

# Bacchus-Vinothek

## Weinhandlung Grimm

### Hideaways Arcachon & Pyla



Oberndorfer Str. 2 · 78628 Rottweil  
Tel. 0741 / 1 72 06 · Fax 1 72 07  
info@bacchus-vinothek.com  
www.bacchus-vinothek.com

Sehr geehrte Kunden, liebe Genießer,

woran denken Sie beim Wort Bordeaux? An Ihren Weinkeller, Subskription, großen Genuss, lagerfähig, Cabernet, Merlot,...

OK, stimmt alles. Aber Bordeaux ist mehr. Bordeaux ist Meer!

Und wie oft wünschen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag. Einfach einmal Seele baumeln lassen, gut essen und trinken, Meer, Landschaft,...

Bordeaux ist eine großartige Stadt und gut zu erreichen. Straßburg und Basel fliegt direkt. Alle anderen größeren Flughäfen über Paris. Wer also im Süden wohnt und vielleicht nur eine Stunde von Basel oder Straßburg entfernt, ist in 2 ½ Stunden in Bordeaux. Alle anderen brauchen ne Stunde mehr.

Aber eigentlich will ich Sie gar nicht nach Bordeaux-Stadt schicken. Vom Flughafen Merignac sind Sie nach 60 km Fahrt durch Kiefernwälder in Archachon. Hallo, Ihr Austern. Ein nettes kleines Städtchen mit Shops und einem großartigen Restaurant. Aber auch dahin will ich Sie nicht locken. Das Ziel ist Pyla. Genau, da wo dieser große Sandhaufen liegt. Ca. 100 m hoch, ca. 500 m breit und 2,7 km lang. 60 Millionen Kubikmeter Sand.

Und hier öffnet sich das Bassin von Archachon hin zum Atlantik. Und hier liegt ein großartiges Hotel – La Co(o)rniche

[www.lacoorniche-pyla.com](http://www.lacoorniche-pyla.com)



Nur 34 Zimmer aber eine riesige Terrasse mit ca. 450 Plätzen. Man isst gut aber nicht großartig. Die Weinkarte ist ausreichend bestückt. Großartig aber ist vor allem die Lage, Atmosphäre und der freundliche Service.

Austern gehen immer und die Fische sind fangfrisch. Und dazu dann einen Smith Haut Lafitte Blanc oder einen Wein, der mir bereits während der Primeurwoche so positiv aufgefallen ist - der

Zweitwein von Chateau Fieuzal Blanc – L’Abeille de Fieuzal. Einfach klasse.

Und für ein sehr gutes Essen fährt man einfach ein paar Kilometer nach Arcachon.

Thierry Renou kocht auf Sternenniveau und hat auch einen.

[www.lepatio-thierryrenou.com](http://www.lepatio-thierryrenou.com)

Als Wein hatten wir hier einen 2006er Chateau Talbot. Die 2006er sind generell etwas strenger und sicher das, was man als klassischen Bordeaux bezeichnen darf. Keine Softies. Der 2006er Talbot war aber immerhin so gut, dass ich mich sofort nach einem Angebot für Sie gekümmert habe. Aber unter EUR 80,- kann ich Ihnen diesen nicht anbieten. Aber wir haben den 2006er Langoa Barton aus der Nachbarschaft. Bin sicher, eine großartige Alternative und bedeutend günstiger. Zumal zum Vorzugspreis.



Und wenn Sie nach einem Abendessen bei Thierry keine Lust zum Fahren haben, so ist ein kleines Hotel direkt am Strand in Reichweite:

[www.arc-hotel-sur-mer.com](http://www.arc-hotel-sur-mer.com)

Chateau Smith Haut Lafitte und Sources Cuadalie:



Smith Haut Lafitte ist von Florence und Daniel Cathiard. Und nicht erst seit dem 2009er Jahrgang (100 Punkte Parker) zählt SHL nicht nur zu den besten Weinen der Appellation Pessac, sondern ganz Bordeaux. Zumeist ist aber der Rouge im Fokus der Begierde. Welchen großen Genuss verpassen Sie, wenn Sie nicht einmal den SHL Blanc aus einem großen Jahr wie 2007 oder 2012 verkostet haben. Nach dem großartigen 2012er auf der Terrasse des La Co(o)rniche habe ich mich neu verliebt. Ja, natürlich auch in Nina. Aber eben auch in den weißen Smith. Zuhause habe ich mit Erschrecken festgestellt, dass wir nur noch einige Restflaschen am Lager haben. Und habe mich sofort in Bordeaux um die beiden besten Jahrgänge gekümmert und gekauft. Komme aber erst noch ans Lager. Aber Sie können sich schon heute Ihre Flasche/n sichern.

