

Bordeaux 2013 évjáratszemle

# Várakozás, kivárárs – de miért is?

2013 időjárás szempontjából rossz év volt, s ez sokak szemében már azelőtt kétségessé tette az évjárat minőségét, hogy kóstolhatták volna. Emellett persze ott van az en primeur rendszer elleni KRITIKA áradata, illetve az **ÉVSZÁZAD ÉVJÁRATAIKÉNT** számon tartott 2009-est és 2010-est követően az árak elvárt mértékű csökkenésének elmaradása, s kész a tökéletes forgatókönyv a lassú **ÉRTÉKESÍTÉSI** kampányhoz. Ennek ellenére ne felejtjük el 2013-at, csak várjunk kitartóan és türelmesen!



## KÖZÉPMEZŐNY

A Marquis de Terme 2013-asa az arany középúton csordogál

## Az időjárás

Gavin Quinney, a Château Bauduc tulajdonosa minden évben közzéteszi időjárásról készült jelentését. 2013-ban nem szolgált sok jó hírrel: szinte minden évszakban történt valami, ami a borász számára katasztrófát jelent. Szokatlanul hideg volt az év első pár hónapja, ami a szőlő fejlődését erősen visszafogta, tehát számítani lehetett a késői szüretre, ami be is következett. Május és június nemcsak nagyon csapadékos, hanem hideg is volt, ami a késői virágzást rendellenessé tette – ez a termés mennyiségét és minőségét is negatívan befolyásolta.

Július száraz és forró volt, majd augusztusban is napos időszak következett. Michel Rolland, az egyik legnevesebb szőlészeti és borászati szaktanácsadó egy írásában úgy fogalmazott, hogy az elmúlt 40–50 év egyik legszebb nyara volt 2013. Augusztus elején viszont jégvihar vert el majd 10 000 hektárt, főleg az Entre-deux-Mers térségben,

ahol a Bordeaux AC és a Bordeaux Superior borok nagy része készül. A Médoc, illetve a Graves megmenekültek, s így a Grand Cru Classé birtokok nem szenvedtek kárt.

A jégverést megúszták, de a kitaró szeptemberi és októberi esőzést senki nem kerülhette el. Nem a csapadék mennyisége okozott fejtörést, hanem az elnyúlt hűvös és nedves periódus, ami lassította az érést, és gyorsította a botrytis és egyéb rothadás terjedését. Noha „csak” két héttel tolódott későbbre a szüret kezdetének az időpontja, mint az elmúlt 10 év átlaga, a chateau-tulajdonosok versenyt futottak az idővel. A feldolgozás technológiája szerencsére sok lehetőséget kínált a korrekcióra, a visszatérő téma a válogatás volt. Mindent együttvéve a 2013-as évjárat legalább 24%-kal kisebb termést produkált, mint a 2012-es – ami szintén körülbelül 8%-kal alacsonyabb hozamú volt, mint a 2006–2010 közti időszak átlaga!

## Negatív piaci hangulat

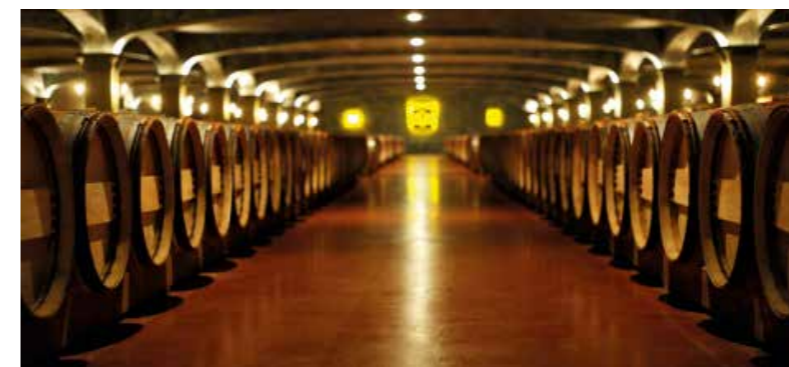
Alig fejeződött be a szüret, és már mindenki tudta, hogy nem nézünk ragyogó évjárat elébe, amikor újra elkezdtek megjelenni a bordeaux-i borok kereskedelmi struktúrája, az en primeur rendszer erős hangú kritikái, ez a jelenség idén is folytatódott, sőt amikor a chateau-k elkezdtek közölni az árakat, az csak olaj volt a tűzre. Mi is a kritikások gondja, s igazuk van-e?

