

# Bordeaux 1990

Freitag, 16. Mai 2008, [Restaurant Schöneegg](#), Wädenswil ZH

## 18 Jahre später – das Erwachsenenalter

\*\*\*\*\*

### Ein Präludium

1990, genau so eigentlich wie 2005, haben phänomenale Weine zur Welt gebracht. 1990 war, qualitativ gesehen, sogar ein derart unerreichter Jahrgang, dass man bis ins Jahr 1961 zurück-schauen muss, um Ähnliches wiederzuerlangen. Ja, sogar die äusserst gelungenen Bordeaux-Jahrgänge 1989 und 1982 übertreffen 1990 nicht.

In der Tat erweisen sich die roten Bordeaux 1990 als stolzer Bestandteil einer Anthologie in 16 Kapiteln:

1928, 1929, 1945, 1947, 1949, 1953, 1959, 1961, 1982, 1985, 1986, 1989, 1990, 1995, 2000 und [2005](#) gehören alle zusammen der gleichen Familie: Nämlich zu den Jahrgängen, die die Geschichte der Weltweinkultur geprägt haben. Alle diese Jahrgänge werden noch sehr lange diejenigen von uns, vielleicht die Unsterblichen unter uns, begeistern, die abstrakte Spuren alter Kulturen in einem Flakon lesen können. Vinologie<sup>1</sup> ist eine so spannende Wissenschaft... Solche Flaschen erzwingen Respekt und werden mit der nötig tiefen Ergebnis-angehangen.

Dennoch unterscheidet sich der Jahrgang von vielen anderen, weil er nicht nur in unserer Lieblingsregion grossartige Weine erbracht hat. Die Champagner aus dem 1990 Jahrgang reihen sich gerade vor 1996 und 1955 auf dem gleichen fabelhaften Niveau; 1990 bleibt bis heute der grösste Jahrgang in Elsass für die Weissweine (man würde fast erahnen, dass die Region ein letztes Mal die beiden unvergesslichen Schauspielerinnen Ava Gardner und Greta Garbo huldigen wollte, da beide 1990 verstarben); die Weine des südlichen Rhone-Tals gehören bereits der grossen Geschichte an (mit u.a. unbeschreiblich gelungenen Chateauneuf-du-Pape); sogar die Süssweine aus dem Loire-

<sup>1</sup> Die Vinologie, auch Önologie genannt, stammt vom Altgriechisch *oinos* und *logos*, die Lehre des Weines, zur Anthropologie gegenüberzustellen.

Gebiet erbrachten eine grosse Leistung mit sensationellen Côteaux-du-Layon, Quarts-de-Chaume und Vouvray.

Es ist Sitte, dass Bordeaux und das Burgund asynchron laufen. Wenn mal die Bordeaux-Winzer hervorragende Qualität erzeugen, zeigen sich die Burgunder Weine eher als kurzlebig. So bestätigte sich diese Geheimregel in 2000<sup>2</sup>, 1986 und 1982 (zwei wirklich kleine Jahrgänge fürs Burgund). Hingegen geschieht das Gegenteil glücklicherweise auch: 2002, 1999, 1978, 1969 bilden einige Beispiele davon.

\*\*\*\*\*

### Die Verkostung

Am Freitag den 16. Mai 2008 fand die vierte dokumentierte, durch [wein-events.ch](#) durchgeführte Verkostung in der Anwesenheit von vierzehn begeisterten Gästen statt. Thema der Degustation war, wie bereits angedeutet, der geniale Bordeaux Jahrgang 1990.



Der schöne Saal, in dem die Verkostungen von Wein-Events jeweils stattfinden.

Das schöne und besonders angenehme Wetter sowie die wunderschöne Sicht von der ausgedehnten Terrasse des Restaurant [Schöneegg](#) (Wädenswil) gaben Anlass dazu, den Apéro draussen zu geniessen. Die Teilnehmer der Degustation freuten sich offenkundig, sich wieder mal zusammen unterhalten oder ja sogar

<sup>2</sup> Viele Burgunder zeigen heute, dass sie ursprünglich missverstanden wurden, ohne sich jedoch auf dem Niveau der 1999 und 2002 bewegen zu können.

sich kennenlernen zu können (5 Anwesende nahmen zum ersten Mal an einem Anlass von Wein-Events teil), über Wein oder über die verschiedensten Themen plaudern zu können. Wein verbindet, Wein schweisst die Leute zusammen und es spielt dann demgemäss keine grosse Rolle mehr, welche Getränke zum Aperitif mit Genuss getrunken werden. So konnte die Gelegenheit bereits wahrgenommen werden, erneut kleine Überraschungen hineinbringen zu lassen. Die Einführungsreise brachte uns von Deutschland nach Portugal (Douro) über das Burgund in den Tessin. Nicht die Distanz zwischen diesen führenden Weinregionen, sondern wohl eher die Eigenschaften der einzelnen Weissweine erweckten die Sinne und liessen die eigenen Neigungen zur Geltung kommen. Keiner dieser Weine vereinigte die Mehrheit der Stimmen auf sich, jeder gewann seine Verfechter, jeder bestätigte seine Rolle als Gesprächsanreger.



### Die Milch kommt von der Kuh

Der berühmte, verstorbene Zürcher Art-Brut Künstler [Hans Krüsi](#), der nicht wegen der Blumen, die er immer wieder an der Zürcher Bahnhofstrasse verkaufte, sondern dank seinen [Kunstwerken](#) bekannt geworden ist, erzählte gerne, dass **jeder eigentlich irgendwo eine Kuh besitzen müsste und, dass das einzige Wesen, das keine habe, eben ein Kalb sei**. Es stimmt aber auch, dass der sensible Künstler sich in die Kühe verliebt hatte, was seine genialen Bilder bestätigen. Die Milch kommt von der Kuh. Die Milch gilt nicht nur als gesundes Nahrungsmittel, das (wie eigentlich alle Milchprodukte) massgebend zum Aufbau der Knochen-

