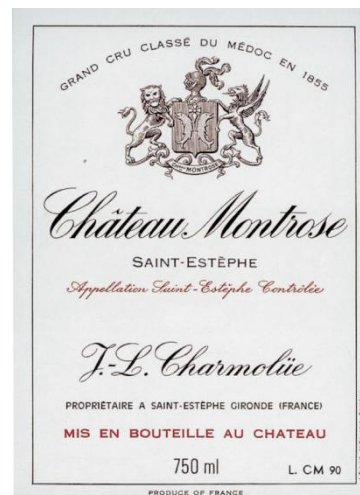


Château Montrose... ... 1989 - 2005

Eine Vertikalverkostung

Donnerstag, 1. September 2011



Montrose...

Ein immer wieder umstrittener Wein, wie es eine „Bordeaux 2003“ Verkostung von [MYBESTWINE](#) am 18. Juni 2011 bewies: Die Hälfte der Teilnehmer/Innen meinte, der Château Montrose 2003 sei auf seinem Niveau ungeniessbar. Kommentar [Baschi Schwander](#): „Drahtig, spröde, hart. Nichts vom erhofften Jahrhundertwein“, während die andere Hälfte (zu welcher ich gehörte), dieses flüssige „etwas“ im Glas als einen kolossalen Wein mit einem Alterungspotential von mindestens 15 bis 20 Jahren einschätzte. Dabei war es besonders bezeichnend, dass sich die Mitglieder der zweiten Gruppe an den Bewertungen von Gabriel oder von Parker orientierten. Spontan entschieden sich beide Gruppen dazu, eine Vertikalverkostung mit grandiosen, aber auch mit kontroversen Jahrgängen durchzuführen. Zwölf Weinliebhaber und Bordeaux-Afficionados trafen sich im Gasthof [Adler](#) in Nebikon. [Raphael](#) und Marie-Louise Tuor-Wisner leisten seit Jahren Grossartiges. Wir lernten sie zuerst in Greppen (im Kanton Luzern) kennen, wo sie bereits 2000 bis 2005 als selbständiger Koch (16 Punkte Gault-Millau, ein Stern Michelin) und als Küchenfee im Restaurant Rigi tätig waren, bevor sie sich 2005 in Nebikon niederliessen. Seitdem werden sie Jahr für Jahr mit unbestreitbaren 17 Punkten [Gault-Millau](#) und einem Stern Michelin bewertet. Das Menü der Vertikalverkostung des Châteaux Montrose umfasste alles, was die Sinne erwecken und verwöhnen kann. Eine Reise wert!



Heilbutt mit einer Kalbskopfkruste



Wachtelrisotto



Hausgemachte Brasatoriavoli mit frischen Pilzen



Ennetbürger Wollschweinchen mit Marktgemüse und einem Kartoffeltimbale

Die Eröffnung

Zum Apero wurde ein **Bâtard-Montrachet 2000** von [Marc Morey](#) ausgeschenkt. Der zweite Wein des Aperos wurde nicht verkostet. Die in Chassagne-Montrachet angesiedelte Domaine Marc Morey wird durch Marie-Jo Mollard-Morey, die Tochter von Marc Morey, und ihren Ehemann Bernard Mollard geführt. Der Weinkeller befindet sich im 100jährigen Familienhaus (eigentlich einem herrschaftlichen Wohnhaus, in welchem Marc Morey aufgewachsen ist). Jährlich werden um die 50'000 Flaschen abgefüllt, wobei sich das Weingut im Bereich des Weissweins spezialisiert hat. Seit der Mitte der 1990er geniesst die Domaine einen beneidenswerten Ruf und nicht nur der Bâtard-Montrachet, sondern auch der Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot und der Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles erweisen sich als unverzichtbare Werte.



Wer die Beschreibung des [Montrachet 2000](#) von [Marc Colin](#) (94/100 Burghound) in der Manga „[Les gouttes de Dieu](#)“ lies, begegnet einem ähnlichen Wein mit dem Bâtard-Montrachet des gleichen Jahrgangs von Marc Morey (92/100 Burghound). Solche Weine lassen den Verkoster definitiv nicht gleichgültig. Zunächst verbirgt der Wein seine Geheimnisse und benimmt sich, als ob er die Teilnehmer der Vertikalverkostung des Château Montrose geringschätzen würde, welche anschliessend (am 1. September 2011) stattfand. Wie kann ein Bâtard als Aperowein ausgeschenkt werden? Insbesondere fällt schnell auf, dass das Dekantieren den Aromen eine optimale Gelegenheit geboten hätte, voll zur Geltung zu kommen.