Mint azt a tavalyi évjáratszemle cikkemben taglaltam, az en primeur sajátos rendszer, hiszen a még hordóban érlelődő borokat adják el a sajtó, a kritikások és a kereskedők kora tavaszi kóstolásait követően közzétett pontok és az azok tükrében megállapított árak alapján. Többen felteszik a kérdést, hogy vajon egy-egy rosszabb évjárat milyen értéket képvisel, illetve hogy a chateau-k kellő mértékben csökkentették-e az árakat? Mások azt kritizálják, hogy az árak mennyire tükrözik az évjárat minőségét, illetve fenntarthatók-e? No meg miért vegyen bárki gyatrább borokat, amikor az újvilág sokkal kiszámíthatóbb minőséget produkál jelentősen alacsonyabb áron? Újabb kérdés: a bordeaux-iak tudomásul vették-e, hogy a távol-keleti piac egyfajta telítettségi pontot ért el, hiszen a főleg kínai klientúra a 2005-ös, 2009-es és 2010-es évjáratokból annyit felvásárolt, hogy kifutottak a lendületből, illetve egyre több a tudásuk is, s nem sietnek drága pénzért szerény évjáratokat vásárolni.

Az ilyen sajtó- és kereskedelmi hangulatban nem meglepő, hogy az idei en primeur kampány lassú és vontatott, alig adnak és vesznek borokat. Kérdés, hogy a kritikák mennyire helytállóak, és mit is jelentenek a borfogyasztó számára? Véleményem szerint az en primeur rendszer jó, de csak akkor, ha hatékonyan működik. Jelenleg ez nem igaz, mivel az érték és az ár mintha még csak beszélő viszonyban sem lennének, s ez hosszú távon nem fenntartható. A kisebb mennyiség sem ok arra, hogy magasan tartsák az árakat!

A rendszernek egyensúlyba kell billennie, még akkor is, ha elfogadjuk, hogy a Grand Cru Classé birtokok egy része nemcsak a fizikális minőség, hanem a „márka” és „gyűjthetőség” alapján is árazza borait. A gond, hogy a 2013-as árak nem csökkentek kellő mértékben, s emiatt folytatódik az a trend, hogy az en primeuron bort vásárlók veszteséget halmoznak fel, noha pont az lenne a rendszer lényege, hogy cserébe a befektetésért, amit a még félkész bor vásárlása jelent, nyereséget várhatnának el a későbbi áremelkedés miatt.

A londoni fine wine bróker- és elemzőcég, a Liv-Ex adatai alapján viszont a másodlagos piacon a 2005-ös évjáratot követően az árak inkább csökkentek, mint nőttek, ami a bordeaux-i borral való kereskedelmet veszteségesé teszi. Tehát üzleti szempontból az en



## RAGYOGÁS

A Ch. Smith Haut Lafitte fehérben és vörösben is a kiválót hozta



„... a főleg kínai klientúra a 2005-ös, 2009-es és 2010-es évjáratokból annyit felvásárolt, hogy kifutottak a lendületből, illetve egyre több a tudásuk is, s nem sietnek drága pénzért szerény évjáratokat vásárolni.”

primeur rendszer felesleges, mert nem biztosít mást, mint a chateau-k olcsó finanszírozását a kereskedők kárára. Ez pedig biztosan nem fenntartható! A fogyasztóknak intő jel: érdemes várni, mert az árak nem nőttek az elmúlt pár év során, s ez nem fog változni a 2013-as évjáratnál sem, vagyis miért mi finanszírozzuk a borászatokat? Helyette vegyünk majd akkor a borokból, amikor fogyasztani szeretnénk, és addig az árak is valószínűleg csökkennek!

