

Chateau Hosanna & Friends

Eine Vertikalverkostung der Jahrgänge 1999 – 2007

Ein Anlass von Vinifera-Mundi & Nils Frei
Am 19. Oktober 2012 bei Steinfels La Maison
du Vin



Der Ursprung von Chateau Hosanna kann bis ins XVIII Jahrhundert und vor die Französische Revolution zurückverfolgt werden. Ursprünglich als grosse, zusammenhängende Parzelle auf dem Pomerol Plateau unter dem Namen Chateau Certan (auch Sertan geschrieben) bekannt, wurden daraus in späteren Jahren die Weingüter [Certan de May](#) und [Vieux Chateau Certan](#) abgespalten. Ab 1956 gehörte das dritte Weingut des Certan Grundbesitzes, Certan-Marzelle der Familie Giraud (bis und mit 1998) und hiess daher Certan-Giraud. Wenn auch der auf Certan-Giraud produzierte Wein in seinen letzten Jahrgängen nie schlecht gewesen ist, ist er auch nie wirklich positiv aufgefallen. Ob Opfer der Vernachlässigung durch die Besitzer oder anderer Bedingungen wurde dieses Erzeugnis nie zum Erfolg auf den traditionellen Weltmärkten für Bordeaux-Weine.

Christian Moueix erkannte diese schlafende Schönheit auf den ersten Blick, als sie zum Verkauf stand. Das Portfolio des berühmten Winzers und Weinhändlers umfasste zwar bereits einige Giganten wie Pétrus, Trotanoy, La Magdelaine oder Lafleur-Pétrus. Die Certan-Giraud Rebfläche wurde 1999 auf die 2 Käufer (Christian [Moueix](#) und Hubert Delon von Leoville Las Cases) aufgeteilt. Hubert Delon fügte „seine“ 4 Hektaren zum Grundbesitz von Chateau Nenin hinzu. Christian Moueix wollte für die erworbene Reibfläche und die daraus entstehenden Weine den Namen Chateau Certan verwenden. Der Besitzer von Certan de May war damit aber nicht einverstanden und so begann Christian Moueix, die Rebfläche nochmals aufzuteilen. Auf den besten und am idealsten gelegenen Parzellen wächst das Traubengut für den Hosanna. Das Traubengut auf den restlichen Parzellen wird für den [Certan Marzelle](#) verwendet. [Chateau Hosanna](#) ergänzt das Portfolio an Weinen von Christian Moueix ideal. Hosanna, der kleine Bruder von Alleluja sagte uns ein begeisterter Weinliebhaber vor einigen Jahren... Neal Martin, der bekannte Mitarbeiter von Robert Parker, erinnert uns in einem Bericht des Wine Advocate online, dass er „Give me Joy in my Heart“ als Musik zu seiner Hochzeit ausgewählt habe. Es sei der Gospel-ähnliche Chor von „Sing Hosanna“. Amerikanische Kultur... Für die Europäer ist Hosanna eine Lobeshymne zu Gott. Diese Lobeshymne wird aber auch an Feiertagen im Tabernakel als „Zauberworte“ verwendet, damit es regnet (incantation à la pluie). Böse Zungen sagen, es habe effektiv immer wieder viel geregnet auf den Parzellen vom Chateau Certan-Giraud. Andere behaupten das Gegenteil, so sei der Name ausgewählt worden...



Serie I

Die Weine der Verkostung wurden in vier Serien à drei Weine blind ausgeschenkt. Insgesamt wurden acht Jahrgänge vom Chateau Hosanna vier Piratflaschen gegenübergestellt. Im köstlichen [Bericht von Bill Nanson](#) (The Burgundy Report), welchen wir herzlich empfehlen, wird das Wort „[Ringer](#)“ verwendet, also „exaktes Duplikat“ verwendet. Ein Begriff, welcher uns besonders gefällt, weil er in Verbindung mit dem Adjektiv „Dead“ dann „Doppelgänger“ bedeutet. Selbstverständlich wusste keiner der 16 Teilnehmer, welcher Wein in welchem Glas ausgeschenkt wurde und die Chronologie spielte offiziell keine Rolle.

