



CHÂTEAU LAFLEUR FÜR PATRICK

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Ob Patrick wohl zugeschaut hat? Vom Weinhimmel aus? Am Samstag, 9. Mai, 2026, zelebrierten wir im Restaurant Kreuz im luzernischen Emmen eine grosse Vertikale von Château Lafleur. Da waren viele Flaschen aus seinem Fundus dabei. Auch aus Beständen von Freunden und aus meinem Keller ...

Zu seinem 50. Geburtstag wollte er sein Lieblingschâteau mit seinen besten Freunden zelebrieren. Schon ein Jahr zuvor fixierte er mit mir ein Datum, damit ich dann sicher dabei sein konnte. Für diesen Event hatte er immer wieder einzelne Flaschen gekauft oder ersteigert und mit Akribie gesammelt.

Patrick Bopp war der sichere und zuverlässige Sommelier meiner Raritätenproben über viele Jahre. Wenn wir in vielen, oft tiefgründig-weinigen Gesprächen die Bordeauxweingüter durchdiskutierten, kam immer wieder seine Liebe zur Pomerol-Region aufs Trapez. Er entkorkte über die Jahre nicht wenige Bouteillen Château Lafleur während meinen Raritätenverkostungen und immer schwelgte er, wenn beim Dekantieren schnupperte und später einen Schluck andächtig trank.

Leider ging sein Traum einer eigenen Lafleur-Probe nicht in Erfüllung. Am Samstagmorgen, 16. Februar 2019 fanden diese Pläne ein jähes Ende. Nach zwei Wochen Skiferien mit der geliebten Familie fiel er auf der Piste einfach um. Sofort waren Hilfskräfte und Ärzte zur Stelle. Doch Patrick hat es leider nicht mehr geschafft, in seine zukunftssträchtige, irdische Welt zurückzukehren.

Die gesammelten Flaschen schlummerten in seinem Keller weiter. Eigentlich war dann doch irgendwie eine Probe im Gedenken an ihn angedacht, doch seine Frau Nadja wusste nicht so recht, wie das passend zelebriert werden konnte. So schlug ich ihr vor, diese Lafleur-Sammlung bei der Weinbörse einschätzen zu lassen, damit ein fairer Marktpreis evaluiert werden konnte. Was ich schon selbst im Inventar hatte oder was doppelt vorhanden war, gelangte dort zur Versteigerung. Was ich (noch) nicht hatte, erwarb ich für diese Probe von Nadja zum Weinbörse-Tarif und ergänzte diese mit einem Nachkauf, mit Flaschen von Freunden und aus meinem Keller. Ganz sicher hatte ich nicht im Sinn diese Degustation mit noch älteren Lafleur Flaschen zu ergänzen.

Da sind im Markt leider ganz viele Fakes vorhanden. Ich hatte da selbst ein paar Mal ganz traurige Fälschungen erlebt. Also waren wir an diesem Mai-Samstag dann auf der beruhigend sicheren Seite ...

Es entstand eine sehr ansehnliche Vertikale von über 20 Jahrgängen. Diese reflektieren einen Beschaffungswert von fast 30'000 Franken. Wer die Pomerol-Szene kennt, weiss das Lafleur mittlerweile einer ziemlich harten Raritätenwährung unterliegt und dass er nicht selten im Markt mit Le Pin und Pétrus um den teuersten Preis buhlt. Somit war für die Teilnehmenden klar, dass es sich hier um eine höchst wertvolle und somit leider nicht ganz unbillige Verkostung handelte. Andererseits sind Weinproben mit so vielen Lafleur-Jahrgängen selbst schon eine einzigartige Rarität. Dass bei unserer Vertikale noch zwei Magnumflaschen (2003 und 1990) dabei auf dem Gabentisch standen, redimensionierte die Event-Kalkulation leider auch nicht.



Jede Weinprobe beginnt immer vor der Weinprobe. Robi trat am Morgen um 8.30 Uhr seinen Dienst im Gabriel-Keller an. Zuerst knipste ich dieses Bild. Dann ging's den Kapseln an den Kragen. Das geht noch relativ leicht vonstatten. Schwieriger wird es danach beim Entkorken. Vor allem bei den älteren Editionen. Darauf dekantierte Robi die Flaschen in eine Karaffe. Trennte das Depot. Wunsch die Bouteillen aus und fügte den dekantierten Wein wieder vorsichtig in die Originalflacons zurück. Der obere, just sedimentierte Depotteil gelangte ebenfalls zurück zur «Degustationsflüssigkeit».

Das ist ein konzentrierter Ablauf, bei dem nichts schiefgehen darf. Mittlerweile ist Robi darin ein Profi. Genau so wie Patrick das war.

HÄNDLERFÜLLUNGEN



Wohlgemerkt, dieser Wein wurde an unserer grossen Lafleur-Vertikale in Luzern nicht ausgeschenkt.

Es handelt sich um erinnernde Informationen an den legendären 1947 Lafleur.

Jules Vandermeulen aus Ostende (Belgien) war bekannt für seine Fähigkeit, die besten Fässer direkt bei den Châteaux in Bordeaux zu erwerben.

