

Château Palmer

Definitiv auf dem richtigen Weg



©WikiMedia

Guter Wein beansprucht Zeit, um die Komplexität und den Tiefsinn seiner Düfte und seiner Textur zu entfalten. Nach Jahrzehnten verwirrender Qualität und dramatischer Beharrung auf einem handwerklichen Irrtum begann Château Palmer vor guten 15 Jahren und insbesondere 2004 die nötigen Massnahmen einzuleiten, welche es ermöglichen, zu seinem Rang eines Troisième Crus Classé zurückzukommen. Wir sind sogar der Meinung, dass das Château Palmer heute ein Super Second ist.

Dekaden der Verzweiflung

Die Geschichte des Châteaus ist zwar von einzelnen grandiosen Jahrgängen geprägt, welche stets zum guten Ruf der Domaine beigetragen haben, die eingefleischten Bordeaux-Weinliebhaber wissen aber, dass sich die Rahmenbedingungen, um Grossartiges zu leisten, erst 2004 verändert haben.

Gibt es überhaupt ein Weingut in den renommierten Bordeaux-Appellationen, welches einen schlechten 1959, einen schlechten 1961 oder einen schlechten 1989 produziert hat? Hingegen sind die Jahrgänge 1982, 1985, 1990, 1995, 1996, 1998 auf Palmer definitiv nicht in die Annalen eingegangen, wenn man sich auf u.a. Parker verlässt.

Wie ist es zu dieser Situation gekommen?

Ein historischer Überflug

Am 17. Dezember 1748 erwarb ein Mitglied der Familie Gasq einen Teil des Château d'Issan, welches zu diesem Zeitpunkt Château Théobon hiess. Am 29. August erbte Blaise Jean Charles Alexandre de Gascq, der bis zu diesem Zeitpunkt Rechtsberater im Bordeaux-Parlament war, das Anwesen. 1776 wurde der Wein de Gasq in den dritten Rang wie Pouget, Boyd, Desmirail im Klassement des Weinhändlers Labadie erkoren. Ein einziger Wein war damals ein Premier, der Château Gorse, welcher später auf Château Brane-Cantenac umbenannt wurde. Zu diesem Zeitpunkt war das Château de Gasq zwischen 25 und 30ha gross.

...

Bevor General Charles Palmer, Offizier in der Armee des zukünftigen Duke of Wellington, am 16. Juni 1814 die Domaine de Gasq erwarb, produzierte das inzwischen 60ha gross gewordene Weingut Erzeugnisse, welche vor der französischen Revolution am Hof von Versailles einen stolzen Ruf genossen. So überzeugte Madame de Gasq Charles Palmer, dass ihre Domaine Weine erzeugte, welche dem bereits renommierten Château Lafite ebenbürtig waren. Palmer bezahlte allerdings nur etwa ¼ des geschätzten Wertes des Weingutes. Wir verlieren an dieser Stelle keine Zeile über die kleine Geschichte. Charles Palmer wohnte allerdings nie auf dem Château, dessen Verwaltung er Paul Estenave, einem Négociant von Bordeaux, und [Jean Lagunegrand](#), dem Regisseur der Domaine, überliess. Die zwei Herren vergrösserten das Weingut in Abstimmung mit Charles Palmer.



Major General Charles Palmer

©Château Palmer

Zwischen 1816 und 1831 wurden die Domaine de la Raze (in Cantenac angesiedelt), diejenige von Bélair (auf Cantenac und Margaux gelegen), diejenige von Roucaud, dann die 32ha grosse Parzelle von Boston und

diejenige von Dubignon und schliesslich die Domaine von Montbrun und von Jean-Fort erworben. 1831 erstreckte sich der Weinberg vom Château Palmer auf 82ha, wobei die Domaine 163ha erreichte. Erst dann wurde das Château umbenannt.

Troisième Cru Classé

1843 verkaufte der in den Rang des *Major General* erhobene Charles Palmer sein Weingut. Seine aggressive und schliesslich unbedachte Einkaufspolitik, aber auch seriöse Investitionen haben zur Ausschöpfung der Ressourcen von Charles Palmer geführt.

1953 erwarb es die Familie Pereire, welche zwar Erfolg in den Bereichen des Eisenbahntransports und der Bankentätigkeit hatte, aber bisher keine Erfahrung im Weinbereich sammeln konnte.

1855 wird das Château Palmer in den Rang eines Troisième Cru Classé eingestuft. 1956 beauftragte die Familie Pereire Charles Burguet, einen berühmten Architekten, welcher bereits viele Gebäude in der Stadt an der Gironde gebaut hatte, ein Château im Neo-Renaissance Stil zu errichten, wobei dieses an Château Pichon-Longueville erinnern dürfte. 1858 wurde der gesamte Weinberg neu angepflanzt. 1870 erreichte dessen Grösse 109ha. Zwischen 1886 und 1893 wurde er durch zusätzliche Anschaffungen der Domaine de Port-Aubin um 28ha vergrössert.

1923 brachte das Château einen neuen, Weisswein auf den Markt, [Vin Blanc de Château Palmer](#).

