

Schwanders Empfehlung

2015 hat einige exzellente Bordeaux erbracht, wobei der nördliche Médoc weniger überzeugt. Zu diesem Urteil ist Master of Wine Philipp Schwander vor Ort gelangt



Rechts: Blick auf das Château Palmer im Médoc bei Bordeaux.

Was die Qualität der Jahrgänge anbetrifft, wurde das Bordelais seit 2010 - trotz blumigen Lobpreisungen der Produzenten - keineswegs verwöhnt. 2013 markierte gar einen beispiellosen Tiefpunkt und wird den Händlern noch lange grosse Sorgen bei dessen Verkauf bereiten. Unverständlich ist leider immer wieder, wie realitätsfremd manche Châteaubesitzer sind, indem sie nach wie vor glauben, die Welt sei bereit, jeden noch so verrückten Preis für ihre Weine zu entrichten. Diese Haltung führte dazu, dass seit längerer Zeit die Primeur-Preise viel zu hoch angesetzt und nach Auslieferung der Weine keine Preissteigerungen mehr erzielt wurden. Meist lagen die Preise später sogar tiefer als *en primeur!* Als Beispiel kann der ausgezeichnete Jahrgang 2009 dienen. Die Premier Crus kosteten seinerzeit rund 1100 Franken pro Flasche, heute, fünf Jahre später, erhält man die gleichen Weine bereits ab 700 Franken.

Der Konsument ist deshalb gut beraten, bei dem teilweise exzellenten 2015er nichts zu überstürzen - und schon gar nicht zu kaufen, sollten die Preise überrissen sein. China, das vor einigen Jahren noch fast 80 Prozent der berühmten Crus classés abnahm, bestellt

nämlich nur noch sehr wenig, und auch in den anderen Ländern ging die Nachfrage markant zurück.

Um den Charakter des Jahrgangs besser zu verstehen, werfen wir wie gewohnt einen Blick auf den meteorologischen Verlauf der Vegetationsperiode. Ein kalter Januar und ein ebensolcher Februar führten zu einem rund zwei Wochen späteren Austrieb als 2014. Der Mai war warm, trocken und sonnig, und die Blüte erfolgte Anfang Juni unter nahezu idealen Bedingungen. Dies ist bestimmt einer der Gründe für die insgesamt guten Erträge 2015. Der Juni war von schönem Wetter geprägt und übertraf mit 301 Sonnenscheinstunden die Jahre 2005 und 2010 deutlich. Willkommener Regen Mitte Juni unterstützte die Vegetation. Von der zweiten Junihälfte bis Ende Juli war es extrem trocken. Dies führte zu einer markanten Verzögerung der Reife und zu Problemen wegen des Wassermangels. Freimütig gestand Alexandre Thienpont von Vieux-Château-Certan, dass er Ende Juli fürchtete, einen zweiten 2003er ernten zu müssen. Glücklicherweise aber regnete es im August. Wie Otto Rettenmaier von La Tour Figeac betonte, beschleunigte dies den Reifeprozess geradezu dramatisch, und der Farbumschlag erfolgte unmittelbar darauf innerhalb

unüblich kurzer Zeit. Positiv war zudem, dass die meisten Winzer aus den Erfahrungen von 2003 gelernt hatten und frühzeitig darauf verzichteten, das Blattwerk auszudünnen. So konnten Schäden durch zu direkte Sonneneinstrahlung verhindert werden.

Sturm «Henry» im September

Wäre am 17. September nicht der Sturm «Henry» über Bordeaux hinweggefegt, man hätte vermutlich einen grandiosen Jahrgang ernten können. Wichtig zu wissen ist allerdings, dass das Unwetter lediglich im Norden des Médoc die Qualität beeinträchtigte. So fielen in St-Estèphe rund 115 Millimeter Regen gegenüber lediglich etwa 15 Millimeter in St-Emilion. «Henry» bewirkte, dass insbesondere die nördlich gelegenen Médoc-Betriebe wesentlich weniger gute Weine erzeugten als der Rest des Bordelais. Dies war während unserer Degustationstour deutlich feststellbar: Fast wirkte es, als sei im nördlichen Médoc ein anderer Jahrgang geerntet worden! Hinter vorgehaltener Hand gestanden die selbstkritischen Winzer, dass dieser Sturm und die Angst vor weiteren Regenfällen manchen zu einer voreiligen Lese verleiteten. Ausserdem lässt es sich nicht bestreiten, dass die mit Wasser vollgesogenen Trauben eine Ver-

dünnung der Weine bewirkt hatten. Vom nördlichen Médoc einmal abgesehen, konnten die Produzenten jedoch gesundes, gut ausgereiftes Traubengut einbringen.

