Ein Spitzenweingut im französischen Rhône-Tal

Maison Chapoutier

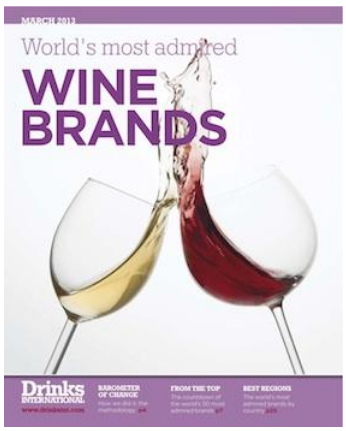
Am 13. März 2013 stellten 14 Hermitage-Produzenten (es sind aber insgesamt 35 Grundbesitzer) ihre Erzeugnisse des neuesten Jahrgangs im Rahmen der mehrtägigen Veranstaltung „Découvertes en Vallée du Rhône“ vor. Während die gelungensten Weine der Appellation in unserem Hauptbericht über die Veranstaltung *Découvertes*, an welcher ausschliesslich die Fachleute teilnehmen durften, vorgestellt werden, möchten wir uns im vorliegenden Bericht auf die Erzeugnisse von Michel Chapoutier beschränken.

Die stets hohe Qualität der Produkte aus dem Maison Chapoutier, und insbesondere der aussergewöhnlichen Qualität der Sélections Parcellaires, ist seit längstem unbestritten. Ausserdem wurde das Weingut, welches seit 1991 voll auf biodynamische Weinbaumethoden setzt (obwohl es 22.5% der 136ha winzigen Appellation besitzt), zwei Tage zuvor, also am 11. März 2013, erneut zur angesehensten französischen Weinmarke erkoren. Auch weltweit betrachtet, gehört das Weingut zu den angesehensten (4. Rang). Also gute Gründe, um dem Maison Chapoutier einen eigenständigen Bericht zu widmen.

Die Zahlen

Die Appellation Hermitage erstreckt sich auf 136ha (Diese Fläche kann nicht vergrössert werden!), eine Grössenordnung, welche sich mit den 113ha vom Chateau d'Yquem oder den 115ha vom Chateau Lagrange vergleichen lässt. Vom Jahrgang 2011 wurden 3‘911hl (verglichen mit 4‘294hl im Jahr 2005) produziert. Das sind also 521‘446 Flaschen, wobei 29% davon Weisswein sind (Lagrange produziert 270‘000 Flaschen Grand Vin und 370‘000 Les Fiefs de Lagrange). Die 1937 als AOC anerkannte Appellation zählt 35 Grundbesitzer, sechs davon besitzen zusammengezählt 101ha der insg. 136ha: Chapoutier (30.6ha), Jaboulet (23.5ha), La Cave de Tain (19.6ha, wobei 10 Produzenten - insg. 9.4ha- Fläche, liefern ihre Trauben zusätzlich an La Cave de Tain), Jean-Louis Chave (12.9ha), Delas (8.3ha), Les Martinelles (5.89ha).

Chapoutier, meistbewunderte, französische Weinmarke auf der Welt



Das 1972 gegründete, renommierte und prestigeträchtige Drinks International Magazin für globale Getränke Einkäufer führt jedes Jahr ein Klassement bzw. ein Survey der besten Weinmarken weltweit durch. Die befragten Fachleute umfassen Masters of Wines, Berater, Winzer, Weinjournalisten, Einkäufer, Pädagogen, Analysten, aber auch, was dieses Jahr ein Novum bildete, eine repräsentative Anzahl Weinpersönlichkeiten aus dem asiatischen Raum. Die Liste der 50 meist zitierten Marken umfasst dieses Jahr Prestigehäuser wie Torres, Penfolds, Cloudy Bay, Chateau Margaux, Mouton-Rothschild, Vega Sicilia, Lafite Rothschild, Domaine de la Romanée Conti, Pétrus u.v.m. Die Fragen, welche die Teilnehmer des Surveys beantworten mussten, bezogen sich u.a. auf Themen, welche nicht nur die weltweit massgebende Präsenz der Weinhäuser, sondern auch die ständige Verbesserung der Weinqualität beinhalteten.

Am Abend des 13. März 2013 machte Michel Chapoutier höchstpersönlich die Gäste seiner Riesenparty [im Rahmen der Découvertes-Veranstaltung, da diese „Off“ genauso geheim gehalten, wie erfolgreich sind, Anm. d. Red.] darauf aufmerksam, dass er selber den Namen „Chapoutier“ nie als Marke, sondern stets als Unterschrift betrachtet habe. Dieser Name auf den Flaschen bilde allerdings eine unbestreitbare Quelle für Stolz und Leidenschaft für die Arbeit, welche schon seit Jahrzehnten auf dem Weingut geleistet wird. Michel Chapoutier umschrieb diese Leidenschaft mit der Verbundenheit einer auf die typisch bäuerlichen Traditionen basierende Ausprägung des Weinbaus und der Besessenheit für die Qualität, welche zum heutigen Ruf seines Weinguts geführt habe. Die Weinliebhaber wissen, dass Michel Chapoutier 1990 die Leitung des 1879 gegründe-