1929 war der Weinberg des Châteaus Palmer nur noch 65ha gross. Die Krise des Phylloxera und des Oïdium hatten zu dieser dramatischen Verringerung geführt. In Folge der schlechten Vermarktung der Weine, welche durch die grosse Krise der Jahre 1929-1933 verursacht wurde, sank die Grösse des Weinbergs sogar 1936 auf 36ha.

Mähler-Besse & Sichel

Die Brüder Pereire waren in Folge dieser verschiedenen Schicksalsschläge gezwungen, das Château zu verkaufen. Die Entscheidung wurde am 15. Juni 1937 gefällt. 1938 erwarben es vier etablierte Bordeaux-Familien: Fernand Ginestet, die Brüder Miailhe, bereits Eigentümer des Châteaus Pichon-Longueville Comtesse de Lalande, Mähler Besse und Sichel. 1941 entstand eine Immobiliengesellschaft bürgerlichen Rechts aus der Gesellschaft des Châteaus Palmer. Deren Aufteilung sah folgendermassen aus: Fernand Ginestet besass 28% der 50 Anteile, Sichel 26%, Mähler-Besse ebenfalls 26% (Frédéric Mähler-Besse 20% und Henry 6%) und die Brüder Miailhe 20%.

1951 verkaufte [Louis Miailhe](#) seinen Anteil an die Brüder Mähler-Besse. 1955 verkaufte [Pierre Ginestet](#) an einen Teil der Familie Mähler-Besse. 1957 erwarb das Château Palmer den Weinberg des Chateau Desmirail. 1959 verstarb Edouard Miailhe. Seine Familie verkaufte einen Teil ihrer Anteile an Sichel und an Mähler-Besse. Frédéric Mähler war somit der mächtigste Inhaber der Domaine.

Heute besitzen zwei Inhaber das Château Palmer, [Mähler-Besse](#) und [Sichel](#), welche sich zu 66% resp. 34% das Weingut aufteilen.



©Château Palmer



©Mähler-Besse



Die Regie

1950 übernahm Jean Bouteiller (1913-1962), der Schwiegersohn von Frédéric Mähler, die Regie des Château, dessen Weinberg 22ha betrug. 1962 folgte Bertrand Bouteiller seinem verstorbenen Vater.

1980 verkaufte das Château Lucien Lurton eine 2ha grosse Parzelle sowie den Namen des Châteaux Desmirail. Interessant war dabei, dass die gesamte Ernte des Château Palmer 1963 deklassiert und unter dem Namen von Château Desmirail vermarktet wurde.

2004 trat Bertrand Bouteiller in den Ruhestand.

Die Inhaber des Châteaux suchten einen Nachfolger. Zehn Personen wurden gefragt, um diese schwierige Funktion übernehmen zu können. Ein Name wurde drei Mal genannt: Thomas Duroux. Der 34 Jahre junge Winemaker, der sich bereits einen Namen bei der Tenuta dell'Ornellaia gemacht hatte, glaubte zunächst nicht an seine Chancen und begab sich mit einer Jeans-Hose zum Interview. Gesucht war ein Regisseur mit neuem Blut, mit internationaler Erfahrung und vor allem mit der Fähigkeit, heftig in den „Ameisenhaufen“ zu treten. Der im Verlauf der letzten Jahrzehnte angesammelte Staub musste ernsthaft abgeschüttelt werden. Palmer musste zunächst seinem Rang wieder würdig werden. [Thomas Duroux](#) war nicht nur jung und offensichtlich erfolgreich, er hat sich schliesslich auch als besonders motiviert und scharfsinnig erwiesen.

[Thomas Duroux](#) ist seit Juli 2004 der Direktor des Château Palmer. Unter seinen Auspizien kennt das Château Palmer eine authentische Wiederauferstehung. Unter seinen Auspizien produziert Château Palmer Weine von unnachahmlicher Klasse, welche sogar diejenigen unter uns verführen, welche mit den parkerisierten Erzeugnissen nichts anfangen können.

Auf Château Palmer wird experimentiert. Zum Beispiel mit einer 1ha Parzelle, auf welcher 20'000 Rebstöcke angepflanzt wurden. In Bordeaux sind 10'000 Rebstöcke Standard.

Seit 2004 wird ausserdem ein weiterer Wein produziert: Château Palmer Historical XIXth Century Blend, auch Historical XIXth Century Wine genannt. Die Jahrgänge tragen die Kennzeichnung L-20.04, L-20.06, L-20.07, L-20.10. Im Jahrgang 2004 und 2006 wurden 400 Kisten und 2007 300 Kisten produziert. Es handelt sich da um einen „vin hermitagé“ im typischen Weinbaustil der qualitativ niedrigeren Jahrgänge des XIX Jahrhunderts, als Hermitage-Weine die Bordeaux anreicherten.

