

2010-es bordeaux-i grand cru vörösek

Az évszázad évjárata – ismét

November 12-én volt a **2010-ES** bordeaux-i borok évjázat-bemutató kóstolója Londonban. Az 1973-ban alapított, 132 tagot számláló Unions des Grands Crus de Bordeaux minden évben megrendezi a frissen palackozott borokat felsorakoztató eseményt a Covent Garden Operaházban. A rendezvény **JELENTŐSÉGE** abban áll, hogy **ELSŐ** alkalommal itt van lehetőség a már palackozott borokat kóstolni. Tehát a végső terméket vettük ismét nagyító alá, hogy **MEGGYŐZŐDJÜNK** az évjázat minőségéről a bor életének azon stádiumában, amikor a château-ból a kereskedőkhöz, illetve a **VEVŐKHÖZ** kerül.



A **2010-ES VÖRÖSBOROKKAL SZEMBEN** támasztott elvárások nem voltak szerények, hiszen ez volt sorozatban a második olyan év, amit az „évszázad évjázatának” kiáltottak ki az en primeur kampányt követően (amikor a borokat még érlelés előtt kóstolják a szakértők). 99 tételt kóstoltam végig, a nap végére a szám teljesen „beállt” a borok koncentrációja, magas tannin-, extrakt- és alkoholtartalma miatt. Mindezek egyben az évjázat általános jellemzői is, és együtt olyan borokat adnak, amelyeket hosszú évtizedekig lehet majd érlelni a pincékben. Lássuk hát, hogy milyen időjárás miatt lettek ilyen testesek és érettek a 2010-es borok Bordeaux-ban, illetve miként mutatták magukat az egyes commune-ök, vagyis alrégiók borai.

Szárazságtól koncentrált szőlő

Az egyre melegedő, kiszámíthatatlan és rendellenes időjárás manapság világszerte szinte megszokott, Bordeaux-

ban sem volt másként 2009-ben és 2010-ben. Bill Blatch bordeaux-i négociant (kereskedő) és Gavin Quinney château-tulajdonos és borász rendszeresen ad közre beszámolókat az évjázatok időjárásáról. Mindketten arról tudósítottak már 2010 legvégén, hogy a borok karakterét a nagy szárazság, a visszafogottan meleg, de nagyon napos körülmények fogják meghatározni.

2009 késő őszi és 2010 téli hónapjai nagyon esősek voltak, amint arról Blatch beszámol, és utólag úgy látszik, ez mentette meg a 2010-es borokat, ugyanis a területek talaja fel tudta tölteni magát annyi nedvességgel, hogy átvészelje az aszályos hónapokat. Az április és a szüret közti nagyon száraz időszak okozta vízhiány olyan stressznek tette ki a szőlőket, hogy azok a tanninok robusztussá formálásával válaszoltak, noha az átlagos szőlőmagszám egyharmaddal alacsonyabb volt! Azonban a szőlőszemek formálódása előtti időszakról sem mondható, hogy megszokott lett vol-

KASTÉLYBOR

A Château Pichon-Longueville imponáns épülete, lent pedig a Château Priure-Lichine



na. Április a többéves átlaghoz képest meleg volt, emiatt az első rügyek már a hónap közepére megjelentek. Május viszont erőteljesen lehűlt, és ez a virágzást hátrányosan befolyásolta.

A nyári hónapok melegek és napsütésesek voltak, de július kivételével nem volt forróság. Viszont – mint már említettem – a csapadék hiánya szárazságot okozott, a nem nagyon esős 2009-es évi csapadéknak a fele sem esett le. A szüretet szeptember végén kezdték és október 20. környékéig folytatták a chateau-k. Magas cukor-, és következésképpen magas alkoholtartalom lett az eredmény, azonban a savak általánosan nézve magasak maradtak, ami annak köszönhető, hogy a nyár nem volt hőség sújtotta. Ennek megfelelően a magas alkohol és tannin mellett is szép friss tétéleket lehetett kóstolni, ez a kombináció biztosítja a borok nagy többségének gyönyörű egyensúlyát, még akkor is, ha a nagy testesség miatt nem tipikus bordeaux-i évjáratról van szó.

