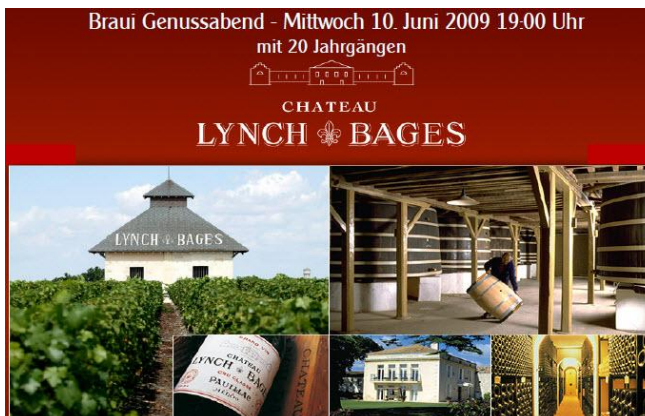


# CHATEAU LYNCH-BAGES 1955 - 2005

## 50 Jahre in 20 Jahrgängen

Mittwoch, 10. Juni 2009

Restaurant Braui, Hochdorf (Kt. Luzern)



Die Einladung zum unvergesslichen Anlass

Nein die Herren sind nicht verrückt! Und lebensmüde sind sie gewiss noch weniger. Anders gesagt, hinterlässt ein Abend, an dem Sebastian Schwander und der geniale Koch [Werner Tobler](#) den Himmel auf Erde zusammenbrauen, schwere Spuren: Die glücklichen Anwesenden verlieren buchstäblich den Sinn der Realität.

Sensationelle Speisen ja sogar fabelhafte Beilagen, wie z.B. an diesem Abend die unvergessliche getrüffelte Hollandaise, bilden das tägliche Los von Werni, wie ihn seine Freunde nennen. Es benötigt dann bloss einen aussergewöhnlichen Wein, wie das Braui Restaurant in Menge und Fülle im eigenen Keller lagert, damit sein Kochtalent unvorstellbare Dimensionen erreicht. Bei Werni braucht Gott nicht mehr nach Frankreich zu reisen, um überglücklich zu sein.

Seit etwa zehn Jahren nehme ich an den Verkostungen von Baschi Schwander teil. Wenn meine Treue stets zu wünschen übriggelassen hat (Zeitmangel), zeichnet sich eine Konstante ganz klar: Die ausgewählten Themen erweisen sich stets als ausgesucht und mutig (z.B. die tollen Degustationen rund um Bordeaux 1994 oder 1997), unausweichlich („Best of Toscana IGT 2001“ mit u.a. Masseto, Ornellaia, Sassicaia, Giusto di Notri, Magari,... oder noch eine bisher unausgeglichene Vertikalverkostung Pape-Clément und unzählige

andere),... Zum Zeitpunkt, zu dem sich Baschi fragt, ob er solche Anlässe weiterorganisiert, wäre eine Geschäftsaufgabe trotz völlig selbstverständlichen Gründen (Zeitmangel) eine sehr bedauerliche Nachricht.

### Lynch-Bages – 20 Jahrgänge

An diesem 10. Juni 2009 wurde das [Château Lynch-Bages](#) unter die Lupe genommen. 50 Jahre, 20 Jahrgänge, eine schöne Zusammenfassung in der grossartigen Geschichte eines der Kultweingüter aus Bordeaux bzw. in der äusserst erfolgreichen Geschichte einer Dynastie, der [Cazes](#). Heute bleibt [Jean-Michel Cazes](#) der Flaggenträger des Unternehmens, obwohl er Ende 2006 seinem Sohn Jean Charles die Vollmacht übertragen hat.

Die ausgewählten Jahrgänge waren, wie folgt:

1991  
2001 – 2002 – 2003 – 2004 – 2005  
1995 – 1996 – 1998 – 1999 – 2000  
1979 – 1981 – 1982 – 1986  
1955 – 1966 – 1970  
1985 – 1988 – 1989 - 1990



Werni Tobler, der geniale Koch und Besitzer vom Braui

Das ausgesuchte Menü, das die Weine begleitete, wurde folgendermassen zusammengestellt:

Amuse-bouches

\*\*\*

Carpaccio vom Kalbskopf und Pulpo  
an Hitzkircher Balsamico von Mathias Brunner  
Kleiner lauwarmer Kartoffelsalat

\*\*\*

Gemüsesuppe mit Safran  
und gekochtem Rindswädli

\*\*\*

Seeforelle aus dem Lac de Constance  
auf konfierten Tomaten und frischen Erdnüssli

