EUROPEAN FINE WINE MAGAZINE

DEUTSCHLAND · ÖSTERREICH · SCHWEIZ SKANDINAVIEN GROSSBRITANNIEN · USA · AUSTRALIEI



DAS WEINMAGAZIN

3|2016 DEUTSCHLAND €15 ÖSTERREICH €16,90 ITALIEN €18,50 SCHWEIZ CHF30,00



JÜRGEN DOLLASE BEI FRANK ROSIN

STUART PIGOTT: VERTEUFELUNG DER REINHEIT

WEIN UND ZEIT: LIEBFRAUENMILCH

TEN YEARS AFTER: RIESLING 2006

JANCIS ROBINSON ÜBER DEUTSCHEN WEIN

ROMAGNA: PODERI DAL NESPOLI

Toskana: Villa Santo Stefano

PIEMONT: BRUNO ROCCA

Das Paris Tasting und die Folgen Die Weinikonen Kaliforniens

DIE THIENPONTS UND IHR LE PIN

DIE THIENPONTS, LE PIN UND DER KULT UM DEN WEIN

Zwischen Belgien und Bordeaux: Die Geschichte einer Familie, die seit hundertfühfundsiebzig Jahren dem Wein verfallen ist

Von Armin Diel Fotos Marco Grundt

H. Oh.





Die Weingeschichte der Familie begann im Jahr 1842, als Camille Thienpont auf dem Gehöft Hof te Cattebeke im flämischen Etikhove einen Weinhandel gründete. Das beschauliche Dorf befindet sich in den sanften Ausläufern der flämischen Ardennen. Jacques Thienpont hat den Weinhandel Ende der 1980er Jahre von seinem Onkel Gérard übernommen. Heute lebt er dort mit seiner Frau Fiona und den beiden Söhnen George und William. Auf der Liste seines Weinhandels findet man zwar auch Champagner von Billecart-Salmon, Burgunder von Jean Grivot und neuerdings auch Riesling von dem rheinhessischen Winzer Dreissigacker, jedoch dominiert eine große Zahl von Bordeauxwein das Angebot bei weitem. Das hat seine guten Gründe, denn dort sind die Thienponts heute in mindestens zehn Weingütern als Inhaber oder Verwalter tätig und mischen auch tüchtig im Weinhandel mit.

ie Geschichte der Thienponts im Bordelais nahm ihren Ausgang im Jahr 1920, als Georges Thienpont, der Großvater von Jacques, das auf einer Anhöhe über Saint-Emilion gelegene Château Troplong Mondot kaufte und vier Jahre danach Vieux Château Certan in Pomerol, das sich bis zum heutigen Tag im Besitz der Familie befindet. Aufgrund der negativen Auswirkungen der Weltwirtschaftskrise Anfang der dreißiger Jahre konnte man Troplong Mondot jedoch nicht halten und verkaufte es 1935 an den Weinhändler Alexandre Valette aus Saint-Ouen bei Paris.

Georges Thienpont hatte neun Kinder, von denen drei sehr jung starben. Von den fünf Söhnen blieben drei dem Weingeschäft erhalten. Während Gérard den Weinhandel in Etikhove übernahm und Léon, der jüngste, sich um Vieux Château Certan kümmerte, wurde das fünfzehn Kilometer nordwestlich von Saint-Emilion gelegene, kaum zweihundert Einwohner zählende Dorf Saint-Cibard zum Lebensmittelpunkt von George Thienpont II.

m Jahr 1946 kaufte er dort Château Puyguéraud, woraus inzwischen ein stattliches, vierzig Hektar Rebfläche umfassendes Weingut erwachsen ist, das zu der kleinen und eher unbekannten Appellation Côtes de Bordeaux Francs zählt. Aus der Ehe von George und Monique Thienpont gingen nicht weniger als sieben Töchter und sechs Söhne hervor. An Château Puygéraud sind alle dreizehn Geschwister und auch deren Abkömmlinge beteiligt: Primus inter pares wurde Nicolas Thienpont. Anfangs hatte er sich nicht allzu sehr für den Weinbau interessiert, sondern in Paris Philosophie und Jura studiert und später als Personalmanager in einem Metallunternehmen in der Provence gearbeitet. Als er im Alter von dreiunddreißig Jahren nach Saint-Cibard zurückkam, betrieb er das väterliche Gut zunächst als landwirtschaftlichen Mischtrieb. Doch bald keimte das Interesse am Weinbau auf, und im Jahr 1983 füllte Nicolas Thienpont zusammen mit seinem älteren Bruder Dominique den ersten Wein auf Château Puyguéraud ab. Als akademische Anleitung hierfür habe ihm, wie er sagt, ein Standardwerk des berühmten Bordelaiser Weinbau-Professors Emile Peynaud gedient. Fünf Jahre danach



gründete Nicolas Thienpont mit seinen fünf Brüdern Château Les Charmes-Godard, wo heute der vielleicht beste Weißwein der Côtes de Francs entsteht.

Damals war keineswegs vorhersehbar, dass Nicolas Thienpont einst zu den gesuchtesten Beratern im Libournais zählen würde. Nach und nach wurde ihm die Leitung verschiedener Weingüter angetragen, woraufhin er die Société Nicolas Thienpont Conseils gründete, die auf das Management von Weingütern spezialisiert ist. Hier wird er seit einigen Jahren partnerschaftlich durch seinen Sohn Cyrille unterstützt.

u ihren Kunden zählen solch angesehene Weingüter wie Château Beauséjour, Château Pavie Macquin, Château Larcis Ducasse und Château Berliquet, alle in Saint-Emilion. Ihre größten Erfolge feierten die Thienponts bislang mit Château Pavie Macquin und Château Larcis Ducasse, die im Jahr 2006 respektive 2012 in die höchste Kategorie als Premier Grand Cru Classé aufgenommen wurden.

