verliert er nichts von seiner Eleganz, nicht mehr enden wollender Nachhall.

### **Léoville-Las-Cases 2005**

(19/20, 15 – 60) 75cl **310.–**

---

Der Duft ist schon ein Erlebnis, köstliche schwarze Frucht, unglaublich komplex, verströmt einen unwiderstehlichen Charme. Am Gaumen bestätigt sich der Eindruck, dass es sich um einen Las-Cases handelt, der die Finesse in den Vordergrund stellt, der Wein hat genug Saft und Schmelz, um die markanten Tannine einzubauen, die Explosion kommt im Nachhall, das ist ein wahres Fruchtfurioso, unglaubliche Länge.

### **Léoville-Poyferré 2005**

(19/20, 12 – 40) 75cl **88.– R**

---

Ein himmlisches Parfüm entströmt diesem Glas, so muss ein grosser Bordeaux duften, schwarze Frucht und Trüffel im Vordergrund und eine dezente Duftsymphonie aus Kräutern und Gewürzen im Hintergrund. Am Gaumen strahlende Frische und köstliche Süsse, ein Wein, dessen Charme wohl niemand widerstehen kann, irgendwie hat man gar nicht so das Gefühl von Grösse, dazu ist dieser Wein viel zu liebenswürdig, es ist einfach ein Hochgenuss ihn zu kosten. Ein 1990er und als Zugabe noch einen Hauch mehr Frische und Struktur.

## **Talbot 2005**

(18/20, 12 – 35) 75cl **50.–**

---

Feiner, komplexer Duft. Süsser, harmonischer Gaumen, gut, aber nicht überaus aufregend, das war meine erste Notiz zu diesem Wein. Dann habe ich ihn glücklicherweise nochmals probiert und verstehe insbesondere nicht, warum ich ihn nicht besonders aufregend fand. Die zweite und später auch die dritte Probe hat mich mit reicher, konzentrierter und köstlich süsser Frucht überzeugt, jetzt erinnert er mich an den 2000er, der ist sogar mindestens so gut, zumal er noch mehr in Richtung Finesse tendiert.

## **Pauillac**

### **Batailley 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75cl **35.–**

---

Hei, dieser Duft, schöner kann man ihn sich fast nicht mehr vorstellen, die schwarze Frucht steht im Vordergrund, dann sind da Kräuter, Trüffel und rote Früchte, unglaubliche Komplexität. Seit meiner ersten Reise nach Bordeaux ist das einer meiner Lieblinge in dieser Preiskategorie, aber dieses Jahr übertrifft schon der Duft alle Erwartungen, ein 1990er mit mehr Frische und mehr Komplexität, und als Zugabe eine Tanningqualität, wie sie kaum je zuvor ein Batailley hatte, sensationeller Wein. Gerade gestern habe ich den feinen 95er (18/20) getrunken. Eigentlich ist der 2005er eine andere Welt, irgendwie traut man sich noch nicht so richtig, einem Batailley 19 Punkte zu geben. Eines Tages werden die 2005er uns vielleicht doch noch dazu zwingen, unser Punktesystem zu überdenken. Ja, der Wein hat gegenüber den Vorjahrgängen relativ massiv aufgeschlagen, aber der Wein verdient diesen Preis wirklich.

## **Carruades de Rothschild 2005**

(18/20, 10 – 20) 75cl **66.–**

---

Duftet sehr fein, herrlich fruchtig, komplex, ist voller grandioser Feinheiten. Ein charmanter Gaumenschmeichler, verführerisch süsse Aromatik, die Tannine sind weich wie Seide, eine köstliche Delikatesse, auch Konzentration und Tiefgang stimmen, das ist ein absolut grandioser Carruades, einer der allerbesten, die ich kenne.

### **Clerc-Milon 2005**

(19/20, 15 – 50) 75cl **51.– R**

---

Sehr tiefgründige, enorm konzentrierte Nase, Clerc-Milon wie aus den Bilderbuch. Wow, ist das eine Bombe, ein 86er, aber noch besser, da harmonischer, mit weicherem Gerbstoff, er hat auch viel von Mouton, diesen unglaublichen Charme, bei extremer Konzentration, betörende Extraktsüsse, und dann geht er in die Länge, will nicht mehr enden, das macht Spass.

### **Colombier-Monpelou 2005**

(17/20, 10 – 30) 75cl **19.–**

---

Dieser Duft ist schlicht genial und macht mich auf einen Wein aufmerksam, der mich in der Vergangenheit noch nie beeindruckt hat. Das ist eine echte Pauillac-Persönlichkeit, der macht nicht nur Trinkspass, da ist Grösse drin, Süsse, Rasse, feine Tanninstruktur und Länge, köstlich.

### **D'Armailhac 2005**

(18+/20, 12 – 35) 75cl **45.–**

---

Genialer, unglaublich komplexer Duft, reich, opulent, raffiniert, sehr typisch Pauillac, schwarze Frucht mit feinen Kräutern. Der Wein strotzt vor Saftigkeit, feinste Tanninstruktur, wunderbare Süsse, eine Aromatik, in die man sich verlieben muss, der macht unglaublich Spass, hat Charme, sensationelle Länge, dürfte auch den 2000er noch übertreffen.

### **Duhart-Milon-Rothschild 2005**

(18/20, 12 – 35) 75cl **45.–**

---

Feiner, hoch eleganter Duft nach schwarzen Kirschen, sublimen Mineralik, Lakritze, ein Hauch Frische verleihende Minze. Der explosive Gaumenauftritt überrascht mich, wow, hat der Wein eine Kraft, geniale Süsse, herrliche Frische, Duhart war ja in den letzten Jahren schon ein Aufsteiger, aber diese Grösse überrascht mich, jetzt ist es ein echter Charakterwein mit viel Charme, klar der beste, den ich kenne.

### **Grand-Puy-Ducasse 2005**

(17+/20, 10 – 20) 75cl **35.–**

---

Schon der Duft wirkt sehr edel, nicht aufdringlich, aber vielschichtig, feine Frucht, perfekte Reife anzeigend. Auch am Gaumen setzt er auf Finesse, samtene Tannine sind eingebunden in viel süssem Extrakt, wunderschönes Aromenspiel, zeigt auch Rasse und Frische, der beste Ducasse, den ich kenne, vermutlich unterschätze ich ihn im Moment sogar noch.

## **Grand-Puy-Lacoste 2005**

(19/20, 12 – 40) 75cl **82.–**

---

Das ist genau der Duft, den ich auf Grund der Jahrgangskonstellation hier erwartet habe, ein 82er mit noch einem Hauch mehr Frische, unbeschreibliche Komplexität. Am Gaumen ein Kraftpaket wie GPL sein muss, als Zugabe zeigt er selten gesehene Finessen, zum Glück sind meine Freunde mit einer angeregten Diskussion beschäftigt, sodass ich ein wenig mit diesem Wein meditieren kann, ein himmlisches Vergnügen, diese Süsse, diese Feinheit, diese Frische, diese Tiefe, ich flippe aus, das ist GPL wie man ihn sich schöner nicht vorstellen kann.

## **Haut-Bages-Libéral 2005**

(18/20, 12 – 35) 75cl **38.–**

---

Rotbeerige Nase mit Tiefgang und einem Hauch grüne Peperoni, aber so dezent, dass es sich positiv auswirkt, einen zusätzlichen Schuss Frische bringt. Hohe Konzentration am Gaumen, massives Tanningerüst, ein charaktervoller Pauillac der Superlative, der Wein hat viel Potenzial, kann aufgrund der momentanen Konstellation leicht unterschätzt werden, er hat etwas «Latourartiges» an sich, das mich völlig begeistert.

## **Haut-Batailley 2005**

(18/20, 12 – 35) 75cl **39.–**

---

Der duftet herrlich, schwarze Frucht der genialen Art, mehr Kirschen und dezent Brombeeren, feine Kräuter. Eine konzentrierte Delikatesse am Gaumen, sehr saftig und mit viel Schmelz, hohe Qualität der Tannine, verführerische Extraktsüsse, exzellentes Finale, weitaus der beste Haut-Batailley, den ich kenne, und ich vermute sogar, dass ich ihn eher noch unterschätze.

## **Lafite-Rothschild 2005**

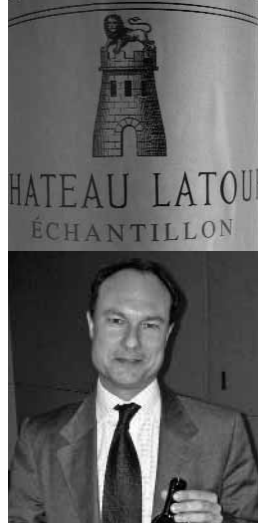
(20/20, 15 – 60) 75cl **Preis auf Anfrage R**

---

Wie oft bei Lafite, man muss tief ins Glas hinein riechen, um die Feinheit des Duftes voll mitzubekommen, aber es ist schon faszinierend, was da aus dem Glas funkelt, ein himmlisches Fruchtelixier. Dann der Gaumen, da explodiert er förmlich, ein gigantisches Fruchtpaket von beeindruckender Tiefe und Konzentration, da ist süßes Extrakt ohne Ende, unbeschreiblich komplexer Nachhall, sensationelle Länge und Intensität, ein eher männlicher, sehr stolzer Lafite und einer der das Potenzial hat, zu einem der grössten Jahrgänge in der Geschichte von Lafite zu werden.



*François Xavier Borie  
Ehepaar Borie  
Charles Chevalier*



Frédéric Engerer

## Latour 2005

(19+/20, 15 – 60) 75 cl **Preis auf Anfrage R**

---

Schon im Duft kündigt sich eine Delikatesse an, traumhaftes Aromenspiel. Am Gaumen bestätigt sich der Trend der letzten Jahre, Latour zeigt immer mehr lafiteartige Feinheiten, das ist sicher nicht der konzentrierteste Latour, den ich kenne, aber einer der raffiniertesten, das ist eine Tänzerin voller Charme. Frederic Engerer: «Das ist ein Wein, den man mit dem Kopf degustieren muss, er verlangt Aufmerksamkeit. Wir wollten in Richtung Klarheit, Feinheit, Eleganz gehen. Wir haben 12 ha Reben gekauft, 8 sind für den Les Forts de Latour der Rest wird Pauillac de Latour.» Wir probieren ein anderes Barrique, das viel mehr Stil Latour ist, aber nicht die Raffinesse des ersten Musters hat. Zweifellos ist der 2005er ein grosser Latour, aber ist er besser als der 2000er oder der 2003er? Persönlich war ich von Latour schon mehr beeindruckt als dieses Jahr. Ich schreibe es, wie ich es empfinde. Vielleicht täusche ich mich auch, im Gegensatz zu mir halten diverse Kollegen den Latour für einen der allergrössten Weine des Jahrgangs.

## Les Forts de Latour 2005

(18+/20, 10 – 25) 75 cl **105.–**

---

Ein geniales Fruchtpaket springt in die Nase, tiefschwarze Frucht ohne Ende, raffinierte Komplexität, herrliche Frische. Der Wein hat einen unwiderstehlichen Charme, hei ist das gut, erstaunlich schlank, aber Trinkvergnügen pur. Toller Wein, aber ist der wirklich diesen Preis wert? Entscheiden Sie selber, liebe Kundin, lieber Kunde. Wir haben auf jeden Fall nur sehr wenig davon gekauft.

## Lynch-Bages 2005

(19/20, 12 – 50) 75 cl **89.– R**

---

Der Duft ist extrem tiefgründig, mir kommen gleich die grossen Jahrgänge der 50er-Jahre in den Sinn, der strahlt diese Sinnlichkeit aus. Die Eleganz steht im Vordergrund, die Konzentration ist höher als in den meisten Vorjahrgängen, eine Fruchtexpression vom Feinsten, besitzt auch die Tanningqualität der besten Jahrgänge, pure Frische und gleichzeitig perfekter Reifegrad, das ist ein Lynch-Bages wie man ihn sich wünscht, ein 82er oder 85er mit einem kräftigen Schuss 88er-Frische.



