



La Mondotte 2009

Revue de presse
Press review

Vignobles Comtes von Neipperg

SAINT-ÉMILION

Alles in allem uneinheitslich – doch **hervorragend in der Spitze**: Cheval blanc überzeugt mit perfekter Tanninextraktion, zeigt sich stoffig mit Feinheit und wird ein Langläufer (Typ A). Aussone (Typ B) steht dem nicht nach – floral im Duft, viel Saft im engmaschigen, reifen Tannin, kaum spürbarer Alkohol, ein nahtlos runder Bau. Der Verfolger ist Bélat-Monage, nach der Übernahme durch das Haus Jean-Pierre Moueix mit medikaler Aufwärtstendenz, 2009 hoch verdichtet, fest und mineralisch, *understated*, mit enormer Tiefe in der natürlichen, verschlossenen Art (Typ B). Ähnlich exzellent sind Figeac (pfeffriger Duft und eine unter Tanninspannung stehende authentische Gaumenstruktur, Typ B), La Mondotte (aromatische Länge und feinsinnige Mineralität, Typ B), Pavie (wie üblich etwas konstruiert, aber frischfruchtig, straff, Typ B) und Terre Rotebeuf (reichhaltig und mild mit ätherischer Frucht, Typ A).

Ebenfalls auf sehr hohem Niveau: Balestard La Tonnelle (Typ B), Pavie Macquin (Typ B), Canon La Gaffelière (Typ B), Trottevieille (Typ A), Moulin-St-Georges (Typ B), Larmade (Typ B), La Chapelle d'Aussone (Typ C). Und weiter: La Serre (Typ B), La Gaffelière (Typ A), Troplong Mondot (Typ C), Franc Mayne (Typ C), Clos l'Oratoire (Typ B), La Marzelle (Typ A), Amelisse (Typ B), Dassault (Typ B), beide Beaujeu (beide Typ C) und L'Arrosée (Typ A). Valandraud (Typ A) ist fruchtig und überraschend säurefrisch, doch im Hintergrund lauert Alkoholhaftigkeit.

Ulrich Sautters
Probennotizen der
300 interessantesten
Bordeaux des Jahr-
gangs 2009 finden
Sie im Internet:
<http://www.bordeauxtest.de>



108 Der Feinschmecker 6/2010

5 ENTÄUSCHUNGEN

BOUCAUT Pesse-Léogan Cru Classé blanc

Solche Weißweine braucht wirklich niemand. Reduktiv getönte Raut- und Pfirsichnoten. Im Mund zunächst spröde, dann – mit einiger Verzögerung aufkommend und aufgesetzt wirkend – sauer. Schließlich alkoholgetragen und dann wieder plötzlich spitz, im Nachhall arm an Aromen, kurz und trockenend.

LE PLUS DE LA FLEUR DE BOUARD Lalande-de-Pomerol

Streng selektierte Mikro-Cuvée, bereitet von Hubert de Boüard de Laforest (Château Angérol). Sehr dunkel in der Farbe, sehr hart im Gerbstoff, sehr alkoholisch im Abgang. Ein Wein, der mit aller Gewalt mehr dastellen soll, als ihm möglich ist. Wöllig übers Ziel hinausgeschossen, und das wahrscheinlich zu einem exorbitanten Preis.

DUO DE LA CONSEILLANTE Pomerol

Zweiweien des bekannten Pomerol-Güts La Conseillante. Weich, strukturarm und vor allem ziemlich süß. Pomerol mit Restzucker? Das ist nicht, was man von Bordeaux erwartet, auch nicht bei einem Zweiteiler.

CLOS LES LUNELLES Côtes de Castillon

Beste Lage auf einem Kaltpflanz, einer der teuersten Weine der Côtes de Castillon. Aber weicht ein Stilbruch im Vergleich zu den vielen gelungenen Weinen aus dieser Appellation: Dörrfrucht- und Teer-Aromen, schauerliche Alkoholbitterkeit im Mund, im Hintergrund erst cremig, dann grün, dann metallisch. Ein plumper Wein ohne jegliches Gleichgewicht.

COS D'ESTOURNEL St-Estèphe 2ème Cru Classé

Es half auch nicht, dass das Château die Fassprobe kräftig gekühlt probieren ließ: Dieser Wein wirkt wie Mickey Mouse nach Anabolika-Doping. Dubios in seiner künstlich wirkenden Mazeration/frucht, monströs in seinem hohen Alkoholgehalt und desaströs in der Art, wie einen grünen Tannin und Alkohol den Mund austrocknen. Diesem Wein geht es nur um den Effekt.