ten Weinguts[1] übernommen hat und sofort die Wichtigkeit der Erzeugung der Sélections Parcellaires (bis und mit 1988 wurden ausschliesslich der rote Monnier de la Sizeranne und der weisse Chante-Alouette abgefüllt) verstanden hat. Michel Chapoutier wollte unbedingt, dass der Unterschied zwischen den vier verschiedenen geologischen Schichten (vom Paläozoikum bis zum Quartär) des das Weingut umgebenden Gebietes in den Weinen voll zur Geltung kommt. Gemäss Michel Bettane ist der Hügel Hermitage vermutlich der einzige Ort weltweit, wo vier völlig unterschiedliche Böden auf so engem Raum vorhanden sind. Wenn sich hingegen Reben des Weingutes auf einem Boden ohne speziellen geologischen Untergrund befinden, wird aus dem resultierenden Wein keine Sélection Parcellaire, sondern ein klassisches Erzeugnis abgefüllt.

Die Weine

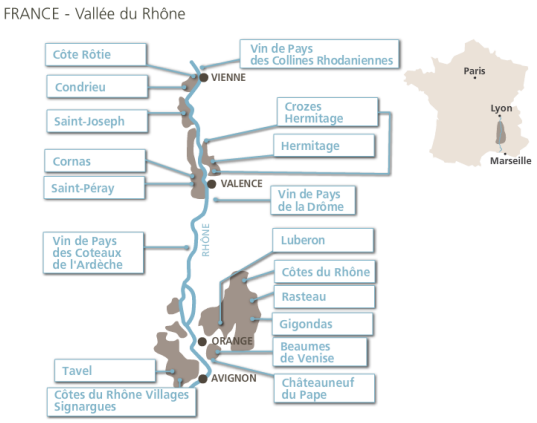
Chapoutier produziert jährlich (gemäss internen Zahlen) 60‘000 Flaschen Rotwein und 40‘000 Flaschen Weisswein, was die Hermitage (mit oder ohne H) Weine anbelangt:

Zwei Cuvées Hermitage und sieben Ermitage Sélections Parcellaires (Lagen-Crus), wobei vier weiss und fünf rot sind.

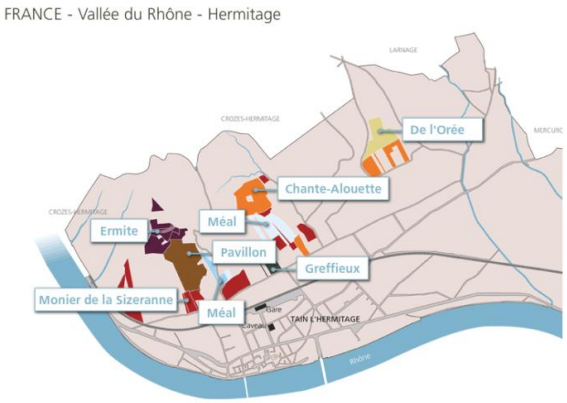
- Weissweine : Hermitage Chante-Alouette (21'500 Flaschen), Ermitage De l’Orée (9‘700 Fl.), Ermitage Le Méal (8‘300 Fl.), Ermitage L’Ermite (2‘400 Fl.)
- Rotweine: Hermitage Monier de la Sizeranne (27'000 Fl.), Ermitage Le Pavillon (13‘500 Fl.), Ermitage L’Ermite (10‘000 Fl.), Ermitage Le Méal (5'400 Fl.), Ermitage Les Greffieux (4'150 Fl.)

Die weiteren unverzichtbaren Erzeugnisse des Weingutes sind:

- Weissweine: Condrieu Côteau de Chéry, Saint-Joseph Les Granits
- Rotweine: Côte Rôtie La Mordorée (5'280 Fl.), Crozes-Ermitage Les Varonniers, Saint-Joseph Les Granits, Chateauneuf-du-Pape Barbe Rac, Chateauneuf-du-Pape Croix de Bois
- Süsswein : Ermitage Vin de Paille (extrem rar aber gigantisch)



Die Appellation,,in welchen Chapoutier an der Rhone entlang Wein produziert



Beide Karten: © Chapoutier

Die Blindenschrift

Seit dem Jahrgang 1996[2] beinhalten alle Etiketten deren Informationen auch in Blindenschrift. Diese wird auch Brailleschrift genannt, der Erfinder war der Franzose Louis Braille. Diese Schrift wurde 1825 erfunden. Maurice Monier de la Sizeranne wurde am 30. Juli 1857 in eine der wichtigen Familien von Tain l’Hermitage (sein Vater Paul Jean Ange Henri Monier de la Sizeranne, war Abgeordneter und Senator) geboren. Als er 9 Jahren alt war, erblindete er während eines Spiels mit Kameraden. Er besuchte dann das Landesinstitut für junge Blinde und zeichnete sich durch seine musikalische Begabung aus. 1878 wurde er Mu-

[1] 1879 war die Hauptaktivität die Fassbinderei, was die drei Fässer auf dem Familienwappen erklärt.