Als Nicolas Thienpont Mitte der neunziger Jahre »mit einfachen Mitteln« den Verwalterposten bei Château Pavie Macquin antrat, übernahm er dort einen jungen Kellerassistenten namens Stéphane Derenoncourt, den sich das Gut damals mit Stephan Graf von Neippergs Château Canon-La-Gaffelière teilte. Nicolas Thienpont freute sich über den talentierten Weinmacher, der sich auch sehr für die Weinbergsarbeit interessierte und ein perfektes Händchen für den Ausbau der Weine besaß, doch wurde ihm bald klar, dass er den umtriebigen Derenoncourt auf Dauer nicht werde halten können. Tatsäch-



lich machte der sich kurz vor der Jahrtausendwende als önologischer Berater selbständig und fand breite Gefolgschaft.

Auf Vieux Château Certan, dem Stammgut der Familie Thienpont in Pomerol, hatten Léon Thienpont und sein Sohn Alexandre ihren langjährigen Mentor in Jean-François Chaine gefunden, der in Saint-Emilion ein kleines Weinlabor unterhielt. In der Weinszene hatte er aber kaum von sich Reden gemacht und starb nahezu unbekannt im Jahr 2014. »Er war ein brillanter Verkoster und hatte ein besonderes Händchen für den Cabernet Franc,« erinnert sich Alexandre Thienpont.

ach dem Tod des Vaters machte sich Alexandre Thienpont im November 1985 an die Assemblage des frischen Jahrgangs und teilte erstmals die Ernte in einen Grand Vin und einen Zweitwein. Das erregte Unmut bei einigen Mitgesellschaftern, die es völlig unnötig fanden, einen Zweitwein zu lancieren, für den man am Ende viel weniger Geld bekomme als für den Grand Vin. Obendrein habe es auf Vieux Certan in der Vergangenheit nie schlechten Wein gegeben. Dabei war die Einführung des Zweitweins La Gravette de Certan nur der erste wirkungsvolle Schritt für eine Qualitätsverbesserung des Grand Vin. Ein weiterer war die grüne Lese, um eine homogenere Reife des Leseguts zu ermöglichen.

Nach den verheerenden Frösten des Jahres 1956, die zwei Drittel der Reben vernichteten und entsprechende NeuChâteau Le Pin im Pomerol wurde lange Zeit als Garagenweingut belächelt. Mit diesem Vorurteil hat es längst nicht mehr zu kämpfen. 2011 wurde eine moderne Kellerei erbaut. In den Edelstahltanks im Erdgeschoss erfolgt die alkoholische Gärung des kostbaren Safts aus Merlot-Trauben. Auch der Jahrgang 2011 des Kultweins ist unter tausend Euro nicht zu haben.







Château L'If in Saint-Emilion ist eines der neueren Projekte der Thienponts. Seine Weine gelten noch als Geheimtipp. anpflanzungen notwendig machten, fehlte es den Weinen von Vieux Château Certan in den sechziger und siebziger Jahren häufig am Glanz früherer Zeiten, wie man ihn von den Jahrgängen zwischen 1945 und 1950 kannte. Die Reben waren zu jung und die Jahrgänge einfach nicht gut genug. Der dritte und womöglich entscheidende Schritt war die Veränderung der Rebsortenanteile im Weinberg und damit auch der Cuvéeanteile im Wein. Alexandre Thienpont erhöhte den Merlotanteil von fünfzig auf fünfundsechzig Prozent und den des Cabernet Franc von fünfundzwanzig auf dreißig Prozent, reduzierte den Cabernet Sauvignon von zwanzig auf fünf Prozent und rodete den Malbec komplett, weil die Reben völlig degeneriert waren.

eit zwanzig Jahren segelt Vieux Château Certan wieder in absolut ruhigem Fahrwasser und kann es qualitativ locker mit den benachbarten Châteaus La Conseillante und L'Evangile aufnehmen, in manchen Jahren sogar mit Petrus. Sie alle profitieren von dem ungewöhnlichen Terroir des so genannten Plateau de Pomerol, das sich aus lehmdurchsetzten Kiesböden auf eisenhaltigem Kalksteingrund zusammensetzt. In trocknen Jahren versorgt der Lehmboden die Reben mit ausreichend Feuchtigkeit, der Kalk im Boden vermittelt dem Wein eine präzisere Struktur als etwa sandige Böden. Die Serie herausragender Jahrgänge von 2005 und 2006 über 2009 und 2010 sowie zuletzt 2015 lässt in Vieux Château Certan die glorriosen 1940er auferstehen. Berücksichtigt man das Preis-Genussverhältnis aller Pomerolweine, landet Vieux Certan heute jedenfalls regelmäßig auf den vorderen Plätzen.

