

Best Bottle Circle

Gereifte Rhone-Weine

Ein privater Anlass
Hochdorf 13. April 2012



Chateau Rayas 1999

Nils F. und Marcello B. organisieren immer wieder Anlässe, welche lange in Erinnerung bleiben. Nicht nur aufgrund der grossartigen Weine, welche durch die verschiedenen und stets begeisterten Teilnehmer im Voraus angeliefert (oder im ungünstigsten Fall) am Veranstaltungsabend mitgebracht werden. Denn es gibt grundsätzlich zwei Arten, wie eine Verkostung organisiert werden kann:

- Entweder werden die Weine zuerst verkostet und bewertet. Erst danach findet die Mahlzeit statt, welche ausserdem nicht zwangsläufig auf dem Niveau eines grossartigen Koches sein muss. Der Akzent wird klar auf die Weine gesetzt und die Verkostung nimmt dann einen professionellen Ablauf an. Insbesondere kann sich jeder/jede mit den ihm ausgeschenkten Weinen befassen (und darauf konzentrieren), es stören keine unerwünschten Nahrungsmitteldüfte. Es ist allerdings empfehlenswert, die Anzahl Teilnehmer streng einzuschränken (zehn für 12 bis höchstens 15 Weine ist eine vernünftige und erprobte Zahl), damit noch genug Wein im Anschluss begleitend zum Essen ausgeschenkt werden kann. Ausserdem empfehlen wir, von jedem Wein vier cl. auszuschenken. Unter dieser Zahl ist es schwierig, sich eine klare Idee zu machen (zwei Schlucke sind angebracht, um einen Wein objektiv zu beurteilen). Die Verkostungsanlässe von Vinifera-Mundi und diejenigen vom Basler Hannes Wachtler halten diese Regeln ein.
- Oder die Weine werden mit passenden Speisen (allerdings in einer asynchronen Form) ausgeschenkt. Beide Weinfreunde und Organisatoren der „Best Bottle Rhone-Tal“ Verkostung haben sich für diese Form entschieden, welche auch [Baschi Schwander](#) anwendet. Zunächst wird eine Weinserie ausgeschenkt, welche später (nach jeweils ca. 10 bis 15 Minuten) von einem Gang des Menus ergänzt wird. So hat jeder/jede die Möglichkeit, sich eine genaue Idee über jeden einzelnen Wein zu machen, bevor er ihn in Verbindung mit einer Speise ggf. neu bewerten kann. Dieser Ablauf erweist sich als besonders angebracht, wenn der Koch nicht nur seine Kunst beherrscht, sondern auch über ein hervorragendes Weinwissen verfügt. Der im vorliegenden Bericht vorgestellte Anlass erfolgte bei [Werner Tobler](#), im [Restaurant Braui](#) in Hochdorf. Werner und seine Frau Uschi Frapolli kochen auf einem sehr hohen, stets gelobten Niveau mit lokalen Produkten. Beide sind besonders stolz darauf, eine Freundschaft zu den meisten Produzenten entwickelt zu haben. Ein Restaurant, welches jeder Gourmet seit langem kennen müsste. Mit oder ohne Wein!

Am 13. April 2012 trafen sich neun Weinfreunde. Das Weinprogramm umfasste genau 17 Weine, darunter einen Weisswein und zwei Piratflaschen. Das Menü, welches zu den Weinen zubereitet wurde, wurde erneut zum richtigen Gaumenfest. Vielseitig, exquisit, mit klar erkennbaren Aromen und einem erfreulichen, frischen Geschmack, die Perfektion wurde bis in der Sauce der dritten Speise umgesetzt: Die einfach umwerfende Sauce vom Seeteufel wurde mit einem Pinot Noir 2009 vom berühmten Bündner Winzer Gantenbein zubereitet.



Werner Tobler am Küchenherd

Die Weine der Verkostung

Die Weine wurden in vier Serien à vier Weinen ausgeschrieben. Die Liste aller Weine (abgesehen von den beiden Piraten) wurde am Anfang der Verkostung verteilt, die Reihenfolge aller Weine wurde allerdings erst am Ende der Verkostung enthüllt.