## A 2013-as évjárat a borok tükrében

Saint-Estèphe tagadhatatlanul megmutatja a commune-re (településre) jellemző parfümösséget és az illatok áradatát még egy olyan évjáratban is, mint a 2013-as. Az ibolya, a fekete ribiszke és a tintás jegyek kivétel nélkül megtalálhatók a borokban. Minőség tekintetében nem mutatnak nagy szórást a kóstolt tétel: közepesen jók. Se kiugróan jó, se lesújtóan rossz Saint-Estèphe-i bort nem kóstoltam. A koncentráció mértéke és a tanninok integrációja osztja a borokat két külön mezőnybe. A Ch. Ormes de Pez közepes szemcséjű és szorosan szótt tanninjait a gyümölcsök gazdagsága tartja egyensúlyban, míg a Ch. Lafon-Rochet közepes szemcséjű és feszes szerkezetét harmonikusan egészíti ki a gyümölcsök puhasága és a tölgy pörkölése. A másik csoportban a túlságosan erőteljű duzzadó és a néha rágós tanninok miatt egyensúlyukat veszített borok találhatóak. Ezekkel nem az erős szerkezet, hanem inkább a gyümölcsök hiánya a gond, ugyanis ha a tanninok meg is szelidülnek pár év alatt, mi marad a jobb esetben is csak közepes koncentrációjú gyümölcsökből?

PAULLAC többnyire visszafogott, szerényebb illatú borokat produkált, a fekete ribiszke mellett a meggy és



málna a domináns jegyek. Egy-két kivétel előfordul, mint például a Ch. d'Armailhac, mely kimondottan intenzív és reduktív gyümölcsökben gazdag, vagy a játékos és gazdagon illatozó Ch. Grand-Puy Ducasse. Szerkezet tekintetében a tanninok sokkal apróbb szemcsézetűek, finoman gördülnek a szájban, helyenként bársonyosak, mint a Ch. Pontet-Canet vagy a Ch. Croizet-Bages esetében, másutt izmosabbak, mint a Ch. Clerc-Milon vagy a Ch. Pichon-Longueville Baron. Általában megfigyelhető a finomabb extrakció és átlagosnál jobb koncentráció, ami az évjárat figyelembe vételével azt jelenti, hogy palackban akár 6-8 évig is szépen lehet érlelni majd ezeket a borokat.

**SAINT-JULIENRŐL** nehéz általánosan igaz megállapításokat tenni. Az egyetlen közös jegy a gyümölcsök vibráló frissessége, ami többféleképpen jelenik meg, mint például a Ch. Léoville Barton letisztultságán, a Ch. Talbot kecses eleganciáján vagy a Ch. Branaire-Ducru puha kerekdedségén keresztül. Az eleganciát és csillámot a borok annak köszönhetik, hogy a tanninok, még ha sűrűn szőttek is, csak közepes szemcsézetűek, de gyakran selymesen vagy forgácsolóan finomak. A koncentráció és a fűszerezettség nagyban változik, s leginkább közepes lecsengésűek a borok.

**MARGAUX** kiábrándító a javából, a legjobb pontszám 16,2! A Ch. Marquis du Terme erjesztőcsarnokában felsorakoztatott tételek az extrakció tekintetében nagy szórást mutattak. Így a borok két csoportba sorolhatók: vannak a könnyedebbek, illetve a robusztusabb felépítésűek. Például a Ch. Dufort-Vivens nagyon szorosan szőtt közepes szemcséjű tanninokból szerkesztett, akár csak az ember száját összehúzó Ch. Rauzan-Gassies, míg velük szemben a Ch. Brane-Cantenac kimondottan visszafogott, és a gyümölcsöket engedeli előtérbe. Azonban a szerkezet nem igazán a minőséget, inkább a stílust határozza meg, a minőség tekintetében a szüreti időpont játszott nagyobb szerepet. Voltak zöldebb és éretlenebb tételek, mint a Ch. du Tertre, Ch. Giscours vagy a Ch. Lascombes. A hordók pörkölése is nagy szórást mutatott, tovább fokozva az egyenlenséget. A Ch. Lascombes kátrányos jegyeivel szembeállítható a Ch. Dauzac, mely a gyümölcsöket engedte előtérbe az ízek tekintetében, még ha feszes szerkesztésű volt is.