\*\*\*

Doppelte Kalbskotelette schön aufgeschnitten  
Getrüffelte Hollandaise  
die letzten Reichenauer Spargeln  
und die ersten gefüllten Zucchini Blüten

\*\*\*

Käse vom Brett

\*\*\*

Marinierte Rotweinbeeren  
mit Bourbon Vanilleglacé

\*\*\*



Eleganz und Enthaltbarkeit  
Eines der zwei Appetithäppchen

Zum Apero wurden nicht nur zwei köstliche Häppchen, sondern auch ein unerwartet erfrischender und gelungener, auch unkomplizierter Müller-Thurgau 2008 aus einem lokalen Weingut, der [Brunner Weinmanufaktur](#). Exotische Früchte, weisse Blumen, der perfekte Sommerwein für jeden, der an die regionalen Gefühle appelliert. Denn schliesslich muss ein Wein nicht von weit kommen, um viel Spass zu bereiten. Meine Bewertung: 17/20.



Zum Auftakt der Verkostung wurde der Lynch-Bages 1991 serviert. In Anbetracht der Merkmale des Jahrgangs und des Alters der Flasche dürfte von einer mutigen Wahl die Rede sein. Ein kaltes Jahr war das. Ein schrecklicher Frost griff im Frühling durch und vernichtete den grössten Teil der Bordeaux Weingärten. Ob es mit der ersten Kriegs in Irak zu tun hatte, ist höchst unwahrscheinlich. Endlose Regenfälle ertränkten in September die letzten Reben... Die grosse Mehrheit der Weingüter deklassierten ihre Produktion. Gelegentlich lohnt es sich, Gnadenlosigkeit zu erweisen. Lieber keine Produktion als eine schlechte, die den Ruf des betreffenden Weinguts dauerhaft schädigt. Montrose verlor nicht bis 90% der Ernte in diesem andauernden Wetterdesaster, sondern bloss 10%. Der [Montrose](#) 1991 war eine tolle Überraschung. Kein anderer Wein dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs, abgesehen vom [Haut-Brion](#), ist mir in Erinnerung geblieben. Ich begegnete letztes Mal 2008 dem **Lynch-Bages 1991** beim gelungenen Anlass von Vinum „[Reife Weine: Eine Frage des Alters?](#)“. Was für ein genialer Wein war das! Ich glaubte meinen Lebenssinnen nicht und erteilte dem Wein nicht weniger als 18/20 mit konsistenten Notizen, wie [J. Suckling](#) sagen würde. Unser guter Freund Andi M. spendete die Flasche mit einer belustigten Miene. Ja der Wein liess sich trinken. Alternde Farbe, deutliche Wasserränder, wobei beide heute noch von einer Flasche zur anderen variieren können. Schöner Kellerton, ausgeglichenes Bouquet nach Zimt, welken Laub, Waldessaum, wenn der Morgentau die Mairitterlinge streichelt.

Im Gaumen fliesst der LB 1991 wie ein ruhiger Bach, der Abgang zeigt sich moderat und diskret, scheint flüchten zu wollen, bevor er seinen delikaten Abdruck hinterlässt. Eine schöne Überraschung, die ich gerne mit 16.5/20 bewerte.

Die erste Serie zeigte sich entschieden zukunftsorientiert und ungestüm: 2001, 2002, 2003, 2004 und

2005. Der Weinliebhaber, der sich fragt, warum die Angelsächsischen von *Claret* sprechen, findet die Antwort in diesen Jahrgängen. Der Begriff fügt dem Wein aus Bordeaux kein Schaden zu, gibt aber auch zu verstehen, dass es sich um einen leichten Wein handelt. Es ist dementsprechend auch keine Überraschung, wenn Robert Parker, der bekanntlich schwere Weine liebt, stets Mühe mit dem Lynch-Bages empfindet.



Der **Lynch-Bages 2001** wirkt verschlossen, denn es fehlt in der aktuellen Phase an Frucht. Irgendwie staubig, reduktiv, bereits im Bouquet versteht man, dass der unauffällige Wein frühestens in 5 bis 10 Jahren wieder verkostet werden soll. Sehr frisch, elegant und mit einer spielerischen Süsse im Gaumen. Ich weiss dennoch nicht ganz, wo René Gabriel seine 18/20 findet. Meine Bewertung: 16/20. 2001 ist der letzte Jahrgang, den [Guy Bergey](#) als Kellermeister begleitete. Last but not least stuft Jean-Michel Cazes den Jahrgang sehr hoch ein, d.h. gerade hinter den seiner Meinung nach vier grossartigsten Jahrgängen der letzten 20 Jahre, nämlich 1982, 1989, 1990 und 2000.

