

# Château Montrose... ... 1988 - 2010

## Eine Vertikalverkostung

Donnerstag, 9. Januar 2014



Montrose...

Mit Verkostung um Verkostung verwöhnt Hannes Wachtler die Gäste seiner Anlässe. Diese verlaufen immer in bester Stimmung und die Teilnehmer tauschen sehr gern ihre Erfahrungen aus. Die Kosten der Teilnahme werden stets fair gerechnet, die Jahrgänge sorgfältig ausgewählt und die Flaschen schliesslich adäquat behandelt. Im Rahmen der Montrose-Verkostung wurden die Jahrgänge 1989, 1990, 1995, 2000, 2001 und 2003 zwei Stunden lang dekantiert und dann in die Flaschen zurückgefüllt, die Jahrgänge 1996, 2005, 2006 und 2009 sind eine Stunde dekantiert worden und der Jahrgang 2010 wurde einfach entkorkt. Als Krönung werden die Weine doppelt blind verkostet. Somit kann keiner spekulieren, ob die besten Weine in der ersten oder in der letzten Serie ausgeschenkt werden. Die Flaschen werden zugedeckt und gemischt, sodass nicht einmal der Organisator die Reihenfolge des Services kennt. Somit ist jeder seinen Sinnen überlassen. So sind auch Überraschungen möglich und so muss es auch sein.

## Das Château

Wir veröffentlichen den gleichen Abschnitt über die Geschichte des Chateaus wie im Bericht [Montrose 1989-2005](#), welcher im September 2011 freigeschaltet wurde.

Der Name des am Ende des XVIII Jahrhunderts gegründeten Châteaux stammt aus der Zusammensetzung der Wörter „Mont“ (Hügel) und Valros (val des Roses), welches ein angrenzendes Dorf gewesen sein soll. Am 6. März 1778 übernimmt Etienne Dumoulin das Château (in Folge eines Beschlusses des Parlaments von Bordeaux), welches bisher Nicolas de Ségur gehörte. Der Sohn von Etienne Dumoulin, Théodore, entdeckte eine verlorene Ecke auf seiner Domäne: Die Lande d'Escargeon, wo sehr viel Heidekraut wuchs. Die Legende will, dass er die Intuition besass, ein riesiges Potential in dieser Lage zu sehen. Die Urbarmachung startete, Rebstöcke wurden angepflanzt und ein Schloss gebaut. Dieses wurde Montrose genannt. 1824 wird Château Calon verkauft, wobei das Château Montrose im Besitz von Théodore Dumoulin bleibt. 1855 werden die Weine von Bordeaux klassifiziert. Die Weine des Châteaux werden als 2nd Cru classé eingestuft. 1866 kauft Mathieu Dolfus das Weingut. Die fünf Kinder von Etienne Dumoulin waren sich (in Folge dessen Todes 1861) über die Zukunft des Châteaux nicht einig und die (Erbschafts)Steuern führten bereits früher in Frankreich zu traurigen Entscheidungen. 1869 bis 1871 leitete Mathieu Dolfus die [Compagnie Générale Transatlantique](#), eine Firma, welche im Bereich der Fracht- und Passagierdienste nach Nord- und Mittelamerika spezialisiert war. Mathieu Dolfus setzte sich derart zu Gunsten seines Weinguts ein, dass er nicht nur die Qualität des Weinbaus massgebend verbesserte, sondern auch eine kleine Eisenbahn baute, um die Weine vom Weingut bis zu den Ufern der Garonne zu transportieren. Mathieu Dolfus war es auch, der das Weingut auf 65ha erweiterte, das Hauptgebäude umbaute und den angeschlossenen



- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| 1 Ch. Beau-Site           | 9 Ch. de Marbuzet     |
| 2 Ch. Phélan-Ségur        | 10 Ch. Mac Carthy     |
| 3 Ch. Picard              | 11 Ch. Le Crocq       |
| 4 Ch. Beauséjour          | 12 Ch. Pomys          |
| 5 Ch. Tronquoy-Lalande    | • AOC saint-estèphe   |
| 6 Ch. Houissant           | • Cru classé          |
| 7 Ch. Haut-Marbuzet       | • Autre cru           |
| 8 Ch. La Tour-de-Marbuzet | • Limites de communes |

@Hachette Vins

landwirtschaftlichen Betrieb modernisierte. 1887 verstarb Mathieu Dolfus. 1889 wurde das Weingut durch Jean-Jules und Jean-Justin Hostein, Besitzer des Châteaux Cos d'Estournel, für 1.5 Mio französische Francs erworben. 1896 übernahm Louis Victor Charmolüe, der Schwiegersohn von Jean-Jules Hostein, das Weingut. Dieses blieb bis 2006 im Eigentum der Familie Charmolüe bevor die Brüder Martin und Olivier [Bouygues](#), deren Ruf im Hoch- und Tiefbaubereich als unerschütterlich gilt ([zweiter Rang](#) auf dem europäischen Markt hinter Vinci, einer anderen französischen Gesellschaft, aber auch erster Rang auf dem Weltmarkt), das Château erwarben.

Lange wurde im Bordelaiser Mikrokosmos die Frage gestellt, ob Bauexperten, welche sich bereits im Fernsehbereich mit [TF1](#) nicht unbedingt den besten Ruf in Bezug auf die Qualität der Fernsehprogramme gemacht hatten. (niemand hingegen stellt(e) die Effizienz von [Bouygues Telecom](#) in Frage) in der Lage wären, [Montrose](#) auf dem bekannten, fabelhaften Niveau zu halten.

Bei einer ursprünglichen Gesamtfläche von 68ha (bis 2009), welche zu 65% mit der Rebsorte Cabernet Sauvignon, 25 % mit Merlot, 8 % mit Cabernet Franc und 2 % mit Petit Verdot bepflanzt war, ist die Herausforderung als sehr ambitioniert anzusehen. Jeder Weinliebhaber kennt das Niveau der Jahrgänge 2008, 2009 und nicht zuletzt 2010, obwohl böse Zungen behaupten, dass es nicht möglich gewesen wäre, in den zwei letzten Jahrgängen schlechten Wein zu erzeugen. Andere Châteaux beweisen, dass es doch geht. Das heutige Durchschnittsalter der Reben beträgt 35 Jahre. Die Gesamtproduktion des Gutes umfasste bis und mit dem Jahrgang 2009 ca. 350.000 Flaschen Wein pro Jahr. Ende März 2010 verkaufte Thierry Gardinier, Besitzer des Châteaux Phélan-Ségur, 22ha seines Weinguts an Bouygues. Viele Experten behaupten, die besten Parzellen seien verkauft worden... Als wir am 5. Mai 2011 den renommierten Winzer im Rahmen der „Primeurs 2011“ Veranstaltung von Gazzar in Lausanne über den Sinn dieses Verkaufs befragten, erwiderte er mit viel Humor und Schlagfertigkeit, dass sein eigener Wein darunter nicht gelitten habe. Was wir auch gerne vor dem Jahresende in einem entsprechenden Bericht bestätigen werden. Während Montrose bestimmt nicht per Zufall diese Fläche dazugekauft hat. Den Montrose 2010 haben wir in Primeurs mit 19.5/20 und seitdem immer wieder mit 19 bis 20/20 bewertet. Die Bestockungsdichte beträgt 9'000 Rebstöcke per Hektar. Der einmonatigen Gärung in Stahltanks folgt ein Ausbau in 70% neuem Holz. Der Verwalter des Weinguts ist Jean Delmas, welcher sich zwischen 1961 und 2003 eine solide Erfahrung auf Château Haut-Brion angeeignet hat.

