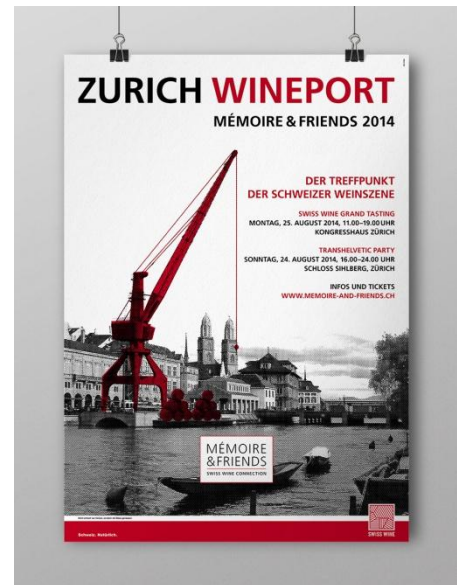


Mémoire des Vins Suisses

Die Schatzkammerweine des Jahrgangs 2004

unter dem Zeichen von „[Zürich maritim](#)“

25. August 2014. Mémoire & Friends 2014 im Kongresshaus Zürich



©Atelier 26

Vorwort

Im Jahr des Zürcher Hafenkranes war auch die sechste Ausgabe von Mémoire & Friends im Kongresshaus ein voller Erfolg. Wer für das Kranprovisorium an der Limmat nur ein Kopfschütteln übrig hat, sollte immerhin bedenken, dass Zürich ein wichtiger Weinhafen ist: wird nämlich der meiste Schweizer Wein im Westen des Landes erzeugt – getrunken wird ein Grossteil des Schweizer Weins in „Gross-Zürich“! Die „Mémoire & Friends“ Veranstalterin [Swiss Wine Connection](#) steht zum Zürcher Hafenkran – wir von Vinifera-Mundi auch.

Aber kommen wir zu den Schatzkammerweinen. Jedes „Mémoire des Vins Suisses“ ([MDVS](#)) Mitglied verpflichtet sich, Jahrgang für Jahrgang 60 Flaschen eines vereinbarten Weines an die MDVS zu liefern. Mit der Zeit entsteht so die Schatzkammer mit einer Fülle von gereiften Weinen aus allen Regionen der Schweiz. Diesmal zeigte MDVS eine Auswahl an Weinen aus dem Jahr 2004 (lesen Sie auch unser [Bericht über die Schatzkammerweine des Jahrgangs 2003](#)).

Das Rebjahr 2004

Das Weinjahr 2004 zählt zu den „normalen“ Jahren. Das Wetter im Frühjahr war nicht immer günstig. Der Austrieb erfolgte wie üblich im April, im Mai jedoch mussten die Reben mit einem ersten Kälteeinbruch kämpfen. Manch ein Winzer schaute mit Besorgnis auf seinen Weinberg. Auch der Sommer war eher verhalten. Es wurde vielfach von einer mässigen Ernte ausgegangen.

Dann im September die Erlösung. Schöne Spätsommertage liessen die Trauben reifen und sorgten für eine bessere Stimmung. Die Mostgewichte waren über dem Mittel des Jahresdurchschnittes und es konnte mit einer erfreulichen Lese gerechnet werden, die im Oktober 2014 begann.

Die Weinlese 2004 ergab mit 116 Mio. Litern Most rund 18,9 Mio. Liter mehr als im Vorjahr. Der schöne Herbst hat den trüben Sommer wettgemacht und die Trauben gut reifen lassen. Vor allem die Rotweine dieses Jahrgangs sind sehr gelungen und drücken sich mit würzigen und fruchtigen Aromen aus.



Zürich

©WikiMedia [Micha L. Rieser](#)

Die Weine

Die Weine des Jahrgangs 2004 zeigten nach einem Jahrzehnt Flaschenreife nicht immer die Stabilität und Langlebigkeit des vorangegangenen Hitzejahrgangs 2003. Aus diesem Grund variierten die Eindrücke teilweise stark, je nachdem, ob eine Flasche erst frisch geöffnet wurde, oder ob ein Wein schon über eine Stunde der Luft ausgesetzt war. Auch schwankten heute die Temperaturen der Weine oft deutlich (zum Kühlen wurden handelsübliche, doppelwandige Weinkühler aus Acryl verwendet), je nachdem wie lange die Flasche schon im Kühler stand. Im Laufe des Tages haben drei Personen für Vinifera-Mundi die Weine verkostet. Dabei sind beim gleichen Wein manchmal sehr verschiedene Verkostungsnotizen entstanden. Gesamthaft gesehen, waren allerdings die verkosteten Weine des Jahrgangs 2004 von bemerkenswert hoher Qualität.