Der **Lynch-Bages 2002** hat das Potential dazu, einen ganz tollen, gastronomischen Wein zu werden. Paprika, schwarze Beeren (u.a. Kassis), Pflaumen, sehr frisch, sehr zivilisiert, angenehme Kräuter, Zedernholz, ein reger Wein irgendwie im Widerspruch mit seiner Tawny Farbe. Sehr schöner Fluss im Gaumen, Würze, Pfeffer, ein Hauch Geräuchertes, zwar ein Leichtgewicht ohne Druck, dafür mit sehr viel Eleganz. Geniale Retronasale nach Pfeffer, mit spürbaren runden Tanninen, dennoch aktuell eher ein langweiliger Wein. Meine Bewertung: 16.5/20. Wieder zu bewerten.

Der **Lynch-Bages 2003** musste zuerst enttäuschen, da die erste Flasche Korken hatte. Die zweite Flasche, ein Magnum, wurde durch Werni Tobler gespendet. Was für ein hedonistischer Saft! Eukalyptus, dann Schokolade, eingelegte Rotbeeren, Fleisch, feiner Leder, ein Hauch Pfefferminz,

das Bouquet verführt und erreicht eine gewisse Vollkommenheit, seine Eleganz gilt als treibende Kraft, es ist zwar kein überschwänglicher, dafür ein sehr edler Wein. Im vollmundigen, raffinierten Gaumen fällt der frische Fluss sofort auf. Von einem 2003 hätte man wohl deutlich mehr Druck und ungebremste Kraft erwartet. Gerade da punktet der [Lynch-Bages 2003](#), das Terroir spielt eine zauberhafte, belebende Partition und der Weinliebhaber schenkt dem Wein eine aussergewöhnliche Aufmerksamkeit. Die wunderschönen, reifen und zugleich runden Tannine überzeugen bis zu den letzten Widerspenstigen, die den Wein gerne im Keller hätten ruhen lassen. Der Weinliebhaber fühlt sich mit dem LB 2003 glücklich. Eine unwiderstehliche Einkaufspriorität. Meine Bewertung: 18/20.



Baschi Schwander in einem introspektiven Moment

Beim **Lynch-Bages 2004** kann ich mir nicht verwehren, Mitleid mit denjenigen zu haben, die am Anfang diesen Jahrgang voreilig begraben zu wollen. Die Ernte sei derart reich gewesen, dass die Qualität doch nicht optimal hätte sein können. Meteorologisch betrachtet, stimmte 2004 auch. Jean-Marc Quarin, in dem viele Weinliebhaber zwar einen grossartigen aber auch einen absolut gnadenlosen Verkoster einsehen, gehörte den seltenen Stimmen zu, die sofort 2004 lobten. Sein Auge warf er allerdings auf die Appellation Pauillac, die äusserst gelungen sei. Wie gewöhnlich sei Saint-Julien sehr homogen und die Appellation bleibe dennoch das Prunkstück aus Bordeaux. Der Lynch-Bages 2004 besitzt eine dunkelrote, durchschimmernde Farbe, wenige Wasserränder, sehr schöne, deutliche Kirchenfenster. Das Bouquet setzt auf Eleganz, Ausgewogenheit, die Aromen vereinen schwarze Johannisbeeren, Würze, edles Holz, wobei der Wein noch sehr verschlossen wirkt. Ein frischer Gaumen, in dem sehr viel Frucht auffällt, wirkt unglaublich hedonistisch. Das ist Bordeaux pur, Freude pur, der Weinliebha-

ber wird wie gestreichelt und kommt buchstäblich auf den Geschmack. Meine Bewertung: 17.5/20. Auf dem Markt kann der LB 2004 für weniger als 80 Franken ersteigert werden. Also einzelne Flaschen erwerben!

Der **Lynch-Bages 2005** beendete die erste Serie meisterhaft. Ein Koloss, eine ausserordentliche Rasse, Schmelz und Üppigkeit, ein Kraftpaket... Was fehlt ihm? Ich weiss es nicht, abgesehen von einigen Jahren Reifezeit (insb. wegen der verschlossenen Nase), und erteile dementsprechend 18.5/20. Unbedingt einlagern. In seinem ausführlichen Bericht gibt [Baschi Schwander](#), dass der [Lynch-Bages 2005](#) problemlos bis 2040 zu geniessen sein wird.



Das exquisite Carpaccio vom Kalbskopf und Pulpo

Serie B. So hiess mindestens die Serie mit den Jahrgängen 1995, 1996, 1998, 1999 und 2000.