Der Stil der 2015er

Die feuchtere Witterung im August und die moderaten Temperaturen im September bewirkten, dass keine überreifen Aromen wie beispielsweise im Jahr 2003 entstanden, als die Trauben im August regelrecht gekocht wurden. Es war von April bis Oktober mit 375 Millimeter Niederschlag auch nicht so trocken wie 2010 (215 Millimeter), und dementsprechend zeigten sich die Gerbstoffe oft abgerundet. Gerade die besten 2015er verfügen über einen betörenden Charme mit einer fast süsslich anmutenden, unglaublich verführerischen, jedoch klassisch kühlen Frucht. So meinte Alain Vauthier von Ausone, dass manche 2015er aufgrund ihrer Zugänglichkeit ein wenig an den 1982er erinnern, den man fast von Beginn weg trinken konnte.

Die Vergleiche mit 2005 sind hingegen nur bedingt zutreffend, weil dieser Jahrgang härtere, maskulinere Gerbstoffe aufweist. Die allerbesten 2015er übertreffen die strengen 2005er und die mächtigen, tanninreichen 2010er; im Libournais fühlen sich deshalb

Die besten Bordeaux-Weine des Jahres 2015

Die grössten 2015er

- **Pomerol:** Evangile, Pétrus.
- **St-Emilion:** Ausone. Graves: Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Pape Clément rot.
- **Margaux:** Palmer, Château Margaux.

Ausgezeichnete 2015er

- **Pomerol:** Vieux-Château-Certan.
- **St-Emilion:** Canon, Cheval-Blanc, Canon-la-Gaffelière, La Mondotte, Figeac.
- **St-Julien:** Léoville-Poyferré, Ducru-Beaucaillou.

- **Sauternes:** Yquem.

Sehr gute 2015er

- **Pomerol:** Eglise-Clinet, La Conseillante.
- **St-Emilion:** Angéles, La Tour Figeac, Faugères, Rol Valentin, Clos de l'Oratoire, Pavie Macquin, Clos Fourtet, Beauséjour-Bécot.
- **St-Estèphe:** Montrose.
- **Margaux:** Alter Ego, Rauzan-Ségla, Pavillon Rouge, Malescot St-Exupéry, Brane-Cantenac.
- **Graves:** Domaine de Chevalier rot; Fieuzal, Carmes Haut-Brion,



- Haut-Bailly, Smith Haut Lafitte rot.
- **St-Julien:** Léoville-Las-Cases, Beychevelle
- **Pauillac:** Latour,

- Mouton-Rothschild, Lynch-Bages, Grand-Puy-Lacoste.

- **Sauternes:** Guiraud, Lafaurie-Peyraguey, Suduiraut.

Gute 2015er

- **Pomerol:** La Pointe, La Confession, Gazin, Vray Croix de Gay, Le Bon Pasteur.
- **St-Emilion:** Troplong-Mondot, La Gaffelière, Destieux.
- **Graves:** Larrivet-Haut-Brion, Carbonnieux rot.
- **Margaux:** Prieuré-Lichine, Marquis d'Alesme Becker, Ferrière, Marquis de

- Terme, Cantenac-Brown, Durfort-Vivens, Lascombes.

- **St-Julien:** St-Pierre, Léoville-Barton, Lagrange.
- **Pauillac:** Pichon Lalande, Pichon-Baron, Pontet-Canet, Les Forts de Latour.
- **St-Estèphe:** Cos-d'Estournel.
- **Sauternes:** Filhot, Doisy-Védrines, Coutet.

2015er mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis

- La Croix de Beaucaillou, St-Julien; St-Emilion, Grand Corbin Despagne;

- Pressac, St-Emilion; Aiguilhe, Côtes de Castillon; Goulée, Médoc; Labégorce, Margaux; Grand Puy Ducasse, Pauillac; Pédesclaux, Pauillac; St-Emilion, Moulin-St-Georges; Meyney, St-Estèphe; Ormes de Pez, St-Estèphe; Cos Labory, St-Estèphe.

Insgesamt wurden rund 500 Weine (häufig mehrfach) verkostet. Nicht degustiert wurden Rieussec, Lafleur, Tertre-Rôteboeuf, Le Pin.

“

Der Konsument ist gut beraten, nichts zu überstürzen und nicht zu kaufen, sollten die Preise überrissen sein.