[2] Die kleine Geschichte will, dass Gilbert Montagnié, ein blinder Sänger, mit welchem Michel Chapoutier eine gute Freundschaft pflegt, ihm die Idee mit der Etikette ins Ohr geflüstert habe. Der Sänger habe früher stets das Problem im Laden von Tain l’Hermitage gehabt, dass er die Etikette eben nicht lesen konnte.

siklehrer. 1878 besucht er auch den universellen Kongress in Paris, dessen Ziel es war und immer noch ist, das Leben der Blinden und der Taustummen zu verbessern. Die Brailleschrift entwickelt sich zum Standard. 1880 gab er seine Berufstätigkeit auf, um sich der Sehbehinderung zu widmen. 1882 erscheint das „*Abrégé orthographique français*“, eine Art Wörterbuch für die Blinden. Dieses Werk entwickelte sich zur Referenz. 1883 gründet Maurice Monier de la Sizeranne zwei Zeitschriften, „*Le Louis Braille*“ und „*Le Valentin Haüy*“, dann 1884 „*La Revue braille*“. Am 28. Januar 1889 gründet er den „Association Valentin-Haüy“, welcher bis heute nichts von seiner Bedeutung verloren hat.
Als sich Michel Chapoutier 1996 dafür entschied, dieser wichtigen Figur der zunächst lokalen, inzwischen internationalen Geschichte zu huldigen, warfen ihm andere Winzer vor, damit nur Marketing zu betreiben. Inzwischen wurde die Initiative wiederholt begrüsst.

©Wikimedia, Jeremy Keith

Die (H-)Ermitage-Weine von Chapoutier

Dreimal die magische Note von 100/100 bei Parker für drei Ermitage Weine des Jahrgangs 2009 (Ermitage de L'Orée, L'Ermite weiss und Pavillon), viermal die gleiche Note für die gleichen Weine sowie den roten Ermite im Jahrgang 2010 und wahrscheinlich nicht weniger Punkte für die Weine des Jahrgangs 2012. Eine Serie von Rekordergebissen, wie sie immer wieder an gewissen Auktionen vorkommen? Nein, ganz und gar nicht. Denn, wir geben es gerne zu: Die Sélections Ermitage Parcellaires 2012 von Michel Chapoutier haben uns genauso wie diejenigen des potentiell unvergesslichen Jahrgangs 2010, gerührt. Und zwar nicht nur, weil das Team des grossen Meisters seine Arbeit mit voller Begeisterung leistete und somit die Devise des Hauses anwandte: „Ne dit-on pas d'un homme comme d'un vin qu'il est généreux?“ (Sagt man über einen Wein nicht wie über einen Menschen, dass er generös ist?). [Ausserdem bekam jeder Besucher schliesslich die notwendigen 3cl von jedem angeforderten Wein, welche es ermöglichen, eine ausgeglichene Bewertung zu schreiben, während einzelne Produzenten von der AOC Côte-Rôtie entweder ihre Weine nicht mitgebracht hatten oder höchstens 1cl ausschenkten, Anm. der Red.]. Die Ermitage Weine von Chapoutier haben uns effektiv gerührt und zwar aus einem durchaus nachvollziehbaren Grund: Diese Erzeugnisse haben ein unwahrscheinliches Niveau erreicht. Neben einer superlativistischen Qualität, lassen sie, jeder der Weine, in seinem Stil, die Eigenschaften des Terroirs im eigentlichen Sinne des Wortes mit dem Talent und der Subtilität eines unvergesslichen Dichters voll zur Geltung kommen. Diese Weine sind unverwechselbare Unikate, welche es noch schaffen, ihre hohen Tarife als durchaus angemessen wahrnehmen zu lassen. Mit seinen Sélections Parcellaires schafft es Michel Chapoutier zu beweisen, dass sich die phänomenale Komplexität der einzelnen Lagen selber genügt. Hier ist eine Assemblage mit Reben anderer Lagen oder sogar mit anderen Rebsorten völlig überflüssig.

Hermitage vs. Ermitage

die Verordnung vom 4. März 1937 bestimmt, dass der Name der Appellation entweder mit einem H oder ohne, oder noch „L'Hermitage“ geschrieben werden darf. Die Gesetzüberarbeitungen vom 9. Oktober 1956, vom 5. April 1982, vom 10. August 1994 oder zuletzt vom 28. Oktober 2009 haben dies unverändert so im Gesetzestext belassen.
Nichts spricht also gegen die Praxis von Michel Chapoutier:
Die Weine der Einzellagen heissen Ermitage, während die Assemblage-Weine als Hermitage (Monier de la Sizeranne und Chante-Alouette) vermarktet werden.
Der vermeintliche, ideologische Kontrahent von Michel Chapoutier, Jean-Louis Chave, produziert (mit der Ausnahme der Cuvée Cathelin) keinen Einzellagewein. Darum beginnt der Name seines Hermitage mit einem H. Cathelin ist hingegen ein Ermitage (ohne H). Nicolas Perrin produziert seinerseits einen Ermitage (ohne H) aus verschiedenen Lieux-dits, während sein weisser Hermitage, aus zwei Lieux-dits, mit einem H geschrieben wird.