masse beiträgt (und somit [Osteoporose](#) bekämpft), sondern wird auch im [malolaktischen Gärungsprozess](#) eingesetzt. Die malolaktische Gärung wird auch biologischer Säureabbau genannt. Es handelt sich, kurz gesagt, um die gesamten Vorgänge, die infolge der Tätigkeit von Mikroorganismen im Verlaufe der Weinbereitung zu einem Rückgang des Säuregehaltes führen. Wenn der Wein durch diesen Prozess andere Eigenschaften entwickelt (er wird runder, weniger wuchtig, gewinnt aber Butternoten und die Primäraromen werden derart beeinflusst, dass sich gewisse Laboren ernsthaft fragen, ob die Entsäuerung nicht besser durch [Enzyme](#), z.B. die [Esterase](#), gesteuert werden müsste), verliert er auch deutlich an Säure und wird dementsprechend bekömmlicher. Gelegentliche Trinker, die sich beklagen gewisse Weissweine nicht trinken zu können, weil sie dann Kater bekämen, sollten darauf achten. Dennoch reichen diese Massnahmen nur gering, wie jeder bereits erfahren hat, der gerne zu viel trinkt. Gerade da kommt die Milch wieder ins Spiel. Zwischen den dubiosen Produkten und den harmlosen (aber effizienten) Methoden wie z.B. Magnesium-Brausetabletten besteht die Möglichkeit, den Kater vorbeugend zu mindern: Die Milch. Bereits die Römer empfahlen, Milch nach dem Wein zu trinken. Dies wirkt (übrigens am liebsten vor der Verkostung), probieren Sie doch und Sie werden genau so schön staunen wie ich noch vor einem Jahr!



Das schöne Bild des Weinsteins

**„O schöner, goldner Nachmittag,  
Wo Flut und Himmel lacht!“**

**Die Reise beginnt** in Deutschland und wir begegnen zunächst einem Perfektionisten, einem grossen naturgebundenen Kultwinzer, der nicht durch seine Körpergrösse, sondern durch sein immenses Talent die Nahe überschattet, wo

doch weitere glänzende Weingüter wie das Schlossgut Diel, [Emrich-Schönleber](#) (bester Winzer 2005 gemäss [Gault-Millau Deutschland](#)) und die [Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim](#) angesiedelt sind. Helmut [Dönnhoff](#) begann 1971 mit dem Weinbau, als er noch 22 Jahre alt war. Heute gehört er diesen Legenden an, die weltweit bewundert werden. Genau so wie für seine anderen Weine kommt das Terroir vom Oberhäuser Leistenberg Kabinett 2006 hervorragend zur Geltung. Ein [Riesling von Dönnhoff](#) ist nie nur ein Riesling, sogar in den besten Erzeugnissen des Weinguts lernt man stets die Lage kennen. Sie enthüllt einmal ihre Wucht, ihre verblüffende Rasse ([Schlössböckelheimer](#) Felsenberg), einmal erinnert sie an die Spitzenklöpplerin von [Vermeer](#) ([Niederhäuser](#) Hermannshöhle). So gibt Helmut Dönnhoff selber zu, dass die Methoden eines Burgunder Winzers und seine eigenen sich ähneln. Beide Arbeitsweisen streben nach einer kontinuierlich wachsenden Aneignung der Bodenbesonderheiten. Des Weiteren spielen Gegebenheiten wie die sehr sorgfältige Auswahl der Fässer aufgrund der Böden seiner einzelnen Weine für Dönnhoff so wie für viele Burgunder-Winzer, im Gegensatz zu den meisten Bordelais, eine ausserordentliche Rolle. Der Leistenberg Kabinett ergänzt die Sammlung der Weine Dönnhoffs auf ideale Weise. Der Leisterberg erinnert an die Legierung eines unendlich mineralischen Bouquets mit einem filigranen aber auch kräftigen Gaumen. Würden wir zufällig der reinen Schönheit eines aktiven Vulkans wie dem Stromboli begegnen?

Die Reise setzt sich fort und führt uns zur Côte de Beaune. Der weisse [Bourgogne AOC](#), bei der es sich um eine generische Appellation handelt, gibt Stoff zum Nachdenken. [Olivier Leflaive](#) und Frank Grux, sein genialer technischer Direktor und Kellermeister, der jeden einzelnen Wein (insgesamt sind das etwa 60) des Weinguts kennt, als ob es um sein eigenes Kind ginge, wollten die Gemüter anregen. Woher kann wohl dieser Bourgogne stammen? Franck Grux hat am Ende der 80er das [Domaine Roulot](#) verlassen, um dann bei Leflaive wichtige Meilensteine zu setzen. Die Philosophie von Franck Grux liegt in der Goldschmiedkunst: Jeder Wein soll seinen eigenen, personalisierten Charakter gewinnen, was eine strenge Selektion, (doppelter Sortierungstisch,...) die Vorarbeit in den Reben abschliesst. So werden alle Reben manuell und selektiv geerntet, ohne dass der Rang eines

Weins diese Grundhaltung beeinflusst. Das kontinuierliche Streben nach der höchsten Qualität hat sogar dazu geführt, dass das Weingut jedes Jahr seine Weinleser von der Côte de Beaune nach [Chablis](#) schickt, um die [Chablis](#)-Reben zu ernten. Die Gesamtinvestition im Chablis-Weinkeller beträgt ca. 3 Mio. Schweizer Franken, wovon sich Olivier Leflaive nicht gescheut hat. Qualität ist vorgängig. Olivier Leflaive liebt üppige, komplexe Weine, die am Rebstock heranwachsen. In diesem Sinn ist es besonders spannend, seinen Keller in Puligny<sup>3</sup> zu besuchen. Hier findet man kein exklusives Botticherzeugnis, sondern wohl eher eine breite Palette der Fässer aller möglichen Erzeuger. Franck Grux gibt zu, dass es auch die Möglichkeit anbietet, die Eigenschaften der Fässer eines Bottichs effizient zu beseitigen. Der [Bourgogne les Sétilles](#), wie dieser Wein genau heisst, wurde gemäss der Methode der "table ronde" (runden Tisch) ausgebaut. Das heisst, es handelt sich um eine Assemblage verschiedener Parzellen aus Puligny-Montrachet (zu 50%, statt 60% üblicherweise) und Meursault (zu 50%). Nicht nur dank dem grossartigen Jahrgang 2005 gilt der Bourgogne les Sétilles als einer der erstaunlichsten Chardonnays.

Wir finden uns nun in Portugal, wo wir den [Très Bagos Branco](#) 2006, eine spannende Assemblage einheimischer Rebsorten ([70% Viosinho](#), [20% Códéga](#) und [10% sonstige alte Reben](#)) vom Weingut [Lavradores de Feitoria](#) verkosten. Eine bissige, bei diesem Wetter besonders angenehme Frische bietet dieser verkannte Wein. Das Weingut befindet sich auf den kargen Felsen des Douro, woher die weltweit beliebten Portweine stammen. Daher ist es bestimmt kein Zufall, wenn der Vater der ursprünglichen Idee, eine Genossenschaft zu gründen, [Dirk van der Niepoort](#) heisst. Der Name der Genossenschaft bedeutet "Bauern des Handelshauses". Diese sogenannten Bauern, eigentlich authentische Weinkenner, erzielen, edle Weine lokal und leidenschaftlich zu erzeugen. Ungefähr 60 Abschnitte aus 18 Quintas werden jährlich abgekauft und separat ausgebaut. Im Frühling wird der Werdegang jedes Abschnitts im Rahmen einer Verkostung entschieden. Ein Grossteil wandert in die schrittweise erfolgreichen Markenweine wie Douro, Cheda und die bemerkenswerten Très-Bagos-Gewächse. Jedes Jahr produzieren die Lavrado-

---

<sup>3</sup> Der Hauptsitz des Weinguts liegt im Dorf namens Puligny, wo Olivier Leflaive auch seine "Table" führt.



res de Feitoria sechs bis zehn Spezialitäten mit stets hochgesteckten Qualitätsansprüchen.