Hors Serie

- **Domaine des Pères de l'Église, Calice de Saint Pierre 2009** 17.25/20

Dieser freundliche Weisswein bestätigt, dass die weissen Chateauneuf-du-Pape oft unterschätzt werden. Es stimmt allerdings auch, dass die Konsumenten nie wirklich wissen, was sie damit anfangen sollen. Nicht jeder weisse Chateauneuf passt zur gleichen Speise... Manchmal bereiten gewisse Weine sogar mehr Freude, als sie technisch betrachtet anbieten. Der weisse [Calice de Saint Pierre](#) gehört zu dieser Kategorie. Nicht unbedingt besonders mit vielem Fleiss und Können ausgebaut, erwies er sich an diesem Abend als unwiderstehlich. Die Domaine [Pères de l'Église](#), welche 1848, dann offiziell 1978 gegründet wurde, besitzt 15 Hektaren Rebberge in Châteauneuf-du-Pape, wobei 1.5 davon mit weissen Rebsorten bepflanzt wurden. Der

Weinberg verteilt sich auf nicht weniger als 23 verschiedenen Grundstücken auf sechzehn verschiedenen Lieux-dits. Die bekanntesten und qualitativ hochwertigsten davon heissen Cabrières, Vaudieu, Les Bois de la Ville und Les Serres (auf beiden Lieux-dis reifen die Trauben sehr früh), Chemin de Sorgues und Les Bosquets. Die ca. 35jährigen Rebstöcke des weissen Calice befinden sich auf den kalkhaltigen Lehmböden der Lieux-dis von Les Bosquets, La Route de Sorgues und Les Galigières. Der Calice ist stets eine Assemblage aus 25% Grenache Blanc 25% Clairette 25% Bourboulenc und 25% Roussanne. Der Ausbau erfolgt während eines halben Jahres auf der Feinhefe zu 60% in Tanks und 40% in kleinen Fässern (die Hälfte davon ist neu, die andere Hälfte wurde bereits für den Ausbau eines Jahrgangs verwendet).

Der **Calice de Saint Pierre 2009** enthüllt sensuelle und reife Aromen von Kamillentee, weissem Pfeffer, weissen Blumen, Blütenhonig, Holzvanille. Der Gaumen zeigt sich trocken, reif, vollmundig, rund, üppig, breit und cremig. Die Säure dient als Grundlage zu den verschiedenen Komponenten, welche darauf aufbauen. Die Komplexität ist nicht besonders ausgeprägt und widerspiegelt die Arbeit nicht ganz optimal, welche zur Erzeugung dieses Spassweins geführt hat. Durchschnittsbewertung der Teilnehmer: 17/20.



Serie 1

- **Alvaro Palacios, Finca Dofi 1999** 18/20

Mit Bewertungen, welche zwischen 17 und 18.5/20 schwankten, waren sich die Teilnehmer der Verkostung einstimmig einig, dass der [Finca Dofi](#) ein grosser Wein ist. Daneben scheinen eher die internationalen Experten zu liegen, welche dem Finca Dofi 1999 91/100 erteilen: Stephen Tanzer und Wine Spectator. Mit 16.5/20 hebt Jancis Robinson das Niveau auch nicht wirklich. Was Robert Parker anbelangt, lässt er jede und jeden von uns im Stich: 1999 genauso wie 2002, 2000 und 1997 bilden den langen Marsch der ins Vergessen geratenen Jahrgänge. Die Priorat-Liebhaber sollten ernsthaft daran denken: Solche Flaschen sollten eingekellert werden. Insbesondere, wenn sie schliesslich noch auf ein paar Jahre Lagerpotential aufweisen. Dies gilt auch für den

Clos Erasmus, den Clos Martinet und, nicht zuletzt, den Clos Mogador. Nach einer weniger glücklichen, jungen Erfahrung mit dem Clos de l'Obac 1999 bin ich über diesen letzten Wein weniger optimistisch als der amerikanische Weinguru.

Der **Finca Dofi 1999** öffnet sich zunächst auf einer bombastischen Beerennase. Eine Explosion von Kirschen und von Schwarz-, Blau- und Rotbeeren auf einem likörhaften und pflaumigen Hintergrund. In der Retronasale fallen delikate Kaffee- und Unterwaldnoten auf. Wunderschön eingebundenes Holz. Der Antrunk zeigt sich subtil und gepflegt. Der Wein kommt einem immer noch jung vor. Die tolle Säure verbindet sich vor- teilhaft mit den geschliffenen, dennoch kräftigen Tanninen. Der Gaumen zeigt sich relativ komplex, wunder-



Zwiebelkuchen wie in Avignon, kleiner Wildkräutersalat

schön eingebunden, strukturiert, lebhaft und frisch, nicht zuletzt mineralisch. Schliesslich verzeiht man dem Wein seine zunächst leicht muffigen Töne im Bouquet. Ob Pferdestall oder Rauch ist hier nicht massgebend. Eine vielversprechende Verkostungseinleitung.