Silvie Cazes



### **Mouton-Rothschild 2005**

(19+/20, 15 – 60) 75 cl **660.– R**

Hei, dieses Parfüm, unbeschreibliche Vielfalt, schwarze Beeren, Eukalyptus, Trüffel, Lakritze, köstliche Kräuter. Strenger, maskuliner Auftritt, unendliche Konzentration, köstliche Extraktsüsse, auch am Gaumen verschwenderische Vielfalt, alles ist im Überfluss vorhanden, aber von nichts ist zuviel da, füllt den Gaumen bis in den letzten Winkel, eine Aromatik zum Reinsitzen, verursacht eine wohlige Gänsehaut auf meinem Rücken, ich schliesse einen Moment die Augen und genieße nur noch dieses Aromenspiel, das ist ein göttliches Getränk, hat eindeutig 20-Punkte-Potenzial.

### **Pichon-Longueville-Baron 2005**

(19+/20, 15 – 60) 75 cl **138.–**

Da habe ich das Gefühl von unendlicher Tiefe, wenn ich in dieses Glas hinein rieche, diese köstlichen Aromen kommen von weit her, das ist eine in einem Jungwein selten gesehene Komplexität, der Duft ist eher von zurückhaltender Art, aber unglaublich raffiniert. Am Gaumen fällt zuerst die enorme Konzentration auf, die ist so extrem, dass sie den Wein im Antrunk fast blockiert, dann kommt aber gleich ein gigantischer Aromenschub, getragen von einem männlich robusten Tanningerüst, bleibt aber immer im eleganten Bereich, obwohl das ein kleines Monster ist, nicht aufdringlich oder breit, da ist ein legendärer Pichon-Baron am Entstehen, vielleicht sogar der beste aller Zeiten.

### **Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande 2005**

(19/20, 12 – 40) 75 cl **138.–**

Nachdem das Parfüm der netten Dame, die uns den Wein serviert, verfliegen ist, kommt das Parfüm des Weines zum Vorschein, das noch um einiges raffinierter, nicht so intensiv, aber um Welten komplexer ist. Am Gaumen saftig, weich, charmant, stilistisch das Gegenteil des Pichon-Baron, der hat zwar deutlich weniger Konzentration, aber nicht weniger Aromenvielfalt, jede Beere dieser Trauben ist perfekt ausgereift und im perfekten Gleichgewicht, unbeschreibliches Trinkvergnügen, erinnert an 1985 oder 1982, einfach pures Trinkvergnügen, mit etwas mehr Frische als bei den beiden legendären heißen Jahrgängen.



Château Pichon Baron  
Château Pichon Lalande

## **Pontet-Canet 2005**

(19+/20, 12 – 50) 75 cl **90.– R**

---

Traumhafte Nase, schwarze Frucht der erotischen Art, ein Hauch schwarze Trüffel und feine Kräuter. Seidener Gaumenfluss, gigantische Frucht, wunderbar saftig und mit herrlichem Schmelz, köstliche Extraktsüsse, so einen tänzerisch verspielten, Pontet-Canet habe ich noch nie gesehen, Extraklasse und pures Vergnügen, der wird schon früh und auch sehr lange Hochgenuss bieten. Alfred Tesseron: «Ich verrate Euch ein Geheimnis, aber bitte nicht schreiben, die Leute verstehen das nicht, wir haben 2005 zum ersten mal 100% biodynamisch gearbeitet.» Unglaublich, für viele ist Biodynamie ein Verkaufsargument und hier wurde das über die letzten Jahre still und heimlich eingeführt. Das ist klar der beste Pontet-Canet der Geschichte und auch einer der besten Bordeaux dieses grossen Jahrgangs, auch wenn er teuer ist, dieser Wein ist auch diesen Preis absolut wert.



*Alfred Tesseron*

## **St-Estèphe**

### **Calon-Ségur 2005**

(19+/20, 15 – 50) 75 cl **85.– R**

---

Das ist knisternde Erotik, dieser Duft von Calon-Ségur, reiche, süsse, schwarze Frucht und herrliche Kräuter, Trüffel, Tabak unendlich komplex. Ein Fruchtpaket am Gaumen, sehr noble Tanninstruktur, markant und typisch St-Estèphe, aber perfekt rund und von viel Fett umhüllt, das ist eine köstliche Delikatesse, das ist Melodie, das ist pure Lebensfreude, es ist nicht einfach, das Vergnügen zu beschreiben, das ich empfinde, wenn ich dieses Fassmuster degustiere, der Wein wird für mich immer mehr der Pichon-Lalande von St-Estèphe; ein Wein, von dem man niemals satt wird.

## **Cos d'Estournel 2005**

(19/20, 12 – 50) 75 cl **210.–**

---

Eleganz ist das erste Wort, das mir angesichts dieses Duftes in den Sinn kommt, herrlich frische Frucht, köstliche Kräuter, schwarze Trüffel ohne Ende. Für den Jahrgang wirkt er im Antrunk erstaunlich schlank, aber genau das ist es, was ihm diesen betörenden Charme verleiht. Der Wein ist ganz anders als ich ihn erwartet habe, aber warum darf ein Cos nicht haben, was mich bei Ducru begeistert, diese geniale Feinheit, diese Noblesse, die Konzentration ist durchaus da, auch wenn sie sich erst im minutenlangen Nachhall zeigt. Das ist der eleganteste Cos, den ich kenne, der hat eine Raffinesse, die man ihm gar nicht zutrauen würde, es ist als sei er näher zu seinem Nachbarn Lafite gerückt.



### **Haut-Marbuzet 2005**

(17+/20, 10 – 25) 75 cl **46.–**

---

Sehr komplexer, rot- und schwarzbeeriger Duft. Verspielt leichter, aber hocharomatischer Wein, saftig, rassig, herrlich süß von markanten Tanninen getragener Körperbau, ein St Estèphe der modernen Art, auch wenn es nicht mein persönlicher Liebling ist, ich verstehe, dass dieser Wein seine Fans hat, ich unterschätze ihn wohl eher.

### **Lafon-Rochet 2005**

(17+/20, 10 – 30) 75 cl **41.–**

---

Schwarze Frucht, Lakritze, «Herbes de Provence»; ein Duft, der Süsse ausstrahlt. Ein Mund voll Wein, markante, aber gut abgerundete Tannine, stilistisch dem Haut-Marbuzet sehr ähnlich, ein voller, reicher, etwas in die Breite tendierender Wein, bei Blindproben wird er wohl dann und wann einmal in die neue Welt versetzt.

### **Le Boscq 2005**

(18+/20, 12 – 35) 75 cl **25.–**

---

Atemberaubend schöner Duft, klare, präzise Frucht, unendliche Tiefe, erotischer Trüffelduft. In diesen Wein muss man sich auf Anhieb verlieben, der verwöhnt den Gaumen auf unwiderstehlich charmante Art. Es ist schwierig zu beschreiben, was da abgeht, aber der Wein löst Emotionen aus, das ist ein verblüffendes Aromenspiel, enorme Konzentration und gleichzeitig totale Raffinesse, die ganz grossen 2005er sind wie dieser le Boscq.

### **Les Ormes-de-Pez 2005**

(18/20, 12 – 30) 75 cl **32.–**

---

Wenn ich an diesem Glas rieche, meine ich, den Wein müsste ich blind erkennen, genau so habe ich ihn mir vorgestellt, und es waren viele positive Vorurteile dabei, das ist ein absolut sinnliches Fruchtpaket. In anderen Jahrgängen zeigt sich der Wein oft etwas zu konfitürig und jetzt mit dieser herrlichen Jahrgangsfrische ist er genau so, wie ihn mir immer gewünscht habe. Bestätigung am Gaumen, ein herrliches Fruchtpaket, geniale Tanninstruktur, sublime Aromatik, da stimmt einfach alles, so gut war er noch nie, himmlisches Fruchtfinale, mein Wunsch-Ormes-de-Pez ist geboren!

### **Meyney 2005**

(18/20, 10 – 28) 75cl **27.–**

---

Das ist der Duft eines grossen Meyney, herrliche Frische, extreme Tiefe, unglaubliche Komplexität, ein Traum. Auch am Gaumen eine raffinierte Köstlichkeit, das ist einfach pure Lebensfreude, paart rustikalen Charme mit edler Finesse, der Wein ist nicht sonderlich konzentriert, aber schöner könnte er nicht sein, ein grandioser Wein für wenig Geld, das ist auch Bordeaux, das ist auch ein Klassiker, eine Weinpersönlichkeit, und das zu einem absolut freundschaftlichen Preis.

### **Montrose 2005**

(19+/20, 15 – 60) 75cl **118.–**

---

Genau so muss ein Montrose in einem grossen Jahr duften, tiefgründig, reich, wie ein Grandseigneur, Kraft und Finesse ausstrahlend. Ein gigantisches Kraftpaket am Gaumen, Massen von markanten, aber gut abgerundeten Tanninen, es ist auch genügend Saft und Schmelz da, um diese einzubinden. Da ist Extraktsüsse ohne Ende, eine Aromatik, die an den 90er erinnert, und ein Nachhall der die Grösse dieses Weines dokumentiert, ein Montrose-Gigant.

### **Phélan-Ségur 2005**

(19/20, 12 – 40) 75cl **37.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

### **Pessac-Léognan**

#### **Bahans-Haut-Brion 2005**

(18/20, 10 – 30) 75cl **62.–**

---

Feinste, perfekt reife Fruchtaromen verwöhnen Nase und Gaumen, gute Struktur, viel Frische, da ist auch die klassische Haut-Brion-Eleganz, mineralischer Einschlag, tolle Länge, erinnert mich an den 89er, den ersten Bahans, den ich damals gekauft hatte und der zu seinen besten Zeiten eine Wucht war. Jean-Philippe Masclef: «Für mich ist das der beste Bahans seit 1989.» Ob Sie es glauben oder nicht, das hat er mir erst gesagt, als ich den oben stehenden Text schon geschrieben hatte.

## **Clos Floridène 2005**

(17+/20, 09 – 18) 75 cl **15.–**

---

Sehr feiner, komplexer Duft von schwarzen Beeren mit viel Würze und Mineralität. Ein Tolles Fruchtbündel, total frisch und rassig, köstliche Süsse, ein Wein, der so richtig Spass macht. Es ist wenig bekannt, dass es auch einen hervorragenden roten Clos Floridène gibt. Ich habe ihn schon seit mehreren Jahren im Auge, aber er wurde uns gar nie angeboten, war immer schon verschwunden, als wir danach fragten. Diesmal habe ich Denis Dubourdieu unser Interesse frühzeitig angemeldet.

## **Domaine de Chevalier 2005**

(18+/20, 12 – 40) 75 cl **56.–**

---

Der strahlt in der Nase pure Eleganz aus, hei, diese herrliche Frucht, unglaubliche Komplexität, dieser Duft ist richtig erfrischend. Am Gaumen beeindruckt er mit geballter Kraft und subtiler Feinheit, mit raffinierter Extrakt Süsse und graziler Rasse, das ist pure Trinkfreude, sensationelle Länge. Bei der zweiten Begegnung bin ich noch begeisterter, da stimmt einfach alles, das ist ein unerhört liebenswürdiger Chevalier. Und im Vergleich mit andern Weinen in dieser Kategorie hat er einen durchaus vernünftigen Preis.

## **Haut-Bailly 2005**

(19+/20, 12 – 40) 75 cl **79.– R**

---

Dieser Duft fesselt mich, eine unglaubliche Raffinesse ist da drin, Feinheit und die Intensität der Aromen sind beeindruckend! Frische schwarze Frucht, gepaart mit feinsten floralen Noten, einem Hauch Trüffel und Tabak. Ein schlankes Kraftbündel am Gaumen, Frucht, Frucht und nochmals Frucht; unterlegt mit genialen, perfekt abgerundeten Tanninen, ein himmlisches Trinkerlebnis. Ein Haut-Bailly so schön wie in den kühnsten Träumen, der schönste Haut-Bailly aller Zeiten und einer der allergrössten Bordeaux des Jahrgangs! Die weitaus aufwändigste Ernte aller Zeiten auf Haut-Bailly ergab einen Wein, der nahe an die Klasse und auch an die Stilistik von Haut-Brion herankommt.



