

Bordeaux 1995 im Benchmark

Ein Anlass von [Hannes Wachtler](#), Basel

16. Februar 2012

Es gibt Momente im Leben, in welchen sich keine Freude verderben lässt.... Der 16. Februar 2012 gehörte einfach dazu. Ein paar Tage nach einem anderen unvergesslichen, wobei lärmigen Abend im Zürcher Restaurant [Biü](#). An diesem Abend wurden nicht weniger als 24 Merlot Weine der Elitenklasse verkostet. Nie zuvor hatte ich einen [Masseto](#) (in der Regel eine teure, kurzlebige Fruchtbombe) so hoch bewertet (19.5/20). Es handelte sich diesmal allerdings auch um einen 2001er. Nie zuvor hatte ich den ebenfalls gigantischen [Messorio](#) (19/20) weniger gut als den Masseto bewertet. Am aktuellen Anlass handelte es sich aber um einen 2006er. Ein grandioser Wein in einer aktuell schwierigen (verschlossenen) Phase.



Die Weine der vierten Serie der [Merlot Challenge](#). Weitere Fotos sind über unsere [Facebook-Seite](#) verfügbar.

Weitere Weine, welche mich an diesem Abend, also am 10. Februar 2012, beeindruckt haben, waren der völlig unterschätzte [Conseillante 1996](#) (19/20 - eine umwerfende Delikatesse, welche die Merlot-Liebhaber auf den ersten Blick verführen dürfte), der allegorische [Hosanna 1999](#) (19/20 - aktuell weniger zugänglich aber eine ausserordentliche Finesse) und, nicht zuletzt [Gazin 1995](#) (19/20), eine kolossale fortlaufende Bestätigung (oder vielleicht ein sich fortlaufend bestätigender Koloss), welche uns zum vorliegenden Bericht führt. Denn Gazin 1995 wurde ebenfalls am 16.



Februar 2012 im Rahmen einer „Bordeaux 1995 (bis repetita)“ ausgeschenkt (und mit der gleichen Note bewertet).

Am 16. Februar 2012 führte Hannes Wachtler, [Vinoverum](#), die zweite Verkostung rund um Bordeaux 1995 durch, ähnlich derjenigen, welche er bereits im März 2005 organisiert hatte. Zwar wurden nicht genau die gleichen Weine ausgeschenkt (Latour, Mouton-Rothschild und Pichon-Longueville wurden 2005 nicht ausgeschenkt) und die zeitliche Distanz der beiden Veranstaltungen (die Geduld) zeigte ihren unbestreitbaren Mehrwert: In einem beeindruckenden Jahrgang wie 1995, in welchem alle Parameter stimmten, damit die Weine nicht nur eine aussergewöhnliche Lagerfähigkeit, sondern auch einen langsamen Reifeprozess aufweisen, können sieben Jahre mehr Reifezeit zu einer sehr vorteilhaften Entwicklung beitragen.



Die Weine der vorletzten Serie der [Merlot Challenge](#). V.l.n.r.: Weinert Merlot Estrella 1999 (18.5/20), La Conseillante 1996, La Mondotte 1997 (18.5/20), Gazin 1995 und Pöckl Merlot 2006 (18/20)

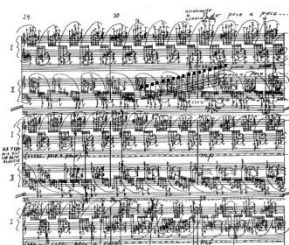
Der traditionelle Konsument wird sich bestimmt fragen, aus welchen Gründen Lagerfähigkeit und Reifeprozess getrennt genannt werden. Als Anbaugebiet mit einer anerkannten Vorreiterrolle bietet Bordeaux die beste Möglichkeit, unsere Theorie zu veranschaulichen. Während die 1980er (und die davor liegenden Jahrzehnte) dem Gebiet