Im Jahr 2010 wurden massgebende Innovationen und Renovationen eingeleitet. Der Bereich, in welchem die geernteten Trauben eingeliefert wurden, wurde vollständig modernisiert. Die Tables de Tri (Sortierungstische) sind nun das Beste, was auf dem Markt existiert, der Weinkeller, in welchem die Gärung stattfindet, aber auch derjenige, wo die Weine ausreifen, wurden ebenfalls völlig aktualisiert. Sogar ein Verkostungsraum wurde eingerichtet. Das Gravitationsprinzip durch natürliche Schwerkraft wird angewandt...

Das Leben und die Kultur

Am 28. April 2014 [erklärte](#) Thomas Duroux, dass sein Ziel nun nicht mehr sei, Palmer zu bewirtschaften, sondern „Palmer zu leben“. Gemeint ist, dass die Biodynamie der neue Leitfaden bzw. die neue Philosophie für die Weinbereitung, vom Weinberg bis in die Flasche, sein soll. Im Winter 2013 wurden z.B. 35 junge Schafe im Weinberg ausgesetzt, welche den Gras fressen und den Boden unterhalten. Inzwischen wendet Palmer ein Programm an, welches an der Bio-Präzision von Smith Haut-Lafitte erinnert. Somit wurde erkannt, dass sich die 55ha des Weinbergs in 18 unterschiedlichen Bodentypen aufteilen. Es folgt somit eine akribische Pflege der einzelnen Böden aufgrund deren Zusammenstellung, Wasserbedürfnisse, ... Das Ziel von Thomas Duroux ist es, dass jede Flasche Palmer die Identität des Weinguts am besten widerspiegelt und übermittelt.



Thomas Duroux im Weinberg
©Château Palmer



©Château Palmer

Die Weine

Die Weine, welche im vorliegenden Bericht in der chronologischen Reihenfolge bewertet werden, wurden zwischen Ende September 2013 und Juni 2014 verkostet, wobei der Kern der Bewertungen auf der Verkostung beruht, welche Baschi Schwander am 27. September 2013 mit guten Freunden im Restaurant Adler in Nebikon organisiert hat. Ausserdem weisen wir gerne auf unseren Bericht vom 28. Oktober 2008 hin, in welchem die Jahrgänge 1962, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991, 1994, 1995, 1996, 2000, 2002 bis 2005 bewertet wurden.



Informationen über die Verfügbarkeit der bewerteten Weine sind auf [Wine-Searcher](#) erhältlich.

Château Palmer 1982

48% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 7% Cabernet Franc und 3% Petit Verdot.

Ein Wein, welcher, auch blind verkostet, sehr viel verspricht, wobei man schliesslich nicht ganz auf seine Kosten kommt. Was wiederum nicht bedeutet, dass wir enttäuscht worden sind. Der Abgang stellt die Herausforderung bzw. das Problem dar. Üppiges und laszives Bouquet, offen und in voller Blüte. Die erste und die zweite Nasen sind harmonisch und stehen kohärent zu einander, Ganz schöne und vielversprechende Komplexität mit einem Melting Pot exquisiter und raffinierter Düfte. Bis es nicht mehr geht. Zedernholz, Tabak, Röstaromen, Rinderschmorbraten, Kakao, Mokka, etwas Eukalyptus, etwas Minze, weisser Pfeffer, etwas mineralische Akzente (Salz), etwas Kräuter bilden das komplexe Bouquet. Ich wette, man könnte sich noch lange damit befassen und bestimmt weitere Düfte erkennen. Später lässt sich sogar etwas Bittermandel erkennen. Der Gaumen steht dieser Nase in nichts nach. Schmelz, Geschmack, Kraft, Finessen und Reintönigkeit, Fruchtigkeit und Würzigkeit in perfekter Harmonie. Die Tannine zeigen sich besonders feingliedrig, aber auch druckvoll, da spricht die Rasse eines grossartigen Terroirs. Naja, wie schon gesagt wirkt der Abgang zurückhaltend im Vergleich zu den anderen Komponenten. **17.5/20**. Austrinken. Jeff Leve, [The Wine Cellar Insider](#), erteilte zuletzt 2006 diesem Wein 85/100.

Château Palmer 1983

53% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 4% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot.

Wer spontan sagen müsste, welche Bordeaux im Jahrgang 1983 derart grossartig ausgefallen sind, dass sie heute immer noch sehr viel Spass bereiten, wird eventuell mit Brane-Cantenac und Rauzan-Ségla antworten, dann Margaux selber, wenn er kein Risiko eingehen möchte. Erst dann, jedoch ohne grosse Überzeugung Palmer. Doch ist Palmer 1983 ein genialer Wein, welchen ich leider zu selten verkostet habe, um ihn aus einer längerfristigen Perspektive zu bewerten. Im September 2013 wusste er allerdings zu verführen.

Fabelhafte Kombinatorik im Bouquet zwischen dem maskulinen, ziemlich virilen und massiven Format und den lasziven, verführerischen und reintönigen Düften nach Tabak, frischen Blumen und insbesondere Veilchen, Pfingstrosen, Zigarren-Box, Zedernholz, milden Gewürzen, Konfitüre allerlei schwarzer Beeren und Pruneaux d' Agen,... Wow diese Nase, und dies, obwohl sie noch ziemlich in sich eingeschlossen und dementsprechend monolithisch wirkt. Wurde in der gleichen Serie wie der 1990er und der 1995er präsentiert und fühlte sich extrem wohl gegen seine zwei Kontrahenten. Der Gaumen deutet darauf hin, dass der Palmer 1983 noch viel zu jung ist und weiter im Keller liegen kann. Geradlinig, straff, relativ monolithisch, toll würzig, generöse Frucht, wirkt, als ob er nie sterben wird. **18.5-19/20**.