Bis in Ende der 1950er Jahre war es üblich, Wein fassweise an Händler zu verkaufen, die



ihn dann selbst reiften, abfüllten und etikettierten. Die Vandermeulen-Abfüllungen

von 1947 (insbesondere Lafleur, Pétrus und Cheval Blanc) haben oft einen Ruf, der die Originalabfüllungen der Châteaux sogar übertrifft. Das Besondere; Lafleur war nicht zusammengeschrieben auf dem Etikett.

Ich begegnete diesen Wein ein vier Mal. Hier eine Verkostungsnotiz von einer Probe mit René Wagner in Köln. **1947 Château Lafleur Vandermeulen:** Dunkles Weinrot mit feinem Reifeschimmer. Minziges, Rotpflaumiges Bouquet, schön ausladend, Hagebuttente, eine unglaublich rotbeerige Süsse zeigend, auch hier wieder Kräuter, Süssholz, insgesamt extrem vielschichtig und berauschend, feine malzig im komplexen Untergrund, je länger der Wein an der Luft ist, desto tiefgründiger und tabakiger wird die Würztiefe. Erhabener Gaumen, samtener Fluss, noch etwas Frucht aber jetzt auch erdig-schokoladiger Geschmack auf der Zunge zeigend, unglaublich aromatisch noch eine gewisse Adstringenz zeigend. Eine Pomerol Legende die nach allem anderen schmeckt ausser nach Pomerol. Im Prinzip ganz einfach nach Lafleur! 20/20 trinken



DER ÄLTESTE LAFLEUR IM NETZ

Die Luft ist extrem dünn mit Angeboten. Alte Jahrgänge von Lafleur sind unglaublich rar. In meinem Leben durfte ich über sechzig Jahrgänge dieses legendären Pomerols verkosten, respektive geniessen. Der älteste (1943) war leider hinüber. Oft zuckte ich bei legendenhaften Jahrgängen die Maximalwertung. So 1947, 1948, 1950,

1959, 1961, 1964. Was diese alten Lafleurs gemeinsam haben; die duften nach Kräutern, Peru Balsam, Rosinen, Tabak und Leder. Und zwar in einer nicht kopierbaren Kombination. Der älteste, auf wine searcher.com angebotene Lafleur ist der Jahrgang 1949. Die links abgebildete Flasche kostet bei Traditional Wine in Frankfurt rund tausend Franken. Aufgrund meiner Erfahrungen mit nicht wenigen Fälschungen aus diesem Zeitraum würde ich spontan sagen: «Finger weg». In Hong Kong gibt es drei Angebote zwischen 5300 bis 7400 Franken. Ohne Flaschenfotos.

Nach diesen Vorinformationen geht es jetzt ans Eingemachte, nämlich zur Verkostung und den daraus folgenden Beschrieben, Bewertungen und Konklusionen.

CHÂTEAU LAFLEUR 1953 – 2006

1953 Château Lafleur, Pomerol: Füllniveau; oberste Schulter. Mittleres Rot-Braun. Die Farbe ist absolut intakt fürs Alter. Süssliches Bouquet, Kochschokolade. Von unten schimmert aber auch erdiges durch, was an feuchte Kartoffelschalen erinnert. Irgendwie erinnert er nasal auch an einen artisanalen Chambertin. Im Gaumen merkt man eine gewisse Fragilität, die Textur wirkt Lücken auf und wirkt minim gezehrt, dezente Kapselnoten im Finale. Es ist aber alles, wenn auch zum Teil auch nur noch aus Reflektionen da, was ein grosser, reifer Pomerol braucht. 17/20 vorbei



1962 Château Lafleur, Pomerol: Füllniveau; oberste Schulter. Deutlich aufgehelltes, gegen den Rand schon fast transparentes Weinrot. Unglaubliches einzigartiges, aber auch eigenwilliges Bouquet, Eisenkraut, Thymian, helles Leder, dominikanische Zigarren, Zedern. Dabei zeigt er auch reichlich Süsse; gebratene Kirmesmandeln, Sandelholz. Wie ein ganz grosser Lafleur der 50er Jahre, nur fehlt es ihm vielleicht etwas an Konzentration. Im Gaumen saftig, elegant und wieder mit einer ausufernden, feinwürzigen Cabernet-Franc-Aromatik. Wirkt wie ein Weinlikör, nur ohne direkte Süsse. Mit Nichts zu vergleichen – ausser mit einem Lafleur. 19/20 austrinken