Und alle „temporären Aussteigern“ unter Ihnen, die mit Meer nicht so viel anfangen können, empfehle ich auf Smith Haut Lafitte das kleine Hideaway Le Sources de Caudalie. Und hier hat das Restaurant La Grand Vigne 2 Michelin-Sterne.

|      |   |                             |      | Listen-<br>preis  | Vorzugs-<br>preis |
|------|---|-----------------------------|------|-------------------|-------------------|
| Jahr | Château                                 | Klassifikation              | Einh | EUR/Fl.<br>brutto | EUR/Fl.<br>brutto |
| 2014 | L'Abeille de Fieuzal !!!!!              | 2ème Vin du Fieuzal         | 0,75 | 23,70             | 19,90             |
| 2006 | Smith-Haut-Lafitte Blanc (Rest 6 Fl.)   | Cru Classé - Pessac-Léognan | 0,75 | 79,00             | 55,00             |
| 2007 | Smith-Haut-Lafitte Blanc - 94-96 Parker | Cru Classé - Pessac-Léognan | 0,75 | 98,00             | 69,90             |
| 2012 | Smith-Haut-Lafitte Blanc - 95 Parker    | Cru Classé - Pessac-Léognan | 0,75 | 117,00            | 89,90             |
| 2006 | Langoa-Barton                           | 3ème Cru Classé, St.-Julien | 0,75 | 49,90             | 39,95             |

### 2007 Smith Haut Lafitte Blanc

**René Gabriel - 19/20 (Trinkreife 2012-2021):** „...Sehr helles Gelb mit dezent grünlichem Schimmer. Harmonisches, gebündeltes Bouquet, reifer Sauvignon Blanc-Ausdruck, Passionsfrucht, weisser Pfirsich, frisch gekochte Williamsbirnen. Geschmeidiger, fein cremiger Gaumen, dichtes, reifes Extrakt, die Säure schon perfekt integriert, klingt sehr lange nach und weist im Finale deutliche Limettenmarkttöne auf, durch seine kompakte Frische wird er seine Frucht sehr lange bewahren. Unterstreicht den Wunsch des Besitzerpaares, hier an der Spitze Jahr für Jahr permanent mit zu mischen! Mit Fieuzal Blanc und Domaine de Chevalier der beste Weisswein des Jahrganges!“

**Robert Parker (94-96):** - keine Notizen. Nur Punkte.

### 2012 Smith Haut Lafitte Blanc

**Nina und Michael Grimm (19):** „Sehr schöne komplexe Frucht, exotische Aromatik mit Cassis und Pampelmuse, am Gaumen sehr schöne Frische und Finesse, große Balance, ganz groß“

**René Gabriel - 19/20 (Trinkreife 2014-2024):** „...90 % Sauvignon Blanc, 5 % Sémillon, 5 % Sauvignon Gris. Aufhellendes Gelb, einen grünlichen Schimmer zeigend. Ein Traumbouquet, sehr frisch, Zitronenblüten, reife Zitronen und Öl von frisch gepressten Zitronen, dahinter die obligaten weissen Pfirsiche. Im Gaumen burgundisch wie ein grosser Puligny, saftig, fein und doch rassig, versehen mit einem aromatischen Traumfinale. Gehört zu den besten, weissen Smith-Editionen und hatte noch selten eine so filigrane Mineralik“

**Robert Parker (95):** „...The grand vin, the 2012 Smith Haut Lafitte, offers up lovely honeysuckle, orange marmalade, white peach, fig, and caramelized citrus notes. Medium to full-bodied, with great concentration and length, and a stunningly long finish, it should last for 20-25 years“

### 2006 Chateau Lanoa Barton

**Michael Grimm (18,5):** „schöne, reife Frucht, würzig, Teernoten, sehr gute Tannine, gute Säure, der Bordeaux für alle Liebhaber eines klassischen Bordeaux.“

**René Gabriel - 18/20 (Trinkreife 2016-2040):** „...Sehr dunkles, sattes Purpur mit schwarzen Reflexen. Cassis, Brombeeren, dunkle Edelhölzer, nobel und tiefgründig, von der Nase her zu den allerbesten St. Juliens gehörend. Im Gaumen ist alles fein ausgerichtet, stützende, reife Tannine, ausgeglichene Adstringenz, dann doch noch etwas fester zupackend, aromatisches Finale. Wieder ein ganz grosser Langoa. Seit Jahren berichten wir über die Grösse und Renaissance dieses Weines, doch nur wenige reagieren darauf wirklich und kaufen diesen tollen Wein nur, wenn andere, teurere St. Juliens ausverkauft sind. 08: Kurz vor dem Abfüllen: Genial, klassisch mit viel Teife und Rückhalt. (18/20). 11: Was für ein Wein! Was für ein Wert! Bordeaux ist nicht immer teuer. Das ist eine der besten Kaufempfehlungen im Moment. Kraft und Klassik mit einer erstaunlich fleischigen Dichte. (18/20). 12: An einem Bordeaux-Parcours in Genf. Wie immer ein sehr, sehr guter Wert. Unter den Grands-Crus einer der attraktivsten Values in diesem Preisgefüge“

**Robert Parker (91):** „...Tasted at Bordeaux Index's annual 10-Year On tasting in London. The 2006 Château Langoa Barton has a lifted nose of small dark cherries, blackberry, incense and marmalade - quite showy for Langoa Barton - but there is joie-de-vivre here. The palate is medium-bodied with supple tannin, ripe and demonstrating impressive density plus a firm grip. This really coats the mouth in tannin, although it is still balanced. It just needs another 4-5 years in bottle, the stubborn little lady. Tasted January 2016“