

Az évjárat első értékelése

Bordeaux En Primeur 2012

Az első **BENYOMÁS** sokat számít. Nincs ez másként a borok esetében sem, s a bordeaux-iakra pedig kimondottan érvényes. Minden év tavaszán az úgynevezett en primeur kampány keretében mutatják be az **ÚJ ÉVJÁRATOT**. Szakírók, kritikusok és kereskedők tömkelege lepi el a château-kat, hogy az elmúlt ősszel szüretelt szőlőből készült, még a hordós **ÉRLELÉS LEGELEJÉN** járó újborokat kóstolják.

Szerző: Péter
Csizmadia-Honigh





„...a château-k elkezdik kisebb adagokban piacra bocsátani az újborokat úgy, hogy az adott tétel **árát** megjelölik. Ezzel párhuzamosan a **kritikusok** is publikálják jegyzeteiket, amik a kereslettel együtt befolyásolják a következő piacra bocsátott tételek árát. **Piacgazdaság első kézből!**”



A LEVEGŐ VÁRAKOZÁSSAL TELI: milyenek a borok, mit ír a kritikus, és milyen áron vezetik be a piacra a borokat? Türelem, kivárási és feszültség. Vajon az ár tükrözni fogja-e a kínálat mennyiségét és minőségét, és egyensúlyban lesz-e a keresleti oldallal? Egyensúlyjáték ez, és a 2012-es évjárat meghatározó lehet üzleti szempontból nézve!

En Primeur Kampány, 2012

A borvilág egyik legsajátságosabb piaci rendszere Bordeaux-ban alakult ki az en primeur kampány és a place de Bordeaux keverékéből. Az en primeur kampány egy eszköz, ami képes meghatározni a bordeaux-i borok adott évjáratával való kereskedésének, vagyis a place de Bordeauxnak a légkörét, ugyanis ezekkel a borokkal határidős ügyletnek megfelelően járnak el, mintha a tőzsdén lennének. **A château-k ősszel elkészítik** a borokat, s a szüretet követő tavasszal, amikor még csak a hordós érlelés elején járnak, bemutatják azokat – újonnan, vagyis en primeur. Ekkor alakítják ki a kereskedők és kritikusok véleményüket az adott évjárat minőségéről. Ezt követően a château-k elkezdik kisebb adagokban piacra bocsátani az újborokat úgy, hogy az adott tétel árát megjelölik. Ezzel párhuzamosan a kritikusok is publikálják jegyzeteiket, amik a kereslettel együtt befolyásolják a következő piacra bocsátott tételek árát. Piacgazdaság első kézből!

A 2012-es évjárat kampánya meghatározó lesz Bordeaux-ban. Az évszázad évjáratának kikiáltott 2009-es és 2010-es borok csillagászati árait követően a 2011-es évjárat sokkal szerényebb minősége ellenére a château-k magasan tartották az árakat. Ezzel olyan hatást értek el, mint amikor a fával megrakott kályha kürtőjét a begyűjtést követően elzárják: a kereskedelem lángja nagyon kis intenzitással égett, a borokat túl drágának tartotta a piac.

A 2012-es év klasszikus bordeaux-i borokat eredményezett. Összességében véve jó minőséggel lehet jellemezni az évjáratot, ugyanakkor hamarabb lehet majd fogyasztá-

AZ EGYIK CSÚCS

A Saint Estèphe-i Phelan-Segurtól ismét csúcsbor várható



ni a borokat, mivel koncentrátságuk egy-két kivételtől eltekintve nem indokolja a hosszú palackos érlelést. Vagyis ha a château-k hajlandók jelentősen alacsonyabb árakon piacra dobni a borokat, akkor ismét lesz tisztes minőségű, „ivásra szánt” bordeaux-i a poharakban.

2012: időjárás és szőlészet

A 2012-es év tele volt kihívásokkal, így a szőlészeknek mindig résen kellett lennie, illetve hitéhez erősen kellett ragaszkodnia. 2011 nagyon csapadékos decemberrel köszönt el, 300 mm eső esett. Az első három hónapot követően április hasonló mennyiségű csapadékot hozott, ami egyben azt jelenti, hogy az éves átlag (850 mm) majd háromnegyede két hónap alatt leesett.

Noha a tavaszi hónapok nem voltak jelentősen csapadékosabbak, de állandó pára és nedvesség jellemezte őket, ami a szőlő lassú és egyenetlen fejlődését hozta magával. Ez egészen júliusig folytatódott, ami gyakran lassú és helyenként rendellenes virágzást eredményezett. A július sem adott okot túl sok reményre.