Die Nase zeigt sich verschlossen, beansprucht Stunden, um dem erfahrenen Weinliebhaber seine Geheimnisse zu liefern, und übermittelt einen extrem eleganten, introspektiven und mineralischen Eindruck. Man könnte lange daran riechen. Bestimmt hat der (für die Weissweine) schmeichelhafte Jahrgang einen grossen Einfluss gehabt, wobei ein Vergleich mit dem Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles 2000 des gleichen Weinguts zu Gunsten des zweiten abgeschlossen werden würde. Also verführerische Subtilitäten trotz dem lesbaren Jahrgang. Eine Komplexität, welche nur in Ausnahmefällen beim Sauvignon Blanc anzutreffen ist (oder sonst beim Laville Haut-Brion und ähnlichen). Dürfte viele Konsumenten völlig verwirren, entweder versteht man diesen Wein, oder das genaue Gegenteil tritt ein. Der Gaumen entwickelt sich kräftig, setzt sich allerdings in der Kontinuität der Nase und bietet viel Saft, Harmonie und Geschmack. Tolle Länge. 17.5/20.

Die Speisen wurden mit den Weinen serviert. Die feinen Käsesorten, welche auf dem unterstehenden Foto abgebildet sind, wurden mit beiden Flaschen Montrose 2003 serviert.



Teller von ausgesuchten Rohmilchkäsen von [Rolf Beeler](#), Nesselbach und [Gustoso](#), Fulenbach

Das Château

Der Name des am Ende des XVIII Jahrhundert gegründeten Châteaux stammt aus der Zusammensetzung der Wörter „Mont“ (Hügel) und Valros (val des Roses), welches ein angrenzendes Dorf gewesen sei. 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, entdeckt 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 vom Château 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 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, als 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 Fernsbereich (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 behalten.



- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 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](#)

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, kam die Herausforderung als sehr ambitioniert vor. Jeder Weinliebhaber kennt das Niveau der Jahrgänge 2008, 2009 und nicht zuletzt 2010, obwohl böse Zungen behaupten würden, 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 entsprechen-

den Bericht bestätigen werden), während Montrose bestimmt nicht per Zufall diese Fläche gekauft habe (den Montrose 2010 haben wir mit 19.5/20 bewertet). Die Bestockungsdichte beträgt 9'000 Rebstöcke per Hektar. Der einmonatige Gärung in Stahl tanks 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 soll, die Qualität

und vor allem die Beständigkeit der Dame de Montrose –ein Mal gross wie 1994 –vor zehn Jahren- oder 2009, ein Mal langweilig wie 2000, massgebend zu verbessern. In diesem Sinne ist nicht zu vergessen, dass die Ausrichtung des Weinbergs sowie dessen Boden 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).

Die Verkostung

Zwölf Weine wurden in verkostet:

- Serie I: 2002, 2004, 2005
- Serie II: 1999, 2000, 2001
- Serie III: 1994, 1995, 1996
- Serie IV: 1989, 1990
- Serie V: 2003 (fünf Stunden im Voraus dekantiert), 2003 (im letzten Augenblick entkorkt)

Die Bewertungen der einzelnen Teilnehmer der Verkostung wurden nicht erfasst. Dementsprechend werden ausschliesslich die Bewertungen von Vinifera-Mundi auf den folgenden Seiten wiedergegeben.



Montrose 1989

Immer noch verschlossen. Extrem tief, ausgewogen und harmonisch im Bouquet, welches dennoch ganz eindeutig daran erinnert, dass 1989 ein warmer Jahrgang gewesen ist. Rauchige Noten (Teer, Braten, Cheminee), Schwarzbeeren (u.a. sehr reife Johannisbeeren), Trüffel, etwas Eukalyptus und vor allem ein aromatisches Gesamtbild, welches die Gegenüberstellung des Montrose 1989 mit einem Las Cases oder einem Trochanoy des gleichen Jahrgangs ermöglicht. Mit dennoch mehr Rasse, Klasse und Konsistenz. Was sich im fabelhaften, delikaten und vollmundigen Gaumen bestätigt. Deutlich mehr Charakter in diesem Montrose als im Latour des gleichen Jahrgangs. Umwerfend finessenreiche Tannine, alles ist in diesem Gaumen perfekt. Samtige Struktur mit Schmelz, welcher glücklicherweise die Laster eines kalifornischen Erzeugnisses vermeidet. Extrem langer Abgang. 20/20. Unbedingt kaufen! Der Preisunterschied zwischen dem 1989er und dem 1990er ist auf keinen Fall begründet.



