

Château Trotanoy

Vom Pomerol, der gerne ein Médoc wäre.

Von Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Es gibt bekanntlich Menschen, die fühlen sich im falschen Körper zu Hause. Nebst dem unbändigem Willen nach einer Veränderung hilft in diesem Fall ein psychologisches Gutachten, intensive Hormonbehandlungen, ein handelsüblicher Rasierapparat und die Fortschritte der modernen plastischen Chirurgie, um den sehnlichsten Wunsch dieser Menschen zu erfüllen: Nämlich die Umwandlung von Mann zu Frau oder umgekehrt.



Soweit alles klar. Neu ist für mich, dass es anscheinend auch eine önologische Transsexualität gibt. Dies erlebte ich an [René Gabriels](#) Event „Früher Trotinett – heute Trotanoy“. Im [Sempacherhof](#) öffnete er 17 Jahrgänge dieses einzigartigen Pomerols. Ein Wein der oft in Blindverkostungen dem anderen Ufer zugeteilt wird. Obwohl er/sie zu 90% aus Merlot besteht, weist er/sie/es eine gewisse männlich dominierte Cabernet Sauvignon Affinität auf. Somit fechtet Trotanoy ständig einen Kampf mit sich selber aus, und fühlt sich zwischen zwei Welten hin und her gerissen. Oftmals zu Ungunsten seiner selbst und der Weinliebhaber.

Bekräftigt wird meine These, wenn man der Geschichte des Weinguts etwas auf den Grund geht. So erfährt man, dass der Name Trotanoy vom mittelalterlichen Französisch „trop anoi“ stammt, was so viel bedeutet wie „zu viele Sorgen“. Genau diese Sorten machen sich doch die Trotanoy Reben in ihrer Sinn- und Identitätskrise! Natürlich wird Besitzer Christian Moueix, aufgrund meiner laienhaften weinpsychologischen Analyse keine Umpflanzungen vornehmen. Womit den armen Trotanoy Rebstöcken weiterhin nur der traurig, sehnsüchtige Blick vom Pomerol Hochplateau rüber ins Medoc bleibt. Dorthin wo vielleicht ihr wahres Glück zu finden wäre...

Doch noch ein paar fundierte Fakten: Auf Château Trotanoy sind rund 10 Hektaren mit 90% Merlot und 10% Cabernet Franc bepflanzt. Der Ausbau erfolgt in 50% neuen Barriques während rund 18 Monaten. Pro Jahr werden durchschnittlich 25'000 Flaschen abgefüllt. Erstmals wurde 2009 mit L'Esperance de Trotanoy ein Zweitwein produziert. Aktuelle Jahrgänge kosten zwischen CHF 200 – 300 pro Flasche.

Mehr Infos: www.moueix.com

1964	Trotanoy	17/20	austrinken
1966	Trotanoy	16/20	austrinken
1967	Trotanoy	15/20	vorbei
1970	Trotanoy	16.5/20	austrinken



Bei den alten Jahrgängen zieht sich eine Tatsache durch. Die Nase ist jeweils deutlich besser als der Gaumen. Ein weiterer Beweis für meine Behauptung betreffend seiner zwiespältigen Persönlichkeit... **1964 Trotanoy** mit süßem pflaumigen Bouquet, dazu immer noch Cassisnoten und Kalk. Lebendige, knackige Säure. Im Abgang trocken, mehlig Tannine. Ebenfalls mit alter klassischer Pomerol Nase ausgestattet ist **1966 Trotanoy**. Cremig, buttrig, Pflaumen. Gradlinig, etwas kühl strukturiert mit satter Säure, was ihn im Gaumen etwas unnötig

hart macht. Zwei Punkte mehr wert wäre das prächtige Bouquet vom **1967 Trotanoy** mit viel Röstaromen, Kaffee und Gewürzen. Im Gaumen kommt leider nichts mehr. Dafür ist **1970 Trotanoy** aufgrund des säurereichen Jahrgangs noch recht lebendig. Sehr schön im Bouquet mit Kirschen, Mocca, Pfeffer und Leder. Im Gaumen rustikal, herb.