eine Bühne geboten haben, auf welcher relativ wenig erfunden wurde (die Winzer haben sich schliesslich stets nach der Natur gerichtet), wandelten sich die 1990er (bestimmt in Folge der desaströsen Jahrgänge 1991, 1992 und zum Teil 1993 wegen seiner harten Tanninen) in eine Zeitspanne vollen Experimentierens um. Im Rhythmus des Taktstocks und unter dem Einfluss des Staccatos von Robert Parker entwickelten die Winzerinnen und Winzer neue Methoden, neue Werkzeuge, um die Pausen des amerikanischen Weinexperten auszugleichen. Denn der Weinbereich spiegelt die Welt der klassischen Musik auf eklatanter Art: Wenn die Musiknarren ein Stück wie [4'33"](#) vom avantgardistischen Komponist [John Cage](#) buchstäblich bewundern, haben sich die Rebenbändiger wohl eher darum bemüht, die Kunst eines [Ligeti](#)¹ nachzuahmen, ohne jedoch dessen Talent zu besitzen. 1997 bildet das Paradebeispiel dieser Behauptung: Die Komplexität eines Stücks klassischer Musik hängt stets von der künstlerischen Richtung des Komponisten (welcher auch Kompositionen schreiben kann, welche ein Weinglas zum Zerspringen bringen) ab. Ein Önologe hingegen verfügt nicht über solche Fähigkeit. Sei es nur, weil ein Wein schliesslich das Ergebnis verschiedener Faktoren ist, wobei die Natur, also ein quasi unkontrollierbares Element, die Hauptrolle spielt. Mit einem Scharfsinn, welcher in Bordeaux immer wieder einmal zu fehlen scheint, verriet uns [Laurent Charvin](#) vor zehn Jahren, dass die Rebstöcke doch draussen schlafen... So kommen wir zur Schlussfolgerung: Wenn die Rolling Stones „Paint it black“ gesungen haben, haben die Bordelaiser mit dem Jahrgang 1997 eine Hymne an die Retroosmose gebrüllt: Grün ist noch grüner geworden. Was auch begründete, dass sie dieses gefährliche Spielzeug (die Umkehrosmose-Anlage) sehr schnell vergas-



John Cage 4'33''

Quelle: [Arts without Borders](#)



[Ligeti Atmosphères](#)

Quelle: [Université de Provence](#)

¹ „Die Frage war, entweder zurückzukehren zu helleren, diatonischen Konstruktionen oder vorwärts in Richtung einer vollkommenen Verwischung. Ich wählte den zweiten Weg. Die verschiedensten rhythmischen Strukturen werden so überlagert, dass sie zusammen eine homogene Klangmasse bilden.“ György Ligeti in conversation with Péter Várnai“, 1983.

Kommen wir zu unserem Thema zurück. Wir glauben fest daran, dass sich die Lagerfähigkeit eines Weins und dessen Reifeprozess unterscheiden können. Nicht nur aufgrund des harmlosen Beispiels, ein Wein sei relativ schnell reif (als scherzhafte Bemerkung würde ich hinzufügen, abgesehen vom Léoville-Barton 2005), könne aber lang im Keller liegen. Wenn die Lagerfähigkeit und der Reifeprozess eines Standardweins (z.B. eines Beaujolais oder eines Nebbiolo DOC oder noch eines Zweigelt) ziemlich synchron sind (diese drei Weintypen werden früh geniessbar sein und innerhalb von 10 Jahren zu trinken sein), gilt dies nicht für alle Weine identisch. Anders gesagt, bietet ein Zweigelt viel unmittelbaren Spass, wird aber (in der Regel) nicht altern können. Auch in den Händen eines genialen Winzers wie [Johann Schwarz](#) bestätigt sich diese Behauptung (der Jahrgang 1999 vom Schwarz Rot, auch wenn es sich um den ersten Jahrgang dieses Weins handelt, hat sich bereits verabschiedet).



Johann Schwarz am 12. März 2012 in Zürich

An dieser Stelle ist es besonders wichtig hinzuzufügen, dass sich das Verhalten eines Weins aus den Eigenschaften der Rebsorte ergibt. Auch, wenn ein Gamay, wenn er durch einen besonders begabten Winzer in Ausnahmejahrgängen in gewissen Appellationen wie Moulin à Vent oder Julienas, die Jahrzehnte durchqueren kann. Hingegen existieren solche Weine, welche (in gelungenen Jahrgängen) ausserordentlich lang gelagert werden müssen, bevor sie eine erste Trinkreife erreichen. Die Burgunder des Jahrgangs 1976 blieben vermutlich 30 Jahre lang zu, bevor sie überhaupt genossen werden konnten. Die Bordeaux 1978 folgten einer ähnlichen Entwicklung. Ein Chablis aus einem mässigen Jahrgang gibt den Eindruck, wenn er jung geöffnet wird, dass er nicht altern wird. Richtig Spass bietet er aber nicht selten erst nach zehn, manchmal sogar 15 Jahren (nachdem sich die Säure eingebunden hat). Léoville-Barton beweist, dass ein Wein in grossen

Jahrgängen sehr lange gelagert werden muss, bevor er seine erste Trinkreife erreicht. 1986 und 1995 sind zwei Jahrgänge, welche mir da sofort in den Sinn kommen. Im Rahmen der Verkostungen von Hannes Wachtler wurde der 1995er anlässlich der 2005 durchgeführten Verkostung mit 17/20 im Durchschnitt bewertet. Am 16. Februar 2012 wurden ihm hingegen 19.3/20 erteilt. Mit einem sehr ähnlichen bzw. fast dem gleichen Teilnehmerkreis. Seit einigen Jahren gewöhnen uns u.a. die Bordeaux-Winzer daran, dass die Weine bereits jung enorm viel Spass bereiten, wobei sie zusätzlich auch wunderschön altern können. Eine verlorene Wette oder der Beweis, dass das Anbaugebiet einmal mehr über sensationelle Voraussetzungen verfügt? Nicht zuletzt ist ein Wein ein lebendes Naturprodukt. Der beste Wein im schlechtesten Keller wird genauso aussehen wie die besten Zutaten in den Händen eines amateurhaften Kochs: Er wird sterben, bevor er eine erste Genussreife erreicht hat.