1964 Château Lafleur, Pomerol: Füllniveau; mittlere bis untere Schulter. Dunkles Weinrot mit deutlich bräunlichen Reflexen. Trotz nicht optimalem Füllstand ist der Nasenbeginn recht positiv. Malzig-schokoladig, unten schwingt eine waldige Süsse mit, Spuren von Colheita Port und Pulverkaffee. Würziger Gaumen, wieder Malz, aber auch dezent torfige Nuancen finden sich. Leider keine optimale Flasche. Hier eine Verkostungsnotiz von 2024: Extrem dunkle Farbe, fast Schwarz in der Mitte. Rauchiges, extrem tiefgründiges Bouquet, Korinthen, Teer, Lakritze, schwarze Trüffel und getrocknete Herbstpilze. Einzigartig im Duft, genial, schier unbeschreiblich. Wie von einem anderen Stern. Irgendwie steht da die Zeit still und man fühlt sich mit einem dramatischen Unikat konfrontiert. Im Gaumen fest, extrem konzentriert, immer noch vorhandene, stützende Adstringenz, nachhaltiges, dramatisches Finale. Ein mystischer Pomerol! Dieser Schluck war unvergesslich. 20/20 trinken

DOPPELTES PECH

Nachkauf wäre unmöglich. Denn es gibt in Netz zu diesem Wein keine Angebote. Der Wein war mit einer faszinierenden Oxidation unterwegs, bis ich dann am Schluss merkte, dass er «untendurch» auch noch korkte. 😞

1966 Château Lafleur, Pomerol: Füllniveau; eher tiefe Schulter. Mehr braun als Rot und auch ein wenig trübe. Im Prinzip könnte man einfach «oxidiert» schreiben und das Thema vorzeitig abschliessen. Aufgrund des ersten Naseneindrucks werde ich auch keine Noten vergeben. Doch in der Oxidation liefern grosse Weine manchmal auch Faszination. Kommt halt auch den Grad der Überalterungsevolution an. Ein zu alter Portwein kann ja manchmal auch noch gefallen. Und genau so geht es mir mit diesem Lafleur. Wenn ich dann aber ganz ehrlich bin und im Untergrund zu analysieren versuche, dann schützt ihn die Oxidation vor deinem minim korkigen Schimmer. Pech gehabt. Keine Bewertung.



1970 Château Lafleur, Pomerol: Unglaublich dichte, satte Farbe, am Rand Ziegelrot. Präzises, konzentriertes Bouquet, wirkt dabei frisch und verlangt nach Luft. Bakelit, schwarzes Pfeffermehl, Backpflaumen, Teer (gibt ihm eine Hermitage-Affinität), Lakritze, Korinthen, kalter Lapsang Souchong Tee. Er öffnet sich nur ganz langsam und entwickelt sich permanent im Glas. Im Gaumen verschlossen, kompakt und fast schon von männlicher Statur. In der ersten Phase noch etwas kapselig. Erst nach ein paar Stunden auf dem gewünschten Genussniveau. Ein beeindruckender, stoischer Lafleur. Leider muss ich anmerken, dass ich noch bessere Flaschen mit bis zu 20/20 hatte. Bewertung für diese Verkostung: 18/20 trinken

P.S. Auf dem Etikett unterschrieben die beiden Schwestern Therese und Marie Robin.



GRELOUD, ROBIN, GUINAUDEAU

Trotz verschiedener Namen ist es eine Familiengeschichte geblieben. Im Jahr 1872 erwarb Henri Greloud das Grundstück und errichtete das Wohnhaus samt Weinkeller. Er nannte das Anwesen «Lafleur» (die Blume).



Nach dem Tod ihres Vaters (André Robin) im Jahr 1946 übernahmen die ledigen Schwestern Thérèse und Marie Robin (Bild links) das Weingut. Sie waren bekannt für ihre extrem traditionellen Methoden. Bis 1979 wurde noch mit Ochsen gepflügt und auf den Einsatz von Chemikalien oder Pestiziden konsequent verzichtet. Thérèse und Marie Robin lebten sehr zurückgezogen und zeigten wenig Interesse an dem wachsenden Weltruhm ihres Weins, Thérèse Robin starb 1984 im Alter von 77 Jahren. Marie Robin verstarb im Jahr 2001 im Alter von 90 Jahren.

Das erste Mal war ich auf Lafleur im Jahr 1988, als Marie-Geneviève Robin noch lebte. Sie war nicht da. Sie hatte den Termin vergessen. Nach längerem Suchen fand ich sie auf Château Le Gay. Sie fütterte grad ihre Hasen. Das benachbarte Pomerol-Weingut gehörte früher zum gleichen Besitz. Gemeinsam liefen wir im Zeitlupentempo zum Lafleur. Dort suchte sie gut eine halbe Stunde nach dem Kellerschlüssel, um mir das museal anmutende Weingut zu zeigen. Es war ein besonderer Moment für die Ewigkeit.

Nach dem Tod der Robin-Schwester übernahm ihr Neffe Jacques Guinaudeau zusammen mit seiner Frau Sylvie im Jahr 1985 die Bewirtschaftung. Heute wird das Gut in sechster Generation von Baptiste und Julie Guinaudeau geführt.

