

# Die Ausstrahlung der Sonne

Mai 2009

Privatanlass  
Binningen BL

## Eine kurze Einführung

Als mich mein guter Freund Olivier Schneider vor kurzem fragte, ob die Notizen der Verkostung von Mai 2009 doch für einen Bericht auf Vinifera-Mundi verwenden könnte, entstand sofort eine glühende Begeisterung. Zwar steckte wie ein Leonardo da Vinci würdiger Rätsel im Thema „Blind eine gute Flasche“.



Ein Rebstock Grenache bei Eric Charvin

Sofort kam mir allerdings die Antwort von Eric Charvin in den Sinn, als wir ihn vor ein paar Jahren fragten, was er so unternimmt, damit seine Weine so grossartig auffallen: „Meine Rebstöcke sind 75 Jahre alt, ich bin erst 35. So ehrlich gesagt, lerne ich!“ Die Weine der Verkostung, die nun Olivier für uns kommentiert, gehören unbestritten der Weltelite der sensationellen Weine. Sie verdienen keine zusätzlichen Kommentare. Viel Spass beim Lesen.



Foto: Olivier Schneider

## Zind-Humbrecht, **Riesling Rangen de Thann Clos Saint Urbain 2001**

Ein geschmackvoller und klar vinifizierter Wein. Bereits in der Nase wird ein leicht süßliches Bouquet freigesetzt. Die Riesling-Aromatik tritt deutlich hervor, wobei das Bouquet nicht mit demjenigen eines deutschen Rieslings gleichgesetzt werden kann. Verführerisch, süßliche Zitrusfrüchte, harmonisch und mit Tiefe sowie Druck versehen. Im Gaumen ist der Wein äusserst präzise vinifiziert, tolle Dichte, verschwenderische Aromatik. Da hat man förmlich einen exotischen Früchtekorb im Mund. Auch der Abgang ist mit einem imposanten Grundgeschmack ausgestattet, wenngleich es dem Wein in diesem Stadium komischerweise an Länge und etwas an Dichte mangelt. Insgesamt ein zugänglicher und mit einem tollen Spassfaktor ausgestatteter Wein. Noch einen Kritikpunkt besteht beim Preis, der leider zu hoch angesetzt ist.

**Appellation:** Alsace Grand Cru  
**Bewertung:** 95-96      **Verkostungsempfehlung:** 1.5 Stunden dekantieren  
**Parker:** 96      **Trinkreife:** bis 2019

## Guigal **Condrieu la Doriane 2006**

Nachdem ich den (Weiss-)Wein bereits im Juni 2008 degustiert habe, musste nun abermals eine Flasche her. Im Vergleich zur letzten Flasche eher leicht enttäuschend, da der Wein fast die ganze Zeit ziemlich verschlossen war. Erst nach über zwei Stunden offenbart er sein Potential, es scheint sich allerdings um eine kühl gelagerte Flasche zu handeln. Erstaunlicherweise ist diese Flasche noch zu jung, hat eine verschlossene Grundaromatik, der Körper zeigt sich einfach noch nicht harmonisch, leicht würzig und streng. Zweifelsohne kann der Wein wieder an die alte Form anknüpfen, denn das Gesamtpaket ist beachtlich und das Potential schlummert noch vor sich hin.

**Appellation:** Condrieu  
**Bewertung:**      **Diese Flasche 93, Potential nach wie vor 96**  
**Verkostungsempfehlung:** **Warten oder 1.5 Stunden dekantieren**  
**Parker:** 96      **Trinkreife:** n/a

## Clos Saint-Jean **Deus Ex Machina 2006**

Ein qualitativ wirklich ausserordentlich gelungener Wein. Dunkle Farbe sowie wuchtiges und sehr dichtes Bouquet, welches von Anfang an zu überzeugen vermag. Das Nasenbild ist sehr fruchtig, bespickt mit einer rassigen Würzigkeit, noch mächtige aber gleichzeitig gut eingebundene Tannine. Obwohl der Wein noch sehr jung ist, was deutlich zu spüren ist, kann eine Typizität schon jetzt ausgemacht werden. Im Gaumen ist der Wein sehr voll, sowohl würzig als auch süßlich und mit viel Biss und Fleisch versehen. Ein Blockbuster, der aber nicht überladen wirkt, sondern einfach noch viel jugendliche Kraft verspricht. Langer und sehr klar vinifizierter Abgang. Die Aromatik ist in jeder Phase zu erkennen und, obwohl der Wein ein beinahe unbändiges Potential für die Zukunft besitzt, machte er an diesem Abend enorm viel Spass und war bereits gut zugänglich.

