

Bacchus-Vinothek

Weinhandlung Grimm



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

Rottweil, 11. Juli 2017



<http://www.haut-bailly.com>

Sehr geehrte Kunden, liebe Weinfreunde,

ist das nicht blöd? Dank den französischen Erbgesetzen, laut denen den Erben eine prozentual derartige Summe vom Gesamtwert eines Château abgepresst wird, musste auch das Sander'sche Château Haut Bailly 1998 verkauft werden. Ein Schicksal, das die Sanders mit vielen anderen Châteaubesitzern teilen mussten und müssen – wie bspw der Familie Prats von Cos d'Estournel. Und dies nur wenige Generationen seit dem Erwerb durch Daniel Sanders, einem belgischen Weinhändler, in 1955. Neuer Besitzer wurde glücklicherweise der Amerikaner Robert G. Wilmers. Ein echter Clever&Smart. Er spürte, dass niemand das Château besser wird führen können, als die zwar noch junge aber großartige Veronique Sanders. Und sie führt das Château noch heute. Da geht es ihr besser als dem Jean-Guillaume Prats von Cos, der nur wenige Jahre als Direktor „geduldet“ wurde. Und Veronique führt das Château erfolgreicher denn je in der Geschichte. Legt man einen Trend auf die Bewertungen der Ära Veronique, so zeigt dieser steil nach oben. Haut-Brion, La Mission,..?

Wer wie Haut-Bailly auch den 100 Parkerpunkte-Zenit erreicht (Jg 2009), stellt sich mit diesen aufs Treppchen.



Seit unserem gemeinsamen wine&dine in Rottweil im Jahre 2004 (siehe Bild oben), mit Jahrgängen zurück bis 1934 (da steht noch 1er Grand Cru Exceptionnel auf dem Etikett. Siehe Bild), verbindet uns eine schöne Freundschaft. Und so folgten Nina und ich auch gerne der Einladung von Veronique, im Juni einen gemeinsamen Abend auf Haut Bailly zu verbringen. Nun ja...ein paar andere Menschen waren schon auch noch dabei. So 120 Gäste. Aber, und nun blase ich die Brust mal bissele auf, sehr erlesene Gäste. Überwiegend Château- und Weingutsbesitzer aus aller Welt: Bob Harlan, Jean-Louis Chave, Alvaro Palacios, Peter Sissek und viele, viele mehr.

Vor dem „dine“ musste aber noch „gearbeitet“ werden. Haut-Bailly Jahrgänge von 2007 bis 2016 galt es zu verkosten. Eine beeindruckende Parade. Das Glas Champagne Pol Roger habe ich mir dann auch wirklich verdient, bevor es zu Tisch ging.

2 Sterne-Chef des Abends war Jean-André Charial, der Langoustine, Taube (mag Nina nicht), Saint-Nectaire (Rohmilchkäse aus der Auvergne) und Millefeuille – tradition Baumanière reichen ließ.

Wieder Zuhause und noch voller Euphorie, schaute ich in die Bestandsliste, um Ihnen ein Angebot zu senden zu können und Sie somit an den beeindruckenden Haut-Bailly-Erfahrungen teilhaben zu lassen. Nix da. Alles weg. Mit Haut-Bailly sind wir fast immer ausverkauft. Also streckte ich seit letzter Woche die Fühler in Bordeaux aus und habe eine Auswahl der besten Weine zu den besten Preisen zusammengestellt. Bestellungen bitte immer nur in kompletter Kiste. Ich habe mich deshalb auch extra um 6er HK bemüht, wo es welche gab.

Jahr	Château	Einh	Parker	Gabriel	Grimm	1er HK EUR/FI.	6er HK EUR/FI.	12er HK EUR/FI.
2014	Haut Bailly	0,75 L	94	17	18,5+			85,95 €
2013	Haut Bailly	0,75 L	90	17	18,0		56,95 €	59,95 €
2013	Haut Bailly	1,50 L	90	17	18,0		124,90 €	
2013	Haut Bailly	3,00 L	90	17	18,0	269,90 €		
2012	Haut Bailly	0,75 L	96	18	18-18,5		93,95 €	84,95 €
2011	Haut Bailly	0,75 L	94+	18	18,5+-19		76,95 €	76,95 €
2010	Haut Bailly	0,75 L	98	19	19,5			165,90 €
2010	Haut Bailly	6,00 L	98	19	19,5	2.950,00 €		
2010	Haut Bailly	12,00 L	98	19	19,5	4.395,00 €		
2009	Haut Bailly	0,75 L	100	19	19+		255,00 €	265,00 €
2009	Haut Bailly	6,00 L	100	19	19+	2.895,00 €		
2008	Haut Bailly	0,75 L	96	18	18,5+		92,95 (6 lose)	99,90 €
2007	Haut Bailly	0,75 L	92	17				59,90 €
2006	Haut Bailly	0,75 L	93	19				85,90 €
2005	Haut Bailly	0,75 L	95	19				165,00 €
2005	Haut Bailly	1,50 L	95	19		345 (2xlose)	345,00 €	
2005	Haut Bailly	6,00 L	95	19		1.755,00 €		
2004	Haut Bailly	0,75 L	93	18				89,95 €
2003	Haut Bailly	0,75 L	91	17				113,00 €
2002	Haut Bailly	0,75 L	90	18				89,90 €
2000	Haut Bailly	0,75 L	91	18				129,00 €
2000	Haut Bailly	6,00 L	91	18		1.895,00 €		
1999	Haut Bailly	0,75 L	88	16				109,00 €
1996	Haut Bailly	1,50 L	92	18		296 (4xlose)	296,00 €	
1989	Haut Bailly	0,75 L	92	18				135,90 €
1985	Haut Bailly	0,75 L	86	16				136,00 €