ERINNERUNGEN AN EIN HALBELI

Heute ist der Wein genial. Früher, in seiner Jugend, war er schwierig. Als ich noch der Kreuzwirt in Sempach war (1986 – 1990) bestellte der Spitzenkoch Sigi Rossal zum Schluss ein kleines Fläschchen 1983 Lafleur und lud mich ein. Wir rümpften beide die Nase. Es war ein reines Weinkompott und mastig wie eine Sau. Wir tranken in der Folge etwas anderes und ich stellte die angebrochene Flasche in die Küche. Nach ein paar Tagen wollte ich den Wein zum Kochen verwenden. Aus reinem «Gwunder» goss ich zuvor den über Tage gestandenen, küchenwarmen Wein in ein Glas und ich war begeistert. Genau das Gleiche passierte mir mit dem Vorjahresjahrgang 1982. Auch dieser war ein dickes Weinkompott und entpuppte sich erst später als Lafleur-Legende.

1983 Château Lafleur, Pomerol: Die aufgehellte Farbe zeigt mehr Braun wie Rot, schier orange am Rand. Das eigenwillige Bouquet von diesem Lafleur kenne ich auswendig; Portig, Dörrfrüchte aller Art, Zitronenmelisse, getrocknete Goji-Beeren, Kamille, dann Kümmel, Fenchelsamen, Raz-el-Hanout. Und permanent schimmert eine nicht unbeträchtliche Ration Honig auf der Nasenoberfläche durch. Im Gaumen schmeckt er wie ein Kräuterlikör, respektive erinnert an Ricola-Bonbons, Natermans Tee und endet mit Dattelnoten. Man merkt die kernigen, irgendwie pfeffrig wirkenden Tannine auf der Zunge. Das gibt es auch bei Priorat Weinen. Die mag ich aber nicht. Diesen 1983er Lafleur aber schon. Sehr! 20/20 trinken



DEKANTIEREN IST NIE FALSCH

Ein Lafleur entwickelt sich langsam. Einerseits in der Flasche, andererseits an der Luft. Also ist langes Dekantieren nie falsch, wenn man ihn in voller Blüte erleben will.



GROSSER LAFLEUR-KLASSIKER

1985 Château Lafleur, Pomerol: Gereiftes, mittleres Granat mit ziegelrotem Rand. Von der ersten Sekunde ist das ein nasaler Lafleur-Klassiker. Würzig, kalter Tee, getrocknete Früchte, Trüffel, ein Hauch Zimt und fernöstliche Gewürze, vor allem Kardamom. So duften auch leichtere Editionen von La Tâche! Kurioserweise kommt die Frucht erst beim zweiten Ansatz zum Tragen. So in Richtung rote Kirschen und Walderdbeeren. Im Gaumen lang mit saftigem Extrakt, superb balanciert im Finale mit getrockneten Waldhimbeeren endend. Letztendlich spürt man eine wirklich klitzekleine laktische Note und das verleiht ihm den berauschend burgundischen Charme. Grosser, beruhigender Pomerol für Mussestunden! 19/20 trinken

1986 Château Lafleur, Pomerol: Immer noch recht dunkles Granat, dem Alter entsprechend gereift. Würziges Bouquet, defensiv süß, mit Hagebuttenkonfitüre unterlegt, Zedern im Duft, Sommertrüffel und hellen Ledernoten. Sehr elegant im Ansatz. Feinfleischiger Gaumen, minim aufrauend, mittleres, ja schon fast etwas kurz anmutendes Finale. Ein Food-Lafleur mit mässigen Finessen. Er hat alles, was ein klassischer Médoc braucht. Nur mit dem nicht unbedeutenden Handicap, dass er aus Pomerol stammt. 😊 17/20 austrinken



Rochade! Nach dem Tod von Therese unterschrieb Marie allein auf dem Etikett. zusätzlich erschien unten erstmals der Name der Familie Guinnaudeau als O.



ZWEITWEIN, SEIT 1987

Aufgrund der schwierigen Ernte und den mässigen Qualitäten entschied sich Jaques Guinnaudeau mit

dem Jahrgang 1987 erstmals einen zweiten Wein zu lancieren. Sein Name: Pensées de Lafleur. Mit «Pensées» ist auf Deutsch «Gedanken» gemeint, aber auch die Denkweise, was wohl auf die akribische Grundphilosophie der Weinherstellung von Lafleur hindeuten sollte. In den Folgejahren hat sich dieser Brand aus dem Terrain heraus konkretisiert und wird als separaten sandig-kiesigen Parzellenlots geerntet und hergestellt. Gemäss eigenen Angaben entsteht so «eine andere Expressionsart im Gegensatz zum Lafleur». Neuere Jahrgänge kosten mittlerweile bis zu 200 Franken im Markt.



PATRICKS LETZTER LAFLEUR

Es war eine Magnum. Im Restaurant Lamm in Heeb sack. Während einer Raritätenverkostung rund um den Jahrgang 1988 ...