Mit seiner heutigen Kapazität von ca. 420'000 Flaschen wird es interessant sein:

- 1) die Qualität der neuen Weine vom Château Montrose auf Dauer zu (über)prüfen. Niemand kann behaupten oder verneinen, dass die Anschaffung der 22ha nicht dazu dienen sollte, die Qualität und vor allem die Beständigkeit der Dame de Montrose – einmal gross wie 1994 vor zehn Jahren- oder dann 2009, einmal langweilig wie 2000, massgebend zu verbessern. In diesem Sinne ist nicht zu vergessen, dass die Ausrichtung des Weinbergs sowie dessen Böden einen Vergleich mit dem Latour ermöglichen.
- 2) die Menge abgefüllter Flaschen Montrose 2011 zu prüfen. In der Tat führte ein brutaler Hagelsturm am 2. September 2011 zu dramatischen Verlusten (bis zu 90% gemäss Insider Informationen) und zu einer notgedrungenen Ernte in den darauf folgenden Tagen).



©Chateau Montrose

## Die Verkostung

Zwölf Weine wurden verkostet:

- Serie I: 2000, 1988, 2010
- Serie II: 1995, 1989, 2006
- Serie III: 2001, 2005, 1990
- Serie IV: 2003, 1996, 2009

Die Weine werden in den nächsten Seiten in der chronologischen Reihenfolge nach Jahrgang bewertet.

### Montrose 1988

Eine instabile Flasche, welche sowohl Begeisterung wie auch Enttäuschung auslösen kann. Die Nase wirkt mittelkomplex und bietet zunächst eine schöne Frucht und Unterwaldnoten, etwas Edelholz und Sultaninen. Dieses Bouquet verschwindet aber und hinterlässt einen nassen Eindruck. Man wartet, schwingt das Glas und der Wein bereitet wieder Spass. Im Gaumen wirken die Tannine feingliedrig und straff, aber vielleicht auch etwas karg und kompromisslos. Dann aber lang und kräftig. Eindeutig das älteste Erzeugnis in der Serie und man verzeiht ihm seine Nonchalance. Ein Montrose 1988 bleibt heute eine Exklusivität. 18.25/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.5/20.



### Montrose 1989

Leider eine etwas merkwürdige Nase, welche allerdings auch faszinieren konnte. Gegenüber der Flasche, welche ich vor zwei Jahren verkosten durfte, bietet diese spannende Noten von Ricola-Süßigkeiten. Das Bouquet ermüdet schnell, wirkt dumpf, scheint sich mit sich selber zu beschäftigen, Mentholnoten sind dieses Mal klar erkennbar. Es könnte sich in vielen Richtungen entfalten, an Komplexität gewinnen, der Wein wagt es aber nicht. Das ist so etwas wie ein Film von Patrice Leconte oder vielleicht sogar von Jean-Luc Godard. Es entsteht ein geteiltes Gefühl, man zeigt sich geduldig, hofft, dass sich der Montrose 1989 öffnet, entfaltet, findet eine Balance und breitet seine Flügel aus. Schliesslich lässt man sich durch den genialen, druckvollen Gaumen begeistern. Ganz grosse Harmonie, sehr viel Geschmack und eine ausgeprägt hedonistische Botschaft. Komplex ist er auch noch und bietet sogar einen vornehmen Charakter. Man befasst sich trotz der ersten Eindrücke gerne mit der Nase, welcher an die merkwürdigen Ducru-Beaucaillou der Jahrgänge 1986-1990 erinnert. Ein faszinierender Oldtimer sagte ich, welcher, wenn einmal das Glas leer ist an eine Wiese an einem nassen, herbstlichen Morgen erinnert. 17.5/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.3/20.

Wir empfehlen, unsere Bewertung des gleichen Weins zu lesen, welchen wir am 1. September 2011 verkostet haben. Wir hatten den Montrose 1989 mit 20/20 bewertet.

### Montrose 1990

Ein gigantischer Wein, welcher seinen Platz in jedem Keller verdient. Wenn Sie, so wie ich müde geworden sind diese unzähligen Bordeaux-Weine zu verkosten, welche zu oft Kopien voneinander sind, ist Montrose genauso wie Palmer, Léoville Las-Cases, L'Evangile oder noch Léoville-Poyferré ein Wein für Sie.