Die Bordeaux-Liebhaber sind sich einig, dass ein Jahrgang wie 1988 eine ausserordentliche Lage- rung beanspruchte, bevor er überhaupt trinkreif geworden ist. Die Weine besaßen (und besitzen) sehr dunkle Farben, kräftige, ja sogar manchmal exzessive Tannine. 1995 ist konzentriert, samtig, harmonisch, hedonistisch auf einem relativ zerebralen Niveau, gewisse Weine haben ihre erste Trinkreife noch nicht erreicht... 1995 ist aber vor allem der erste ganz grosse Jahrgang der 1990er gewesen, ein Jahrgang, in welchem in allen Appellationen ausserordentliche Weine erzeugt wurden. Querdurch der beste und ansprechendste Jahrgang dieser Dekade. Was allerdings nicht verhindert, dass gewisse Appellationen in gewissen Jahrgängen besser ausgefallen sind. Zum Beispiel die Rive Droite im Jahrgang 1998.

Darum machte die Verkostung von Hannes Wachtler so viel Sinn. Darum waren die Teilnehmer derart begeistert, an einem solchen Anlass teilzunehmen. In den nächsten Seiten werden die Weine in der Reihenfolge bewertet, in welcher diese ausgeschenkt wurden.



Die Weine der Verkostung

Erste Serie	2012	2005
Pichon Baron 1995	17.9	--
Angelus 1995	17.5	(18.2)
Haut Brion 1995	18.5	(18.8)

Bereits die erste Serie dieser ausserordentlichen Verkostung bestätigte den Ruf des Organisatoren. Eine Verkostung darf nicht geradlinig verlaufen, zunächst die guten, dann die besten Weine. Wie wir es in einem früheren Bericht schrieben, lohnt es sich definitiv, die Gedanken zu verwirren. Ein guter Liebhaber wird schnell merken, ob ein Péby-Faugères in der ersten Serie einer Verkostung und ein Faugères in der letzten ausgeschenkt werden, obwohl der Zusammenhang zwischen beiden ansonsten ganz und gar nicht klar ist.

Dieses Mal erreichte Hannes Wachtler sogar das ultimative Stadium der Neckerei: Gewisse Flaschen wurden doppelt dekantiert, andere wurden dekantiert, die letzten bloss entkorkt. Die Absicht, eine Verkostung durchzuführen, bei welcher jeder Wein schliesslich genau die gleichen Chancen wie die anderen erhält, den ersten Rang im Klassement zu erobern, ist lobenswert. Ist der Haut-Brion 1995 tatsächlich grösser als der Pichon-Longueville des gleichen Jahrgangs, wobei der erste doppelt dekantiert wurde? Doch hat der Haut-Brion die beste Durchschnittsbewertung (18.5/20) durch alle Teilnehmer bekommen. War dies die Auswirkung der Doppeldekantierung? Wir halten sehr wenig von dieser antinomischen Technik. Immer wieder erfahren wir von Weingenießern, welche ihre Weine doppelt dekantieren, dies aber innert kurzer Zeit machen... Mit welchem Ziel? Irgendwie erinnert uns dies an diejenigen unter uns, welche im letzten Augenblick mit einer Flasche reisen und dabei meinen, dass der Wein unter der Auswirkung der Naturgewalten nicht leidet. Das beste Beispiel wird uns ausgerechnet durch die Bordeaux-Winzer geboten, welche am Tag einer Weinpräsentation oder einer Primeur-Verkostung ihre Flaschen ins Reisegepäck verfrachten und fest daran glauben, dass am Schluss der Reise nichts in den Flaschen stattgefunden habe... Johann Schwarz machte uns vor ein paar Jahren darauf aufmerksam, dass er eine Woche vor dem jeweiligen Anlass seine Flaschen versenden lasse. Ebenfalls sollte die Regel eingehalten werden, dass ein Wein, welcher eine anständige Strecke reist(e), zwei bis drei Tage Erholung benötigt, bevor er zu seiner Balance zurückfindet. An dieser Stelle könnten wir einzelne Beispiele nennen, welche diese Tatsache veranschaulichen. Am Schlimmsten war der Fall eines Champagners Pommery Grand Cru 1995, welcher sich von Zürich nach Wädenswil dramatisch entwickelte. Richtig verkorkt, beruhigte sich dieser Champagner erst wieder zwei Tage später.

