Wine Advocate Bewertungen 2005–2007

David Schildknecht



„…die Elite der Languedoc-Weine, die den Vergleich mit keiner der großen Weinikonen der Welt scheuen muss.“

David Schildknecht · La Pèira 2007 · Wine Advocate, Juni 2009

Aus dem Englischen übersetzt.

Über das Languedoc

STILISTISCHE GEGENSÄTZE

„Unter den allergrößten Weinen des Languedoc finden sich einige der schärfsten Gegensätze. Mas Jullien und La Pèira liegen in derselben Nachbarschaft, bewohnen aber unterschiedliche Stilwelten; Peyre Rose und Clos la Truffiers sind weniger als eine Meile voneinander entfernt, und doch liegen Welten zwischen ihnen.“

CINSAULT UND CARIGNAN

„Alle Behördenvertreter oder Winzer, die am Qualitätspotenzial dieser Rebsorten zweifeln, sollten sich die Ergebnisse bei D’Aupilhac, Mas Conscience, L’Oustal Blanc, La Pèira und den anderen in diesem Bericht gewürdigten Erzeugern ansehen.“

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2007

La Pèira

TERRASSES DU LARZAC

(95–96)

PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Der verführerische La Pèira 2007, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac, besteht zu 68 % aus Syrah, ergänzt durch entsprechend kleinere Anteile Grenache und Mourvèdre. Zu den Liliennoten des Las Flors gesellen sich Veilchen und weißer Trüffel. Die Frucht wechselt in eine tiefere Tonlage: Cassis, Brombeere und dunkle Pflaume prägen einen dichten, üppigen, verschwenderisch sinnlichen Gaumen. Auch hier sorgt eine verborgene Energiequelle für Leichtigkeit im Abgang und verhindert jeden Eindruck von Überreife. Nicht einmal ein Hauch alkoholischer Wärme ist in diesem erstaunlich reichen und langen Finale zu spüren. Der Blütenduft hält bis in den nachhallenden, bittersüßen, vielschichtigen Ausklang an.

Ich sage voraus, dass dieser Wein ein Jahrzehnt lang immer neue Facetten am Gaumen zeigen wird. Er wird zu jener kleinen, wenn auch rasch wachsenden Elite der Languedoc-Weine gehören, die den Vergleich mit keiner der großen Weinikonen der Welt scheuen muss.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2007

Las Flors de la Pèira

TERRASSES DU LARZAC

(93–94)

PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Der Las Flors de la Pèira 2007, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac, besteht aus jeweils rund 40 % Syrah und Grenache; der Rest ist Mourvèdre. Und was für ein Mourvèdre! Erst Ende Oktober gelesen, zeigte dieser Bestandteil die sortentypischen Noten von Schokolade, Lorbeer und rohem Fleisch und blieb trotz seines Alkoholgehalts saftig und strahlend. Für sich allein hätte er eine großartige Abfüllung ergeben, doch das Zusammenspiel in dieser Cuvée ist noch eindrucksvoller. Kokosnuss, Lilie, Marzipan und schwarze Himbeere strömen aus dem Glas, begleitet von ätherischen Obstbrandnoten. Schokoladige Fülle und ein erstaunlich lebendiger, verschwenderisch süßer Blütenduft am Gaumen prägen die cremige, likörartige Textur. Irgendwoher fließt frische dunkle Frucht in diesen üppigen See und bewahrt Lebendigkeit und echte Erfrischung. Salzige und kreidige Noten schleichen sich in den langen Abgang und verstärken eine kühle Komplexität, die der leichten Wärme des analytisch hohen Alkoholgehalts entgegenwirkt.

Diese Schönheit dürfte meines Erachtens von mindestens sechs bis acht Jahren Flaschenreife profitieren.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2007

Obriers de la Pèira

TERRASSES DU LARZAC

(91–92)

PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

In meiner Wunschwelt, in der die Behörden jeden Winzer des Languedoc zum Schutz einiger alter Cinsault- und Carignan-Reben verpflichten, müssten alle auch Les Obriers de la Pèira 2007 oder einen anderen Jahrgang dieser bemerkenswerten Cuvée aus zwei Dritteln Cinsault und einem Drittel Carignan verkosten. Die Erzeugung wurde bereits auf über tausend Kisten gesteigert, etwas mehr als die Gesamtproduktion der übrigen drei Cuvées des Guts. Die Erträge, die man diesen alten Reben zugesteht — ganz zu schweigen von denen der anderen Weine —, würden allerdings die meisten Winzer fassungslos machen. Man könnte sagen: „Mandeln (Cinsault) treffen auf Walnüsse (Carignan)“. Gärung und Ausbau in noch jungen, stehenden Eichenfässern verstärken die nussige, röstige Fülle. Daraus verkostete ich den Wein, dem ein kleiner Anteil aus Barriques zugegeben worden war. Auch dunkle Kirsche und Brombeere sind reichlich vorhanden, dazu ein Hauch Minze.

Seidig glatt und verführerisch den Gaumen umhüllend, so enorm reif, dass er an Likör erinnert, dabei mit verborgenem Alkohol und einem strahlenden, lebendigen Kern frischer Frucht: Bei der Freigabe wird er unwiderstehlich sein. Doch wer weiß, wie viele Jahre er darüber hinaus Freude bereiten wird?

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2006

La Pèira

TERRASSES DU LARZAC

95
PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Mokka, Honig, Cassis, leicht gekochte Kirsche und Iris prägen den auffallend bittersüßen, komplexen La Pèira 2006, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac. Seine Anklänge an Konfekt und die äußerst geschliffene Textur erinnern am Gaumen an Buttercreme. Ein bittersüßer Blütenduft zieht sich durch den Wein, begleitet von derselben saftigen Frische der Frucht, die alle Weine dieser Kollektion bewahren. Leichtigkeit und Finesse übertreffen sogar den in dieser Hinsicht bereits bemerkenswerten Las Flors, auch wenn die Fülle dieser Cuvée etwas weniger einhüllend wirkt.

Eine schimmernde, kristalline Mineralität ist hier trotz ihrer schwer fassbaren Art nicht weniger bemerkenswert und steht in deutlichem Gegensatz zu den kreidigen Ausprägungen des 2007ers.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2006

Las Flors de la Pèira

TERRASSES DU LARZAC

94
PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Der Las Flors de la Pèira 2006, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac, enthält etwas mehr Grenache und entsprechend weniger Syrah als der 2007er. Sein zugleich betörendes und verschwenderisch sinnliches Bukett duftet nach verblühenden Lilien, Iris, kandierten dunklen Früchten, Minzschokolade, Harz und Backgewürzen. Am Gaumen ruht die schokoladenüberzogene, mit Gewürzen bestäubte dunkle Frucht auf einem kreidig-steinigen Fundament. Eine Fülle floraler Aromen hält bis in den wunderbar wohltuenden Abgang an. Sowohl der Duft als auch die an Kakaopulver erinnernde Fülle und die samtige Textur lassen mich an einen großen Pomerol denken. Bei aller ausgereizten Reife und Üppigkeit bewahrt er eine wunderbare Leichtigkeit und Eleganz.

Dies ist ein weiterer Beleg dafür, dass 2006 in diesem Teil der Terrasses du Larzac besonders begünstigt war, wenn auch in einem völlig anderen Stil als Olivier Julliens Wein. Eine faszinierende Entwicklung über mindestens ein Jahrzehnt ist diesem Wein durchaus zuzutrauen.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2006

Obriers de la Pèira

TERRASSES DU LARZAC

David Schildknecht

90

Wine Advocate · Juni 2009

Les Obriers de la Pèira 2006 duftet nach leicht gekochter Kirsche, gerösteten Nüssen und Majoran. Weniger geschliffen und komplex, aber mit großer Fruchtreinheit und ebenso überschwänglich und erfrischend wie der 2007er, bewahrt er eine Fülle in tiefer Tonlage. Walnussöl und Schokolade treten im Abgang stärker hervor.

Es lohnt sich gewiss, ihn einige Jahre zu verfolgen, auch wenn er für den sofortigen Genuss gedacht und dazu bestens in der Lage ist.

