

La Mission Haut-Brion vs. Léoville-Barton

Ein privater Anlass von Hannes Wachtler
Basel, 12. Dezember 2012



Obwohl es vermutlich kaum etwas bis absolut nichts Gemeinsames zwischen diesen zwei Bordeaux-Tenoren gibt, nahm Hannes Wachtler die Herausforderung an, diese beiden prestigeträchtigen Erzeugnisse in jeweils sechs Jahrgängen gegenüberzustellen. Am Ende der Verkostung waren sich die Teilnehmer einig: Solange La Mission Haut-Brion nicht mindestens 15 Jahre alt ist, sticht dessen grandioser Charakter (z.B. das phänomenale Bouquet) nicht ins Auge. Dementsprechend erwiesen sich der Vergleich und die Erkennung des jeweiligen Jahrgangs nicht immer als so eindeutig, wie es hätte erwartet werden dürfen. Ausserdem ist ein La Mission Haut-Brion in einem ganz grossen Jahrgang ebenfalls ganz gross, in einem kleineren...

Das 47ha grosse Chateau [Léoville-Barton](#) produziert jährlich um die 22'000 Kisten, wobei die 21 Monate lang in 60% neuen Barriques ausgebauten Weine in der Regel aus 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 8% Cabernet Franc bestehen. Diese Zahlen (sowie diejenigen des Chateau La Mission Haut-Brion) bilden allerdings Messlatten, welche bloss den Traubensorten auf dem Weingut entsprechen. Die effektive Assemblage wie z.B. in den Jahrgängen 2005 (75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 5% Cabernet Franc - ein optimaler, konsensorientierter Verschnitt), 2011 (80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 5% Cabernet Franc) oder 2009 (77% Cabernet Sauvignon, 22.5% Merlot, 0.5% Cabernet Franc) variiert allerdings von Jahrgang zu Jahrgang. Die Kontinuität von einem Jahrgang zum nächsten wird aber gewährleistet, was bei den meisten Bordeaux (auch bei gewissen Premiers Crus) nicht immer der Fall ist. Jahr für Jahr erreicht der Ertrag dieses Weingutes 36hl/ha. Für weitere Informationen über Léoville-Barton empfehlen wir unseren Bericht mit dem Vergleich zwischen Barton und Poyferré.

Die ausserordentlich lagerfähigen Erzeugnisse von Léoville-Barton wurden immer wieder (u.a. durch Parker) als Archetypen von Weinen für Masochisten bezeichnet. Jung gelten sie als schwer verständlich, straff, ultrakonzentriert (die Beeren auf diesem Weingut sind auch berühmt dafür, besonders klein zu sein) und ziemlich geradlinig. Ein Rückblick in die Vergangenheit des Weinguts zeigt, dass der letzte schlechte Jahrgang 1987 war. Wenn auch mit den Jahrgängen 1991 und 1992 weitere nicht optimale Weine abgefüllt wurden, konnte sich das Chateau dennoch gut aus der Affäre ziehen. Die zwei Jahrgänge sollten heute selbstverständlich bereits ausgetrunken sein, sie täuschten die Konsumenten immerhin Jahre lang. Streng genommen würden wir heute wohl eher empfehlen, die Flaschen der Jahrgänge 1982 bis 1985 auszutrinken. Was 1986 angeht, konnten wir bisher keine ausreichende Erfahrung sammeln. Jahre lang ist der Léoville-Barton ein harter Brocken geblieben, als ob Rodin ihn bearbeitet hätte, und seit ein paar Jahren bietet er nun keine effektive Harmonie mehr. Er bleibt also burschikos und ungraziös.