• **Clos de Papes, Chateauneuf-du-Pape 2000**

17.5/20

Ein toller Wein im vollen Besitz seiner altersbedingten Mittel. Also frisch und dynamisch, spielerisch und relativ komplex, einfach gelungen, wobei er dazu neigt, schnell unterschätzt werden zu können. Zunächst erstaunt die Nase mit einem Kellerton. Jung oder alt? Schliesslich rochen die Weine von [Paul Avril](#) in ihrer Jugend immer sehr merkwürdig. Diese Pferdestallnoten sind im vorliegenden Wein aber nicht vorhanden. Regt auch irgendwie auf, weil man nicht ganz weiss, wie sich das Bouquet entwickeln soll. Also unbedingt im Voraus entkorken und womöglich in einer breiten Karaffe dekantieren. Schliesslich enthüllen sich komplexe, dennoch noch verhaltene Aromen von provenzalischen Kräutern und Gewürzen, Kirschenmarmelade und Blumen. Man passt sich an, weiss trotzdem immer noch nicht ganz, woher der Wein kommen kann.

Zwar handelt es sich ganz eindeutig um einen Chateauneuf. [Clos des Papes](#) würden aber nur die wenigsten errahnen. Der Gaumen bietet eine tolle Frische, die Säure ist vorhanden, aber perfekt eingebunden, er erweckt wirklich die Lust, mehr davon zu trinken. Dieser Gaumen bietet etwas Luxuriöses, es wirkt schrittweise wie dekadent und fast pervers. Der Abgang offenbart köstliche fruchtige Noten und hält lange an.

Wenn der Wein am Ende der Verkostung enthüllt wird, frage ich mich, wo ich bloss 17.5/20 gefunden habe. Mein Trost finde ich in den Bewertungen der Kollegen... Im Durchschnitt wurde der [Clos des Papes 2000](#) mit 16.9/20 bewertet. Ich bleibe dennoch nicht überzeugt, dass dieser Wein eingelagert werden sollte.



• **Cuvée du Vatican, Chateauneuf-du-Pape Réserve Sixtine 2001** 18/20

Das Weingut bleibt zumindest in der Schweiz dramatisch verkannt. Offenes, animierendes Bouquet mit etwas Kräuter, Likör, Blaubeeren. Dann scheint sich die Nase zu verschliessen. Seine Ausgewogenheit ist aktuell bestimmt sein bestes Argument, um die anspruchsvollsten Chateauneuf-Liebhaber zu überzeugen, welche nicht auf die überladenen Cuvées setzen. Eine Struktur für die Zukunft, eine Säure für die Zukunft, ein grossartiges Versprechen und aktuell ein bodenloser Brunnen, in welchen man springen und verführt werden möchte. Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.9/20. 95/100 Parker.

• **Château Rayas, Chateauneuf-du-Pape 1999**

19/20

Katz-Maus Spiel und definitiv nichts für Laien. Liebhaber regionaler Weine, bitte fahren Sie weiter. Der Rayas zeigt sich derart komplex, dass sich kein einziger Verkostungsteilnehmer nur ein paar Minuten lang mit diesem Wein befasste. Alte Dachziegelfarbe, welche zunächst beunruhigt. Man weiss bereits vom ersten Anblick nicht ganz, was erwartet werden darf. Auf die Dauer entwickelt sich eine unwahrscheinlich komplexe Nase. Kräuter, Likör, eingemachte Rotbeeren, animalische Noten, welche dann verschwinden, Honigtöne, Barbecue-Fleisch, welches bestimmt auf den Ausbau von Grenache Trauben alter Rebstöcke in noch älteren Fässern zurückzuführen ist, irgendwann Lebkuchen, dann wieder diese süssen Rotbeeren, Garrigue-Noten, kalter Tabak, etwas Pilze und Unterwald, etwas Kellerton, abgefahrener Provence-Touch, Pfeffer, zerquetschte Erdbeeren, welche sich einem verfaulten Zustand annähern... Zusammen schwanken die Verkostungsteilnehmer zwischen Glückseligkeit und Unverständnis. Der [Rayas 1999](#) bestätigt einmal mehr, dass er sehr viel Zeit braucht, bevor er eine erste Trinkreife erreicht. Da sind wir am Tisch aber alle unschlüssig. Schliesslich wollen wir es nicht mehr wissen. Ein Wein wie Rayas ist wie ein Kunstwerk von Svetlana Kopystiansky. Manchmal sieht es so einfach und verständlich wie eine ihrer konzeptuellen Landschaften aus, manchmal ist es genauso kompliziert wie jüngere Werke. Im Gaumen fallen die 15% Alkohol nicht auf. Der Gaumen ist strukturiert, die Tannine geschliffen, wobei wir nicht sicher sein können, dass es die Absicht des Künstlers, sorry des Winzers war. Das Ganze verführt, es ist eine Delikatesse, es ist ein sandiger Wein. Sandig, weil sich die Rebstöcke auf einem solchen Boden befinden. Sandig aber auch, weil alles fliesst mit einer umwerfenden Selbstverständlichkeit. Dieser Rayas strahlt eine morbide Rasse und eine Klasse für sich aus, das beeindruckt, obwohl er mit keinem anderen Rayas verglichen werden kann. Müsste dieser Wein viel früher entkorkt werden? Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.6/20, wobei der Wein dreimal mit 19/20 bewertet wurde. Wine Spectator erteilt dem [Rayas 1999](#) 83/100 und Parker 92/100.