Découvertes en Vallée du Rhône

Selbstverständlich war der Stand vom Maison Chapoutier der am meist besuchte, was trotz alle diesen Umständen optimale Verkostungsbedingungen nicht verhinderte. Einerseits verfügte das Team des Weinguts über genügend fleissige Mitarbeiter (sogar Pierre-Henri Morel, der rechte Arm und Generaldirektor von Mi-

chel Chapoutier, sowie Odile Misery, Exportdirektorin, waren anwesend), andererseits wurden die Weine jeweils grosszügig ausgeschenkt. Folgende Weine wurden im Rahmen der Dachveranstaltung „Découvertes en Vallée du Rhône“ und insbesondere im Rahmen der Veranstaltung vom 13. März 2013, welche in Tain l’Hermitage stattgefunden hat, verkostet:

Die ausgeschenkten Jahrgänge: 2010 und 2012

2010	2012
Gewisse vergleichen die Trilogie 2009, 2010, 2011 mit 1989, 1990, 1991. Nicht zu Unrecht. 2010 wird als das Jahr des Vulkans Eyjafjallajökull in Erinnerung bleiben. Dieser kühlte gemäss Aussage von Experten die durchschnittlichen Temperaturen während einer gewissen Zeit merkbar ab. 2010 sah einen wunderschönen, trockenen Sommer, welcher sich eigentlich bis Ende September fortsetzte (die Ernte wurde am 29. September mit L’Ermite und Saint-Joseph abgeschlossen). Dies ermöglichte eine ideale Reife der Trauben. Mineralität, Geschliffenheit, Konzentration und Struktur sind die Haupteigenschaften der Weine aus diesem Jahrgang. Die produzierten Mengen sind aber nicht besonders gross gewesen. Im Rahmen der Découvertes haben wir zahlreiche Weine des Jahrgangs verkostet. Unser Verdikt ist eindeutig: Kaufen Sie alles, was Sie von den guten Adressen finden!	Jahre, während welchen 13 Vollmonde gezählt werden können, sind dafür bekannt, keinen grossen Jahrgang zu ergeben. Wettermässig wird das Jahr 2012 in ganz Frankreich als schwarzes Jahr in Erinnerung bleiben. Der relativ nasse Frühling ermöglichte eine gute Entwicklung der Vegetation, was die Anomalien (später und heterogener Austrieb) des Frühjahrs korrigierte. 2012 gilt gegenüber 2011 als später Starter im Jahreszyklus. Was allerdings nicht verhindert, dass der Jahrgang schliesslich einer der frühreifsten seit dem Jahr 2000 (aufgrund des Restzucker/Säure Verhältnisses) gewesen sein wird. Juli und August sind sehr warm gewesen, haben aber (fast) keinen Wasserstress ausgelöst. Die Weine zeigen viel Geschmack, Präzision, Geschmeidigkeit, Balance, Länge. Zahlreiche Weissweine zeigen sich schlechthin explosiv und komplex. Der Jahrgang kann auch problemlos eingelagert werden.

Die Weine

Folgende Weine wurden im Rahmen der Veranstaltung verkostet.

Ermitage Le Méal 2012

Le Méal ist ein beeindruckender, nach Süden ausgerichteter, Hang. Die Touristen, welche von Südfrankreich nach Lyon fahren erkennen diesen Hang sofort, dank seinen steilen, terrassierten Weingärten, welche den Eindruck übermitteln, Tain l’Hermitage zu überhängen. Den Weinen verleiht das Terroir einen unmittelbar erkennbaren, südlichen Charakter, der Boden besteht aus runden Kies Steinen [Galets Anm. d. Red.], welche die Hitze des Tages am Abend generös reflektieren.
Ein gewaltiger Wein, welcher aktuell die Kraft des Terroirs sprechen lässt. Es herrscht eine unwahrscheinliche Komplexität in dieser Nase, welche mich im Verlauf der Verkostung der Hermitage-Weine ein weiteres Mal davon überzeugte, dass die weissen Hermitage noch gigantischer als die Roten sind. Es ist wie in einem Traum, die Aromen kommen in alle möglichen Richtungen, sie sind generös, tief, vibrierend, vielschichtig und subtil widersprüchlich, sanft wie gewisse Mandelmilchschönheitsprodukte und gnadenlos wie eingemachte Trau-

ben und Aprikosen. Leicht animalischer Touch, welcher im Verlauf der Jahre verschwinden wird. Der Gaumen wirkt entfesselt, breit und dicht, präzis und geschliffen. Hier kommt die Sonne! Kaum braucht es die leicht reduktiven Noten, um zu merken, dass wir bis zum ersten Genuss lieber doch noch vielleicht zehn, vielleicht 15 Jahre warten sollten. Auch, wenn der Méal 2012 bereits heute unwiderstehlich ist. 19.5/20.