*Véronique Sanders*



CHATEAU  
HAUT-BRION

de la RÉCOLTE : 2005



### **Haut-Bergey 2005**

(18/20, 10 – 30) 75cl **31.–**

---

Strahlende Frucht, reich, komplex, elegant mit Raffinesse. Ein charmanter Gaumenschmeichler, wunderbar süß, der Wein strotzt vor Saftigkeit, das macht so richtig Spass, das ist Lebensfreude pur. Auch hier ist klar: Einen so grandiosen Haut-Bergey habe ich noch nie zuvor gekostet.

### **Haut-Brion 2005**

(20/20, 12 – 60) 75cl **Preis auf Anfrage R**

---

Jean-Philippe Masclef, Maitre de Chai seit 1988: «Die Beeren des Cabernet-Sauvignon waren extrem klein, das ist der Grund für den kleinen Cabernet-Anteil, es ist überhaupt nicht so, dass wir aus qualitativen Gründen Cabernet ausscheiden mussten.»

Die pure Feinheit, schon im Duft, schwarze Frucht, sehr frischer Ausdruck, unendlicher Tiefgang, Trüffel und Tabak, feinste Mineralik, atemberaubende Komplexität. Gebündelte Kraft am Gaumen, gleichzeitig pure Raffinesse, strotzt vor Frische, dazu die köstliche Extraktösse, sinnliches Aromenspiel, die 14% Vol. Alkohol spürt man nicht, erinnert an den 61er, ist aber noch feiner in den Tanninen.

### **La Garde 2005**

(18/20, 10 – 20) 75cl **24.–**

---

Dezenter Duft nach schwarzen Beeren, fein, elegant, klar, präzise. Sehr weicher, wunderbar süßes Gaumen, der Wein hat Kraft, Frische und eine himmlische Aromatik. Hier sind auch in den letzten Jahren schon wunderbare Weine entstanden, die Vertikalprobe letztes Jahr hat das bestätigt, und 2005 ist – wen erstaunt das noch? – der bisher Beste. Ich denke es immer wieder: In dieser Preiskategorie haben viele Weine eine bisher noch nie gekannte Klasse erreicht.

### **La Mission-Haut-Brion 2005**

(19+/20, 15 – 60) 75cl **320.– R**

---

Der Duft ist von genialer Feinheit, wirkt sehr dezent, total fein, Noblesse ausstrahlend, schwarze Kirschen, Tabak, Trüffel, köstliche Süsse. Am Gaumen besticht er durch enorm konzentrierte Frucht und eine Tanninqualität von seltener Güte, erinnert an den 89er, zeigt aber mehr Frische. Füllt den Gaumen bis in den letzten Winkel mit sublimer Frucht, nimmt die Sinne völlig in

Beschlag, aber auf sehr charmante, unaufdringliche Art. Der Nachhall ist eine Sensation, er klingt minutenlang in kaum nachlassender Intensität nach, hat diesen charmanten, trockenen und auch etwas rustikalen Einschlag, der für La Mission typisch ist.

### **La Tour-Haut-Brion 2005**

(18/20, 12 – 30) 75 cl **65.–**

---

Tiefgründiger, hocheleganter Duft, konzentrierte, schwarze Frucht, intensiv und vielschichtig. Explosiver Gaumenauftritt, ein gigantisches Fruchtpaket, totale Frische, wunderbare Süsse, strotzt vor Rasse, Trinkvergnügen pur, zeigt die Haut-Brion-Eleganz auf raffinierte Art.

### **Les Carmes Haut-Brion 2005**

(19/20, 10 – 50) 75 cl **64.–**

---

Wenn man diesen Wein kennt und den Jahrgang, dann kann es fast nicht anders sein, der muss exorbitant gut sein. Schon die Nase ist umwerfend schön, das ist pure Raffinesse, Aromenvielfalt ohne Ende. Am Gaumen ein Charmeur, mit seiner Süsse, seiner frischen Frucht und seiner unglaublichen Vielfalt. Mit diesem köstlichen, absolut raffinierten Aromenspiel macht er sich unwiderstehlich, ein Fruchtnachhall zum Träumen, ich flippe aus, der ist noch besser als der 2000er. Dass er nicht billig sein wird, war zu erwarten. Ein grosser Wein mit kleiner Produktion, die 3,4 Hektar ergeben etwa 20'000 Flaschen.

### **Pape-Clément 2005**

(19+/20, 12 – 50) 75 cl **160.– R**

---

Das ist ohne jeden Zweifel der Duft eines der grössten Pape-Clément der Geschichte, da ist süsse Frucht ohne Ende, dann sind da Leder, Tabak, schwarze Trüffel, auch florale Noten, Kräuter und Mineralien, Komplexität ohne Ende. Sanfter, aber intensiver Gaumenauftritt, eine Tanninstruktur von beeindruckender Güte, der hat viel vom grandiosen 90er, dazu die Frische des 2000ers und als Zugabe einen Hauch «Verruchtheit» des 86ers, ein berauschendes Weinerlebnis.

## **Smith-Haut-Lafitte 2005**

(18+/20, 12 – 50) 75 cl **69.–**

---

Das macht Spass, diese geniale Frucht, Cassis, Brombeeren, schwarze Kirschen, feine Kräuternuancen, da kündigt sich ein Smith der Spitzenklasse an. Feiner, raffinierter Antrunk, herrlich süsses Extrakt mit einem Hauch Schokolade, Massen von sehr feinen Tanninen, strotzt vor frischer Frucht, da ist schon eine unglaubliche Komplexität in diesem Jungwein, ich flippe fast aus, diese Grösse hätte ich einem Smith ehrlich gesagt gar nicht zugetraut, ein Nachhall zum Träumen, da ist Smith erneut eine Steigerung in jeder Beziehung gelungen, für mich nach einer teilweise sehr schwierigen Zeit der endgültige Beweis, dass er auch über ein grosses Terroir verfügt.

## **St-Emilion**

### **Amélie 2005**

(18/20, 10 – 20) 75 cl **19.–**

---

Ein Wein, den Denis Durantou (Eglise-Clinet) betreut. Cassis und Brombeeren vom Feinsten, dieser eher feine Duft zeigt eine unglaubliche Komplexität. Die Frische des Antrunks begeistert mich, das ist ein selten gesehenes Fruchtpaket, bei der ersten Probe bei Denis Durantou vermerkte ich noch, dass die etwas markanten Tannine das Geschmacksbild etwas störten. Später haben wir auf dem Weingut selbst nebst der Assemblage auch noch mehrere einzelne Partien probiert, jetzt bin ich 100% sicher, dass der den genialen 2004er, den wir auch nochmals probieren, noch deutlich übertreffen wird. Der Wein ist in seiner Entwicklung noch stark im Rückstand, hat teilweise die Malo noch nicht gemacht, da steckt gigantisch viel Potenzial drin.

### **Angélu 2005**

(19+/20, 15 – 40) 75 cl **268.– R**

---

In der Nase zeigt sich das erwartete gigantische Fruchtpaket, schwarze Frucht der himmlischen Art, Cassis, Brombeeren, von brillanter Klarheit, mit einer raffinierten Süsse. Konzentrierter kann ein Duft kaum sein, extrem beeindruckend, obwohl irgendwie alles erst in Ansätzen sichtbar ist. Das Schöne ist, dass er dennoch nicht aufdringlich wirkt, es ist im Gegenteil ein Duft, der mich mit seinem Charme fesselt, das Parfüm eines grossen Weines. Bombastische Konzentration und Tiefe am Gaumen, aber auch hier kann die Wucht den Charme nicht verbergen, das Grosse an diesem Wein ist nicht seine monumentale Kraft, sondern die Finesse, die dahinter steckt, der Wein singt, auch wenn er im Moment noch etwas unzugänglich wirkt, irgend etwas

wirkt auch noch wie blockiert, braucht einige Jahre Flaschenreife. Dass er noch nicht so richtig aus sich heraus kommt, liegt vermutlich am hohen Cabernet-Franc-Anteil. Man merkt es bei allen Weinen mit viel Cabernet Franc, die wirken alle verschlossen. Dass aber fast alle einen höheren Cabernet-Franc-Anteil als im Durchschnitt haben, deutet darauf hin, dass die Traubensorte besonders gut gelungen sein muss.

### **Ausone 2005**

(20/20, 15 – 80) 75cl **Preis auf Anfrage R**

---

Zum Mittagessen haben wir den 99er getrunken, eigentlich braucht es dieses Erlebnis, um den 2005er richtig zu verstehen und richtig einzuschätzen. Dieser Duft ist kaum zu beschreiben, erotische Ausstrahlung, diese Süsse, diese Frische, nach menschlichem Ermessen ist das gar nicht möglich, irgendwie ist es gar nicht so extrem aufregend, aber wenn man es auf das traumhafte Trinkerlebnis des 99ers umrechnet, kommt man auf ein Ergebnis weit jenseits der 20 Punkte. Der 99er ist schon perfekt, der 2005er hat von allem eine Kategorie bis zwei mehr, man kann einfach nur staunen über das Naturereignis, das sich hier abspielt, ich versuche mir etwas Zeit zu nehmen, um den Nachhall voll auszukosten, aber bis der ausgeklungen ist, sind wir längst beim nächsten Wein.

### **Barde-Haut 2005**

(19/20, 12 – 35) 75cl **37.–**

---

In diesen Wein habe ich auf Grund der Gegebenheiten (z.B. grandioser 99er!) sehr viel gesetzt. Schon der Duft verspricht auf eindrückliche Art: Das ist eine Granate, eine Fruchtexpression, die mich fast verrückt macht. Eigentlich ist es die pure Frische, aber mit unglaublich raffinierten Nuancen, schwarze Kirschen der sinnlichen Art. Im Antrunk eine wahre Fruchtbombe, dann kommt aber gleich auch die Feinheit, köstliche Süsse, beeindruckende Frische, geniale Tannine, alles stimmt bis zur Perfektion, einer der ganz grossen St-Emilion des Jahrgangs zu einem sehr vernünftigen Preis.

### **Beau-Séjour Bécot 2005**

(18+/20, 14 – 50) 75cl **84.–**

---

Herrlich dieser Duft, pure schwarze Frucht mit einen noblen Hauch Vanille. Ein gigantisches Kraftpaket, konzentrierte frische Frucht ohne Ende. Massen von Tannin und Säure, die sich im perfekten Gleichgewicht befinden, garantieren ein langes Leben, hat das Potenzial, ein ganz Grosser zu werden.



*Hélène Garcin*

## **Beauséjour Duffau-Lagarosse 2005**

(19/20, 12 – 40) 75cl **93.– R**

---

Ich warte ja seit Jahren auf eine Neuausgabe des 90ers, denn das ist einer der köstlichsten Weine, die ich kenne, aber leider der bisher einzige wirklich überragende Wein, den dieses Weingut produziert hat. (Der 2000er ist vielleicht auch einer, der in Richtung des 90ers gehen könnte.) Dieser unbeschreiblich raffinierte Duft lässt schon einiges erhoffen. Der Gaumen ist grandios, ich probiere ihn immer und immer wieder, der Wein begeistert mich absolut, ob er ganz an den 90er herankommt, weiss ich nicht sicher, aber die Chancen sind gut, jedenfalls sind viele Parallelen da. Die Aromatik ist tadellos, nur die Gerbstoffe sind nicht ganz so fein, können sich aber mit dem Ausbau noch abrunden. Ich denke, man müsste ein paar Flaschen dieses Weines einkellern. Ich habe nur noch eine einzige Flasche 1990er, unvorstellbar, dass so ein betörendes Weinerlebnis eines Tages meinen Keller verlässt, ohne dass Hoffnung auf einen Nachfolger besteht.

## **Bellevue 2005**

(20/20, 12 – 40) 75cl **75.– R** (ausverkauft)

---

Das ist schon grosse Klasse, dieser Duft, ich degustiere diesen Wein ein erstes Mal inmitten einiger anderer Stars des Jahrgangs, es gibt opulenterere, aber kaum raffiniertere Düfte als diesen. Intensiv, reich, opulent präsentiert sich auch der Gaumen und dennoch hat er etwas betörend Verspieltes an sich, schwarze Kirschen, sehr frisch und doch an der Grenze zur Überreife, der Wein explodiert förmlich, aber ohne dass es ein Hammerwein wäre, es ist die Frische, die knallt, sie ist begleitet von köstlicher Extraktösse und getragen von einer Tanninstruktur der Sonderklasse, geniale Länge.