Blätterteighäuschen mit Milken, Spargeln und frischen Morcheln



Seeteufel auf Rotweinbutter mit Frühlingszwiebeln und Knusperrosti

Serie 2

- **Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape 1999**

17.75/20

Angebrachte, ja sogar schlaue Reihenfolge auf den Rayas 1999. Die drei ersten Weine der Serie werden im positiven Sinn aufgefallen sein, der letzte genau im Gegenteil. Das ist nicht Beaucastel, wenn man so will! Ausserdem ist das Chateau Beaucastel einer dieser Chateauneuf-du-Pape, welche die Symphonie der 13 Rebsorten zelebrieren. Der 1999er enthält 30% Mourvedre, 30% Grenache, 10% Counoise, 10% Syrah und 20% Cinsault, Vaccarèse,...

Sinnliche Nase mit den Aromen eines Himbeeren/Schokoladenparfaits sowie von Leder, provenzalischen Würze (u.a. Thymian) und Kräutern, schwarzen Oliven. Das Ganze wirkt genauso komplex wie harmonisch, es gibt definitiv sehr viel Klasse und Eleganz in diesem subtilen Bouquet. Der Antrunk zeigt sich fast bescheiden und überlässt dem Gaumen schnell die Partitur. Plötzlich wird eine andere Melodie gespielt. Eine schöne Würze erinnert an den Marsch für die Zeremonie der Türken von Lully. Das ist tiefsinnig, frisch, reif und leicht alkoholisch, aber genug damit sich jeder gehen lässt. So schön kann das Leben sein. Die Teilnehmer der Verkostung haben diesem Wein 18/20 erteilt.



- **Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape 1998**

18.5/20

Ein grandioser Jahrgang. Eingemachte Früchte (Blau- und Rotbeeren allerlei) in Hülle und Fülle, obwohl die Nase irgendwie noch verhalten wirkt. Kompakte Zusammenstellung. Kompottierte und mazerierte Schwarzkirschen, als ob sie auf einem Kräuterfeuer zubereitet worden wären. Hinzugefügt wurden bloss Gewürze, um die Komplexität der fertigen Speise zu vervollständigen. Einfach köstlich und verführerisch. Spannende Joghurtnoten. Grossartiger Gaumen mit einer hervorragenden Harmonie zwischen der Säure, der Frische, der Üppigkeit der reifen Früchte und den süssen, feinen Tanninen. Hedonistischer Touch. Geschmeidiger, ausgewogener, anhaltender Abgang auf der Lakritze. Trotzdem eine leicht auffallende Säure. Dürfte Zeit beanspruchen, um wirklich verstanden zu werden. Durchschnittsbewertung: 18.1/20.

- **Château de Beaucastel, Chateauneuf-du-Pape 1989**

18/20

Eine Apotheose. Oder vielleicht das Finale eines Feuerwerks der Aromen, der Farben und der Gefühle an einem Sommerabend in Monte Carlo. Man befürchtet trotzdem, dass das Ende schneller kommt als das, was so ein wunderschönes Spektakel anbietet. Dennoch belebt die Frische das Ganze und bietet dem Wein eine in sich verfallende Komplexität. Plötzlich enthüllen sich die Sekundäraromen, welche den Verkoster trösten. Es lebt! Und wie! Wieder diese eigenwilligen, mazerierten Kirschen sowie Rauchnoten, Holztoasting, Blau- und Schwarzebeeren. Schrittweise lassen sich Kräuter, Würze und Leder erahnen. Der Wein zieht mit seinem Tempo das Abendkleid der Komplexität und der Verführung an. Der Gaumen setzt diese Eindrücke fort, zeigt sich rund, üppig, vollmundig, geschmeidig, geschmacksvoll. Die Komplexität der verschiedenen Rebsorten nimmt Platz in der harmonischen Komposition. Mittellanger Abgang. Durchschnittsbewertung: 18.3/20.

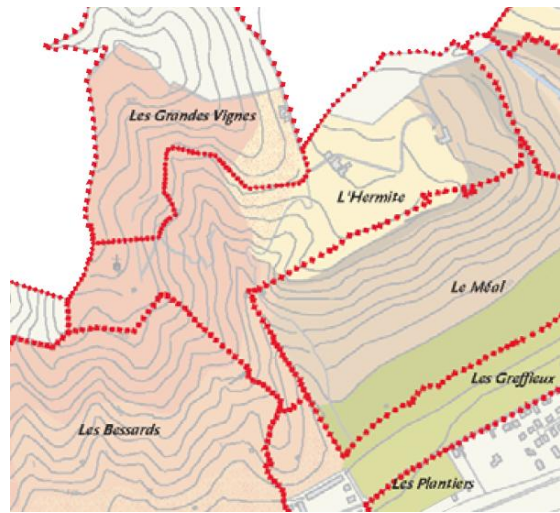
• **Paul Jaboulet Ainé, Hermitage La Chapelle 1996** **16.5/20**

Durchschnittsbewertung der Verkostungsteilnehmer: 16.3/20. Hat das Winzerteam probiert, mehr Wein in die Flasche abzufüllen, als der Verstand es wollte? Alles wirkt kompakt und eingengt. Schwieriger Vergleich mit den anderen Weinen der Serie. Braten, gebratener Speck, Sojasauce, Balsamico, Erdbeeren,... Ein Bouquet, welches zwar animiert, welches aber auch im schlechten Sinn verwirrt. Der Gaumen rettet den Wein trotz der strengen Tannine. Nicht kaufen! Eventuell noch ein paar Jahre warten.

Serie 3

• **Chapoutier, Ermitage L'Ermitte 1999** **18/20**

Die Lage der Sélection Parcelle von Michel Chapoutier befindet sich zwischen Le Méal und Les Grandes Vignes, auf einer Terrasse am Gipfel des Hermitage-Hügels. Im Westen befindet sich die Lieu-dit Les Bessards. Das Terroir kommt den weissen Rebsorten besonders zugute, was begründet, dass Chapoutier auch einen weissen Ermitage produziert. Nichtsdestotrotz erweisen sich beide Cuvées als besonders rassig. L'Ermitte [Quelle der Information: TAST Pro 60, Michel Bettane & Thierry Desseauve, Anm. der Red.] ist die grösste Lage im Portfolio des weltweit berühmten Weinguts und erstreckt sich auf 8.5ha (verglichen mit Les Bessards - 8ha-, Le Méal -5.8ha-, Les Murets -4.9ha-, Les Grefieux -4.3ha- usw.). Etwa 10'000 Flaschen vom roten Ermitte und ca. 2'400 vom weissen Ermitte werden jährlich abgefüllt. Merkwürdig ist die Aufteilung der Fläche der Lage L'Ermitte: 4.5ha werden den weissen Rebsorten gegen 4ha den Roten gewidmet. 1991 wurde auf dem Weingut die Biodynamie eingeführt, 1993 wurde die Umstellung vervollständigt. Die ältesten Rebstöcke des Weinguts sind diejenigen des weissen Ermitte. Ihr Alter erreicht 100 Jahre, wobei gewisse Rebstöcke auf die Zeit vor der Phylloxera-Plage zurückgehen. Die Rebstöcke des roten Ermitte sind ca. 80 Jahre alt. Sie gehören auch zu den ältesten des Weinguts. Während die Sélection Parcelle Le Pavillon 1989 zum ersten Mal abgefüllt wurde, war der erste Jahrgang des roten Ermitte 1996.



Quelle: M. Mandier Pierre, Professeur de géomorphologie, Université Lumière de Lyon 2 M. Dunogier Jacques, Géomètre Expert Foncier D.P.L.G, Tournon

Der Ermitte 1999 ist ein ausserirdischer Wein. Das Bouquet verführt, zeigt sich eindeutig als eines aus dem nördlichen Rhone-Tal, aber ein sehr vielschichtiges. Es ist keine Überraschung, dass sich zahlreiche amerikanische Weinliebhaber überfordert fühlen. Parker nicht. Er verleiht dem Ermitte 1999 nicht weniger als 96/100. Eine tief sinnige saftige und irgendwie intellektuelle Kirsche auf einem Granitteller. Küche eines Meisters der Grande Gastronomie. Von schlanker Gestalt im Stil eines Profiradfahrers, welcher die steilsten Gipfel unter dem Applaus eines Publikums voller Bewunderung besiegen wird. Durchschnittsbewertung: 18.3/20. Kaufen!