Die Terrine de lapin aux pêches wurde mit der ersten Serie 1990 serviert und wertete sie sogar auf.

„So fuhren wir gemächlich hin  
Auf träumerischen Wellen –  
Doch ach! die drei vereinten sich,  
Den müden Freund zu quälen –  
Sie trieben ihn, sie drängten ihn,  
Ein Märchen zu erzählen“

Die Reise setzt sich dann in den [Tessin](#) fort, wo wir das [Weingut Agriloro](#) entdecken. Nie von diesem Weingut gehört? Tessiner seien doch nördlich im Sopraceneri oder südlich im Sottoceneri bekannt, weil sie uns jedes Jahr mit genialen Merlot verwöhnen. Kaufen Sie doch, sobald sie auf den Markt gebracht werden, die 2007er. Ein qualitativ unerreichbarer Jahrgang, der heimtückisch auffordern wird, so einen Wein in einer Blindverkostung der Bordelaise Rive Droite aufzubringen.

[Meinrad Perler](#), der Gründer des Weingutes Agriloro, erzeugt nicht nur Wein, weil er ihn liebt, sondern, um vor allen zu beweisen, dass viele Rebsorten an unerwarteten Orten erfolgreich angepflanzt werden können. Sorgfalt, Respekt vor dem Rohstoff, ein breites Verständnis für die eigentümlichen Eigenschaften der behandelten Rebsorten sowie eine unermüdliche Arbeit in den Rebstöcken bilden die Ecksteine des Erfolgs. Ein [Gewürztraminer](#) im Tessin? Aber nicht nur! Meinrad Perler züchtet etwa [600 Rebsorten](#) aus der ganzen Welt zu Versuchungszwecken, beschränkt sich allerdings auf 28 Rebsorten für die Herstellung seiner 18 verschiedenen Weine. Massenproduktion? Niemals! Hier liebt man den Rohstoff. Der Tischwein Gewürztraminer 2006 fällt durch eine völlig fehlende Typizität auf, was ihn eigentlich zu einem spannenden Wein macht. Ein

Bouquet, das an eine Bauchtänzerin erinnert, mal diskret und fast abwesend, dann sinnlich und rege, dann wieder holdselig und faszinierend. Man begleitet den Wein und lässt sich durch seinen fetten, aromatischen, komplexen Gaumen anregen. Wären wir zufällig einer dieser Damen von Renoir begegnet, die nie kalt lässt, obwohl sie dem gegenwärtigen Reiz nicht mehr entspricht?



v.l.n.r.: Chevalier, Mouton, Magdelaine, Clinet

„Von schwacher Kindeshand bewegt,  
Die Ruder plätschern sacht –  
Das Steuer hält ein Kindesarm  
Und lenket unsre Fahrt“

<b>Erste Serie</b>	
<b>Magdelaine</b>	<b>18.04 /20</b>
<b>Clinet</b>	<b>17.82 /20</b>
<b>Domaine de Chevalier</b>	<b>17.36 /20</b>
<b>Mouton-Rothschild</b>	<b>17.00 /20</b>

Genau viermal bekam der [Mouton-Rothschild](#) eine Note zwischen 16 und 16.5. Trotz einer wunderschönen, sehr jungen Farbe, seinem typischen Mouton Bouquet und seiner abgerundeten Tannine. Mindestens, was diese spezifische, tadellose Flasche anbelangte.

Der [Mouton-Rothschild](#) 1990 wird definitiv in einer Kategorie der Enttäuschungen bleiben. Erwartet wurde dies aus dem Grund, dass er bereits bei der Arrivage nicht zu überzeugen vermochte. Jeder der vierzehn begeisterten Verkostungsteilnehmer wollte dem Wein eine Chance lassen, nur die Wenigsten identifizierten ihn mit grosser Überzeugung. Mouton wird zwar häufig missverstanden, erfüllt die Erwartungen und die ungestillten Träume oft aber nicht. Mag ein Jahrgang besonders gelungen

sein (, wie es wahrscheinlich der Fall mit dem 2007 ist), verstehen ihn die sogenannten Experten nicht.

Hatte die Baronin 1990 zufällig ein Problem mit dem eigenen Wein oder hatte sie sich eventuell bereits in den Graf der [Nozze di Figaro](#) verliebt? Der [Almaviva](#) existierte 1990 sowieso noch nicht, somit hat der Mouton 1990 daher keine gültige Ausrede. 1990 gilt als kräftiger, vollmundiger Jahrgang, wo ist der Mouton geblieben? Handelt es sich um ein abgetriebenes Kind oder um einen derart schüchternen Wein, dessen Sex-Appeal alle von uns überfordert hat? Legte er den ersten Meilenstein einer langen (schweren) Serie ab, die bis ca. 2002 gedauert hat? **Kontroverser Wein sucht sinnliche Geniesser verzweifelt....** Das Bouquet von süsslichen Röstaromen, Mokka, Kaffee wirkt diskret verführerisch und es entsteht keinen Zweifel daran, es kann sich nur um den Mouton handeln. Riechen und wieder daran riechen, bis der Schwerpunkt verloren geht. Für verurteillose Punkte-bewusste Geniesser entsteht eine brutale Riesenwelle und wenige werden den Kataklysmus überleben. Der Gaumen überzeugt leider nicht und schliesst mit einem mittleren Abgang. Glücklicherweise wurden die Jahrgänge 1989 und 1988 nicht neben diesem 1990 serviert. Zwischen einem spannenden Beaujolais à l'Ancienne der [Domaine des Terres Dorées](#) und einem Moulin à Vent des [Château des Jacques](#) weiss ich nur zu gut, dass ich mich lieber für den zweiten entscheiden würde. Im vorliegenden Fall sind die Mouton-Rothschild 1989, dann 1988 auszusuchen, allerdings einzeln einzukaufen.