Die Verkostung

Die Weine wurden einerseits durch Anthony Holinger und Jürg Kobi (ah+jk), andererseits Urs Senn (us) bewertet. Selbstverständlich nicht zum gleichen Zeitpunkt, es wurden also verschiedene Flaschen verkostet.

Bevor es zu den einzelnen Verkostungsnotizen geht, gilt es an dieser Stelle noch festzuhalten, dass die Weine zu verschiedenen Zeitpunkten aus unterschiedlichen Flaschen verkostet wurden. Je nachdem, wie lange eine Flasche schon offen war, wurden durch die Verkoster von Vinifera-Mundi ganz unterschiedliche Wahrnehmungen aufgeschrieben. Es ist halt so, das bei älteren Weinen die sensorischen Wahrnehmungen schneller ändern d.h. ältere Weine tendieren unter Luftsauerstoffeinfluss relativ schnell (ab 30 Minuten, je nachdem wie stark ein Wein von seinem Produzenten vor der Abfüllung geschwefelt wurde), zu oxidieren oder zumindest an Qualität einzubüssen. Aus logistischen Gründen war es auch nicht möglich, die in der Flasche verbleibende Restmenge an Wein nach jedem Ausschanken jedesmal durch ein Edelgas wie z.B. Argon vor der Oxidation zu schützen.

Domaine La Colombe, Raymond Paccot, La Côte «Le Brez» 2004

(ah+jk): Farbe: klares, sandfarbenes Goldgelb. Im Bouquet eine schöne Note von Honig, Heu und Kandiszucker, dazu Pfirsich, reife Äpfel und Feigen, die Frucht fast schon überreif. Im Gaumen sanft mineralische, gereifte Noten (Pilz und trockene Edelfäule), aber auch eine reife, überschwängliche Frucht. Ein Rest Säure gibt dem Wein noch eine gute Struktur und einen gewissen Biss. Der Abgang wirkt etwas kurz. Durchaus gelungen, aber man sollte ihn relativ bald austrinken. **16.75/20**.

(us): Klares, helles, im Licht glänzendes Gelbgold. Im Bouquet reifer, gefalteter Apfel, ergänzt mit einer wunderschönen Frische und mineralischen Elementen. Florale Anklänge (gelbe Blütenpollen und Lindenblüten), ergänzt durch Honig. Etwas Milchcaramel und wilde Kräuter runden das Aromaspektrum ab. Das ist sehr sauber und frisch und zeigt überhaupt keine Spur von Müdigkeit oder Alter – im Gegenteil!

Am Gaumen ein frischer Auftakt, eine noch vife Säure stützt die Frucht (Apfel und Birne) sehr gut. Eine schöne Mineralität und Länge komplettieren den vorzüglichen Gesamteindruck. **17.25/20** mit weiterem Potential.



Die Weinberge von La Côte im Waadtland

©[WikiMedia](#) Isaline Zeier

Domaine Louis Bovard, Dézaley Grand Cru „Médinette“ 2004

(ah+jk): Farbe: klarsichtiges Heugelb. Im Bouquet schön nussige, leicht würzige Noten mit einem Hauch Ahornsirup und Honig (trocken). Im Gaumen rassig und frisch, mit einer komplexen Mineralität, die ihm sehr schön bekommt. Im Abgang lang und ausgewogen. Sehr gelungen! **17/20**.

(us): Klares, im Licht glänzendes, sehr blasses Gelbgold. Ein sehr frischer, ätherischer, nach wilden Wiesenkräutern riechender Auftakt. Lindenblüten und gelbe Blütenpollen, ergänzt durch etwas Honig. Reife Birnenfrucht und Limette komplettieren das Bouquet wunderschön.

Am Gaumen eine elegante Struktur mit einer noch jugendlichen Säure und raffinierten, mineralischen Elementen. Ein Klassiker aus dem Dézaley, dem man das Alter in keiner Weise angemerkt! **17.5/20**.



Château d'Auvenier, Chardonnay élevé en Barriques 2004

(ah+jk): Farbe: klares, sehr helles Goldgelb. Im Bouquet zeigen sich sanfte Toastnoten und Aromen von reifen gelben Früchten. Auch würzige, leicht nussige Aspekte. Im vielschichtigen Gaumen gefällige, würzige Aromen von Birnen und überreifer, exotischer Frucht. Deutliche, aber durchaus angenehme Alterungsnoten. Langer, würziger Abgang. **16.75/20**.

(us): Klare, im Licht glänzende, hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Am Bouquet im ersten Auftakt Röstnoten, etwas reife Birnenfrucht. Am Gaumen eine ansprechende Säure, der Wein ist in der Mitte aber eher flach und nichtsagend. Der finale Abgang dann mit reifer Birnenfrucht und Honig. Trotz des eher schwachen, mittleren Gaumens ist der Abgang recht langanhaltend. **16.5/20**.



Domaine Les Hutins, Sauvignon Dardagny élevé en Barriques 2004

(ah+jk): Farbe: volles, üppiges Goldgelb. Im Bouquet leicht sherryartig mit sehr gereiften Noten von kandierten Früchten, Birnenwachs und Honig. Im Gaumen Karamell und gebrannte Crème. Der Wein wurde kontrovers diskutiert. Die Sherrynote und der oxidative Charakter kann als Überreife angesehen werden, aber er hat die Trinkreife wohl schon überschritten. **15.5/20**.

(us): Klare, im Licht glänzende, goldgelbe Farbe. Im Bouquet überreif, sherryartig, die Primärfrucht ist nicht mehr wahrnehmbar. Am Gaumen ist der Holzeinsatz dominant und überdeckt die anderen Aromaeindrücke. Die Säure ist noch in einem guten Zustand und nicht müde. Im Abgang vegetale Noten. Erst in der retranasalen Wahrnehmung nach 1-2 Minuten konnten noch etwas exotische Früchte wahrgenommen werden. Für mich hat dieser Wein seine Genussreife überschritten. **15.25/20**.



Provins, Vieilles Vignes „Maître de Chais“ 2004

(ah+jk): Eine Assemblage aus Marsanne Blanche, Pinot Blanc, Amigne und Païen. Farbe: ein schönes, klares Goldgelb. Braucht Luft! Im Bouquet wunderbar komplexe Aromen von gereiften Früchten, würzigen Noten und eine sanfte Salzigkeit. Im vollmundigen Gaumen frisch und trocken, aber auch gereift und üppig, mit beinahe überreifen Fruchtaromen, vor allem Birnen- und Quittenkompott. Ein vielschichtiger Wein mit lebhafter, tragender Säure und langem, würzigen Abgang. Hohe Qualität, Jahrgang für Jahrgang. **17.5/20**.

(us): Klare, im Licht glänzende, helle gelbgoldene Farbe. Im Bouquet zu Beginn Milchcaramel, etwas Honig und gelbe Blüten. Dieser Wein braucht Luft und Zeit im Glas, um sich zu entwickeln. Am Gaumen ein kräftiger Auftakt,



der Wein hat eine schöne und noch lebhaft Säure. Honig, scheint aber schon recht gereift zu sein. Wirkt aber dank der Säure noch frisch und nicht müde oder überreif. Der Amigneanteil scheint momentan den Wein zu dominieren. Ätherische Kräuternoten. Der Wein hat eine gute Länge. **16.75/20**.

Domaine Henri Cruchon, Morges „Raissennaz“ 2004, Pinot Noir, Grand Cru

(ah+jk): Farbe: üppiges, volles Rubin. Im Bouquet Kirschen, Himbeeren und sanft nach Veilchen duftend. Im Gaumen sind die Aromen ähnlich beerenfruchtig wie im Bouquet, schön ausgewogen, auch wenn etwas einfach gestrickt. Die Gerbstoffe sind kräftig, aber gut eingebunden. Ein recht harmonischer, vielfältig-fruchtiger Pinot Noir, der sich gut entwickelt hat und durchaus noch Potential aufweist. Wirklich gelungen. **16.75/20**.

(us): Dunkle, rubinrote Farbe mit leicht bräunlichen Anklängen. Der optische Eindruck wirkt etwas stumpf und müde. Schnapsiger Auftakt, erinnert mich irgendwie an Erdbeerenliqueur. Reife Himbeerenfrucht, das Bouquet wirkt insgesamt recht süß und breit. Am Gaumen eine gute Säure und Struktur, die Finesse und Eleganz fehlt mir für einen Pinot Noir allerdings etwas. Die Länge und der Abgang insgesamt sind in Ordnung. **16/20**.



Weingut zum Sternen, Kloster Sion Pinot Noir „Klingnau Réserve“ 2004

(ah+jk): Farbe: schön volles, mittleres Rubinrot. Im Bouquet Noten von Sauerkirschen und Erdbeere, aber auch von Randen und etwas Ratatouille! Im Gaumen viel Beerenfrucht, saftig und süffig, aber auch vollmundig und vielschichtig. Der Abgang ist von den Gerbstoffen im Eichenfass etwas trocken, aber sonst ist das Holz sehr gut eingebunden. Etwas ungewohnt, aber er macht viel Freude. Nicht alle Flaschen waren so gelungen und vielleicht sollte man den Wein nicht allzu lange lüften und bald austrinken. **16/20**.