Robert Parker

93

Wine Advocate · August 2008

Obwohl diese Cuvée aus 65 % Cinsault und 35 % Carignan nicht aus dem Rhônetal stammt, nehme ich sie hier auf, da mein Kollege David Schildknecht noch keine Gelegenheit hatte, sie zu verkosten. Dieses Gut will mit dem großen Château de la Négly um die Spitzenposition im Languedoc konkurrieren; der 2006er ist sein Debüt. Stilistisch zwischen einem großen Côte-Rôtie und einem erstklassigen Hermitage angesiedelt, zeigt er ein dichtes Purpur und ein Bukett von hochreifen Brombeeren und Cassis, Holzkohle, Holzrauch und Gewürzen.

Mit wunderschöner Textur, vollmundig und opulent, ist er ein verblüffendes Beispiel dafür, was in dieser abseits des Rampenlichts liegenden Appellation möglich ist. In den kommenden fünf bis sieben Jahren trinken.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2006

Deusyls de la Pèira

92
PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Bei einer Jahresproduktion von nur 1.000 Flaschen zeigt der Deusyls de la Pèira 2006, eine Cuvée aus Viognier und einem Drittel Roussanne, dass das bemerkenswerte Potenzial dieses Standorts und seines talentierten Teams auch Weißwein umfasst. Eindringliche Noten von Limette, Mandarine, Pfeffer, Narzisse und Akazie reizen die Nase. Am Gaumen ist das Nebeneinander von cremiger Fülle, pikanter Zestenschärfe und frischen Zitrusfrüchten verblüffend und lädt unmittelbar zum nächsten Schluck ein. Die öligen und an Steinobst erinnernden Seiten des Viognier fehlen, werden aber zumindest von diesem Verkoster nicht vermisst. Der Wein zehrte fast zwei Jahre im Fass von seiner Hefe, die jedoch nicht aufgerührt wurde. Leichtigkeit, Finesse und Klarheit prägen einen Abgang wie ein flüssiges Blütenparfum mit ganz subtiler Bitternote.

Ist er jetzt auf seinem Höhepunkt? Wer kann das wissen? Jedenfalls ist er deutlich beeindruckender als bei der Verkostung ein Jahr zuvor, noch vor der Abfüllung.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2005

La Pèira

TERRASSES DU LARZAC

93
PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Muskatblüte, Minze, schwarzer Pfeffer, Harz, gebackene dunkle Früchte und ein Hauch gebratenes Fleisch steigen aus dem Glas des La Pèira 2005, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac. Salzige, steinige, kreidige und jodartige mineralische Anklänge verleihen der üppigen, gewürzten und schokoladenüberzogenen Beerenfrucht eine weitere Dimension. Dennoch bleiben, wie bei allen Weinen dieses Guts, eine gewisse Leichtigkeit und ein saftiger Kern frischer Fruchtsäure erhalten.

Die florale Dimension, die so viele andere Weine dieser Adresse besonders eindrucksvoll macht, fehlt hier. Doch seine schiere Opulenz gleicht dies nahezu aus. Mit großer Wahrscheinlichkeit wird es sich lohnen, ihn noch etwa sechs Jahre zu verfolgen; in dieser Zeit könnte er sich gegenüber dem ganz anders gearteten Las Flors profilieren.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2005

Las Flors de la Pèira

TERRASSES DU LARZAC

93
PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Die Anklänge an das rechte Bordeaux-Ufer setzen sich beim Las Flors de la Pèira 2005, Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac, fort. Eine an Cabernet Franc erinnernde Verbindung aus Gardenie, Maschinenöl und zerstoßenem Stein begleitet die Fülle dunkler Früchte, gerösteter Nüsse und Schokolade. Am Gaumen enorm reich, wie eine Mischung aus Nussmus und Fruchtkonfitüre, zeigt er eine bereits vor achtzehn Monaten vorhandene Note gebratenen Fleisches. Eine vergleichbare fleischige Komponente findet sich zumindest bislang in keinem der jüngeren Weine dieses Kellers. Karamellanklänge verstärken den süßen, gebackenen Charakter der dunklen, üppigen Frucht; zugleich tragen saftige Frische und Leichtigkeit in den langen Abgang. Vor der Abfüllung hatte ich das Potenzial dieses Weins unterschätzt.

