

# Guigal's La La's

## Kraftvolle, hochkomplexe Klassiker

*Wine & dine* mit mehreren Jahrgängen der Guigal-Ikonen aus der AOC Côte-Rôtie „La Mouline“, „La Turque“ und „La Landonne“, am 14. April 2015 im Restaurant Cafe Boy in Zürich.

Vinifera-Mundi hat das grosse Vergnügen, an diesem einzigartigen Anlass teilzunehmen. Heute werden nicht die ganz grossen Jahrgänge, sondern eine interessante, etwas eigenwillige Auswahl an weniger beachteten und eher unterschätzten Jahrgängen gezeigt. Jeder Teilnehmer brachte eine Flasche La La mit. Die erfahrenen Weinfreunde Rob Straiton und Hanspeter Saner haben den Abend organisiert und die Auswahl koordiniert.

### Maison E. Guigal

Das Weingut wurde durch Etienne Guigal im Weindorf Ampuis, der Wiege der Appellation Côte-Rôtie, gegründet. Etienne begann seine Laufbahn beim Weinhandels- haus Vidal-Fleury. Dort blieb er 15 Jahre lang, bis er 1946 sein eigenes Weingut lancierte. [Guigal](#) ist 1924 mit 14 Jahren nach Ampuis gekommen und hat in seiner gesamten Laufbahn 67 Jahrgänge Côte-Rôtie vinifiziert!

Sein Sohn Marcel hat 1961 - damals erst 17 Jahre alt - die Führung des Unternehmens übernommen. Der Vater war plötzlich zeitweise erblindet. Etienne hat seinen Sohn allerdings bei der Führung des Unternehmens unterstützt, solange dies möglich war. Seit 1973 arbeitet auch Marcel's Frau Bernadette im Unternehmen. Ihr Sohn Philippe, Jahrgang 1975, ist heute der Önologe im Hause Guigal. 1999 war sein erster Jahrgang.

Die Firma hat ab 1980 kräftig expandiert. 1984 wurde Vidal-Fleury zugekauft, 1995 das altherwürdige Château d'Ampuis und 2001 kamen die ehemalige Domaine Jean-Louis Grippat und 8 ha bester Côte-Rôtie-Lagen (nebst Hermitage, Saint-Joseph und Crozes-Hermitage) der früheren Domaine [Vallouit](#) dazu. 2006 erwarb Guigal [Domaine de Bonserine](#).

Heute produziert Guigal eine grosse Anzahl verschiedener Weine aus fast allen Appellationen des nördlichen- und südlichen Rhônetals, angefangen beim einfachen, aber sehr gelungenen Côtes-du-Rhône, über Tavel, Gigondas, St. Joseph (mit dem hervorragenden "[Vignes des Hospices](#)"), Crozes Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Hermitage ("Ex Voto"), Côte-Rôtie ([Château d'Ampuis](#)) und Condrieu ("[La Doriane](#)") bis hin zu den berühmten drei Einzelabfüllungen „La Mouline“, „La Turque“ und „La Landonne“. Maison Guigal vinifiziert jedes Jahr über 40% aller Côte-Rôtie der Appellation!



Das historische Gebäude



Im Vordergrund Ampuis, im Hintergrund das Schloss



Das moderne Gebäude liegt gegenüber dem historischen Haus

Guigal produziert auch in Zusammenarbeit mit der bekannten Käferei Seguin-Moreau (aus Cognac) auf Château d'Ampuis seinen Jahresbedarf von ca. 600 Eichenfässern. Er bevorzugt ein leichtes Toasting (nicht über 45 Minuten) und lässt das Holz vorher volle drei Jahre trocknen.



Die Lage La Landonne



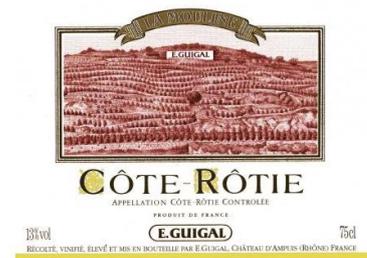
Die Lage [La Viallière](#) der Domaine de Bonserine, welche Guigal gehört

## Die La La's

Die drei La La's sind eigenständig mit der Firma und mit der Zeit entstanden und gewachsen. Es gab nie das Konzept, drei *iconic* Côte-Rôtie für das Hochpreissegment zu kreieren. Vielmehr hat jeder La La seine ureigene Entstehungsgeschichte, unabhängig von den beiden anderen. Jeder La La hat auch seinen eigenen Rebberg und ist Ausdruck seiner besonderen Lage: La Mouline ist "Côte Blonde", La Turquie ist "Côte Brune" und La Landonne ist das Lieu-dit "La Landonne", dass auch auf der Côte Brune zu finden ist.