## **Bellefont Belcier 2005**

(19/20, 08 – 35) 75cl **35.–**

---

Der Wein konnte während unseres Bordeaux-Aufenthaltes im April noch nicht degustiert werden, weil die Gärung noch nicht einmal abgeschlossen war. Wir waren bereits im März einmal auf dem Weingut, und ich hatte mich damals etwas über die harte Haltung der Besitzer geärgert, dass man nicht bereit war, uns den Wein im unfertigen Stadium zu zeigen. Immerhin sind wir professionell genug, um einen unfertigen Wein richtig einzuschätzen. Im Burgund zeigt man uns jeweils schon im November die noch in Gärung befindlichen Moste. Nachdem dieses Weingut, das grandiose Lagen an der «Côte de Pavie» besitzt, schon in den letzten Jahren (vor allem 2004) grandiose Weine produziert hat, war ich natürlich auf den 2005er besonders gespannt. Dass die Weine im März noch am Gären waren, ist auch eher ein positives





Fam. Graf von Neipperg

Zeichen. So hat man mir Mitte Juni, nachdem die Vinifikation abgeschlossen war, ein Fassmuster geschickt. Eine solche Fruchtexplosion, schon in der Nase, habe ich selten erlebt! Wow, ist das ein Knaller, schwarze Beeren, fast konfitürig und dennoch total frisch, unendlich komplex und bei aller Opulenz und Süsse immer noch köstlich elegant. Am Gaumen ist es ein Hammerwein einerseits und gleichzeitig eine feine Delikatesse, auch hier ein absolut beeindruckender Fruchtauftritt, dann sind da Tannine ohne Ende, aber so feine, dass man sie kaum spürt, eigentlich habe ich überhaupt noch nie einen so extremen Wein erlebt, die Frucht ist fast noch extremer als bei einem jungen Portwein, und da ist auch jede Menge süsSES Extrakt, dennoch ist es ein trockener, hocheleganter und gut strukturierter Wein. Ist sicherlich schon gleich nach der Füllung sensationell zu trinken, trotzdem zweifle ich nicht daran, dass er auch Potenzial für ein langes Leben hat.

### **Berliquet 2005**

(19+/20, 10–40) 75 cl **38.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

### **Canon-La-Gaffelière 2005**

(19/20, 12–50) 75 cl **98.–**

---

Wow, diese Süsse schon im Duft, herrlich tiefgründig, reich, opulent, aber elegant wie kaum je zuvor ein Canon-La-Gaffelière. Am Gaumen Trinkvergnügen ohne Ende, verspielte Leichtigkeit trotz fast monströser Konzentration, da ist Saft und Schmelz, da sind köstlich feine Tannine, da ist ein Aromenbild der himmlischen Art, ein Traum.

### **Cheval-Blanc 2005**

(19+/20, 15–40) 75 cl **Preis auf Anfrage R**

---

Nach dem grandiosen Petit-Cheval habe ich hohe Erwartungen an den Grand Vin und diese werden nicht enttäuscht, schon dieser Duft nach reifen schwarzen Kirschn und Trüffeln ist ein Gedicht. Am Gaumen ist konzentrierte Raffinesse, ein gigantisches Fruchtpaket, schwarze Frucht ohne Ende, die Tanninstruktur ist auch hier recht markant, aber perfekt abgerundet und in jede Menge süsSES Extrakt verpackt, das ist ein klassischer Langstreckenläufer, hat sehr viel Raffiniertes an sich, aber den 2000er kann er wohl nicht übertreffen.



Château Cheval-Blanc

### **Clos Dubreuil 2005**

(19/20, 12 – 35) 75cl **64.– R**

---

Dieser 1,4ha kleine Weingarten an einer der besten Lagen St-Emilions ist ein Bijou. Lediglich 4000 Flaschen wurden 2005 produziert. Hei, dieser Duft, extrem zart und fein, gleichzeitig mit unglaublichem Tiefgang, ein köstliches Fruchtelixier. Geballte Kraft am Gaumen, dazu auch pure Eleganz, eine strahlende Schönheit und ein Trinkerlebnis der sinnlichen Art, diese bombastische Aromenorgie macht mich fast verrückt, der kann seine verschwenderische Vielfalt so raffiniert vortragen, ich bin mir sicher, dass ich diesen Wein eher noch unter- als überschätze.

### **Clos Fourtet 2005**

(18+/20, 12 – 50) 75cl **85.–**

---

Dieser Duft ist ein Erlebnis, ein Fruchtelixier der himmlischen Art, schwarze Kirschen Brombeeren, Teer, Trüffel. Am Gaumen kommt er für Clos Fourtet ungewöhnlich massiv daher, dennoch ist er gespickt mit Feinheiten, monumentale Süsse, grandiose Frische, enorme Konzentration, eine Wucht, und doch bleibt am Schluss ein kleines Fragezeichen. In den letzten Jahren war das die Delikatesse von St-Emilion, der Wein, der vor allem durch seine sagenhafte Feinheit zu begeistern wusste. Haben die neuen Besitzer etwas zu viel gewollt? Etwas zu stark extrahiert? Es ist ohne Zweifel ein grosser Wein, ich fürchte nur, dass er sich stilistisch etwas von dem abwendet, was ich besonders liebe.

### **Clos de L'Oratoire 2005**

(17+/20, 12 – 30) 75cl **45.–**

---

Herrliche Frucht, geht auch sehr ins Mineralische, klassischer St-Emilion Duft. Reicher, opulenter Körper, die Tannine sind recht markant, verleihen dem Wein die nötige Struktur, die dieses Fruchtmonster braucht, um auch elegant zu wirken. Im Moment tut sich der Wein innerhalb der grandiosen Neipperg-Palette etwas schwer, ich probiere ihn immer wieder und denke, dass da wohl einiges mehr drin steckt als er im Moment preisgibt. Es war denn auch gar nicht so einfach, einige Kisten davon kaufen zu können, der Wein war extrem gefragt und blitzschnell ausverkauft.

### **Clos St-Julien 2005**

(19/20, 10 – 30) 75 cl **45.– R** (ausverkauft)

---

Noch so ein Wein, von dem es leider viel zu wenig gibt. Ganze 3000 Flaschen wurden 2005 produziert. Köstlicher Duft von reifen, schwarzen Beeren, eher zart, aber unendlich komplex und charmant. Die Tannine sind weich wie Seide, betörend süsse Aromatik, herrliche Frische, der Wein singt, das ist eine köstliche Delikatesse. Ohne es zu merken habe ich einen Schluck getrunken, das ist wohl (zusammen mit Berliquet) einer der raffiniertesten Weine von ganz St-Emilion. Trinkspass ohne Ende, ich flippe fast aus, der Wein ist so unglaublich grazil und doch ist da auch geballte Kraft, ein kleines Naturwunder. Wir haben immerhin 600 Fl. zu verteilen, dennoch wird das vermutlich nicht sehr weit reichen.

### **Clos St-Martin 2005**

(19/20, 12 – 40) 75 cl **68.– R**

---

Hei, das macht Freude, ich halte nur kurz die Nase an dieses Glas und habe schon eine wohlige Gänsehaut auf dem Rücken. Natürlich freut mich auch die Betätigung, dass einer meiner Lieblingsweine in diesem Jahr einen Überflieger produziert, dieser geradezu erotische Duft kann nur einem wirklich grossen Wein gehören. Es ist die erhoffte Delikatesse am Gaumen, ein köstliches Fruchtelixier, getragen von Massen von gut abgerundeten Tanninen, erst im Nachhall stelle ich fest, dass es nicht nur eine Delikatesse, sondern auch ein gigantisches Kraftpaket ist. Betätigung dieses Eindrucks im grossen Saal von St-Emilion, wo er unter 200 Weinen einer der überragenden ist, danach probiere ich ihn noch zwei Mal aus purer Freude. Leider gibt es lediglich 2/3 einer Normalerte, und das ist bei diesem 1,33 Hektar kleinen Weingut besonders wenig.

### **Côte de Baleau 2005**

(18/20, 10 – 25) 75 cl **23.–**

---

Schwarze Frucht, ein Hauch Toastaromen, viel Mineralik, geht in die Tiefe. Herrlich süsser, schmackhafter Gaumen, wow, macht das Spass, dieser wunderbar saftige Wein mit seinem betörend süssen Extrakt, seiner kernigen, aber hochangenehmen Tanninstruktur, das ist Trinkvergnügen pur, ein köstliches Fruchtelixier. Ich probiere ihn gleich nach dem Magrez-Fombrauge nochmals, da kann man nur sagen: Test mit Bravour bestanden! Dieser köstliche Wein lässt sich auch vom Konzentrations-Weltmeister nicht wegfegen, im Gegenteil, die Raffinesse des Côte de Baleau ist noch beeindruckender, und dieser 2005er wird sogar den köstlichen 98er in den Schatten stellen.

### **Dassault 2005**

(18/20, 12 – 35) 75cl **33.–**

---

Sehr intensiver und vielschichtiger, süsser Duft. Reicher, opulenter Gaumen, herrlich süsse Frucht, ein Wein zum Reinbeissen, schmackhaft und mundfüllend, betörend, charmant, herrlich, der beste Dassault, den ich kenne. Auch das ist so ein Wein, den ich seit Jahren im Auge habe und der mit diesem 2005er zum ersten Mal in unser Angebot kommt.

### **Figeac 2005**

(19/20, 12 – 40) 75cl **123.–**

---

Die Figeac-Aromatik in der Nase stimmt, das ist es, dieses betörende Parfüm, das bei einem grossen Figeac so einzigartig ist. Im Antrunk wirkt er schon etwas leicht, aber die Aromatik ist auch hier köstlich, ich habe zuvor einige Konzentrationsriesen probiert, vielleicht geht er etwas unter, nochmals probieren. Bei der «Union des Grands Crus»-Probe begeistert er mich, auch wenn es definitiv keine Konzentrationsbombe ist, aber es ist ein absolut betörender Wein, einer der allerbesten Figeac der Geschichte, erinnert stark an den 98er.

### **Fombrauge 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **36.–**

---

Intensive, konzentrierte Frucht, schwarzbeurig, reich, süss, noble Opulenz. Massive Gerbstoffstruktur, aber eingebunden in genügend Fett und süsses Extrakt, auch hier ist viel Frische und Rasse im Spiel, langer, komplexer Nachhall, ein grosser Wein zu einem sehr fairen Preis.

### **Fonbel**

(17/20, 12 – 25) 75cl **24.–**

---

Dieses Weingut gehört Alain Vauthier (Château Ausone). Eigentlich hat mich dieser Wein bisher noch nie sonderlich beeindruckt. Neben Ausone hatte er natürlich auch immer einen schweren Stand. Zudem setzt man auch sehr hohe Erwartungen in einen Wein von Vauthier. Mit dem Jahrgang 2005 kann er diese Erwartungen zum ersten Mal erfüllen. Da ist strahlende Frische in diesem Duft, aber auch köstliche Süsse und Tiefgang. Die Tannine sind wie immer recht markant, aber von genügend süssem Extrakt umhüllt, der Wein strahlt rustikalen Charme aus, hat Persönlichkeit und Ausstrahlung, die paar kleinen Ecken und Kanten machen ihn nur noch attraktiver, der Wein gefällt mir.

## Gaillard 2005

(18/20, 10 – 25) 75cl **17.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

## Grand-Mayne 2005

(18/20, 12 – 35) 75cl **47.–**

---

Der Duft wirkt verführerisch, zeigt sich reif, intensiv, süss, opulent und hat etwas Raffiniertes an sich. Auch am Gaumen stimmt alles, Konzentration, Frucht, Frische, Süsse, Tanninstruktur, der Wein macht auch Trinkspass. Das war in den letzten Jahren nicht immer mein Liebling, er war mir oft zu technisch, aber dieser 2005er gefällt mir wieder, geht stillistisch in Richtung der feinen Jahrgänge 1994 und 1995, die ich heute mit grossem Vergnügen trinke, und er hat zweifellos noch mehr Potenzial als diese.