(us): Dichte rubinrote Farbe. Schöne Pinot Noir Würze, schwarzer Pfeffer und dunkle Früchte (Zwetschge & schwarze Kirschen), etwas Himbeere runden das Bouquet schön ab. Am Gaumen lebhaft und frisch, überhaupt nicht lahm oder müde. Eine schöne Säure hält den Wein jung und lebendig. Rote Frucht (Himbeeren) und ein etwas fleischiger Eindruck. Der Wein hat einen schönen Schmelz und einen langen Abgang. **17.5/20**.



Weingut Pircher, Pinot Noir „Stadtberg Eglisau“ 2004

(ah+jk): Farbe: üppiges, volles Rubinrot. Im Bouquet schön ausladende Waldbeerenfrucht, sanfte Würzaromen und ein Hauch mineralische Noten. Im eleganten Gaumen herrlich saftige Beerenfrucht mit gut eingebundenen, kräftigen, aber samtigen Tanninen. Ein langer Abgang trägt zum anmutigen, harmonischen Gesamtbild dieses Weines bei. **18/20**.

(us): Mittlere rubinrote Farbe. Zu Beginn im Glas verhalten, entwickelt sich aber nach einigen Minuten im Glas schön. Typische Pinot Noir Würze (u.a. schwarzer Pfeffer), etwas Unterholz, Leder und Tabak, ergänzt durch eine ganz dezente Rauchnote. Am Gaumen saftig – stoffig aber zu keinem Zeitpunkt mastig oder pappig, eine schöne, ausgeglichene Struktur. Rote Frucht (Himbeeren) im langen Abgang. **17.5/20**.



©[Swiss Wine Connection](#)

Weingut Baumann, Pinot Noir „R“ 2004

(ah+jk): Die Farbe ist ein helles, volles Rubinrot. Im Bouquet viel süsse und reintönige Himbeer- und Erdbeerfrucht. Aber auch erste Überreife, leicht gemüsige Noten. Im Gaumen dominieren Aromen von Himbeersirup und samtener Marmelade. Er hat auch eine saftige, kraftvolle und vielschichtige Dimension, also nicht nur der typische „Beerliwein“. Recht langer, harmonische Abgang. Jetzt trinkreif. **17.5/20**.

(us): Helles Rubinrot mit ins bräunliche gehenden, wässrigen Rändern. Im Auftakt ein medizinischer Touch, etwas Süssholz. Dahinter rote Frucht und etwas von der typischen Pinot Noir Würze. Der Gaumen ist schöner als der Eindruck aus dem Bouquet. Sehr sortentypisch und lebendig. Rote Frucht im Abgang ergänzt durch Süssholz und schwarzen Pfeffer. **16.75/20**.



Schlossgut Bachtobel, Pinot Noir No. 3 2004

(ah+jk): Der Wein war leider nicht mehr verfügbar.

(us): Jugendliche, intensive rubinrote Farbe. Im Bouquet dunkle und schwarze Früchte. Eine typische Pinot Noir Würze, etwas Rauch, Tabak und Leder ergänzen das Aromenspektrum gut. Am Gaumen sehr saftig! Wow, das ist noch so richtig jung und die 10 Jahre sind dem Wein in keinsten Weise anzumerken. Leder, Tabak und rote Früchte. Das ist vielschichtig und mit einer genialen Struktur (Frucht / Säure / Würze) ausgestattet. Langer Abgang. Spass pur! **18.5/20**.

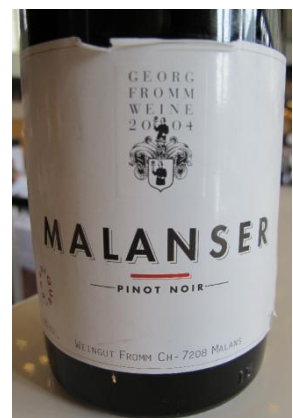


Weingut Georg Fromm, Malanser Pinot Noir Barrique 2004

(ah+jk): Farbe ist ein volles, mittleres Rubin. Im aromatischen und harmonischen Bouquet vor allem rote Beeren. Im Gaumen rund und reif mit würziger Waldbeeren-Aromatik. Er zeigt sich recht süffig mit einer eleganten Textur und runden, samtigen Tanninen. Die Säure zeigt allerdings eine unterschwellige, leichte Aggressivität. Der Wein sollte eher früher als später genossen werden. Jetzt ein schöner Wein. **17.5/20**.