### Côte-Rôtie "La Mouline"

In der Regel 89% Syrah und 11% Viognier. Guigals ursprünglicher La La. 1966 entstand der erste Jahrgang. 1 Hektar Rebfläche in der Lage "Côte Blonde" produziert jährlich 5'000 – 6'000 Flaschen. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt ca. 75 Jahren. Ertrag: ca. 35 hl/ha. Ausbau: 40 Monate in zu 100% neuen Barriques. Die Lage ist terrassiert in Form eines römischen Amphitheaters. Boden: Gneiss und Kieselsand (Silizium), vermengt mit Löss und Kalk; ergeben tatsächlich helle (blonde) Böden. [La Mouline](#) ist der eleganteste und geschmeidigste der drei. Er ist öfters schon in der Jugend zugänglich und sollte in den meisten Jahrgängen (ausser 1978, 1985 und 1999) in den ersten 20 Jahren genossen werden.



### Côte-Rôtie "La Turquie"

In der Regel 93% Syrah und 7% Viognier. 1985 erstmals produziert, Es wurden damals 2'200 Flaschen abgefüllt. Die Reben kommen von einem 1980 neuangelegten, sehr steilen Rebberg in der "Côte Brune". Ursprünglich betrug die Fläche 0.95 ha, heute sind es nur wenig mehr. Es werden jährlich ca. 5'000 Flaschen abgefüllt. Ertrag: ca. 35 hl/ha. Ausbau: 40 Monate in zu 100% neuen Barriques. Boden: Kalksandstein und Glimmerschiefer, durchsetzt mit Lehm und Eisenoxide.

Der Jüngste im Bunde, ist [La Turquie](#) quasi eine Synthese aus den anderen beiden La La's und auch der Burgundischste der drei, am ehesten vergleichbar mit einem Musigny oder Richebourg. La Turquie trägt diesen Namen aufgrund seiner charakteristischen Würzigkeit, welche in der Tat an orientalische Gewürze erinnert. La Turquie kann bis 25 Jahre gelagert werden, sollte aber oft schon etwas früher genossen werden.



## Côte-Rôtie “La Landonne”

Zu 100% aus der zu über 50% steilen Lage “La Landonne”. 100% Syrah. Erster Jahrgang: 1978. Rebfläche: 2.1 ha. Jahresproduktion: 10'000 – 12'000 Flaschen. Durchschnittsalter der Reben: ca. 35 Jahren. Ertrag: ca. 35 hl/ha. Ausbau: 40 Monate in zu 100% neuen Barriques. Boden: ton- und kalkhaltig, reich an Eisenoxide. [La Landonne](#) ist der konzentrierteste und männlichste der drei. Meist farblich der dunkelste, ist er auch der langlebigste und kann 30-40 Jahren gelagert werden. Er zeigt sich in seiner Jugend sogar derart brachial, dass es wärmstens empfohlen wird, ihn zunächst mindestens 10 Jahre lang zu lagern.



## Die Verkostung

Die Weine wurden alle doppelt dekantiert, dann blind ausgeschenkt, wobei wir bei drei von vier Flights jeweils den gleichen Jahrgang im Glas hatten. Sie werden in der Reihenfolge bewertet, in welcher sie ausgeschenkt wurden.

### Guigal, Côte-Rôtie “La Mouline” 1995

Farbe: tiefes, üppiges, leicht rostbraunes Rubin mit deutlichem Wasserrand. Das Bouquet zeigt sich ausladend, mächtig, maskulin und hochkomplex parfümiert, mit Noten von gegrilltem Fleisch, sanfter Beerenfrucht, Trüffel, vielschichtiger Würze und ziemlich gereiften Elementen. Der verführerische Duft des Viogniers ist deutlich zu erkennen. Im Hintergrund lassen sich sogar Marzipannoten und etwas Süßklee (honeysuckle) erkennen. Wow! Im Gaumen recht deutlich gereifte Aromen von Unterholz, Grillfleisch, Blutwurst, etwas Waldbeeren und auch eine metallische Komponente. Vollmundig und maskulin wirkt er allerdings auch etwas gar trocken, die Tannine sind zwar äusserst dicht und feinkörnig, doch zeigt das Ganze keine grosse Länge und wenig Schmelz. Auch im Abgang etwas kurz. Sehr widersprüchlich. Einerseits aromatisch sehr vielschichtig und expressiv, andererseits etwas spröde, mit wenig Harmonie und schliff. Und doch recht typisch für viele 1995er Côte-Rôtie. Kann noch mindestens 10 Jahre gelagert werden, aber ob er noch besser wird, darf angezweifelt werden.