Augusztussal aztán végre megérkezett a nyár! Szeptember végéig ragyogó napsütés és meleg jellemezte 2012-t, ami azért volt áldás, mert a tannin mennyiségét meghatározó júliusi és augusztusi időszakból, illetve annak a minőségét meghatározó szeptemberből és októberből legalább a fele-fele ideális volt. Október elején a hőmérséklet lehűlt, ami jó is lehetett volna, ugyanakkor ismét nyirkos lett a levegő. Egyre nagyobb nyomás nehezedett a birtoktulajdonosok vállára az érett tanninok kivárása és az egészséges fürtök közti választás miatt. Mind a szüret, mind a feldolgozás alatt a válogatás kapta a legnagyobb szerepet.

A sokáig késlekedő, október vége felé megérkező száraz és napos hideg idő miatt a sauternes-barsac-i édes bo-

„A 2012-es év tele volt kihívásokkal, így a szőlészeknek mindig résen kellett lennie, illetve hitéhez erősen kellett ragaszkodnia. 2011 nagyon csapadékos decemberrel köszönt el, 300 mm eső esett. Az első három hónapot követően április hasonló mennyiségű csapadékot hozott, ami egyben azt jelenti, hogy az éves átlag (850 mm) majd háromnegyede két hónap alatt leesett.”

rokát készítő birtokokon sokáig kellett várni a jó minőségű botrytisre, ami 2012-ben végül igen kis mennyiségben érkezett meg.

Sauternes-Barsac

Az édesborokat nem kóstoltam olyan nagy mennyiségben, hogy minden részletre kiterjedő és átfogó értékelést mondhaszak, azt azonban megállapíthatom, hogy szépen érett tétéleket készítettek 2012-ben. Az érettség mellé az egzotikus gyümölcsök megragadó intenzitása társul, illetve a savak frissessége biztosítja az oly kritikus egyensúlyt. A botrytis szűk kézzel mérte a természetet, és a koncentráció sem volt jobb az épphogy átlagosnál a Ch. Doisy-Védrines és a Ch. Lafaurie-Peyraguey kivételével.

Graves és Pessac-Léognan

A két szomszédos településre (commune) jellemző elegancia 2012-ben is gyönyörűen megjelenik a kóstolt 16 tételben. A borok mindegyike nagyon mély tintás lila, és érdekes módon az illatok élénkebbek és játékosak, noha nagyon fiatal és friss borokról van szó, és a többi település borai inkább visszafogottak voltak. Szerkezet tekintetében a bo-

ÍTÉLETRE VÁRVA

A Phelan-Segur
2012-es palackok



MEGHALLGATOTT IMÁK?

Fesztület a Gironde partján

rok többsége igen kicsi szemcséjű tanninból szótt sűrű és határozott, de elegáns tartást. Természetesen ez magában nem lenne elegendő ahhoz, hogy éveken keresztül érlelhessük majd palackosan a borokat, azt a tanninok és friss savak mellé társuló gyümölcsök gazdagsága és mélysége teszi lehetővé. Átlagban 10 évig biztos eltarthatjuk a graves-i és pessac-légonan-i borokat, igaz, ez birtokonként változhat, például a Domaine de Chevalier vagy Ch. Pape-Clément 12 évet is meghálálnak, míg a Ch. Haut-Bailly, illetve a Ch. Latour-Martillac már 6-8 év után is eléri az ideális fogyasztás idejét.

Haut-Médoc

Az Haut-Médocra jellemző palás jegyek a borok mindegyikén kivétel nélkül felfedezhetők. Ezeket a borokat nem kell majd sokat pincében tárolni, mintegy 6 év után kellemesen ihatók lesznek, s mivel a gyümölcsök annyira nem koncentráltak, nem is javasolnám, hogy sokkal tovább érleljük őket! Érdekes, hogy több tételnél a korty vége felé egy kis kesernye volt érezhető, ami többnyire az „ambiciózus” tölgyhasználatra utalt. Nem vagyok biztos abban, hogy a közepesen erős és húsos gyümölcsökkel megáldott bornak ez hosszabb távon előnyére válna, de majd az idő megmondja. A legjobb a Ch. Cantemerle, Ch. Belgrave és Ch. Sociando-Mallet voltak, szinte egy szinten hajszaal híján.

Margaux

Margaux-ban nem igazán lehet mellényúlni a 2012-es évjárárral, noha az is biztos, hogy egy bor sem lépte át a 18-as ponthatárt. Azt a következtetést már levonhatjuk, hogy bőven található nagyon jó minőségű bor a commune-ben, ugyanakkor nem volt a kóstolt 22 tétel közt olyan, amelytől elállt volna a lélegzetem.

A gyümölcsök szépen érettek, ami egyben azt is jelenti, hogy az alkoholszintek markánsak, ugyanakkor örömmel jelentem, a tölgyfa hordók pörkölése kellően visszafogott ahhoz, hogy inkább kiegészítse, mint elnyomja a bort. Érett, bársonyos és szépen integrált tanninok jellemzik a margaux-i borokat. A legszembetűnőbb kivétel a Ch. Lascombes volt, ahol a 80% új barrique igen durva szerkezetet kölcsönzött a bornak. A leginkább mutatós, s akár 15 év palackos érlelést is megérő borok közt a Ch. Durfort-Vivens, Ch. Rauzan-Gassies, Ch. Desmirail és Ch. Rauzan-Ségla említendőek.

Saint-Julien

Mindig a piros gyümölcsök jutnak eszünkbe, amikor Saint-Julienben járunk, s ez a 2012-es borok esetében is meghatározó: friss és lédús málna, eper és meggy. A minőség széles skáláján található az általam kóstolt borok. A csúcspot jelentő Ch. Léoville-Poyferré és Ch. Léoville-Barton alapvetően eltérő természetűek, de mindegyiket 20 éven át is eltarthatjuk a pincében. Az előbbi inkább visszafogott, nagyon sűrűn szótt tanninnal szerkesztett és a gyümölcsök kristálytisztaságával jellemezhető, míg az utób-



bi erősen extraktált és kiválóan érett, ugyanakkor szintén szorosan beszerkesztett tanninokkal bíró bor, melynek gyümölcsös jegyei kevésbé visszafogottak, szinte hiálkodók.

Pauillac

Alapvetően magas minőség jellemzi a pauillaci borokat. A kóstolt tucatnyi tételből több mint tíz kapott 17-nél magasabb értékelést. Leginkább az elegancia az, ami összefogja a commune 2012-es vöröseit. Ezt úgy valósították meg a borászok, hogy a gyümölcsök gazdagságát, a tanninok érettségét és kifinomultságát, illetve az alkohol nagyságát és a tölgyes jegyek

„A gyümölcsök szépen érettek, ami egyben azt is jelenti, hogy az alkoholszintek markánsak, ugyanakkor örömmel jelentem, a tölgyfa hordók pörkölése kellően visszafogott ahhoz, hogy inkább kiegészítse, mint elnyomja a bort. Érett, bársonyos és szépen integrált tanninok jellemzik a margaux-i borokat.”



„TOJÁSÉRLELŐ”

Saját tervezésű
biodinamikus
„tojások” a Pontet-
Canet birtokon
(Pauillac)



arányát vették kellő mennyiségben. Az eredmény a kiegyensúlyozottan méretre szabott bor, mely a fűszerezettséggel együtt vonzóan komplex.

A csúcsot a Ch. Pontet-Canet jelenti számomra, hiszen a gyümölcsök puritán tisztasága a szerkezet eleganciájával társul, és a kiváló egyensúly mellett még a koncentráció sem hagyja cserben, ami talán annak köszönhető, hogy éjt-nappá téve válogattak a szüret alatt. Érdekes, hogy mind a Ch. Clerc Milon és a Ch. Croizet-Bages szinte rágósan nagy és komoly szerkesztésű borok, mégis a gyümölcsök olyan húsossága és ragyogó tisztasága társul hozzájuk, hogy az egyensúly nagyon jó, és bizony akár 15–20 évig is nyugodtan érlelhetjük palackban őket.

Saint-Estèphe

Tudjuk, hogy Saint-Estèphe-ben járunk, amikor az alapvetően cassisos, meggyes és ibolyás jegyek mellett a határozott szerkesztésű tanninok is ott vannak. 2012-ben sincs ez másként. Ami azonban szembetűnő, hogy a sűrű szövet ellenére nem durva vagy kellemetlen a szerkezet, mivel kellően érettek a tanninok és a gyümölcsök ahhoz, hogy akár egy-két esetben bársonyosnak is mondhatjuk a bort, mint például a Ch. Meyney, a Ch. de Pez vagy akár a Ch. Phelan Segur is. Az ízek koncentrációjának visszafogott mértéke miatt van az, hogy Saint-Estèphe nem büszkélkedhet kiugróan magas minőségű borokkal ebben az évjáratban. Mind a Ch. Cos Labory és a Ch. Lafon-Rochet nagyon kecsesek voltak, noha az utóbbi a majd' egyharmaddal több cabernet sauvignon miatt sokkal zömökebb szerkezetű bor.

Saint-Émilion

A jobb partra átlépve gyökeresen megváltozik a borok világa, hiszen sokkal inkább az eper és málna dominálnak, il-

„A csúcsot a Ch. Pontet-Canet jelenti számomra, hiszen a gyümölcsök puritán tisztasága a szerkezet eleganciájával társul, és a kiváló egyensúly mellett még a koncentráció sem hagyja cserben, ami talán annak köszönhető, hogy éjt-nappallá téve válogattak a szüret alatt.”

FENSÉGES TERROIR

Pauillac-i ültetvény
metszés után 2013.
tavaszán



letve a cseresznye váltja fel a meggyet. Puhák és érettek a gyümölcsök, sőt a Ch. Fonroque esetében letisztultan elegánsak. Ez annak is köszönhető, hogy a borok szerkezete kimondottan kerekded és puha, ami éppúgy betudható a nagyon apró szemcséjű, de sűrűn szótt tanninoknak, mint a közepesen finom, de kimondottan érett és lazább szerkesztésűeknek.

Minőség tekintetében nagy a szórás a 15-ös pontozású tételtől egészen a 18,2-esig. Az alacsonyabb minőség a gyengébb gyümölcsöknek, az alacsonyabb koncentrációnak, illetve a túl erős szerkezetnek köszönhető, amik együtt nem alakítják ki azt az egyensúlyt, ami a magasabb minőségű borokat jellemzi. A csúcsot 2012-ben a Ch. Figeac, Ch. Gaffelière és Ch. Troplong-Mondot jelentették számomra.

Pomerol

Ha a két jobb parti commune közti különbséget kéne megmondani, akkor biztos, hogy a pomeroli ízvilág kifinomultságát, a savak fényességét és a szerkezet selymességét kéne elsősorban említenem. A Ch. Conseillante volt a legjobb általam kóstolt tétel, a selymesség és bársonyosság kiváló egyvelege jellemzi a bort. A kifinomult szerkezet ugyanakkor megtalálható volt a Ch. Bon Pasteur esetében is. Annyit hozzá kell tennem, hogy Pomerolban is voltak szerényebb minőséggel büszkélkedő tételek, főként az túlzott tölgyhasználat és héjontartás miatt.

Bordeaux 2012: értékelés

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

CHATEAU	COMMUNE	PONT
Clos Floridene	Graves	16,2
Haura	Graves	16,9
Belgrave	Haut-Médoc	16,5
Camensac	Haut-Médoc	16,9
Cantemerle	Haut-Médoc	16,8
Sociando-Mallet	Haut-Médoc	16,7
Tour-Carnet	Haut-Médoc	16,1
Angludet	Margaux	17,3
Brane-Cantenac	Margaux	17,1
Cantenac-Brown	Margaux	16,7
Dauzac	Margaux	17,5
Desmiral	Margaux	17,1
Du Tertre	Margaux	16,7
Durfort-Vivens	Margaux	16,6
Ferrier	Margaux	16,5
Giscours	Margaux	16,4
Gurgue	Margaux	17
Issan	Margaux	16,5
Kirwan	Margaux	16,5
Labégorce	Margaux	16,3
Lascombes	Margaux	16,1
Malescot Saint-Exupéry	Margaux	15,3
Marquis d' Alesme Becker	Margaux	15,2
Marquis de Terme	Margaux	17,3
Monbrison	Margaux	17
Prieuré-Lichine	Margaux	17
Rauzan-Gassies	Margaux	16,5
Rauzan-Ségla	Margaux	16,5
Siran	Margaux	17,4
Batailley	Pauillac	16,9
Clerc Milon	Pauillac	16,3
Croizet-Bages	Pauillac	15,9
D'Armailhac	Pauillac	18,1
Grand-Puy Ducasse	Pauillac	17,9
Grand-Puy-Lacoste	Pauillac	17,7
Haut-Bages Libéral	Pauillac	16,8
Lynch-Bages	Pauillac	15,7
Lynch-Moussas	Pauillac	15,6
Pichon Longueville		
Comtesse de Lalande	Pauillac	17,9
Pichon-Longueville Baron	Pauillac	17,4
Pontet-Canet	Pauillac	17,1
Bouscaut	Pessac-Léognan	17,5
Brown	Pessac-Léognan	17
Carbonnieux	Pessac-Léognan	16,6
Carmes Haut-Brion	Pessac-Léognan	16,3
Couhins	Pessac-Léognan	17,6
Domaine de Chevalier	Pessac-Léognan	17
Fieuzal	Pessac-Léognan	16,2
Gazin Rocquencourt	Pessac-Léognan	16,5
Haut-Bailly	Pessac-Léognan	16,8
Haut-Bergey	Pessac-Léognan	16,7
Latour-Martillac	Pessac-Léognan	16
Lespault-Martillac	Pessac-Léognan	15,7
Malartic-Lagravière	Pessac-Léognan	15,5
Olivier	Pessac-Léognan	16,9
Pape-Clément	Pessac-Léognan	16,8
Smith Haut Lafitte	Pessac-Léognan	17,2
Beauregard	Pomerol	16,8
Bon Pasteur	Pomerol	17,5
Clos René	Pomerol	16
Conseillante	Pomerol	18
Croix Saint Georges	Pomerol	16,7
Fayat	Pomerol	16,5
Feytit Clinet	Pomerol	16,3
Le Gay	Pomerol	16,6
La Pointe	Pomerol	16,3
Mazeyres	Pomerol	17,1
Petite Église	Pomerol	16,3
Rouget	Pomerol	16