• **Tardieu-Laurent, Côte-Rôtie 1999** **17.5/20**

Was auch immer man über diesen spezifischen Wein denkt, Michel Tardieu gehört zu den unausweichlichen Weinfiguren des Rhone-Tals. Der frühere Weinkumpel von Dominique Laurent, mit welchem er die gleiche Einkaufsstrategie verfolgt (stets die besten Trauben bei sorgfältig ausgewählten Winzern zu kaufen, zu welchen beide Herren eine richtige Freundschaft pflegen), setzt sein ganzes Talent auf strenge Kriterien: Eine dekadente Überschwänglichkeit gehört nicht zu diesen Kriterien.

Bei Michel Tardieu sind wir definitiv nicht wie bei so vielen Weingütern der Neuen Welt, welche die Lücken ihrer Weine durch eine exzessive Frucht und überhöhte Alkoholgehalte verstecken wollen. Die Lieferanten des Traubenmaterials, welches für die Erzeugung des Côte-Rôtie verwendet wird, besitzen Parzellen in den Lagen La Landonne, Chavaroches, Vaillières und Moulin, wobei Trauben der Lieux-dits Rozier und Côte-Brune gelegentlich gekauft werden. Die sechs Lagen befinden sich in angrenzender Nähe von Ampuis. Zwei wichtige Lieferanten sind der 93 Jahre alte Noel Verset und Robert Michel (seine Weine waren in den 1980ern und 1990ern bekannt. 2007 ersetzte ihn sein Neffe Vincent Paris).

Die Wahl dieser Winzer, deren Trauben, für die Zusammenstellung des Côte-Rôtie von Michel Tardieu in Frage kommen, zeigt es auf eklatante Art: Michel Tardieu ist nicht auf grosse Namen, sondern auf eine tadellose Qualität angewiesen, welche er bei Bedarf sogar noch verbessern kann (z.B. mit spezifischen Ausbautechniken). Finesse, Eleganz, aber auch die Fähigkeit, sich mit Saft aus Trauben anderer Winzer verschneiden zu lassen, Tiefsinn und Komplexität sind die Erfolgsfaktoren der Weine bzw. der Moste, welche Tardieu einkauft. Die Côte-Rôtie gilt als Vieilles Vignes, da die Rebstöcke im Durchschnitt um die 60 Jahre alt sind. Die organisch bebauten Böden, wo die Rebstöcke heranwachsen bestehen mehrheitlich aus Granit, was den Weinen diese unnachahmliche Finesse verleiht. Die Reben werden vollständig entrappt und der Ausbau erfolgt 24 Monate lang ausschliesslich in neuem Holz. Jahr für Jahr werden um die 3'000 Flaschen abgefüllt. Der **Côte-Rôtie 1999** hat nicht überzeugt. Die Bewertungen der Teilnehmer schwankten zwischen 16 und 19/20, wobei dem Wein im Durchschnitt 17.7/20 erteilt wurden. Möglicherweise trägt die reduktive Nase die Schuld daran, denn sie setzt im aktuellen Stadium eine besondere Konzentration des Verkosters voraus. Die Primäraromen fehlen, man sucht sie vergebens. Irgendwo im Hintergrund, also in den Tertiäraromen entdeckt man schöne Scheiben frisch geschnittenen Specks, etwas Pfeffer, Pruneau d'Agen, schwarze Johannisbeeren, vielleicht sogar Trüffel oder Unterwald. Dieses Bouquet wirft eine Menge Fragen auf: Wann wird dieses Wein überhaupt reif? Man wartet, erwartet etwas, was schliesslich nicht kommt. Man versucht es wieder und enthüllt vielleicht eine gnadenlose Mineralität, man wartet wieder und weiter. Ist der erste Wein dann Schuld, dass dieser fast schüchtern wirkt. Doch das ist er nicht. Dies bestätigt mindestens der Gaumen. Die Aromen sind wie in einer Phiole eingepackt, diese droht jederzeit zu platzen, was aktuell allein das Holz bzw. die Holzvanille schafft. Dennoch sind wir bei keinem Biberwein. Der Côte-Rôtie enthüllt eine geistliche Komplexität, man stösst sich an finessenreichen, aber auch konzentrierten Tanninen. Der Abgang dauert an und will sich nicht verabschieden. Ich bin nicht überzeugt, dass ich so einen Wein in meinem Keller einlagern möchte.

• **Jim Barry, Shiraz the Armagh 1994** 18.5/20

Ich bin etwas verwirrt. War der Wein im dritten Glas der [Armagh 1994](#) wie es die Ergebnisse zeigen, welche die Teilnehmer der Verkostung erhalten haben oder war es der geniale Chateau Rayas 2005 wie auf dem Foto? Den Wein im dritten Glas habe ich mit 18.5/20 bewertet. Eine verschwenderische Johannisbeerenkonfitüre war es allerdings. Und meines Erachtens kein Rayas!