Ermitage Le Méal 2010

Berauschend! Man weiss nicht mehr genau, wohin man will, aber man lässt sich gerne verführen. Der perfekte grosse Bruder vom 2012er. Umwerfende Aromen gerösteten Brots und Mandeln, Sonne im Quadrat, aber derart sensationell verpackt… Purer aromatischer Wahnsinn. Blumen wie in einer Enzyklopädie, exotische Früchte, aber keinen Fall überreif. Der Gaumen zeigt sich genauso frisch wie das Bouquet, das Gerüst ist tadellos harmonisch, komplex, strukturiert und bietet einen tiefen, sinnlichen Stoff. Unendlich lang. 19.5/20.

Ermitage L'Orée 2010

Der Weinberg vom L'Orée befindet sich auf dem Lieu-dit Les Murets. Während sich dieses Lieu-dit über verschiedenen geologische Unterlagen / Böden erstreckt, befinden sich die Rebstöcke von Chapoutier im obersten Teil des Lieu-dit, da wo die Kiessteine grösser sind und der Wind gut blasen kann. Gemäss Michel Bettane ist dies die ideale Lage für grandiose Weine aus der Traubensorte Marsanne. Genauso wie für den weissen Méal wird die Hälfte der Ernte in neuem Fass ausgebaut.

Ein quadratisches Bouquet, wie es sonst nur in den dekadentesten weissen Burgundern existiert. Und schon wieder begegnen wir da einem Monument mit einer phänomenalen Komplexität. Geröstete Mandeln, Toastbrot, Honig, kandierte Früchte, Kompott weisser Birnen, vielleicht etwas Salz, vielleicht etwas Arganöl,… Erschreckend gastronomisch, man möchte buchstäblich mit der Flasche verschwinden und sich zum Stehlunch begeben [der Wein wurde kurz vor der Mittagspause verkostet, Anm. d. Red.]. Tolle Frische vom Bouquet bis zum subtilen Abgang, geschliffener Stoff und geradlinige Struktur, perfekt eingebundene Säure (welche die Frische liefert), langes, würziges Finale. 19/20.

Hermitage Chante-Alouette 2011

Chante-Alouette ist die älteste Cuvée des Hauses, sie stammt aus drei lieux-dits: Le Méal (sehr alte fluvioglaziale Ablagerungen mit zahlreichen Kiessteinen), Les Murets (Quarzsand im unteren Teil des Lieu-dit) Chante-Alouette (Loess und Lehm-Kalk). Michel Chapoutier besitzt übrigens einen Jagdpavillon auf dem Lieu-dit Chante-Alouette.

Sich keine Frage stellen und einfach geniessen. Perfekter Eintritt ausserdem zur Sammlung der Sélections Parcellaires. Tolles, ausgewogenes Bouquet mit generösen, weissen Johannisbeeren, etwas Honig, reifen, gelben und exotischen Früchten, reintönige Zusammenstellung, bereitet sehr viel Spass. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach, wir sind da im Bereich der reinen und erfrischenden „Gourmandise". Ein klarer Erfolg. 17.5/20. Parker bewertet diese Cuvée mit 95/100.

Ermitage L'Ermite 2012

„Vignes préphylloxériques". Absichtlich auf Französisch geschrieben. Das Lieu-dit L'Ermite ist das Ergebnis eines geologischen Unfalls. Das Relief ist nicht nur besonders steil (zwar nicht so extrem wie in Côte-Rôtie, aber doch noch genug, damit es einem an gewissen Teilen der Lage schwindelig wird) und wellig. Es ist, als ob die Götter dieses Relief nach einer Orgie aus dem Fels gehauen hätten. Also eine fabelhafte Landschaft, wo Chapoutier alle fünf Meter einen Steinpfosten eingebaut hat, auf welchem die

Eigenschaften des Ortes ausführlich beschrieben wurden. Dann alle 20 bis 50 Meter ein Plakat, um die Besucher zu bitten, dem Ort sehr viel Respekt zu erbringen. Last but not least schwankt das durchschnittliche Alter der Rebstöcke zwischen 60 und 100 Jahren, wobei ein nicht zu unterschätzender Teil des Rebenbestandes sogar noch vor der Phylloxeraplague (ca 1866-1872 im nördlichen Rhone-Tal) angepflanzt wurde. Bereits mit dieser Inszenierung sind wir dann nicht
mehr auf dem Boden (sondern auf Wolke sieben angelangt), wenn es darum geht, diese Selektion zu verkosten.

Der Wein gehörte nicht zum offiziellen Programm, darum hat es leider keine Möglichkeit gegeben, ein Foto zu machen. Ein theatralisches Meisterstück mit einem transzendentalen Bouquet. Gänsehaut garantiert. Fenchel oder Sellerie, geradlinige, ja straffe Aromen, welche die Kompromisslosigkeit des Bodens ideal widerspiegeln, man schnuppert lange daran und entdeckt eine Myriade potentieller Düfte, die Grundlage wird durch kandierte Zitrusfrüchte geliefert. Der Gaumen ist noch nicht installiert, wird bestimmt um die 15 Jahre, vielleicht sogar mehr beanspruchen. Die Tatsache, dass der Jahrgang keine überschwängliche Sonne gesehen hat, wird eine lange, einwandfreie Reife ermöglichen. Wunderschönes, leicht salziges Finale. 20/20.