Hosanna 1999

Zwei Flaschen [Hosanna 1999](#) wurden entkorkt. Die erste, welche die Verkostung eröffnete, wurde (der Wein wurde tatsächlich im ersten Glas der Veranstaltung ausgeschenkt) genauso wie alle Flaschen des offiziellen Programms des Anlasses behandelt: Alle wurden um 17:00 entkorkt und kühl gelagert, damit ihre Temperatur zum Zeitpunkt des Service 17 bis 18° erreicht. Die zweite Flasche Hosanna 1999 wurde im Zusatzprogramm ausgeschenkt (mit dem St-Emilion Clos de l'Oratoire 1995, einem Wein aus dem Portfolio von Stephan Graf von Neipperg, und einer Magnumflasche La Croix-Canon 2000, einem weiteren Wein von Christian Moueix, wobei dieser Wein heute nicht mehr produziert wird). 1999 ist der erste Jahrgang des Chateaus Hosanna.



(hps): Mittlere Rotfarbe. Sagenhaft beeriges und reifes Bouquet. Im Mund verströmen Aromen gekochter Beeren, wobei das Ganze relativ zurückhaltend wirkt. Malzige Süsse kommt dann auf und verbindet sich mit der Würze des Cabernet Franc. Schöne Länge und Tiefe. Ein dichter Wein, welchen man schnell unterschätzt. 18/20

(jfg): Eine echte Enttäuschung. Ich habe diesen Wein bereits sechs oder sieben Mal verkostet (hatte auch 24 Flaschen en primeurs gekauft) und stets sehr hoch bewertet. Diese Flasche war zwar nicht fehlerhaft, begeisterte (mich) aber auch nicht. Vermutlich kenne ich diesen Wein aber zu gut... 16/20 gegen 18.5/20 in der Regel. Die Teilnehmer der Verkostung haben diese Flasche mit 17.57/20 bewertet.

Eglise-Clinet 2002

(hps + jfg): Erste Piratflasche der Verkostung. Ein schwieriger Jahrgang in den Händen eines genialen Winzers. Die Ehre von Hosanna wurde gerettet...

Sehr dunkle Farbe. Malz und Kräuterwürze im Bouquet, verschiedenste, florale Noten, Creme de Cassis, nicht zuletzt schwarze Früchte. Eine Nase ohne Ecken und Kanten, aber auch nicht so vielversprechend. Hingegen öffnet der Gaumen eine Liste der Mängel. Alles, was jedem einzelnen Teilnehmer im Bouquet missfallen hat, wird nun angegangen und (versuchsweise) nachgeholt. Kräftige Tannine bringen zunächst jeden aus der Fassung. So etwas in so einem Jahrgang war wohl unerwartet. Schwarzbeeren, Himbeeren, wiederum verschiedenste Noten von Kräutern, unglaubliche Säure, mit welche manche der Verkostungsrunde nicht ganz wissen, was damit anzufangen. Ist dieser Wein nun lagerfähig, ist er bereits auf dem Punkt, ist er eventuell zu kräftig und kein richtiger Pomerol? „What's that in the shadows?“ sangen die Strangers 1978. Ob sich jemand an diesem Abend gewürzt gefühlt hat, glauben wir nicht. Der Eglise-Clinet schaffte es schliesslich auf den vorletzten Rang der gesamten Verkostung, obwohl ihn Nils Frei mit 18.5/20 und Vinifera-Mundi (jfg) mit 18/20 bewertet haben. Hingegen bezeichnete ihn Vinifera-Mundi (hps) als eher enttäuschend und erteilte ihm 17/20. Die Teilnehmer der Verkostung bewerteten diesen Wein im Durchschnitt mit 17.06/20.