**A PESSAC-LÉOGNAN-I** fehérek többnyire mérsékelt koncentrált, szépen iható és visszafogott borok.

Vannak nyurgább és ásványosabb stílusok, mint a Ch. Carbonnieux vagy a Ch. Lespault Martillac. A gazdagabb és testesebb tételek közt a finom seprőn tartott Domaine de Chevalier-t, illetve a bőkezűbb hordóhasználat miatt vajjas jegyeket is mutató Ch. Smith Haut Lafitte-ot emelném ki. Egy fehéret sem érlelnék 3-4 évnél tovább palackban. A vörösekről nehéz általánosítani hat tétel alapján, főleg úgy, hogy a Ch. Smith Haut Lafitte a közepes intenzitás és szorosan szőtt tanninok ellenére elegáns, s a Domaine de Chevalier-t is a gyümölcsök tisztasága és fénye tartja finom egyensúlyban.

**A JOBB PARTI** (a Gironde jobb partjáról származó) borokra a 2013-as év a koncentrációban és a gyümölcsök súlyában nyomta rá a bélyegét: közepesek. Ugyanakkor Saint-Émilionban járva elég sok tételnél megfigyelhető a magas alkohol, ám a tanninok sokkal inkább megközelíthetőbbek, még ha fiatalágukban feszesek vagy szorosan szőttek is. Pomerol a piros gyümölcsöket engedeli előtérbe, s elég egységes a mezőny a közepes koncentrációt illetően. Érdekes, hogy mindegyik pomeroli tétel a maga módján megtalálja az egyensúlyt, s ez kellemesen ihatóvá teszi őket akkor is, ha rövidebb életűek lesznek.

**SAUTERNES ÉS BARSAC** fejtörést okoztak és okoznak. Állítólag jó borokat kellett volna kóstolnom az előzetes értesülések alapján, mégis jó részük kiábrándító volt. Jegyzeteimet böngészve az figyelhető meg, hogy a botrytis nagyon alacsony mértékben érezhető a borok jó részénél, illetve van, ahol még annak a kis mennyiségnek is szerény az intenzitása. Talán emiatt nem jó a benyomásom az édesborokról. A gyümölcsök koncentrációja és érettsége szemszögéből a Ch. Guiraud, Ch. Rieussec és Ch. Suduiraut emelhetők ki, míg a Ch. Coutet igazán könnyed, kamillás és tejszínes stílus képviselője 2013-ban. Bőven voltak borok a 15-ös ponthatár mindkét oldalán, ami sokat mond az évjáratról.

#### ABSZOLÚT PATINA

A Château Les Grandes Murailles mindössze 2 hektáron alkotja borait Saint-Émilionban



## Bordeaux, 2013 ponttábla

(132 kóstolt tétel, commune-önként és château-nként ábécésorrendben)