Château Palmer 1985

57% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 6% Cabernet Franc und 4% Petit Verdot.

Leider scheint die Flasche ein wenig grob behandelt worden zu sein. Ob sie am Tag der Verkostung zum Restaurant mitgebracht wurde und dabei die Reise nicht ertrug, oder ob sie rasch entkorkt und gleich schnell wieder zugemacht wurde, ist uns nicht bekannt. Allerdings hatte dieser Wein einen merkwürdigen, zwar nicht ausgeprägten, doch störenden Korkgeruch. Man kann nicht wirklich davon absehen und verzichtet auf eine Bewertung. Dies, obwohl der Fehler im Gaumen nicht auffällt. Dieser zeigt sich sogar bekömmlich und mittelkomplex, doch aber auch sehr reif und an ein altes Fass erinnernd. Austrinken?

Gerne verweisen wir auf unseren Bericht [Château Palmer Vertikal](#) vom 1. Juni 2009.



Château Palmer 1986

Zunächst moderater Korkfehler, welcher aber immer schlimmer wird.

Keine Bewertung. Wir verfügen leider nicht über weitere, aktuellere Bewertungen dieses Jahrgangs.

Château Palmer 1988

Palmer fehlte leider an der grossartigen Verkostung „Bordeaux 1988“, welche der Best Bottle Circle am 6. Juni 2014 in Zürich organisierte. Unsere letzte Verkostung dieses Weins geht also auf den 27. September 2013 zurück.

51% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 8% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot.

Setzt sich aromatisch in die Reihenfolge des vorherigen Weins in der Serie, also des 1994ers. Breit offenes Bouquet mit braunem Tabak, Unterwald, Pilze, Rindsfleischsaucereduktion, Leder, südliche Kräuter, Pflaumen, Rinderschmorbraten, etwas Maggi-Noten. Sehr lebhaft und appetitlich, ausgewogen und gastronomisch. Eigentlich komplex und vielschichtig. Der Gaumen macht mit, seine Komplexität ist unbestreitbar. Der ist aber auch frisch und würzig, die Grundlage ist floral und erinnert an welke Rosen. Der Abgang hält lange an. Wobei, der Alkohol ist immer noch präsent und der allgemeine Touch doch rau. Sich Zeit nehmen. **18/20.**

Château Palmer 1989

52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 6% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot.

Grossartige, frische und laktische Nase mit feinen, blauen Beeren, den klassischen Blumen der Appellation. Ein Margaux beruht immer auf einer floralen Grundlage Das Holz liefert zusätzliche Düfte nach Mokka und Würze (Pfeffer). Das Ganze wirkt sehr präzise und einladend, obwohl der Palmer 1989 schliesslich noch jung wirkt. Rassiger, komplexer und strukturierter, doch finessenreicher Gaumen. **19/20.**

Château Palmer 1990

54% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 7% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot.

Was für eine geniale Nase! Wir haben es im ersten Teil des vorliegenden Berichtes geschrieben, Palmer ist ein Wein, der jeden Weinliebhaber mit Bordeaux versöhnt. Wenn einer diese Stereotypen nicht mehr ertrug, deren Ziel ausschliesslich darin bestand, durch Parker maximale Bewertungen herauszuholen, dann soll er unbedingt einen Palmer verkosten. Denn es entstehen somit völlig andere Gefühle. Und ganz zufällig kann unser lieber Robert Parker mit diesem spezifischen Wein nicht viel anfangen, er erteilt ihm knappe 92/100.

Schönes, komplexes, fast überrissenes Bouquet einer ausserordentlichen Delikatesse mit nassem Kalkboden, Mokka, blauen und schwarzen Früchten und Veilchen. Das Holz ist perfekt eingebunden und fällt dementsprechend nicht auf. Im Gaumen wirken nun die Tannine ultrafein und geschliffen, nachdem sie Jahrelang ein wenig zu dominant und irgendwie roh waren. Dieser Gaumen ist breit, saftig, geschmackvoll, edel, raffiniert und zivilisiert. Schliesslich harmonisch und wiederum komplex. Köstliche Fleischnoten ergänzen das Aromabild. Unwiderstehlich. **19/20.**

Château Palmer 1994

50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 2% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot.

Es handelte sich am 27. September 2013 bestimmt um eine der schönsten Flaschen Palmer 1994, welche ich je verkostet habe. Vor etwa zehn Jahren verkaufte ich meine letzten Flaschen, nachdem ich mich davon überzeugt hatte, dass es nichts mehr von diesem Erzeugnis zu erwarten gab. Zwar präsentierte er sich, wie übrigens alle Weine des Jahrgangs, sehr gastronomisch. Was auch keinen Nachteil bildet, da es eigentlich die erste Funktion eines guten Weins sein müsste, mit verschiedenen Speisen ideal kombinieren zu können.