Das Risotto mentholé et dos de dorade begleitete die zweite Serie

Dem [Domaine de Chevalier](#) kann für diesen Jahrgang eigentlich nicht viel vorgeworfen werden. Die Spannweite, die während der Verkostung ausfiel, bestätigte diejenige zwischen unseren bevorzugten Weinjournalisten. René Gabriel erteil ihm die grosszügige Note von 18, Parker gelangweilte 88, Quarin 92 (und da verstehe ich die Welt nicht mehr ganz in Anbetracht der üblichen Bewertungen des französischen Bordeaux-Experten). Meine persönliche Wahrnehmung zählt aber nicht, ich habe ihn getrunken, keine Notizen aufgeschrieben (der Anstrengung war es nicht wert). Ein Wein, wie es viele gibt, der weder den Intellekt herausfordert noch kurzes oder mittelfristiges Potential aufweist. Also springen wir zum nächsten.

[Clinet](#) gilt heute als der Preis/Qualität Gewinner der Pomerol-Appellation in 1990. Darum wurde er in die Verkostung aufgenommen. Ausserdem nähert sich der 1990 dem 1989 immer mehr an, dem Parker nicht weniger als 100 Punkte erteilte. Ohne jedoch dessen Preis zu kosten. Es lohnt sich also bestimmt, einige Flaschen zu erwerben.

Wie bereits alle Weine dieser Serie wies er eine sehr schöne Farbe ohne Alterszüge auf. Eichen-toast, Schwarzbeeren, etwas Spanisches im Bouquet (sind das die Veilchenaromen oder die leicht oxydativ wirkende Note?), üppiger Gaumen mit einem schönen Zusammenspiel zwischen Säure und Tanninen, warmherziger Wein, enormer Abgang, der auf eine unbestreitbare Langlebigkeit hindeutet. Darüber hinaus verdient der Clinet das Interesse der wahren Weinliebhaber. In der Tat befindet sich der Weinberg, genau so wie die Rebstöcke von u.a. l'Evangile, la Conseillante, Figeac oder sogar Gruaud-Larose, auf den berühmten Graves-Terrassen, die während der [Günz-Eiszeit](#) durch einen Gletschervorstoss entstanden sind. Die genialsten Merlots der Welt sind auf den Terrassen von Bordeaux angepflanzt. Die Böden von Clinet sind etwa 5 Meter tief. Mit einer Fläche von 9 Hektaren, gegen 800Ha für die ganze Appellation, und einer jährlichen Durchschnittsproduktion von 28'000 Flaschen, darf [Clinet](#) als kleines aber absolut geniales Weingut verstanden werden.

Die Entwicklung des Schätzpreises des letzten Weins der ersten Serie richtet Fragen an die überzeugten Geniesser. Der Internationale Markt (London, Frankreich, Amerika) hat sich zwischen 1995 und 2003 für diesen Wein ernsthaft interessiert, von 2003 bis 2007 folgte eine Stagnation. Seit anfangs 2008 zeigt die

Tendenz nach unten und dieser Wein kann nun bei verschiedenen Auktionen für um die €50.- ersteigert werden. René Gabriel räumt ihm bis 2010 eine Trinkreife, Robert Parker bis 2008 ein. Aufgrund dieser spezifischen Flasche an diesem Abend kann es empfohlen werden, einzelne Flaschen zu erwerben, um den Wein nun ununterbrochen zu genießen.

Der [Magdelaine](#) hat mühelos die Stimmen der Anwesenden erhalten. Ihm wurde sogar zweimal die Note 19 erteilt. Irgendwie ein magischer Wein mit einem verführerischen, unglaublich eleganten Bouquet nach Mocca, ja sogar Bleistift. Der Gaumen zeigt sich wunderbar, reif, wiederum süsslich, er fließt wie eine Art empyreumatischer Biosaft von roten Früchten. Weiter als die Notizen, die stets einer Momentaufnahme entsprechen, ordnen folgende Informationen das Weingut treffender ein. Das Château Magdelaine wurde in der Mitte des 18. Jahrhunderts gegründet und gehört seit 1952 den Etablissements [Jean Pierre Moueix](#)<sup>4</sup>, die auch Pétrus, Trotanoy, Certan Marzelle, Hosanna, Dominus (Kalifornien) und noch andere Weingüter besitzen. Der Weinberg ist der letzte in Bordeaux, welcher mit einem Pferd geackert wird. Last but not least kommt Magdelaine von Madeleine und ursprünglich von [Magdala](#), im Galiläa. In Frankreich ist Madeleine in der Region namens Calvados besonders verbreitet. Eine [Magdelaine Bavent](#), 1607-1647, welche die **Hauptrolle einer Besessenheitsepidemie** im Kloster von Louviers (Normandie) spielte, hat die Geschichte der Region besonders ausgeprägt.



Die Weine der zweiten Serie

**„Die Erste gab's Commandowort;  
O schnell, o fange an!  
Und mach' es so, die Zweite bat,  
Daß man recht lachen kann!  
Die Dritte ließ ihm keine Ruh  
Mit wie? und wo? und wann?“**

#### Zweite Serie

<b>Léoville-Poyferré</b>	<b>18.46 /20</b>
Lagrange (Saint-Julien)	18.43 /20
Léoville-Barton	17.75 /20
Sociando-Mallet	17.71 /20

Ein Gipfelkampf zwischen drei gleich gesinnten Saint-Julien und einem Unruhestifter endet nur selten zu Gunsten aller vier Kriegsführenden insbesondere, wenn keiner davon an einer derartigen Gegenüberstellung gerne teilgenommen hätte. Voraussichtlich wurden die Trümpfe der vier Teilnehmer als sehr ausgeglichen beurteilt:

Jean Gautreau genoss sofort einen gewaltigen Ruf mit seinem Sociando-Mallet 1990, den der Wine Spectator mehrmals in den Berichten an erster Wahl (u.a. Winzerporträt) vorstellte. Im Weiteren gilt auch die Tatsache, dass [Sociando-Mallet](#), genau so wie der oft geniale Haut-Condissas, zu diesen Weinen gehören, die gerne in einer Premier Cru Verkostung durchschlüpfen, weil sie ohne falsche Scham mitreden können. Schliesslich ist Sociando-Mallet das Paradebeispiel für die Notwendigkeit, das unentwegte [Klassement von 1855](#) gründlich zu revidieren. Sociando sei bloss ein Cru Bourgeois, während ihn viele Experten wohl eher auf dem Niveau eines 3eme Cru (gewisse sogar eines 2nd) einstufen. Die Analyse des [Klassements von 1855](#) beweist somit dessen [Obsoleszenz](#) auf eine eklatante Weise. Ein weiteres Zeichen der Glaubwürdigkeit, die dem Chateau geschenkt wird, besteht in seiner massgebenden Rolle bei der Festlegung der Primeurs-Preise. Wenn oft zweirangige Chateau am Anfang der Primeurs-Kampagne ihre Preise bekanntgeben, werden diese pseudo-fachkundig kommentiert (hat sich schon jemand für den Preis eines Issan oder eines Potensac massgeblich interessiert?). Wenn Jean Gautreau den Tarif seines Premier Vin bekanntgibt, verstehen alle, wohin die 1er Cru und die sogenannten Super-Seconds gehen werden. Die [Debatte bezüglich des Jahrgangs 2006](#) bestätigte dies auf interessante Art. Kaum hatte Jean Gautreau den Ton gegeben (mit einem Preis von CHF 50.- für die erste Tranche - der aktuelle beste Preis beträgt 35% mehr), dass sich alle fragten, wie das Ganze wohl enden

<sup>4</sup> Unbedingt lesen: [A conversation with Christian Moueix](#)



würde. Die Folge kennen wir eben alle.... Wir waren naiv, nicht zuzuschlagen, alle Preise der namenswürdigen Weine werden weiter nach oben zeigen. Gruaud Larose bleibt da irgendwie eine Ausnahme, er wurde für die 1990 Degustation auch nicht ausgewählt, dafür bleibt er lieber in Insider-Kellern. Ein absolut genialer Wein ohne mögliche Rendite, also ein Wein zum Geniessen, endlich!

Jenseits vom typisch (köstlichen) irischen Humor von Anthony Barton gilt der [Léoville-Barton](#) als Archetyp des stets und wiederkehrend gelungenen Weins mit der bewundernswerten Preispolitik (2005 und 2006 beeinträchtigen diese Wahrnehmung auf keinen Fall). Über seinen Léoville erzählt Anthony Barton gerne, dass sein Leitgedanke darin besteht, eine dankbare Kundschaft mit Weinen zu verwöhnen, deren erstes Ziel der hedonistische Genuss ist. Weder ein intellektueller Wein noch ein Easy-drinking Erzeugnis werden da angestrebt. Wohl eher werden die lasziven Sinnenfreuden erweckt. Und gerade aus diesem Grund sind Jahrgänge wie der massive 1986 sehr lange missverstanden geblieben. Bis heute frage ich mich, aus welchem Grund Parker behauptet hat, der 2005 sei ein Muskelpaket für Masochisten, da er sonst erst frühestens in 30 Jahren wirklich auf dem Höhepunkt sei. Gewisse haben es gern wild, andere kurz und genussvoll. Am liebsten trinke ich den Wein, wenn er sich absolut tadellos zeigt. Also jetzt in der Fruchtphase (bis schätzungsweise in 2 Jahren) oder.... eben in 20 Jahren. Ob dieser dann in einem schwarzen Glass von Riedl oder mit einer Pipette getrunken werden soll, ist in der Beschreibung nicht inbegriffen.

[Léoville-Poyferré](#) gilt seit mehreren Jahren als der unausweichliche Saint-Julien, was auch die in März 2008 im Besitzer-Chateau durchgeführte Vertikalverkostung (1929-2007) in der Anwesenheit zahlreicher internationaler Kapazitäten bestätigt wurde (scheinbar waren die einzigen Schweizer Vertreter der äusserst begabte Verkoster [Jacques Perrin](#) und das GJE-Mitglied Dr. Patrick Regamey, dem ein unfehlbarer Gaumen zugewiesen wird). Der grosse Zauberer vom Poyferré heisst Didier Cuvelier, seit 1979 technischer Direktor eines damals fliegenden Holländers. In 1740 gehörte das grosse Léoville-Weingut dem Seigneur von Léoville. Als er starb, blieb das Gut bis zur französischen Revolution in Gesamthandgemeinschaft und wurde dann in vier Teilen an

die Erben verkauft. So entstanden zu diesem Zeitpunkt und im Verlauf der nächsten 100 Jahren die drei Léoville: [Der Graf Las Cases](#) (ein wichtiger Marechal von Napoleon und sein [Biograph](#)), Barton (Hugh Barton kaufte 1826 die Parzellen vom Marquis de la Cases, der während der Revolution ins Ausland geflohen war), Poyferré (die Enkelin des Seigneurs heiratete den Baron Jean-Marie de Poyferré). Zum Grundwissen gehört ansonsten, dass Léoville-Poyferré in der Regel wie ein Pauillac schmeckt, während der Lagrange eher an einen Saint-Estèphe denken lässt. Die unverzügliche Raffinesse und der mundfüllende Geschmackseindruck machen den Poyferré zur Köstlichkeit, die sofort genossen werden kann.



Die extravagante quasi eheliche Vereinigung der Adstringens und der feinkörnigen Tannine des [Lagrange](#) wandeln ihn in einen Wein, der zwar Zeit braucht, der aber auch unvergessliche Erinnerungen hinterlässt. Seit 2000 begehen beide Weingüter keinen einzigen Fehler, ihre Weine überraschen Jahr für Jahr und, wenn mal eine betrübliche Bewertung herausgegeben wird, dann wird sie entweder korrigiert (Lagrange 2000 als bestes Beispiel dafür, da Parker die Note von 87 in April 2001 auf 93 in April 2003 korrigierte) oder die Meinungen sind sehr diffus/konfus. Allerdings ist zu erwähnen, dass das Chateau Lagrange, das immerhin jährlich um die 250'000 Flaschen produziert und seit 1983 der Gruppe Suntory gehört. Die Projekte fehlen ebenfalls nicht, die erneut zu einer Verbesserung der Weine (der Lagrange, seit 1983 die Fiefs de Lagrange, der Zweitwein, und les Arums, der Weisse). So wird in 2008 ein Teil der 22'000 Liter Gärbehälter durch viel kleinere ersetzt, die die Selektion

tion bis aufs Niveau der Einzelparzellen ermöglichen werden (die Keller vom Chateau Lagrange gelten bereits als unter den technologisch meist entwickelten). In 2009 wird ein mehrstufiger Sortiertisch installiert, der damit eine hochqualitative Sortierung von bis 500 Mio. Reben unterstützen wird.