”

Rechts: Primeur-Verkostung im Gärkeller von Château Ausone.



manche an den 1998er erinnert. Generell ist 2015 jedoch nicht so homogen wie 2005 oder 2010. Vom Stil her sind viele Gewächse charmant und gleichen ein wenig einem etwas leichteren 2009er, allerdings mit einer Aromatik ganz ohne störende Überreife.

Gelungenes Margaux

Palmer zählt zu den besten Weinen des Jahres und zu den schönsten Palmer, die ich je vom Fass verkostete. Der Wein begeistert durch eine absolut köstliche, runde Frucht und eine grossartige Komplexität. Besser geht es wirklich kaum! Ebenfalls ganz gross ist Château Margaux, das einen unglaublich feinen, subtilen Wein hervorbrachte. Sehr tragisch ist der frühe Tod des langjährigen Margaux-Direktors Paul Pontallier, der erst letzten September von einer Krebsdiagnose überrascht wurde und kurz vor den Primeur-Verkostungen verstarb. Im Vergleich zu Pauillac manifestiert sich deutlich, dass Margaux kaum von den Regenfällen im September tangiert worden war. Ausgezeichnet ausgefallen ist beispielsweise Rauzan-Ségla, aber auch Malescot Saint-Exupéry, Brane-Cantenac, Dufort-Vivens und Cantenac-Brown gelangen sehr schöne Weine.

Auch in St-Julien entdeckten wir grossartige Gewächse. Köstlich war Léoville Poyferré, und mit einer bewundernswerten Eleganz beeindruckte Ducru-Beaucaillou, das zudem einen sehr einnehmenden Zweitwein präsentierte. Erfreulich ist, dass Beychevelle seit dem letzten Jahrgang wieder eine gute Qualität liefert. Fein und distinguiert schmeckte Léoville-Las-Cases, allerdings schien er heuer nicht an Ducru und Poyferré heranzukommen. In Pauillac zeigte sich deutlich, dass die Unwetter zu Schwierigkeiten geführt hatten. Sehr enttäuschend präsentierten sich sämtliche Médoc-Weine der Lafite-Domänen, allen voran Lafite-Rothschild. Die gezeigte Probe war meines Erachtens für den Status eines Premier Cru inakzeptabel. Bleibt zu hoffen, dass eine strikte Selektion vor der Füllung das Schlimmste verhindert.

Auch Latour und Mouton konnten mit den besten Produzenten

aus dem Libournais und dem Graves nicht mithalten. Ihnen gelangen aber immerhin Weine von beachtlicher Qualität. Einmal mehr überzeugten die Châteaux der Familie Cazes. So präsentierte uns Jean-Charles Cazes mit Stolz seine Kollektion. Er liess uns wissen, dass sie trotz den Unwettern nicht überstürzt gelesen hätten. Der talentierte Nicolas Glumineau, seines Zeichens Direktor von Pichon-Lalande, stuft seinen Wein qualitativ sehr optimistisch oberhalb der Spitzenjahrgänge 2009 und 2010 ein. Ungeachtet des Regens hätten sie keine Fäulnis gehabt, und es sei wichtig gewesen, auf keinen Fall zu früh zu ernten. Im Gegensatz zu anderen Kommentatoren beurteilten wir Pichon-Lalande indes weniger euphorisch, allerdings darf er sicher zu den besseren Pauillac gezählt werden. Sehr erfreulich ausgefallen waren Grand-Puy-Lacoste und der Wein des mit viel Aufwand restaurierten Château Pédesclaux. Weiter nördlich in St-Estèphe wirkten sich die Regenfälle vermutlich am stärksten aus. Calon-Ségur machte keine gute Figur, und auch Phélan-Ségur enttäuschte. Selbst Cos d'Estournel vermochte nicht mit den grossen 2015ern mitzuhalten. Einen recht überzeugenden Wein servierte uns der ehemalige Mouton-Direktor Hervé Berland, der sich seit seiner Pensionierung um Montrose kümmert.

Überzeugende Graves

Wie das Libournais litt auch die Region Graves nicht unter den September-Stürmen. Die Appellation überzeugte vollauf, und wir degustierten zahlreiche ausgezeichnete Weine. Grossartig war La Mission Haut-Brion (über 15% Alkohol), und vermutlich auf gleichem Niveau liegt Haut-Brion, das sich bei der Verkostung deutlich maskuliner und weniger zugänglich präsentierte. Exzellent waren auch die Weissweine von La Mission und Haut-Brion. Ähnlich herausragend fiel Pape Clément aus. Ebenfalls zu den besten Weinen der Region zählen Smith Haut Lafitte, Haut Bailly und das seit neuem wieder gut arbeitende Carmes Haut-Brion.