**Appellation:** Châteauneuf-du-Pape  
**Bewertung:** 97-98      **Verkostungsempfehlung:** Warten  
**Parker:** 99      **Trinkreife:** n/a

## Les Cailloux

### **Cuvée Centenaire 2000**

Das Bouquet beginnt viel versprechend. Relativ offenes sowie klassisches Nasenbild, etwas kühl, elegant. Die Chateauf-Aromatik ist deutlich zu erkennen. Im Gaumen besitzt der Wein eine gute Struktur, wobei er leicht verschlossen ist und sein Können nicht ganz unter Beweis stellen kann. Auch ist der Wein noch nicht vollkommen harmonisch und offenbart gar eine gewisse Strenge. Dahinter spürt man aber eine noch nicht vollkommen harmonisch und offenbart gar eine gewisse Strenge. Dahinter spürt man aber eine gute Struktur und auch die Dichte kann sich sehen lassen. Der Abgang ist aromatisch aber etwas kurz, um in der hochkarätigen Runde einen der vordersten Plätze ergattern zu können. Auch in diesem Stadium etwas verschlossen aber ich gehe davon aus, dass sich der Wein bald öffnen und zulegen wird.

**Appellation:** Châteauneuf-du-Pape

**Bewertung:** 94-95

**Verkostungsempfehlung:** Warten

**Parker:** 96 **Trinkreife:** n/a



Treffen mit André Brunel (l.) und Jean-Marie Royer (r.)

## Château Montrose 2005

Dieser Wein befindet sich immer noch in einer zugänglichen Phase. Für einen Montrose erstaunlich weich, elegant und leicht cremig im Bouquet. Die präsenten Fruchtnoten fügen sich gut in das Gesamtbild ein. Nicht ganz die Tiefe der Spitzenbordeaux aus diesem Jahr aufzeigend. Im Gaumen ist der Wein zunächst weich, bekommt aber mit zunehmender Zeit eine strammere Ausdrucksweise. Nun drückt die Cabernet-Aromatik mehr und mehr durch und beginnt das Gesamtbild leicht zu dominieren. Insgesamt aber immer noch eine elegante und weniger männliche Ausgabe eines Montrose's. Gute Dichte, wenngleich auch hier nicht ganz mit der Spitze mithaltend. Der Abgang ist aromatisch und mit einer guten Länge versehen. Die Tannine sind gut eingebunden und im reifen Bereich liegend. Insgesamt besitzt der Montrose ein gutes Gesamtpaket, der in dieser Phase viel Spass bereitet und gutes Potential besitzt. Obwohl er noch zulegen kann, so wird er meines Erachtens aber nicht mit der Spitze mithalten können.

**Appellation:** Bordeaux, Saint-Estèphe

**Bewertung:** 95-96 **Verkostungsempfehlung:** Warten

**Parker:** 95 **Trinkreife:** 2020-2040

## Clos Fourtet 2005

Buttrig cremiges Bouquet, viel Fett, leicht modern, dicht, junge Frucht und auch etwas toastartige Aromatik vermittelnd. Hat sich seit dem Herbst weiterhin positiv entwickelt. Der Merlot ist gut zu erkennen, wenngleich der Wein gar nicht unbedingt wie ein typischer Bordeaux daher kommt und eine Portion Exotik in sich trägt. Im Gaumen noch leicht bitter und würzig, dann aber auch viel Schmelz freisetzend, guter Druck und mit einem mächtigen Gerüst ausgestattet. Schmelziger Abgang, gute Länge und wiederum mit offensivem Power ausgestattet. Hoffentlich legt der Wein aber noch an Eleganz zu – diese lässt er im Moment noch etwas vermissen. Die 98 Punkte von Parker sind aber meines Erachtens zu hoch angesetzt, wobei der Wein sicherlich noch zulegen kann. Potential also fraglos vorhanden und mit Sicherheit der beste je produzierte Clos Fourtet.

**Appellation:** Bordeaux, Saint-Emilion

**Bewertung:** 95-97 **Verkostungsempfehlung:** Warten

**Parker:** 98 **Trinkreife:** 2008-2038



## Lynch Bages 2000

Ein tolles Erlebnis! Ich war sogar etwas überrascht, dass der Wein doch schon einiges von seiner Qualität zeigen konnte und nicht verschlossen war. Laut Parker ist der Wein ab 2008 trinkbar und dieser Meinung kann ich mich nach diesem Exemplar nur anschliessen. Tolles Bouquet, viel Cabernet-Aromatik aber nicht in seiner würzigsten Form, sondern elegant, rund, und harmonisch – ja sogar beinahe weich. Im Gaumen fleischig, gutes Gerüst, viel Aromatik, tolle Frucht, knackig, voller Körper und alle Komponenten in reifer und wohl dosierter Form vorhanden. Auch im Abgang schon jetzt schmelzig, lang und elegant. Hier handelt es sich zweifellos um einen grossen Lynch Bages. Der Wein macht jetzt schon viel Spass, aber wer wirklich reife Lynch Bages liebt sollte doch noch etwas warten.