Peinlich aber wahr: Der **Lynch-Bages 2000**, der einen groben Fehler namens Korken hatte, kam aus meinem eigenen Keller. Es blieb mir an diesem Abend nur noch die Möglichkeit, bei allen Anwesenden um Entschuldigung zu bitten. Umso bedauerlicher war dieser Zwischenfall, dass ich bisher nur eine einzige Flasche (aus meinem Keller) mit Korkengeruch gehabt hatte. Es handelte sich allerdings um eine günstige Flasche aus dem Weingut eines Shooting Stars aus dem Burgund. Der Lynch-Bages 2000, den ich bereits bei zwei anderen Gelegenheiten (in der Fruchtphase) getrunken habe, besitzt sehr viel Fleisch und Schmelz, eine äusserst finessenreiche Konzentration, enorm viel Frucht und sensationell eingebundenes Holz, eine umwerfende komplexe Retronasale. Meine Bewertung dieser zwei anderen Flaschen LB 2000: 19/20.

In seinem unermüdlichen monotonen Bewertungsmonolog (ansonsten ähneln die Noten dem Elektrokardiogramm des Patienten eines Notfalldienstes) bewertet unser global denkender Robert Parker dem LB 2000 genau 95 Punkte und setzt

ihn auf dem gleichen Niveau wie die 1982, 1989, 1990 und 1996.

[Jean-Michel Cazes](#) wurde Juni 2000 pensioniert und beendete somit das faszinierende Abenteuer eines erfolgreichen, mit [Claude Bébéar](#) (Gründer von [AXA](#)) befreundeten, in Pauillac berufstätige Versicherungsagenturleiters.

Der **Lynch-Bages 1996** entfaltet sich ätherisch, tiefsinnig, üppig aber immer noch irgendwie verschlossen und zeigte nicht nur eine unergründliche Farbe, sondern auch durch seine grossartige Struktur sowie eine wahnsinnige Adstringenz. Im Bouquet strömen Düfte von Cassis de Dijon, Tabak, Würzen, dunklen Früchten, ich finde irgendwie Champignons aber auch geräuchertes Fleisch im Hintergrund. Im Gaumen überzeugen die starken aber auch finessenreichen Tannine sowie die verführerische süsse Frucht, wiederum das Cassis de Dijon wie z.B. von [Védrenne](#), der grandiose Abgang stürzt in köstliche Fruchtkaskaden herab, den vielleicht eine exzessive Süsse (franz. „sucrosité“) vorgeworfen werden kann. Trotz allen eindeutig positiven Aspekten wirkt dieser Wein irgendwie nach alter Schule ausgebaut. Schliesslich würde ich ihn erst in fünf Jahren trinken. Meine Bewertung: 17/20.

Der [aktuelle Marktwert](#) des LB 1996 beträgt €76.- (CHF 110.-). Die Anschaffung einzelner Flaschen lässt sich mühelos begründen. Für die Bewertungs-Freaks bewerten [Michel Bettane und Thierry Des-seauve](#) den LB 1996 18/20.



Doppeltes Dekantieren...

Der **Lynch-Bages 1995** gehört eindeutig den ganz grossen Erfolgen der Geschichte des Weinguts zu. Was unterscheidet den 1995 vom 1996? Im Gegensatz zu 1996 durfte 1995 einen wunderschönen Sommer geniessen, wobei sich September als regnerisch erwies. 1996 verlief wie eine Achterbahn. Der Frühling war sehr schön und derart heiss, dass alle meinten, der Jahrgang habe das

Zeug dazu, den besten des gesamten Jahrhunderts zu werden. Dann brach eine lange Kälteperiode ein. In Juni wurde es wieder trocken und warm. Der Sommer war zeitweise wieder besonders kalt. In September trocknete ein bissiger Nordwind die Trauben ab. Eine Gegenüberstellung der Weine aus beiden Jahrgängen kann sich also als spannende Reise in die Welt der Klimatologie.