Zu den bevorzugten Hobbies des superschlanken Alexandre Thienpont zählt neben Radfahren das Segeln mit dem Paraglider; er ist auch langjähriger Präsident des regionalen Flugvereins in Sainte-Foy-la-Grande. Vor der Lese soll man ihn schon öfter kreisend über den Weinbergen gesichtet haben, wo er mit einer Infrarotkamera Aufnahmen der Trauben macht, um ihren Reifegrad festzustellen. »Hauptsache, ich lande nicht irgendwann im Weinberg von Petrus, « sagt er grinsend. Sein Sohn Guillaume, der die Begeisterung für diesen Sport viele Jahre mit dem Vater teilte und sich seit 2011 in die Nachfolge auf Vieux Château Certan einarbeitet, musste seiner Frau Emma im ver-



gangenen Jahr bei der Hochzeit versprechen, dass mit diesem gefährlichen Hobby nun für ihn Schluss sei.

Auch wenn manche der rund hundert Mitgesellschafter angeblich seit Jahren über den baldigen Abschied von Alexandre Thienpont spekulieren, bleibt er noch vier Jahre Chef auf Vieux Château Certan. Ausdrücklich lobt er die Zusammenarbeit mit seinem Cousin Nicolas, den er mit Hintersinn als » positives Element« bezeichnet. Und noch eine Spur freundlicher spricht er über dessen jüngeren Bruder François, der in Bordeaux zusammen mit Schwester Bernadette einen schwunghaften Weinhandel namens Wings betreibt: »François hat in den









letzten beiden Jahrzehnten mehr für Vieux Certan getan, als irgendjemand sonst in der Familie. Er ist ein König in Sachen Kommunikation und Marketing!« Während sich Bernadette um die Spitzenrestaurants in Paris und den Vertrieb in Europa kümmert, ist François Thienpont fast die Hälfte des Jahres in der Welt unterwegs, vorzugsweise in Asien und in den Vereinigten Staaten, wo er in Houston eine Niederlassung unterhält. Unter der Marke Wings verkaufen die Thienponts vor allem Grands Crus und sind bei fast allen großen Châteaus en primeur dabei. Mit der Bezeichnung Terra Burdigala bieten sie preiswertere Weine an, die sie mit Winzern ihres Vertrauens ausbauen und dort auch abfüllen lassen.

Bevor François Thienpont 1995 die Firma Wings gründete, absolvierte er ein Praktikum bei seinem älteren Bruder Dominique in dessen Weinhandel in Saint-Cibard. Sein Geschäft hat Dominique Thienpont, seit vierzig Jahren verheiratet mit seiner aus Hamburg stammenden Frau Sabine, inzwischen an die Söhne Florian und Jan übergeben. Deren besonderer Ehrgeiz liegt unter anderem darin, aus einem mit alten Merlotreben bepflanzten, vier Hektar großen Weinberg namens Clos Fontaine etwas Besonderes zu machen.

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass vor zehn Jahren ein weiteres Mitglied der Familie ein eigenes Weingut im Bordelais gründete. Boudewijn Thienpont, der zuvor als Immobilienmakler in Brüssel sein Geld verdiente, kaufte im Jahr 2006 Château Pellebouc, das mit seinen zweiundzwanzig Hektar Rebfläche exakt im geographischen Zentrum der Weinregion Entre-deux-Mers liegt.

Nun aber zurück zu Jacques Thienpont, dessen Vater Marcel als drittgeborener Sohn des Bordeaux-Auswanderers Georges Thienpont in Brüssel als Anwalt und Bankdirektor tätig und dort im Jahr 1958 auch Direktor der Weltausstellung war. Ich begegnete Jacques Thienpont zum ersten Mal im Jahr 1982 in Etikhove bei seinem Onkel Gérard Thienpont. Den hatte ich kurz zuvor auf Vieux Château Certan kennengelernt und wollte nun meine bestellten Weine abholen. Bei dieser Gelegenheit servierten mir die Herren einen 1979er Rotwein aus dem Bordelais, dessen Name ich noch nie gehört hatte: Le Pin. Das generöse Bukett war von schwarzen Johannisbeeren geprägt, im Geschmack war der Wein von eleganter Struktur und klang lange am Gaumen nach. »Das ist ein kleines, nur einen mit Merlot bestockten