In St-Emilion und Pomerol kosteten wir einige sensationelle

Weine. Höchst erfreulich ist zudem, dass der nicht immer einfache Cabernet Franc superb gelang. Die Gewächse von Evangile, Ausone, Pétrus, Canon und Vieux-Château-Certan zählen gar zu den schönsten, die ich je von diesen Gütern vom Fass verkostet habe! Umwerfend, von einer herrlichen Fülle und grosser Noblesse war Evangile, unglaublich nobel und fein schmeckten Ausone, Cheval-Blanc und Vieux-Château-Certan. Der sonst zurückhaltende Thienpont meinte, besseren Wein zu machen, sei ihm nicht möglich. Olivier Berrouet verglich seinen fulminanten 2015er Pétrus mit dem 2010er, allerdings besitze der aktuelle Jahrgang mehr Finesse.

Canon begeisterte wie das Schwestergut Rauzan-Ségla; der neue Direktor der Chanel-Domänen scheint ganz offensichtlich eine wesentlich glücklichere Hand zu besitzen als der in den Ruhestand getretene John Kolasa. Finesenreiche, herrlich vom Cabernet Franc geprägte Weine brachte Stephan Graf von Neipperg hervor, und auch der La Tour Figeac gelang ausgezeichnet. Problematisch fanden wir dagegen einmal mehr die überextrahierten Weine von Gérard Perse (Pavie, Monbousquet usw.), die derartige Unmengen an Gerbstoff enthielten, dass wir uns nach der Verkostung nach einem Glas Bier sehnten. Recht gut, aber nicht auf gewohntem Niveau fiel die Probe von Château Angéus aus, das vom Eigentümer Hubert de Bouard in den letzten Jahren äusserst prunkvoll renoviert und ausgebaut wurde.

In Sauternes spricht man von einem gelungenen Jahrgang mit Botrytis, der es allerdings meines Erachtens nie mit dem exzellenten 2014er wird aufnehmen können. Die Weine besitzen viel Kraft und Süsse, jedoch fehlt ihnen oft die so wichtige Säure. So wirken einige zurzeit recht beschwerlich.

Mittelpträgliche Nachfrage

Die letzten Jahre waren nicht einfach für die grossen Bordeaux. Besonders die markant reduzierte Nachfrage aus China führte zu noch unverkauften Beständen der Jahrgänge 2011, 2013 und 2014. Der 2015er wird zudem - wie bereits

der 2014er - ohne Robert Parkers Bewertungen auf den Markt gebracht. Parker beeinflusste wie kein anderer die Nachfrage und konnte mit einer euphorischen Besprechung, wie etwa dem 2009er, unglaubliche Preissteigerungen auslösen. Sein Nachfolger beim «Wine Advocate» bewertet strenger und bevorzugt einen klassischen Weinstil. Leider hat er bei weitem nicht Parkers Einfluss.

Bordeaux wird künftig ohne die Unterstützung der Galionsfigur Parker auskommen müssen. Ausserdem ist die allgemeine Nachfrage deutlich zurückhaltender als beispielsweise beim 2010er. Man darf deshalb davon ausgehen, dass die Négociants alles daran setzen werden, die Châteaux-Eigentümer zur Vernunft zu bringen. Einige grosse Händler äussern denn auch die Vermutung, dass vergleichsweise moderate Preiserhöhungen von 10 bis 15 Prozent möglich seien. Ob sich dies bestätigt, wird sich demnächst zeigen.

Bei den gefragtesten Weinen sind Steigerungen von 30 Prozent denkbar. Der Preis wird des Weiteren individuell stark davon abhängen, wie es um die Finanzkraft eines Châteaux bestellt ist. Die Premiers Crus sind aufgrund ihrer komfortablen finanziellen Lage nicht genötigt, zu attraktiven Preisen zu verkaufen. Auf alle Fälle ist es für den Konsumenten empfehlenswert, bei zu hohen Primeur-Preisen zuzuwarten. Wie die Vergangenheit gezeigt hat, können zahlreiche überteuerte Bordeaux zu einem späteren Zeitpunkt zu einem tieferen Preis nachgekauft werden. Philipp Schwander

Master of Wine



Philipp Schwander hat für die «NZZ am Sonntag» den neuesten, noch im Barrique liegenden Bordeaux-Jahrgang vor Ort verkostet. Der Master of Wine ist Inhaber der Weinhandlung Selection Schwander in Zürich. Die Firma ist nicht im Subskriptionsgeschäft tätig. (kep.)