

1907 Rieussec: Mitteldunkles Gold. Welkes Bouquet, kalter Kamillentee, stechende Säurenote, weisse Champignons und immer mehr flüssiges Maggi. Im Gaumen Staniol, alte Melasse, schlankes, blechernes Finale mit ganz wenig Süsse, noch in takt und trinkbar. 14/20 vorbei

1912 Rieussec: Leuchtendes, helles Gelbgold. Süssliches Bouquet, Mailänderligeäck, dahinter gemüsig, zeigt für den Jahrgang eine schöne Süsse. Im Gaumen wie ein ällicher Puligny, hier jetzt weniger Süss und durch die tiefe Säure plump wirkend, Margarinetouch im kurzen Finale. 14/20 vorbei

1920 Rieussec: Reserve de la Maison L. Poret. Recht Dunkles Gold. Bakelit in der Nase, wirkt chemisch, ranzig mit hellen Madeiratönen. Inkonsistenter Gaumen, fade Aromatik, abgestandenes Zuckerwasser, Gelatinenoten im Finale. 13/20 vorbei

1921 Rieussec: Recht dunkles Gold. Intensives Bouquet, kandierte Fruchtnoten, getrocknete Mandarinenschalen und ein Hauch Cognac, Melissetöne zeigen eine schöne Frische an, irgendwie schwebt da auch noch ein gewisser Touch von Hallenbad mit. Angenehmer Gaumen, Biomalz, Aprikosenmarmelade, schöne Fülle, nachhaltiges Finale mit erstaunlich viel Druck. 18/20 austrinken

1923 Rieussec: Mittleres Gold. Orangenblüten, Harznoten, ziemlich würzig. Angenehmer Gaumen, recht harmonisch und schön eingebundene Säure, spröde Tannine mit ledrigem Fluss. Ist aber ziemlich gut ausgefallen und noch gut zu trinken. 16/20 vorbei

1924 Rieussec: Sehr dunkles Gelb mit orangem Schimmer. Herrlich süsses Bouquet, wenig Botrytis zeigend, kandierter Honig, Sultaninen. Richtig schön saftiger Gaumen, füllig, cremiger Fluss, endet weich und harmonisch. Kein grosser Sauternes aber ein schöner. 17/20 austrinken

1926 Rieussec: Dunkles Goldgelb. Brottrunk in der Nase, Rosinentöne, dezent welk dahinter, wenig Aromendruck. Eleganter Gaumen, wenig Säure, gelbe Fruchtnoten, endet mit Senfnuancen und zeigt eine Bitterkeit auf der Zunge im Nachklang. 15/20 vorbei

1929 Rieussec: Zapfen.

1933 Rieussec: Recht dunkles Goldgelb. Offenes Bouquet, nicht unangenehm, Brandytouch, gelbe Blumen. Milder Gaumen, Nähmaschinenöl, erhalten aber harmlos oder gar banal. 13/20 vorbei

1934 Rieussec: Leuchtendes Goldgelb. Bitterorangenase, Burgundermarc, schweissige Nuancen, getrocknete Tierhaut. Kapseliger Gaumen, anstehende Säure, die Flüssigkeit trinkt sich wie eine Saft der zwei tage lang im Kühlschrank in der Weissblechbüchse aufbewahrt wurde. Enttäuschender 34er. 15/20 vorbei

1935 Rieussec: Leuchtendes, recht dunkles Gelb. Offenes Bouquet, recht ansprechend und mit einer gewissen Süsse. Saftig, rund tolle melassige Süsse, sehr gut für diesen Jahrgang auch wenn er pikant endet. 15/20 austrinken

1937 Rieussec: Sehr dunkles Orange-Gold, leuchtend. Unsauberes Bouquet das mit der schweren Süsse kämpft, nasse Wolldecke, nasser Kellerboden. Im Gaumen an sich reicht mit einem mächtigen Süssblock, aber auch hier unsauber im Finale. Keine Bewertung.

1938 Rieussec: Sehr dunkles Orange mit bräunlichem Schimmer. Transformerton, Märklin-Eisenbahn, schlank und stechend, abgelagerte Baumnussschalen. Im Gaumen verdorbener Madeira, kapseliges Finale, grüne Baumrinde im Finale. 14/20 vorbei

1939 Rieussec: Reserve de la Maison L. Poret. Recht helles Gelb. Kamillentee, Pilzsauce, Heublumen. Saftig, eine gewisse Unsauberkeit, tänzelnd, aber leider sehr komisch endend. 13/20 vorbei

1940 Rieussec: Helles Orange. Medizinale Nase, Terpentin. Extrem schlanker Gaumen, flacher Körper, schwer zu beschreiben, aber leicht zum spucken. 12/20 vorbei

1941 Rieussec: Wunderschöne Moccafärbung. Kalter Schwarztee, Carlos Primeros, wirkt somit etwas alkoholisch. Im Gaumen mit einer Bitterkeit die etwas an Fernet-Branca erinnert und Cynar, wenig Süsse, viel Aroma und mit Nussschnapstönen endend. 16/20 vorbei

1942 Rieussec: Mittelgoldenes Orange. Grünes Bouquet, grasige Sauvignontöne, unsauber darunter, Sigolin beim Trompetenputzen. Im Gaumen plzig und Korkspuren, schlank und metallisch endend. 13/20 vorbei