Enttäuschend: Cos d'Estournel

PHOTO: STEPHAN GRAF

POMEROL

Überzeugend die Weine des Hauses Moueix, alle etwa auf einem Niveau: ölig-dicht und mineralisch Trotanoy (Typ A), fleischig und randvoll mit potenziellreichem Extrakt Certan de May (Typ C), sehr stivoli mit Seidigkeit Druck aufbauend Lafleur Pétrus (Typ B), vibrierend und mineralisch, weich und kraftvoll im modernen Stil Providence (Typ B). Darüber ein Pétrus, der mit Milde, mit Intensität und einer filigran in Säftigkeit gebetteten Mineralität seinen **Ausnahmearrang** bekräftigt (Typ A). Ebenfalls sehr gelungen sind der engmaschige, frische Léglise Clinec (Typ B), der straff gebaute, hintergründige Lafleur (Typ B), der reiffruchtige, sehr mineralische L'Évangile (Typ B). Bereits mit ein wenig Abstand folgen Le Pin (viel Holz und viel Alkohol, aber auch Säftigkeit, Typ B), ein überraschend eleganter Latour à Pomerol (Typ A), ein unscheinbarer Vieux Château Certan (Typ A), ein reinerfüllter, weicher Le Gay (Typ A). Tipps unterhalb der teuersten Gruppe sind La Croix du Casse (Typ B), Mazeyres (Typ A), Pensées de Lafleur (Typ B), La Petite Église (Typ B), Clos des Salles (Typ B), La Grave (Typ A), Clos de la Vieille Église (Typ C), Clos l'Église (Typ A), Beau Soleil (Typ B). Eher korrekt als aufregend: La Conseillante (Typ A), Petit Village (Typ D) und Le Bon Pasteur (Typ B), arg opulent schließlich La Violette (Typ C).

RECHTES UFER: SPITZENWEINE UND VIEL MITTELMASS

SONSTIGE RIVE DROITE

In den Satelliten von Saint-Émilion, in Lalande-de-Pomerol, in Fronsac und in den Côtes lassen sich dieses Jahr **exzellente Weine zu moderatem Preis** finden. Vor allem den Côtes de Castillon scheint der Jahrgang 2009 in die Karten gespielt zu haben. Von hier kommen die Top-Weine der „sonstigen“ Appellationen, sie gehören ausnahmslos dem Typ B an: Clos Puy Amant duftet nach Menthol und Sauerkirsche, zeigt sich sehr dicht im Mund, hat Saft und Nerv und Frucht – ein pralles Paket Wein für 10 bis 15 Jahre Lagerdauer. Fast auf gleichem Niveau steht Stephan Graf Neipergs Château d'Alquille (intensiv fruchtlastig, stoffig bei großem, leicht stöblich wirkendem Volumen). Weitere gute Weine derselben AOC sind Côte Montpezat, Cuvée „Compostelle“ (kraftvoll und breit mit mineralischer Spannung), Cap de Fongères (praller Extrakt, etwas moderner im Stil), Ampélia (ausgewogen mit straffen und erdigen Motiven), Veyry (fleischig und ungekünstelt). Empfehlenswerte Weine anderer Appellationen: Château Barrabaque (Canon Fronsac, Typ B), Château La Gravère (Lalande-de-Pomerol, Typ A), Château Thénau „Cuvée Francis Counsellé“ (Bordeaux supérieur, Typ B), Château Les Cruselles (Lalande-de-Pomerol, Typ C), Château La Chenade (Lalande-de-Pomerol, Typ B), Château Penin „Les Cailloux“ (Bordeaux supérieur, Typ C), Roc de Cambes (Côtes de Bourg, Typ A).

6/2010 DER FEINSCHMECKER 109

DER FEINSCHMECKER - Nr. 6 - 2010.jpg

2009 Ch. La Mondotte

Tät, djup och koncentrerad doft med svart frukt och tydliga blommiga inslag. Smaken är härligt mogen med perfekt smakrikedom. Ett stort vin! **97-99 p**

30 DINA VINER MAJ 2010

DINA VINER - Nr. 5 - MAJ 2010.jpg

95-97

● La Mondotte

Feine Brombeerfrucht, Edelholzanklänge, sehr facettenreich, Orangenzesten, ein Hauch von Zedern, mineralisch. Stoffig, hochelegant, feiner Nougat, finessenreich, zeigt eine wunderbare Frische, schokoladiger Nachhall, sehr gute Länge.

03 10 falstaff

FALSTAFF Nr. 3-2010.jpg

BORDEAUX GRANDS CRUS 2009

19/20

■ LA MONDOTTE

Certes, sa masse en impose en entrée de bouche, mais cette attaque encombre presque (momentanément) l'une des plus expressives et nuancées allonges du millésime. Magnifique longueur. Grand vin.

LA RVF n° 554 - SEPTEMBRE 2011 ■ 169

La Mondotte

Stephan Von Neipperg. 80 % merlot, 20 % cabernet franc. 14,2°. Le moelleux des vins provient des sols d'argile. Ph 3,52.

16,5/17 - Fruits noirs, un peu boisé, bouche très souple, tanins gras en milieu de bouche, doux, frais, tendu, vif et long. Très dense.

O = 2017 **G** = 20 ans

Le Point 1964 | 6 mai 2010 | **35**

LE POINT MILLESIME 2009 n° 1964 - 06.05.2010.jpg

18,5-19,5 / 20

■ LA MONDOTTE

Immense réussite. Bouche parfaite entre richesse, concentration, maturité et longueur, tout en gardant une superbe digestibilité et de la délicatesse dans les tanins.

70 ■ MAI 2010 - LA RVF n° 541

RVF n° 541 - MAI 2010.jpg