Mehr als diesen Gastro-Touch lieferte der Palmer 1994 aber nicht. Heute fällt eine gewisse Komplexität positiv auf. Zu den klassischen Noten reifer, schwarzer Beeren sowie eingekochter Pflaumen und floraler Komponenten (etwas Veilchen, etwas nasser Waldboden, etwas Trüffel) kommen Zedernholz, Schwarztee, Pfeifentabak, weitere, jedoch mildere empyreumatische aber auch würzige Düfte zum Vorschein. Die Nase wirkt nicht besonders expressiv, jedoch immer noch jugendlich und frisch. Vollmundiger, ausgewogener und samtiger Gaumen, welcher doch ein wenig wie ein Schmeichler wirkt. Es wird umso besser in Kauf genommen, dass der saftige Fluss sich doch elegant, feingliedrig und delikater würzig verabschiedet. **17.5/20.**



©Château Palmer

Château Palmer 1995

51% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 9% Cabernet Franc.

Elegantes und diskretes, zurückhaltendes Bouquet, welches vielleicht an einen jungen Quintessence R der Domaine de Rimauresq erinnert. Sehr südlich. Schwarze Johannisbeeren, Dörripflaumen, Lakritze, Milchschokolade, Bärendreck, Zedernholz, Trüffeln. Etwas Minze, getoastetes Brot und ein Bouquet garni provenzalischer Kräuter... Braucht seine Zeit, gewinnt langsam an Volumen und an Kraft, es strömen dann Blaubeeren und Brombeeren, Minze und eine tolle Mineralität aus. Der Gaumen ist sehr saftig und geschmackvoll, elegant und mit einer dynamischen, frischen Struktur ausgestattet. Der Archetyp eines finessenreichen, doch präsenten 1995ers. **17.75/20.**

Château Palmer 1996

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Cabernet Franc und 1% Petit Verdot.

Die erste Nase zeigt sich spannend, komplex und tiefsinnig, wenn man richtig daran schnuppert. Eine Nase, welche durch unerwartete Düfte überrascht. Schwarze Früchte wie Johannisbeeren und Brombeeren, aber auch Paprikaschoten, etwas Tabak, Malz, Ovomaltine und Zedernholz sowie Braten. In der zweiten Nase fallen Holzbretter auf, als ob man sie gerade ins Feuer geworfen hätte. Es gibt tatsächlich mehr in diesem Bouquet als die klassische Frucht und die für die Appellation typischen, dieses Mal sogar eher nicht wahrnehmbaren, floralen Noten. Der Merlot lässt sich zum Beispiel durch Sahneakzente erkennen. Der Gaumen ist sehr flüssig, ausgewogen, doch mit einer widersprüchlichen Gegenüberstellung zwischen kernigen, präsenten Tanninen und etwas Schmelz. Kräuter, Würze, wiederum die unauffällige Frucht, dafür merkwürdige Aromen trockener Crottins de Chavignol. Plötzlich wirkt die Nase enorm reduktiv, fast ätherisch. Sehr langer Abgang. Eigentlich kann die Bewertung **zwischen 17 und 18.5/20** schwanken. Kein einfacher Wein. Daher einfach warten und erst ab 2020 entkorken. Parker bewertet diesen Wein mit 91/100.



Château Palmer 1998

52% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot und 5% Cabernet Franc.

Generöse Aromatik im offenen, harmonischen und einladenden Bouquet. Brombeeren, Maulbeeren, schwarze Kirschen, Tabak, Leder und dieses unnachahmliche Zusammenspiel zwischen Mokka, Würze und Veilchen. Erweckt die Sinne. Imponierender Gaumen mit viel Fett und einem jugendlichen Touch. Tiefsinnig, breit, vollmundig, wow, was für ein Gaumen! Unglaublich pfeffrig und geschmackvoll, doch aber zugleich auch finessenreich und elegant. Ein gelungener, gastronomischer Wein, welcher sehr viel Spass bereitet und noch mehrere Jahre lang bereiten wird. **17.75/20**.

Château Palmer 2000

53% Cabernet Sauvignon und 47% Merlot.

Heute kompliziert, aber was für ein grossartiges Versprechen! Erst nachdem man lange daran riecht, lassen sich tiefsinnige und reintonige Düfte ausgereifter schwarzer Beeren, Lakritze, gebrannter Holzbretter, frischen Tabaks und etwas Veilchen sowie Trüffeln erahnen. Die Grundlage ist floral und bietet dem aromatischen Spektrum Frische und Vielschichtigkeit. Es gibt einen Charakter und eine Rasse in diesem Wein, welche ihn aktuell schwer zugänglich machen, er ist wie verriegelt und der Jahrgang lässt sich heute noch kaum erkennen. Oder dann vielleicht im Gaumen, in welchem präsenste Tannine kräftig wirken. Dieser Gaumen braucht noch viel Zeit. Ende September 2013 **17.5/20**, der Palmer 2000 dürfte aber problemlos bis zwei Punkte mehr erreichen. Unbedingt warten und erst in zehn Jahren wieder verkosten.

