

Château Montrose

12 aktuelle Jahrgänge neu verkostet und bewertet

Januar 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Ich bin jeweils gerne dabei, bei den Weinevents von Hannes Wachtler (www.vinoverum.ch). Ihm gelingen wertvolle Verkostungen von spannenden Weinen in einem ungezwungenen Rahmen. Straff organisiert, sympathisch moderiert und kein unnötiges Blimblim drum herum. In dieser Art funktionieren Degustationen auch unter der Woche nach dem Feierabend. Diesmal öffnete Hannes 12 aktuelle Jahrgänge vom Spitzen-St. Estèphe Château Montrose. Das heisst, er öffnet sie und verpackt sie auch gleich wieder. Denn bei Hannes werden immer alle Weine blind verkostet, und erst ganz am Schluss der Veranstaltung aufgedeckt. Spannend und vor allem ehrlich.



Château Montrose, 1855 als Deuxieme Cru klassifiziert, gehört den sogenannten „Super Seconds“. Preislich und qualitativ von Jahr zu Jahr näher bei den südlicheren Nachbar-Premiers. Zusammen mit Cos d'Estournel bilden Montrose die Spitze im St. Estèphe. Das Gut gehörte seit 1896 der Familie Charmoluë und wurde im Jahr 2006 von Martin und Olivier Bouygues (Baugesellschaft Bouygues) übernommen. Die Rebflächen umfassen 69 Hektar und sind zu 65% mit Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 8% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot besetzt. Die Reben sind durchschnittlich 45 Jahre alt. Die Gesamtproduktion des Gutes umfasst zirka 350.000 Flaschen Wein im Jahr, wovon etwa 40% auf den Zweitwein "La Dame de Montrose" entfallen. Die neusten Jahrgänge Montrose (2011 & 2012) kosten CHF 80 – 100 pro Flasche. Die Top Jahrgänge 2009 und 2010 gibt's ab CHF 250.-

Mehr Info: www.chateau-montrose.com

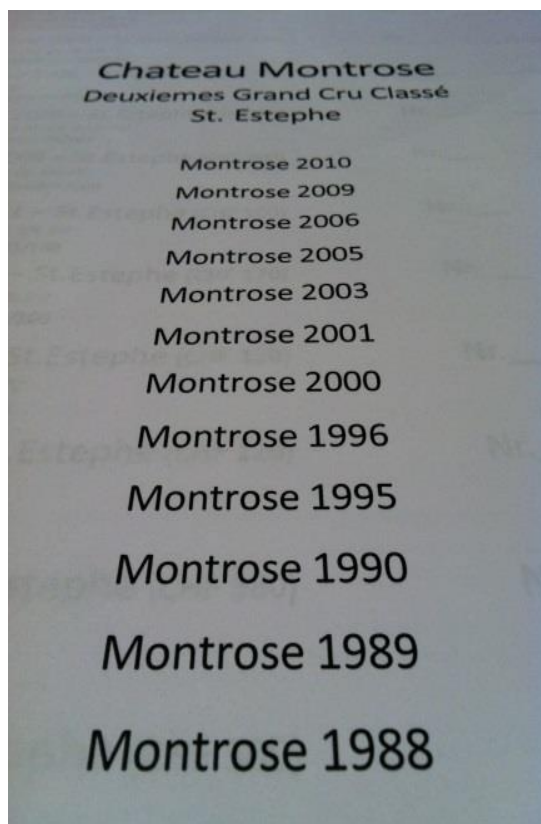
Ein Event von Hannes Wachtler (www.vinoverum.ch)

Alle Weine blind verkostet und bewertet:

1988 Montrose	16.5/20	austrinken
1989 Montrose	19/20	trinken – 2025
1990 Montrose	20/20	trinken – 2030

Ein ohnehin schon rustikaler, etwas harter Jahrgang und ein **1988 Montrose** passen halt nicht so optimal zusammen. Aufhellendes Granat; Süß, Rosinen, Schokolade und Zedern. Im Gaumen wenig Frucht, etwas ausgezerrt und trocknet im Gaumen aus. Für Montrose Fans ein Klassiker. **1989 Montrose** schien eine nicht ganz perfekte Flasche gewesen zu sein. Trotzdem an seiner unvergleichlichen Nase leicht zu erkennen. Anfänglich etwas defensives, dumpfes Bouquet. Später dunkelbeerig, Eukalyptus, Minze, Trüffel, Ricola. Spektakulär im Gaumen, sehr stoffig, druckvoll und vielschichtig. Versprüht noch Reserven. Ein super „Old Fashion“ Montrose! Ein absoluter Jahrhundertwein ist der schlichtweg phänomenale **1990 Montrose**. Der Wein befindet sich nun seit gut drei Jahre in dieser begeisternden, perfekt ausgereiften Trinkphase. Dunkles Granat; Mineralisches Bouquet, Feuerstein, Cassis, Zedern, Leder, Teer, fast süsse Honignoten(?) und Jod. Bringt ständig neue Aromen aus sich heraus. Ein „hitziges“, fast kalifornisches Bouquet. Die Aromen werden sofort im Gaumen mit einem unglaublich druckvollen „Nachbrenner“ bestätigt. Runder, harmonisch, saftiger Körper. Wahnsinnige Tiefe und ein dramatischer Abgang. Da sitzt man dann gerne mal zwei, drei Minuten und genießt diesen Riesen-Montrose obwohl im Glas und Gaumen kein Tropfen mehr vorhanden ist... Er bleibt einfach so lange da.

1995 Montrose	18.5/20	trinken - 2040
1996 Montrose	18.5/20	trinken – 2025
2000 Montrose	18+/20	trinken – 2040



Grossartig war **1995 Montrose**, der bereits jetzt viel Spass macht. Süsse, reife, dunkle Beeren im Bouquet. Dazu würzige Aromen (Minze, Eukalyptus). Im Gaumen zupackend, griffige Tannine, tolle geschmeidige Säure. Ein runder, fülliger Montrose mit Potential für weitere 20 Jahre. Dieser 1995er widerspricht eigentlich die These, dass Montrose sehr lange Reifezeit benötigen. Auch beim **1996 Montrose** würde ich auf gar nichts mehr warten. Im Gegenteil. Der Wein kam in der letzten Serie und war einer der hellsten des ganzen Abends (aufhellendes Granat). Und da ich 1988 und 89 (gleiche Farbe) bereits zugeteilt hatte, war der Zustand des 1996er schon etwas verwirrend. Reifes, rauchiges Bouquet. Tee, Leder, Zedern, Trüffel, Eukalyptus. Reif und harmonisch im Gaumen. Erdige Aromen, rustikal. Ein sehr schöner, grosser, ruhiger Montrose.

2000 Montrose; Sehr offene, zugängliche Nase. Laktisch, Harz, Leder, Tannen. Im Gaumen stramm, forsche Tannine, etwas metallisch. Aber ungemein kräftig und intensiv. Entwickelte sich sehr positiv im Glas. Ist auf der Suche nach seiner Balance und wird dafür noch fünf bis zehn Jahre brauchen. Für Ungeduldige: Vier Stunden dekantieren.

2001 Montrose	18.5/20	trinken - 2030
2003 Montrose	17.5+/20	2020 – 2050
2005 Montrose	18.5+/20	2020 – 2050



Grossartig entwickelt sich **2001 Montrose**. Er befindet sich qualitativ auf der Höhe teurerer Jahrgänge und ist nach wie vor ein Schnäppchen auf dem Markt. Kirschen, Cassis, Pflaumen, Teer und Kaffee im Bouquet. Rustikaler, stoffiger Gaumen. Schon umschlungene Tannine und tolle Struktur. Der Wein wirkt jetzt sehr verlockend, da er nach wie vor eine jugendliche Unbekümmertheit zeigt, andererseits aber erste Montrose typische Merkmale aufweist. Spannender Wein!

Regelmässige Leser meiner Notizen wissen, dass ich in einer Beziehungskrise mit **2003 Montrose** stecke, und wir uns in den letzten drei Jahren etwas auseinander gelebt haben. Hannes bot mir nicht gerade die Chance zur Versöhnung, aber

immerhin zu einem Blind Date... Dunkles Granat; Defensives Bouquet. Wenig Frucht. Etwas grüne Peperoni, Zedern, Rauch und Jod. Da ist wenig von hitzig, süssem 2003er Einfluss zu spüren. Was dann aber in 20 Jahren natürlich ein Vorteil sein kein. Denn Kraft, Fülle und Tiefe ist auf jeden Fall vorhanden. Die Zeit wird es richtigen. Nach wie vor nicht meine grosse Liebe, aber eine Annäherung ist auf jeden Fall da...

Eine wesentliche Erkenntnis des Tastings, war die enorme Homogenität und das hohe Qualitätsniveau aller Jahrgänge. Montrose ist grundsätzlich ein absolut sicherer Wert ab 1989 (1991 und 1992 ausgenommen). Nur werden die Noten und Preise wie für alle grossen



Bordeaux halt noch im Fass festgelegt. Und ahnungslose Punktetrinker werden sicher enttäuscht sein, wenn Sie junge Montrose nach Bewertungen und nicht nach Reife trinken.

Ein grosses Versprechen und toll unterwegs ist **2005 Montrose**. Rubin, Purpur; Defensives, verschossenes Bouquet. Blau- und schwarzbeerig. Mineralisch, etwas Leder, Praline, Tabak. Öffnete sich im Glas immer mehr und zeigt sich im Gaumen sehr kräftig, druckvoll und breit. Sehr gute Ansätze um weiter zuzulegen.

2006 Montrose	18.5+/20	2020 - 2040
2009 Montrose	19.5+/20	2020 - 2060
2010 Montrose	19+/20	2020 - 2060

Zum ersten Mal im Glas hatte ich **2006 Montrose**. Er befindet sich immer noch in seiner primären Fruchtphase. Creme Cassis, laktische Aromen, Mocca. Runder, breiter als 2005. Wirkt moderner und sehr geschmeidig. Im Gaumen elegant und trotzdem sehr kräftig und lang. Ist eine Suche wert... **2009 Montrose** erlebte ich zum ersten Mal an gleichem Ort vor gut einem Jahr, und er hat mich schon damals fast vom Sitz gehauen. Dunkles Purpur; Edles dunkelbeeriges Bouquet. Dicht. Nuss, Feuerstein,

Harz, Mokka und Tabak. Unglaublich druckvoll, ausgewogen im Gaumen. Viel klarer und eleganter strukturiert als zum Beispiel 2003. Ganz klar unterwegs zum Maximalwertung. Ebenso **2010 Montrose**, der wie eine Fassprobe wirkte. Violette; Opulente dunkelbeerige Nase, Mokka, laktische Erdbeer Aromen. Zupackender, kräftiger Gaumen. Gröber strukturiert als 2009, dafür mit (noch) mehr Tiefgang ausgestattet. Endlose Reserven. Das wird dann in 30 Jahren so ein 1989/1990 Revival! Hoffentlich sind wir noch dabei!

Merci Hannes!



Publikumswertung:

1. Montrose 1990; 19.3
2. Montrose 2009; 18.9
3. Montrose 2003; 18.9
4. Montrose 2005; 18.8
5. Montrose 2006; 18.8
6. Montrose 1996; 18.6
7. Montrose 2010; 18.5
8. Montrose 2001; 18.4
9. Montrose 1995; 18.2
10. Montrose 2000; 18.1
11. Montrose 1988; 17.5
12. Montrose 1989; 17.3

Januar 2014 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH