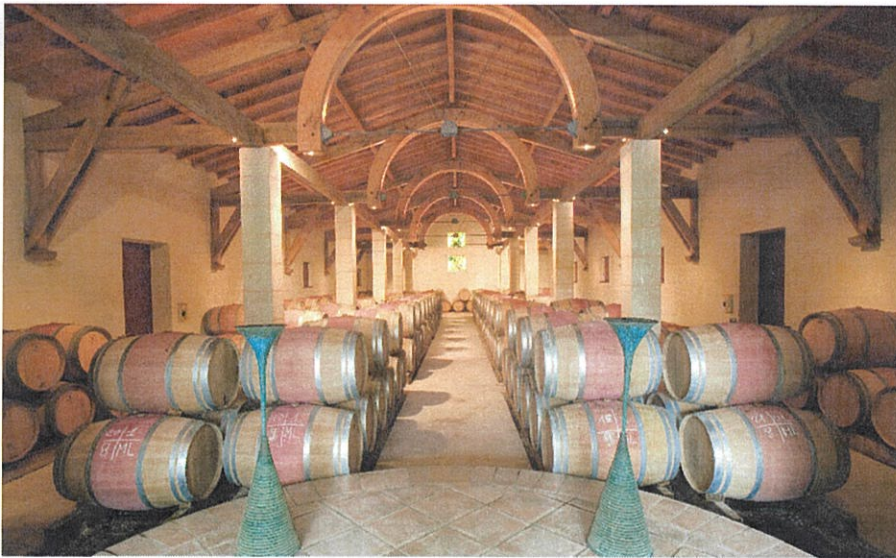


BORDEAUX



Neben dem schönen Keller gibt es bei diesem „Hidden Champion“ auch eine wunderbare Pension

Listrac: Hidden Champion Mayne-Lalande

von Tjark Witzgall

Château Mayne-Lalande ist WeinWisser-Lesern längst ein Begriff. In der Appellation Listrac (-Médoc) gehört das Weingut neben Château Clarke zu den führenden Betrieben.

Bernard Lartigue hat 1982 den Betrieb von seinem Vater übernommen und produziert Weine mit viel Leidenschaft, Liebe und Engagement. Die 20 ha Rebfläche ist mit 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc und 5% Petit Verdot bepflanzt. Von den Rebbergen liegen 15 ha in der Appellation Listrac, der Rest in der Appellation Moulis. Besonders in trockenen und warmen Jahrgängen strahlt der Cru Bourgeois besonders hell. Dank der Unterstützung von Berater Hubert de Bouärd (Château Angélu) zeigt der qualitätsversessene Besitzer auf den lehmig-kalkhaltigen Böden, dass er auch schwierige Jahrgänge sehr gut zu meistern weiss. Den Beweis hierfür tritt er eindrücklich mit dem aktuellen 2017er, den ich im Rahmen einer kleinen Vertikale degustieren und vergleichen durfte. Ein kleiner Insidertipp: Seit April 2012 kann man in der angrenzenden Pension Les Cinq Sens übernachten. Neben den wunderschönen Zimmern kann man im Garten mit einem Aussenpool sowie im Spa und Whirlpool das Leben auf dem Land in vollen Zügen geniessen.

2009 Mayne-Lalande: Erhabener Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Schokopastillen und exotischen Hölzern, dahinter Pflaumenmus und Malzbonbon. Am molligen Gaumen mit cremigem Extrakt und anschmiegsamen kakaoartigen Tanninen. Im gebündelten Finale überzeugt der Kraftprotz mit viel Druck und Länge. Gehört zu Recht zu den Top-Betrieben in der Appellation Listrac. **18/20 Jetzt – 2031**

2010 Mayne-Lalande: Kompaktes Bouquet mit Sommertrüffeln, Tabakblatt, etwas Moschus und schwarzem Bergpfeffer, dahinter salzige Noten gepaart mit schwarzbeerigen Konturen. Am fleischigen Gaumen mit fein mürbem Extrakt, man hat das Gefühl, dass hier etwas zu wenig Fleisch am Knochen ist.

Im eleganten Finale Maulbeeren und zarte Adstringenz. **17/20 Jetzt – 2033**

2011 Mayne-Lalande: Intensives Bouquet nach reifen Pflaumen, Lakritze und etwas Estragon, dahinter Pfefferschoten und Brasiltabak. Am mittleren Gaumen mit stützendem Tannin, fein sandiger Extrakt, minimale Adstringenz. Im aromatischen Finale mit getrockneten schwarzen Beeren, Ledernote und etwas Zedern. Ein animalischer Listrac, der perfekt zu einem Côte de Boeuf passt und ein beeindruckendes Lagerpotenzial aufweist. **17/20 2021 – 2040**

2012 Mayne-Lalande: Würzige Cabernetnase, Zedern und Waldboden, dahinter Pfeffer-

schote und ein kleine grüne Mentholnote. Am kompakten Gaumen mit verlangendem, fleischigem Extrakt und immer (noch) engmaschigem Tanningerüst. Im gebündelten Finale getrocknete schwarze Beeren, Sandelholz und etwas Estragon. Ein klassischer Listrac, der ein guter Speisenbegleiter ist. **17/20 2020 – 2035**

2014 Mayne-Lalande: Dicht verwobenes Bouquet mit tasmanischem Bergpfeffer, dahinter Wildkirsche und schwarzer Johannisbeersaft. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und ausgereiften, leicht stützenden Tanninen gepaart mit einer eleganten Rasse und reifem Extrakt. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen und spürbare Mineralik. Grandioser Wert! **17.5/20 2021 – 2037**

2015 Mayne-Lalande: Komplexes Bouquet mit viel Cassis, Nelken und Brasiltabak, dahinter dunkle Schokonoten und zarter Bittermandeltouch. Am kräftigen Gaumen mit stützendem Tanningerüst, genialer Balance und pfeffrigem Extrakt, man spürt das Potenzial. Im gebündelten, fein aromatischen Finale ein voller Korb mit Brombeeren, Kardamom und Tabakblätter. Warten! **18/20 2025 – 2040**

2016 Mayne-Lalande: Was für ein Parfüm nach reifen Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, dahinter helles Malz, Nougatschokolade und verspielter Jasmin-Duft. Am eleganten Gaumen mit seidiger Textur und kakaoartigem Tannin, von einer tänzerischen Rasse getragen und dank des fleischigen Extraktes mit Potenzial. Im aromatischen Finale ganz viel Cassiswürze, Burleetabak und Eisenkraut. Gehört neben dem grandiosen 2004er zu den besten Weinen aus diesem Haus und war daher zu Recht der beste Cru Bourgeois des Jahrgangs! **18/20 2025 – 2036**

2017 Mayne-Lalande: Tiefgründiges Bouquet mit Schattenmorellen und roter Johannisbeewürze, dahinter erkalteter Hagebuttentee und frisch gemahlener weisser Pfeffer. Am festen Gaumen mit fein sprödem Extrakt, zart aufrauend, schlanker Körper. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen, helles Edelholz und zarte Adstringenz. Reflektiert den klassischen Jahrgang im Médoc perfekt. **17/20 2023 – 2035**

2018 Mayne-Lalande: Intensives Schattenmorellenbouquet mit edler Kräuternote, dahinter schwarze Johannisbeeren und Veilchen. Am Gaumen mit fein sandigem Extrakt und engmaschigem Körper. Im gebündelten Finale Pflaumenhaut und Waldhimbeerdrops, endet mit typischer Listrac-Adstringenz. **17.5/20 2025 – 2040**

2019 Mayne-Lalande: Bernard erinnert der 2019er an einen Mix aus 1989, 2010 und 2016. Die ausführliche Notiz folgt in unserem Priemeurspezial in WW 07/20. **18/20 2025 – 2040**