## L'Arrosée 2005

(19/20, 12 – 40) 75cl **52.– R**

---

Diesen umwerfend schönen Duft kann man nicht übersehen, intensives Cassis, Lakritze, Tabak, Trüffel, reich, opulent, aber auch von köstlicher Eleganz. Das ist Raffinesse pur, strotzt vor frischer Frucht, begleitet von einer Extraktssüsse, die man sich raffinierter nicht vorstellen könnte, dieser feine, ungemein elegante Wein zündet eine wahre Aromenorgie im Nachhall, das ist St-Emilion vom Feinsten, so richtig edel, grosser Wein.

## La Fleur 2005

(19/20, 12 – 30) 75cl **32.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

## La Mondotte 2005

(20/20, 12 – 50) 75cl **420.–**

---

Nachdem wir vorher sämtliche Jahrgänge seit 1996 probiert hatten, geht man mit einer ganz anderen Erfahrung und vor allem auch Erwartung an einen Wein heran. Die La Mondotte-Eigenheiten zusammen mit dem Jahrgang 2005, das muss eigentlich etwas absolut Grandioses geben. Der Duft tönt an, dass dem auch so ist, wow, ist das eine Fruchtbombe, aber im positivsten Sinn des Wortes, schöner kann Frucht gar nicht mehr duften, und vor allem nicht komplexer. Der gleiche Eindruck am Gaumen, das ist ein himmlisch süsses und gleichzeitig auch frisches Fruchtelixier, noble Adstringenz, reiche, aber auf totale Feinheit aufgebaute Aromatik, sensationelle Dichte, grossartige Länge, das Beeindruckendste ist die Raffinesse, die all dem zugrunde liegt. Eigentlich war der 2000er schon Perfektion, aber der 2005er ist noch besser.



*Stephan Derenencourt und  
Stephan Graf von Neipperg*

### **La Serre 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **41.–**

---

Der funkelt richtiggehend in der Nase, ein gigantisches Fruchtpaket ankündend. Pure Frische am Gaumen, köstliche Süsse, sehr weiche Tannine, der Wein ist himmlisch aromatisch, ein Kraftbündel, aber immer die Eleganz in den Vordergrund stellend, stilistisch eher ein moderner Typ und doch irgendwie ein Klassiker, ein faszinierender Wein.

### **La Tour-Figeac 2005**

(18/20, 10 – 30) 75cl **39.–**

---

Da ist die Süsse schon im Duft angetönt, herrliche, reife, schwarze Frucht und geniale Würze. Das macht unendlich Spass, das perfekte Gleichgewicht zwischen Frische und Extraktsüsse, dieser Wein hat das gewisse Etwas. Je länger man sich damit beschäftigt, desto mehr Freude macht er, eine Delikatesse und ein Kraftbündel zugleich, eine Schönheit der Natur und ein klassischer grosser St-Emilion, notabene zu einem fairen Preis.

### **Le Petit Cheval 2005**

(18/20, 10 – 25) 75cl **140.–**

---

Der Duft ist schon raffiniert für einen Zweitwein, der Petit Cheval hat mich eigentlich nie sonderlich interessiert, aber dieser Duft hat meine Aufmerksamkeit geweckt, da ist schon etwas von der Cheval-Blanc-Faszination dabei. Auch am Gaumen ist – abgesehen von den etwas kernigen Tanninen – sehr viel Cheval-Eleganz, aber diese Tannine passen gut ins Bild, in diesem Wein müssen sie genau so sein, genau so stimmt die Harmonie, das war in früheren Jahren oft ein sehr guter, aber etwas harmloser Wein, jetzt hat es Biss, der beste Petit-Cheval, den ich kenne.

### **Les Grands Murailles 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **58.– R**

---

Im grossen Saal von St-Emilion, wo 250 Weine degustiert werden können, fällt er mir besonders auf, dieser Duft ist so unglaublich raffiniert, ein Erlebnis für sich allein. Am Gaumen ist die köstliche Extraktsüsse das Beeindruckendste, dann die markante, aber unendlich angenehme Tanninstruktur und das betörende Spiel der Aromen, der Wein strahlt Lebensfreude aus, sein Genuss löst ein unbeschreibliches Glücksgefühl aus, grosse Klasse.

## **Magrez-Fombrauge 2005**

(19+/20, 15 – 50) 75 cl **230.– R**

---

Gigantisches Konzentrat schon in der Nase, intensiver kann Frucht nicht mehr duften, und da sind auch Feinheiten sowie eine unglaubliche Komplexität. Ein Monster auch am Gaumen, es ist schon ein Erlebnis, diesen Wein zu verkosten, es gibt ja in Bordeaux immer noch zahlreiche Weine, die um den Titel des Konzentrationsweltmeisters wetteifern. Welcher der Sieger wird, ist eigentlich egal, dieser hier ist aber mit Sicherheit der Raffinierteste unter ihnen, da sind auch feiner Schmelz und noble Rasse, sein betörendes Aromenspiel macht ihn zu einem sinnlichen Weinerlebnis. Wer einen Hammerwein sucht, der es mit allen kalifornischen Kultweinen aufnehmen kann, ist damit zweifellos bestens bedient, hier stimmt einfach alles bis zur Perfektion.

## **Monbousquet 2005**

(19/20, 12 – 30) 75 cl **59.–**

---

Die Tiefe des Duftes ist unbeschreiblich, die Komplexität ebenso. Ein Monster von Wein am Gaumen, pure Konzentration, die Tannine belegen den Gaumen bis in den hintersten Winkel, alles an diesem Wein ist absolut beeindruckend die Harmonie des Ganzen stimmt, da ist perfekt ausgereiftes Traubengut, selbst der Hauch Überreife stört nicht. Ein grandioser Erlebniswein ist das allemal, ob irgendwann in 20 Jahren auch noch Raffinesse zum Vorschein kommt, ist schwer zu sagen. Ich bin ja eher skeptisch, was solche Weine anbelangt, und habe deshalb die Perse-Weine seit 2000 nicht mehr gekauft. Eine Vertikale aller von Gerard Perse produzierten Jahrgänge Pavie (1998 bis 2005) hat mich positiv überrascht. Meine Befürchtung, dass diese Weine überextrahiert sind und deshalb austrocknen bevor sie reif sind, hat sich nicht bewahrheitet. Die Konzentration kommt hier eindeutig von den extrem kleinen Erträgen. Der 99er Pavie beispielsweise beginnt sich langsam zu öffnen und verspricht ein richtig grosser Wein zu werden, im Gegensatz z.B. zum Troplong-Mondot des gleichen Jahrgangs, der hart und trocken endet und der seine Harmonie wohl niemals finden wird. Dieses Erlebnis gibt mir wieder vermehrt Vertrauen in die Perse-Weine, und bei diesem Preis kann man das Experiment noch wagen, ein paar Flaschen einzukellern. So wie man zur Abwechslung mal Lust auf einen richtig üppigen Kalifornier hat, wird man auch gerne mal einen Monbousquet trinken. Jetzt wo man alle Preise kennt, ist der geradezu günstig.

### **Pavie 2005**

(19+/20, 20 – 60) 75 cl **350.–**

---

Ich gestehe, dass ich von diesem Wein, der eigentlich überhaupt nicht mein Stil ist, total fasziniert bin. Dieser Duft ist schon ein Erlebnis, das ist Weinlikör oder Weinessenz. Natürlich kann man darüber diskutieren, ob so ein Konzentrat noch wirklich Trinkspass macht, aber wenn schon Konzentration, dann muss es so perfekt sein wie hier, das funktioniert nur mit total ausgereiftem und kerngesundem Traubengut, jeder Hauch Unreife oder Unsauberkeit würde da brutal bestraft. Nachdem die Vertikalprobe ab 1998 gezeigt hat, dass sich die Weine durchaus positiv entwickeln (bombastischer 2000er) bin ich jetzt auch 100% von diesem 2005er überzeugt.

### **Pavie-Macquin 2005**

(19+/20, 12 – 40) 75 cl **95.– R**

---

Ähnlich wie Bellevue auch ein unglaublich faszinierender Wein, pflaumige Süsse, geniale Frische, herrlicher Schmelz, ein Traum. Ich probiere ihn zum dritten Mal am Schluss nach einer Vertikale der letzten 10 Jahrgänge. 2005 ist klar der Konzentrierteste der letzten 10 Jahre, die Tannine sind etwas markanter als beim 2000er, und der Jungwein hat natürlich noch keine Chance, die köstlichen Feinheiten eines 2000ers auszuspielen, aber eigentlich kann es gar nicht anders sein, als dass sie da auch drin sind, der Wein hat das Potenzial zur Perfektion.

### **Petit Gravet Aîné 2005**

(18+/20, 12 – 30) 75 cl **33.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

### **Rol-Valentin 2005**

(18+/20, 12 – 40) 75 cl **68.–**

---

Ein köstliches Parfüm verwöhnt die Nase, das ist die reine Raffinesse, eher rotbeerig und begleitet von zarten Kräuternoten. Herrliche Süsse und wunderbare Frische im Antrunk, saftiger Gaumenfluss, butterweiche Tannine, verblüffende Aromatik, ein Klassiker mit einem Hauch Moderne, die Harmonie stimmt perfekt, grosser Wein.



*Gérard Perse*



*Nicolas Thieport*



## **Tertre-Rôteboeuf 2005**

(19+/20, 12 – 50) 75 cl **150.– R**

---

Hat erst 80% der Malo gemacht und hat auch noch 2.6 g Restzucker. «Die will er absolut nicht mehr vergären», erklärt uns François Mitjaville. Schon die Nase strahlt geballte Kraft aus, unglaublich, dieses Konzentrat, dennoch wirkt dieser Duft königlich elegant, hochkomplex und ist von bestechender Klarheit. Ein seltenes Trinkerlebnis, diese Verbindung von delikater Feinheit mit gigantischer Konzentration muss man erlebt haben, beschreiben kann man sie kaum. Ebenso perfekt ist das Gleichgewicht zwischen opulenter Süsse und erfrischender Rasse, das Ganze ergibt ein Aromenspektakel der sinnlichen Art. Ein ganz grosser und aussergewöhnlicher Tertre-Rôteboeuf.

## **Trottevielle 2005**

(19/20, 15 – 50) 75 cl **105.–**

---

Die Frucht ist von beeindruckender Tiefe, total frisch und gleichzeitig perfekt reif, schon der Duft lässt vermuten, dass dieser 05er den sensationellen 04er noch übertrifft. Mit diesem immensen Fruchtelixier am Gaumen bin ich sicher, dass das der Fall sein wird, ein Hammerwein, pures Konzentrat, aber auch mit Raffinesse, genial.

## **Pomerol**

### **Beauregard 2005**

(19/20, 12 – 40) 75 cl **39.– R**

---

Der strahlt mich so richtig an mit seinem verschmitzten Charme, hei, ist das ein köstliches Fruchtelixier, da ist eine Tiefe in diesem Duft, traumhaft. Am Gaumen besticht er zuerst einmal durch seine sagenhafte Süsse und durch die geniale Frische seiner Frucht, der hat mit die schönste Fruchtausstrahlung der 70 Pomerol-Weine, die ich jetzt probiert habe, zufälligerweise ist der hier der letzte. Und während meine Freunde schon beim Kaffee sind, genieße ich ihn noch einige Minuten, das ist das Musterbeispiel eines singenden Weines, da ist Raffinesse ohne Ende, eine erotische Schönheit der Natur. Es gibt keinen Grund, auf ihn zu verzichten; wer ihn verpasst, hat zu langsam reagiert.

## **Bellegrave 2005**

(18/20, 10 – 30) 75cl **29.– R**

---

Neben dem genialen 2004er kommt die Grösse des 05er richtig heraus. Schon der Duft weiss mit seiner Frische und Komplexität zu begeistern. Am Gaumen bleibt es eine Delikatesse wie immer, auch wenn es ist der konzentrierteste aller 11 Jahrgänge ist, die wir probiert haben, er hat deutlich mehr Tannin als alle andern Jahrgänge, aber feinere, ein Fruchtfurioso im Finale. Im Vergleich mit 70 anderen Pomerol-Weinen entpuppt er sich auch als eine der köstlichsten Delikatessen. Jean-Marie Bouldy: «Ich versuche elegante Terroirweine zu machen, das Wichtigste ist, sich der Natur anzupassen.» 2005 gibt es sogar grosse Weine aus Pomerol zu einem günstigen Preisen.



