

Hot & Sexy: 2003 Médoc / Graves

Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)
Samstag, 18. Juni 18:00 Uhr Restaurant Braui Hochdorf



Ich habe einige 2003er Bordeaux eingekauft, und in den ersten zwei, drei Jahren etliche Flaschen davon mit grossem Genuss getrunken. Der Jahrgang galt immer als "Hot & Sexy" aber eben der Hitze wegen, nicht ganz "typisch Bordeaux". Können diese Weine jung so lecker schmecken und dennoch altern? Diese Frage stellte sich eine Weinrunde von 18 Personen. Jeder lieferte ein bis drei Flaschen Bordeaux 2003, wobei wir uns auf Médoc und Graves beschränkten. Wir verzichteten bewusst auf die Premiers, sondern wollten jene Weine degustieren, welche wir auch im Keller haben. (Schöne Ausnahme bleibt der Tagessieger Latour 2003 - Herzlichen Dank nochmals an Sven!)



Mein Gesamteindruck nach 36 Flaschen 2003er: Der Jahrgang ist zweifellos gross. Richtig platziert zwischen 2000 und 2005. Geschmeidiger und voluminöser als 2001, 2002 und 2004. Die Weine entwickeln sich korrekt, das heisst, die meisten von Ihnen befinden sich in einer eher verschlossenen Phase, und zeigen immer noch viele jugendliche Aromen. Es besteht absolut keine Eile. Im Gegenteil. Den meisten 2003er wird eine weitere Lagerung von fünf bis zehn Jahren gut tun. Bereits sehr schön offen und zugänglich zeigen sich die Weine der Appellation Margaux (allen vor an der unglaubliche Lascombes, Platz 2 Publikumswertung) Pauillac und Graves. Defensiv verhalten aber mit grossem Potential vor allem präsentieren sich die St. Julien und die grossen Weine aus St. Estephe. Einzig bei Montrose setze ich ein grosses Fragezeichen. Der Wein wirkt aktuell eher leicht, völlig in sich zusammengezogen und ohne grosse Aromenvielfalt. Das wird erneut ein langes Geduldspiel für alle Montrose-Masochisten...

Preislich sind die 2003 wenig gestiegen seit ihrer Lancierung, mit Ausnahme der Premiers und der üblichen Einzelfälle, somit lohnt sich auch heute noch ein Nachkauf, da einige Weine günstiger zu haben sind als die jüngsten Jahrgänge.

Meine Top 5:

1	2003 Latour	Pauillac	1200 - 1400	20/20 ab 2018
	Dunkles violett. Creme Cassis, Haselnuss, Brotkruste. Feine Mineralität. Extrem vielschichtig, und wunderbar ineinander verwoben. Bereits jetzt schon sehr harmonisch. Dramatische Tiefe und Länge. Monumentaler Wein. Nachfolger vom 1990er!			
2	2003 Pape Clement	Graves	120 - 140	19.5/20 trinken - 2025
	Der Wein mit der genialsten Nase des Abens. Grossartige Röstung. Baumnuss, Teer, Feuerstein, Brotkruste und Kokos. Später sogar Himbeeren. Gaumen widerspiegelt die Aromen, seidige Tannine. Ist enorm gross und jetzt bereits mit grossem Genuss zu trinken.			
3	2003 Lascombes	Margaux	50 - 70	19/20 trinken bis 2020
	Und als ob nichts geschehen wäre mit diesem Wein in den vergangenen fünf Jahren. Er präsentiert sich seit der Arrivage einfach gigantisch. Purpur. Laktische Nase, Himbeeren, Erdbeeren dazu viel Cassis. Prächtiges Toasting. Im Gaumen füllig, stoffig und seidenfein. Trinken, trinken, trinken... Ueberraschen sie ihre Weinfreunde mal mit diesem Lascombes am Schluss einer Weinprobe, wenn alle glauben, dass jetzt der teuerste Wein im Glas ist... Ich würde kaufen, wenn nicht schon drei Kisten im Keller wären.			
4	2003 Cos d'Estournel	St. Estephe	160 - 200	19+/20 ab 2015
	Vor einem Jahr noch mit 20/20 bewertet. Jetzt etwas verschlossener, als ob er wieder Anlauf nehmen will, um in einigen Jahren dann wieder als fragloser Jahrhundertwein da zu stehen. Enorm dicht, komplex. Cassis, Mocca. Würzig. Im Gaumen etwas unterdrückte Frucht, aber gewaltige Länge und Fülle. Deutlich vor Montrose.			
5	2003 Pichon-Longueville Baron	Pauillac	110 - 130	19+/20 ab 2015
	Purpur. Schoko, Vanille und eher blaubeerig. Enorm reicher und vielschichtiger Wein. Aber alles auf der eleganten Seite.			