1988 Château Lafleur, Pomerol: Rostiges Granat, feiner Rand aussen. Würziges Bouquet, zeigt dabei nasal etwas die kalte Schulter, was auf den kühlen Jahresverlauf hindeutet, Lakritze, feuchter Waldboden, Pflaumen, schwarze Schokolade, dunkles Malz, Demi-Glace. Mit längerem Luftzutritt zeigt er immer mehr eine dunkelpralinige Süsse. Bleibt dabei aber zurückhaltend. Im Gaumen zeigt er sich «old fashioned» und erinnert an alte Bordeaux-Vinifikations-Zeiten. So wirkt er irgendwie unsauber und ist es dann doch nicht. Möglicherweise waren da nicht wenige (zu) alte Eichenfässer beim Ausbau im Spiel. Man muss ihn halt mit Toleranz so mögen. Ich bin dabei! 18/20 trinken



DER ZEHNTE WEIN DER PROBE

Der steht rechts auf dem Tisch. Es ist der 1989er. Robi schaut in den Spiegel. Da sieht man auch die Chefin Petra Krakolinig auf der linken Seite. Wer gut schaut, entdeckt auch noch hinter Robi Weinfreund Harald Jäckle.

1989 Château Lafleur, Pomerol: Deutlich gereiftes Granat mit ziegelroten Reflexen. Intensives, konzentriertes Bouquet mit portigem, aber nicht süßem Schimmer, viel Backpflaumen, Assam Tee, Bakelit, Lakritze und Spitzwegerich Tabletten. Nach ein paar Minuten Küchenkräuter und Korinthen. Im Gaumen füllig-fleischig mit guter Statur. Im Untergrund erspürt man Nuancen von ältlichen Fässern, welche dem Wein einen gewissen Groove verleihen. Er hatte es schwierig in seiner Flaschenjugend und scheint sich auch nicht so richtig performen zu wollen. Hat nicht das volle 1989er Potential ausgenutzt. Mit etwas Toleranz aufgerundet: 18/20 trinken



Betagter Küchendienst! Die Mutter von Kreuz Patron Hans Peter stand in der Küche und half beim Abwasch. Gret Suter ist fast schon 90 Jahre alt. Sie freute sich diebisch über die mitgebrachten Möhrenköpfe. Darf man nicht mehr sagen, steht aber auf der Dübler-Packung.



SUKZESSIVE VON 19/20 AUF 20/20!

«Exotische Nase; grüne Bananen, Ingwer und anderes Wurzelwerk sowie Tabak, Eisenkraut und Salbei. Im Gaumen pfeffrig, konzentriert, sehr eigenwillig. Eine Tanninstruktur wie ein 75er Cheval. Er wird sehr lange brauchen, um sein Potential zu verarbeiten. Ein Wein für Kenner!» Das war mein Eindruck bei der Fassprobe im Frühling 1991. Ich bewertete ihn damals und die Jahre danach mit 19/20. Das änderte sich auf permanente 20/20, vor etwa gut 15 Jahren. Sukzessive, aber konsequent.

1990 Château Lafleur, Pomerol: Magnum. Gereiftes Weinrot mit aufhellendem Rand. Berausches, unglaublich facettenreiches Bouquet, Zedernholz, dominikanische Cigarren, Rosinen, Cakesfrüchte, getrockneter Ingwer, Datteln, Roiboos Tee und wieder diese marokkanischen Gewürztöne, welche zum Träumen anregen. Im Gaumen fein, elegant, burgundischer Fluss. Dies deshalb, weil ebenbürtige, rote Früchte wie ein Mix aus Musigny, Chambertin und Richebourg in sich trägt. Delikat aromatisch im berauschen Finale. Eine perfekte Magnum! 20/20 trinken



PRIMEUR UND HEUTE

Da mir bei der Fassprobe in Libourne der Zweitwein; Pensées de Lafleur ebenfalls sehr gut erschien, fragte ich mich, weshalb überhaupt zwei Selektionen gemacht wurden?

Als Christian Moueix und Jean-Claude Berrouet wegen einer Besprechung das Tasting-Labor verlassen mussten, schüttete ich beide Weine zusammen. Das Resultat war verheerend, denn aus zwei sehr guten Weinen wurde ein schlechter Rebensaft: Die Frucht war gänzlich weg und die Gerbstoffe im Gaumen nahmen brutal an Härte zu. Hier hatte ein professionelles Genie bei der Selektion resp. bei der Separation ganze Arbeit geleistet!

1992 Château Lafleur, Pomerol: Deutlich aufgehellt und dem Alter entsprechend gereift. Leuchtend innen – aussen Ziegelrot. Ich kenne diesen Wein. Deshalb als Tipp: Bevor man ihn verkostet, einfach mal die generellen Vorgaben vom schwachen Jahrgang negieren. Dieser Lafleur hat allen Jahrgangsschwierigkeiten ein Schnippchen geschlagen. Er kommt unglaublich frisch, überwüzig und pfeffrig in die Nase, ganz feine Jodnuancen und mineralische Salzspuren. Im Gaumen merkt man schon die dünn etwas anmutende 1992er Körperform und die minim dominierende Säure. Diese erhält den Wein aber auch. Erinnert mich stark an einen Volnay von Angerville. Insgesamt bekommt er von mir keine sehr hohe Note, aber eine Bewertung welche Anerkennung für diesen sehr gut selektionierten Wein erhält. Nicht dekantieren. 17/20 austrinken

Dieser schlichte, aber sehr gut vinifizierte 1992er wusste generell die Tischrunde zu beeindrucken. Es gibt eben Jahrgangstrinker, Etikettentrinker und richtige Weinkenner ...



ZWEI FLASCHEN LAFLEUR 1994

Während Robi unten dekantierte, verkostete ich alle Jahrgänge vorweg und schrieb erste Degustationsnotizen. Der 1994er Lafleur korkte. Ich switchte ins Excel-Inventar und musste leider feststellen, dass a.) mein Bestand an Lafleur generell kläglich war und b.) ich keine weitere Flasche vom 1994er besass. Irgendwie hatte ich im Hinterkopf, dass André noch eine Bouteille haben könnte. Das war so und er war spontan bereit ihn für diesen Event als Ersatz zu sponsoren. Also bat ich ihn die Flasche zu entkorken und zu dekantieren und mitzunehmen. Während meine Flasche korkte, müffelte das Flacon von André, obwohl schon eine deutliche Verbesserung vorhanden war. Immerhin. Dunkel, kräftig, tiefgründig und noch recht jung. Aber leider nicht zu bewerten.

Leider ist es so, dass ich in meinem Schreibrepertoire zu diesem Wein viele, sehr unterschiedliche Eindrücke in die Tasten gehaut habe.

Während der grossen Pétrus Probe im März 2005 eine Impériale zum Mittagsbuffet hoch in den Bündner Alpen auf der Alp Muottas Muragl. Der Wein schmeckte den rund 50 Gästen offensichtlich so gut, dass diese Grossflasche schnell leer getrunken wurde. Glücklicherweise war ich der allererste der einschenkte, sonst hätte ich ihn eventuell glatt verpasst. Ein grossartiger, kraftvoller Pomerol mit viel Charakter und einem sehr langen Leben. Kann sogar noch zulegen (18/20).



SUTERS LAFLEUR-WEIN-MENU

Crêpes mit Rindszunge • Suppenhuhn mit Dotter-Raviolo • Schweinebauch mit Sellerie und gefüllten Morcheln • Rindsschulterbraten mit Kartoffelstock und Portweinschalotte.





BESUCH BEI SILVIE UND JACQUES

Im Jahr 2011 besuchte ich Silvie und Jacques Guinauddeau in ihrem schlichten Heim, welches sich Château Grand Village nennt und sich in Mouillac, rund 20 Kilometer von Pomerol entfernt befindet. Auch wenn die Gespräche eher zähfließend waren, blieb mir dieser April Abend in unvergesslicher Erinnerung. Vor allem als Musterbeispiel für Bescheidenheit! Allein durch die Produktion von Lafleur (etwas über 10'000 Flaschen pro Jahr) und Pensées de Lafleur (Produktion: ca. 3000 Flaschen, fließen bei dieser Winzerfamilie jährlich mehrere Millionen Euros in die Kriegskasse.

1995 Château Lafleur, Pomerol: Noch recht dunkles Purpur mit dem Alter entsprechender Reife. Intensives, dichtes, zu Kopf steigendes Bouquet. Selten war ein Lafleur dieser Epoche nasal so spontan unterwegs. Johannisbeeren, Himbeeren, Bastholz, Zedern und Cigar Box. Im Gaumen noch frisch, jung und etwas kernig auf der Zunge. Hat sich in den 30 Jahren eigentlich (zu) wenig entwickelt. Geht auch in Richtung Burgund. Kann er noch zulegen? Ich würde es ihm wünschen. 18/20 beginnen

1998 Château Lafleur, Pomerol: Noch recht dunkles, aber auch relativ trübes Purpur. Kühler Ansatz. Es scheint, dass der Cabernet Franc noch von den Grundaromen her etwas dominiert, Tabak, Lakritze, frische, schwarze Pflaumen, floraler Schimmer und Nelkentöne. Danach werden Pflaumen süßer, der Merlot scheint nasal zu übernehmen und das Aromenbild wandelt in dunkle Schokolade und Malz. Fleischiger, konzentrierter Gaumen mit sattem Extrakt und noch sanft begleitender Adstringenz, sehr aromatisches, dunkles Finale. Ein junger Lafleur der sich nur mit längerem Dekantieren in einer erste Genussphase bringen lässt. 19/20 trinken



EINE 2000ER POWER-LEGENDE

Mittlerweile ist der Handelspreis für den 2000er Lafleur bereits auf 2000 Franken angestiegen. Mein initialer Inventarwert beträgt einen Drittel davon. Dies ist die erste, gute Nachricht. Die zweite; es hat davon noch zwei Flaschen.

