

Pomerol & Saint-Emilion 1998

Freitag, 5. Oktober 2007, [Restaurant Schöneegg](#), Wädenswil ZH,

Pomerol und Saint-Emilion 1998?

Bieten wir zuerst beiden uns bekannten Weingurus die Möglichkeit, das Ja-Wort zum Ausdruck zu bringen. René Gabriel gibt den Jahrgang als den größten für die Rive Droite seit 1990 an, Robert Parker beschreibt ihn als spektakulär, die Weine aus Saint-Emilion seien sogar noch deutlich besser seit der Abfüllung, schließlich sei der Jahrgang für beide Appellationen **ganz aggressiv** zu **sammeln**. Also wagen wir uns auf den riskanten Weg, großartige Weine eines noch größeren Jahrgangs zu degustieren, bevor sie überhaupt ihren 10. Geburtstag feiern dürfen.



Die ehrgeizigen Vertreter einer außergewöhnlichen Degustation (Liste am Ende des Artikels).

Es gehört nun der Tradition der Kooperation zwischen [Wein-Events](#) und dem u.a. aufgrund der wunderschönen Sicht auf den Zürichsee in bester Lage gelegenen Restaurant Schöneegg, bei jeder Degustation jeweils ein gediegenes Gourmet-Menü zu servieren. Dieses Restaurant rennt den Gault-Millau Punkten nicht nach. Fein essen, den Abend genießen, schön und ausgewählt trinken, über die Welt und die Lebenssinne palavern, da liegen die bekannten Erfolgsschlüssel von Werner Mettler und seinem sehr fleißigen Team.

Im Rahmen der grossartigen Blinddegustation um das Thema „Pomerol und Saint-Emilion

1998“ wurden die Gäste mit einem reichhaltigen, 5-Gang Menü Diner verwöhnt:

Amuse-bouches

**

Blumenkohl-Terrine
mit marinierten Eierschwämmen

**

Kürbiscremesuppe Cappuccino

**

Hirsch-Entrecôte mit Preiselbeerschaum
Marroni-Gnocchis, herbstliches Gemüse

**

Fromages (Roquefort & Vacherin)

**

Flammierte Pflaumen mit Baumnuss-Parfait

**

Kaffee, Mignardises



Die Hauptspeise, in ihrer Art eine Hochzeitsliebe mit der 3. Weinserie.

Ab 18:30 treffen die Gäste ein. Weingenießer mit hervorragenden Kenntnissen und einer beidenswerten Erfahrung. Einmal mehr beweist Wein-Events ihre Fähigkeit, das geeignete Publikum zu versammeln. Heute Abend treffen sich Genießer zusammen, die sich einem ganz großen Jahrgang unterwerfen wollen. Werden die einzelnen Weine erkannt? Werden sie überhaupt gemäß ihrem Ruf eingeschätzt? Wie wird ein Petit-Village (Pomerol) eingestuft? Parker

erteilt ihm 89 Punkte, während René Gabriel ihm nicht weniger als 19 Punkten zuteilt.

Der Abend beginnt mit drei Weißweinen. Der Apéro bietet jeweils eine elegante Möglichkeit, verkannte aber **auch ältere Weine zu servieren**, die rasch das Interesse erwecken. Ein Vouvray Cuvée Tradition 2000 aus dem Weingut François Pinon, ein Riesling Kabinett 2005 von Jakob Kuhn sowie eine Riesling Spätlese trocken 1988 vom Schloss Schönborn lösen die Zungen. Der erste erstaunt, der zweite verführt, der dritte verzaubert durch sein Bouquet, ohne dennoch im Gaumen das Versprechen wirklich zu halten. Wer eine Degustation im wahren Sinne bei sich organisieren möchte, sollte unbedingt einen oder zwei alte Jahrgänge servieren. Zum Beispiel so einen, über den alle denken, er sei seit längstem ausgestorben. Lassen Sie sich von François Audouze beeinflussen, wenn nötig. Seine [Académie des Vins Anciens](#) hat sich weltweit¹ einen Ruf rund um die Organisation solcher Diners erworben.