**17.5/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.14/20** – Platz 11 von 12.

(RP=96-98/100, ST=95+/100, WS=95/100)

Schweiz: 370.- bei [hp fine wines](#), [weitere Adressen](#). Deutschland: aktuell nicht erhältlich.

### Guigal, Côte-Rôtie “La Turque” 1995

Farbe: tiefes, leicht rostrotes Rubin. Im Bouquet etwas verhalten, vor allem nach dem extrovertierten La Mouline 95. Noten von Waldboden, Grillfleisch, Rost, Rauch, schwarze Oliven und dahinter eine schöne Beerenfrucht-Aromatik. Im Gaumen vollmundig und kraftvoll, aber auch harmonisch und sogar etwas feminin. Aromen von Rauch, gegrillter Blutwurst, Rost und viel Würze. Die Gerbstoffe sind schön ausbalanciert. Gute Länge im Abgang. Aristokratisch zurückhaltend. Sicherlich Potential für 10 Jahre, aber auch hier: früher ist besser.

**18/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.75/20** – Platz 5 von 12.

(RP=96-98/100, ST=95+/100, WS=95/100 WW=19/20)

Schweiz: 411.48 bei [Lucullus](#), [weitere Adressen](#). Deutschland: €556.92 bei [Backhaus-Weindepot](#).

### Guigal, Côte-Rôtie “La Landonne” 1995

Farbe: volles, leicht Rostrot gefärbtes, tiefdunkles Rubin. Das Bouquet zeigt sich recht ausladend und vielschichtig, mit schönen Beerenfruchtnuancen und intensiver Gewürzaromatik. Zeigt etwas weniger Tertiäraromen als La Mouline 95 und La Turquie 95. Im Gaumen vollmundig, kraftvoll und maskulin, mit viel Rauch, Grillfleisch, schwarzen Oliven, Zedern und Rost. Den Gerbstoffen fehlt es an Harmonie und er wirkt dadurch im Abgang etwas trocken und kurz. Er braucht reichhaltige Speisen, um die Gerbstoffe zu zähmen. Das mag auch der Grund sein, warum sich die 1995er an der heutigen Verkostung etwas schwer getan haben: Sie wurden noch vor dem Essen verkostet. Kann durchaus noch 10+ Jahre gelagert werden.

**17.5/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.05/20** – Platz 12 von 12.

(RP=95-96/100, ST=97+/100, WS=94/100, JR=18/20)

Schweiz: 365.04 bei [Lucullus](#), [weitere Adressen](#). Deutschland: €414.12 bei [Backhaus-Weindepot](#).

### Guigal, Côte-Rôtie “La Mouline” 1997

Farbe: tiefes, leicht rostrotes Rubin. Im hochkomplexen, aromatischen Bouquet zeigen sich Noten von reifen Beeren, Grillfleisch, schwarze Oliven, Lakritze, etwas Barrique-Würze. Und nicht zuletzt florale Noten des Viogniers. Im Gaumen kraftvoll und maskulin, mit etwas dominanter Säure, die ohne Probleme die vielseitige Aromapalette (wie im der Nase) zu tragen weiss. Mir fehlt wie schon beim 1995er etwas die Finesse. Hat auch nicht ganz die Opulenz eines La Mouline 95. Hat aber durchaus noch Lagerpotential.

**17.5/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.32/20** – Platz 10 von 12.

(RP=96/100, ST=91-93/100, WS=97/100 WW=18)

Schweiz: 307.80 bei [VinPark.ch](#), [weitere Adressen](#). Deutschland: €351.95 bei [VinPark.eu](#).