Montrose 1990

Es wird stets diejenigen geben, welche im Montrose 1990 ein Jahrhundertlebnis sehen wollen, weil sie sich durch die Bewertung von Parker beeinflussen lassen und diejenigen, welche dieses „Erlebnis“ selber erleben möchten... Der Montrose 1990 ist unbestritten ein grandioser Wein, welcher die Eigenschaften eines hervorragenden Jahres optimal ausschöpfen konnte. Ob die leichte Überreife dennoch allen Weinliebhabern gefallen wird, ist eine andere Frage. Dennoch bewegt sich das Bouquet in einem unerschütterlichen Bereich. Wir vergessen (oder verzeihen) die animalischen Noten, welche durch die phänomenalen Aromen von Johannisbeeren, Rosinen, Lakritze, Eukalyptus (ein Hauch), Rosen, Moschus, Unterwald,... aufgewogen werden. Vielleicht kann bedauert werden, dass dieser Wein doch sehr modern wirkt, während der [1989er](#) den klassischen Stil von Bordeaux übermittelt. In der Tat zeigt sich der Gaumen exotisch und überschwänglich, tief und harmonisch, frisch und mit einer unendlichen Säure ausgestattet, fruchtig und kompakt, feingliedrig und druckvoll, geradlinig und vielschichtig, saftig und samtig, unwahrscheinlich lang, komplex, elegant und verführerisch. Dürfte noch wunderschön altern, während der 1989er aktuell auf dem Höhepunkt ist. 19.5/20

Montrose 1994

Die Teilnehmer der Verkostung waren sich nicht einig. Einer davon, welcher u.a. für die [Schweizerische Weinzeitung](#) arbeitet, fand ihn grossartig und vielversprechend. Ich bedauere nicht, meine Flaschen ausverkauft zu haben. Genauso, wie ich es ausserdem auch mit Mouton-Rothschild 1994 gemacht habe. Dennoch zwei unbestreitbare gastronomische Weine und vielleicht gerade aus diesem Grund zwei riesige Erfolge gegenüber so zahlreichen Bordeaux-Weinen, welche eine (für Frankreich) relativ einseitige Küche voraussetzen. Der Montrose 1994 passt seinerseits ganz bestimmt zu einer ausserordentlichen Vielfalt von Speisen. Breit, offenes und ausgewogenes Bouquet, geschmackvoller, ausgewogener Gaumen. Das Paradebeispiel dafür, dass es 1994 auch ganz grosse Weine gegeben hat. Im traditionellen Stil ausgebaut. Unbedingt dekantieren (ich würde aber breite Karaffen vermeiden). 17/20

Montrose 1995

Die Gegenüberstellung der Jahrgänge 1994, [1995](#) und 1996 war vielleicht ein wenig mutig. Denn es besteht keinen Zusammenhang zwischen dem ersten Wein und seinen zwei jüngeren Brüdern.

Die Flasche wurde vier Stunden im Voraus dekantiert. Verhaltenes (warten!!), kräftiges und zugleich elegantes Bouquet. 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, welche die ersten hervorragend ausgleichen, 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, Schwarzbeeren, geräuchertes Fleisch, aber auch Schwarzsokoladenbonbons. Komplexe, verführerische und tiefsinnige Nase, eine grossartige Rasse in einem seidigen Handschuh. Ein druckvoller, vollmundiger

und geschmacksvoller Gaumen mit einer grandiosen, vielschichtigen Struktur, in welcher die dichten, aber auch samtigen Tannine, die Frische und die süßliche Frucht diesen langen Wein unverzichtbar machen. 19/20



Montrose 1996

Mit 76% Cabernet Sauvignon ist es auch keine Überraschung, dass die die Nase nach ungarischen Paprikaschotten riecht, wie sie im klassischen Goulasch (nicht dem, welchen 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.