Weitere Infos:

<https://www.baumaniere.com>

HOTEL: Baumanière Les Baux de Provence / RESTAURANT: L'Oustau de Baumanière

Die Bruttopreise verstehen sich ohne Abzug, pro Flasche und inkl. Mehrwertsteuer. Das Angebot ist freibleibend. Zwischenverkauf vorbehalten. Es gelten die üblichen Zahlungs- und Lieferbedingungen (siehe Homepage unter www.bacchusvinothek.com)

Und auch mit dem 2016er Jahrgang in der Subskription zählt der Wein von Veronique zu den besten des Jahrgangs:

2016 Haut Bailly



Cru Classé

19+(Michael Grimm)

118,90 EUR/Fl.

Veronique Sanders (General manager): „...Happiness begins at the top of a hill in the Graves, on a ground full of history, miracles and promises.

2016 brought us uncertainty and good fortune – all's well that ends well.

Beauty can be found everywhere one looks in Bordeaux, a city that is enjoying a new golden age.

„Beauty ist the promise of happiness“ (Stendhal)

The vineyard as well could be admired in all its light and splendour. Beauty is not looked at, it is lived.

The 2016 vintage left our teams with smiles on their faces, a real sense of achievement and a feeling that it is good to be alive. This exceptional vintage will have the taste of happiness, which is only heightened when shared“.

Michael Grimm: „...sehr schöne, große, klare Frucht, feine spicy Noten, sehr elegant, lang, softe, perfekte Tannine, ganz große Balance, große Finesse, ganz fein und groß“

James Suckling (98-99): „..This young wine shows such pinpoint precision with a full body, dense fruit and gorgeous intensity. Muscular yet toned and beautiful. It really builds on the finish. Very fine-grained. So long and beautiful. Sophisticated power. Oyster shell and iodine undertones. Traditional style yet with a modern interpretation. Savory“

Antonio Galloni (94-97+): „..The 2016 Haut-Bailly is a huge, powerful wine that explodes in all directions. Black cherry, smoke, tobacco, licorice, menthol, incense and gravel are all pushed forward, but it is the wine's volume and pure intensity that stand out most. Readers will have to be patient, as the 2016 is likely to be a slow-maturing wine, but even today the phenomenal finish is a marvel. The 2016 is a great Haut-Bailly in the making. It will reward several decades of cellaring“

Neal Martin (96-98): „..The 2016 Haut Bailly is a blend of 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc picked between 26 September until 18 October. Coming in with 13.6% alcohol and an IPT of 81, which is quite close to 2010, this was quite closed at first and so I allowed my sample 15-20 minutes to open while discussing the vintage with Véronique Sanders and technical manager, Gabriel Vialard. It has a classic bouquet that is certainly less opulent and extravagant than recent vintages. This is more controlled and focused, beautifully delineated with blackberry, cedar and Earl Grey aromas that gently waft from the glass. The palate is medium-bodied with very fine-grain tannin, sappy with superb delineation and real weight and presence in the mouth. There is just the right amount of spice and salinity, the latter beckoning you back for another sip and there is a haunting pencil lead note that forms the closing credits on the aftertaste. What a brilliant Haut-Bailly, perhaps the best that I have tasted in almost 20 years of tasting at this estate.“

DECANTER (97): „...Hugely successful, a wine where the architecture becomes clearer with every minute that it remains in your mouth. Each strand of those softly-spun tannins really stands out, giving effortless support to the casing, charcoal, tobacco and slate. Over it all, the most appealing, gently curling woodsmoke comes right on up through the palate. The whole effect is of a soft, caressing texture that manages to also be hugely intense. A wonderfully complex layering of flavours, absolutely no doubt that this is going to age beautifully. Harvest lasted for 12 days but was spread out over four weeks. Alcohol levels are the same as last year because they had no blockages of ripening. The blend is 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc aged in 50% new oak. 3.7pH.“



Liefer- & Zahlungsbedingungen für Subskription : Auslieferung voraussichtlich im 1. Halbjahr 2019

Bewertungen anderer Verkoster ohne Gewähr. Alle Endpreise verstehen sich einschließlich Glas, Kiste/Karton und inkl. der derzeit gültigen Mehrwertsteuer in Höhe von 19%. Wir behalten uns vor, Ihnen die Differenz bei einer Mehrwertsteuererhöhung bis zur Auslieferung der Weine nachzubelasten. Nach Ihrer Bestellung erhalten Sie eine Rechnung, welche ohne Abzug innerhalb von 8 Tagen zahlbar ist. Bankeinzüge erfolgen ebenfalls rein netto. Keine Mindestbestellmenge. Ihre Bestellung ist beliebig sortierbar. Unsere Angebote sind stets freibleibend. Ab 24 Flaschen erfolgt die Lieferung an eine Adresse innerhalb von Deutschland frei Haus und auf Risiko der Bacchus-Vinothek. Bei Mindermengen verrechnen wir folgende, anteilige Frachtkosten: 1-18 Fl. = EUR 9,-/Sendung und 19-23 Flaschen = EUR 9,-. Keine Gewähr für angegebene Punktebewertungen. Ansonsten gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (siehe Homepage).

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

Michael Grimm