Hosanna 2007

Was für eine geniale Flasche! Während sich die meisten selbsternannten Bordeaux-Liebhaber heiser schreien, dass der Jahrgang nicht gut sei (zum guten Glück hatte es Parker gesagt, sonst würden das heute vermutlich die wenigsten merken), überrascht uns Hosanna mit einer märchenhaften Flasche.

(hps + jfg): Dunkle, glänzende Farbe. Frisches, cremiges und animierendes Bouquet mit feiner Schokolade, delikatem Zedernholz, köstlicher Vanillenote, vielleicht etwas laktischem Touch, generösen Schwarzbeeren und nicht zuletzt einer tollen Würzigkeit. Brombeeren im Quadrat und Rauch im fleischigen und sinnlichen Gaumen. Ein generöser Spass für Hedonisten und für hinterlistige Konsumenten. Tolle Würze im Abgang. 18.25/20. Dieser Wein wurde mit 17.67/20 bewertet. Er gewinnt somit die Serie und gelangt schliesslich auf den 9. Rang der Verkostung.

JEAN-PIERRE
MOUEIX
Vins rouges
Bordeaux
Saint-Emilion
et pomerol

Serie II

Eine dramatische Serie. Ein „Garagewein“, dessen Preis nie steigt (Pech für die Spekulanten) gegen zwei grossartige Hosanna, welche mit 93 bzw. 96/100 durch Robert Parker bewertet werden. Jean-Luc Thunevin vs. Alain Moueix, ein Winzer, dessen Ruf vor zehn Jahren deutlich höher war, als er heute ist, welcher aber auch heute noch verschiedene Weine produziert (und jeder ist interessant), gegen einen anderen, welcher durch den Erfolg getrieben wird. Der Jahrgang 2002 vom Chateau Hosanna wurde deklassiert.

Valandraud 2001

Es wird immer Weinliebhaber geben, welche sich die Frage des Alterungspotentials eines Weins stellen. Es gibt aber auch solche (zu welchen ich gehöre), welche die Entwicklung besser einschätzen und dessen Zukunft antizipieren können, als das was der Wein gerade im Moment der Verkostung bietet. Seien wir ehrlich: Es bringt bestimmt nichts, darauf zu warten, dass der [Valandraud 2001](#) in unbestimmter Zeit noch besser wird. Also jetzt geniessen! Denn er bietet enorm viel Spass.

(hps + jfg): Dunkle Farbe. Unmittelbar verführerische Nase mit süssen Brombeeren, Schwarzbeeren, Creme de Cassis, Holztoasting. Das Bouquet spielt mit dem Verkoster, zeigt sich, offenbart sich, versteckt sich dann, kommt zurück, strapaziert ihn, usw. Es spielt wie ein Totentanz und wird schliesslich eher die Liebhaber grossen Dramas ansprechen. Nichts für schwache Nerven. Nach einer Weile zeigt sich diese Nase wieder wahnsinnig dunkel. Ausgezeichnet harmonischer Gaumen mit Würze, Frucht, toll eingebundener Säure und idealer Frische. Samtige, dennoch zugleich druckvolle Zusammenstellung mit einer klaren Suche nach der perfekten Geschmeidigkeit. Also ein Wein mit einer nicht zu unterschätzender Finesse. Überzeugendes, langes Finale mit feinen Aromen nach Schwarztee und Eichenholz. Sehr modern ausgebaut, und dennoch kein Exhibitionist.

(hps): 19.5/20 (jfg): 19/20. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 18.08/20, 6. Rang im Gesamtklassement.

Hosanna 2000

Dieser Wein wurde durch R. Parker mit 96/100 bewertet. Die Teilnehmer der Verkostung erteilten ihm 18.13/20, was dem 4. Rang des Gesamtklassements entspricht.