(us): Flasche 1: Ziegelrote, ins bräunlich gehende Farbe. Überreifer Auftakt. Etwas Erdbeeregelee und Erdbeerliqueur, ergänzt durch Süssholz. Am Gaumen recht kurz, rote Früchte und etwas Süssholz, Heu und Röstnoten. Entweder handelt es sich bei dieser Flasche um einen Korkfehler oder der Kork hat die Flasche nicht zu 100% abgedichtet. **15/20**.

Flasche 2: Helle rubinrote Farbe. Im Auftakt recht verhalten, etwas rote Frucht (Himbeeren) und Pinot Würznoten. Am Gaumen schon recht reif aber nicht überreif. Typische Pinot Noir Würze (schwarzer Pfeffer), kühlende, ätherische Elemente (Menthol?) rote Frucht (Himbeeren). Ich finde, das Traubengut wurde beim Weinmachen relativ stark extrahiert (Tannine). Der Alkohol ist im Abgang etwas unharmonisch, leicht brennend. **16.5/20**.



Bündner Landschaft

Weinbau von Tscherner, Churer Pinot Noir „Gian-Battista“ 2004

(ah+jk): Farbe: volles, dunkles Rubin. Im Bouquet herrlich reintönig duftende rote Beeren und Pflaumen, aber auch recht barriquebetont mit komplexen Aromen von Rauch, Tabak und Wachholderholz. Im Gaumen zeigt er eine schöne Struktur mit vielerlei Waldbeeren, einer erstaunlich rassigen Säure und runden, harmonischen Gerbstoffen. Maskulin und kräftig. Ein schöner Pinot, vor allem in der Nase herrlich betörend und vielschichtig! **17.75/20.**

(us): Schöne rubinrote Farbe mit wässrigen Rändern. Ein typischer Gian-Battista! Johannisbeeren, sehr blaubeerig, etwas Leder und Rauch. Das ist sehr frisch und animierend, den ersten Schluck zu nehmen. Am Gaumen saftig, dieser Wein zeigt sich noch so richtig in einem jugendlichen Stadium. Rote Frucht, ein etwas kühlendes, ätherisches Element (Menthol? Oder wilde Kräuter?) Leder und Rauch, die Tannine sind geschliffen fein, im langen Abgang Grapefruit und etwas Blutorange. **18.5/20.**



Anne-Catherine & Denis Mercier, Cornalin 2004

(ah+jk): Farbe: dichtes, dunkles Schwarz-Rubin. Im Bouquet vielschichtige, ungezähmte Holunder- und Heidelbeerfrucht, herrlich aromatisch und sanft würzig. Auch im Gaumen vollmundig und samtlich weich mit herrlich reifen, schwarzen Waldbeeren. Diese wunderbare, stoffige, samtlich-cremige Beerensüsse! Langer, etwas trockener Abgang. Ein grosser Wein, der allerdings nicht bei Zimmertemperatur genossen werden sollte. **17.25/20.**

(us): Dunkle, fast undurchdringliche purpurne Farbe. Im Bouquet eine Explosion der Aromen! Wow, Cornalin at its best! Das ist vielschichtig und eine sich schnell wechselnde Abfolge der Aromen. Blaubeeren, Heidelbeeren, Brombeeren schwarze Kirschen und rote Früchte, ergänzt durch eine ätherisch-würzige Komponente. Diese entwickelt sich schön, je länger sich der Wein im Glas befindet. Am Gaumen eine sehr saftige, stoffig und intensive, trotzdem zu keinem Zeitpunkt üppige oder gar mastige, vielschichtige Frucht. Ergänzt wird die wunderschöne Frucht durch florale Elemente. Dieser Wein verteilt sich im ganzen Gaumen bis in die hinterste und kleinste Ecke und bleibt lange haften. Das ist komplex und fordert den Geniesser. Es freut mich zu sehen, wie wunderschön ein solch qualitativ hochstehender Cornalin reifen kann, ohne überhaupt das kleinste Anzeichen von Alter oder Müdigkeit zu zeigen. Die fein geschliffenen Tannine ergänzen den langen, fast nicht endend wollenden Abgang. Dieser rückt die blaubeerige Frucht und die floralen Elemente zum Schluss nochmals in den Vordergrund. **18.5/20.**



Simon Maye & fils, Syrah Chamoson Vieilles Vignes 2004

(ah+jk): Farbe: dichtes, sehr dunkles Granatrot. Im Bouquet tiefe Beerenfrucht, gepaart mit pfeffriger Würze und sanften Fassnoten. Im Gaumen zeigt sich in eine „fleischige“ Textur, aber auch eine ausgewogene, süsse Beerenfrucht. Die Gerbstoffe wirken nicht ganz reif und geben dem Abgang einen adstringierenden Aspekt. Trotzdem ein gelungener Wein. **16.75/20.**