Der Montrose 1990 ist ein grandioser Wein, welcher die Eigenschaften eines hervorragenden Jahres optimal ausschöpfen konnte. Was für eine Nase, wow! Johannisbeeren, Rosinen, Lakritze, Eukalyptus (ein Hauch), Rosen, Moschus, Unterwald, Zedernholz, Lakritze, eine Prise merkwürdiger/spannender Noten (die einen sprechen von Fisch, die anderen von Jod) bilden das breite und tiefsinnige Aromaspektrum, welches auf einer leicht mineralischen Grundlage aufbaut. Man befasst sich lange mit dieser verführerischen Nase. Wenn die Flasche vom September 2011 ziemlich modern wirkte, bietet diese eine Harmonie, eine Vielschichtigkeit und einfach etwas mehr. Es ist wie Liebe auf den ersten Blick, wobei man nicht ganz daran glauben will. Der Gaumen bestätigt alle diese Eindrücke, das ist die Perfektion. Eigentlich kann man sich die Kommentare ersparen und einfach geniessen. Ein afrikanisches Sprichwort sagt, man müsse schweigen, wenn man nichts zu berichten habe. Also... 19.5/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 19.3/20, Sieger der Verkostung.



## Montrose 1995

Jugendliche Farbe. Grossartige Nase mit vielen blauen und schwarzen Beeren, aber auch Minze. Ein Wein mit einer ausserordentlichen Komplexität, welcher die Sonne voll genossen hat. Bestätigt eigentlich, was wir im Bericht über die Verkostung vom September 2011 geschrieben hatten:

„Eine Skulptur im Stil von „Le Baiser“ (der Kuss) von Rodin. Eine faszinierende Kombination widersprüchlicher Gefühle. Die einen drückten sich in der Sprache der Gewalt aus, während die anderen, die ersten hervorragend ausgleichen. Sie zeigen sich extrem zart, samtig, finessenreich und nicht zuletzt vornehm. Die Befürworter der amerikanischen Verkostungsschule (Aromen, Aromen und wieder Aromen – als ob ein Wein nur durch ein Haus wie Fragonard erzeugt werden könnte) werden sich freuen: Leder, Schwarze Beeren, geräuchertes Fleisch, aber auch Schwarze Schokoladenbonbons. Komplexe, verführerische und tiefsinnige Nase, eine grossartige Rasse in einem seidenen Handschuh.“

Der Gaumen wirkt dicht, breit, kräftig und so wie ein Rugby-Spieler gebaut. Doch drückt sich der Wein nicht im brachialen Stil der Northampton Saints, sondern wohl eher in demjenigen des irischen Clubs von Leinster mit seinem beeindruckenden Palmarès aus: Elegant, robust, ausgewogen, kraftvoll, subtil und tiefsinnig. Nicht zuletzt wirkt das Zusammenspiel des Fleisches, der Säure und der Aromen wiederum beeindruckend. Ein unverzichtbarer Wein für in zehn Jahren, wobei man ihn bereits heute geniessen kann. 18.5/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.2/20.

## Montrose 1996

Keine Bewertungen von mir wurden an diesem Abend geschrieben, da ich in den letzten zwei Jahren diesen grossartigen Montrose wiederholt verkosten durfte. Wir reproduzieren unsere Bewertung von September 2011, welche abgesehen von den Paprikanoten aktuell bleibt:

„Mit 76% Cabernet Sauvignon ist es auch keine Überraschung, dass die Nase nach ungarischen Paprikaschoten riecht, wie sie im klassischen Goulasch (nicht in dem, welches bei uns serviert wird!) zu finden sind. Gerade das macht diesen Wein unwiderstehlich. Komplexes, kräftiges, explosives Bouquet mit einer Myriade spannender Aromen, welche nicht nur Paprika, sondern auch Blaubeeren, trockene Tomaten, Johannisbeerenmarmelade, Tabak, Würze, usw. umfasst. Der mineralische Aspekt dieses Weins macht ihn zudem besonders lesbar und elegant. Eine nicht zu unterschätzende Affinität mit dem 1995er. Kräftiger, druckvoller und perfekt ausgewogener Gaumen, vielleicht ein wenig karg, aber wir sind in Saint-Estèphe und dieser Wein lässt sich wunderschön geniessen. 18/20.“

Bewertung am 9. Januar 2014: 18/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.6/20.