*Jean-Marie Bouldy*

## **Certan de May 2005**

(19+/20, 15 – 50) 75cl **92.– (ausverkauft)**

---

Ein erstes Mal habe ich ihn im grossen Keller mit 70 anderen Pomerol-Weinen degustiert, da was er der absolute Überflieger. Und jetzt bei Moueix, wow, diese Tiefe, das ist ein absolut betörender Duft, hinreissend gut, wenn ich nur schon die Nase an dieses Glas halte, löst das bei mir eine wohlige Gänsehaut aus. Bevor ich ihn probiere, setze ich mich hin und meditiere einen Moment mit diesem Duft. Es macht nicht viel Sinn, alle Aromen aufzuzählen, die mir da entgegenströmen, das Berausgende ist das Spiel aller zusammen. Am Gaumen werden die von diesem Duft ausgelösten Erwartungen fast noch übertroffen, vor allem dann, wenn der wilde Antrunk auszuklingen beginnt und die verspielte Feinheit, die betörende Raffinesse zum Vorschein kommen. Das ist ein fast übersinnlicher Erlebniswein, er ist das pure Gegenteil seines Nachbarn Vieux Certan mit Noblesse von A – Z, dieser hier ist ein wilder, frecher, hocherotischer Kerl. Ich stelle mir vor, wie das in 10 Jahren sein wird, zwei Gläser auf dem Tisch, die beiden Certans drin und dann einen Abend lang nur noch geniessen. Unser grosses Problem ist die sehr beschränkte Verfügbarkeit. Um möglichst vielen Kunden dieses aussergewöhnliche Pomerol-Erlebnis zugänglich zu machen, geben wir maximal 6 Flaschen pro Kunde ab (nur zusammen mit anderen Weinen).

## **Clinet 2005**

(18/20, 12 – 40) 75cl **110.– R**

---

In diesem Jahr muss ja wohl Clinet eine Bombe sein, die Nase mit dieser erotischen Ausstrahlung verspricht da auch ein raffiniertes Parfüm. Am Gaumen eine Kraftbombe, beladen mit faszinierender Pomerol-Aromatik, herrlich süss, reich, opulent, ein beeindruckender Wein.

### **Clos de la Vieille Eglise 2005**

(19/20, 10 – 30) 75cl **36.–** (siehe «Weltmeisterelf»)

---

### **Clos L'Eglise 2005**

(19+/20, 15 – 60) 75cl **130.– R**

---

Hélène Garcin: «Es wird etwa 15'000 Flaschen geben. Die Trauben waren 25% kleiner als sonst, wir haben kein Seigné gemacht, die Trauben waren perfekt ausgewogen. Wir haben sehr spät geerntet.» Der Wein strahlt mich auf eine unglaublich charmante Art an, hei, ist das ein Parfüm, dieser Duft ist pure Erotik, eine selten gesehene Vielschichtigkeit. Am Gaumen ein grosser Klassiker, die Aromen tanzen Samba, da ist Tiefe, Fülle, Opulenz, Massen von perfekt abgerundeten Tanninen, ein Weinmonument, kein sanfter Schmeichler, aber ein Charakterwein der Spitzenklasse, fast etwas an Lafleur erinnernd.

### **Gazin 2005**

(19/20, 14 – 50) 75cl **59.–**

---

Der Duft des 88ers mit 90er Wärme, eigentlich die Idealvorstellung wie Gazin duften sollte, schwarze Frucht mit Trüffel, extrem tiefgründig. Auch am Gaumen vereint er die Klassik des 88ers (zurzeit der beste Gazin) mit dem Charme des 90er (der leider schon am Abklingen ist). Ich denke, das ist wohl der grösste Gazin aller Zeiten, und dafür ist er preiswert.



*Nicolas de Baillencourt*

## **L'Eglise-Clinet 2005**

(20/20, 12 – 50) 75cl **290.– R**

---

Wir konnten hier ein erstes Mal bei unserem Besuch Anfang Februar ab einigen Fässern degustieren. Dabei probierten wir Weine, die zum Konzentriertesten gehören, was ich von Eglise-Clinet kenne, aber an so seidig weiche Weine von hier kann ich mich nicht erinnern. Diese monumentale, absolut beeindruckende Extraktsüsse hingegen kenne ich auch von früheren grossen Jahrgängen dieses Weingutes, nicht aber in Verbindung mit einer so genialen Frische. «Ich hoffe, die Weine entwickeln sich noch gut und präsentieren sich im April noch besser,» meinte Denis Durantou beim Abschied. «Noch besser ist gar nicht möglich,» bemerkte ich. Daraufhin stellte Denis Durantou kurzerhand eine Assemblage aller Lots zusammen, die sich deutlich weniger gut präsentierte als die einzelnen Fässer. «Wenn die Assemblage noch nicht funktioniert, ist das ein Zeichen, dass es noch zu früh ist, um die Weine zu probieren,» meinte Denis Durantou. Das hat natürlich meine Neugier auf die Probe im April noch zusätzlich angeheizt. Und jetzt ist es April, ich stehe da mit dem Glas in der Hand und bin sprachlos. Ich habe schon viele überschwängliche Kommentare von Kollegen über die Weine von Eglise-Clinet gelesen und konnte sie eigentlich selten zu 100% nachvollziehen. Einen solchen Wein wie der, der sich jetzt in meinem Glas befindet, habe ich hier jedenfalls noch nie verkostet, ich bin restlos begeistert.

## **L'Evangile 2005**

(20/20, 12 – 50) 75cl **220.– R**

---

Es ist eigentlich klar, dass Evangile in diesem Jahr einen Überwein machen muss. Der Duft ist zart und raffiniert wie erwartet, schwarze Frucht, erotische Ausstrahlung und unbeschreibliche Komplexität. Weicher und geschliffener können Tannine nicht mehr sein, raffiniertere Aromenspiele gibt es nicht. Ich probiere diesen Wein bei der Union des Grands Crus, es ist der einzige Pomerol, den wir noch nicht verkostet hatten, deshalb kann ich dieses monumentale Weinerlebnis voll auskosten, es ist einfach ein Traum, Pomerol in Perfektion, eine sinnliche Weinschönheit.

## **La Conseillante 2005**

(19+/20, 10 – 40) 75cl **145.– R**

---

Ich probiere ihn ein erstes Mal am Abend, nachdem ich schon 100 Weine probiert hatte und etwas müde bin. Aber dieser Duft weckt die Sinne nochmals, das ist La Conseillante wie er lebt und lebt, ein Duft zum Inhalieren so



*Bertrand Nicolas  
Gille Pauquet*

schön. Die letzten paar Weine konnte ich nicht mehr richtig beschreiben, aber dieser La Conseillante lässt es nur so aus mir herausprudeln, das ist einfach ein unendliches Vergnügen, diesen Wein zu verkosten. Ein himmlisches Fruchtelixier, da stimmt einfach alles, die enorme Konzentration, die raffinierte Extraktsüsse, die grandiose Qualität der Tannine und ein verblüffendes Aromenspiel, das ist einer der schönsten Weine des Jahrgangs, eine Weinschönheit im wahrsten Sinn des Wortes. Der singende Nachhall ist unbeschreiblich. Auf dem Weingut probiere ich ihn nochmals, nachdem wir einige grosse La Conseillante-Jahrgänge ab 1985 probiert hatten. 2005 ist mit 38hl Ertrag der Konzentrierteste. Ein Hauch mehr Konzentration ist ja das Einzige, das man dem einen oder anderen der Vorjahrgänge noch gewünscht hätte.

### **La Fleur-Pétrus 2005**

(19/20, 12 – 40) 75 cl **110.– R** (ausverkauft)

---

Hei, da ist Tiefgang in diesem Duft, da ist genau diese schwarze Frucht, die an den 98er erinnert und auch diese komplexe, sinnliche Art. Ein monumentales, aber gleichzeitig gertenschlankes Kraftpaket, da ist frische Frucht ohne Ende, hat vielleicht den längsten Nachhall aller Moueix-Weine, das ist Musik, nur leider ebenso rar wie Certan de May.

### **Lagrange Pomerol 2005**

(18/20, 12 – 30) 75 cl **32.–**

---

Köstlich dieser Duft, Noblesse und Komplexität ausstrahlend, reife rote und schwarze Beeren, Kirschen, Johannisbeeren, feine Würze, Lakritze, selbst dieser ganz feine Hauch grüne Peperoni bildet eine willkommene, zusätzliche Nuance. Wunderbar weicher und süsser Gaumen, eine köstliche Delikatesse, dieses Parfum am Gaumen ist extrem sinnlich und von genialer Komplexität, der beste Lagrange Pomerol, den ich kenne.

### **Latour à Pomerol 2005**

(19/20, 15 – 40) 75 cl **75.– R**

---

Ich liebe schon diesen Duft, er springt mich zwar nicht gleich an, aber das ist so ein raffinierter Kerl, der ist so etwas von sinnlich. Auch am Gaumen, da vereint er männliche Kraft, fast eine gewisse Rauheit mit köstlicher Süsse und rassischer Frische, das ist eine Weinpersönlichkeit, irgendwie ein Pomerol alten Stils, aber im absolut positiven Sinne, er hat etwas Einzigartiges an sich, er ist nicht einer von vielen. Ich verbringe fast eine Viertelstunde mit diesem Fassmuster und amüsiere mich köstlich. Das wäre ein valabler Ersatz für den Certan de May, stilistisch und auch von der Klasse her ist er ihm recht ähnlich, und davon haben wir auch einige Kisten mehr.

## **Le Gay 2005**

(18+/20, 15 – 50) 75 cl **140.– R**

---

Das ist erotisches Pomerol-Parfüm, die Frucht ist dezent, aber köstlich, herrliche Trüffel, Tabak und Kräuternuancen, umwerfend schöner Duft. Ein Mund voll Wein, da ist echt etwas los am Gaumen, intensive ausdrucksvolle Aromatik, feine rotbeerige Frucht, feste angenehme Tanninstruktur, selbst die feine Trockenheit wirkt sehr angenehm, ein Charakterwein par excellence. War trotz des teuren Preises kaum zu bekommen (Parker-Noten machen nicht nur die Preise hoch, sondern auch den Wein rar).

## **Le Pin 2005**

(19/20, 10 – 50) 75 cl **Preis auf Anfrage R**

---

Der Le Pin-Duft hat immer etwas Erotisches an sich, diese raffinierte Süsse, diese Trüffel-Kräuteraromen, die Leichtigkeit des Seins, die pure Lebensfreude. Auch am Gaumen ist immer etwas Mystisches, wir kommen von Vieux Certan, der von der Klasse her wohl etwas mehr hat, aber dieser Le Pin begeistert mit irgend etwas, was nur Le Pin hat. Ich versuche herauszufinden, was es ist, wahrscheinlich ist es seine Einzigartigkeit, der Wein ist alles andere als der Konzentrierteste, aber vom Trinkerlebnis her ist das einmalig; es ist einfach ein Stück atemberaubend schöne Natur. Wir probieren fünf Barriques und dann eine Assemblage davon. Das Ergebnis ist absolut beeindruckend, obwohl es nur so rasch aus dem Handgelenk heraus entstanden ist.

## **Moulinet 2005**

(18/20, 09 – 25) 75 cl **28.–**

---

Eine betörende Delikatesse, hier ist er endlich, der Nachfolger des traumhaften 71ers, eines meiner ersten grossen Bordeaux-Erlebnisse. Die Süsse zeigt sich schon im Duft und dann noch viel eindrucksvoller am Gaumen, dazu die Frische, die Komplexität und die Harmonie aller Komponenten, das ist eine köstliche Pomerol-Delikatesse.