(us): Intensive rubinrote Farbe. Der Wein hat etwas Depot. Sehr floraler Auftakt, eine etwas rauchige Komponente. Fleischige Anklänge, ergänzt durch eine feine Würze. Am Gaumen ein recht kräftiger, würziger Auftakt. Dann aber eine bittere, recht dominante Komponente. Die auch noch vorhandenen übrigen, finessenreicheren Elemente (florale Elemente und Pfefferwürze) gehen durch diese dominante Bitterkeit etwas unter. **16.75/20.**



Gialdi Vini, Sassi Grossi 2004

(ah+jk): Farbe: tiefes, dunkles Granat-Rubin. Im Bouquet viel edles Holz... Cigar-box, Leder, Rauch, aber auch Pflaumenkompott und etwas Peperoni. Im Gaumen schön fleischig, wieder mit viel Cru Bourgeois – Holzfassaromatik. Dahinter auch mineralische Aspekte. Die üppigen Tannine verschmelzen zu einem langen, würzigen Abgang. **16.5/20.**

(us): Dichte rubinrote Farbe. Im Bouquet zu Beginn ein schöner floraler Auftakt (Veilchen). Danach rote Frucht, das Ganze immer frisch und würzig. Am Gaumen ein schöner Schmelz mit einer raffinierten Säure ergänzt. Auch am Gaumen florale Elemente (Veilchen) kombiniert mit einer feinen Würze. Rote und schwarze Frucht leiten den langen Abgang ein. Perfekte Balance zwischen Extrakt und Finesse, die Tannine sind fein geschliffen. **17.5/20.**



Daniel Huber, Montagna Magica 2004

(ah+jk): Farbe: volles, tiefes, dunkles Rubin. Im Bouquet Leder, Tabak und (etwas unterschwellig) edle Waldbeeren sowie Pflaumen. Im Gaumen herrlich vollmundig und gut strukturiert, mit harmonischer und samtener Beerenfrucht. Ein gut gemachter, sehr ausgewogener Merlot mit einem langen Finale. **18/20.**

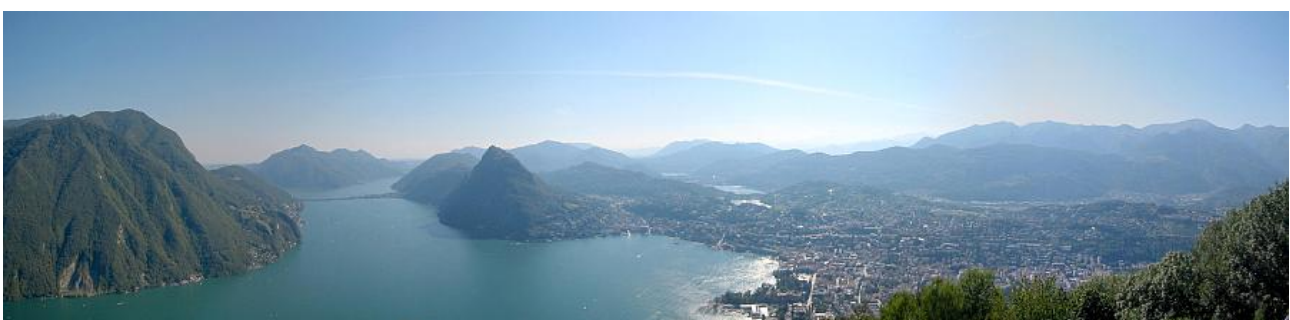
(us): Schöne rubinrote Farbe mit wässrigen Rändern. Ein verhaltener Auftakt, etwas Rauch und Röstnoten. Schöne florale Komponenten (u.a. Veilchen) rote und schwarze Frucht, dicht ineinander verwoben. Am Gaumen eine schöne Säure, im Auftakt florale Komponenten, in der Mitte leider recht bittere Komponenten. Ein saftiger und langer, floraler und rotfruchtiger Abgang gleichen die unharmonische, harsche Mitte wieder etwas aus. **16.75 - 17/20.**



Christian Zündel, Orizzonte 2004

(ah+jk): Farbe: volles, leuchtendes Rubin. Im Bouquet tiefgründige schwarze Beeren mit einer leichten Süsse, etwas Würze und einen Hauch Barrique-Aromatik. Im Gaumen harmonisch, würzig, mit einer feinen Tanninstruktur und einer reifen, üppigen Beerenfrucht. Ein schöner, aber schon recht gereifter Merlot, den man jetzt trinken sollte. **17/20.**