Ein schmucker Tisch trägt jeweils auch zur gemeinsamen Entspannung bei

Die kurze und bündige Analyse des Menüs lässt das Schlimmste befürchten. Sollen die Weine der ersten Serie effektiv eine Blumenkohl-Terrine begleiten? Eine mutige Wahl. Der Geniestreich ergibt sich aus den Eierschwämmen. Diese binden die drei Geschmacksrichtungen erstaunlich gut. Es kommt mir eine andere Überraschung in den Sinn, die ich einst erleben durfte: Einen hervorragenden Syrah mit

¹ Artikel sind auch bei Parker zu finden, wie z.B. über seine Methodologie, um alte Weine zu entkorken.

einem Ziegenkäse, wobei sich in beiden die Schokolade unerwartet prägnant zeigte.

Erste Serie

Beau-Séjour Bécot	19 /20
Petit Village	18.4 /20
Clinet	18.3 /20

Diese erste Serie besteht aus drei unerwarteten Weinen:

Petit-Village und Clinet enttäuschen trotz ihrem sehr hohen Niveau. Der erste spaltet die Meinungen: Die einen finden ihn groß, bereits trinkreif, schön gebunden, mit einem Gaumen voller Rotbeeren. Die anderen anerkennen ihm zwar diese Qualitäten, finden ihn aber doch gleichzeitig etwa einseitig. Der Wein ergießt sich nicht im ganzen Gaumen, bleibt aber mitten im Mund. Trotz seines Preises stiften die danach folgenden Jahrgänge nicht zum Kauf an (abgesehen von 2005). Mit dem Jahrgang 2006 beginnt eine neue Zusammenarbeit mit Stéphane Derenoncourt. Der Qualitätssprung ist klar spürbar. Es war Zeit!

Der Sieger der Serie heißt Beau-Séjour Bécot. Der Wein beeindruckt durch seinen Charakter sowie sein Bouquet, man könnte sehr lange daran riechen. Und sein Körper lässt ebenfalls nicht gleichgültig. Der Wein verführt auf dem höchsten Niveau!



Zweite Serie

Monbousquet	19.4 /20
Canon-La-Gaffelière	18.5 /20
La Conseillante	18.3 /20

Die Gäste vertiefen sich in der zweiten Serie. Sprachlos bleiben alle, ausnahmslos. Es wird erst die zweite Serie genossen, bereits fragen

sich die hochkarätigen Degustatoren, was noch danach kommen kann. Erstaunlicherweise reflektieren die Noten den Effekt der empfundenen Sinnlichkeit nicht. Diese zweite Serie erweckt (nicht nur) in mir das gleiche Gefühl wie das Bild „**Luxe, calme et volupté**“ von Matisse. Ist eine Steigerung nach Canon-la-Gaffelière, Monbousquet und la Conseillante überhaupt noch möglich?

Man verliert sich im Bouquet vom Monbousquet, einem Wein, der seit 1993 im Eigentum des zwar kontroversen, meistens aber genialen Gérard Perse (dem ersten Pariser Stadtangehörigen, der den Bordelais bewiesen hat, dass großer Wein ohne Zugehörigkeit zu einer zu oft hochnasigen Klasse hergestellt werden kann). Unglaublich spektakulär, mit einem vollmundigen, cremigen, harmonischen Gaumen lässt er nicht gefühllos. Was auch die sehr hohen Bewertungen bestätigen.