Château Palmer 2001

51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot und 5% Petit Verdot.

Ein Charakterwein ausgeprägter Delikatesse und der Beweis, dass es in diesem kontroversen Jahrgang möglich war, Grossartiges zu leisten. Eine Wiese am Waldrand eines feuchten Waldes, wo rote und schwarze Früchte in Hülle und Fülle gepflückt werden können. Tolle Fruchtsüsse und pfeffrige Noten, aber auch wiederum diese Tabakakzente ergänzen das komplexe und verführerische Aromaspektrum. Und selbstverständlich wieder diese genialen Mokkanoten, welche den Cru von der Masse der parkerisierten Weine abgrenzt. Strukturierter, vollmundiger und komplexer Gaumen mit einem köstlichen Schmelz. Eine klare Einkaufspriorität. **19/20**.

Château Palmer 2002

52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 8% Cabernet Franc.

Ein Wein, welcher anscheinend alle Voraussetzungen erfüllt, um den europäischen Geschmack zu begeistern. Während Parker und Jeff Leve dem Palmer 2002 91/100, also keine sonderliche Note erteilen, sind René Gabriel und Vinum bei 18/20 und Jean-Marc Quarin, dessen Strenge berühmt ist, sogar bei 96/100. Wir erteilten am 27. September 2013 diesem Erzeugnis **18.75/20** (Potentialbewertung). Auch, wenn er aktuell wie aus einem Granitblock gemeisselt worden zu sein scheint.

Grosse Komplexität mit grosszügiger Frucht, darunter ausgereiften Kirschen, Pflaumen, Dörripflaumen, aber auch floralen Noten blühender Rosen und Pfingstrosen sowie Kaffee, Mokka, Trüffeln, Malz, Gewürzen. Eine Nase, welche ihre Harmonie im strukturierten, fetten fetten, edlen, finessenreichen, sehr jungen, druckvollen, dichten und saftigen Gaumen findet. Es gibt Rasse und Klasse, aber auch Charakter in diesem Gaumen. Dieser Wein lässt bereits heute nicht gleichgültig, wird sich aber im Verlauf der nächsten Jahre weiterentwickeln. Langer und wiederum druckvoller Abgang mit tollem Schmelz.



Château Palmer 2003

68% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 12% Petit Verdot.

Ein Wein, über welchen sich die Geister gerne scheiden. René Gabriel bewertet diesen Wein mit 19/20, Robert Parker gibt 89/100 und seine Mitarbeiterin Lisa Perrotti-Brown MW zuletzt im März 2010 91/100.

Wenn wir in den letzten Jahren diesen Wein ein paar Mal verkostet haben, möchten wir dessen Spagat im Verlauf der Zeit durch zwei Bewertungen veranschaulichen. Die erste wurde in Folge einer Verkostung nie-

dergeschrieben, welche am 30. August 2008 stattgefunden hat. Die zweite Verkostung fand am 6. März 2009 statt.

30.08.2008 (Oliver Schneider): Im Herbst 2007 war ich sehr enttäuscht von diesem Wein, der kaum Kraft, Körper und Finesse besass. Der Wein hat in Zwischenzeit extrem zugelegt und war an der Vertikalen nicht mehr wieder zu erkennen. Warme Nase, gespickt mit einer Brise Opulenz. Der Gaumen ist viel griffiger und kompakter als ein Jahr zuvor, aber dann doch nicht so voll wie jener des 2002ers. Die Eigenschaften des 2003er Jahrganges hat er inzwischen zu einem gewissen Teil integriert. Letztlich lebt der Wein von seinem Charme, die Tannine sind noch präsent und der Wein hat unverkennbare Toastaromen. Ich würde aber nicht behaupten, dass dieser wie viele behaupten, verbrannt ist. An diesem Abend eine Überraschung, aber trotzdem hinter dem 2000er, 2002er, 2004er und 2005er zurück und auch nicht zur Spitze des Jahrgangs 2003 im Bordeaux gehörend. 92-94/100.

06.03.2009 (Hanspeter Saner): Ein immens reiches und verführerisches Bouquet erinnert an Preiselbeeren und schwarze Johannisbeeren. Im Mund frisch und sehr kompakt, wobei sich die beerige und pflaumige Frucht mit der Rasse des Terroirs verbindet. Hinzu gesellen sich florale Noten, gerösteter Kaffee, schwarzer Pfeffer und milde Gewürzaromen. Ein unwiderstehlicher, aromatischer, finessenreicher [Wein](#) mit runden Gerbstoffen und weicher Säure. 19/20.