Für die Sammler beendete 1995 eine glückliche Epoche, während der die Weine aus Bordeaux erschwinglich waren. Die Premier Cru wurden damals dem Négocce für CHF 45.- verkauft. Weniger als drei Jahre später kosteten die gleichen Weine das Vierfache. Ob die Négociants daran schuld sind, stimmt mich ziemlich nachdenklich. Jeder Einkäufer mit einer minimalen Intelligenz und einem anständigen Marktverständnis konnte zu diesem Zeitpunkt verstehen, dass der Preis dieser Weine unvorstellbar günstig war. Bordeaux gilt seit Jahrhunderten als Inbegriff des Weins, den die ganze Welt nachmachen möchte. Wenn ein Produkt, sei es ein Wein oder ein Luxusartikel (eine Uhr, eine Tasche, ein paar Schuhe, usw.), diesen Ruf genießt, wird er dementsprechend begehrt. Obwohl Bordeaux als Weingebiet unglaublich grösser als z.B. das Burgund ist, war das riesige Wachstum der Nachfrage vorhersehbar. Diese Anpassung führte zum bekannten Problem des Jahrgangs 1997. Nicht zu vergessen ist die Tatsache, dass der weltweite [Weinverbrauch](#) innerhalb der letzten zehn Jahre massgebend gestiegen ist. Der Konsum betrug 1995 nicht weniger als 22'387 Mio. Liter. 2004 war die Zahl 23'696 Mio. Liter. Die vertraulichen Daten für das Jahr 2007 sprechen von mehr als 24'060 Mio. Liter. Neue Länder oder Weltregionen scheinen den Qualitätswein buchstäblich entdeckt zu haben: Russland, Asien (und insb. China, wo die Neureichen die besten Weine der Welt sammeln wollen) sind zwei davon. Dafür senkt der Konsum in Europa aufgrund des wachsenden [Hygienismus](#) deutlich.

Der dunkelrote, äusserst tiefsinnige Lynch-Bages 1995 roch nach Lakritze, Johannisbeeren, Zedernholz, Unterholz, Waldpilze... Eigentlich spielten nicht einmal die Aromen die massgebende Rolle, sondern die irrsinnig verführerische Tiefe des Bouquets. Man könnte daran riechen und wieder riechen. Der Wein näherte sich der Perfektion an. Der Saft erwies sich als unwahrscheinlich filigran, es erinnerte an eine Skulptur wie den Kuss von Brancusi. Zugleich überzeugte dessen Vollmundigkeit, dieser Wein schien im Register der Meditation zu spielen und sein grossartiger Abgang wirkte wie die Unterschrift eines grossen Künstlers. Genial, einfach genial. Meine Bewertung: 18.5/20. Wer sich fragen möchte, wie Parker auf

91 Punkte gekommen ist, dürfte nicht vergessen, dass der LB 1995 kein viskoser Wein ist.



Die Seeforelle aus dem Lac de Constance

Genau so wie sich die Madeleine von Marcel Proust tief ins Gedächtnis eingegraben hat, erinnert sich der geborgenheitssüchtige Weinliebhaber an den hervorragenden Erfolg der Rive Droite aus dem Jahrgang 1998. „Août fait le moût, septembre le millésime“ (August macht den Most, September den Jahrgang) behaupten die französischen Winzer. In August waren die Trauben unglaublich reif und alle Parameter liessen denken, dass der Jahrgang besonders gelungen sein dürfte. Ab dem 2. September regnete es dann und zwischen dem 11. und dem 17. September ohne Diskontinuität. Viele Winzer der Appellationen Pomerol und Graves behaupteten zu recht, wie es sich später nachweisen liess, dass der Regen allerdings Trauben getroffen hatte, die nicht mehr wuchsen. Der frühreifende Merlot war unter solchen Wetterbedingungen der eindeutige Sieger. Am 26. September kam der Regen zurück und ertrank buchstäblich die Rive Gauche. Es regnete bis zum 10. Oktober. Viele Winzer meinten, in den Klärschleudern die ideale Lösung (wieder) gefunden zu haben.

Der **Lynch-Bages 1998**, genau so übrigens wie der **Lynch-Bages 1999**, spielt im Register des gastronomischen Hedonismus. Vielleicht keine grossartigen Weine, wenn sie allein getrunken werden. Gibt es aber einen Weinliebhaber, der den LB ohne entsprechende Speise genießt? Rassige und ausserordentlich klassische Weine mit einem überzeugenden Volumen, köstliche Aromen, tadellose, elegante Struktur, ich kann dennoch beide von einander nicht wirklich unterscheiden, ich bewerte sie mit 18/20 und empfehle sie zum Kauf. Für die Filmliebhaber hatte diese Serie definitiv nicht von einer Series B (Movie), wie die Amerikaner uns das gelehrt haben: Schlechte Filme mit eher unterdurchschnittlichen Schauspielern (die gelegentlich noch schlechtere Politiker werden).

Die zweite Serie der Lynch-Bages war ganz bestimmt ein Erfolg. Also nicht vom Auge verlieren.