Die berühmte Kapelle von Tain l'Hermitage ist mitten im Lieu-dit L'Ermite gelegen

Ein Rebstock des Lieu-dit L'Ermite blanc

Hermitage Monier de la Sizeranne 2012

Stets ein Wein, welcher unterschätzt wird. Nichts geschrieben, einfach Spass auf einem hohen Niveau. Einkaufen, wahrscheinlich ein ansprechendes Preis/Leistungs-Verhältnis! 18/20.

Hermitage Monier de la Sizeranne 2010

Eine Cuvée aus drei Lieux-dits: Les Bessards (die Finesse und die Mineralität), Le Méal (der südliche Charakter und, in einem grossen Jahrgang, die aromatische Extravaganza), Les Greffieux (die Kraft, aber auch eine gewisse Pfeffrigkeit). Genau das lässt sich im gelungenen, geschmeidigen und eleganten Sizeranne 2010 erkennen. Ein Wein für den Spass, aber auch die Kultur des Weingutes. Tolle, frische Johannisbeerenaromen im Finale. 17.5/20.

Ermitage Les Greffieux 2012

Das Lieu-dit Les Greffieux befindet sich am Fuss von Le Méal. Granitunterlage mit Anschwemmungen von Lehm und Steinen. Erkennbarer Lehm aufgrund der Fleischigkeit des Weins im Bouquet und vor allem im Gaumen. Hingegen habe ich etwas Mühe, den Einfluss vom Granit zu erkennen. Explosives, verführerisches Bouquet mit generöser Frucht, exotischen Noten von Lakritze, Weihnachtsgewürze, kandierten Kirschen, rotem Pfeffer, ungarischer Paprika, das Ganze wirkt sehr frisch und ausgefeilt. Der Gaumen zeigt sich ultra-dicht, tadellos, samtig, geschmacksvoll, sehr aromatisch, wunderschön harmonisch. Extrem langes Finale. 19/20.

Ermitage Le Pavillon 2010

90- bis 100jährige Rebstöcke. Wieder einer dieser Gipfel, welche lange in Erinnerung bleiben. Pfeffer, schwarze Kirschen, etwas Teer, Creme de Cassis, abstrakte Aromen, gigantisches, vielschichtiges, absolut tadelloses Bouquet mit einer berauschenden Tiefe und einem wahnsinnigen Potential. Ohne, dass es jeweils dekadent wirkt. Denn der Wein leistet es sich noch, perfekt gezeichnet und ausgefeilt zu sein. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Säure für eine sehr lange Lagerfähigkeit, mit den feingliedrigen Tanninen perfekt eingebunden, märchenhaftes Zusammenspiel zwischen Frucht und Würze, intellektuelle Zusammenstellung, erreicht ungeahnte Gipfel,… Ist das eine Schande, diesen Wein erst in 30 Jahren zu trinken? 20/20.

Ermitage Le Pavillon 2012

Der unbestreitbare Charakter eines ausserordentlichen Lieu-dit, Les Bessards. Ein Riese, erinnert irgendwie an die Hügel von Glencoe, welche Charles Dickens mit Hockern für die Riesen verglichen hatte. Ein unerschütterlicher Wein, welcher sehr lange Jahre brauchen wird, um seine aromatische Komplexität zu entfalten. Aktuell macht es keinen Sinn, einen Katalog der vorhandenen Düfte festzulegen. Höchstens fallen die Maulbeeren-, Kaffee- und Unterwaldnoten auf. Das wird einfach ganz ganz gross und der Preis scheint aufgrund dieser Charakteristiken kaum übertrieben. Der Gaumen lässt das Terroir sprechen. Zusammen mit dem Bouquet erinnert es an einen Berg, vielleicht nicht mehr die Hügel von Dickens, sondern eher an die Eigernordwand. Das imponiert, beängstigt, beeindruckt, man fragt sich, ob man diesen Wein schon heute trinken soll, wird Mann/Frau an diesem Tag so eine Erfahrung noch übertreffen können? Und der Abgang.. Verschwindet dieser je wirklich? 20/20

Ermitage Le Méal 2012

Eine potentielle Provokation für die Portwein Liebhaber. Muss ein Elixier so dekadent üppig, so überschwänglich, jung so ungeniessbar sein wie ein Vintage Portwein? Oder reicht es eventuell, wenn es das Format eines Méal hat? Wir lieben Portweine, seien sie weiss oder rot und in allen möglichen Varianten, aber ein Méal bewegt sich einfach auf einem anderen Planet. Der Jahrgang 2012 genauso wie ältere Jahrgänge. Definitiv nichts für Laien oder für Liebhaber mitteleuropäischer Weine. Denn das Ganze braucht eine verschwenderische Sonne, eine intellektuelle Form, etwas mehr, einfach etwas mehr. Unwiderstehlich! 18.5/20.