Barde Haut	Saint-Émilion	16,7
Beau-Séjour Bécot	Saint-Émilion	16,9
Bellevue	Saint-Émilion	17,8
Canon	Saint-Émilion	16,8
Clos des Jacobins	Saint-Émilion	16,2
Clos la Madeleine	Saint-Émilion	16,1
Clos Saint Martin	Saint-Émilion	15,9
Commanderie	Saint-Émilion	15,7
Confession	Saint-Émilion	18,9
Corbin	Saint-Émilion	17,8
Côte de Baleau	Saint-Émilion	17,7
Couvent des Jacobins	Saint-Émilion	17,5
Croix Figeac	Saint-Émilion	17,2
Dassault	Saint-Émilion	18
Dominique	Saint-Émilion	16,9
Figeac	Saint-Émilion	16,1
Fleur Cardinale	Saint-Émilion	17,2
Fombrauge	Saint-Émilion	17,1
Fonroque	Saint-Émilion	16,9
Gaffelière	Saint-Émilion	16,6
Grand Corbin Despagne	Saint-Émilion	16
Grand Mayne	Saint-Émilion	15,3
Grand Pontet	Saint-Émilion	18,2
Grandes Murailles	Saint-Émilion	17,3
Larose	Saint-Émilion	16,1
Quinault l'Enclos	Saint-Émilion	16,8
Rol Valentin	Saint-Émilion	16,2
Saint Georges Côte Pavie	Saint-Émilion	15,9
Sainte	Saint-Émilion	17,5
Soutard	Saint-Émilion	16,1
Tour Figeac	Saint-Émilion	16,3
Troplong Mondot	Saint-Émilion	16
Valandraud	Saint-Émilion	16
Virginie de Valandraud	Saint-Émilion	15,7
Calon-Séguir	Saint-Estèphe	17
Commanderie	Saint-Estèphe	15,5
Cos Labory	Saint-Estèphe	17,8
De Pez	Saint-Estèphe	17,3
Haut-Marbuzet	Saint-Estèphe	16,5
Lafon-Rochet	Saint-Estèphe	16,3
Meyner	Saint-Estèphe	17
Ormes de Pez	Saint-Estèphe	16,9
Phélan Ségur	Saint-Estèphe	18
Tour de Pez	Saint-Estèphe	16,4
Beychevelle	Saint-Julien	17,8
Brancaire-Ducru	Saint-Julien	17,2
Connétable de Talbot	Saint-Julien	18,1
Fiefs de Lagrange	Saint-Julien	16,3
Gloria	Saint-Julien	16,3
Gruaud Larose	Saint-Julien	17,2
Lagrange	Saint-Julien	16,2
Langoa Barton	Saint-Julien	16,1
Léoville Barton	Saint-Julien	16
Léoville Poyferré	Saint-Julien	15,9
Petit Caillou	Saint-Julien	16,7
Saint-Pierre	Saint-Julien	18,5
Talbot	Saint-Julien	16
Coutet	Sauternes-Barsac	17,5
Doisy-Védrines	Sauternes-Barsac	17
Filhot	Sauternes-Barsac	17,5
Guiraud	Sauternes-Barsac	17
Lafaurie Peyraguey	Sauternes-Barsac	16,3
Malle	Sauternes-Barsac	15,2
Tour Blanche	Sauternes-Barsac	16,7
Belgrave	Vignobles-Dourthe	16,1
Grand Barrail Lamarzelle Figeac	Vignobles-Dourthe	16
La Garde	Vignobles-Dourthe	16,4
El Bosque	Vignobles-Dourthe	16
Pey La Tour Reserve	Vignobles-Dourthe	15,9
Rahoul	Vignobles-Dourthe	16,7
Reysson	Vignobles-Dourthe	16,4