**Appellation:** Bordeaux, Pauillac

**Bewertung:** 96

**Verkostungsempfehlung:** Beginnen/Warten

**Parker:** 95      **Trinkreife:** 2008-2025

## Cheval Blanc 1997

Ein qualitativ netter Wein aber auch nicht viel mehr. Ehrlich gesagt, war dies die einzige Fehlbesetzung an diesem Abend denn ich bin überzeugt, dass der Wein viel mehr Spass gemacht hätte, wenn er alleine getrunken worden wäre. Die Qualitätsstufe der gesamten Verkostung war schon sehr hoch angesetzt und dieser Cheval konnte einfach nicht mithalten. Natürlich für dieses Jahr eine ganz ordentliche Leistung. Der Wein hat bereits einen hohen Reifegrad entwickelt, was an dem leicht bräunlichen Rand zu erkennen ist. Weiche Aromatik, etwas verspielt aber fehlende Tiefe und auch die Komplexität lässt etwas zu Wünschen übrig. Auch im Gaumen fehlt es dem Wein an Dichte, was er mit Eleganz und Weichheit wett zu machen versucht. Dies gelingt ihm bedingt. Die Aromatik ist aber sehr schön gelungen und weiss zu überzeugen. Der Abgang bleibt auf der weichen und eher leichten Seite. Etwas kurze Länge.

**Appellation:** Bordeaux, Saint-Emilion

**Bewertung:** 90

**Verkostungsempfehlung:** Trinken

**Parker:** 87

**Trinkreife:** ..-2009

## Pichon Baron 1990

Viel Mocca, Kaffee und Schokolade. Gewaltiges Cabernet-Bouquet. Dann machte der Wein eine etwas schwierige Phase durch und das Bouquet erholte sich nur langsam. Dann wieder sehr breit und reif wirkend. Im Gaumen zu Beginn etwas spröde und eine leichte Bitterkeit machte sich breit. Wiederum erholt sich der Wein locker und besitzt nun cremige Ansätze, ist sehr voll, sowohl elegant als auch dicht und klassisch vinifiziert. Der Abgang besitzt eine wunderbare Länge, ist sehr aromatisch, wuchtig, leicht pfeffrig und noch mit feinen Gerbstoffen versehen. Insgesamt hatte ich aber den Eindruck, dass es sich hier um eine kühl gelagerte Flasche gehandelt haben muss. Ich habe auf einen 89er Bordeaux getippt und fand, dass dieser Wein nicht wie ein Baron 1990 daher kommt. Übrigens hatte ich ein paar Wochen zuvor den 1990er Baron getrunken, zu diesem Zeitpunkt hatte er mir besser gefallen. Er war opulenter, verschwenderischer, exotischer, zwar etwas atypisch aber qualitativ und hedonistisch riesig und besser.

**Appellation:** Bordeaux, Saint-Emilion

**Bewertung:** 95,      **die Flasche im April 2009: 97**

**Verkostungsempfehlung:** Trinken

**Parker:** 97

**Trinkreife:** 2009-2029

## Allegrini **Amarone 1996**

Eine wirklich positive Überraschung und gleichzeitig doch seltsam – so waren meine Gefühle nach dem letzten Schluck Allegrini. Seltsam an diesem reifen Allegrini war, dass er gar nicht wie ein richtiger Amarone rüber kommt. Er besitzt noch eine gewisse Frische – jedoch nicht wie von einem jungen Wein – das Bouquet ist subtil, elegant und alle Komponenten sind gut integriert. Die Aromatik ist aber schon sonderbar. Zunächst hat sie etwas von einem Priorat und dann vor allem von einem reifen Barolo. Da waren im Nasenbild keine getrockneten Trauben zu erkennen, die Kraft für einen Amarone fehlte und auch die präsenze sowie starke Frucht habe ich nirgends gefunden. Diesen Eindruck hatte ich auch im Gaumen, wo der Wein noch eine tolle Süsse besitzt, welche ich aber von der Art her wiederum klar einem Barolo zugeordnet hätte. Ich konnte den Wein zwar nicht ins Amarone-Gebiet zuordnen aber hinsichtlich Qualität war ich echt begeistert. Der Gaumen war insgesamt lecker, leicht süsslich, Aromen von Honig, sehr elegant, ausgeglichen und druckvoll zugleich. Trotz seiner untypischen Erscheinung für einen Amarone, hat der Wein im Blind-Tasting alle überzeugt. Denn Charakter hat der Wein auf jeden Fall und befindet sich jetzt auf dem Zenit. Wer aber die etwas kräftigeren, leicht süsslichen Amarone mit der unverkennbaren Aromatik von getrockneten Trauben liebt – wird bei diesem Wein nicht überaus begeistert sein.

**Appellation:** Amarone

**Bewertung:** 95

**Verkostungsempfehlung:** Trinken

**Parker:** 95

**Trinkreife:** ..-2015

**Autor:** Olivier Schneider  
Layout und Fotos,  
Einführung: Jean François Guyard

28. Juli 2009

Dieser Text ist zur Publikation auf [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 verteilen.