### Guigal, Côte-Rôtie “La Turquie” 1997

Farbe: volles, aber fast etwas klarsichtiges, dunkles Rubin. Das Bouquet zeigt sich heute eher verhalten, Waldbeeren, Röstnoten und Tabak. Im Gaumen schön saftig, mit viel Beerenfrucht und einer komplexen Würzigkeit. Kraftvoll, maskulin, aber zurzeit sehr wenig Charme und Eleganz. Blind waren einige unsicher, ob wir hier ein 1997er oder ein 2006er im Glas hatten! Also noch viel Lagerpotential. Aber auch unnachgiebig und mit wenig Schmelz. Die 1997er sind zurzeit in einer schwierigen Phase. Und obwohl sie noch nicht zu ermüden drohen, wird vor allem La Turquie (aber auch La Mouline) nicht mehr zulegen. Ich muss allerdings anmerken, dass viele Teilnehmer, darunter auch eingefleischte Guigal-Kenner, den 1997er La Turquie sehr hoch bewertet haben.

**17/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.39/20** – Platz 8 von 12.

(RP=96/100, ST=92-95/100, WS=98/100)

Schweiz: 325.08 bei [Lucullus](#), [weitere Adressen](#). Deutschland: €325.- bei [Jahrhundertweine](#), [weitere Adressen](#).

### Guigal, Côte-Rôtie “La Landonne” 1997

Farbe: volles, tiefdunkles Rubin. Das Bouquet zeigt sich vielschichtig und sehr parfümiert. Aromen von Rauch, Tabak, Teer, Röstnoten, Lakritze und Gewürze vermengen sich mit zarten Beerenfruchtnuancen. Im Gaumen vollmundig, üppig und kraftvoll. Aromen wie in der Nase. Von der Stilistik nicht so verschieden von La Turquie und La Mouline, aber der La Landonne hat auch eine hedonistisch-harmonische Komponente und viel Schmelz. Hier ist noch Eleganz und Charme und nicht nur maskuline Kraft. Heute der beste 1997er.

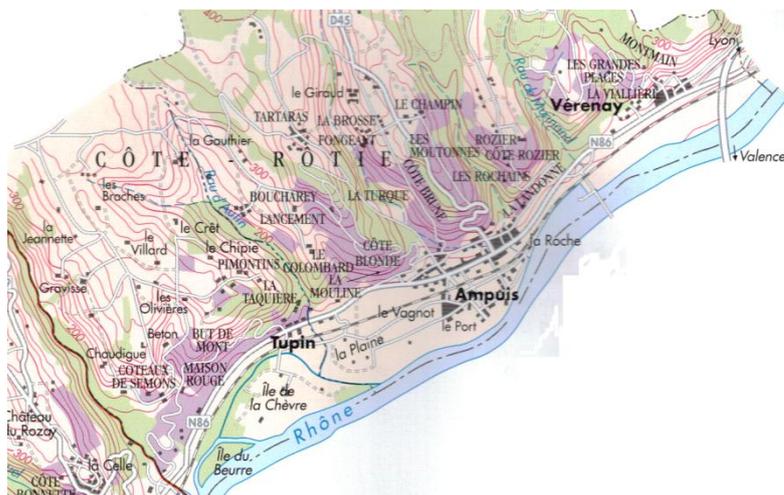
**18/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.68/20** – Platz 2 von 12.

(RP=98/100, ST=93-95/100, WS=97/100 WW=19/20)

Schweiz: 369.36 bei [Lucullus](#), [weitere Adressen](#). Deutschland: €357.- bei [Backhaus-Weindepot](#), [weitere Adressen](#).

## Guigal, Côte-Rôtie “La Landonne” 1998

Farbe: tiefdunkles, volles Rubin. Ein richtiges Power-Bouquet! Beerenfrucht, Gewürze, Zedern, Rauch, Tabak, Wacholderholz, Röstaromen. Intensiv und stürmisch! *Now we're talking!* Im Gaumen vollmundig, kraftvoll und beinahe dickflüssig. Viel Tannin, aber auch vielschichtig, tiefgründig und wie im Bouquet aromatisch komplex. Eine Power Bombe! Braucht noch etwas Zeit, um die Gerbstoffe zu mildern, aber jetzt schon ein grosser Genuss. Das ist La La!



Klicken Sie das Bild an, um es zu vergrössern

©Vinofiles

**19/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.50/20** – Platz 6 von 12.

(RP=100/100, ST=97+/100, WS=95/100 JR=18/20)

Schweiz: 460.- bei [Spectrum Trading](#). Deutschland: aktuell nicht erhältlich.