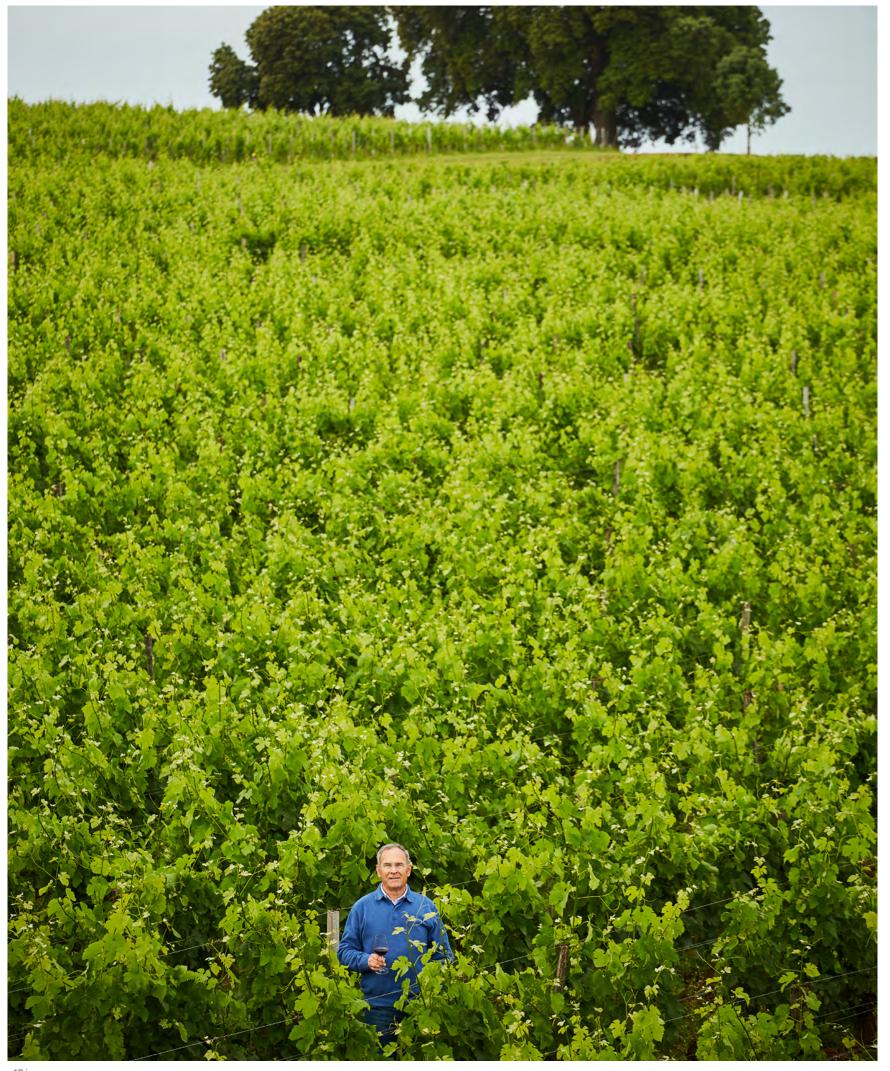
Hektar umfassendes Weingut in Pomerol, das meinem Neffen Jacques und mir gehört «, erläuterte Gérard Thienpont. Ich war begeistert von dem Wein und bestellte ab dem Jahrgang 1981 jeweils einige Kisten für meinen privaten Weinkeller, zumal er damals noch nicht die Welt kostete. Wahrscheinlich hätte ich viel weniger davon getrunken, wenn ich je die Phantasie gehabt hätte, welche Preissteigerung die Weine dereinst erfahren sollten. Selbst kleinere Jahrgänge wie 1992 und 1993 findet man heute kaum noch unter eintausend Euro im Handel.

nteressanterweise nahm die internationale Weinkritik anfangs kaum Notiz von Le Pin. In seinem Bordeauxbuch verglich Robert Parker ihn mit einem fünftklassifizierten Gewächs aus dem Médoc. Das änderte sich schlagartig, nachdem er den 1982er Le Pin im Dezember 1995 mit hundert Punkten bewertet hatte und ihn nun auf die Stufe eines Premier Grand Cru Classé stellte. Es war übrigens Jacques Thienponts tüchtiger Cousin François, der Parker damals den Wein in Houston zur Probe vorstellte.

Solche Spitzenbewertungen haben erfahrungsgemäß elektrisierende Auswirkungen auf den Markt: Gegenüber dem qualitativ eigentlich besseren Vorjahrgang verdreifachte Jacques Thienpont den Ausgabepreis für den 1996er nahezu und überschritt mit dem

Vieux Château Certan
ist das Stammgut der
Familie Thienpont. Georges
Thienpont, der Großvater
von Jacques, hatte es im
Jahr 1924 erworben. Der
Jahrgang 2014 des Grand
Vin Pomerol wird erst
Mitte nächsten Jahres auf
den Markt kommen.







1999er erstmals die Schallmauer von damals eintausend Francs. Doch damit war die Rallye keineswegs beendet: Für den Jahrgang 2010 musste man das Gleiche investieren, nun allerdings in Euro, was einer glatten Versechsfachung des Primeurpreises zur Jahrtausendwende entspricht. Und selbst damit war die Schmerzgrenze offenbar noch nicht erreicht: Laut Liv-ex Bordeaux ist Le Pin einer der ganz wenigen Weine, der seinen Käufern ab dem Jahrgang 2009 regelmäßig deutliche Wertsteigerungen beschert. Der noch nicht abgefüllte Jahrgang 2015 wird europaweit schon um zweitausend Euro pro Flasche gehandelt, was mehr als eine Verdoppelung des Primeur-Preises ist.

Obschon Jaques Thienpont die Rebfläche von Le Pin durch Zukäufe in den 1980er Jahren auf zwei Hektar verdoppeln konnte, übersteigt die Jahresproduktion nur selten neuntausend Flaschen. Das liegt einerseits an einer rigorosen Beschränkung der Erträge, die selten dreißig Hektoliter je Hektar übersteigen, zum anderen an der Einführung eines Zweitweins. Alles, was nicht gut genug ist für Le Pin, wird jahrgangslos unter dem Namen Trilogie als Cuvée aus zwei bis drei Jahrgängen an Privatkunden verkauft. So geschehen beim Jahrgang 2003, von dem es nicht eine Flasche Le Pin gab, weil die Trauben in dem heißen Sommer quasi am Stock vertrockneten. Beim Jahrgang 2013, von dem Jacques Tienpont nur eintausend Flaschen abgefüllt hat, waren die Trauben hingegen nicht reif genug. Bei der Kellerverkostung des Jahrgangs 2015 war nun die Rede davon, dass wahrscheinlich nur etwa die Hälfte der Ernte als Grand Vin und ein Viertel als Zweitwein abgefüllt werden soll; den Rest werde man womöglich im Fass verkaufen.