Milchlammrücken aus den Pyrenäen mit Bohnen à la Provençale, neue Kartoffeln mit Oliven

• **Château Rayas, Châteauneuf-du-Pape 2005** 19.5/20

Aufgrund der Verwirrung mit dem dritten Glas habe ich an einem anderen Abend zuhause eine Flasche des Jahrgangs 2005 geöffnet, welche ich am gleichen Abend, anfangs Juni, ausgetrunken habe. Dekantiert seit inzwischen vier Stunden. Dieser Wein ist bereits heute ein Monument. Trotzdem ein Kindermord! Bombastische Gewürze, man hat den Eindruck, den Katalog von Ingo Holland durchzublättern. Verschwenderische Kirschenmarmelade, sehr reife Himbeeren und Waldbeeren, eine ausserordentlich elegante Nase mit Tiefsinn, Komplexität (das Wort ist ein wenig schwach), ein umwerfendes Raffinement, eine beeindruckende aromatische Präzision, das ist ja Goldschmiedekunst, das ist unwiderstehlich und der Preis einer Flasche spielt plötzlich keine Rolle mehr. Im Hintergrund lässt sich eine leichte, subtile florale Note erahnen, welche positiv überrascht. Der Gaumen zeigt sofort ein grosses Volumen, das ist fast verwirrend, da Rayas stets lange Jahre benötigt, bevor er sein wahres Gesicht zeigt. Edelstoff, erhabene, geschliffene Tannine, saftige Früchte und insbesondere Kirschen, typische provenzalische Noten, enorm viel Geschmack und Sinnlichkeit, enorm viel Schmelz und eine perfekt eingebundene Säure. Eine griechische Göttin, bestimmt Aphrodite. Extrem lang. Die absolute Perfektion und ein klarer Kandidat für 20/20, wenn er auf diesem Niveau bleibt.



• **Guigal, Côte-Rôtie Château d'Ampuis 1997**

18.5/20

Der erste Jahrgang dieses Weins war 1995. Etwa fünf bis acht Jahre lang haben die Weinliebhaber gemeint, der Chateau d'Ampuis sei der Zweitwein des kultigen „La, La, La“, wie sie durch die deutschsprachigen und „La La's“ durch die englischsprachigen Aficionados genannt werden. Glücklicherweise sind diejenigen, welche bereits sehr früh den Chateau d'Ampuis eingelagert haben. Dieser Wein ist weder ein La Landonne, noch La Turque oder La Mouline für die armen Leute. Denn inzwischen ist er auch nicht mehr ganz günstig und er hat vor allem seinen eigenen Charakter. Das ist auch kein Wein, welcher Jahrzehnte lang gelagert bleiben sollte. Wir teilen sowieso die Meinung, dass ein Wein genossen werden müsste, wenn er seine optimale

Trinkreife erreicht hat. Wartet man an einem Sonntagsnachmittag auf den Zug im englischen Country? Aktuell bietet der [Chateau d'Ampuis 1997](#) enorm viel Spass. Zunächst mit seinem weissen und wunderschön ausgewogenen Bouquet nach Schokolade, Kräutern, Schwarzbere, Kaffee, etwas Teer, moderater Vanille. Das Ganze wirkt meditativ, man möchte dem Wein mehr Zeit schenken und seine Entwicklung im Glas verfolgen. Der Gaumen ist nicht ganz auf dem gleichen Niveau, bleibt allerdings harmonisch, ausgefeilt, schmackhaft und mit einer immer noch prägnanten, wobei perfekt eingebundenen Säure ausgestattet. Sicherlich ein grosser Wein, was sich auch im geschmeidigen Abgang bestätigt. Wir hoffen bloss, dass sich die neue Geschäftsleitung durch die Bewertungen das Leben nicht so verderben lässt, wie es andere in Bordeaux gemacht haben. Die Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer ist 18.4/20, wobei die tiefste Note 17.5/20 ist.



Serie 4

• **Chapoutier, Ermitage Le Pavillon 1994**

18/20

Die 4ha grossen, granithaltigen Parzellen vom Pavillon hiessen früher „Rochevine“ und gehörten Jaboulet-Verchère¹. Sie sind eigentlich mitten in der Lage Les Bessards angesiedelt, was auch den phänomenalen Charakter der Weine erklärt, welche jedes Jahr produziert werden. Michel Bettane verbreitet die Meinung, dass die „extreme Eigenartigkeit des Pavillon, welche auf Tiefsinnigkeit und Finesse beruht, den Namenwechsel begründete“. In der Tat erweisen sich reine „Les Bessards“-Weine eher als Muskelbroken in einem ähnlichen Stil wie La Landonne. Jährlich werden 13'500 Flaschen Le Pavillon abgefüllt.