## Guigal, Côte-Rôtie “La Landonne” 1979

Farbe: tiefes Rubin, aber auch leicht bräunlich und etwas trüb. Leicht als den 1979er zu erkennen. Im ausladenden, komplexen Bouquet zeigt er eine gewisse Grufti-Erotik... Maggikraut, Balsamico, Röstaromen, Unterholz und nasses Laub. Im Gaumen fleischig und würzig, aber auch etwas brackig und instabil. Man hätte ihn sicherlich früher trinken sollen, aber er ist immer noch tiefgründig und vielschichtig. Tolle Leistung! Ein Wein aus einer anderen Zeit.

**18/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.36/20** – Platz 9 von 12.

(RP=91/100, WS=88/100 JR=17/20)



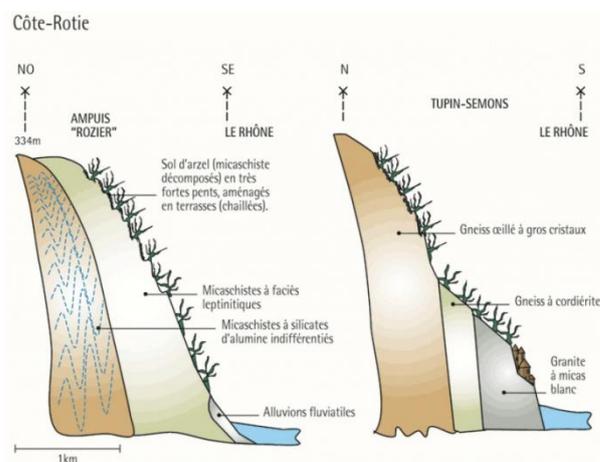
## Guigal, Côte-Rôtie “La Mouline” 1998

Farbe: tiefdunkles, volles, recht jugendlich wirkendes Rubin. Das Bouquet zeigt sich hocharomatisch, frisch, fruchtig und herrlich parfümiert. Endlich ein La La, der nebst Zedern, Rauch, Tabak, Röstaromen und Lakritze auch saftige Beerenfruchtaromen vorzeigen kann! Hier paart sich fruchtig-frische Eleganz mit maskuliner Kraft. Er hat nicht ganz den Tiefgang und das Lagerpotential vom 98er La Landonne, aber dafür ist er harmonischer und hat mehr Finesse. Ein wunderbarer Wein und würdiger Sieger.

**18.75/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.82/20** – Platz 1 von 12.

(RP=97/100, ST=95+/100, WS=92/100 JR=18.5/20)

Schweiz: 360.- bei [Cave BB](#). Deutschland: €512.60 bei [Backhaus-Weindepot](#).



Klicken Sie das Bild an, um ausführliche Informationen über die AOC anzuzeigen.

©Inter-Rhône

### Guigal, Côte-Rôtie “La Turquie” 2006

Farbe: tiefes, volles, dunkles Rubin. Im ausladenden Bouquet hochkomplex, wild & würzig, kraftvoll und etwas jugendlich ruppig. Ein typischer La La: Zedern, Rauch, Tabak, Gestein und Röstaromen. Im Hintergrund tiefgründige Beerenfrucht. Im Gaumen ausdrucksstark und kraftvoll, mit schöner, straffer Säure und soliden Gerbstoffen. Die Gleiche Aromavielfalt wie im Bouquet. Er hat viel Potential, trinkt sich aber auch heute schon mit viel Genuss. Langanhaltender Abgang. Der Jahrgang beeindruckt durch seine Klasse. Kaufen!

**18.5/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.50/20** – Platz 6 von 12.

(RP=94/100, ST=94 WS=96/100 JR=18/20)

Schweiz: 420.- bei [Bignens Vins](#). Deutschland: €218.- bei [Wine&Wine GmbH](#), [weitere Adressen](#).



### Guigal, Côte-Rôtie “La Landonne” 2006

Farbe: Sehr tiefes, volles, dunkles Rubin. Das Bouquet ist heute nicht so expressiv wie der La Turquie 06, aber was da kommt ist extrem tiefgründig und wunderbar harmonisch. Nebst den typischen Noten von Zedern, Rauch, Tabak, Lakritze und Röstaromen (auch noch sanfte Barriquenoten) kommt einem eine herrlich sinnliche, vielschichtige Beerenfrucht entgegen. Wenn der richtig zugänglich wird, gibt's ein Feuerwerk der Düfte! Im Gaumen besticht dieser La Landonne durch Finesse gepaart mit maskuliner Kraft. Die ‚eiserne Faust im Samthandschuh‘ passt hier gut. Vollmundig und richtig stoffig, stimmt hier einfach alles. Alle komplexen Aromakomponenten ergeben ein tiefgründiges, elegantes Ganzes. Ein grosser Wein mit viel Potential für die Zukunft. Mein Wein des Abends. Kaufen!