2000 Château Lafleur, Pomerol: Dunkles Purpur mit gewissen Reifetönen. Dies zeigt sich besonders am dezent bräunlichen Rand. Gigantisches Bouquet, vollbepackt mit den typischen Lafleur-Aromen. Diese erinnern mich sogar an die ganz grossen Nachkriegs-Jahrgänge von früher. Rosinen, Korinthen, Datteln, Vanilleschote, Perigord Trüffel, dunkles Leder, Edelhölzer. Was noch? Es hört einfach nicht auf. Irgendwie wird man süchtig, weil man das Gefühl hat nebst erfrischenden Eucalyptus und Thymian sogar auch eine Nuance Cannabis und Harznoten zu erspüren. Psychedelisches Nasenbild! In Gaumen füllig, cremig, fleischig, perfekt. Auf der Zunge konzentriert wie eine Essenz, malziges und schier carameliges Finale. Das war für mich – vom Genusswert und der Grösse her – der Wein des Tages! Und nicht nur für mich, auch für Karin (Bild unten). 20/20 trinken

Vor Jahren zelebrierte Christian Moueix bei sich privat eine Magnum 1959 Lafleur. Blind, Karin fand den Jahrgang heraus. Chapeau!





KEIN NULLACHTFÜNFZEHNER

Patrick machte keine halben Sachen. Er war in allen Dingen pingelig genau. Und er bereitete sich immer akribisch für Alles vor.

Ein Beispiel: Er bewunderte mich für mein genüssliches Rauchen von Zigarren. Er liebte den Duft und plante ebenfalls in die «Havanna-Rauchergilde» einzusteigen.

Wäre er oberflächlich gewesen, dann hätte er mich um einen Zug gebeten oder um eine Zigarre. Aber das war Patrick nicht. Er kaufte sich das «Zigarrenbuch für Einsteiger» und las es als Vorbereitung. Erst dann wollte er mit mir die allererste Zigarre seines Lebens zelebrieren. Gesagt – getan. Ich wählte für uns beide eine Partagas D4. Ich sagte ihm, dass man nicht ellenlang vorne Herumzündeln sollte, sondern die Zigarre mit ein paar Zügen richtig entflammen sollte. Gesagt – Getan! Dann nahm er neugierig die ersten Cigarrenzüge seines Lebens. Nach ein paar Minuten schaute er mich entschuldigend an und meinte: «Ist wohl doch nichts für mich». Gute Vorbereitung ist eben alles ...

P.S. Das Bild vor Château Lafleur entstand auf einer Reise nach Bordeaux. Er war zwei Mal für mich dort als Edel-Sommelier tätig.

Einmal im Jahr 2014 mit dem Thema Château Gruaud-Larose auf Château Gruaud-Larose. Dort entkorkte er «sur Place» rund 50 Jahrgänge ab 1917. Zwei Jahre später pilgerten wir wieder mit dem Gabriel-Chrysler ins Bordelais. Diesmal zelebrierten wir ein Wochenende lang Château Ausone auf Château Ausone mit Alan Vauthier. Auch wieder gut 50 Millésimes, beginnend mit dem legendären Jahrgang 1900!

2001 Château Lafleur, Pomerol: Immer noch recht dunkles Purpur, zeigt relativ wenig Reifereflexe. Intensives, spontanes Bouquet, viel rote Fruchttresten (Sauerkirschen und Johannisbeeren), helle Edelhölzer, dezent laktisch. Das gibt eine wunderschöne, delikate komplexe Nasenfülle. Absolut harmonisch im Gaumenfluss, wieder rotbeerig aber auch eine Nuance Brombeeren in sich tragend. Sagenhafte Balance und langes Rückaroma. Grossartig vinifiziert und ein Geheimtipp. Es gibt zwei Angebote in der Schweiz unter 500 Franken. Das ist – im Verhältnis zu anderen Jahrgängen und der genialen Qualität von diesem 2001er eine Sensation. 19/20 beginnen



ETIKETTEN-ROCHADE

Obwohl Marie Robin im Jahr 2001 verstarb, zierte beim 2002er noch ihr Name das Etikett. Danach folgte nicht die logische Neubenennung der Nachfolger Guinaudeau, sondern auf dem Label erscheint ab 2003 der ehemalige Gründer Henri Greloud *Back to the past!*

2002 Château Lafleur, Pomerol: Mittleres Purpur. Offenes, angenehm süßes, weiches Bouquet mit noch burgundisch anmutenden, roten Fruchtnoten, ergänzt mit jodigen Nuancen und leichten Oxidationsspuren. Im Gaumen geht es burgundisch weiter, die Säure ist immer noch präsent und wirkt irgendwie, bezüglich der Reifung, als Entschleuniger. Im Fluss etwas kernig und aufrauend. Ist auf zu erwartendem, generellen Jahrgangsniveau. Leider! 16/20 austrinken

2003 Château Lafleur, Pomerol: Magnum. Mitteldichtes Purpur, minime Reifeanzeige am Rand. Kompaktes, süßes Bouquet, geprägt von frischen Früchten, aber auch Dörrfrüchten. Eine Art Ruby-Port schwingt im Nasenbild mit. Bastholz, weisser Pfeffer, getrockneter Ingwer, Roiboos Tee, Grenadine, Wildkirschen und kandierte Hagebutten. Im Gaumen zwar konzentriert, aber auch noch etwas streng, minimst kerniger Schimmer über dem rotbeerigen, fleischigen Extrakt, mittleres Finale bei aromatischer Intensivität. Einerseits wirkt er noch jung, andererseits bereitet er aktuell sehr viel Spass. Vielleicht hat er sich – dank Magnumformat – gegenüber den normalen Flaschen weniger verschlossen? Insgesamt, durch die Hitzekonditionen ein eher atypischer Lafleur. Stil 1983. 19/20 trinken



ERSTMALS MIT SICHERHEITSCODE

Es ist anzunehmen, dass es noch weitere, nicht sichtbare Sicherheitszertifikate gibt. Aber die metallische Banderole schützt seit dem Jahrgang 2005 vor Missbrauch an der Kapsel.