Im Kontext des Jahrgangs ist dies eine beeindruckende Leistung, erst recht für einen Erstlingswein. Es dürfte sich lohnen, ihn mindestens weitere drei bis fünf Jahre zu verfolgen, wobei bei einem neuen Projekt selbstverständlich erst die Zeit wirklich Aufschluss geben kann.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

2005

Obriers de la Pèira

TERRASSES DU LARZAC

92
PUNKTE

David Schildknecht

Wine Advocate · Juni 2009

Les Obriers de la Pèira 2005 bietet perfekt reife, klar konturierte Kirsche und Brombeere, großzügig mit Kakaopulver bestäubt, dazu pikante Walnuss- und eindringliche Kräuternoten. Die Cuvée ist dieselbe wie in den folgenden Jahrgängen. Doch die heiße, belastende Reifeperiode scheint den Beitrag des Cinsault etwas geschmälert und die Eigenschaften des Carignan umso deutlicher hervorgehoben zu haben. Der Abgang besitzt eine enorme Nachhaltigkeit und Fülle. Anklänge an Torf, Obstkerne und zerstoßenen Stein verleihen Tiefe und Komplexität. Heute schmeckt er erheblich besser als vor einem Jahr, und ich zweifle kaum daran, dass es sich lohnen wird, ihn noch mindestens einige Jahre zu verfolgen.

Zudem bietet er zu diesem Preis einen erstaunlichen Gegenwert. Ich kann mir keinen Weinliebhaber vorstellen, der nicht so viel wie möglich davon kaufen und seine Entwicklung in der Flasche verfolgen möchte. Schade, dass nur 447 Kisten abgefüllt wurden; mit dem 2006er hat sich die Produktion allerdings mehr als verdoppelt.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.

Das Weingut

David Schildknecht · Wine Advocate · Juni 2009

La Pèira gehört dem in London lebenden Komponisten Robert Dougan und liegt zwischen Jonquières und Aniane auf zwei benachbarten Parzellen, die zuvor keinen besonderen Ruf genossen. Sein Instinkt führte ihn 2004 hierher — mit bemerkenswertem Weitblick oder ebenso bemerkenswertem Glück.

Der mächtige Schwemmkegel, der diesem Standort zugrunde liegt, ist nur ganz leicht geneigt, wie in St. Helena oder Rutherford, Saint-Estèphe oder Pomerol. Diese Vergleiche werden keineswegs unangebracht erscheinen, sobald man die Qualität der Weine von La Pèira erlebt hat. Claude Gros, bekannt durch seine Arbeit für Château de la Négly, berät das Gut. Für die neuen Betriebsgebäude scheint kein Aufwand gescheut worden zu sein, einschließlich natürlich zahlreicher neuer Fässer. Der in Bordeaux ausgebildete Jérémie Depierre ist der tatkräftig zupackende Weinmacher — oder, wie er und Dougan es sicher lieber formuliert sähen, der möglichst wenig eingreifende. Bevorzugt werden hier übrigens neue Fässer von 500 bis 600 Litern statt der klassischen 225-Liter-Barriques. Ich hatte das Glück, die Cuvées 2005 und 2006 von La Pèira Ende 2007 zu verkosten, noch bevor irgendein Wein auf den Markt gekommen war, und erneut im vergangenen Dezember. Damals probierte ich hier zum ersten Mal die außergewöhnlichen 2007er. Bei Redaktionsschluss dieses Berichts steht die erste der drei Rotweincuvées im Jahrgang 2007 unmittelbar vor der Freigabe. Dagegen ist noch keine der beiden anderen Rotweincuvées des Jahrgangs 2006 erschienen, obwohl alle drei nach rund zwanzig bis zweiundzwanzig Monaten abgefüllt wurden.

Aus dem Englischen übersetzt.

© 2009, The Wine Advocate, Inc. Mit Genehmigung wiedergegeben.