## Montrose 2000

Sehr schöne Farbe mit Himbeerreflexen. Phänomenale Nase, breit offen, einladend, ausgereift, aber auf keinen Fall aufreizend. Tiefsinnig, komplex, fett und üppig, einfach ein grossartiger Verführer im Stil einer Figur von Patrick Süskind. Johannisbeeren, etwas Minze, ein Hauch Eukalyptus, Tannenhonig, etwas Teer, schwarze Noten,... Elegante Zusammenstellung, sehr anregend, fördernd... Vollmundiger, hedonistischer und harmonischer Gaumen mit Creme de Cassis und pürierten Erdbeeren. Kräftig, dicht, druckvoll, ganz tolle Würze im Abgang, stützende Säure, die schwarzen Noten lassen sich später erkennen, brauner Tabak, etwas angeheizte Glut. Anhaltender Abgang, dennoch weniger lang als beim 2010er.

Bewertung am 9. Januar 2014: 19/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.1/20.

## Montrose 2001

Erzählen Sie es nicht weiter: Der Markt hat den noblen Charakter des Montrose 2001 noch nicht bemerkt. Die Verantwortung trägt ganz bestimmt Parker mit seinen unauffälligen 91/100. Umso besser für die Weinliebhaber, welche auch selber entscheiden können, welche Weine gut sind. Viel Frucht, etwas pfeffrige Noten vom Holz, schöne Frische, tolle, zugängliche Komplexität, generöse und harmonische Zusammenstellung, mineralischer Hintergrund. Ein ganz grosser Wein mit einem feinen, delikaten und würzigen Gaumen. Selbstverständlich nicht so konzentriert wie der 2000er, aber schliesslich wird sich niemand darüber aufre-

gen. Denn dieser 2001er bietet nicht nur eine schmackhafte und saftige Struktur, sondern auch viel Raffinement. Der Abgang wächst und gewinnt an Volumen. 18/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.4/20.

### Montrose 2003

Wir lieben ihn seit... langen Jahren. Und unsere Bewertungen schwanken zwischen ein paar Zeilen und einer ganzen Seite. Sehr frisches, sehr junges Bouquet, enormer Likör schwarzer Früchte, Trüffel, brennende Zigarren, schwarze Johannisbeeren im Hintergrund, allerdings sehr dicht, konzentriert und straff. An der Grenze der anstrengenden Herausforderung. Rassiger Gaumen, ohne Kompromiss, aber an der Grenze verbotener Spiele. Stoffig im Quadrat, sehr fein, aber auch gewaltig. Der absolute Archetyp des gemeisterten St-Estèphe. 19/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.9/20.