(us): Dichte rubinrote Farbe. Im Auftakt viel Rauch, dieser Wein braucht Luft und Zeit im Glas um sich entfalten zu können. Schöne florale Ausprägung und etwas fleischige Anklänge. Am Gaumen eine schöne Säure, die Frucht ist leider zurzeit sehr verhalten. Die Struktur ist aber sehr gut und ich bin vom Potential dieses Weines überzeugt auch wenn er sich mir grade nicht sehr offen zeigt. **17/20.**



Tessiner Landschaft

©Pro-Ticino

Adriano Kaufmann, Pio della Rocca 2004

(ah+jk): Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%. Farbe: volles, dichtes, dunkles Rubin. Im Bouquet vielfältige edle Waldbeeren, Pflaumen und Kirschen, dazu sanfte Barrique-Würze. Im Gaumen herrlich weich und harmonisch, mit einer cremigen Textur und einem soliden Gerbstoffgerüst. Viel sanfte Pflaumenfrucht, durchaus vielschichtig und mit einer seidigen Säure. Langer, komplexer Abgang. Richtig genial! **18.25/20**.

(us): Dichte rubinrote Farbe. Animalischer Auftakt (Brett). Der Wein braucht sehr viel Luft um dies wieder etwas zu kompensieren. Florale Komponenten, der Alkohol ist nicht optimal eingebunden und sticht etwas hervor. Am Gaumen recht heftige Tannine, der Alkohol ist nicht schön eingebunden, ich empfinde flüchtige Säure. Auch habe ich den Eindruck, dass bei diesem Wein zu viel neues Holz beim Ausbau verwendet wurde.

All die negativen Eindrücke könnten auch auf einen Korkfehler zurückzuführen sein. **16.5/20**.



Domaine Grand'Cour, Grand'Cour Cabernet Franc & -Sauvignon 2004, Genève AOC

(ah+jk): Farbe: volles, dunkles Rubin. Im Bouquet edle Cassis- und Brombeeraromen. Sanfte Holzwürze. Im Gaumen ein kräftiger Auftakt, sehr fruchtbetont und vollmundig, mit einer ansprechenden Säure. Die Tannine sind gut eingebunden. Er braucht viel Luft, aber dann macht dieser Wein viel Spass und endet in einem langen Abgang. **17/20**.

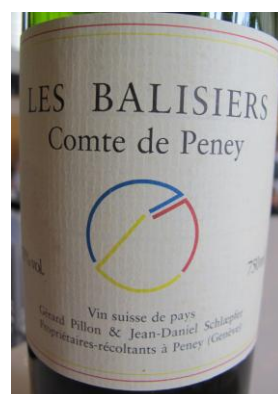
(us): Dunkle rubinrote Farbe mit wässrigen Rändern. Verhaltener Auftakt, etwas Rauch und florale Komponenten. Am Gaumen leicht floral und etwas Fruchtmarmelade/gelee. Eine feine Würze, recht markante Tannine leiten den recht langen Abgang ein. Am Ende leicht bitter. **16.5/20**.



Domaine des Balisiers, Gérard Pillon & Jean-Daniel Schlaepfer, Comte de Peney 2004, Genève AOC

(ah+jk): Cabernet Sauvignon 67%, Cabernet Franc 33%. Farbe: üppiges, dunkles Rubinrot. Im Bouquet überwiegen die würzigen Aromen, dazu kommen Noten von Heidelbeeren und Holunder. Im Gaumen wuchtig, kraftvoll, tanninbetont und von der Stilistik her recht Bordeaux-ähnlich. Dahinter aber auch viel schwarze Beerenfrucht. Trotzdem sehr robust und maskulin. Viel Tannin, aber auch viel Wein. Braucht noch Zeit. **17/20**.

(us): Intensive rubinrote Farbe. Verhaltener Auftakt im Bouquet, etwas animalisch (Brett) ergänzt mit floralen und würzigen Komponenten. Am Gaumen ein recht fruchtsüßer Auftakt, ergänzt durch eine schöne Würze. Kräftige Tannine, aber diese werden durch die Säure gut eingebunden. Der mittlere Gaumen fällt etwas schwach aus, die Länge und der Abgang sorgen aber für einen Ausgleich. **17/20**.