Montrose 1999

Extrem frische, lebhaft, aber auch verhaltene Nase mit Malz und Schwarzebeeren. Das Bouquet zeigt sich (trotz einer leicht alkoholischen Note) sexy, es fehlt ihm aber an Komplexität. Lebhafter, ästhetischer Körper in einem unkomplizierten Stil. Auf dem Höhepunkt. Warten wird nichts bringen. 17/20.

Montrose 2000

Unbedingt lange im Voraus dekantieren. Aufpassen: Nicht alle Flaschen haben die gleiche Qualität. Diejenige dieser Verkostung war tadellos. Kräftige, ziemlich balsamische Nase. Beeindruckend, es ist, als ob der ideale Moment für die Ernte erreicht worden wäre. Rauchnoten, Leder, Schwarzebeeren, Creme de Cassis, Holzsüsse, Würze und Unterwald. Eine aromatische Bombe, wenn er lange im Voraus entkorkt wird. Klassischer, feingliedriger Gaumen, scheint von einem Goldschmied ausgefeilt worden zu sein. Doch auch ultrakonzentriert, perfekt eingebundener Alkohol,

samtige Struktur, unbedingt warten. Meditativer, unendlicher und frischer Abgang. 18.5/20. Kaufen!

Montrose 2001

Wurde fünf Stunden vor der Verkostung entkorkt. Genauso wie der 2000er. Pfeifentabak, Paprikaschotten (ein typischer Cabernet Sauvignon), Johannisbeeren und Brombeeren, im vielversprechenden, eleganten und mineralischen Bouquet. Eigentlich würde kein Weinliebhaber so viel in diesem Wein erwarten, wie er in der Realität anbietet. Bereits im Bouquet bereitet dieser tolle und erschwingliche Wein sehr viel Spass. Im Gaumen schmeckt der Montrose 2001 wie ein Schokoladenkuchen, der Spassfaktor bestätigt sich. Die Antithesis vom 2000er, was die Konzentration angeht. Es stellt sich die Frage, ob dieser Wein weiter gelagert werden sollte. Ich glaube nicht. Jetzt genießen! Köstliche leicht alkoholische Noten (cerise à l'eau de vie) im spannenden Abgang, welcher relativ schnell verschwindet, bevor er dann zurück kommt und sich wieder verabschiedet. 18/20



Montrose 2002

Eine der Überraschungen der Verkostung trotz der relativ bescheidenen Bewertung. Es wäre allerdings verfrüht, sich zu freuen. Denn das Château Montrose, genauso wie so viele andere Bordeaux-Weingüter auch, schenkt den Korken keine Aufmerksamkeit: Wenn der Wein in der Primeurs-Verkostung und am Ende des Ausbaus schmeckt, spielt es keine Rolle, welches Endprodukt der Konsument in seinen Kisten bekommen wird. Jean-Marc Quarin unterhielt sich vor kurzem mit Vinifera-Mundi und machte uns darauf aufmerksam, dass ausschliesslich sechs Weingüter bisher die Herkunft der Korken besonders streng prüfen würden... Montrose 2002 sei so ein schwieriger Fall. Gewisse Flaschen seien tadellos und würden die Liebhaber buchstäblich beflügeln, während andere nur enttäuschen würden. Am Abend der Verkostung verfügten wir über eine einwandfreie Flasche.

Grüne Tabakblätter, zugleich ein Hauch Asche, welche auch im Gaumen zu erkennen ist, Schwarzbeeren, etwas Pflaumen (bestimmt ein Fehler in so einem Jahrgang), Leder, verführerische Mischung saftiger Kirschen und Schokolade. Ansprechende Nase. Zeigt einen delikaten, zugleich mittelmässig konzentrierten Gaumen. Irreführender femininer, hedonistischer Eindruck. Langer Abgang. 17/20. Kaufen!



Montrose 2003

Der Wein der Gegensätze. Ob er dekantiert werden soll oder nicht, wird die Tragweite der Polemik nicht mildern. Der Montrose 2003 gehört der Kategorie der harten Brocken an, welche über ein riesiges Potential verfügen. Beide Teilnehmergruppen, einerseits die Befürworter des Montrose 2003, andererseits dessen Gegner waren sich diesbezüglich einig.