## **Petit-Village 2005**

(19/20, 12 – 50) 75 cl **55.–**

---

Der Duft ist ein Traum, wirkt sehr zart und fein, köstlich, aber gleichzeitig unglaublich intensiv. Strotzt vor Extraktsüsse am Gaumen, als Gegengewicht kommt die Frische, ein herrliches Fruchtelixier, eine Aromenbombe, in die man sich verlieben muss, die bisher besten Petit-Village-Jahrgänge 1989 und 1998 haben einen Nachfolger, und zwar einen, der sie übertrifft, indem er die Qualitäten von beiden vereint.

## **Vieux Château Certan 2005**

(19/20, 12 – 50) 75cl **190.– R**

---

Die Vieux-Certan-Eleganz funkelt schon in der Nase, das ist so richtig edel, unglaublich raffiniert, sehr zart und doch intensiv, enorme Komplexität. Die Tannine sind von samtener Feinheit, ein schlankes Fruchtpaket, glasklar und präzise, eine Aromatik zum Meditieren, der Wein schmilzt wie Butter auf der Zunge, das ist ein funkelnnder Diamant, köstlich, diese Süsse gepaart mit Rasse und Biss, genial.



*Vieux Certan*

## **Lalande de Pomerol**

### **Ambroisie 2005**

(18+/20, 10 – 25) 75cl **42.–**

---

Eine Essenz aus dem Château la Croix des Moines. Köstlich, dieser Duft, er hat so etwas raffiniert Mineralisches an sich, dazu herrlich frische, schwarze Frucht. Am Gaumen finden sich auch die nötige Fülle, die Extraktösse und die feine Tanninstruktur, der macht richtig Freude. Dieser Wein ist mir schon in den letzten Jahren regelmässig positiv aufgefallen, am 2005er komme ich nicht mehr vorbei.

## **La Fleur de Boüard 2005**

(18/20, 12 – 30) 75cl **37.–**

---

Einen ersten sehr positiven Eindruck bekam ich von diesem Wein bei der Thunevin-Probe, trotz des grossen Rummels. Auf dem Weingut selbst habe ich Gelegenheit, das köstliche Bouquet zu geniessen, schwarze Kirschen und Pflaumen, herrliche Kräuter, Süsse ausstrahlend. Ein Kraftbündel am Gaumen, männliche Tanninstruktur, eingebettet in Massen von wunderbar süssem Extrakt, ein Mund voll mit köstlichem Wein. Bei der 3. Probe gefällt er mir noch besser, der Wein hat auch etwas absolut Sinnliches an sich.

## **Le Plus de la Fleur de Boüard 2005**

(19+/20, 15 – 40) 75cl **Preis auf Anfrage R**

---

Das ist eine wahre Duftorgie von unglaublicher Tiefe, der elektrisiert mich richtig, betörende Ausstrahlung, frische, schwarze Frucht, schwarze Trüffel und Tabak, duftet wie ein ganz grosser Pomerol. Auch am Gaumen ist es nicht nur ein Kraftpaket, sondern auch ein verspielter, erotischer Kerl, ein schlanker Muskelprotz mit unwiderstehlichem Charme. Der Beweis, dass auch hochkonzentrierte Weine elegant sein können.

### **Siaurac 2005**

(18/20, 12 – 25) 75cl **18.–**

---

Schwarze Kirschen mit einem Hauch Erdbeeren, feinste Kräuternuancen, duftet sehr nobel. Am Gaumen ein Kraftpaket, herrliche Frische, markante, aber qualitativ feinste Tannine, wunderbar saftiger, rassiger, aromatischer Wein, der Freude ausstrahlt.

### **Pessac-Léognan blanc Carbonnieux blanc 2005**

(18/20, 08 – 20) 75cl **35.–**

---

Frische Zitrusfrucht strahlt in die Nase, ein Hauch Lindenblüten und feinste Würze. Kräftiger, erfrischender Auftritt, Extraktsüsse und weiche, rassige Säure ergänzen sich ideal, der Wein hat Saft und Schmelz, das Kraftbündel kommt verspielt leicht daher, ein Carbonnieux der Sonderklasse, so macht weisser Bordeaux uneingeschränkt Spass.

### **Clos Floridène blanc 2005**

(18/20, 08 – 14) 75cl **18.–**

---

Sauvignon-Duft vom Feinsten, herrliche Grapefruit, intensiv, aber nicht aufdringlich, beeindruckende Komplexität. So elegant habe ich selten einen Floridène erlebt, ein charmanter Gaumenschmeichler, dennoch mit genügend Rasse ausgestattet, zeigt eine raffinierte Mineralik im langen Rückaroma.

### **Domaine de Chevalier blanc 2005**

(19/20, 15 – 50) 75cl **85.– R**

---

In der Serie der weissen Pessac-Léognan sticht er vor allem durch sein überaus raffiniertes Nasenspiel heraus, das ist der Montrachet unter den weissen Bordeaux, die durchaus vorhandene frische Frucht bleibt dezent im Hintergrund, im Vordergrund stehen eine betörende Mineralik und eine raffinierte Würze. Am Gaumen beeindruckend Konzentration, Extraktsüsse, erfrischende Rasse und geniale Komplexität gleichermaßen, und all das kommt mit verspielter Leichtigkeit daher, sensationell, am Schluss bleibt einfach ein Mund voll himmlischer Aromen.



### **Haut-Bergey blanc 2005**

(19/20, 08 – 18) 75cl **31.–**

---

Das ist wieder dieses sexy Grapefruit, unglaublich intensiv, aber doch nicht aufdringlich, schöner kann man sich einen Sauvignon-Duft nicht mehr vorstellen, diese wunderbare Frische, die sich vom Duft bis zum langen Nachhall durchzieht. Diesen Wein degustiere ich nicht, den trinke ich, der stellt mich richtig auf, das ist reine Raffinesse. Einer der wenigen weissen Pessac-Léognan, dessen 2005er sogar den 2004er übertrifft.

### **Pape-Clément blanc 2005**

(19/20, 08 – 30) 75cl **170.– R**

---

So liebe ich den Sauvignon-Duft heiss, der springt zwar förmlich in die Nase, aber ohne aufdringlich zu sein, zartes Grapefruit, herrliche florale Komponenten, feine Mineralität, wunderbare Frische und Süsse. Kraft und Rasse am Gaumen, wunderbar süsse Frucht, das ist Trinkvergnügen der himmlischen Art, geniale Länge, ein Traum.

### **Smith Haut-Lafitte blanc 2005**

(19/20, 10 – 30) 75cl **75.–**

---

Ein himmlischer Duft strömt in die Nase, expressive Frucht, feine florale Nuancen, ein Hauch Honig. Wunderbar süsser, voller, reicher Gaumen, der opulenteste aller weissen Pessac-Léognan, dabei büsst er nichts an Eleganz ein, monumentales Fruchtfinale, grosser Wein.

## Sauternes, Barsac Climens 2005

(19+/20, 15 – 80) 75cl **130.–**

---

Frédéric Nivelles: «Der 2005er hat mehr Liqueur als 2003, aber auch mehr Säure, deshalb wirkt er schlanker. Wir haben vier verschiedene Partien degustiert, die Assemblage gibt es, wie immer bei Climens, noch nicht. Auch die schlankste der vier Proben war ein Sauternes-Erlebnis der Superlative, enorme Fülle, beinahe monströse Opulenz, getragen von einer Säure, wie ich sie bei diesen Weinen noch nie erlebt habe. Das macht diesen Giganten so wunderbar schlank und elegant, eigentlich ist es klar, dass das einen perfekten 20-Punkte-Wein geben muss, die Assemblage ist ja immer besser als einzelne Fässer.

## De Carles 2005

(18+/20, 12 – 50) 50cl **22.–**

---

Diese Bukett ist umwerfend schön, ein komplexes Fruchtelixier der gediegenen Art, eine ganzer Früchtekorb von tropischen Früchten springt aus dem Glas, begleitet von sublimer Mineralität. Weicher, zart schmelzender Gaumen, fast rieslingartiges Säure-Süsse-Spiel, vereint Kraft und Eleganz in idealer Weise, ein wunderschön Barsac. Das 3,5 ha kleine Weingut, das zwischen Coutet und Climens liegt, wurde von Denis Dubourdieu vor einem Jahr übernommen. Der 2005er ist nochmals eine Stufe besser als der schon beeindruckende Vorjahrgang, eine grandiose Delikatesse zu einem sehr freundschaftlichen Preis. Die kleine Produktion wird ausschliesslich in 50cl-Flaschen abgefüllt.

## Doisy-Daëne 2005

(19/20, 15 – 50) 75cl **39.–**

---

Da strahlt eine herrliche Frische in die Nase, Zitrusfrüchte vom Feinsten, sublime Mineralik, florale Noten, süsse Lindenblüten und herbe Holunderblüten. Am Gaumen ist er weich wie Seide, strotzt aber gleichzeitig vor Rasse, da ist gebündelte Kraft im Wechselspiel mit köstlichsten Feinheiten, eine die Sinne berausende Aromenvielfalt. Der Wein ist so unendlich gut, ohne Absicht habe ich gerade einen richtigen Schluck getrunken; dass schon die Fassprobe bei einem Sauternes so einfährt, ist kaum zu glauben.



### **Doisy-Védrines 2005**

(19/20, 15 – 60) 75cl **39.–**

Diese Frische, diese Fülle, diese Eleganz, diese Komplexität, schon der Duft ist schlicht umwerfend. Zuerst ist da einfach nur opulente, fast mächtige Süsse, dann kommt aber gleich eine absolut raffinierte, bei Sauternes-Weinen selten in dieser Vollendung erlebte Säure dazu. Der Wein macht mich fast verrückt, das ist rieslingartige Eleganz in Kombination mit der Fülle von Sauternes, ein beeindruckendes Erlebnis.

### **Extravagant de Doisy-Daëne 2005**

(20/20, 15 – 90) 37.5cl **210.–**

230 g Restzucker. Der duftet wie ein Riesling, Zitrusfrüchte vom Feinsten, ein ganzer Früchtekorb von tropischen Früchten. Denis Dubourdieu: «Wenn Du einen Rotwein hast ohne Zucker und er süss schmeckt, ist es ein grosser Wein; wenn Du einen Süsswein hast mit viel Zucker und er nicht süss schmeckt, ist es ein grosser Wein.» Am Gaumen ist pure Rasse, ein fast monströses Kraftpaket kommt tänzerisch leicht und herrlich schlank daher, hei, ist eine Rasse in diesem Wein, unbeschreibliches Aromenspiel, nicht mehr enden wollen der Nahhall, das ist Süsswein in Perfektion. Es ist auch ein «Über-Sauternes», eigentlich müsste er 21 oder 22 Punkte haben, der wurde auch gelesen wie eine grosse TBA aus Deutschland, da werden die perfektesten Trockenbeeren einzeln herausselektiert, ein solcher Aufwand wird selbst bei Yquem bei weitem nie betrieben, es wäre auch nicht möglich, mehrere tausend Flaschen von einem Nektar wie diesem zu erzeugen. Es gibt auch keinen anderen Sauternes, der sich mit dem Extravagant messen könnte, weder ein Yquem noch ein Cuvée Madame von Coutet oder Suduiraut. Und da der 2005er der grösste Extravagant aller Zeiten ist, ist er logischerweise auch der grösste Sauternes aller Zeiten, das wage ich jetzt einfach ganz frech zu behaupten, es wird ziemlich schwierig sein, diese Behauptung zu widerlegen.

### **Guiraud 2005**

(19/20, 15 – 60) 75cl **54.–**

Auch das ist einer der Überflieger des Jahrgangs, dies obwohl er etwas breit-schultriger daherkommt als etwa ein Nairac oder La Tour Blanche, seine sublime Säure und viele Jahre Flaschenreife werden ihn zähmen. Dieses kleine Monster zu trinken wird ohne Zweifel immer ein schönes Erlebnis sein, in der Jungweinphase reicht eine halbe Flasche für 6 Personen, und unsere Enkel werden froh sein, wenn ihnen für ein Tête-à-Tête eine ganze Flasche zur Verfügung steht.