Lábjegyzetben az értékelés előtt

A Unions des Grands Crus de Bordeaux (UGCB) nem egy és azonos az 1855-ös Grand Cru Classé osztályozásával. A borok promócióját végző UGCB a Graves, a Médoc, a Saint-Emilion, a Pomerol és a Sauternes-Barsac régiókban található chateau-k egy részét fogja össze, attól függően, hogy a tulajdonos részt kíván-e venni a közös munkában vagy sem. Tehát a 99 kóstolt tétel nem fedi le az összes létező chateau-t. Továbbá vannak olyan UGCB-tagok, akik nem szoktak részt venni a közös kóstolókon, ilyen például a Château Angélu, a Château Cheval Blanc, a Château Pontet-Canet vagy a Château Mouton Rothschild, hogy csak párat említsek. Az alábbi értékelést ezek figyelembe vételével érdemes végig nézni, és ezért is tartom fontosnak az egyes commune-ök jellemzését, noha tagadhatatlan, hogy egy-egy commune-ön belül is vannak jelentős stilisztikai eltérések.

Bal-parti elegancia és jobb-parti erő

A Graves és Pessac-Léognan alrégiók borai között jó pár nagyon elegáns és kifinomult tételt lehetett kóstolni. A Pessac-Léognanban található chateau-kban jellemzően jól dolgoztak a pincékben, hiszen a magas alkohol ellenére sikeresen megtartották az egyensúlyt a borokban. A savak szépen frissek maradtak, a szín általában meglehetősen mély, az extrakt erősen érezhető, de ugyanakkor sem a

„99 tételt kóstoltam végig, a nap végére a szám teljesen »beállt« a borok koncentrációja, magas tannin-, extrakt- és alkoholtartalma miatt. Mindezek egyben az évjárat általános jellemzői is, és együtt olyan borokat adnak, amelyeket hosszú évtizedekig lehet majd érlelni a pincékben.”

szőlőből, sem a tölgyfa hordóból származó tanninok nem nyomják el az érett gyümölcsöket. Nagyon kifinomult szerkesztésű borok a pessac-léognan-iak. A kóstolást követően az évek óta egyenletesen kiváló minőséget produkáló Ch. Smith Haut Lafitte és az eleganciája miatt kedvelt Domaine de Chevalier állnak a csúcson.

Médoc alrégiói közül a pontozás tekintetében az Haut-Médoc teljesítménye volt a leggyengébb, ez azonban nem jelenti azt, hogy a borok minőségével lenne gond. Az alacsonyabb pontszámok egy olyan robusztus évjárat esetében, mint a 2010, inkább azt jelzik, hogy az itt termelt borok rövidebb palackos érlelést követően már fogyasztathatók lesznek. A gyümölcsök szépen ragyognak, s a borok

Szerző:
Csizmadia-
Honigh Péter
Fotó: Thinkstock





ÉS MÉG MINDIG KASTÉLY

**A Château Cantenac-Brown (Margaux) arisztokratikus főhadiszállása
Lent: a Ch. Smith Haut Lafitte bejárata**

A jó értelemben vett legnagyobb meglepetés Saint-Estèphe volt, ahol a gyümölcsök élénksége és koncentrációja szenzációsan jól egészítette ki a határozott szerkesztésű, de jól érett tanninokat, így a borok szinte puha és elegáns óriások lettek. A csúcsot Ch. Lafon-Rochet és Ch. Phelan-Segur képviselik.

A merlot dominálta Jobb-parton erősen érezhető volt a szárazság okozta koncentráció és a magas alkohol, illetve gyakorta a bő kézzel mért tölgyhasználat eredményezte testesség és súly, ami a nagyon érett piros gyümölcsökkel társult. A pomeroli birtokok nagy része ragyogó, noha nem kiváló borokat készített – az eleganciát hiányoltam. A Ch. Clinet igencsak szűkre és feszesre szabott szerkezettel és nagy koncentrációjával vezet a listán, frissessége szinte feloldja nagyságát. A magas pörkölésű hordók miatt kátrányos jegyeket viselő Ch. La Croix de Gay a puha és érett tanninok miatt megőrizte vonzó játékosságát. A nagyon érett gyümölcsökben gazdag Ch. Petit-Village fűszerességével és bársonyosan puha tanninokkal tűnt ki a sorból.

tisztességesen fűszerezettek, ugyanakkor a tanninok puhák és érettek, illetve kisebb mennyiségben található meg. A Ch. Cantemerle gyümölcsösségének intenzitása és koncentrációja, illetve a Ch. La Tour de By finom eleganciája volt számomra megragadó.