it Le Pin assoziiert man heute in Pomerol übrigens nicht mehr jenes scheunenähnliche Gebäude, welches ihm einst den Namen »Vin de Garage« bescherte. Nach den Plänen der belgischen Architekten Robbrecht & Daem wurde im Jahr 2011 an gleicher Stelle ein modernistisches Kellereigebäude gebaut, das spielend auch den Ertrag jenes knappen Hektars aufnimmt, der im Jahr 2012 dazukam; aktuell umfasst die Rebfläche von Le Pin also 2,8 Hektar. Im Erdgeschoss erfolgt die alkoholische Gärung in kleinen Edelstahltanks, von dort fließt der Jungwein per Schwerkraft in den darunterliegenden Keller, wo die malolaktische Gärung und der zwanzigmonatige Ausbau in komplett neuen Barriques stattfindet.

Die Tagesarbeit im Weinberg von Le Pin wurde von Anfang an durch die Mannschaft des benachbarten Familiengutes Vieux Château Certan erledigt, an dem Jacques Thienpont heute mit dreiundfünfzig Prozent beteiligt ist. »Bei vielen Aktionären gibt es immer einige, die verkaufen wollen«, umschreibt er die Tatsache, dass er in den letzten Jahren sämtliche Anteile seiner vier Geschwister erwerben konnte. Nur noch sein Cousin Alexandre ist Teilhaber bei Le Pin, da ihm sein Onkel Gérard 1998 als Dank für die geleistete Arbeit seinen Anteil vererbte.

In anderer Konstellation setzt sich die familiäre Zusammenarbeit auch bei Jacques Thienponts neueren Projekten fort. Für die Leitung des im Jahr 2010 gekauften Weinguts Haut-Plantey, das in Saint-Emilion in unmittelbarer Nachbarschaft zu Château Troplong Mondot liegt und nun unter Château L'If firmiert, konnte er seinen Neffen Cyrille gewinnen. Die neueste Acquise in der Appellation Castillon Côtes de Bordeaux wird ein anderer Neffe namens Maxime betreuen, dem Sohn von Jacques Thienponts jüngstem Bruder Luc, dem früher Château Labégorce Zédé in Margaux gehörte und der sich nach dessen Verkauf aus dem Weingeschäft zurückgezogen hat, um in Nordfrankreich Pferde zu züchten.

acques Thienponts Lebensmittelpunkt ist nach wie vor der Hof am Katzenbach in Etikhove. Früher ist er die fast tausend Kilometer lange Strecke meist mit dem Auto gefahren. Seit einigen Jahren gibt es einen Flug von Lille nach Bordeaux,

der seine Reisezeit mehr als halbiert. Bei all seinen Unternehmungen in Sachen Wein ist ihm seine schottische Frau Fiona eine wichtige Stütze, die als Master of Wine mit entsprechender Expertise ausgestattet und als Weinautorin tätig ist. Im Gegensatz zu ihrem bodenständigen Gatten, der stets betont, dass er zu seinem Wein nur wenig zu sagen habe, besitzt sie zudem einen sicheren Instinkt fürs Marketing. Offen ist, ob sich die beiden Söhne Georges und William dereinst in die Niederungen des Winzerlebens begeben oder einen Beruf ausüben werden, der ihren intellektuellen Fähigkeiten entspricht. Jacques Thienpont ist davon überzeugt, dass man »für die Leitung eines Weingutes immer eine geeignete Person findet.« Es gibt ja genügend Cousins in der Familie. 2

Château Pavie Macquin wird von Nicolas Thienpont verwaltet. 2006 wurde es als Premier Grand Cru Classé in die höchste Kategorie aufgenommen. Dieses Glück war dem Grand Cru Classé von 1995, hier in einer Methusalem, noch nicht zuteil geworden.



FINE TASTING

Armin Diel verkostet dreizehn Weine von Vieux Château Certan, dem Stammschloss der Familie Thienpont in Pomerol, aus den Jahrgängen 1978 bis 2015

1978 VIEUX CHÂTEAU CERTAN POMEROL 89 P

Galt damals als nächstbester Jahrgang nach 1975, was nach dem mäßigen 1976er und dem desolaten 1977er allerdings auch keine Kunst war. Deutlicher Orangerand; erinnert im Duft an Veilchen, Teer und grüne Paprika; mittlere Fruchttiefe, betonte Tanninstruktur, aparter Nachhall. Sollte getrunken werden.

1981 VIEUX CHÂTEAU CERTAN POMEROL 90 P

Ein recht guter Jahrgang, der ansprechende, bald trinkbare Weine hervorbrachte. Zarter Orangerand; im Duft ein interessantes Spiel von Minze, Schwarzkirsche und Eukalyptus, aber auch Leder und Veilchen; mittelgewichtiger Körper, weist eine belebende Frische auf, aber auch herzhafte Tannine im Abklang. Sollte getrunken werden.

1982 Vieux Château Certan Pomerol 93 P

Bester Bordeaux-Jahrgang seit dem legendären 1961er. Viele Weine haben aber nicht das gehalten, was man sich anfangs von ihnen versprach. Zarter Orangerand, mitteltiefes Rot; erinnert im Duft an Lorbeerblatt, Sattelleder und Holunder, etwas schwarze Trüffeln; ein Hauch von Süße, überraschend derbe Tannine im Abklang. Bester Trinkzeitraum bis 2025.