**19/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.59/20** – Platz 3 von 12

(RP=97/100, ST=96 WS=97/100 JR=17.5+/20)

Schweiz: 275.- bei [Lucullus](#). Deutschland: €249.- beim [Köllner Weinkeller](#).

### Guigal, Côte-Rôtie “La Mouline” 2006

Farbe: tiefes, volles, dunkles Rubin. Wieder ein hochkomplexes, fruchtbetontes Näschen! Rauch, Tabak, Lakritze, Röstaromen (das Holz ist noch nicht vollständig integriert) *cigar-box*, schwarze Oliven und viel dezente rote und schwarze Beeren. Sexy! Im Gaumen schön saftig, mit viel Beerenfrucht, einer straffen Säure und potente Gerbstoffe. Die Gleiche komplexe Aromavielfalt wie im Bouquet. Er hat viel Potential, bereitet aber auch heute viel Trinkvergnügen. Sehr langer Abgang. Wieder ein grosser La La. Ich denke, dass man die 2006er, vor allem La Turquie und La Mouline, nicht länger als 20 Jahren lagern sollte. So nach 15 Jahren müssten sie ihre ideale Genussreife erlangt haben. Kaufen!

**18.5/20** Durchschnittsbewertung heute Abend: **18.59/20** – Platz 3 von 12.

(RP=95/100, ST=96 WS=95/100 JR=18+/20)

Schweiz: 322.81 bei [Granchateaux](#). Deutschland: €215.- bei [Top Cru](#).

## Fazit

Ein selten faszinierender Einblick in die Welt der grossen Côte-Rôtie von Guigal.

Es wurde allgemein sehr hoch bewertet, meist höher als hier im Bericht. Auch fielen die Eindrücke und Bewertungen bei den einzelnen Teilnehmern sehr verschieden aus.

Die 1995er und 1997er hatten es heute nicht einfach. Vielleicht weil sie noch vor der Hauptspeise serviert wurden. Dass diese beiden, tanninbetonten (vor allem 1995) Jahrgänge Fleischgerichte brauchen, um sich von ihrer besten Seite zu zeigen, ist sicher unbestritten.

Grosse La La Jahrgänge können sehr lange halten, aber grundsätzlich sollte man es mit der Lagerung nicht übertreiben. Die 1995er und 1997er werden nach nun 20 Jahren kaum noch zulegen. Die 1998er sind jetzt trinkreif, aber in fünf Jahren werden sie eher noch besser sein und auch lange halten. Die 2006er sind jetzt

schon herrlich trinkreif, werden aber noch zulegen. Ihren Zenit erreichen sie allerdings in den nächsten 10-12 Jahren.

Es gibt noch viele La La Jahrgänge zu verkosten. Wann und wo findet das nächste La La Wine & Dine statt...?

Vielen Dank an Rob und Hanspeter für einen unvergesslichen Abend. Ein grosses Dankeschön auch an Stefan Iseli vom Restaurant Cafe Boy in Zürich. Die Weinauswahl im Cafe Boy ist übrigens auch sehr empfehlenswert: [http://www.cafeboy.ch/site/wp-content/uploads/cafeboy\\_weinkarte.pdf](http://www.cafeboy.ch/site/wp-content/uploads/cafeboy_weinkarte.pdf)

Autor: Anthony Holinger  
28.04.2015

Lektorat: Jean François Guyard

Quellen: Angaben zu Maison Guigal und den La La's aus "The Wines of the Northern Rhône" von John Livingstone-Learmonth, „Wines of the Rhône Valley“ von Robert Parker und von der Guigal-eigenen Website: [www.guigal.com](http://www.guigal.com).

Bewertungen: RP = Robert Parker/Wine Advocate, AG= Antonio Galloni (vinous), ST = Stephen Tanzer, BH = Burghound, WS = Wine Spectator, JR = Jancis Robinson, DC = Decanter, JS = James Suckling, Gab = René Gabriel, WW = Weinwischer, Qua = Jean-Marc Quarin, Vin = Vinum, FS = Falstaff, Hall= James Halliday, MJ=Matthew Jukes

**Der vorliegende 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 senden.**