Das Carré d'agneau au foin erhielt viel Erfolg bei den Teilnehmern der Verkostung

Am Abend der Verkostung druckte sich der Sociando-Mallet in der Sprache der Gewalt aus. Obwohl es widersprüchlich tönt, erinnerte er mich aber an einen genialen Côte-de-Nuits. Etwa einen wuchtigen Gevrey-Chambertin 1er Cru aus 2002 oder 2005. Anspruchsvoller Wein mit einem tiefsinnigen, verschwenderischen schwarzbeerigen Bouquet, einer unwahrscheinlich jungen Farbe, einem fleischigen Gaumen,... Wer ihn besitzt, hat sein Geld definitiv gut angelegt. Ruhen lassen!

Seinerseits zeigte der Barton einen schönen, wobei gewiss zu leichtgewichtigen Trinkfluss, elegante, samtige Tannine und einen mittellangen Abgang. Ein typischer easy-drinking Wein, ohne geistige Herausforderung aber leider auch ohne wirkliches Potential. Also auszutrinken!

Der Poyferré besucht die Musen im Paradies und duzt sie, als ob sie zusammen aufgewachsen wären. Bereits an diesem Abend begegnen wir keinem Wein, sondern einem ersten Stück Immortalität. Die begeisterten, ja sogar verführten Teilnehmer der Degustation glaubten kaum, dass ein derartiger Wein bereits in der zweiten Serie angeboten wird. Es ist aber kein Traum, es ist auch keine Versuchung. Eine wahnsinnig fruchtige Struktur, Süsse in Fülle, Kraft in Übermass im Körper einer Göttin! Kistenweise nachkaufen!

Ich ahne eine mögliche Verbindung zwischen dem hervorragend feingliedrigen, reintonigen und schmelzenden Lagrange 1990 und einer

ausgesuchten, diskreten Trüffelspeise voraus und kann nur vermuten, welche Flasche ich beim nächsten Mahl bei [Bruno Clément](#) (im köstlichen provenzalischen hochgelegene Dorf von Lorgues) bestellen werde. Der Lagrange steht Kopf zu Kopf mit dem Poyferré und beweist seine richtige Grösse. Wie oft habe ich gehört, es würde sich da um keinen bewältigenden Wein handeln. Mit dem grossen Respekt, der ihm geschenkt werden muss, ist sogar Robert Parker mit dem Jahrgang 2000 in die Falle reingelaufen. Der Lagrange braucht Zeit, sehr viel Zeit. Der 1990 beeindruckt durch seine Tadellosigkeit, dies geschieht erst dann, wenn die gesamte Arbeit von den Rebstöcken bis zur Abfüllung so gelaufen ist, wie andere daran etwas lernen könnten (u.a. Pichon Lalande mit seinen selten identisch abgefüllten Flaschen). Unbedingt nachkaufen!

**„Jetzt lauschen sie vom Zauberland  
Der wunderbaren Mähr’;  
Mit Thier und Vogel sind sie bald  
In freundlichem Verkehr,  
Und fühlen sich so heimisch dort,  
Als ob es Wahrheit wär’. –,,**

#### **Dritte Serie**

<b>Figeac</b>	<b>18.5 /20</b>
Cos d’Estournel	18.45 /20
Grand-Puy-Lacoste	18.36 /20

Die Abendstunden nähern sich an, wie eine Katze die auf leisen Pfoten daherschleicht. Voll Bewunderung vor diesem grossen Moment der Weinkultur wagen die Anwesenden nicht, den nächsten Wein zu verlangen. Wir teilen diesen Moment der Gesinnung und flehen um die Wiederholung solcher genialer Jahrgänge. Die dritte Serie tritt auf die Bühne auf. Der [Grand-Puy-Lacoste](#) (GPL für die Offizionados) schliesst die Prozession trotz einem grandios würzigen, fleischigen Bouquet, einer unvorstellbar jungen Farbe und eines Körpers, der den Mund wässrig macht. Wir begegnen der Reinheit des Geschmacks, des Schmelzes, schlicht dem Ausdruck einer gewissen Perfektion. Gewisse lassen sich von einer solchen Form der sinnlichen Üppigkeit einschüchtern, andere geniessen und können sich daran nicht satt sehen.

Wir verlassen die Stadt von [Pauillac](#) und erreichen durch Hügel von Kieselsteinen (Cos[se] in [gaskognisch](#)) das nächste Dorf, [Saint-Estèphe](#). Hätten wir uns eventuell verirrt? In angrenzen-



der Nähe enthüllen sich osmanische von Pagoden überragte Türme, die etwa an die Vergangenheit des Handels zwischen dem Chateau [Cos d'Estournel](#) und Indien erinnern. Die Legende sagt, die Maharadschas und die Nabobs löschten während ihren Festmahlen ihren Durst mit diesem Wein. Wir ahmen sie nach. Unsere Reise hat uns den Cos d'Estournel zum Verkosten gebracht und wir berauschen uns an diesem im Bouquet intensiven, im Gaumen äusserst konzentrierten Wein. In diesem Augenblick ist es uns nicht bewusst, dass Schriftsteller, wie [Stendahl](#) ([le rouge et le noir](#)) oder Jules Verne, Philosophen wie Karl Marx, ja sogar Staatschefs wie Napoleon III, den Cos liebten. Der dritte Halt in dieser dritten Serie heisst [Figeac](#). Man hat ihn gern oder eben nicht. Figeac gehört zu diesen Rätseln, die in einem guten Jahrgang nicht selten eine schlechte Bewertung erhält (1998: nur 90 Parker aber immerhin 19 Gabriel), während unglückliche Jahrgänge sich gelegentlich irgendwann zu guten Überraschungen entwickeln, obwohl ihre Noten zum Weinen bleiben. Der Jahrgang 1988 fällt in diesem Sinne besonders auf. [François Audouze](#) und [Jean-Marc Quarin](#) (genau so wie ich übrigens) schätzen diesen komplexen Wein, der viel Zeit im Glas verlangt, bis er eine grosse, fette Reife erreichen kann. [Gabriel](#) gibt dem 1988 17 Punkte und Parker hat ihn wahrscheinlich amerikanisch getrunken, das heisst, der Wein wurde innerhalb von ein paar Sekunden zur Todesstrafe verurteilt: 83 Punkte. Ich erinnere mich an eine Vertikalverkostung, an der ich vor etwa 10 Jahren teilgenommen habe, der Figeac blieb an diesem Abend ein schwer verständlicher Saint-Emilion.