1990 Vieux Château Certan Pomerol 91 P

Gilt ebenfalls als exzellenter Jahrgang, der noch sehr viel besser sein könnte, wenn man die Erträge niedriger gehalten hätte. Mitteltiefe Farbe, dezenter Orangerand; duftet nach Weihrauch, Preiselbeere und Lakritz; eher schlanker Typus, wirkt fast eine Spur oberflächlich, sanfter Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1995 Vieux Château Certan Pomerol 94 P

Ein exzellenter Jahrgang auf der rechten Uferseite der Garonne, der nach vier mittleren Jahrgängen stilistisch eine neue Epoche begründete. Dunkelrote Farbe; konzentriertes Bukett, Brombeere, Cassis und Schwarzkirsche; elegante Fülle, feinherbe Holundernote, zartsüßlicher Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2035.

1998 Vieux Château Certan Pomerol 95 P

Ebenfalls ein großartiger Jahrgang im Libournais. Dichtes Purpurrot; wunderbares Fruchtbukett, viel schwarze Johannisbeere, Brombeere und Schwarzkirsche; samtige Fruchtfülle, elegant und mild zugleich, belebende Frische, bestens balancierte Tannine, hervorragendes Entwicklungspotential. Bester Trinkzeitraum bis 2035.

2001 Vieux Château Certan Pomerol 94 P

Unterschätzter Jahrgang, der stets im Schatten des 2000ers stand, dabei übertreffen manche finessenreichen 2001er ihre Vorgänger. Tiefdunkle Farbe; duftet nach Cassis, Brombeere und Schwarzkirsche; eleganter Körper, belebender Nachhall, zeigt noch ein erstaunliches Entwicklungspotential. Bester Trinkzeitraum von 2020 bis 2035.

2004 Vieux Château Certan Pomerol 91 P

Gilt als klassischer Jahrgang für Cabernet Franc. Dunkles Rubinrot ohne jede Gelbfärbung; im Duft konkurrieren Vanille und Brombeere mit Lorbeerblatt und grüner Paprika um die Vorherrschaft; mittelgewichtiger Körper, anklingende Fruchtsüße, feinherbe Frucht, würziger Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

2005 Vieux Château Certan Pomerol 98 P

Tiefdunkles Rot; noch ziemlich verschlossenes Bukett, viel Noisette-Schokolade, Schwarzkirsche und Brombeere, aber auch Kräuter der Provence; zartsüßliche Fruchtfülle, feinwürzige Tannine, weist ein enormes Entwicklungspotential auf. Ein Pomerol nahe an der Perfektion! Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2040.

2006 Vieux Château Certan Pomerol 97 P

Der zweite großartige Jahrgang in Folge. Tiefdunkles Rot; äußerst komplexes Bukett, ein Früchtekorb voll reifer Brombeeren, Schwarzkirschen und schwarzer Johannisbeeren, ein Hauch von Mokka und Schokolade; konzentrierte Fruchtsüße, bestens eingebundene sanfte Tannine. Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2035.

2009 Vieux Château Certan Pomerol 99 P

Ein Jahrgang, der überall im Bordelais phantastische Rotweine ermöglichte. Tiefdunkle, fast schwarze Farbe; duftet nach Haselnusscreme, Cassis, Brombeere und Schwarzkirsche; beeindruckende Fruchtfülle, perfekt eingebundene Tannine, schmelziger Nachhall. Ein Hauch von Neuer Welt! Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2040.

2010 Vieux Château Certan Pomerol 99 P

Fabelhafter Jahrgang in Pomerol, der mit dem Vorgänger um die Spitzenposition wetteifert. Tiefdunkles Rot mit deutlichen Lilareflexen; superelegantes, dabei reichhaltiges Bukett, schwarze Johannnisbeere und Brombeere, eine Spur Sandelholz; enorme Fruchtfülle, feinste Tanninstruktur. Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2040.

2015 Vieux Château Certan Pomerol 98 P

Nach vier passablen Jahrgängen wieder ein Volltreffer! Tiefdunkle, fast schwarze Farbe; edler Duft von Preiselbeere, Haselnusscreme und Schwarzkirsche, samtige Vanillenote; opulenter Körper, trotz aller Fruchtdichte und Süße überaus elegant, perfekt eingebundene Tannine, großartiges Entwicklungspotential. Bester Trinkzeitraum von 2030 bis 2045.

Armin Diel verkostet fünfundzwanzig Weine von Le Pin, dem Boutique-Weingut von Jacques Thienpont in Pomerol, aus den Jahrgängen 1983 bis 2015

1983 Le Pin Pomerol

95 P

Es wurden viertausendfünfhundert Flaschen abgefüllt. Mittleres Purpurrot mit breitem Orangerand; duftet nach schwarzer Johannisbeere und frischer Minze, dezente Sandelholznote; filigran angelegter Körper, perfekt gereift, präsentiert sich noch erstaunlich frisch, würzige Noten, längst nicht am Ende seiner Tage. Bester Trinkzeitraum bis 2025.