(hps + jfg): Dunkle Farbe. Wahnsinnig volle Nase mit Würze, Holztoasting, Schwarzbeeren, Johannisbeeren, süsse Noten und etwas Florales. Sehr komplex und vielschichtig, tiefsinnig, samtig und dicht. Der breite und ausladende Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, der jugendliche Wein bietet wiederum eine tolle Würze, wunderschöne bzw. edle Pflaumen und Kaffeetöne, der Saft zeigt sich extrem geschmeidig und be rauschend, subtil und delikate. Grossartiger Abgang. 19/20.

Hosanna 2001

Dieser Wein aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc wurde durch R. Parker mit 93/100 bewertet und als den „Cheval Blanc von Pomerol“ bezeichnet. Die Teilnehmer der Verkostung erteilten ihm 17.65/20, was dem 8. Rang entspricht. Bei Vinifera-Mundi sind wir uns einig, wir erteilen dem Hosanna 2001 18.5-18.75/20.

(hps + jfg): Die gleiche dunkle Farbe wie bei den vorherigen Hosanna, wobei sich die Ränder im Glas dieses Mal aufhellen. Wieder so eine verführerische Nase, welche manche dazu bringt, zu behaupten, der Wein sei auf Höchstleistung getrimmt, wie es ein Leistungssportler wäre. Dies interessiert uns, ganz ehrlich gesagt, nicht, wir lassen uns gerne hinreissen und haben bereits seit dem dritten Erzeugnis der gesamten Verkostung vergessen, dass die Certain Weine selten so einen Charme besitzen. Pflaumen im Quadrat, aber auch eine vollkommene Aromatik nach schwarzen Tee, Zedernholz, mit einem Hauch Schokolade und generösen floralen Noten. Es herrscht eine Tiefe, eine Subtilität, eine Unerschütterlichkeit, welche zusammen doch weniger demonstrativ als im 2000er sind. Vollmundiger, geschmeidiger, raffinierter Gaumen mit einer markanten, dennoch nicht störenden Säure (sie umhüllt wohl eher das ganze Packet und verleiht ihm sogar eine zusätzliche Frische), weniger Würze als in den vorherigen Jahrgängen (obwohl die Assemblage nach wie vor 20% Cabernet Franc enthält).



Serie III

Eine potentielle Provokation bildete diese Serie: Ein ausgebrannter Jahrgang, ein unterschätzter und die Luxusversion eines verkannten Wein von Hubert Félix de Laforest de Bouard, dem Besitzer vom Chateau Angéhus. Ich kann es mir nicht verkneifen, folgende Anekdote zu erzählen, welche klar zeigt, dass Ignoranz und Bildungsfeindlichkeit die zwei Seiten der gleichen Medaille sind. Als die Bordeaux-Winzer letztes Jahr ihren Jahrgang 2010 in Lausanne vorstellten, wollten die Besucher unbedingt den Wein mit der Glocke auf der Etikette verkosten, den Fleur de Bouard aber auf keinen Fall...

Hosanna 2004

Schlechter Abschluss dieses doch nicht so schlechten Weins. Die Teilnehmer der Verkostung haben ihm im Durchschnitt 17.55/20 (11. Rang) erteilt, während Parker für 90+?/100 plädiert.

Wir (hps + jfg) sind uns völlig einig und bewerten diesen Jahrgang mit 18.5/20. Warum nun so hoch?

(hps + jfg): Immer dieses grandiose, vielschichtige Bouquet mit Karamell, Zedernholz, Schwarzbeeren, aber auch einem umwerfenden floralen Hintergrund. In den Händen von Christian Moueix erinnert der Cabernet Franc an seine Komplexität, wie wenn er an den Ufern der Loire heranwächst. Breiter, samtiger, jugendlicher Gaumen, welcher sehr viel Spass bereitet. Tanninbetonter Abgang, welcher zeigt, dass dieser Wein noch gelagert werden kann.