„Und jedes Mal, wenn Fantasie  
Dem Freunde ganz versiegt: – „  
Das Übrige ein ander Mal!“  
O nein, sie leiden's nicht.  
„Es ist ja schon ein ander Mal!“ –  
So rufen sie vergnügt.“



<b>Vierte Serie</b>	
<b>Tertre-Roteboeuf</b>	<b>19.43 /20</b>
Pichon-Baron	19.13 /20
Angelus	18.71 /20

Der Anlass erinnert erstaunlicherweise an einen gemütlichen Ausflug in die wilden Berge weit von der Zivilisation und deren Stressfaktoren. Kein Fahrzeug brummt, keine Passanten beeilen sich um einen ungewissen Hafen zu erreichen, keine Luftverschmutzung. Ein Moment der Unverdorbenheit. Kaum kann sich einer vorstellen, dass im Glas schlummernde Elixier, ein Ergebnis langer Befürchtungen, Berechnungen, Schweissarbeit vertritt. Ein Ergebnis, das zwar an einen sternbesäten Himmel im Sommer erinnert, sich aber auch trotz der besonders günstigen Wetterlage (der vorherigen Monate) nicht von selber geflossen ist. 1990 ist nicht 2005. In 1990 sind Juli und August so trocken gewesen wie nie seit dem Jahr 1961. September war dafür besonders nass. Jeder denkt sofort an die Chateauf-du-Pape 2002, die danach so viele oft unqualifizierte Kritiken erhalten haben. Die drei Weine der vierten Serie haben das Himmelzelt erreicht und bringen uns zu einer sinnlichen Apotheose. Wir fassen es kaum. Die Anwesenden, die befürchteten, dass die Verkostung bis spät in die Nacht dauern könnte, haben den Zeitbegriff verloren und

lassen sich verwöhnen, als ob sie in einem Jungbrunnen mit kristallklarem Wasser liegen würden. Ein Balsam verbindet ihre Wunden des Alltagslebens und es macht es sich nicht leicht, diese Glücksoase zu verlassen. Dann klingelt der [Angelus](#), dieser Elixier des Herrn Hubert de Bôtiard de Laforest. Der 1999 gewählte Präsident des Winzerverbands von Saint-Emilion stillt uns mit einer schwarzen, kompakten Dampfwalze, einer Fruchtbombe mit Lakritzentanninen, dem dennoch irgendwie an Komplexität fehlt. Es stimmt allerdings, dass seine zwei Kontrahenten derart gigantisch sind, dass die niedrigste Lücke nicht verziehen wird.



Gross, klein, gigantisch: Drei Ausdrücke des Jahrgangs 1990 in Bordeaux

Der erste, dem ich den Angelus gegenüberstellen möchte, heisst [Pichon-Longueville Baron de Longueville](#), also Pichon-Baron. Dieser

grandiose Wein benötigt keine historische Vorstellung, es sei denn, als ob [Joachim Sauer](#) nur im Schatten seiner Ehefrau bleiben müsste. Der Pichon-Baron 1990 zeigt sich genau so grossartig, wie der Pichon-Lalande des gleichen Jahrgangs langweilig. Es geht den Weinen wie den Leuten. Der Pichon-Lalande, der für diese Verkostung nicht ausgewählt wurde (es gibt genug grosse Weine auf dieser Welt, um die Anderen nicht trinken zu müssen), hat kein Rückgrat und kommt mir kindisch vor. Seinerseits besitzt der Pichon-Baron alle Elemente eines kolossalen Weins. Eine wunderschöne Süsse im überschwenglichen Bouquet, das robuste Rückgrat eines Eishockey-Spielers, die knallharte aber auch fast künstlerische Grazilität eines Stürmers vom Salavat Yulaev Ufa, alles stimmt im Pichon-Baron 1990. Nur im schlimmsten Fall könnte seine Reife einige Geniesser herausfordern, da er wahrscheinlich den Höhepunkt noch nicht erreicht hat. Ein deutscher Weinexpert schreibt, der Pichon-Baron habe sogar das Bouquet vom Mouton-Rothschild, „nur deutlich druckvoller“. Ja der Pichon-Baron 1990 gehört zweifellos zu den genialsten Jahrgängen des Weingutes. Ich wette sogar, er würde sich in Burgundergläsern in seinem Element fühlen. Unbedingt nachkaufen!

Jeder kennt Sorgenkinder und einen Dorftrottel. Genau so kennt jede Weinregion, ja sogar jede Appellation seine Waisenkinder. Bordeaux hat im Überfluss davon, was bereits vor Jahren zur bekannten Debatte über die „Vins de Gironde“ führte. Am Ende der 70er hiess das Waisenkind von Saint-Emilion nicht [Clos des Lambrays](#) (damals „[Clos délabré](#)“ –verkommenes Clos-angespottet), dieser war in den Côtes de Nuits, sondern [Château du Tertre](#).

François Mitjavile übernahm 1978 das Weingut, das seine Frau kurz vorher geerbt hat. Alles; Weinberge und Gebäude, schien sehr alt und ungepflegt. Es herrschte eine Art langsamen Todes in der Luft. Mitjavile merkte aber, dass der Boden alle Voraussetzungen erfüllt, um Grosses zu leisten. Eigentlich genau so wie mit dem Clos des Lambrays, seit Thierry Brouhin 1979 die technische Leitung übertragen wurde. In 1979 fügte François Mitjavile „Roteboeuf“ am Namen des Weins an. Roteboeuf heisst das Lieu-dit, wo sich der Weinberg befindet. Dies stammt aus dem Altfranzösisch und bezeichnet die Mühe der Ochsen, als sie im Mittelalter die Steigungen hochtraben mussten. [François Mitjavile](#) setzt die Empfehlungen seines Freundes, des genialen [Emile Peynaud](#),



um, dem jeder einzelne Weinliebhaber eigentlich so viel Anerkennung schuldet. Sogenannte altmodische Anbaumethoden (systemische Begrünung zwischen den Rebstöcken, Verkleinerung der Rebstockhöhe zwecks der vollen Aufwertung der Bodenhitze, 22-monatiger Weinbau mit zahlreichen Abstichen...) ermöglichten bereits 1982 den ersten grossen Erfolg. Die Erfolgsjahrgänge folgten dann aufeinander. Was insbesondere den Jahrgang 1990 betrifft, kann dessen Wert auf dem Auktionsmarkt sehr stark variieren: Für den 1990 wurde ein erstes Hoch in 2001 mit ca. €220.-erreicht, dann zeichnete sich ein Tief in 2004 mit €150.- an, bevor der aktuelle Wert wieder auf €270.- gestiegen ist. François Mitjavile gilt heute als grosses, unbestrittenes Talent. Es lohnt sich also seine Weine zu geniessen, um sich dann eine eigene Meinung zu bilden.

Bei der Bordeaux 1990 Verkostung von [Wein-Events](#) zeigte sich der 1990 monumental. Mit seinem süsslichen, oxydativen Bouquet denke ich an einen ganz grossen Spanier, vielleicht sogar an gewisse Portweine. Er kommt mir vor, als ob er eine Equilibristenübung durchführen würde, irgendwo zwischen dem Absturz und der Genialität. Man schnüffelt buchstäblich daran, ohne nie genug von diesem traumhaft konzentrierten Bouquet zu erhalten. Im Gaumen übertrifft er jede einzelne Schweizer Schokoladensüssigkeit und man träumt von einer Begegnung zwischen François Mitjavile und [Pierre Marcolini](#). Ich träume von einer Collection d'Automne, in der einzelne Kreationen Tröpfchen vom Tertre Roteboeuf enthalten wären. Der Gaumen verstärkt den allgemeinen Eindruck, der Wein zeigt eine selten getroffene Perfektion auf und es würde sich definitiv begründen, einzelne Flaschen davon zu erwerben. So schön kann eben das Leben sein.

Die Teilnehmer der Degustation waren mit Glück überfüllt. Die köstlichen Sauternes ([La Tour Blanche](#) und [Guiraud](#), beide auch aus dem Jahrgang 1990 versteht sich) und der als Überraschung gebrachte kontroverse (, da nicht unbedingt für Bordeaux-Freaks geeignete) Coteaux-du-Layon (der Rablay Cuvée Noblesse 1997 der [Domaine des Sablonnettes](#), immerhin 90 Parker-Punkte) vervollständigten diesen Eindruck der Vollkommenheit. 1990 bestätigte an diesem Abend seinen Ruf derart wunderschön und mit so viel Ungestüm, dass die nächste Gelegenheit mit der gleichen Leidenschaft eintreten kann.



Erliegt man dem köstlichen Lied der vervollkommenen Verführung nicht?

\*\*\*\*\*

### Ein Postludium

**„Ich gab ihr eins, sie gab ihm zwei,  
Ihr gabt uns drei Mal vier;  
Jetzt sind sie hier, er steht dabei;  
Doch alle gehörten erst mir.“**

Als Krönung dieser vier grossartigen Serien, die uns in der kollektiven Wahrnehmung bestätigte, dass der 1990 Jahrgang noch sehr weit davon liegt, qualitativ abzunehmen, verwöhnte uns unser Freund Peter B. mit einer Köstlichkeit intellektueller Natur.

Statistiken und Punktverteilung... Bei vielen Weinliebhabern erweckt das verdorbene Spiel das gleiche Gefühl wie bei einem ersten Rendez-vous, wobei das Objekt der Begehrlichkeit seine Jungfräulichkeit auf brutaler Art verloren hätte. Verdient ein Getränk, welches so viel mit Kultur in Zusammenhang mit Menschen teilt, eine solche Misshandlung, zum bewertbaren Gegenstand herabgesetzt zu werden? Ich verstehe, dass ein Auto gemäss ADAC- oder NCAP-Normen geprüft wird, wie sieht es aber mit einem Wein aus? Bereits die zwei erwähnten Autotests trennen die Gemüter, gewisse bleiben davon überzeugt bleiben, dass die deutschen Autos sicherer seien, was auch immer die NCAP-Tests über nicht-deutsche Fahrzeuge hervorbringen. Wie ist es eben mit dem Objekt unserer Begierde? In diesem Rahmen erwiesen sich die köstlichen, vergnüglichen, dennoch regsam Anmerkungen von Peter B. als äus-



serst wertvoll. Das Untersuchungsfeld beschränkte sich auf die sog. "Bordeaux 2000 kleine Chateaux" Verkostung, das Vorgehen näherte die quantitativen Methoden der empirischen Forschung an. Gewisse Beobachter der Verkostungen bewerteten die Weine im Durchschnitt grosszügiger als Andere, bei Gewissen erwiesen sich die Spannweiten, also der Abstand zwischen dem grössten und dem kleinsten Wert, als ausgeprägter als bei anderen Teilnehmern. Interessant war ebenfalls der Erwartungswert, der gerade 17.4 betrug, d.h. genau so viel wie der Chateau Faugères erhalten hat. Die zwei Grenzwerte der Streuung waren Du Tertre (18.18 Punkte) und Tour de Pez (16.50 Punkte). Spannend im Punktesystem war ebenfalls die Diskrepanz zwischen beiden Vorsitzenden der Wein-Events Degustationen, da sie die Extremwerte der Teilnehmer besaßen. Grundsätzlich dürfte sich das Untersuchungsspektrum mit allen möglichen wie undenkbaren Bereichen wie z.B. den nach Alterklasse der Teilnehmer erteilten Bewertungen befassen. Die Erfahrung zeigt in diesem letzten Fall allerdings, dass die Korrelation sehr klein bleibt. Bewertungen haben, abgesehen von einzelnen Fällen (aber so läuft eben der faszinierende Bereich der Statistiken), selten mit Alter, Geschlecht, Sprachkenntnissen, Nationalitäten zu tun, also alles was die unnachahmlichen der amerikanischen *Political Correctness* verletzen würde. Der Wein wird somit richtig zelebriert und vereint die Bevölkerungen (fast) aller Länder in vollkommener Harmonie mit den Menschenrechten.

**„So ward vom schönen Wunderland  
Das Märchen ausgedacht,  
So langsam Stück für Stück erzählt,  
Beplaudert und belacht,  
Und froh, als es zu Ende war,  
Der Weg nach Haus gemacht.**

**Alice! o nimm es freundlich an!  
Leg' es mit gut'ger Hand  
Zum Strauße, den Erinnerung  
Aus Kindheitsträumen band,  
Gleich welken Blüten, mitgebracht  
Aus liebem, fernen Land.“**

## Menu:

Amuse-Bouches  
\*\*  
Terrine de lapin  
Aux pêches et roquette au miel  
\*\*  
Risotto mentholé et dos de dorade  
aux appétits  
\*\*  
Carré d'agneau foin et jus au thym  
Quenelles de semoule à l'olive  
Légumes de printemps  
\*\*  
Crêpe farcie au reblochon  
Et raisins poêlés  
\*\*  
Assiette de sorbets et fruits  
\*\*  
Kaffee

## Kaufempfehlungen

(bestes Preis/Qualitäts-Verhältnis):

1. Lagrange
2. Pichon-Baron
3. Léoville-Poyferré
4. Cos d'Estournel
5. Magdelaine

## One Night Stand

(koste, was auch es müsse):

1. Tertre Roteboeuf
2. Pichon-Baron
3. Cos d'Estournel

Autor: Jean François Guyard  
03.06.2008

P.S.: Die entlang des Artikels hinzugefügten Verse stammen aus dem genialen Werk "Alice im Wunderland" von Lewis Carroll, das 1865 geschrieben wurde.

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.