Chateau	Commune	Pont	Megjegyzés	Chateau	Commune	Pont	Megjegyzés
Clos Nardian	Bordeaux Blanc	15,30	fehér	Ch. La Conseillante	Pomerol	16,30	vörös
Dourthe N°1	Bordeaux Blanc	15,70	fehér	Ch. La Croix de Gay	Pomerol	16,40	vörös
Ch. Rahoul	Graves	15,70	fehér	Ch. La Pointe	Pomerol	16,50	vörös
Ch. Belgrave	Haut-Médoc	15,80	vörös	Ch. Le Bon Pasteur	Pomerol	15,20	vörös
Ch. de Camensac	Haut-Médoc	15,60	vörös	Ch. Petit-Village	Pomerol	16,20	vörös
Ch. Cantemerle	Haut-Médoc	16,20	vörös	Ch. Balestard la Tonnelles	Saint-Émilion	16,10	vörös
Ch. La Tour Carnet	Haut-Médoc	16,50	vörös	Ch. Beau-Séjour Becot	Saint-Émilion	15,70	vörös
Ch. Sociando-Mallet	Haut-Médoc	16,00	vörös	Ch. Canon	Saint-Émilion	15,20	vörös
Ch. Angludet	Margaux	15,80	vörös	Ch. Canon La Gaffelière	Saint-Émilion	16,00	vörös
Ch. Brane-Cantenac	Margaux	16,20	vörös	Ch. Cap de Mourlin	Saint-Émilion	15,80	vörös
Ch. Cantenac Brown	Margaux	15,50	vörös	Ch. Corbin	Saint-Émilion	15,90	vörös
Ch. Dauzac	Margaux	15,70	vörös	Ch. Dassault	Saint-Émilion	16,50	vörös
Ch. Desmirail	Margaux	15,40	vörös	Ch. Figeac	Saint-Émilion	16,60	vörös
Ch. du Tertre	Margaux	15,20	vörös	Ch. Fonroque	Saint-Émilion	16,70	vörös
Ch. Dufort Vivens	Margaux	16,20	vörös	Ch. Franc Mayne	Saint-Émilion	15,80	vörös
Ch. Ferrière	Margaux	14,90	vörös	Ch. Grand Mayne	Saint-Émilion	15,60	vörös
Ch. Giscours	Margaux	15,40	vörös	Ch. La Couspaude	Saint-Émilion	15,50	vörös
Ch. D'Issan	Margaux	15,50	vörös	Ch. La Dominique	Saint-Émilion	16,10	vörös
Ch. Kirwan	Margaux	15,10	vörös	Ch. La Gaffelière	Saint-Émilion	16,00	vörös
Ch. Labegorce	Margaux	15,30	vörös	Ch. La Tour Figeac	Saint-Émilion	16,80	vörös
Ch. Lascombes	Margaux	15,60	vörös	Ch. Larmande	Saint-Émilion	15,60	vörös
Ch. Lascombes, Chevalier de Lascombes	Margaux	15,90	vörös	Ch. Lartaud	Saint-Émilion	16,30	vörös
Ch. Malescot Saint-Exupéry	Margaux	15,40	vörös	Ch. Troplong Mondot	Saint-Émilion	16,10	vörös
Ch. Marquis d'Alesme Becker	Margaux	16,00	vörös	Ch. Villemaurine	Saint-Émilion	15,60	vörös
Ch. Marquis de Terme	Margaux	15,70	vörös	Clos Fourtet	Saint-Émilion	16,20	vörös
Ch. Monbrison	Margaux	15,80	vörös	Ch. Calon Ségur	Saint-Estèphe	16,30	vörös
Ch. Prieure-Lichine	Margaux	16,00	vörös	Ch. Cos Labory	Saint-Estèphe	16,20	vörös
Ch. Rauzan-Gassies	Margaux	16,10	vörös	Ch. de Pez	Saint-Estèphe	16,10	vörös
Ch. Rauzan-Ségla	Margaux	15,80	vörös	Ch. Lafon-Rochet	Saint-Estèphe	16,40	vörös
Ch. Siran	Margaux	15,20	vörös	Ch. Le Boscq	Saint-Estèphe	15,70	vörös
Ch. Batailley	Pauillac	16,20	vörös	Ch. Meyney	Saint-Estèphe	16,10	vörös
Ch. Clerc-Milon	Pauillac	16,60	vörös	Ch. Montrose	Saint-Estèphe	16,00	vörös
Ch. Croizet-Bages	Pauillac	16,00	vörös	Ch. Montrose, Dame de Montrose	Saint-Estèphe	15,60	vörös
Ch. d'Armailhac	Pauillac	16,10	vörös	Ch. Ormes de Pez	Saint-Estèphe	16,50	vörös
Ch. Grand-Puy Ducasse	Pauillac	16,10	vörös	Ch. Phélan Ségur	Saint-Estèphe	15,70	vörös