MORGENSTUND HAT WEIN IM MUND

Als erstes entkorkte Robi im Keller die jungen Jahrgänge. Somit konnte ich mit dem Degustieren der drei letzten «Millésimes» 2006, 2005 und 2004 beginnen. Da ich immer von alt nach jung verkoste, kam der 2004er als Erster dran. Genau um 08.44 Uhr.

2004 Château Lafleur, Pomerol: Dunkles Purpur. Zarter Rand aussen. Eigenwilliges, wenig kommunikatives Bouquet, wirkt kompottig, rote Grütze, getrocknete Pflaumenschalen. In der Ausstrahlung etwas kalt und defensiv. Im Gaumen fleischig, irgendwie unfertig und kernig von den «inneren Tanninen» her. Ist er wirklich noch so jung nach 20 Jahren Flaschenreife? Wirkt männlich und bleibt wohl sein Leben lang ein Essbegleiter. Empfehlung: mehrere Stunden dekantieren. 18/20 beginnen

2005 Château Lafleur, Pomerol: Nicht besonders tief in der Farbe. Aufhellendes Purpur mit Granatrand. Dramatisches, typisches Lafleur-Bouquet; Irisch Moos, Lebkuchen, Spekulatiusgebäck, Kruste von Schwarzbrot, beste frisch fermentierte Teesorten, Lakritze vermischt mit einem Reigen von reifen Beeren, Wildminztöne und frischen Küchenkräutern. Cremiger Fluss mit samtigen Tanninen, komplex und füllig, ohne überladen zu wirken, hoch aromatisches, harmonisches Bouquet. In einer honorigen Blindverkostung würde er zwar auffallen, aber wohl doch nicht gewinnen können. Dafür ist er mit seiner noblen Zurückhaltung ein riesengrosser Pomerol der Sonderklasse. Eine Stunde dekantieren reicht. 20/20 trinken

2006 Château Lafleur, Pomerol: Mittleres Weinrot mit minim ziegelroten Reflexen am Rand. Das Bouquet wirkt in den ersten Minuten sanft reduktiv, Bakelit, kalter Rauch, floraler Schimmer. Der Nasenansatz wirkt trocken-süß, Goji-Beeren, Pumpernickel Brot, Earl-Grey. Im Gaumen konzentriert, stoffig, veloursartige Textur, sehr ausgeglichen, die mürben Gerbstoffe sind minim aufrauend. Geht in Richtung Charakter-Lafleur. Drei Stunden Dekantieren. 19/20 beginnen



Der Kurz-Film zur Lafleur-Probe → [Klick](#)

Lafleur

SOCIÉTÉ AGRICOLE DE LAFLEUR
GUINAUDEAU . VIGNERONS . PROPRIÉTAIRES

DAS NEUE LAFLEUR-TESTAMENT

Im Jahr 2005 begann die Mitarbeit der beiden Geschwister Julie und Baptiste Guinaudeau. 2012 übernehmen sie, damals bereits zu den besten 50 Weinmachern Frankreich gehörend, die Guinaudeau-Brands vollständig.

- Château Lafleur
- Les Pensées de Lafleur
- Les Perrières
- Les Champs Libres
- Le Grand Village rouge
- Le Grand Village blanc



LAFLEUR: KEIN POMEROL MEHR!

In einem beispiellosen Schritt kündigte die Familie im August 2025 an, die renommierte AOC Pomerol zu verlassen. Ab dem Jahrgang 2025 werden Lafleur und Pensées de Lafleur als Vin de France vermarktet, um flexibler auf den Klimawandel reagieren zu können. Als Grund wurde da beispielsweise die mögliche Bewässerung angeführt, welche die strengen Appellationsregeln bisher untersagten.

Mit der Aufkündigung der langjährigen Zusammenarbeit mit dem Handelshaus Moueix als Exklusivvertrieb öffnete sich das Distributionsnetz weltweit. Importeure in der Schweiz sind: La Cave SA (Gland), Le Caveau de Bacchus (Gstaad) und Martel (St. Gallen).

Webseite für alle Weingüter: www.lafleur.org



PATRICK, MILLIONENDEKANTIERER

In seiner «Legislatur» für Dutzende von Gabriel-Proben dekantierte Patrick mehr als tausend Flaschen jeglicher Formate. In einem Gesamtwert von weit über einer Million Franken. Danke. Häbs guet im Weinhimmel!





Oben: Die leeren Flaschen als Stars. Grosses Fotoshooting der legendären Lafleur Vertikale.
Unten: Ein letztes Prost auf Patrick. Es waren viele Freunde da und erhoben sich im Gedenken an ihn.