1985 LE PIN POMEROL

96 P

Es wurden sechstausendsechshundert Flaschen abgefüllt. Mittleres Purpurrot mit breitem Orangerand; wieder eine gewaltige Cassisnote, wie sie in den Anfangsjahren typisch für Le Pin war, hier durchsetzt mit etwas Minze und Orangenzeste; saftige Fruchtfülle, süßliche Anmutung, strotzt nach über dreißig Jahren noch vor Kraft. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1986 LE PIN POMEROL

94 P

Es wurden fünftausendsechshundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Purpurrot mit deutlichem Orangerand; würziges Bukett, Brombeere, Veilchen und Sandelholz, etwas Zimt; wirkt fast etwas burgundisch im Stil, kräuterige Note, eleganter Körper, bestens eingebundene Tannine, geradliniges Fruchtspiel, würziger Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1988 LE PIN POMEROL

93 P

Es wurden fünftausendsechshundert Flaschen abgefüllt. Mittleres Purpurrot mit breitem Orangerand; eher etwas introvertiertes Bukett, Pflaume, Preiselbeere und geröstete Mandeln; obschon dieser Wein stets im Schatten der beiden Folgejahrgänge stand, zeichnet er sich durch feine Frucht und nachhaltige Eleganz aus. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1989 LE PIN POMEROL

94 P

Es wurden achttausendfünfhundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Purpurrot mit breitem Orangerand; neben den für Le Pin typischen Cassisnoten dominieren Schwarzkirsche und Kokosnuss das Bukett; süßliche Geschmacksfülle, eher dezente Tannine, würziger Nachhall. Etwas weniger elegant als die beiden Nachbarjahrgänge. Bester Trinkzeitraum bis 2025.

1990 LE PIN POMEROL

95 P

Es wurden siebentausendneunhundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Purpurrot mit zartem Orangerand; generöser Duft von Schwarzkirsche, Crème de Cassis und frisch gemahlenen Kaffeebohnen; wird gern mit dem 1982er verglichen, ist aber weitaus eleganter in der Sruktur; fein eingebundene Tannine, belebender Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1991 LE PIN POMEROL

89 P

Es wurden dreitausendzweihundert Flaschen abgefüllt. Mittleres Purpurrot mit breitem Orangerand; diskretes Bukett, Preiselbeere und getrocknete Kräuter, etwas Pflaume; in Ehren gereift, mittlere Struktur, passabler Nachhall. Zählt zu den wenigen schwachen Jahrgängen des Gutes. Sollte getrunken werden.

1992 LE PIN POMEROL

91 P

Es wurden achttausendneunhundert Flaschen abgefüllt. Mitteltiefes Purpurrot mit breitem Orangerand. Recht verhaltenes Bukett, würzige Röstnoten, Veilchen und etwas Teer, das neue Eichenholz dominiert; schlanker Körper, recht fein strukturiert, würziger Nachhall. Positive Überraschung in einem allgemein schwachen Jahr. Bester Trinkzeitraum bis 2020.

1993 LE PIN POMEROL

88 P

Es wurden achttausendvierhundert Flaschen abgefüllt. Mittleres Purpurrot mit deutlichem Orangerand; wieder ausgeprägte Röstnoten im Duft, auch Preiselbeere und Veilchen; deutlich gereifte Frucht, mittelgewichtig, feinherbe Art, passabler Nachhall. Auf ähnlichem Niveau wie der Jahrgang 1991. Sollte getrunken werden.

1994 LE PIN POMEROL

93 P

Es wurden achttausendsiebenhundert Flaschen abgefüllt. Gut gedecktes Purpurrot mit breitem Orangerand; erfrischender Duft von Minze, Veilchen und Vanille, eine Spur Koriander; recht eleganter Körper, feine Würze, belebender Nachhall. Ganz erstaunlich gut gelungen für den ansonsten mäßigen Jahrgang. Bester Trinkzeitraum bis 2025.

1995 LE PIN POMEROL

96 P

Es wurden achttausendachthundert Flaschen abgefüllt. Gut gedecktes Purpurrot mit zartem Orangerand; duftet nach Schwarzkirsche, Schokolade und gerösteten Mandeln, eine Spur von Kräutern der Provence; kompakte Frucht, schöne Tanninstruktur, markanter Nachhall. Weit weniger opulent als sonst in großen Jahren. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1997 Le Pin Pomerol

95 I

Es wurden sechstausendachthundert Flaschen abgefüllt. Mittleres Purpurrot mit zartem Orangerand; geradezu überschwängliches Bukett, viel Schwarzkirsche, Cassis, Blaubeere und Brombeere, ein Hauch von Nelke; eleganter Körper, süßliche Fruchtfülle, bestens balancierte Tannine, lebhafter Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

1998 Le Pin Pomerol

98 P

Es wurden sechstausendzweihundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Purpurrot mit zartem Orangerand; exotisch anmutendes Bukett, duftet nach Schwarzkirsche, Preiselbeere und Cassis, auch etwas Safran und Zimt; eindrucksvoller Körper, perfekt eingebundene Tannine, beste Harmonie. Inkarnation eines fein gereiften Pomerol! Bester Trinkzeitraum bis 2035.

1999 Le Pin Pomerol

94 P

Es wurden sechstausendsechshundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Purpurrot ohne jeden Orangerand; duftet nach Mango und Passionsfrucht, Vanille und Schokolade; schmelzige Fruchtfülle, bestens integrierte Tannine, brillanter Nachhall. Supergut für das keinesfalls überragende Jahr. Bester Trinkzeitraum bis 2030.