Preis- Leistungssieger und Kaufempfehlungen:

1	2003 Le Boscq	St. Estephe	25 - 35	18/20 trinken - 2020
2	2003 Lascombes	Margaux	50 - 70	19/20 trinken bis 2020
3	2003 Gruaud Larose	St. Julien	50 - 70	19/20 trinken - 2025
4	2003 Domaine Chevalier	Graves	60 - 80	18.5/20 trinken - 2025
5	2003 Saint-Pierre	St. Julien	60 - 80	18/20 trinken - 2025

Gesamtergebnis mit Publikumswertung (alle Weine / Serien blind)

Platz	Wein		Akt. Preis	Publikum	MYBESTWINE.CH
1	2003 Latour	Pauillac	1200 - 1400	19.22	20/20 ab 2018
2	2003 Lascombes	Margaux	50 - 70	18.85	19/20 trinken bis 2020
3	2003 Lynch Bages (Magnum)	Pauillac	110 - 130	18.32	18.5/20 trinken bis 2025
4	2003 Pichon Comtesse de Lalande	Pauillac	130 - 150	18.23	19/20 trinken - 2025
5	2003 Pape Clement	Graves	120 - 140	18.22	19.5/20 trinken - 2025
6	2003 Leoville-Poyferre	St. Julien	120 - 140	18.17	18.5+/20 ab 2015
7	2003 Palmer	Margaux	130 - 150	18.09	17/20 trinken - 2020
8	2003 Domaine Chevalier	Graves	60 - 80	18.08	18.5/20 trinken - 2025
9	2003 Pontet-Canet	Pauillac	110 - 130	18.05	18/20 trinken - 2020
10	2003 Cos d'Estournel	St. Estephe	160 - 200	18.05	19+/20 ab 2015
11	2003 Saint-Pierre	St. Julien	60 - 80	18.04	18/20 trinken - 2025
12	2003 Pichon-Longueville Baron	Pauillac	110 - 130	18.01	19+/20 ab 2015
13	2003 Ducru Beaucaillou	St. Julien	140 - 160	18.00	18.5+/20 ab 2015
14	2003 Montrose	St. Estephe	180 - 210	17.95	17+/20 ab 2018
15	2003 Leoville-Barton	St. Julien	90 - 110	17.95	18.5+/20 ab 2015
16	2003 Lagrange	St. Julien	40 - 60	17.94	17.5/20 trinken - 2020
17	2003 Calon Segur	St. Estephe	70 - 90	17.83	19/20 ab 2015
18	2003 Phelan-Segur (Magnum)	St. Estephe	40 - 60	17.82	17.5/20 trinken - 2025
19	2003 Gruaud Larose	St. Julien	50 - 70	17.77	19/20 trinken - 2025
20	2003 Leoville-Las Cases	St. Julien	140 - 160	17.73	18+/20 ab 2015
21	2003 Branaire-Ducru	St. Julien	60 - 80	17.54	16+/20 ab 2015
22	2003 Les Carmes Haut Brion	Graves	40 - 60	17.54	17/20 trinken - 2025
23	2003 Le Boscq	St. Estephe	25 - 35	17.50	18/20 trinken - 2020
24	2003 Langoa Barton	St. Julien	40 - 60	17.47	16.5/20 ab 2015
25	2003 Grand Puy Lacoste	Pauillac	50 - 70	17.44	17.5+/20 ab 2015
26	2003 Lafon Rochet	St. Estephe	40 - 60	17.44	17.5+/20 ab 2015
27	2003 Cantenac Brown	Margaux	40 - 50	17.36	17.5+/20 ab 2015
28	2003 Duhart-Milon-Rothschild	Pauillac	120 - 140	17.26	18/20 trinken - 2025
29	2003 Charmail	Haut Medoc	30 - 40	17.23	17/20 trinken - 2020
30	2003 Rollan de By	Medoc	20 - 30	17.23	17.5/20 trinken - 2020
31	2003 D'Escurac	Medoc	20 - 30	17.17	17/20 trinken - 2025
32	2003 Clerc Milon	Pauillac	50 - 70	17.08	17+/20 ab 2015
33	2003 Giscours	Margaux	45 - 65	17.05	18/20 trinken - 2025
34	2003 Brane-Cantenac	Margaux	35 - 45	16.90	17/20 trinken - 2020
35	2003 Tour Haut-Caussan	Medoc	40 - 60	15.44	16/20 trinken - 2015
	2003 Belgrave	Haut Medoc	35 - 45	Kork	Kork
	2003 La Lagune	Haut Medoc	45 - 65	Kork	Kork