Am 7. Dezember 2012 gaben wir dem Palmer 2003 eine neue Chance, welche unsere Meinung schliesslich festigte, dass der Palmer 2003 ein ganz grosser Wein ist:

(Birgit Kaiser-Stahl, Jean François Guyard, Hanspeter Saner): Von einer Spur der übersättigten Sonne, welche vor acht Jahren den Weinen ein kalifornisches Touch verlieh, bleibt heute auch nicht viel... Zumindest im genialen Palmer 2003. Man möchte daran riechen und wieder riechen und an die französischen Dichter wie Verlaine oder Baudelaire denken. Das Leben kann sehr schön sein, wenn ein grossartiges Getränk darauf wartet, genossen zu werden. Selten zuvor habe ich Weinliebhaber gesehen, welche sich so lange mit diesem Wein befasst haben. Sie nahmen das Glas, rochen daran, legten es dann zurück, tranken einen 2010er, kamen wieder zu ihm,... Das Gefühl des Wettbewerbs wurde bereits in der zweiten Serie völlig weggelassen, es herrschte hingegen das Gefühl der Vollkommenheit. Und der Wein?

Eigentlich eine eher überraschend helle Farbe. Und was für ein Bouquet! Granatapfel, Himbeeren, schöne Johannisbeeren, Mokka, Weihnachtsgewürze und noch spannende Aromen, welche den Eindruck eines nicht mehr so jungen Weins übermitteln, ohne dass es irgendwann möglich ist, ein Lebensende vorherzusagen. Im Mund bestätigte sich das Ganze. Kirsche unterlegt mit Rosenholz, Feige und Pflaumen bildeten das aromatische Gerüst, während der Stoff perfekt eingebunden und komplex wirkte. Wow diese Harmonie, wow diese Finessen! Bis zum Abgang erwies sich alles sehr fein, lang anhaltend und elegant. Unwiderstehlich. Wenn die Durchschnittsbewertung 17.97/20 betrug, war diejenige der Bordeaux-versierten Redaktoren von Vinifera-Mundi bei **18.5/20**.

Am 27. September 2013 wurde der Palmer 2003 nicht ausgeschenkt. Wir werden ihn aber in den nächsten Monaten wieder verkosten und ausführlich bewerten.



Am 7. Dezember 2012 fand die Verkostung „Vinifera-Mundi bedankt sich“ statt. Palmer 2003 wurde in der zweiten Serie ausgeschenkt.

Château Palmer 2004

47% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot und 7% Petit Verdot.

Der erste Jahrgang von Thomas Duroux ist ein Erfolg und eine klare Einkaufsempfehlung.

Noch sehr junges Bouquet trotz bereits vorhandener Reifenoten. Offen und mittelkomplex, bereitet aber in der ersten Nase wegen seiner verrosteten Noten nicht viel Spass. Erst die zweite Nase enthüllt getoastetes Holz, laktische Akzente, viel schwarze Beeren und Trüffel, aufgeblühte Blumen, mineralische Konsonanzen, ein Hauch Lakritze und wieder diesen genialen Mokka-Touch. Vielleicht noch zehn Jahre warten, bis sich die nicht sofort wahrnehmbare Komplexität entfaltet. Beeindruckender Gaumen im Sinne, dass der Saft in der Mitte bleibt, wobei er sich wie eine Abschussrampe verhält. Das geht in alle mögliche Richtungen. Es gibt Saft und Volumen, es gibt Finessen und Subtilitäten, es gibt etwas überschwängliche Holzvanille, es gibt Frucht und wieder diese Aromen, welche in der Nase zu erkennen waren, es gibt Kohäsion, lässt aber viele Türen offen für die Zukunft. Palmer in einer unerwarteten Form. **18/20**.

Château Palmer 2006

56% Cabernet Sauvignon und 44% Merlot.

Zum ersten Mal am 5. Mai 2011 im Rahmen der Primeur-Verkostung der Bordeaux 2010 von Gazzar, des vins d'origine, und seitdem zweimal wieder verkostet.

Selbstverständlich immer noch ein sehr junger Wein, der sich aber vorteilhaft entwickeln dürfte. Schwarze Beeren, ausgereifte Pflaumen, Tabak, Zigarren-Box und etwas animalische Noten im zurückhaltenden, dennoch präzisen und eleganten Bouquet. Fleischiger Gaumen, welcher seine Frische in der gut eingebundenen Säure findet. Feste Tannine, doch ein zum aktuellen Zeitpunkt nicht besonders kommunikativer Palmer.

Die Perspektiven sind zum Beispiel dank dem toll gelungenen Merlot bereits wahrnehmbar, aber es ist aktuell nicht möglich, mehr als 17+/20 zu erteilen. Im Rahmen der erwähnten Primeur-Verkostung waren wir bei **18+/20**.



Château Palmer 2007

49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon und 7% Petit Verdot.

Gemäss meinen Notizen ausschliesslich am 5. Mai 2011 im Rahmen der Primeur-Verkostung der Bordeaux 2010 von Gazzar, des vins d'origine, verkostet. Leider! Denn dieser Wein hatte das Zeug dazu, sich zu einem der grossen Erfolge des Jahrgangs zu hieven.

Präzise und köstliche Nase mit vielen schwarzen, ausgereiften Beeren und Pflaumen sowie Holzvanille und Barriquenoten. Das Ganze beeindruckt vor allem durch seine Eleganz und seine Frische. Es ist, als ob das Team rund um Thomas Duroux die potentiellen Gefahren des Jahrgangs bereits vom ersten Tag ab gemeistert hätte, damit dieser Palmer einen unbestreitbaren, geschmackvollen und knackigen Touch annimmt. **17.5/20** sind nicht übertrieben.