1943 Rieussec: Negociantfüllung. Recht dunkles Gold-Orange. Müdes, mattes Bouquet, überlagerte Frühstückpflaumen. Im Gaumen recht angenehm, cremig mit dunklem Malz, noch sehr gut zu trinken. 15/20 vorbei

1943 Rieussec: Dunkler als die Händlerfüllung. Süßes Bouquet, Gerstenmalzbonbons, viel Rosinentöne, dunkles Curry. Fülliger Gaumen, viel Malmseymadeira, dick und enorm konzentriert, viel Rasse im fein pfeffrigen Extrakt, viel Druck im Finale. Ein genialer 43er-Sauternes. 18/20 trinken

1945 Rieussec: Extrem dunkel, Rostbraun. Viel Curry, Nescafé, Dörrfeigen, trockene Süsse mit viel Würze darin. Grosser Gaumen, Verdelhogeschmack, gehackte Rosinen, tolles Extrakt, erinnert an einen ganz grossen Vintage-Madeira, endloses Finale. 19/20 austrinken

1946 Rieussec: Dunkles Goldgelb. Offenes Bouquet, schöne Süsse, Sultaninen, schlanke mit delikater Würze, Korianderkörner. Schlanker, aber sehr angenehmer Gaumen, leichter Körper, verwässertes, inkonsistentes Finale. In der Nase und im Gaumenbeginn besser als im Abgang. 15/20 vorbei

1947 Rieussec: Recht dunkles Kupfergold. Korinthennase, Süssholz, heller Tabak, heisse Fruchtnoten. Konzentrierter Gaumen mit pfeffrigem Extrakt, viel Dörrfeigen, zeigt Rasse und Klasse und wird noch lange Freude bereiten. 19/20 trinken

1948 Rieussec: Sehr helle Farbe, orange Töne, wässriger Rand. Welche Aprikosenschalen, frische Kräutertöne, Zitronenthymian, Hustenbonbon. Schlanker Gaumen mit recht viel Saft, leider etwas eindimensional ist aber noch gut erhalten. Es fehlt hier aber eindeutig an Konzentration. Eher ein Barsac-Typ. 16/20 vorbei

1949 Rieussec: Mittleres Goldgelb mit orangem Schimmer. Halbsüßes Bouquet, Kartonnase, Biomalz, fehlt an Klarheit. Reicher Gaumen, mundfüllend, viel Dörraprikosen, gefällt hier besser, aber ist dann doch nicht ganz gross. 17/20 austrinken

1950 Rieussec: Leuchtendes Orange mit grünlichem Schimmer. Grünes Eisenkrautaroma, Thymian, Maggitöne, Tokajnote, dezent pilzig dahinter. Im Gaumen wieder feine, frisch geschnittene, weisse Champignons, kapseliges Finale. So-so la-la. 15/20 austrinken

1952 Rieussec: Négociant-Abfüllung. Bräunliche, matte Farbe. Kalter Kakao, noch eine gewisse Todessüsse zeigend aber auch oxydativ dahinter, ranzige Nüsse, alter Marsalla. Im Gaumen überraschend besser als in der Nase, viel dunkles Malz, dezent kapselig aber nicht gross störend, spanischer Brandygeschmack im Finale. 15/20 vorbei

1955 Rieussec: Leuchtendes, brillantes recht helles Goldgelb. Kumquatsnase, Zitronenöl und Mandarinenschalen, parfümiert und kräuselnd in der Nase, wirkt schon fast fröhlich für einen 55jährigen Wein. Feinrassiger Gaumen, wunderschön gebündelter Körper, viel Aprikosen im Extrakt, auch hier eine traumhafte Rasse, genau dem 55er-Jahrgang in Sauternes entsprechend und dem Yquem von der Konstellation her ebenbürtig. 17/20 trinken

1958 Rieussec: Recht helle Farbe. Zeigt unerklärlich viele Vanilletöne und auch röstige Noten die an frisch gebackenes Weissbrot erinnern. Elegant, saftig und auch hier wieder Barriquenoten zeigend, cremiges langes Finale. Erstaunlich guter Wein aus diesem schwierigen Jahrgang. 17/20 austrinken

1959 Rieussec: Mittleres Goldgelb. Intensives Bouquet, Sultaninen, nussige Töne, duftet wie ein reifer Meursault der mit Honig vermischt wurde, schön ausladend. Im Gaumen rubenshaft, dick und mundfüllend, übercremig mit opulentem Schmelz, Mirabellen, helle Aprikosen und helles Malz im dezent bitteren Finale. Dick ist er, aber es könnte etwas mehr Finessen zeigen. 18/20 trinken

1961 Rieussec: Leuchtendes Orange, extrem hell für diesen Jahrgang. Das Bouquet gibt nicht viel her, Cerealien in Form von Hafertönen, Strohnnoten, wenig Druck. Im Gaumen schlank, jung und frisch, feine Salznoten auf der Zunge, kreidiger Schimmer. Die 61er sind zwar generell nicht so gross – aber dieser hier ist dann doch enttäuschend. 16/20 trinken

1967 Rieussec: Leuchtendes, helles Gelb, relativ transparent. Schlankes Bouquet, Schiefertone, Orangenschalen, zeigt Fülle. Im Gaumen den vollen Schmelz des grossen Jahrganges mitnehmend, für die ganze Grösse fehlt ihm dann etwas das Botrytis-Säurespiel, elegantes, harmonisches Finale. 18/20 trinken