„Die wunderschöne Genfer Landschaft, an der rechten Flussseite den Weinbergen entlang. Von Meyrin aus geht es Richtung Bourdigney-Dessous, Chouilly, Peissy, Russin, Dardagny, Malval und zurück nach Meyrin.“

[©Schweizer Wanderwege](#)

Charles Rolaz, Hammel SA, Domaine de Crochet «Cuvée Charles Auguste» 2004

(ah+jk): Syrah 35%, Cabernet Franc 30%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 10%. Farbe: tiefes, üppiges schwarz-Rubin. Im komplexen, üppigen Bouquet finden sich viele süsse, schwarze Beeren (Heidelbeeren, Brombeeren und schwarzen Kirschen) und eine herrliche Lakritz- Komponente. Viel Mineralität, viel Lakritze und etwas Holzkohle. Im Gaumen vollmundig, mit erstaunlich süssen, schwarzen Beeren und komplexer Würze. Er wirkt noch sehr jugendlich und hat noch viel Lagerpotential. **18/20**.

(us): Intensive rubinrote Farbe. Verhaltener Auftakt, etwas animalisch (Brett) dann intensiv medizinal – floral. Schöne rote Früchte im zweiten Auftakt. Am Gaumen recht saftig aber die Tannine sind noch unglaublich aktiv. Ich habe den Eindruck, dass bei diesem Wein zu viel neues Holz eingesetzt wurde. Florale Elemente, das ist eine klare und saubere Struktur, recht dicht und langanhaltend. Dieser Wein ist schon auf einem schönen Reifestadium (trotz der heftigen Tannine), kann aber gut noch weiter reifen. **17+/20**.

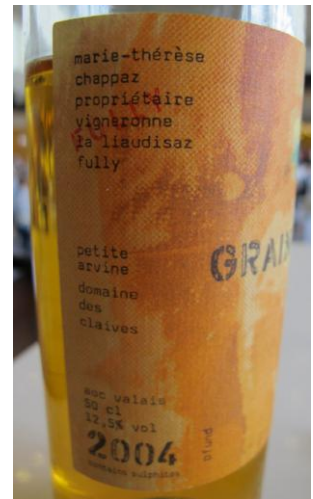
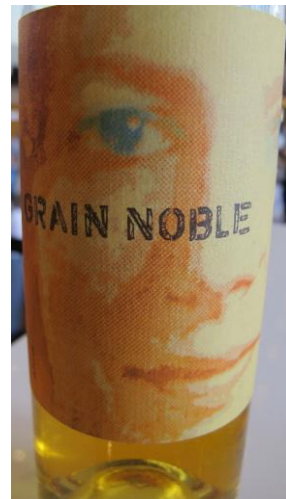


Marie-Thérèse Chappaz, Petite Arvine „Grain Noble“ 2004, 50cl

(ah+jk): Erst ganz zum Schluss verkostet. Farbe: üppiges, volles Goldgelb. Im Bouquet komplexe Aromen von Honig, reifen Orangen (und Orangenschalen), - Aprikosen und - exotischen Früchten, dazu Bienenwachs und Botrytis-Pilz. Ein riesiger Strauss von herrlichen Düften! Im Gaumen herrlich üppig, cremig und auch klebrig-süss. Wie schon im Bouquet komplexe, würzige Aromen von Blüten- und Waldhonig und ein vielschichtiges, explosives Früchte-Cocktail. Richtig dickflüssiger Nektar, ohne jegliche Alterungsnoten. Extrem langer Abgang. Einfach umwerfend! **18.5/20**.

(us): Intensive goldgelbe, ins bernsteinfarbene gehende Färbung. Im Auftakt etwas flüchtige

Säure, Honig in verschiedener Form und überreife Aprikosen. Schwarztee und Wildkräuter, Brennnessel und etwas Rauch. Ganz dezent mineralische Einflüsse (Schiefer). Am Gaumen ölig, aber mit einer kräftigen Säure ausgerüstet, welche diesen Wein nie klebrig oder pappig erscheinen lässt. Langanhaltende Sinneseindrücke am Gaumen. Salzige Mineralität, reife Ananas, Honig Rauch und Wildkräuter. Ein sehr, sehr langer, finessenreicher Abgang der mich mit jedem Moment, den ich ihn geniessen darf, wieder und wieder mit neuen Sinneswahrnehmungen überrascht. Ein Elixier für die Ewigkeit! **19.5/20**.



Fazit

Einen herzlichen Dank an Mémoire & Friends resp. an Mémoire des Vins Suisse (MDVS) für diese Gelegenheit, einen Querschnitt des Schweizer Weinschaffens im Jahrgang 2004 beurteilen und geniessen zu können. Die besten Winzer zeigten, was Ihre Weine nach 10 Jahren zu bieten haben. Diese Weine können auf internationalem Niveau mithalten – auch wenn die Produktion nicht gross genug ist um jeden Wein entsprechend zu exportieren – zu gerne trinken wir die Weine in der Schweiz selbst.

Autoren: Anthony Holinger (ah), Jürg Kobi (jk) und Urs Senn (us)
25. Oktober 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.