Eine rasche Doppeldekantierung wird dem Wein eine gaussische Entwicklung verleihen (im schlimmsten Fall ist die Struktur des Weins völlig dissoziiert). Eine langsamere und sorgfältigere wird es hingegen ermöglichen, dass sich der Wein asymptotisch entfaltet. Die Frage ist dann, wann der richtige Zeitpunkt stattfindet, zu welchem Entwicklung, Harmonie, Balance, Offenheit, Ausdruckskraft, Kohärenz vereint sind, damit jeder Verkoster den effektiven Mehrwert eruieren kann. Eine Sisyphusarbeit? Vielleicht nicht, aber auch ein genügender Grund, um kein Risiko einzugehen. Werkzeuge (z.B. breite Karaffen oder die berühmte Ente von Riedel) liefern eine Garantie gegen solche unangenehmen Nebenwirkungen. Touristen und aufmerksamen Konsumenten, welche eine Reise nach Bordeaux gemacht haben, ist es bestimmt aufgefallen, dass die Weine nicht selten doppelt dekantiert werden. Als wir vor ein paar Monaten Jean-Marc Quarin über die Dummheit dieser Praxis befragten, machte er uns darauf aufmerksam, dass das Publikum selten einen Wein genießt, wenn dessen Etikette nicht sichtbar ist. In seinem Guide Quarin des Vins de Bordeaux erinnert der in der Hauptstadt der Gironde wohnhafte Experte daran, dass Emile Peynaud im Werk „Le goût du vin“ schrieb, dass ein Wein innerhalb von 15 Sekunden in einem Glas mehr Luft als in einer Flasche bekommt, welche acht Stunden früher entkorkt wurde.



Der **Chateau Longueville au Baron de Pichon Longueville 1995** oder [Pichon-Baron](#) wie er in der Schweiz, und [Pichon-Longueville](#) wie er im frankophonen Raum genannt wird, bestätigt die Richtigkeit der Kritiken, welche über diesen Wein abgegeben werden. Erst am Ende der 1990er wird Christian Seely, der neue Direktor des Chateaus, dessen Weinbau einen neuen, glücklichen Anlauf einflössen. Pichon-Baron wäre sonst bestimmt wie Pichon Lalande Comtesse de Lalande eingeschlafen... Unter der heilbringenden Ägide von Christian Seely wurden die Erträge massgebend reduziert und ein brandneuer Weinkeller gebaut, in welchem die Weine tadellos vinifiziert werden können. Wenn er nicht dekantiert wird, leidet der Pichon-Baron 1995 an seinen leicht trockenen Tanninen. Hingegen erwies sich der 1996er, welcher anfangs Januar 2012 im Rahmen einer privaten Verkostung entkorkt wurde, als grandioser, vielschichtiger und fetter Brocken mit einer enormen, strukturierten Frucht (19/20). Dennoch verdient es der Pichon-Baron 1995, eingelagert zu werden. Denn es handelt sich nicht um einen Wein, welcher besser weggelassen werden sollte (im Gegensatz zum 1997er, wobei eine Flasche, welche am 23. September 2011 im Rahmen einer [Verkostung](#) von [Baschi Schwander](#) -auf keinen Fall mit dem Schweizer gleichnamigen Guru verwechseln, welcher sich im Bereich der günstigen Weine [spezialisiert](#) hat- richtig Spass bereitete –wohl die erste Flasche ohne die ekelhaften, grünlichen Noten-). Der Pichon-Baron beginnt mit feinen, delikaten, aufgeschlossenen Noten reifer Beeren (insb. Schwarzbeeren) und Würze von Zedernholz sowie Tabak, mit einem Hauch Kaffee, ja sogar Russ. Dennoch zwei bis drei Stunden im Voraus dekantieren oder das Glas richtig rütteln, damit alle Aromen voll

zur Geltung kommen. Sehr diskreter Antrunk, welcher fast das Schlimmste befürchten lässt. Im harmonischen Gaumen zeigen sich die Tannine extrem fein, klassisch, delikate, das Ganze bietet Schmelz und Spass, bevor die Struktur irgendwann rustikal und prägnant wirkt. Der Cabernet Touch erscheint im Hintergrund, stört aber nicht. Der Abgang übermittelt den Eindruck eines noch jugendlichen Weins, wobei wir nicht empfinden, weiter zu warten. Unsere Bewertung: 18.25/20. Parker bewertet den Pichon-Baron 1995 mit 90/100. Die Erfahrung der letzten zwölf Monate zeigt grosse qualitative Schwankungen von einer Flasche zur anderen.

Der **Angélus 1995** dürfte den Liebhabern des Crus gefallen. Denn es handelt sich eindeutig um einen faszinierenden Wein einmal mit einem typischen Merlot-Bouquet, einmal mit animalischen Noten, welche animieren, aufregen, kurz gesagt, den Geniesser nicht in Ruhe lassen. In seinem [Guide Quarin des Vins de Bordeaux](#) schreibt der in Bordeaux wohnhafte Jean-Marc [Quarin](#), dass es keinen grossen Unterschied zwischen einer dekantierten und einer nicht dekantierten Flasche dieses hedonistischen Weins gäbe. Dunkle, dichte Farbe ohne Alterungszeichen. Elegante, offene Nase mit enorm viel mineralischen aber auch Blaubeerennoten, blonde Karamelle, etwas Trüffel und Würze. Kompakter Antrunk ohne Lücke. Der Gaumen widerspricht aber diesem ersten Eindruck. Irgendwie nicht ganz assoziierte Komponenten trotz einer klaren Üppigkeit und einer nicht weniger soliden Struktur à la [Hubert de Boüard](#). Der Abgang zeigt sich aber eher enttäuschend und vermindert die Begeisterung, welche dieser Wein hätte erwecken sollen. Unsere Bewertung: 17.5/20. Parker bewertet den [Angélus 1995](#) mit 95/100. War es eine unglückliche Flasche oder altert dieser Wein nicht ganz optimal? Wir befürchten eher das erste. Hubert de Boüard feiert mit dem Jahrgang seinen zehnten Jahrestag auf dem Weingut. Bis 1985 leitete sein Vater das Chateau, welches ihm ausserdem gehörte. Eine ausgezeichnete Gelegenheit wird durch diesen Wein geboten, die beneidenswerte Arbeit des talentierten Winzers, önologischen Beraters von ca. 15 weiteren [Weingütern](#) und Mitglieds des INAO-Komitees zu würdigen.

Haut-Brion... Stets eine Ausnahmestunde im Leben jedes Weinliebhabers. Insbesondere, wenn es sich um einen so genialen, zauberhaften Jahrgang wie 1995 handelt. Der Haut-Brion 1995 beginnt mit seinem typischen und fabelhaften Bouquet, welches ihn sofort erkennbar macht. Die Flasche wurde doppelt dekantiert, litt aber nicht darunter. Ich könnte mir vorstellen, dass ihm gewisse Konsumenten seine Farbe vorwerfen. Puritanismus hat aber nie eine Lösung gebracht... Denn es passiert eindeutig etwas in diesem Glas. Ob Seiltanz oder ein Remake von Carmina Burana, der Geniesser wird zwischen Emotionen und Respekt, Sinnlichkeit und Erotismus hin und her geschwungen. Vergebens sucht man ein Haltetau, wo das „Bateau ivre“ von Rimbaud festgemacht werden kann. Man riecht an diesem Glas und lässt sich verführen, man möchte die Grenze der Versuchung übertreten. Einkochte Beeren, Teer, Menthol, Tabak, Zedernholz, Bleistift, Pfeffer und weitere Gewürze bilden die aromatische Bühne dieses extrem eleganten, runden, komplexen, unwiderstehlichen Weines. Im Antrunk fällt die saftige, fein würzige Zusammenstellung, welche sich im Gaumen bestätigt, auf. Es steckt sehr viel Subtilität im Antrunk und der Saft wirkt sehr jung, frisch, ausserordentlich klassisch. Die Tannine sind geschliffen und köstlich, der Abgang unendlich. Beeilen Sie sich, ein paar Flaschen einzukellern! Was bringen überbewertete Jahrgänge wie 2009 oder 2010, wenn sich der [Haut-Brion 1995](#) bereits auf diesem Niveau festlegt? Unsere Bewertung: 18.5/20.

Zweite Serie

	2012	2005
Rauzan-Ségla 1995	18.8	(17.9)
Latour 1995	fehlerhaft	--
Pape-Clement 1995	19.0	(18.0)

Das Luxusgüterhandelshaus (und Hersteller) [Chanel](#) (eigentlich die französische Brüder jüdischer Prägung Alain und Gérard [Wertheimer](#), welche seitdem auch das Chateau Canon übernommen haben) erwarb 1994 das Chateau [Rauzan-Ségla](#) und zeigte, dass die Erfolgsrezepte, welche es ermöglichen, weltweit ausgesuchte Produkte herzustellen, auch im Bereich Wein angewandt werden können. Denn zu lange ist der Rauzan-Ségla ein langweiliger Margaux geblieben, ohne dass man sich spezifisch auf den 1982er beziehen muss, um das Ausmass des Desasters zu messen. Da aber grossartige Weine nie eine einfache Sache sein werden (wir glauben nicht daran, was Michel Rolland lachend wiederholt, dass grosse Weine überall weltweit erzeugt werden können), hat [John Kolasa](#) mass-



gebend zur Wiedererstehung dieses Crus beigetragen. Was er auf dem Chateau Canon ebenfalls beweisen wird. Der [Rauzan-Ségla 1995](#) offenbart ein üppiges, vielschichtiges, breites und tiefes Bouquet mit animalischen Noten, Heidelbeeren und Schwarzbeeren, Holzvanille, einem Hauch ausgelöschten Zigaretten (oder waren das Reminiszenzen des vorherigen Weins, welcher im gleichen Glas ausgeschenkt wurde?),... Grande Classe im typisch französischen Gaumen, enorm viel Geschmack, Ausgewogenheit, Komplexität, mit einer Prise Würze. Ein phänomenaler Abgang, welcher sich in Wellen verabschiedet. 18.75/20. September 2007 bewertete Neil Martin den Rauzan-Ségla mit 94/100.

Der Chateau [Latour 1995](#) zeigte überschwängliche Karamellnoten, das Ganze wirkte einfach überreif und im Gaumen dissoziiert. Schade. Wir empfehlen unseren [Bericht](#) über die Vertikalverkostung Chateau Latour von Weinevents, welche am 13. Mai 2011 stattfand. Wir bewerteten den [Latour 1995](#) anlässlich dieser Veranstaltung mit 19/20.

Der [Pape-Clément 1995](#) darf in der Kategorie der Monumente der Jahrgänge des Chateaus eingeordnet werden. Wo Parker Januar 2003 (und Neil Martin Mai 2011) seine nackten 89/100 findet, wird den Weinliebhabern schleierhaft bleiben. Oder haben sie sich eventuell geeinigt, nachdem sie eine schlechte Flasche verkostet haben? [Pape-Clément](#) ist zwar nicht immer tadellos gewesen. Abgesehen von einzelnen Anomalien in der Geschichte dieses Chateaus (wie z.B. der 1990er oder der 1961, deren Grösse eigentlich mehr von der unbestreitbaren Qualität des jeweiligen Jahrgangs als vom hypothetischen Talent eines Winzers resultieren), ist [Pape-Clément](#) lange eine Katastrophe geblieben, welche im Burgund mit dem Domaine Bertagna verglichen werden dürfte. Bernard Magrez, der Gründer einer im Bereich der Spirituosen spezialisierten Handelsfirma ([William Pitters](#)), brachte das Chateau zu einem neuen Glanz, demjenigen der langfristig hochstehenden Qualität. Wenn auch dieser Geschäftsmann immer wieder kritisiert wurde, weil er gewisse [Geschäfte](#) (mit seiner mächtigen [Gruppe](#)) abgewickelt oder beeinflusst zu haben scheint, verdient seine Leistung auf dem Chateau Pape-Clément grössten Applaus. Seit 15 Jahren und insbesondere seit 2001 ist der Rotwein unverzichtbar. Wenn wir immer wieder gewisse Schwierigkeiten empfunden haben, um ihn objektiv (und verbindlich) zu bewerten, gehört er unbestritten zum Besten, was heute in Bordeaux vinifiziert wird. In jungen Jahren nach der Abfüllung ist die Nase eines Chateau Pape-Clément Weines durch die typischen Noten des Gebiets (rauchige Noten) sowie seine eigenen Torfaromen und seinen extravaganten Holzbaus sofort erkennbar. Der Pape-Clément 1995 offenbart eine Nase extrem reifer, aber auch frischer Beeren, wobei die rauchigen Noten schrittweise die Beeren wettmachen. Das Ganze ist tief und erweckt einen vollkommenen Eindruck. Der Antrunk bietet einen schönen Schmelz, während der Gaumen konzentriert, vollmundig, komplex und ausgewogen wirkt. Schöne Aromen von Trüffeln und Kräutern lassen sich erahnen, während sich der Abgang breit, kräftig und anhaltend zeigt. Die Bewertung von Parker macht keinen Sinn mehr, wir sind glücklich und der Pape-Clément 1995 ist definitiv kein durchschnittlicher Wein. Unsere Bewertung: 19/20.

Dritte Serie	2012	2005
Margaux 1995	19.2	(18.7)
Montrose 1995	fehlerhaft	--
Mouton-Rothschild 1995	18.5	--

Anscheinend nähern wir uns der ganz grosse Klasse an. Denn der [Montrose 1995](#) mag im veralteten Klassement von [1855](#) kein Premier Grand Cru Classé sein, jeder Weinliebhaber kennt den heutigen Wert dieser Klassifizierung. Wir haben den Jahrgang 1995 dieses ausserordentlichen Weins in einem spezifischen Bericht über eine Vertikalverkostung bewertet. Wir empfehlen, diesen zu lesen. Denn der Montrose 1995 hatte am 16. Februar 2012 ein dramatisches Luftproblem. Bouillon, Siedfleisch und nasse Wolle bildeten sein Bouquet... Kein weiterer Kommentar, fehlerhaft, Schade! Und ein weiterer Beweis dafür, dass der Kampf von Jean-Marc Quarin, damit die Weingüter nicht nur die Namen der Korkhersteller auf den Korken schreiben, sondern auch damit sie endlich mal eine taugliche, langfristige Lösung finden, macht wirklich Sinn. Ist diese Flasche aber

Vielleicht Opfer der doppelten Dekantierung gewesen, da alle Aromen völlig dissoziiert wirkten? Wir schliessen es nicht einmal aus.



Der **Mouton-Rothschild 1995**, welchen wir 2011 drei Mal im Rahmen privater Anlässe verkosten durften und stets mit 19/20 bewerteten, zeigt eine äusserst subtile Facette. Insbesondere gegenüber dem mächtigen, ja fast finsternen Margaux 1995. Dennoch bleibt eine derartige Gegenüberstellung ein riskantes Unterfangen im dem Sinne, dass beide Weine als unverwechselbare Referenzen des Jahrgangs gelten. Ganz überzeugende, jugendliche Farbe ohne Reflexe. Wow diese Nase! Etwas Animalisches, aber auf keinen Fall störend, enorme Frucht, dennoch wie mit einer angezogenen Handbremse auftretend, Toasting, Schwarzbeeren, Johannisbeeren, vielleicht etwas Minze. Wenn nur jemand diese Handbremse lösen könnte... Der Gaumen zeigt sich extrem frisch, dieser [Mouton-Rothschild 1995](#) verführt auch dadurch. Der Gaumen erweckt das Gefühl der Geborgenheit, man braucht sich nicht in virilen Armen zu schützen wie es beim 1996er der Fall ist, man fühlt sich einfach wohl. 19/20.

Wo sind bloss meine Notizen der früheren Flaschen **Margaux 1995** verschwunden, welche bisher verkostet werden durften? So lernt man auch, Backups durchzuführen! Glücklicherweise konnten viel Notizen über diese spezifische, anregende Flasche geschrieben werden. Denn der [Margaux 1995](#) ist an diesem Abend einer der zwei Weine, welche die Bewertung der Vollkommenheit erhalten haben. Mindestens bei Vinifera-Mundi. Ein Wein mit einer sensationellen, nie zuvor getroffenen Raffinesse, die Perfektion schlechthin, welchen man jeden Tag im Glas ausgeschenkt bekommen möchte, ohne sich zu fragen, wie viel er kostet oder, ob sich die Welt am nächsten Tag weiter drehen wird. Denn die Welt interessiert in so einem Augenblick niemanden. Höchstens noch die Zauberlehrlinge spät am Abend ausgestrahlten Fernsehsendungen. Morgen wird sich die Welt weiter drehen aber die Mayas werden (leider oder zum Glück?) nicht mehr da sein, um ihren Prophezeiungen weiter Nachdruck zu verleihen. Die Sonne wird auch mindestens noch für diejenigen weiter scheinen, welche diese Flasche mit verkosten durften. Bereits im Bouquet verführen die Aromen wie die Pinselstriche auf einer Malerpalette. Hier verströmen Aromen von Leder und Tabak, da explodiert eine delikate Myriade von Rot- und Schwarzbeeren, die Palette ist sehr komplex, aber nie überladen, da denkt man an Teer, dann an diese typischen Trüffeln. Man könnte noch lange daran riechen, aber der Saft löst wie eine Sehnsucht aus. Dann riecht es nach Holz, Toasting, Likör, Pflaumen, das hört nie auf und man verliert einfach den Schwerpunkt. Es ist komplex, tief und tiefsinnig, dicht und breit, konzentriert, frisch und cremig, finster und, nicht zuletzt, buchstäblich literarisch. Der Antrunk ist rund, fleischig, üppig und schmackhaft, was sich im Gaumen fortsetzt. Motoren dröhnen. Dem Zufall wird keine einzige Chance überlassen, diese Ode an die Freude zu verderben. Alle Zutaten sind vorhanden und besetzen ihre Kompositionsrolle, als ob alles wie selbstverständlich wäre. Die Dichte und die Konzentration spielen mit der extravaganten, überschwänglichen Frucht, die Noten grünen Tabaks und von Eukalyptus widerhallen gegen die gefeilten, dichten Tannine,... Einfach beeindruckend. Bis zum langen und irrsinnig aromatischen Abgang, welcher die Symbiose zwischen dem Verkoster und dem Wein nicht unterbrechen möchte. 19.5/20. Parker bewertet diesen Wein mit 91/100, Jan-Marc Quarin mit 18.5/20. Oder ist es vielleicht der Unterschied zwischen dem amerikanischen und dem französischen Geschmack?

Vierte Serie	2012	2005
Leoville-Barton 1995	19.3	(17.0)
Cheval Blanc 1995	19.0	(17.9)
Gazin 1995	18.8	(17.3)

Ein Heldenepos ist diese Serie! Niemand ist gezwungen, Bordeaux zu lieben. Es wird immer Konsumenten geben, welche davon überzeugt sind, dass kein Wein grösser als ein Grange, ein Masseto, ein Caymus CS Special Selection oder noch ein Tua Rita Redigaffi sein kann. Erinnert mich irgendwie an die Antwort der zwei Agenten Ihrer Royal Majesty, als der Schlagzeuger der Stranglers vor langen Jahren eine genauso provokative wie unanständige Frage stellte: „Man, we’re in a free country, you can think what you want to“. Genauso ist es und der Tanz der Kronprätendenten kann anfangen. Immer wieder wird der [Léoville-Barton](#) in Verruf gebracht, immer wieder wird er verdammt. Immer wieder müssen sich seine Liebhaber heiser schreien, es seien da alles nur Verschwörungen, immer wieder tanzen sie einen Totentanz (was uns übrigens zu Ligeti zurückbringt, den wir am Anfang des vorliegenden Berichtes erwähnt haben). Der **Léoville-Barton 1995** reiht sich in der Kategorie der Riesen ein. Alles ist da riesig. Die Farbe ist dunkelgranat, glänzend und relativ dicht. Das harmonische Bouquet bietet sehr viel Zedernholz, Holzsüsse, Johannisbeeren und etwas Würziges, was ich nicht identifizieren konnte. Der Antrunk zeigt sich sinnlich, ausgewogen und animierend. Glücklicherweise ist derjenige (wie ich), welcher Flaschen dieses Weins im Keller besitzt. Jean-Marc Quarin gibt in seinem bereits erwähnten [Guide des Vins de Bordeaux](#) an, dass dieser [Léoville-Barton](#) bis 2012 zu trinken

sei. Doch wächst der Gaumen immer weiter und entfaltet eine seltene Kraft, welche sich ideal mit einem tollen Bounty-Geschmack im Hintergrund verbindet. Das schmeckt nach Schokoladenmousse, reifen Früchten und man wird richtig hungrig. Der Gaumen zeigt sich extrem charmant und man verzeiht dem Wein, ziemlich brut de brut zu sein, der Spassfaktor ist unbestreitbar. Und der Abgang zeigt sich lang, ausgewogen, frisch und irgendwie intellektuell. 19/20. Parker bewertet den Léoville-Barton mit 91/100, Quarin mit 89/100, Stephen Tanzer mit 91/100 und Vinum mit 17/20.

Der **Gazin 1995**, eigentlich der dritte Wein der Serie, beeindruckt von A bis Z und verdient eine Bewertung von 19/20. Wenn mein Gedächtnis nicht nachlässt, durfte ich ihn 2011 bereits einmal verkosten. 19/20 erteilte ich ihm ebenfalls. Grande Classe, Eleganz, ein Ästhet mit allen Formen und einer unwerfenden, komplexen Seidigkeit. Ich liebe Parker, wenn er es möglich macht, dass sensationelle Weine günstig bleiben. 19/20. Wir empfehlen den [Bericht](#) unseres Weinfreundes Olivier Schneider über eine Vertikalverkostung vom Chateau [Gazin](#). Der 1995er ist eine klare Einkaufsempfehlung.

Cheval Blanc 1995... 93/100 Stephen Tanzer, 91/100 Quarin, 19/20 La Revue du Vin de France, 92/100 Parker, 18/20 René Gabriel, 16.5/20 Jancis Robinson, 95/100 Neil Martin (November 2010, «an outrageously decadent Cheval Blanc») und 19.5/20 Vinifera-Mundi. Bestimmt kein Wein für die eingefleischten Liebhaber von Bordeaux-Schergewichten. Eine ganz tolle Assemblage von 50% Merlot und 50% Cabernet Franc. Helle Farbe, welche an gewisse Burgunder erinnert (die Weine, welche beweisen, dass die Farbe nicht unbedingt viel bedeutet). Vielschichtige Fruchtkomposition in der Nase, Rotbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, eine grossartige Frische, Kirschen, etwas Karamell,... Eigentlich würde man nie an einen Cheval Blanc denken... Dafür riechen, riechen und wieder riechen. Da liegt der Vorteil eines solchen Weins, wenn er in der letzten Serie ausgeschenkt wird. Dekadent feingliedriger, harmonischer, subtiler und rassiger Gaumen. 19.5/20



Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
1. Mai 2012

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf 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 senden.