Ermitage L'Ermite 2012

Das gleiche Terroir wie beim weissen Ermite. Sie spinnen die Römer! Und zwar nicht per Zufall. Denn sie hatten bereits zu ihrer Zeit entdeckt, dass Vienna Allobrogum nicht nur aus strategischen Gründen eine wichtige Rolle in ihren Feldzügen spielen könnte. Truppen lassen sich nun einmal durch Vergnügen besser motivieren, seien dies durch (Schau-) Spiele in den Arenen (wie in Avignon oder Arles) oder über die Freuden des Lebens. Der Dichter Plinius hat sogar darüber geschrieben. L'Hermite befindet sich ganz oben auf dem Hügel, der Böden besteht aus extrem armem Löss, sandhaltigem Lehm, wobei die Parzellen in der Nähe von Les Bessards zerfallenden Granit enthalten. Die Syrah-Rebstöcke von Chapoutier sind 80jährig.

Der Ermite 2012 ist wie ein ausserirdischer. Er wird noch sehr viel Zeit benötigen, bevor sich sein aromatisches Bild vollständig wahrnehmen lässt. Warme Noten von Steinen, Römertopf, Poulet in seinem Saft, eingemachte

Schwarzbeeren, Kohle, vielleicht sogar Eukalyptus (oder ist das Minze?), Röstnoten, Lakritzenwurzel, Creme de Cassis, rohes Fleisch,… Ultra-vielschichtig und unendlich tief. Man weiss nicht ganz, wohin man geht, aber dorthin geht man gerne. Der Gaumen zeigt, wo der Unterschied zwischen einem Rhone-Wein und einer australischen Karikatur ist. Extrem dicht und straff, konzentriert und delikat, grandios und geschliffen, ausgefeilt und tiefsinnig, geschmeidig und mit einem fabelhaften Schmelz ausgestattet. Kein Wow-Effekt im aktuellen Stadium, man kann sich nicht in diesem Wein verlieben, er ist einfach umwerfend, distanziert, unerreichbar. 20/20.

Soirée „Découvertes en Vallée du Rhône“

Neben den grossartigen Veranstaltungen, welche während der vier Tage der „Découvertes en Vallée du Rhône“ stattfanden, wurden unangekündigte Anlässe am Abend durch die Winzer organisiert. Wir hatten uns ursprünglich für den „Off“ (so heisst es) vom talentierten David Reynaud, Domaine les Bruyères (wo geniale Weine erzeugt werden), angemeldet. Als Pierre-Henri Morel uns am Morgen des 13. März 2013 fragte, ob wir an der Party von Michel Chapoutier teilnehmen möchten, haben wir es nicht ablehnen können, die sehr freundliche Einladung anzunehmen.

Der Abend begann um 19:00 im grossen Keller unter dem Laden von Chapoutier an der Avenue Paul Durand, in Tain L’Hermitage und dauerte schliesslich bis 4:00 in der Nacht. 450 Fachleute wurden eingeladen. Wir verabschiedeten uns um 1:00, da wir uns am nächsten Tag nach Ampuis für ein ebenfalls vielversprechendes Programm (Côte-Rôtie und Condrieu) begeben mussten. Wir bewerten nun die Weine, welche während des ganzen Anlasses ausgeschenkt wurden. Verzichtet haben wir auf folgende Weine, welche erst nach unserer Abfahrt entkorkt wurden: VIT, Côtes du Rousillon Villages 2007, Chateauneuf-du-Pape Barbe Rac 1994, Les Coufis vin de France doux blanc 1996.

« Marius » IGP Pays d’Oc blanc 2012

Sehr sympathischer und erfrischender Wein, welcher aus 100% Viognier besteht. Marius ist jeweils ein reinsortiger Wein und existiert auch in einer Variante aus Vermentino und Grenache, wobei es auch einen Rosé (Verschnitt Grenache und Cinsault) und eine Assemblage von Grenache und Syrah gibt. Diese Weine sind einfach daür gemacht, Spass zu bereiten. Ein ausgewogener und geschmacksvoller Erfolg. 16/20.

Während des ganzen Anlasses war der Service nicht nur tadellos, sondern auch sehr freundlich

Saint-Joseph blanc Les Granits 1999

Aus einer Jeroboam Flasche. Reinsortiger Marsanne. Ein gelungenes, appetitanregendes Erzeugnis, ohne Alterungsanzeichen und immer noch mit seiner ziemlich generösen Nase. Wirkt ölig, was sich im aromatischen, ausgereiften Gaumen bestätigt. Dreimal getrunken, macht echt Spass und bestätigt, dass die doch durchaus lagerfähigen Weissweine des Rhone-Tals nicht durch ihre Säure strahlen. Dürfte noch drei bis fünf Jahre aushalten können. 17/20.