1971	Trotanoy	-/-	Kork
1974	Trotanoy	14/20	vorbei
1976	Trotanoy	17.5/20	austrinken
1979	Trotanoy	16/20	austrinken

Leider korkte **1971 Trotanoy** und vom **1974 Trotanoy** kann man nicht mehr erwarten als ein krautig, grüner säurebetonter Wein im Endstadium. Überraschend gut gefiel mir dafür **1976 Trotanoy**. Der aus nahezu unmöglichem Jahr eine respektable Leistung zeigt. Pflaumen, Teer, Minze, viel Kräuter und süßen Zwischenaromen. Jahrgangstypisch leicht im Gaumen, aber bekömmlich. Erstaunlich dunkel war **1979 Trotanoy**. Klassisches Pomerol Bouquet. Pflaumen, Kirschen, Schoko, Mocca, Kokos und Leder. Rustikaler, mittelschwerer Körper. Ausgestattet mit trotzigen Tanninen, welche er eigentlich gar nicht mehr benötigen würde.

1986	Trotanoy	14.5/20	austrinken
1987	Trotanoy	17/20	austrinken
1989	Trotanoy	-/-	Kork
1990	Trotanoy	18/20	trinken – 2025

1986 Trotanoy begeisterte mich vor ein paar Jahren (18/20) so sehr, dass ich davon sogar ein paar Flaschen kaufte. Diese sind inzwischen wieder weg, wie der Wein selber auch. Dumpfes, grünes Bouquet (Cornichon). Leder und muffige Aromen. Sehr streng und metallisch im Gaumen. In Zukunft Finger weg davon. Dass 1987 im Pomerol besser war als 1986 beweist **1987 Trotanoy**. Das ist immer noch ein ganz bekömmlicher Wein mit Pernot-Aromatik im Bouquet. Kräuter, Schwarztee und immer noch pflaumige Noten. Im Gaumen leicht und fragil zart. Ein grosser Klassiker ist **1990 Trotanoy**, mit dichtem Pflaumen Bouquet. Kirschen, Trüffel und Leder. Mineralisch, würzig im Gaumen, sehr konzentriert, mit einer leichten Bitterkeit im Abgang. Scheint sich, aufgrund seines in sich schlummernden Potentials, eher langsam zu entwickeln.

1995	Trotanoy	17.5+/20	trinken – 2030
1998	Trotanoy	18.5+/20	trinken – 2030
1999	Trotanoy	17/20	trinken – 2030
2000	Trotanoy	19+/20	trinken – 2035
2001	Trotanoy	17/20	trinken – 2025



Etwas blockiert schien mir **1995 Trotanoy**. Röstiges Bouquet. Rauch, Teer, Minze, Jod. Die Frucht rückte im Moment etwas in den Hintergrund. Wirkt konzentriert im Gaumen und irgendwie viel „sauberer“ vinifiziert als früherer Jahrgänge. Hier schlummert noch einiges im Verborgenen. Aus dem „Merlot Super Jahrgang“ überzeugt **1998 Trotanoy**, mit intensiv schwarzbeerig, edlem Bouquet. Teer, Biskuit, Kalk, Tabak und süsse Lakritze Aromen. Der Wein verfügt über eine tolle Substanz und viel Potential. Er wird in den nächsten zehn Jahren noch zulegen. Etwas uncharmant kam **1999 Trotanoy** daher. Viel Pflaumen, Schoko, Pralinen und Pfeffer. Begleitet von einer etwas

unreifen, grünen Note. Im Gaumen Kräuter, recht intensiv aber auch etwas durcheinander. Steht sich in seiner Entwicklung selber etwas im Weg. Warten.

Genial ist **2000 Trotanoy**, perfekt passend zum Jahrhundertjahrgang. Schwarzbeeriges Bouquet, nussig. Dunkle Schokolade. Dicht. Im Gaumen alle Aromen sehr eng verwoben, super Harmonie und viel Reserven. Von allem fast zu viel – aber das verspricht einiges für die Zukunft. Und trotz des Risikos, dass die NSA hier mit liest, erlaube ich mir den Ausdruck: „Ein bombiger Wein!“ Klar dass hier **2001 Trotanoy** etwas im Schatten steht. Pflaumen, Schoko, Leder, Wildfleisch, Teer. Frucht ist im Hintergrund. Der Wein scheint schon recht reif zu sein für sein Alter.

November 2013 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)