Ch. Haut-Bages Libéral	Pauillac	16,10	vörös	Ch. Beychevelle	Saint-Julien	16,60	vörös
Ch. Lynch-Bages	Pauillac	16,30	vörös	Ch. Branaire-Ducru	Saint-Julien	16,20	vörös
Ch. Lynch-Moussas	Pauillac	15,80	vörös	Ch. Gloria	Saint-Julien	15,20	vörös
Ch. Pedesclaux	Pauillac	15,40	vörös	Ch. Gruaud Larose	Saint-Julien	16,30	vörös
Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande	Pauillac	16,00	vörös	Ch. Lagrange	Saint-Julien	16,30	vörös
Ch. Pichon-Longueville Baron	Pauillac	16,50	vörös	Ch. Langoa Barton	Saint-Julien	16,50	vörös
Ch. Pontet-Canet	Pauillac	17,20	vörös	Ch. Léoville Barton	Saint-Julien	17,00	vörös
Ch. Bouscaut	Pessac-Léognan	15,50	fehér	Ch. Léoville Poyferré	Saint-Julien	16,50	vörös
Ch. Carbonnieux	Pessac-Léognan	16,10	fehér	Ch. Saint-Pierre	Saint-Julien	15,50	vörös
Ch. Couhins	Pessac-Léognan	14,90	fehér	Ch. Talbot	Saint-Julien	16,70	vörös
Ch. de Fieuzal	Pessac-Léognan	15,80	fehér	Le Petit-Cailou	Saint-Julien	15,40	vörös
Ch. de Fieuzal	Pessac-Léognan	15,10	vörös	Ch. Bastor-Lamontagne	Sauternes-Barsac	15,00	fehér
Ch. La Garde	Pessac-Léognan	15,30	fehér	Ch. Broustet	Sauternes-Barsac	14,80	fehér
Ch. Latour-Martillac	Pessac-Léognan	15,00	vörös	Ch. Clos Haut-Peyraguey	Sauternes-Barsac	15,00	fehér
Ch. Latour-Martillac	Pessac-Léognan	15,10	fehér	Ch. Coutet	Sauternes-Barsac	16,00	fehér
Ch. Lespault-Martillac	Pessac-Léognan	16,00	fehér	Ch. d'Arche	Sauternes-Barsac	15,40	fehér
Ch. Malartic-Lagravière	Pessac-Léognan	15,70	fehér	Ch. de Fargues	Sauternes-Barsac	15,30	fehér
Ch. Olivier	Pessac-Léognan	15,80	fehér	Ch. de Malle	Sauternes-Barsac	15,30	fehér
Ch. Pape Clement	Pessac-Léognan	16,30	vörös	Ch. de Myrat	Sauternes-Barsac	16,10	fehér
Ch. Pape Clement	Pessac-Léognan	16,10	fehér	Ch. de Rayne Vigneau	Sauternes-Barsac	14,90	fehér
Ch. Smith Haut Lafitte	Pessac-Léognan	16,80	vörös	Ch. Doisy Daëne	Sauternes-Barsac	15,20	fehér
Ch. Smith Haut Lafitte	Pessac-Léognan	16,30	fehér	Ch. Doisy-Védrières	Sauternes-Barsac	14,70	fehér
Ch. Malartic-Lagravière	Pessac-Léognan	15,30	vörös	Ch. Filhot	Sauternes-Barsac	15,00	fehér
Clos Marsalette	Pessac-Léognan	15,90	fehér	Ch. Guiraud	Sauternes-Barsac	16,30	fehér
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan	16,50	fehér	Ch. La Tour Blanche	Sauternes-Barsac	15,20	fehér
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan	16,50	vörös	Ch. Lafaurie-Peyraguey	Sauternes-Barsac	14,80	fehér
Ch. Beaugard	Pomerol	16,30	vörös	Ch. Lamothe Guignard	Sauternes-Barsac	16,20	fehér
Ch. Clinet	Pomerol	17,70	vörös	Ch. Nairac	Sauternes-Barsac	15,10	fehér
Ch. Gazin	Pomerol	16,50	vörös	Ch. Rieussec	Sauternes-Barsac	16,00	fehér
Ch. La Cabanne	Pomerol	16,10	vörös	Ch. Romer	Sauternes-Barsac	15,70	fehér
				Ch. Sigalas Rabaud	Sauternes-Barsac	15,50	fehér
				Ch. Suduiraut	Sauternes-Barsac	16,20	fehér