

Freitag, 24. August Restaurant Sempacherhof Sempach-Station

Best Bottle Circle #4 Léoville Challenge

Ein Event von Nils Frei und Marcello Botti

Report

Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)



Die vierte Ausgabe, ihres immer beliebteren Best Bottle Circles, widmeten Marcello Botti und Nils Frei den drei berühmten St. Julien Châteaux Léoville Barton, Léoville Las Cases und Léoville Poyferré. Acht Jahrgänge dieses Trios wurden verglichen. Einen ähnlichen Event erlebten wir vor sechs Jahren schon einmal. Daher war es für mich doppelt interessant, wenn ich meine Notizen von damals mit den heutigen vergleiche.

Degustationsablauf: Jahrgang offen, in Dreierserien, Weine blind

1982 Léoville Barton

16/20

austrinken

1985 Léoville Barton

17/20

trinken - 2020

Diese beiden Einzeljahrgänge gab's im "Surprise Flight". Beide Weinen haben ihren Zenith leicht überschritten. **1982 Barton** enttäuscht mit seiner dumpfen, leicht unsauberen Nase. Hält sich zwar im Gaumen noch recht stabil, aber bereitet wenig Freude. **1985 Barton**, etwas verbranntes Bouquet, Staub, Peperoni, kalter Rauch, ranzige Butter. Wirkt schon etwas ausgezerrt.

1986	Léoville Barton	15/20	austrinken
1986	Léoville Las Cases	19/20	trinken - 2025
1986	Léoville Poyferré	17/20	austrinken

In keiner Serie war das Urteil so klar wie bei den 1986ern. **Barton** war im Bouquet noch sehr klassisch, Zedern, Leder, Kräuter, Eukalyptus, im Gaumen aber sehr schlank und ein völlig unnötiger Säureüberhang. **Poyferré** leicht fehlerhaft im Bouquet (Brett?), aber mit faszinierendem, rustikalen Gaumen. Die Flasche war scheinbar mehrere Tage (!) vorbereitet worden. Von daher kein bisschen Oxydation. Was für die Substanz dieses Weins spricht. Eine Klasse für sich war **Las Cases**; immer noch recht dunkel, sehr schwarzbeerige Aromen mit einem Schuss Minze und Mocca. Wird sich noch jahrelang auf diesem hohen Niveau halten.

1990	Léoville Barton	17.5/20	austrinken
1990	Léoville Las Cases	19/20	trinken - 2025
1990	Léoville Poyferré	19/20	trinken - 2020

Gross waren alle 1990er, auch wenn vielleicht auf Léoville Barton in dieser Zeit nicht das beste aus ihren Weinen heraus geholt wurde. **Barton** zeigt sich pflaumig, etwas rotbeerig, viel Tabak und Bisquit. Eleganter Gaumen, aber etwas zu leicht. Ein genialer Wein war, ist und bleibt **Léoville Poyferré**. Ein Paradebeispiel für einen reifen, grossen St. Julien. Leicht defensive Nase, Leder, Gewürze, Stroh, Teer. Im Gaumen wunderbar harmonisch, lang und seidenfein. Auch **Las Cases** erfüllte alle Erwartungen, obwohl er für mich überraschend hell war (granat). Dramatische, dunkelbeerige Nase, animalisch, Zedern, Feuerstein. Rund und ausgewogen im Gaumen, recht opulent, vollmundig. Absoluter Spasswein, mit nach wie vor Potential für weitere zehn Jahre.

1995	Léoville Barton	18.5+/20	2015 - 2035
1995	Léoville Las Cases	18+/20	2015 - 2035
1995	Léoville Poyferré	18.5+/20	2015 - 2035

Praktisch keine Kommunikation bei allen 1995ern. Das überrascht nicht, der Jahrgang entwickelt sich im Schneckentempo. Bereits ziehe ich erste Parallelen zum 1986er. Alle drei Weine sind zweifellos mit viel Potential ausgestattet. In der Nase sind alle noch recht jugendlich, von Röstaromen und dunkelbeerigen Aromen dominiert. Kompakter, muskulöser Gaumen. Grosse 1995er Bordeaux sollten fünf Stunden dekantiert werden – noch besser: fünf Jahre warten.