*Denis Dubourdieu*

### **La Tour-Blanche 2005**

(20/20, 15 – 60) 75cl **55.–**

---

Dieser Duft ist traumhaft schön, Opulenz und Frische ergänzen sich zu einem herrlichen Duftbild. Eine wahre Aromenorgie am Gaumen, das ist Konzentration pur, Frische pur, der Wein liegt wie Oel auf der Zunge, erfüllt den Gaumen mit köstlich süsser Frucht, ist es eine Granate oder eine Delikatesse? Der Wein schafft das Unmögliche, es ist beides, oder anders ausgedrückt: Sauternes in Perfektion. Eine Mischung aus 2001 und 2003 ergibt den besten La Tour Blanche aller Zeiten. Er bleibt auch im Preis auf der freundschaftlichen Seite.

### **Lafaurie-Peyraguey 2005**

(18+/20, 15 – 50) 75cl **52.–**

---

Ich hatte diesen Wein zuerst nicht auf meinem Einkaufszettel, die Fülle von grandiosen Sauternes der letzten Jahre und Sauternes in Perfektion wie La Tour Blanche und Nairac in diesem Jahr hatten ihn vorerst etwas in den Hintergrund gedrängt. Zudem hatte ich bei ähnlicher Stilistik und Opulenz den Suduiraut leicht vorgezogen. Nachdem letzterer aber um die CHF 80.– kosten wird, ist Lafaurie ganz klar die bessere Wahl. Wenn ich es jetzt aus etwas Distanz realistisch analysiere, ist auch dieser Lafaurie einer der grössten Sauternes der letzten Jahre und wird mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit in 20 Jahren ein 19-Punkte-Erlebnis bieten.

### **Nairac 2005**

(20/20, 15 – 80) 75cl **64.–**

---

Das ist Raffinesse, schon im Duft, nebst intensiver gelber Frucht sind da Zitrusfrische, feinste Kräuter und Mineralien, berauschende Komplexität. Der Wein liegt wie Oel auf der Zunge, wirkt aber überhaupt nicht breit oder fett, im Gegenteil: Dieser Wein ist zwar beladen mit konzentriertesten Aromen, aber die Eleganz steht immer im Vordergrund, das ist erneut so ein Überwein, ähnlich dem 2003er.

## Rieussec 2005

(19+/20, 15 – 80) 75cl **75.–**

---

Das ist ähnlich wie La Tour Blanche eine Megagranaate, rohe Kraft gepaart mit purer Rasse, es ist ein grossartiges Erlebnis, diesen Wein zu verkosten; was mit einer wahren Duftorgie startet, zeigt sich am Gaumen mit nobler Fülle, enormer Konzentration, köstlichem Schmelz und einem unbeschreiblichen minutenlangen Nachhall. Der Preis hat mich im ersten Moment fürchterlich geärgert, ich wollte den Wein gar nicht mehr kaufen, die Keller unserer Kunden sind schon voll mit den grandiosen Sauternes der letzten Jahre. Noch die 2003er wurden fast in panischer Angst vor einem Überangebot an grossen Sauternes geradezu billig verschertelt. Und jetzt, wo es tatsächlich bald zu viele grosse Sauternes gibt, lässt man die Preise derart explodieren. Selbstverständlich, im Vergleich mit gewissen Rotweinen ist selbst dieser Rieussec noch sehr preiswert, aber er hat echte Konkurrenten unter den Sauternes. Die Kunden werden entscheiden, wir haben nur wenige Kisten Rieussec gekauft.

## De Veyres 2005

(18/20, 12 – 40) 75cl **28.–**

---

Die herrliche Zitrusfrucht springt förmlich in die Nase, sehr komplexes, elegantes Bouquet, klare, absolut saubere Botrytis, einfach himmlisch dieser Duft. Ein charmanter Gaumenschmeichler, der gleichzeitig vor Rasse nur so strotzt, ein köstliches Fruchtelixier, das Säure-Süsse-Spiel ist von beeindruckender Harmonie. Das ist ein Sauternes, wie man ihn sich in den schönsten Träumen vorstellt, und erst noch zu einem Preis, zu dem man in der Regel keinen grossen Sauternes bekommt. Die Erklärung liegt bei der Besitzerfamilie, die auch Château Tuyttens-Laville besitzt. Viele unserer Kunden haben den 2003er Tuyttens gekauft und können ihn jetzt selber probieren und allenfalls mit teureren Weinen vergleichen.

## D'Yquem 2005

75cl **780.–**

---

Leider konnte ich diesen Wein nicht probieren. In diesem Jahr muss Château d'Yquem zweifelsohne einen grossen Wein produziert haben.



*Emmanuelle Brivari und  
Paul Mercadier*

# Domaine Leroy

Die Domaine Leroy offeriert ihre äusserst gesuchten Weine vom Jahrgang 2003 zusammen mit 2004 und einigen älteren Weinen von Leroy SA.

Zuverlässige Freunde von mir haben die Weine probiert und sind absolut begeistert. Ich bewerte das Angebot auch als sehr interessant, darum haben wir für einmal quasi «blind» gekauft.

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie im gleichen Verhältnis bestellen wie wir einkaufen müssen (siehe %-Werte in Klammern). Bestellungen im gleichen Verhältnis werden zuerst berücksichtigt.

## Domaine Leroy 2003 (Position A: 25%)

Vom Jahrgang 2003 im Burgund bin ich sowieso restlos begeistert, da kann ja Leroy nur wunderbar sein. Die 2003er verkaufen wir ausschliesslich im gleichen Verhältnis wie wir sie einkaufen müssen. Das heisst: Der Bestellwert von 2003 darf maximal 25% der Gesamtbestellung betragen, und mindestens 50% der Bestellung muss Leroy SA (siehe Position C) sein.

Savigny-les-Beaune 1er Crus les Narbantans 2003 75cl	<b>250.-</b>
Nuits St. Georges 2003 75cl	<b>270.-</b>
Chambolle-Musigny «les Fermiers» 2003 75cl	<b>250.-</b>
Nuits St. Georges 1 <sup>er</sup> Cru les Vigenrondes 2003 75cl	<b>470.-</b>
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru les Brulées 2003 75cl	<b>470.-</b>
Vosne-Romanée 1 <sup>er</sup> Cru les Beaux Monts 2003 75cl	<b>470.-</b>
Chambolle-Musigny 1 <sup>er</sup> Cru les Charmes 2003 75cl	<b>470.-</b>
Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru les Combottes 2003 75cl	<b>470.-</b>
Corton Grand Cru Renardes 2003 75cl	<b>720.-</b>
Romanée St. Vivant Grand Cru 2003 75cl	<b>790.-</b>
Latricière-Chambertin Grand Cru 2003 75cl	<b>790.-</b>

## Domaine Leroy 2004 (Position B: 25%)

Die Rotweine des Jahrgangs 2004 hat die Domaine alle deklassiert, will heissen, die Grand-Crus und 1er Crus wurden abgestuft zu Villages und die Villages zu Bourgogne.

Corton-Charlemagne 2004 75cl	550.–
Bourgogne rouge 2004 75cl	80.–
Nuits St. Georges 2004 75cl	200.–
Vosne-Romanée 2004 75cl	240.–
Gevrey-Chambertin 2004 75cl	240.–
Chambolle-Musigny 2004 75cl	280.–

## Leroy SA (Position C: 50%)

Von Leroy SA haben wir insbesondere einige Raritäten des Jahrgangs 1966 gekauft, die laut meinen Freunden grandios seien. Selber probiert habe ich lediglich den Bourgogne blanc 1997 und den Meursault Perrieres 1996. Beide habe ich in hervorragender Erinnerung.

Bourgogne Blanc 1997 75cl	29.–
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Perrieres 1996 75cl	125.–
Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Poruzot 1966 75cl	360.–
Corton Grand Cru 1996 75cl	510.–
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Grands Epenots 1966 75cl	560.–
Chapelle-Chambertin Grand Cru 1966 75cl	620.–
Echezeaux Grand Cru 1966 75cl	620.–

**Sie brauchen jetzt nicht die Katze im Sack zu kaufen, liebe Kundinnen und Kunden. Wir werden einen repräsentativen Querschnitt von all diesen Weinen an einem «Wine and Dine» im Restaurant Adler Nebikon/LU ([www.adler-nebikon.ch](http://www.adler-nebikon.ch)) geniessen. Falls Ihnen die Weine dann nicht gefallen sollten, können Sie Ihre Bestellung problemlos annullieren.**

Die verfügbaren Mengen sind winzig. Vom Jahrgang 2003 haben wir beispielsweise nur gerade 6 Flaschen pro Wein. **Wir bitten um Verständnis, dass je nach Nachfrage nur Kleinstmengen zugeteilt werden können.**

## Konditionen – Subskription Bordeaux 2005

(gilt nur für dieses Mailing vom Juli 2006)

### Preise

Die Preise verstehen sich pro 75cl-Flasche, **exkl. 7,6% MwSt.**, inkl. Zoll, Transport und Import ab Lager Dietikon. Sollte ein Wein aus irgendeinem Grund, ohne unser Verschulden, nicht lieferbar sein, erstatten wir den Betrag zuzüglich 4% Zins p. a. zurück.

### MwSt

Wir berechnen den heute gültigen Satz von 7,6%. Falls zum Zeitpunkt der Lieferung ein höherer Satz gilt, müssen wir die Differenz nachbelasten.

### Flaschengrössen

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, auch in Subskription sämtliche Flaschen einzeln zu kaufen. Kistenanbruch pauschal CHF 4.– pro Position. Auf ausdrücklichen Wunsch können wir 6er Kisten besorgen (bei 75cl) oder 12er Kisten (bei 37.5cl), Zuschlag je CHF 6.–

75cl = 12 Flaschen	75cl	in OHK	Berechnung:	1 x Preis	*
37,5cl = 24 3/8	37.5cl	in OHK	Berechnung:	0.5 x Preis	+ 1.50
150cl = 6 Magnum	150cl	in OHK	Berechnung:	2 x Preis	+ 3.00
DM = 1 Doppelmagnum	300cl	in OHK	Berechnung:	4 x Preis	+ 40.00
IM = 1 Impérial	600cl	in OHK	Berechnung:	8 x Preis	+ 80.00

\* (teilweise bieten die Weingüter nur 6er an)

### Zuteilung

Von einigen Weinen werden wir wohl zu wenig haben. Um diese so gerecht als möglich zu verteilen, sammeln wir die Bestellungen und machen eine entsprechende Zuteilung.

### Lieferung

Ab Dietikon ZH. Die Weine importieren wir im Frühjahr 2008 und werden diese nach unserer schriftlichen Avisierung liefern.

### Gratislieferung ab CHF 1500.– pro Lieferung

### Abholung

Die Weine können nach unserer Avisierung an folgender Adresse abgeholt werden:

Güterstrasse 20, 8953 Dietikon

Montag bis Freitag 07.30 – 12.00 Uhr und 13.00 – 16.45 Uhr

Falls Sie die Weine in Bad Ragaz abholen möchten, bitten wir Sie, dies speziell zu vermerken.

**Bei Abholung informieren Sie uns bitte 2 Tage im voraus an, damit wir Ihre Weine bereitstellen können: Tel. 043 343 22 88 oder info@gerstl.ch**

### Zahlung

30 Tage nach Rechnungsstellung, inkl. 7,6% MwSt., + Porto ab Dietikon

### Gültigkeit

Das Angebot ist gültig solange Vorrat oder längstens bis Ende August 2006

### Bankkonto

Bankverbindung

UBS SA, 6901 Lugano

Konto-Nummer

247-308375.01J

Begünstigter

Badaracco SA, CH-8953 Dietikon

IBAN

CH02 0024 7247 3083 7501J

SWIFT-Adresse (BIC)

UBSWCHZH80A

## Konditionen – Leroy

### Rabatt / Preis

10% Subskriptionsrabatt (gilt nur für Leroy), Preise in CHF pro Flasche 75cl inkl. MwSt.

### Auslieferung

Ab Dietikon ZH. Die Weine importieren wir im Herbst 2006 und werden diese nach unserer schriftlichen Avisierung liefern.

### Gratislieferung ab CHF 1500.– pro Lieferung

Zahlung, Gültigkeit, Abholung und Bankdetails siehe Konditionen Bordeaux 2005