Ermitage de l'Orée 1998

Aus einer Methusalem Flasche. Übermittelt zwar den Eindruck, oxydieren zu können, trotzdem grossartig. Gelbe, fette Früchte und Fruchtessenz im Bouquet, mineralischer Hintergrund, Wildhonig. Breiter, voluminöser Gaumen mit genauso viel Schmelz wie öligen Eindrücken. Spielt in der Kategorie der Schwergewichte ohne wirkliche Eleganz. Parker bewertete im Februar 2001 diesen Wein mit 99/100… Unbedingt etwas dazu essen, dann umhüllt er die Speisen mit saftigen Aprikosen und kräftigen Aromen von Zitronenkuchen. Entweder liebt man ihn oder nicht. An diesem Abend der perfekte Begleiter zu den ersten Vorspeisen (Saucisson im Teig, Spiesse, Dolmaden usw.). 17.5/20.

Ermitage de l'Orée 2010

Aus einer Jeroboam Flasche (3lt). Ein Monument, welches wir im vorliegenden Bericht bereits bewertet haben. Kaufen! Wiederholt verkostet. Achtung Suchtgefahr! Mit Geflügelbrust und Morcheln sowie Blumenkohlveloute einfach unwiderstehlich. 19/20, vielleicht sogar mehr. Dürfte wunderschön altern.

Ermitage L'Ermite blanc 2002

Aus einer Methusalem Flasche. Ob das Format der Flasche eine massgebende Rolle gespielt hat… Schwierig ist es zu glauben, dass das Jahr 2002 ein schlechter Jahrgang gewesen sei. Wieder eines dieser unwiderstehlichen Erzeugnisse. Weisse Birnen, frische, weisse Blumen im öligen und frischen, mineralischen Bouquet, erstaunt sehr positiv. Frischer, vollmundiger Gaumen und kein Alterungszeichen. Weniger lang als beide Orée. 18/20. Hat bestimmt doch vom Flaschenformat profitiert. Passt ebenfalls perfekt (aber in einem sanfteren Register als der Orée 2010) zu den gleichen Speisen. Michel Bettane und Thierry Desseauve bewerten diesen jugendlichen Wein mit 18/20.

Die Vorbereitung der Weine bzw. der Flaschen in aussergewöhnlichen Fomaten kann sich zur langwierigen Arbeit entwickeln

Crozes-Ermitage Les Varonniers 1995

Aus einer Jeroboam Flasche. Ein Crozes kann, muss aber nicht unbedingt ein komplexer Wein sein. Also ein Volltreffer! Sich keine Fragen stellen, Freunde einladen und es wird dann das richtige Format sein. Ein vollmundiger, harmonischer Wein mit vielen, blauen und schwarzen, reifen Beeren, toller Würze und floralem Touch. Kaufen! 17.5/20.

Côte-Rôtie La Mordorée 2006

Aus einer Methusalem Flasche. Straffe Nase mit schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Oliven, provenzalischen Kräutern, Pfeffer, gebratenem Fleisch. Noch viel zu jung, will sich noch nicht wirklich enthüllen. Präziser, ausgefeilter Gaumen, nicht der beste Moment, um einen Côte-Rôtie zu geniessen. Keine Bewertung, ich habe diesen Wein „verpasst“ (ist mir nicht dauerhaft in Erinnerung geblieben).

Ermitage Le Pavillon rouge 2004

Aus einer Methusalem Flasche. Eine ganz intelligente Gegenüberstellung mit dem 1994er. Gerade die Art von Wein, bei welchen die Bewertungen von Parker keinen Sinn machen. Extrem streng, extrem dicht und genau das macht ihn irgendwie unwiderstehlich. Die Rasse eines Ausnahmeweins. Empyreumatische Aromen (Teer, Speck, Rauch, Bleistift), aber auch eine verführerische Frucht. Dichter, unerschütterlicher Gaumen, ultrarassige Tannine, umwerfende Harmonie und breite, perfekt eingebundene Säure. Wiederholt verkostet. 18.5/20.

Ermitage Le Pavillon rouge 1994

Aus einer Methusalem Flasche. Der perfekte Kontrahent zum 2004er. Wenn die Pfeffrigkeit vom 2004er aktuell nicht auffällt, zeigt sich diejenige vom 1994er beeindruckend und unwiderstehlich. Wow, das macht Spass so einen Wein zu trinken! Wieder diese breite, perfekte Säure, welche den generösen Saft ideal begleitet und ihm sogar Frische und Sex-Appeal verleiht. Viele Weinliebhaber werden ihn nicht verstehen, dafür ist er viel zu subtil. Kaufen! 19/20. Im üblichen 75cl Format bewerteten wir am 13. April 2012 den Pavillon 1994 mit 18/20, während dem 1995er 19/20 erteilt wurden. Es ist also ein Mal mehr wirklich empfehlenswert, stets das Format der Flaschen auf der eigenen Einkaufsliste zu berücksichtigen.

Ermitage Les Greffieux 2001

Aus einer Methusalem Flasche. Schwierig nach den beiden Pavillon Weinen. Eleganz, Finesse, Reintönigkeit und Präzision. 18/20.

Autor: Jean François Guyard
28. März 2013

Lektorat: Urs Senn

Dieser 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 verteilen.