Die dritte Serie bestand aus vier spannenden Weinen, wobei jeder Teilnehmer sich davon bewusst war, dass zwei Klassiker ohne grosses Überraschungspotential dabei waren: 1982 und 1986.

**Lynch-Bages 1982** gehört diesen Weinen, bei denen alles wie kalkuliert vorkommt. Der Jahrgang war monumental, ohne Überraschung und extrem klassisch. Ein Wein, der daran erinnert, dass Familien in etablierten Werten an der Börse investieren. Familienvateraktien (franz. „*actions de père de famille*“) steigen langsam aber sicher, es fehlt ihnen den Pepp, sie erwecken die Emotionen auch nicht sonderlich. Aber sie erweisen sich als unschlagbar, da es auf die Dauer nicht möglich ist, zu verlieren. Genau so beschreibe ich den easy-drinking, unbestreitbar gelungenen 1982. Meine Bewertung: 18/20. Dieser Wein gehört dem Keller jedes Weinliebhabers zu, der an Selbstverleugnung nicht leidet.

**Lynch-Bages 1986** war eigentlich nicht LB 1986. Mindestens an diesem ganz tollen Abend. In seinem Bericht erzählt [Baschi Schwander](#), warum ihm der hervorragende Clerc Milon 1986 so gefällt...

Seit der Verkostung in Hochdorf habe ich den Lynch-Bages 1986 also degustiert (nach drei Stunden Dekantierzeit). Er wirkt, als ob er von einem Brunnen fliessen würde. Tiefe, dichte, ja sogar fast unheimliche Farbe, phänomenales Bouquet nach Zigarren, Johannisbeer, [Agen-Dörrpflaume](#), Würze. Er könnte problemlos eine Blindverkostung gegen Léoville-Barton und Lagrange halten und bei jeder Wiederholung dieser Degustation wäre das Ergebnis nie vorhersehbar. Sensationell ausgeglichener Gaumen, mächtige Tanninstruktur, unendlicher Abgang. Bewertung: 18.5/20.



Eine der zwei Überraschungen der Serie, ja sogar Verkostung war der **Lynch-Bages 1979**. Dieser Wein erinnert mich an eine unvergessliche Degustation, die ich vor ca. 10 Jahren mit organisierte. Der Anlass wurde „Grosse Weine katastrophaler Jahrgänge“ betitelt. Es wurde schnell zum Versteckspiel, weil Ausone 1968, Petrus 1969, Pichon-Lalande 1970, Margaux 1971 und viel andere entschieden hatten, uns die Richtigkeit der Regel „In kleinen Jahrgängen kaufen Sie nur grosse Châteaux“ zu beweisen. Der Lynch-Bages passte gerade in dieser Serie. Trotz einer gnadenlosen Bewertung vom amerikanischen Guru (71 Punkte) überzeugte dieser Wein. Die Farbe erwies sich in Anbetracht des Alters der Flasche und vor allem der Merkmale des Jahrgangs (eine bestimmte exzessive Ernte, damit alle Weingüter das gleiche Niveau wie 1978 erreichen können, und eine ungenügende Reife, die auf der Rive Gauche zu kargen, tanninreichen Weinen geführt hat) immer noch als sehr anständig. Vielleicht erinnerte die ziegelrote Farbe mit den orangen Reflexen an völlig anderen Getränken, sie störten aber auf keinen Fall. Moderates Bouillon-Bouquet, leicht muffiger und zugleich prägnanter, hervorragend reifer Gaumen, der dennoch sehr viel introspektiven Spass bereitet. Ein Wein, mit dem sich jeder nennenswerte Weinliebhaber fragt, ob das Rennen nach den grossen unerschwinglichen Jahrgängen sowie nach den spekulativen Weinen effektiv einen Sinn hat. Ein Wein, den man nicht nur für seine intrinsischen Werte bewertet, sondern auch für das Stück Geschichte, das er uns bietet. Eigentlich vergisst jeder, dass Jean-Michel Cazes in diesem besonderen Jahr 1979 die Zügel des Weinguts schrittweise übernommen hat. Seine ersten Massnahmen bestanden darin, den Weinberg sowie den Keller zu modernisieren. Eine Entscheidung, die sein Vater André annahm, ohne sich mürrisch zu zeigen. Meine Bewertung: 19/20.

Die zweite Überraschung der Serie wurde durch den **Lynch-Bages 1981** angeboten. Zwei Jahre waren bereits vergangen, seit das Weingut die alten Fässer durch neue Bottiche ersetzt hatte.