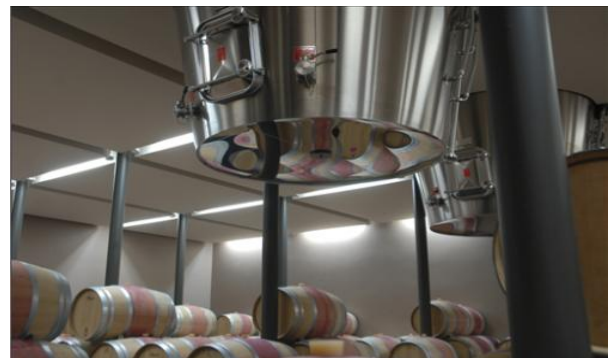


Le Plus de la Fleur de Bouard 2002

Durchschnittsbewertung aller Verkostungsteilnehmer: 17.95/20, 7. Rang.

(jfg): Dekadentes Bouquet, welches dennoch relativ schnell seine Grenzen aufzeigt. Mehr Kraft als Konsistenz. Dennoch wieder eine Tour de Force eines genialen Winzers, welcher beweist, dass man zugleich eine Luxuscuvée (Le Plus) und einen ganz tollen Standardwein ([La Fleur](#)) produzieren kann, ohne den zweiten zu Gunsten des ersten zu benachteiligen. Tolle Mischung von Schokolade und Kaffee in der Nase. Seidige, doch druckvolle Tannine. Vielleicht ein gutes Vorzeichen des heutigen Stils von Angéhus, ohne jedoch über das gleiche Terroir wie der Angelus zu verfügen. 17.5/20.

(hps): Fast schwarz. Gewaltiges Nasenbild! Unglaublich dicht im Mund. Schwarze Schokolade, jugendliche Töne, italienischer Kaffee. Wieder eine wahnsinnige Konzentration in der Mitte. Schwarze, frische Brombeeren und Holunder, mit der Zeit fast ein wenig überladen. Vermutlich noch viel zu jung. Ein grossartiger Wein, welchem es eine Spur an Eleganz fehlt. 19/20.



©[La Fleur de Bouard](#) Die Weinkellerei

Hosanna 2003

Podest weit verpasst! Trotz 90/100 bei Parker, trotz einer 19/20 Bewertung und zweimal (knapp) 18/20 bei Vinifera-Mundi. Das heisst, 12 Teilnehmer, welche am Ende der Verkostung ihre Bewertungen abgegeben haben, konnten sich mit diesem Wein überhaupt nicht anfreunden. Was auch seinen 13. Rang erklärt.

(hps + jfg): Aufhellende Ränder im Glas, ansonsten wieder ein dichte, zum Purpur neigende Farbe. Leicht stinkige Nase, welche Zeit beansprucht hat. Harz und gebrannte Pneus. Empyr... Nein das Wort will ich nicht mehr benutzen, seit ich erfahren habe, dass Vinifera-Mundi stets an sehr guter Position in einer Google Suche sei, wenn der Begriff gesucht werde [wir sind dann an der 2e resp. der 5e Position, je nachdem wie der Begriff geschrieben wird... Anm. der Red.]. Denn empyreumatisch war dieses Bouquet auch nicht ganz. (hps) schlägt vor, dass wir schreiben, die Nase würde wie eine Art gedüngter Erdboden riechen. Volltreffer! Sehr komplexer Gaumen, nicht wuchtig, sondern mehr im Register der Eleganz. Feine Würzigkeit und feingliedrige Tannine, viel Fleisch am Knochen, aber eher ein Mittelgewicht. Kein Sparring-Partner für einen gewissen russischen Boxer. Reifer Abgang.

Serie IV

Ein traumhaftes Finale, welches zeigt, dass die chronologische Ordnung der verschiedenen Jahrgänge doch einen guten Grund hatte. Kurz vor dem Beginn der Verkostung fragte mich ein Teilnehmer, welcher zusammen mit Nils Frei unverzichtbare Anlässe unter der generischen Bezeichnung „Best Bottle Circle“ organisiert, ob der Gazin 2005 wirklich ein genialer Wein sei. Denn der Gazin 2005 ist sehr kontrovers. Da ich diesen Wein im laufenden Jahr bereits drei Mal verkostet habe, antwortete ich mit Begeisterung, er sei sogar eine absolute Einkaufspriorität. Nicht nur aufgrund seines aktuellen Preises...