Die Kernfrage, welche zur Organisation dieser Vertikalverkostung führte, kann folgendermassen zusammengefasst werden: Ist der Montrose 2003 ein grosser Wein? Gerne stellen wir die Frage anders:

Würde ein seriöser Weinliebhaber heute einen La Tyre wie z.B. aus dem Jahrgang 2002 von [Alain Brumont](#) oder einen La [Landonne 2005](#) von Guigal oder noch einen [Hermitage Les Bessards 2007](#) der Brüder [Delas](#) trinken? Der Montrose 2003

befindet sich genau in so einer Situation. Wie erkennt man denn, ob dieser Wein hervorragend, gut, durchschnittlich oder vielleicht sogar schlecht ist? Von den Aromen her gesehen, spielt er uns einen Stummfilm vor. Bezeichnen aber allein die Aromen einen grossen Wein? Wie viel davon erweisen sich dann als allein-stehende Duftfassaden (da sie nichts mehr im Körper anzubieten haben)? La Mission Haut-Brion oder La Conseillante sind nicht in erster Linie aufgrund ihrer Aromen die fabelhaften, begehrten Weine, welche wir kennen. Stattdessen bestätigen deren Komplexität und deren Konsistenz, wie gigantisch sie Jahrgang für Jahrgang sind. Die Aromen werden dann ein zusätzliches, wenn auch unverzichtbares Attribut ihrer respektiven Grösse. Diese zwei Eigenschaften, also die Vielschichtigkeit und die Konsistenz, weiten sich sogar aus von der ersten Nase bis hin zum phänomenalen Abgang.

Weine werden durch Menschen bewertet. Jeder von uns bewertet mit seiner eigenen Erfahrung sowie mit seinem eigenen Wissen und Präferenzen. Wichtige Voraussetzungen werden beansprucht. Wir glauben nicht, dass ein Mensch, welcher während seiner Kindheit (während sich der Geschmackssinn entwickelt und bildet) immer das Falsche (Convenience Food, Konserven, Tiefgekühltes, einfallslose oder abwechslungsarme Küche) gegessen hat, eine ausgeprägte Fähigkeit entwickelt hat, vielschichtig und nuanciert zu verkosten.

Ebenfalls unterscheiden sich die Menschen zwischen denjenigen, welche assoziativ denken [siehe „[L'Association, un style de pensée](#)“ von Christie McDonald et Ginette Michaud oder noch „Ein kleiner Überblick über neuronale Netze“ von [David Kriesel](#), Anm. der Red.] und, den anderen, welche einfache Muster und Erkennungsmodelle benötigen. Die erste Menschengruppe wird während der Verkostung seine Gefühle mit eigenen (manchmal eigenständigen oder eigensinnigen) Assoziationen beschreiben: Ein Wein erinnere sie an das Stück eines klassischen Komponisten oder an das Werk eines Künstlers... Spannend wäre es, jedem Vertreter dieser Gruppe ein Blatt Papier zu verteilen, damit er seine Empfindung auf dem Papier niederlegt. Es entsteht dann eine Skizze, eine Folge von Wörtern ohne Zusammenhang,...) und diese Beschreibung ist dann um einiges kreativer als diejenige des zweiten Panels. Das zweite Panel wird davon ausgehen, dass ein Bordeaux stets nach

vier dominierenden Aromen riechen soll. Es erfolgt dann wie eine Prüfung der Übereinstimmung zwischen der Flasche, welche gerade verkostet wird, und den vier Aromen. Dabei werden andere wesentliche Faktoren (, Konsistenz, Einheitlichkeit, Extrakt, usw.) beiseitegelassen.

[Pierre Soulagès](#), der „Hauptvertreter der abstrakt-ungegenständlichen Richtung der französischen Gegenwartsmalerei“ (wie er auf Wikipedia bezeichnet wird) sagte mal, dass die Kunst mit der Wahl beginnen würde... Das Theorisieren (gemeint: die Herleitung eines Theorems) eines Weins aufgrund einer aromatischen Gleichung (auch, wenn es sich im Fall eines La Tâche oder eines Romanée-Conti wohl eher um eine Matrixgleichung handelt) kommt uns ziemlich „konvergent“ vor [siehe „[Denken und Problemlösen](#)“ von [Stephan Mosel](#) und Jennifer Mir, vom Institut für Erziehungswissenschaft der [Justus-Liebig-Universität Giessen](#), Anm. der Red.]. Kann die Bewertung des Montrose 2003 mit der gleichen Zielstrebigkeit wie im Rahmen der Lösung eines mathematischen Problems angegangen werden?