Le **Pavillon 1994** verlangt enorm viel Zeit, wir empfehlen ihn mindestens vier Stunden im Voraus zu entkorken. Faszinierende Graphitnoten im Bouquet, Bettane sagt, er sei das Hauptmerkmal vom Pavillon. Aber auch sehr viel florale Noten sowie wieder diese Bacongerüche, welche ein typisches britisches Breakfast unwiderstehlich machen. Einfach viel moderater und subtiler. Nicht zuletzt Edelholz und insb. Zedern. Ich war mir am Anfang nicht mehr so sicher, dass wir da einen Hermitage verkosten. Und bemessen am Alter und der Kräftigkeit dieses Weines ist sein Zenit noch längst nicht überschritten, im Gegenteil, das Potential scheint gewaltig. Viel Schmelz und Kraft, wiederum diese Komplexität. Ein grosser Moment im Leben jedes Weinliebhabers. Es ist auch keine Überraschung, dass die Durchschnittsbewertung 18.3/20 beträgt und, dass dieser Weine einer derjenigen mit der kleinsten Standardabweichung ist (0.5 Punkte).

• **Guigal, Côte-Rôtie La Mouline 1996**

19.5/20

Die perfekte Flasche und die beste Durchschnittsbewertung der ganzen Verkostung: 19.3/20. 18% Viognier (gegen ca. 11% in der Regel), welche dem Mouline viel florale Noten und einen femininen Touch verleihen, dennoch ein typischer Rotweincharakter. Verschwenderische Johannisbeeren und perfekt eingebundenes Holz. Subtile Gewürze im Hintergrund. Mit diesem tiefsinnigen, rassigen und äusserst komplexen Bouquet bekommt man Gänsehaut, wow! Der Gaumen überrascht. Man würde viel Kraft und Volumen erwarten. Stattdessen begegnet man Finesse, Klasse, Eleganz. Harmonie, Schmelz und Samtigkeit, Tiefsinn und einem

¹ Informationsquelle: Michel Bettane & Thierry Desseauve, TAST N. 57

langgliedrigen Aspekt. Die Durchschnittsbewertung beträgt 19.3/20. Dank der moderaten Bewertung von Parker (93/100) bleibt dieser Wein verhältnismässig erschwinglich.

• **Chapoutier, Ermitage Le Pavillon 1995**

19/20

Wieder diese typischen Noten eines grossartigen Pavillon, Graphit, Johannisbeeren, Zedernholz, weisser Pfeffer, frischen Speck, etwas Cenovis, dann später schwarze Schokolade und provenzalische Kräuter. So ein Wein berührt und drückt warme Gefühle aus. Vielleicht haben die Trauben aber ein wenig warm gehabt, was erklärt, dass wir dem Wein „nur“ 19/20 erteilen. Es ist wie ein Modell von sinnlicher Üppigkeit, wenn es Sie direkt in die Augen mit einem sehnsüchtigen Blick anschaut. Der Gaumen führt sofort zum besonderen Terroir des Pavillon. Straffes und geradliniges Gerüst, ein Wein für einen Gladiatorkampf gegen den Hermitage von Jean-Louis Chave. Die Tannine sind prägnant und werden noch lange brauchen, alles für eine sonnige Zukunft ist auf seinem Platz bereit. Überschwängliche Schwarzebeeren und der vorhandene Alkohol tanzen uns etwas Verrücktes vor und wir erliegen dem unendlichen, vielschichtigen Charme dieses Weins. Beeindruckend und ein theatralischer Abgang. Mit einer Durchschnittsbewertung von 18.7/20 gelangt dieser Wein auf den zweiten Rang der Verkostung.



• **Chapoutier, Ermitage Le Pavillon 1993**

/

Aus welchem Grund hatte wohl genau der letzte Wein dieser genialen Verkostung ein Korkproblem? Dennoch war es ein reiner Zufall, da die Dokumentation (Weinliste und Bewertungsunterlagen) lange im Voraus zusammengefasst wurde. Trotzdem verkostet. erinnert an gewisse alte Semester. Die einen sind fit, die anderen sind bereits vor dem üblichen Alter eingerostet. Schliesslich verstehe ich nicht ganz, was dieser schwächliche Paprikasaft in dieser Verkostung zu suchen hatte. Doppelt deklassiert.

Autor: Jean François Guyard

Lektorat: Urs Senn

21. Juli 2012

Der vorliegende 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 senden.