2000 LE PIN POMEROL

98 P

Es wurden sechstausendvierhundert Flaschen abgefüllt. Purpurviolette Farbe ohne jeden Orangerand; rauchige Cassisnote im Duft, Vanille und Sandelholz, viel Schwarzkirsche; sehr präsente Frucht mit seidigen Tanninen, großartige Symbiose von Fülle und Finesse, eleganter Nachhall. Für Le Pin ein sehr ernsthafter Wein! Bester Trinkzeitraum bis 2040.

2001 Le Pin Pomerol

95 P

Es wurden achttausendsiebenhundert Flaschen abgefüllt. Purpurviolette Farbe ohne jeden Gelbschimmer; überaus delikates Bukett, Preiselbeere, Cassis und Himbeere, etwas Gewürznelke; zeigt eine strahlende Frucht, konzentriert und verspielt zugleich, bestens eingebundene Tannine, feinrassiger Nachhall. Gewiss einer der besten 2001er in ganz Bordeaux! Bester Trinkzeitraum von 2020 bis 2030.

2002 Le Pin Pomerol

92 P

Es wurden sechstausendachthundert Flaschen abgefüllt. Purpurviolette Farbe mit ganz zartem Gelbrand; verführerisches Bukett, duftet nach Cassis, Wild-kräutern und Schokolade, süßliche Tabaknote; äußerst ansprechende Fruchtfülle, zarte Süße, feinwürzige Tannine, gefälliger Nachhall. Für das ziemlich schwache Jahr erstaunlich gut geraten. Bester Trinkzeitraum bis 2025.

2004 LE PIN POMEROL

93 P

Es wurden neuntausendvierhundert Flaschen abgefüllt. Durchgängiges Dunkelrot; erneut ein vielversprechendes Bukett, schwarze Johannisbeere, Himbeere und etwas Granatapfel; geöffnete Frucht, bestens eingebundene Tannine, feinherber Nachhall. Ein weiterer gelungener Le Pin in einem mäßig reputierten Jahrgang. Bester Trinkzeitraum bis 2025.

2005 LE PIN POMEROL

96 P

Es wurden sechstausendsechshundert Flaschen abgefüllt. Sattes Dunkelrot mit violetten Tönen; im Duft die für Le Pin typische satte Cassisnote, begleitet von reifer Himbeere, etwas Kokosnuss und Pflaume; schmelzige Fruchtfülle, geprägt von schwarzer Kirsche, gerösteten Kräutern und einem Hauch von Safran, edler Nachhall. Bester Trinkzeitraum von 2020 bis 2040.

2006 Le Pin Pomerol

96 P

Es wurden fünftausendneunhundert Flaschen abgefüllt. Sattes Dunkelrot mit violetten Tönen und einem Hauch von Gelbrand; duftet nach Haselnussschokolade, Veilchen, Flieder und Cassis; überwältigende Fruchtfülle, anklingende Süße, feinwürzige Note, die Tannine verschwinden förmlich im saftigen Körper, satter Nachhall. Bester Trinkzeitraum bis 2020 bis 2035.

2007 LE PIN POMEROL

92 P

Es wurden fünftausendsiebenhundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Dunkelrot mit violetten Einsprengseln; recht geöffnetes Bukett, Cassis, Veilchen, Flieder und etwas Sandelholz; mittlere Fruchtfülle, ein Hauch von Schwarzkirsche, gerösteter Kräuter und Karamell, gut eingebundene Tannine, würziger Nachhall. Kein Langstreckenläufer! Bester Trinkzeitraum bis 2025.

2008 LE PIN POMEROL

93 P

Es wurden sechstausendzweihundert Flaschen abgefüllt. Kräftiges Dunkelrot; duftet nach dunkler Schokolade, roten Früchten und Sandelholz; zeigt eine delikate Frucht, anklingende Süße, würzige Tannine, eher von mittelgewichtiger Statur, sehr ausgewogen, offenbart im Nachhall sowohl rauchige als auch exotische Noten. Bester Trinkzeitraum bis 2030.

2009 LE PIN POMEROL

100 P

Es wurden sechstausendachthundert Flaschen abgefüllt. Tiefdunkles Rot mit Lilatönen; überwältigendes Fruchtbukett, eine likörartige Mixtur hochreifer roter und schwarzer Früchte, dominiert von Cassis und Schwarzkirsche; ein mächtiger Wein, die opulente Fruchtsüße wird seidig begleitet von reifen Tanninen, endlos wirkender Nachhall. Ein absolutes Prachtstück! Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2050.

2010 Le Pin Pomerol

100 P

Es wurden fünftausendsiebenhundert Flaschen abgefüllt. Tiefdunkles Rot mit Lilatönen; erneut ein überwältigendes Bukett, geprägt von Schwarzkirsche, Haselnussschokolade und schwarzer Johannisbeere; noch eine Spur mächtiger als der Vorgänger, unerhörte Brombeerfülle, edle Vanillenote, exotische Anklänge, süßliche Länge ohne Ende. Geht es besser? Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2045.

2015 LE PIN POMEROL

98-100 P

Es werden etwa sechstausend Flaschen abgefüllt. Tiefdunkles Lilarot; überaus delikates Bukett mit viel Haselnussschokolade, Schwarzkirsche und der für Le Pin geradezu archetypischen schwarzen Johannisbeere; cremig-elegante Fruchtfülle, die von der Süße nicht an 2009 und 2010 herankommt, was kein Nachteil sein muss. Wundervoller Nachhall. Bester Trinkzeitraum von 2025 bis 2045.