Dementsprechend empfehlen wir den geometrischen Ausdruck des Montrose 2003, um ihn ausgeglichen zu beschreiben. Bevor wir dennoch mit unserer Analyse anfangen, möchten wir auf beide Verkostungsrichtungen hinweisen, wobei wir uns nun auf einem pragmatischen Niveau bewegen möchten. Höchstwahrscheinlich unterscheiden sich die amerikanische und die britische Verkostungsrichtungen an diesem Punkt: Die ersten brauchen aromatische Extravaganz, um Weine zu bewerten, während die zweiten (zu welchen ein Michael Broadbent eindeutig gehört) sich auf kulturelle Werte berufen. Ein junger Bordeaux wird nie die Sprache der Aromen beherrschen, in welcher er sich nach zehn, 15 oder 20 Jahren getrunken wird. Die Nase dient in den frühen Jahren ausschliesslich der Erkennung potentieller Fehler (grüne Nase, falscher Korken, Brett,...). Nicht nur die intrinsische Qualität des Weins, sondern auch dessen eigentlichen Eigenschaften können anhand solcher Merkmale wie die Konsistenz des Getränks oder dessen Durchdringung gemessen werden. Konkret heisst es: Wenn das Bouquet derart kräftig, ja sogar gewaltsam (aber auch ausgewogen) ist, muss diese Feststellung mit der Farbe des Weins übereinstimmen. So ist es mit dem Montrose 2003. Die Farbe ist schwarz, undurchdringlich, dicht. Die erkennbaren Aromen sind diejenigen der Lakritze, der gebrannten Mandel und der sehr reifen Schwarzebeeren. Nie offenbart die ausserordentlich komplexe Nase aber die Dimension eines dekadenten Weins der Neuen Welt. Wir sind da weder bei gewissen kalifornischen Exhibitionisten oder bei gewissen australischen Garagisten. Der Antrunk zeigt sich brachial, dennoch extrem frisch und glänzend. Die Konsistenz bzw. die Kontinuität des Weins von der ersten Nase bis zum Antrunk grenzt an der Perfektion. Man weiss nicht wirklich was fehlt, damit dieser Wein noch besser wird. Im Gaumen wird eine weitere Stufe der gnadenlosen Perfektion erreicht. Konzentriert, an der Grenze des Unerträglichen. Man sucht vergebens eine Balance, welche erst in 15 Jahren da sein wird. Die ganze Palette der nötigen Elemente dafür ist mindestens vorhanden. Sandige, feinkörnige Tannine, welche sich mit der Zeit feinschleifen werden. Eine monumentale Süsse, dennoch ohne dekadent oder New World zu werden. Eine unbeschreibliche Kraft und eine Säure, welche aktuell vielleicht verhalten wirkt. Das Kaliber eines MIG35 oder eines Panzers [Leclerc](#). Genau die gleiche Wahrnehmung gilt in den drei Teilen des Gaumens: Im Vordergrund, in der Mitte des Gaumens und im Hintergrund. Warten ist eine Selbstverständlichkeit. 19.5/20

Montrose 2004

Blonder Tabak, scheint genauso das Merkmal vom Montrose wie das Zedernholz beim Latour zu sein. Rote Paprikaschotten, rundes, ausgewogenes Bouquet. Die zweite Nase zeigt sich verführerisch und tiefsinnig. Verhaltener Gaumen, spielt im Register der Samtigkeit. 18/20. Kaufen.

Montrose 2005

Ganz grosses, edles und vielschichtiges Bouquet mit enorm viel Rot- und Blaubeeren und vorhandenen laktischen Noten. Knackiger, harmonischer Gaumen, sehr viel Fleisch am Knochen, dennoch sehr zivilisierte Tannine. Langer, ausgeglichener Abgang, welcher mehr eine Kraftübung vorführt, als er sich als Paradebeispiel der Verführung aufzeigt. Technische Note: 18/20, aktuelle, hedonistische Note: 17.5/20

Autor: Jean François Guyard

Lektorat: Urs Senn

12. September 2011

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.