Margaux meglehetősen nagy szórást mutat. A kiválóan teljesítő borokat a koncentráció, az összetettség és az elegáns szerkesztés különbözteti meg a többiektől. A gyümölcsök mélyek, a cassis mellett áfonyás jegyek is megjelennek helyenként. A közepes méretű szemcsés tanninok határozott szerkezetet képeznek. A legkiválóbb tétel a Ch. Durfort-Vivens volt, mivel az eleganciához pedigre is társult. Öröm volt számomra, hogy a Ch. Lascombes is jól mutatta magát, kifinomult, bársonyos szerkezete, bőséges és majdnem lekváros gyümölcssei mellett a koncentrált elegancia mindvégig érezhető volt. Ugyanakkor a Ch. Rauzan-Ségla összetettsége és a Ch. Rauzan-Gassies koncentrációja sem feledhető el. Az egyszerűbb borok közt is volt nagyon élvezetes tétel, ahol a gyümölcsök összjátéka ragadott meg, mint például a Ch. Prieuré-Lichine.

A Saint-Julien-t jellemző kifinomult gyümölcsösség a szárazság szülte tanninok ellenére is érezhető volt a kóstolt tételken, és az alrégió teljesítménye igen kiemelkedő volt. A két Barton chateau szinte fej-fej mellett végzett, a Leoville finomsága lenyűgöző, a Langoa koncentráltasága, letisztult és összetett ízvilága rabul ejtett.

Pauillac hírnevéhez méltón ragyogott a gyümölcsöktől és a fűszerektől. A commune-ön belül az első három helyen szereplő tétel szinte nem is lehetne különbözőbb a szerkesztés részleteit illetően, ugyanakkor az összkép kísértetiesen megegyező volt: elegancia, kifinomultság, összetettség és ragyogó arányok jellemzik a Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Ch. Batailley és Ch. Pichon-Longueville borait.



Bordeaux 2010 – Top 25-ös válogatás

Az alábbi lista a 99 kóstolt borból összeállított Top 25-öt tartalmazza a legmagasabb pontszámától csökkenő sorrendben. Érdemes elgondolkodni a 2010-es bordeaux-i vörösökkel kapcsolatban, hiszen mélyen a pénztárcánkba kell nyúlni, majd legalább 5–10 évet kell várni, mire egyáltalán a dugók kihúzására gondolhatunk!

Ch. Smith Haut Lafitte PESSAC-LEOGNAN	19,20 pont
Ch. Leoville Barton SAINT-JULIEN	19,20 pont
Ch. Canon la Gaffelière SAINT-EMILION	18,90 pont
Ch. Langoa Barton SAINT-JULIEN	18,90 pont

Domaine de Chevalier PESSAC-LEOGNAN	18,80 pont
Ch. Figeac SAINT-EMILION	18,40 pont
Ch. Talbot SAINT-JULIEN	18,40 pont
Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande PAUILLAC	18,40 pont
Ch. Durfort-Vivens MARGAUX	18,30 pont
Ch. Batailley PAUILLAC	18,30 pont
Ch. Lafon-Rochet SAINT-ESTEPHE	18,30 pont
Ch. Pape Clement PESSAC-LEOGNAN	18,20 pont
Ch. Pichon-Longueville PAUILLAC	18,20 pont
Ch. Phelan-Segur SAINT-ESTEPHE	18,20 pont

Ch. Pavie-Macquin SAINT-EMILION	18,00 pont
Ch. Branaire-Ducru SAINT-JULIEN	18,00 pont
Ch. Malartic-Lagravière PESSAC-LEOGNAN	17,90 pont
Ch. Picque Caillou PESSAC-LEOGNAN	17,80 pont
Ch. Clinet POMEROL	17,80 pont
Ch. Lascombes MARGAUX	17,80 pont
Ch. Rauzan-Ségla MARGAUX	17,80 pont
Ch. Cantemerle HAUT-MEDOC	17,70 pont
Ch. Ormes de Pez SAINT-ESTEPHE	17,70 pont
Ch. Les Carmes Haut-Brion PESSAC-LEOGNAN	17,60 pont
Ch. Grand Mayne SAINT-EMILION	17,60 pont

Idén itthonról intézem a karácsonyi bevásárlást



Vásárolja meg ajándékait otthonról,
kényelmesen, különleges karácsonyi
kedvezményekkel az ország vezető
webáruházainál!

shopline

www.shopline.hu

bookline | kidline | homeline