Die Verkostung vom 12. September 2011 mit dem kontroversen 2003er

### Montrose 2005

Dieser Montrose verfügt über alle Komponenten, um die anspruchsvollsten Weinliebhaber zu rühren. Die Nase ist straff, streng, muskulös, ohne Ende ausgefeilt, im Stil der Neuen Deutschen Härte. Ein authentischer Eisbrecher (obwohl die gleichnamige Band nicht in diese Musikbewegung eingeordnet werden will). Die Nase beginnt langsam, fast eingengt, um sich schliesslich nach einer Weile zu entfalten, bis es nicht mehr geht. Polyphonie der Komponenten, welche dieses Erzeugnis bilden, und der Gefühle, welche es erwecken. Der Montrose 2005 wirkt wie ein Fels, an welchem die Wogen brechen. Mit der gleichen Brachialität, mit der gleichen Melodie, mit der gleichen Melancholie. Ob es sich mal beruhigt, ist wohl eher eine superlativische Frage, welche sich der Weinliebhaber aktuell nicht stellt. Nach einer Weile entwickeln sich sogar Düfte gebrannter Mandeln im Bouquet. Im Gaumen rollen die konzentrierten Tannine. Er zeigt Muskeln, es ist wie die Fortsetzung des Spektakels, welches wir gerade beschrieben haben. Weitere Kommentare werden überflüssig. 20/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.8/20.

### Montrose 2006

Kaufen oder nicht? Bereits zum Zeitpunkt der Primeur-Verkostung waren wir davon überzeugt, dass der Jahrgang einzukellern ist. Wir hatten sogar Mouton-Rothschild zum klaren Kauf empfohlen, was uns ein paar Mails einbrachte, in welchen die Weinliebhaber ernsthafte Zweifel ausdrückten. Den Montrose 2006 bewertete ich am 9. Januar 2014 mit... 20/20. Ob voll erwischt oder ein wenig zu begeistert, dieser Wein präsentierte sich unter den besten Auspizien. Zum ersten Mal führte das Weingut 2006 eine grüne Ernte auf dem gesamten Weinberg durch. An diesem Abend zeigte sich der 2006er runder, üppiger, fleischiger, generöser und zugänglicher als der 2005er. Kaffeefnoten, schwarze Johannisbeeren, wieder etwas Trüffel, Creme de Cassis im Stil des Supercassis von Védrenne. Alles artikuliert sich wunderschön im Bouquet sowie im Gaumen, alles ergänzt sich grossartig in einem modernen, doch für Bordeaux klassischen Stil. Man kann diesen Wein so bewundern, wie man es mit einem Kunstwerk machen würde. Kaufen! Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.8/20.

### Montrose 2009

65% Cabernet-Sauvignon, 29% Merlot, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot. Kalifornisch und unwiderstehlich. Sehr komplex und vielschichtig, generös und überschwänglich, mineralisch und äusserst fruchtig, das Glas wirkt irgendwie zu klein, der Babyspeck geht vom Glas hinaus, wirkt fast wie ein Portwein. Grossartige Balance im kräftigen und saftigen Gaumen. Nicht viel zu schreiben, nichts in Frage zu stellen. Einfach umwerfend! 19.5/20. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.9/20.

## Montrose 2010

Ein Wein, welcher die Lust erweckt, viel über ihn zu schreiben. Wir haben im Frühling 2011 zweimal den Jahrgang 2010 verkostet und seitdem ein paar Mal mehr. Unsere [letzte Bewertung](#) geht auf den 28. November 2013 zurück, als wir den Jahrgang bei Reichmuth, La Galerie du Vin verkosten durften. Sie ist auf unserer News-Site verfügbar, wo wir viele Einzelbewertungen veröffentlichen.

Eindeutig zu jung, doch viel verständlicher als viele Bordeaux 2010 zum aktuellen Zeitpunkt. Klar hat er auch davon profitiert, dass er nicht dekantiert wurde. Wer weiss, wie er sich dann entfaltet hätte... Breit offenes, komplexes und generöses Bouquet mit feinen Noten von Fruchtlikören, Johannisbeergelee, Mokka, eingemachten Himbeeren, Erdbeerenmarmelade,... Das Ganze wirkt dicht und üppig, aber auch straff. Ein grandioses Versprechen für in 20 Jahren. Riechen ohne Ende! Im Gaumen wird der Wein äusserst samtig, ja sogar wie Salbe. Tolle Würzigkeit, feine, raffinierte Tannine, welche wie Edelsteine geschliffen wurden. Unendlich lang. 19/20.

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.5/20.

Autor: Jean François Guyard  
29. Januar 2014

Lektorat: Andi Spichtig

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [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.**