La Conseillante 1998 wurde vor kurzem durch [Jean-Marc Quarin](#) in einer Chronique² ziemlich rabiat bewertet. Es fehle dem Wein an Körper und Vollmundigkeit. Ist Quarin aber eben schließlich nicht der anerkannte Weinkritiker, der stets hervorhebt, es gäbe keinen großen Wein, sondern (nur) großartige Flaschen? Wir leben heute zu einer Zeit der Widersprüche: Trotz der außergewöhnlichen Sorgfalt und der gelegentlich zusätzlich eingesetzten Technologie schmeckt eine Flasche in einer 12er-OHK (zu) oft anders als die elf anderen Flaschen (allerdings trägt der Kork oft eine gewisse Verantwortung, was die aktuellen Untersuchungen über den [Guala-Zapfen](#)³ erklärt). Im Rahmen der Pomerol & Saint Emilion 1998 Degustation bestätigt La Conseillante ihren fabelhaften Ruf trotz der arithmetisch gesehen etwa wagemutigen Bewertung.

² Die Chroniquen 45 und 46, beide in September 2007 veröffentlicht, enthalten einen Quervergleich von La Conseillante, L'Evangile und Vieux Chateau Certan in den Jahrgängen 2002, 2001, 2000, 1998, 1996, 1994 und 1990. Die Degustation wurde in der Schweiz durchgeführt. Die Kaufempfehlungen heissen L'Evangile 2000 und 2002, La Conseillante 2001 und 2002

³ Die Guala-Zapfen sind nicht mit den Diamant verwechseln, die zwar sehr effizient sind (kein Zapfengeruch), die aber auch wie aus eine Holzplatte aussehen. Thierry Thienpont antwortete vor kurzem, er habe den Korkhersteller gewechselt, als er gefragt wurde, ob er evtl. den Stil seines Vieux Chateau Certan geändert hätte (Quarin Chronique Nr. 47).

Dritte Serie

Le Tertre-Roteboeuf	19.5 /20
Pavie	18.8 /20
Vieux Chateau Certan	18.8 /20

Drei Monumente der Bordeaux-Weinkultur stellen sich wie die Giganten des klassischen griechischen Altertums gegenüber. Wie werden die Rollen aufgeteilt? Wohl kann ich mir vorstellen, dass Pavie die Rolle von Sparta übernimmt. Ein muskulöser, kräftiger, eindrucksvoller Wein, der gerade aufgrund dieser Merkmale oft zu dithyrambischen Expertenstreiten führt, genau gleich wie beim Jahrgang 2003. Pavie teilt mit Le Tertre-Roteboeuf den gleichen Berghang, wobei der letzte seinen übersteigerten erotischen Sinn aus seiner Lage herausholt. Diese profitiert von einem kalten Mikroklima, welches den genialen François Mitjaville (dem eine grosse Sensibilität sowie ein wahrer Perfektionismus verliehen werden) zwingt, deutlich später als die anderen Winzer der Appellation zu ernten. Die Verlängerung des vegetativen Zyklus gewährt die Entstehung unerwarteter Aromen in diesem *Vin de Garage*, dem letzten der wahrscheinlich die ernsthafte Krise der Garagenweine überstehen wird. Und so habe ich mich an diesem Abend so richtig in diesem Wein verliebt, wie es mir auch mit dem Ausone 2000 in der Fruchtpase passiert ist.



Das Werkzeug des guten Degustatoren umfasst nicht nur ein angemessenes Notizmaterial, sondern auch eine breite Auswahl geeigneter Gläser. Für eine Serie à 3 Weine sind 4 bis 5 Gläser sehr empfehlenswert.

Die Apotheose nähert sich an. Kann die Empfindung der Vollkommenheit nach der vorherigen Serie überhaupt aufrechterhalten werden? Gemäß dem Bewertungssystem von René Gabriel ergattert die Serie nicht weniger als 59/60 Punkte. Die Serie bietet auch einen span-

nenden Vergleich zwischen drei Philosophien bzw. drei Weinkulturen:

- Trotanoy mit Christian Moueix. Wie jeder Wein des Portfolios vom Haus Jean Pierre Moueix (mit Alain Moueix, Besitzer u.a. vom Chateau Fonroque, nicht verwechseln) wird dieser mit der Absicht vinifiziert, seinen eigenen Charakter auf einem Niveau der Perfektion zu beweisen. So zeigt Trotanoy immer wieder seine Fähigkeit, mit Petrus zu wetteifern.
- Cheval Blanc gehört seit der Mitte der 90er Bernard Arnault (Gründer und talentierter Geschäftsleiter der ersten Luxusfirma der Welt, LVMH) und Albert Frères (äusserst erfolgreicher, belgischer Financier). Der Wein aus dem Pomerol-Plateau kämpft, trotz unglücklicher Jahrgänge (2002 und 2004, beide eher als qualitative Zwischenstufen wahrzunehmen) für nicht weniger als die Suprematie der Bordeaux-Weine. Zu erwähnen ist die Tatsache, dass Bernard Arnault Cheval Blanc nicht erworben hat, um davon zu leben, so naïv es tönen mag.
- Eglise-Clinet gehört Denis Durantou, einem etwas diskreteren Winzer als die zwei Vorherigen, der sich allerdings durch die Identität seiner Erzeugnisse von beiden Anderen unterscheiden will. So gehören L'Eglise-Clinet und L'Extravagant (die ultimative Version von Doisy-Däene) definitiv zur Elite der Weinwelt.



Vierte Serie
L'Eglise-Clinet
 Cheval Blanc
 Trotanoy

19.6 /20
19.2 /20
19.1 /20

Unmittelbar beeindruckt l'Eglise-Clinet durch seinen fetten, äusserst raffinierten und balancierten Eindruck. Der Wein füllt den Gaumen wie eine exquisite Marmelade, die Stundenlang geschmort hätte. Das Finale ist unendlich lang, das Ganze ruft den Eindruck eines festlichen, eleganten Mahls hervor. Bald kommt Weihnachten. Wer sich eine delikate Speise (z.B. ein Pigeon en croûte de pain d'épices) zubereiten möchte, sollte diesen Wein dazu trinken.

Trotanoy zeigt sich erwartungskonform, imposant aber gleichzeitig auch sehr luftig, die Klasse in persona. Vielleicht keine 20 Gabriel Punkte aber, wer ausschliesslich solche Flugzeugträger kauft, ist für sein Unglück selber schuld. Trotanoy heisst nicht Petrus und besitzt dessen Überschwänglichkeit nicht. Er kostet aber auch nur ein Bruchteil davon. Kaufen Sie doch ein paar Flaschen von diesem Jahrgang, bevor der Preis weiter steigt.

Cheval Blanc zeigt sich an diesem Abend in einer komischen Phase. Verdient er effektiv seine Würdigung? Handelt es sich um eine Flasche, die Quarin aufgefallen wäre? Bekommt der Wein die Konsequenzen des hohen Anteils Cabernet Franc (55%) zu spüren (Wer bereits z.B. einen jungen Chinon –aus dem Loire-Gebiet- des genialen Jahrgangs 2004 getrunken hat, wurde meist schlicht bestraft)? Genügen die 4 Stunden Dekantierzeit nicht? Es scheint allerdings merkwürdig, dass die Bewertungen durch die Degustationsteilnehmer so gestreut sind: Zwischen der besten und der schlechtesten Noten gibt es genau 2.5 Punkte Differenz! Die Langlebigkeit des Cheval Blanc wurde allerdings auf keinen Fall in Frage gestellt. Etwa 6 Stunden später begann der Wein, sich unter den besten Auspizien zu zeigen.

Wie bei jeder nennenswürdigen Degustation, wird diese jeweils mit spannenden Süssweinen abgeschlossen. Drei begleiteten uns an diesem Abend:

- La Tour Blanche 1998
- Rieussec 1998
- Broustet (halbe Flasche) 1972
 Dieser war mein Lieblingswein, den Grund verrate ich aber nicht.

Autor: Jean François Guyard, 12.11.2007