1996	Léoville Barton	18+/20	2015 - 2035
1996	Léoville Las Cases	19+/20	trinken - 2030
1996	Léoville Poyferré	19/20	trinken - 2030

Sehr grosser Jahrgang! **Léoville Las Cases** zeigt sich einer sehr leckeren, ersten Trinkphase. Wunderschöne Cassis, Brombeer Noten, Eukalyptus, tolles Toasting, etwas Peperoni und Zedern. Bringt viel Druck und begeistert durch seine Fülle und Geschmeidigkeit. Tolle Länge. Meine Kiste **1996 Léoville Poyferré** wird wohl bald vom Aussenkeller in meine Nähe kommen müssen...Super offenes, reifes Bouquet, Zedern, Feuerstein, Kalk und Jod. Sehr stimmig auch bereits im Gaumen. Eine sehr erfreuliche Entwicklung und nach wie vor ein Kauf Tipp. **Barton** orientiert sich eher am 1995er und reift etwas langsamer. Das Potential ist aber enorm. Der Wein war in letzter Zeit ein paar mal im Glas. Bei sehr langer Dekantierzeit war ich schon bei 19/20.

2000	Léoville Barton	18+/20	2015 - 2040
2000	Léoville Las Cases	18.5+/20	2015 - 2045
2000	Léoville Poyferré	19+/20	2015 - 2035

Was für die 1996er zutrifft, stimmt auch für die 2000: "Alles kommt gut". Das spürt man einfach bei diesen grossen Jahrgängen, egal in welcher Phase sich die Weine befinden. Es ist keine Eile angesagt, alle Kisten können locker weitere zehn Jahr geschlossen bleiben. Ueberrascht hat mich der geniale **Léoville Poyferré** (den ich in dieser Form mit Las Cases verwechselte). Laktisch, würzig, schönes Mocca Toasting. Sehr lebendiger Wein, wirkt modern, aber repräsentiert trotzdem alle klassischen St. Julien Eigenschaften. Sehr verschlossen dann **Las Cases**, viel Kräuter, Tabak, aktuell etwas unterdrückte, defensive Frucht. Aber viel Kraft, Süsse und genug Fett für ein sehr langes Leben. Und **Léoville Barton**? Der Stand wieder da wie ein Fels. Gross und mächtig. Es schimmern zwar leicht süssliche Cassis- und Kirscharomen durch sein verschlossenes Bouquet. Aber da geht definitiv in fünf Jahren noch viel mehr.

2001	Léoville Barton	17+/20	2015 - 2030
2001	Léoville Las Cases	18.5/20	trinken - 2025
2001	Léoville Poyferré	17.5+/20	2015 - 2030

Während sich **Barton und Poyferré** ziemlich säurebetont und damit etwas blockiert zeigen, glänzt **Léoville Las Cases** mit offenem, verführerischen, dunkelbeerigen Bouquet. Dazu Malz, Gerste und Zedern. Tolles Volumen, sehr geschmeidig und vor allem bietet er etwas, was ich bei seinen Kollegen in diesem Jahrgang vermisse: Tiefe und Länge! Wäre spannend gewesen hier noch den "Budget St. Julien" 2001 Gruaud Larose (19/20) reinzuschmuggeln. Das nächste Mal...

2002 Léoville Barton	17+/20	2015 - 2030
2002 Léoville Las Cases	18/20	trinken - 2025
2002 Léoville Poyferré	17+/20	2015 – 2030

Mit den kantigen, rustikalen 2002ern habe ich immer etwas Mühe. Auch beim Léoville Trio gefällt spontan nur der recht modern wirkende, und damit atypische 2002er **Las Cases**, starkes Toasting, Caramel und recht geschmeidiger Körper. Vielleicht war es für dieses schwierige Jahr das bessere Rezept, eher auf frühen Trinkgenuss zu "trimmen". Denn **Barton** und **Poyferré** wirkten trocken, karg und recht säuredominant, so dass man sich Sorgen machen muss, ob da in der Trinkphase dann noch genügend Frucht da ist. Hoffen und warten.

2003 Léoville Barton	19+/20	trinken - 2030
2003 Léoville Las Cases	18.5+/20	2015 - 2030
2003 Léoville Poyferré	18.5+/20	2015 – 2030

Ueber die 2003er habe ich schon viel geschwärmt. Der Jahrgang ist phänomenal. Er bereitet einerseits frühen Genuss, aber auch das nötige Potential für lange Reifung. Ein Atribut, dass man oft dem legendären 1982er Jahrgang anhängte. **Las Cases** und **Poyferré** auf Augenhöhe bei einander, beide sehr dunkebeurig, Kaffeenoten, Toast und Feuerstein. Im Gaumen Las Cases etwas voller, fetter während Poyferré den eleganteren Weg einzuschlagen scheint. Beide Weine werden noch besser! **2003 Léoville Barton** sollten Sie unbedingt jetzt mal versuchen, wenn Sie haben, oder kaufen, wenn Sie nicht haben... (war letzten Sonntag bei Winkler für Fr. 67.- zu haben...). Das ist ein super Stoff! Dunkel, röstig, Asche, kalter Rauch, Eukalyptus. Katapultstart im Gaumen. Ein extrem vielschichtiger, spannender Barton. Da ist jetzt schon viel Freude im Glas!