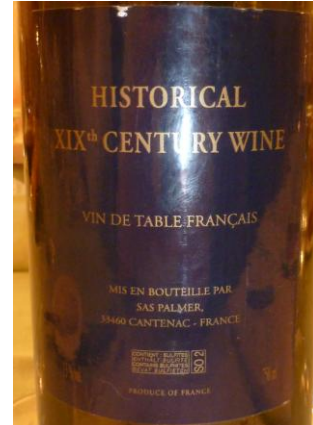
Château Palmer Historical XIX Century Blend

Dieser Wein erinnert an die Tradition der Bordeaux hermitagés im XIX. Jahrhundert. Da es sich aufgrund des nicht zugelassenen Verschnitts um etwa 85% Bordeaux-Rebsorten und 15% Syrah aus dem nördlichen Rhone-Tal handelt, ist dieser Wein ein Vin de Table. Diese dürfen gemäss dem strengen Institut des Appellations d'Origine Contrôlé (INAO) keine Angabe über den Jahrgang aufweisen. Die eingesetzten Rebsorten bestehen aus 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot. Auf dem Weingut besteht dennoch keine Regel über die Assemblage. Der Jahrgang 2010, also L20.10 (L steht für „Lot“), besteht aus 45% CS, 45% Merlot und nur 10% Syrah.

Dieser Wein ist kein Marketing-Gag, wie es auf anscheinend ungenügend informierten Blogs zu lesen ist. Stattdessen handelt es sich um eine Hommage an die Bordeaux hermitagés des XIX. Jahrhunderts. Als es ein Jahrgang nicht ermöglichte, einen grossen Wein zu produzieren haben gewisse Châteaux Syrah aus dem Rhone-Tal in ihren Erzeugnissen hinzugefügt, damit diese nicht mager ausfallen. Gerne veröffentlichen wir

den Text wieder, welchen wir im Bericht über die Vertikalverkostung des Châteaux Latour geschrieben haben, um das Konzept des „Bordeaux hermitagé“ zu schildern:

„Bereits Thomas Jefferson, als er amerikanischer Botschafter in Frankreich war, beschrieb den [Latour](#) als üppigen Wein mit phänomenalen Aromen, während [Lafite-Rothschild](#) deutlich samtiger gewesen sei. Der [Weinliebhaber](#), welcher noch nicht der dritte Präsident der Vereinigten Staaten Amerika geworden war, reiste wiederholt nach Bordeaux. So fiel es ihm auf, dass gewisse Weine von Bordeaux eigentlich deutlich vollmundiger und kräftiger gewesen seien, als es der entsprechende Jahrgang erlaubt hätte. Das Château Latour wurde hingegen –im Gegensatz zu u.a. Lafite-Rothschild 1869- nie verdächtigt, die eigenen Weine verbessert („hermitagé“) zu haben.“



Palmer hat in den Jahrgängen 2004, 2006 und 2007 diesen Vin hermitagé erzeugt. Was noch relativ nachvollziehbar ist, da diese Jahrgänge durch die Wetterbedingungen weniger bevorzugt als andere wurden. Merkwürdigerweise wurde aber auch im Jahr 2010 der Palmer Historical XIX Century Wine abgefüllt. Die produzierte Menge wurde auch erhöht.

Der L20.04 wurde in sieben Städten weltweit, darunter sechs in den USA und Tokyo, sowie in Frankreich vermarktet.

Der L20.06 verbindet zunächst die Düfte der Bordeaux-Rebsorten mit denjenigen des Syrah auf subtile Art. Dieses Bouquet verlangt viel Aufmerksamkeit, um die Aromen zu erkennen und Cäsar die Dinge zu geben, die Cäsar's sind. Das Bouquet wirkt intensiv und relativ männlich. Der Palmer 2006 zeigt sich aber auch so. Mokkanoten sind ein Standardduft vom Château Palmer, was der Syrah aber bestimmt liefert, sind die Düfte nach Teer, Schwarztee, schwarzem Pfeffer. Zedernholz, die floralen Noten, die roten und schwarzen Beeren gehören dem Standard Palmer und sind im Jahrgang 2006 wieder zu finden. Spannend ist allerdings, dass sich die roten Beeren im L20.06 am Rand des Glases entfalten. Schliesslich deuten die laktischen Noten auf die Präsenz von 42.5% Merlot hin. Der Gaumen liefert Frische, Harmonie, die drei Rebsorten scheinen sich gut zu ergänzen, die Würze ist vorhanden, doch diskret, die Saftigkeit ist eindeutig,... Bis der Gaumen nach einer Weile an Energie und Kraft, also an Interesse verliert. Man schwenkt das Glas in der Hoffnung einer Wiederbelebung, welche schliesslich nicht eintritt. Der Abgang ist dafür fein und sehr lang und lässt auf bessere Tage warten. Aktuell **17/20**.

Autor: Jean François Guyard
25. August 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.