Gazin 2005

Peinlich! Die offizielle Verkostung umfasste einen St-Emilion, einen Lalande-de-Pomerol und zehn Pomerol. Ein Pomerol hat mit einer Durchschnittsbewertung von 18.62/20 (hps: 19.5/20, jfg: 19/20) den ersten Rang erobert und dieser Pomerol heisst... [Gazin 2005!](#)

(hps + jfg): Sattes, dichtes Dunkelrot. Ausladende Beerensüsse in der Nase. Im Mund süss-pelzige Zusammenstellung, schwarze Früchte, Himbeerencoulis, Schokolade und Lakritze. Sehr dicht und dennoch hinreissend elegant. Waldbeeren kommen nach einer Weile zum Vorschein. Sehr, sehr jung, ja sogar viel zu jung, um richtig bewertet zu werden. Trotzdem ein riesiges Versprechen.

Hosanna 2006

Durchschnittsbewertung aller Verkostungsteilnehmer: 18.13/20, 4. Rang.

(hps + jfg): Dunkle Farbe. Im Bouquet etwas verhaltener als der Gazin. Scheint sich in einer schwierigen Phase zu befinden. Die Tannine wirken aktuell trocken und bitter. Bittermandeln. Kindermord, dieser Wein wird sich grandios entwickeln. In zehn Jahren wird er allgemein Beifall finden und wie ein Dom Juan alle Herzen erobert. (hps): 19/20 (jfg): 18.5/20.

Hosanna 2005

Durchschnittsbewertung aller Verkostungsteilnehmer: 18.33/20, 2. Rang.

(hps + jfg): Wieder eine sensationelle Nase, welche uns schliesslich erstaunt: Wie kann es sein, dass so ein grossartiger Weinliebhaber mit dem [Hosanna 2005](#) nicht viel anfangen kann? Haben wir uns blenden lassen? Hätten wir unsere Begeisterung gegenüber einem immer wieder lasziven Wein besser in Griff haben müssen? Was ist schliesslich ein ganz grosser Wein? Wir sind nach acht Jahrgängen Hosanna davon überzeugt, dass Christian Mouïex eine weitere Trumpfkarte in seinem Spiel gesammelt hat.

Grandioses Bouquet im Stil eines New World Weines. Menthol, überschwängliche Frucht (schwarze Johannisbeeren), Holzvanille, florale Noten,... Konzentrierter, eleganter Gaumen mit prägnanten Tanninen, welche Zeit beanspruchen werden. Langer Abgang. 19/20.



Hors-Programme

Drei Weine wurden, wie in der Einführung des vorliegenden Berichts erwähnt, ausgeschrieben. Wir bewerten ausschliesslich den Hosanna.

Hosanna 1999 (2. Flasche)

(jfg): Beeindruckender Unterschied zur ersten Flasche. Diese wurde wie die anderen Flaschen gegen 17:00 geöffnet, dann dekantiert und schliesslich gegen 20:00 doppelt dekantiert. Wir möchten allerdings nicht behaupten, dass diese Operation zum Ergebnis geführt hat. Denn dieser Wein war schliesslich auf dem Niveau, welches wir kennen. Einfach sinnlich, komplex, üppig, generös, harmonisch, frisch,... Ein echter Pomerol, wie wir sie lieben. Seidiger Gaumen mit einem schmackhaften Schmelz, elegant und tiefsinnig, einfach gross mit dem entsprechenden Abgang. 18.5/20. Zwei Drittel der Teilnehmer der Verkostung haben vergessen, den Wein zu bewerten. Seine Durchschnittsbewertung von 18.3/20 ist also mit Vorsicht zu geniessen.

Autor: Jean François Guyard & Hanspeter Saner

17. Dezember 2012

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.