©Decanter

Das 26.6ha grosse Chateau [La Mission Haut-Brion](#) produziert jährlich um die 6'800 Kisten, wobei die Weine 18 bis 22 Monate lang in 80% neuen Barriques ausgebaut werden. Die Bepflanzung im Weinberg verteilt sich auf 47% Cabernet Sauvignon, 42.7% Merlot und 10.3% Cabernet Franc. Diese Kombination, aber auch die drastische Selektion, welche Jahr für Jahr durchgeführt wird, ermöglicht es, jeweils den besten Verschnitt der Grundweine für das Endprodukt vorzunehmen. Der Jahrgang 2001 enthält z.B. 62% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon und 3% Cabernet Franc, der 2009er 47% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot und 6% Cabernet Franc und der 2011er 62% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot und 1% Cabernet Franc. Also ein Wein mit stark wechselnder Geometrie. Das grossartige Terroir ermöglicht es trotzdem, dass sich die Nase im Verlauf der Jahre stets in die gleiche Richtung entwickelt.



©La Mission Haut-Brion

Der Mission erweist sich als dichter, komplexer, konzentrierter und verführerisch feiner und seidiger Wein, welcher sich die nötige Zeit nimmt, bevor er sich optimal entfaltet. Dann bietet er ein unnachahmliches Bouquet nach Trüffeln, Würze, Zedernholz (vielleicht doch ein eindeutiger gemeinsamer Nenner mit dem Léoville-Barton), Tabak und weiteren empyreumatischen Noten. In einer Gegenüberstellung mit Haut-Brion lässt er sich zwar durch seine verhaltene Eleganz und seine kräftigeren Tannine, aber vor allem durch sein unverwechselbares Bouquet erkennen.

Der Mission erweist sich als dichter, komplexer, konzentrierter und verführerisch feiner und seidiger Wein, welcher sich die nötige Zeit nimmt, bevor er sich optimal entfaltet. Dann bietet er ein unnachahmliches Bouquet nach Trüffeln, Würze, Zedernholz (vielleicht doch ein eindeutiger gemeinsamer Nenner mit dem Léoville-Barton), Tabak und weiteren empyreumatischen Noten. In einer Gegenüberstellung mit Haut-Brion lässt er sich zwar durch seine verhaltene Eleganz und seine kräftigeren Tannine, aber vor allem durch sein unverwechselbares Bouquet erkennen.

Die Verkostung

Jede Serie umfasste einen Jahrgang, wobei die Reihenfolge der Jahrgänge selbstverständlich nicht eingehalten wurde. Diese wurden schliesslich wie folgt ausgeschenkt: 1998 - 2003 - 1995 - 2001 - 2005 - 2000. In der ersten Serie wurde ein **Barolo Ginestra Casa Maté 2008** von [Elio Grasso](#) zusätzlich ausgeschenkt. Die Flasche wurde durch unseren guten Freund Oliver Kaube gespendet, welcher immer wieder Berichte (Schwerpunkt: Italien) für unsere Website schreibt und, welcher an diesem Abend die Meinung der Anwesenden über dieses spezifische Erzeugnis erhalten wollte (Antonio Galloni vom Wine Advocate bewertet diesen Wein mit 98+/100, andere Experten bewerten dieses Erzeugnis aber deutlich tiefer). In der vierten Serie wurde eine Piratflasche mitgemischt: Pape-Clément 2001.

Die Flaschen wurden um 16:00 doppeldekantiert und ab 19:00 blind verkostet.

Die Weine

Serie I: 1998

Die erste Serie zeigt ein klares Bild von jedem Wein, eine Verwechslung ist nicht möglich, wobei die Erkennung des Jahrgangs nicht vereinfacht wird. Die Tatsache, dass wir 2012 die Jahrgänge und 1998 und 2001 bereits getrunken haben, ändert leider nichts daran. Die Bedingungen beider Verkostungen, in deren Rahmen der Barton verkostet wurde, tragen die keine Schuld daran, die vier Flaschen (also zwei Mal Barton 1998 und zwei Mal Barton 2001) wurden identisch „professionell“ behandelt. Unsere Meinung über die Doppeldekantierung spielt an dieser Stelle keine Rolle.

Im ersten Glas fällt eine kompakte Nase im Stil eines Rugby-Spielers auf. Wobei sogar ein Stürmer mehr Klasse und Eleganz hätte... Holz, auch wenn perfekt eingebunden, und Süsnoten (Karamell) zeigen sich ganz bravourös. Im Hintergrund lässt sich immerhin weisser Pfeffer erahnen. Irgendwann später dann endlich Blaubeeren, Zedernholz, wobei laktische Noten auch noch vorhanden sind. Dann Veilchen. Der Körper hat dann nichts mehr in der Rugbywelt zu suchen. Ausser man möchte, dass ein australischer Spieler (die brutalsten im Wettbewerb) zur Musik von Schwanensee einen Ballettanz aufführt. Aktuell wirkt der Wein in seiner Säure etwas verloren. Der Körper bleibt aber sauber, reintönig, straff (schlank), dennoch aber auch relativ streng. Der Abgang zeigt sich kalt und lang. 17.5/20. Dieser Wein ist der **Léoville-Barton 1998**. Wir

haben ihn bereits in der Gegenüberstellung zwischen den drei Léoville (also Barton, Las-Cases und Poyferré) bewertet.

Der Wein im zweiten Glas ist dementsprechend der **La Mission Haut-Brion 1998**. Welcher insbesondere durch seine besonders edle Nase auffällt. Es herrscht eine solche Eleganz und eine Finesse in diesem Bouquet, wie man nur davon träumen kann. Tabak und vielschichtige Würze in Hülle und Fülle, Mokka, allerlei empyreumatische Noten, Schwarzbeeregelee, etwas Florales,... Komplex, fein, animierend. Der Gaumen lässt in nichts nach, obwohl dieser noch viel Zeit beansprucht wird. Feinzeleliert, ausgefeilt, trotzdem straff und streng, mit einer umhüllenden Säure ausgestattet, frisch und ausgewogen. Unbedingt warten. Heute: 17/20.

Die Flasche, welche Oliver Kaube gespendet hat, wird im Newsletter Februar 2013 bewertet.

Serie 2: 2003

Die zweite Serie bestätigt unsere Eindrücke über den Jahrgang. 2003 beunruhigte viele Weinexperten, gewisse Jugendkrankheiten, welche die eiligen (absichtlich ohne „h“ geschrieben!) Amerikaner nicht beunruhigt hatten (sie hatten bestimmt nichts bemerkt), haben sich inzwischen massgebend beschäftigt (der Abgang wirkt nicht mehr systematisch austrocknend) und es ist nicht auszuschliessen, dass diese Weine eine effektive Lagerfähigkeit aufweisen. Bei dieser Serie ist es nicht schwierig, die Weine und den Jahrgang zu erkennen.



Im ersten Glas hat der Wein eindeutig von der Doppeldekantierung profitiert. Die grossartige Nase bietet verführerische Röstaromen, Kaffeebohnen, sehr reife, makellose Frucht, Würze und einen Blumenstrauß wie am Neujahrskonzert, als sich San Remo wirklich Mühe gibt (nicht wie am 1. Januar 2012). Wow dieses Bouquet! Es erweckt einfach eine unersättliche Lust, mehr davon zu bekommen. Üppig, generös, breit und reintönig, tief und sinnlich. Vielleicht kein typischer **Léoville-Barton**, aber niemand erwartet einen typischen Wein in so einem Jahrgang. Eine grandiose Zusammenstellung aller Komponenten, welche Klasse und Bombast auszeichnen. Was sich im Gaumen bestätigt. Dieses Likör... Wow! Die Tannine sind besonders reif, aber kein Jota zu viel, die Säure gewährleistet eine aussergewöhnliche Lagerfähigkeit, laktische Noten verströmen wie verstoßen, der Gaumen wirkt frisch und geschmeidig, komplex und tiefsinnig, sinnlich und mineralisch. Sehr langer Abgang. Ein potentieller Winner in einigen Jahren. 18.5/20.

Der Wein im zweiten Glas ist dementsprechend der **La Mission Haut-Brion 2003**, welcher durch seine extrem elegante, leider aber auch mit der Handbremse zurückgehaltene Nase erkannt werden konnte. Im Hintergrund lassen sich trotzdem die typischen Aromen von La Mission erkennen. Umwerfender Gaumen einer unwahrscheinlichen Eleganz, ja sogar einer erotischen Feminität. Die Tannine sind seidig, die Zusammenstellung extrem harmonisch und frisch. Nicht zuletzt zeigt sich der anhaltende Abgang ätherisch. 18.75/20.

Serie 3: 1995

Dieser Jahr (2012) wiederholt getrunken. Dementsprechend konnte der Léoville-Barton im ersten Glas ohne grosse Mühe erkannt werden. Im zweiten Glas wirkte der La Mission Haut-Brion komplexer im Bouquet. Ob es ansonsten gereicht hätte, um beide voneinander zu unterscheiden, ist weniger klar. Denn es handelt sich wieder um einen ganz grossen Jahrgang. Kaufen!

Eine dichte und homogene Nase mit einer tollen Komplexität und vielen Muskeln bietet der **Léoville-Barton 1995**. Eine ungeahnte Kraft rollt aus... Doch wie in einem Traum verströmen elegante Aromen, die einem des Atems berauben, Rotbeeren, Pflaumen, etwas Edelholz, viel Likör bilden die Nase. Mineralische Noten ergänzen das Ganze. Eigentlich bereitet dieser Wein derart Spass, dass man fast vergisst, ihn zu beschreiben. Im Gaumen umhüllt die Säure die kräftige Frucht oder die fruchtige Kraft. Die Tannine sind dennoch elegant und feingliedrig. Der Abgang dauert unendlich an. 19/20.

Diese Nase ist ein purer Wahnsinn. Ein Wahnsinn von Selbstverständlichkeit, Eleganz und Reintönigkeit. Was da im zweiten Glas passiert, beeindruckt einfach. Es erinnert an die Küche der Grands Chefs, wenn Laien sich fragen, warum sie für so eine (makellose) Küche saftige Beträge bezahlen, obwohl sie einmal zu Hause nie in der Lage sind, etwas Vergleichbares zu kochen. **La Mission Haut-Brion 1995** ist zu perfekt und nachvollziehbar, um das breite Volk zu verführen. Es ist, als ob die einzelnen Beeren auf und abgezählt worden wären, bis die Schlussassemblage wirklich stimmt. Dennoch wirkt der Gaumen, als ob sich der Wein unter der Wirkung der [Mikrooxigenation](#) weiter entfalten müsste. Eine ganz grosse Leistung. 18.5/20.

Serie 4: 2001

Bei dieser Serie habe ich mich vollständig geirrt. Es stimmt allerdings auch, dass der dritte Wein einen weiteren Schwierigkeitsgrad brachte. Was den Jahrgang anbelangt, habe ich 199 und 2001 bloss verwechselt... Die drei Weine dieser Serie beanspruchen noch viel Zeit.

Der Winter ist eingeläutet, das Programm wird geändert. Zum ersten Mal begegnen wir einem **La Mission Haut-Brion 2001** im ersten Glas. Kaffee und weitere Röstaromen im Quadrat, Zigarre hoch vier und so viel empyreumatische Noten, wie man sich wünschen könnte. Alles perfekt eingebunden, eine einfach seltene Eleganz und Komplexität, Subtilität und Weitblick. Der Gaumen zeigt sich sehr frisch, seidig, ausgewogen, wiederrum elegant und geschmackvoll. Die Tannine sind ausgefeilt und delikate, tiefsinnig und verführerisch. Der Abgang ist ebenfalls elegant und dauert an. Feines würziges Finale. Ein Muss. 19.25/20.

Im zweiten Glas offenbart der **Léoville-Barton 2001** zunächst eine grossartige Nase mit Würze, Rotbeeren im Quadrat, Blaubeeren im zweiten Bouquet, Pfingstrosen, Zedernholz, Unterwald,... Diese aromatische Komplexität wirkt zwar verhalten, sie beeindruckt trotzdem. Es ist, als ob der Jahrgang vollständig unterschätzt worden wäre... Jeder versteht, was damit gemeint ist. Hoffentlich! Der Gaumen bietet enorm viel Geschmack, Vollmundigkeit und einen sandigen Touch, Klasse und Eleganz, Sex-Appeal und eine nicht zu unterschätzende Sinnlichkeit. Kaufen! 19/20.

Der dritte Wein der Serie hat seine Rolle erfüllt. Er musste verwirren und es genügte, den Teilnehmern zuzuhören, um zu merken, dass der **Pape-Clément 2001** eine grossartige Überraschung war. Fabelhafte Nase mit gebrannter Erde in der Mitte, nassem Pulver rundum, Röstaromen, bis es nicht mehr geht, Barbecue-Noten und weitere empyreumatische Düfte wie beim... Wir stellen uns eine Frage: Wohin ist das Holz verschwunden? Der Gaumen zeigt sich sinnlich, ausgewogen, wir wissen, dass der Wein ein Bordeaux und höchstwahrscheinlich ein Pessac ist, niemand kommt aber auf die Idee, es sei ein Pape... Es stimmt allerdings auch, dass sich der Abgang vielleicht weniger glücklich wie der Rest zeigte. Darum 18.75/20. Trotzdem ein Muss!

Serie 5: 2005

Was ist in dieser Serie passiert? Hat die Doppeldekantierung einen so negativen Einfluss gehabt, dass ich beide Weine so bewertet habe, als ob der Jahrgang keine aussergewöhnlichen Qualitäten hätte? Beide Weine konnten identifiziert werden, der Jahrgang dafür nicht. A propos Doppeldekantierung musste ich vor kurzem die schlimmsten Sachen hören: Sogar alte Weine werden in der Schweiz doppeldekantiert... Amerikaner trinken Wein mit Coca Cola, also warum nicht? Ob es als Scherz zu verstehen war, möchte ich lieber nicht erfahren.

Sehr viel Merlot im ersten Glas, was also klar auf **La Mission** hinweist. Anregende Flasche, welche darauf hindeutet, dass der Wein noch viel zu jung ist. Kindermord. Doch etwas Dekadenz tut immer wieder gut. Eigentlich eine grandiose Nase mit allen Komponenten, welche in 20 Jahren einen Verführer auszeichnen werden. Man möchte schon so weit sein und sich durch diesen Casanova verführen lassen. Black is black und, wenn es dazu noch elegant marmeladig wirken kann... Bombastische Frucht, welcher etwas Likör zugefügt wurde. Unwiderstehlich. Im Gaumen explodiert der Wein, es ist, als ob man die Türen eines U-Boots geöffnet hätte, der Saft füllt alle Teile des Mundes und bringt uns zu einem dichterischen Höhenflug. Die Perfektion ist nicht mehr so weit... Wenn es nur diesen pelzigen, austrocknenden Abgang nicht gegeben hätte. Musste man das Potential einer makellosen Flasche oder diesen Wein im Glas bewerten? 17.5/20.

Im zweiten Glas verströmen Aromen von Graphit, reifen, schwarzen Beeren, nassen Steinen (welche man mit ausgelöschten Zigaretten verwechseln kann) und etwas Zedernholz im komplexen, aber verhaltenen Bouquet. Man weiss nicht ganz, auf welchem Fuss man tanzt. Man erwartet mehr und vergisst dabei, dass der Wein, ein **Léoville-Barton 2005**, noch extrem jung ist und lange Jahre beanspruchen wird, um an Sex-

Appeal zu gewinnen. Der Körper zeigt sich zum Glück auf einem anderen, anregenderen Niveau, er bietet viel Fleisch, eine tolle Säure, feingliedrige Tannine und einen langen Abgang. Wahrscheinlich bewerten wir ihn aktuell zu tief: 17/20. Also unbedingt warten.

Serie 6: 2000

Wer hätte ein schlechtes Ergebnis dieser Serie erwartet? Darum erstaunt der erste Platz von La Mission im Gesamtklassament nicht. Die Teilnehmer der Verkostung und Vinifera-Mundi sind sich an diesem Abend völlig einig. Beide Bewertungen werden sogar nur durch 0.2 Punkte getrennt (ausschliesslich Léoville-Barton hat mit 0.1 Punkten eine bessere Abweichung erreicht).

Wir haben den Wein im ersten Glas bereits wiederholt verkostet und in jeweils sehr hoch bewertet. Einen Kauf ist er definitiv wert. Was auch immer für ein Preis verlangt wird. Genauso hatte es übrigens Parker geschrieben. Was zu einer wahnsinnigen Preisexplosion geführt hatte. Was erklärte, dass die erste Tranche des Primeur-Angebots nur 20 Minuten lang dauerte... So stellte sich der **Léoville-Barton 2000** im Juni 2001, so ist er auch geblieben.

Ein kolossaler Wein, der sich vor nichts scheut und sogar blind amerikanische Giganten schlagen kann. Das Bouquet spielt die aromatischen Virtuosen, man erwartet einen Blockbuster und er spielt die konzentrierte Eleganz, die subtile Komplexität, die Tänzerin von Degas und ich weiss nicht was noch, was ihn unwiderstehlich macht. Im Gaumen fliessen die ausgefeilten Tannine wie ein Fluss im Frühling, mit der gleichen Kraft, Wucht und Konzentration. Die Säure liefert die Harmonie und die Frische. Grossartig! 18/20.

Im zweiten Glas erreichen wir ein Stück des Paradies, **La Mission Haut-Brion 2000**. Noch so jung und schon so eine phänomenale Nase! Sehr reife Frucht und insbesondere allerlei Schwarzbeeren, aber auch Trüffel, Rauch und Würze. So erkennt man ihn, so kennen wir ihn auch. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, es herrscht eine Konzentration und eine Eleganz, welche zusammen nur bei Ausnahmeweinen existieren. Die Harmonie, die seidigen Tannine, die hervorragend eingebundene Säure und der unendliche Abgang vervollständigen das Bild. Ein expressionistisches Bild in den Händen einer Mary Cassatt oder eines Alfred Sisley. 19/20.

Die Ergebnisse

Die Weine werden in der Reihenfolge der Ergebnisse aller Teilnehmer eingeordnet.

	Teilnehmer	Vinifera-Mundi
La Mission Haut-Brion 2000	18.8/20	19/20
La Mission Haut-Brion 2005	18.7/20	17.5/20
Léoville-Barton 2001	18.7/20	19/20
Léoville-Barton 1995	18.6/20	19/20
La Mission Haut-Brion 2001	18.5/20	19.25/20
Léoville-Barton 2000	18.4/20	18/20
Léoville-Barton 2003	18.4/20	18.5/20
Pape-Clément (PIRAT) 2001	18.3/20	18.75/20
La Mission Haut-Brion 2003	18.2/20	18.75/20
Léoville-Barton 2005	18/20	17/20
La Mission Haut-Brion 1995	18/20	18.5/20
La Mission Haut-Brion 1998	17.3/20	17/20
Léoville-Barton 1998	17/20	17.5/20

Autor: Jean François Guyard
18. Januar 2013
Lektorat: Urs Senn



Dieser 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 verteilen.