Der 1981 zeigte sich tänzerisch, grazil und ansprechend. Sein Bouquet nach Süsslichkeiten verführte, während sein monolithischer Gaumen zwar keine Frucht mehr enthielt, aber wirklich Spass machte. Meine Bewertung: 17.5/20.

Die Serie D, die nach der Forelle aus dem Lac de Constance auf konfierten Tomaten und frischen Erdnüssli, begleitete diese Speise aufgrund des schönen Spiels zwischen Süsse und Säure hervorragend. Der **Lynch-Bages 1955**, den ich bereits

vor einigen Jahren mit [Jean-Marie Royer](#), dem äusserst sympathischen Winzer aus [Châteauneuf-du-Pape](#), den [Robert Parker](#) immer wieder mit Henri Bonneau vergleicht, verkostet habe, zeigt sich nach wie vor unter sehr günstigen Auspizien. Eine phänomenale Süsse im Bouquet, umhüllte Früchte, ein Hauch Honig aber vor allem altes, raffiniertes [Aceto Balsamico](#) aus Modena, Nuss, etwas Korinthen, ein eindrucksvoller Wein, der eindeutig viel Sonne bekommen hat (leicht *overdone*, wie die Angelsächsinen sagen), der aber nie stört. Wohl im Gegenteil! In seinem vergriffenen Taschenführer Wine Vintages sprach Michael Broadbent 1998 von einem „*undervalued, some warranting five stars*“ Jahrgang. Der LB 1955 wirkt derart meditativ, dass man ihn mit Genuss schlürft. Der Gaumen erweist sich als üppig, man weiss nicht ganz, wann dieser immer noch druckvolle Wein umkippen wird, er steht mit dem Kopf nach oben und betrachtet die strahlende Zukunft mit der Seelenruhe der Weisen. Ein Erfolg, den ich wegen seiner erdigen Note mit 17.5/20 bewerte. Ich bin es mir sicher, dass dieser Wein ohne doppeltes Dekantieren deutlich besser gewesen wäre.



Die Hauptspeise wirkte derart wie eine Offenbarung und ein Appell an der Haute Gastronomie, dass ich fast vergass ein Foto aufzunehmen.

Der **Lynch-Bages 1966** mit seiner auffälligen Rhabarbernote und seine Rostaromen kommt mir irgendwie gebremst oder vielleicht sogar bescheiden. Sein Bouquet nach Fehl, seine fehlende Komplexität, seine Willenlosigkeit haben mich erstaunt, ja sogar enttäuscht. Bin ich zu lang bei vorherigen Wein geblieben? Ist der 1966 bloss Opfer seiner Behandlung (doppeltes Dekantieren) an diesem Abend gewesen? War diese spezifische Flasche müde? Der Weinliebhaber kann ihn ruhig trinken, wenn er ihn findet. Meine (vermutlich harte) Bewertung: 16/20. Ich weiss aber, dass er unter anderen Bedingungen deutlich besser bewertet worden wäre.



Wo befindet sich die Piratflasche?

**Lynch-Bages 1970** schloss die Serie ab. Der Jahrgang erinnert unausweichlich an die drei Bordeaux, die durch [Steven Spurrier](#) für seine spannende Verkostung, in der er meinte, seine Lieblingsweine und ein paar vermeintliche arrogante Kalifornier gegenüberzustellen. Neben [Léoville Las-Cases 1971](#) (73/100 Parker) wurden [Montrose 1970](#) (92 Parker), [Haut-Brion 1970](#) (85 Parker) und [Mouton-Rothschild 1970](#) (93 Parker) ausgewählt, um gegen [Stag's Leap 1973](#), [Ridge Monte Bello 1971](#) (93 Parker), [Heitz Wine Cellars Martha's Vineyard 1970](#) und andere am Wettbewerb teilzunehmen. Die Verkostung fand am 24. Mai 1976 in einem luxuriösen Rahmen in Paris statt. Jedem würdigen Bordeaux-Liebhaber fällt es auf, dass die drei Weine aus dem Jahrgang 1970 zum Zeitpunkt der Verkostung bestimmt verschlossen waren. Im Weiteren gehören die Jahrgänge um den Jahrzehntewechsel nicht gerade den gelungenen Jahrgängen zu. Vielleicht nicht so extrem wie es gemäss [Michel Bettane](#) in den 70ern und 80ern im Burgund geschah, zählen diese Jahrgänge zur Illusion der masslosen Produktion. Gemeint ist, dass die Winzer sich anscheinend deutlich mehr für Quantität als für Qualität interessierten. Trotz zahlreicher Mal zorniger Mal oberflächlicher Reaktionen der französischen Winzer, die sogar durch die Presse mitfühlend abgelöst wurden, bestätigte das „[Judgment of Paris](#)“ die nachweisbare Grösse gewisser amerikanischen Weine. Seit dieser schmerzhaften Erfahrung darf man denken, dass Bordeaux angemessen reagiert hat: Das Weingebiet hat die technische Führung sowie die qualitative Führung nie wieder verloren.

Der **Lynch-Bages 1970** riecht köstlich nach Trauben, man würde sich wünschen, dass der Ausbau in römischen Amphoren erfolgt hat. Im Bouquet fallen aber auch ungewöhnliche Aromen nach Haselnuss auf. Dieser Wein besitzt sehr viel Klasse, Eleganz, er wirkt sehr konzentriert, frisch, sehr

schön ausgeglichen. Niemals ist dieser Wein schon 39 Jahre alt, was die dunkle Farbe auch zu bestätigen scheint. Parker behauptet sogar, dass ein einziger Wein in diesem Jahrgang eine schönere Farbe als der Lynch-Bages hatte: Château Latour. Eine sparsame Einkaufspriorität. Seine aktuelle Auktionsnotierung schwankt um die € 110.- Meine Bewertung: 17.5/20.



Piratflasche immer noch nicht gefunden?

Die fünfte und letzte Serie der grossartigen Lynch-Bages Verkostung umfasste vier Jahrgänge, die jeder eingefleischte Weinliebhaber gerne in seinem Keller hätte: 1985, 1988, 1989 und 1990.

Der **Lynch-Bages 1985** wirkt irgendwie grünlich. Sind das eingelegte Peperoni, Kräuternoten oder Bleistiftnoten, es ist mir nicht klar. Dafür verführen die Rot- und Blaubeeren, das Tabak, die leicht erdige Note, das tiefsinnige Bouquet wirkt wie ein Kaleidoskop köstlicher Aromen und man verliert sich schnell drin. Es spielt plötzlich keine Rolle mehr, ob die Trauben bei der Ernte zu 100% reif waren. Der hervorragende Gaumen spielt im Register der Leichtigkeit, der Delikatesse, der LB 1985 ist definitiv ein ganz toller Wein. Meine Bewertung: 18.5/20.

Wir hatten in den letzten Jahren den **Lynch-Bages 1988** bereits verkostet und sogar über ihn berichtet. Von diesem Wein in diesem Jahrgang habe ich mal eine ganze Kiste gehabt. Und doch war er so genial, dass ich es nicht schaffte, meine Durst bzw. meine Lust zu löschen. In der Schweiz ist er aktuell für ca. CHF 125.- erhältlich. Einen Kauf würde ich auf jeden Fall empfehlen. Und zwar aus folgenden Gründen:

Wunderschöne Purpurfarbe ohne Alterungszeichen. Das gigantische Bouquet nach Teer, Tabak, Peperoni, Kräuter, Geräuchertes, fein zubereitetes Barbecue-Fleisch verführt. Der Weinliebhaber ist sich sicher, dass die Verkostung langsam zum Ende kommt aber die Uhrzeit hat sich wie verlangsamt, ja sogar gestoppt. Der nächste Tag kommt in so einem Moment wie ein abstrakter Begriff vor. Lynch-Bages ad vitam eternaem... Lynch-Bages für die Ewigkeit... Der Gaumen bekräftigt den Gesamteindruck, eine phänomenal elegante Struktur, wir sind glücklich, es wäre, als ob wir plötzlich den Schlüssel eines Rätsels des Millenniums entdeckt hätten. Unwiderstehlich! Meine Bewertung: 19/20.

Der **Lynch-Bages 1989** riecht, als ob er seine malolaktische Gärung immer noch durchziehen würde. Kolossales Bouquet nach Konditorschokolade (z.B. von [Valrhona](#)), Schwarztee, Crème de Cassis (aus Nuits-Saint-Georges), feines Leder, Zedernholz und weitere Edelhölzer. Das Ganze in einer frische und (musikalisch betrachtet) *vivace* Hülle. Dieser Wein wurde, ähnlich dem 1988, für die Ewigkeit ausgebaut. Meine Bewertung: 19/20.

Zum Abschluss der Verkostung bekamen die äusserst glücklichen Teilnehmer den **Lynch-Bages 1990**. Meine Bewertung: 17.5/20. Leider habe ich diesen Wein nicht kommentiert. Eine einfache Rolle hatte er nach den traumhaften 1988 und 1989 allerdings nicht. Robert Parker erteilt ihm 97/100.

Autor: Jean François Guyard  
18. Juni 2009



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen