

Ein 100jähriger Sauternes und 19 Jahrgänge Mouton Rothschild

Januar 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Ja, ich gestehe. An Degustationen gehe ich meistens wegen den Rotweinen. Auch wenn oftmals zum Abschluss noch ein edler Sauternes kredenzt wird, findet dieses süsse i-Tüpfchen meistens nur eine Randnotiz im Report. Diesmal nicht. Denn obwohl das Thema vom diesjährigen Jahres Kick Off Tasting im Restaurant Kreuz Emmen „Chateau Mouton Rothschild“ hiess, schaffte es ein hundertjähriger Sauternes auf die Titelseite. Der beeindruckende **1914 Lafaurie-Peyraguey**. Ein unglaublich rüstiger, feingliedrig eleganter Sauternes. Geniales, vielschichtiges Bouquet (Feigen, getrocknete Aprikosen, Quitten, Caramel, gedörrte Birnen und vieles mehr). Bis ins letzte Detail ausgereift, mit erstaunlich frischer Säure. Für diesen hundertjährigen Süsswein ziehe auch ich meinen (Zucker) Hut und bewerte ihn als dritte Flasche in diesem jungen Jahr mit perfekten 20/20. Welches die beiden ersten Jahrhundertweine waren, lesen Sie hier.



Nun zum eigentlichen Thema des Events. Mouton Rothschild. Jeder Teilnehmer brachte ein oder zwei Flaschen mit zum Lunch. Verkostet wurde offen von alt nach jung.

1966 Mouton Rothschild	17/20	austrinken
1975 Mouton Rothschild	15.5/20	vorbei
1978 Mouton Rothschild	15/20	vorbei
1983 Mouton Rothschild	18.5/20	trinken - 2020
1985 Mouton Rothschild	18.5/20	trinken - 2020



Für die Überraschung im ersten Flight sorgte **1966 Mouton Rothschild**, mit seinem laktisch cremigen Bouquet. Zedern, Tabak, Leder und Nüsse. Ein rundes, stimmiges Gesamtpaket, welches ich nicht mehr so gut erwartet hätte. Wenig Charme verbreitete dagegen wie immer **1975 Mouton Rothschild**, mit angenehmer, fast Pomerol ähnlicher Schoko- und Kirsch Nase. Im Gaumen aber dünn, gemüsig und mit einer störenden Lack Note und harter Säure versehen. Auch **1978 Mouton Rothschild** kann selten begeistern. Rosinen, Rauch, Pilz. Sehr trockener, kantiger Gaumen. Muffig (Karton) im Abgang. Da erfreue ich mich doch wieder sehr über **1983 Mouton Rothschild**, der permanent auf diesem hohen Niveau grosse Freude bereitet. Granat; fortgeschrittenes, leicht pflaumiges Bouquet. Leder, Holz, Jod und Minze. Die Flasche war defensiver als auch schon. Deshalb lohnt sich beim 83er nach wie vor zwei Stunden dekantieren. Prächtig präsentiert sich auch einer meiner Lieblingsjahrgänge: **1985**

Mouton Rothschild. Dunkles Granat. Würzig, röstiges Bouquet. Kaffee, Cassis, Tee. Strahlt immer noch eine angenehme Frische und diese wunderschöne, typische Mouton Süsse aus. Ein sehr eleganter, zarter Mouton Jahrgang.

1986 Mouton Rothschild	20/20	trinken - 2060
1987 Mouton Rothschild	18/20	trinken - 2020
1988 Mouton Rothschild	-/-	
1989 Mouton Rothschild	18/20	trinken - 2025
1990 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2020



Nachdem ich zweimal eine etwas reifere Flasche mittrinken durfte, kam hier wieder eine unglaublich junge Variante vom **1986 Mouton Rothschild** ins Glas. Eine super, sehr kühl gelagerte Flasche. Daher wäre wohl 19.5+/20 die korrekte Wertung, doch das + ersetzen Sie einfach mit weiteren fünf Jahren Lagerung wenn Sie einen kühlen Keller haben. Ansonsten locken Korkenzieher und Karaffe (mindestens vier Stunden) für diesen Prachts-Pauillac. Dunkles Purpur. Cassis, Eukalyptus, Griottes, Kalk, Minze. Ungemein komplexes, aber in sich

zusammengezogenes Bouquet. Es ist unbeschreiblich wie dicht dieser Wein strukturiert ist. Alles ist so eng in einander verwoben. Eine Cabernet Ektase mit massivem Tiefgang und kaum endendem Abgang. Gewaltig!

Toll auch wieder **1987 Mouton Rothschild**, der von der Aromatik her nahe beim 83er liegt, und aufgrund seines bescheideneren Jahrgangs alles in einer leichten Form in sich trägt. Schön, dass es ihn gibt, diesen „Schweizer Mouton“. Pech hatten wir mit dem muffigen, unsauberen **1988 Mouton Rothschild**, den ich zuletzt permanent mit 19/20 (trinken – 2035) erlebte. Ich stand zugegebenermassen etwas spät auf an diesem Tag, und hatte immer noch den Duft meines spät morgendlichen Cappuccinos in der Nase, was sich beim **1989 Mouton Rothschild** gleich fortsetzte. Eine dermassen Barrique betörende Nase zum eh schon heissen Jahr zeigt sich in Form von viel Mocca, Creme Brüllee, Brotkruste und Vanille. Der Gaumen ist nach wie vor kräftig, etwas breit und füllig strukturiert, was ihn sehr trinkfreudig macht. Grossartig auch **1990 Mouton Rothschild**. Klassische Mouton Nase. Tolle Toasting, Brotkruste, Schwarztee und immer noch frische beerige Aromen, dazu leichte Eukalyptusnoten. Traumhaft, elegant strukturiert und mit verlockender Süsse ausgestattet.

1993 Mouton Rothschild	16.5/20	trinken – 2030
1994 Mouton Rothschild	17+/20	trinken – 2035
1995 Mouton Rothschild	-/-	
1996 Mouton Rothschild	19.5/20	trinken - 2030
1998 Mouton Rothschild	18+/20	2018 - 2040

1993 Mouton Rothschild zeigte sich leider auch heute in seiner doch sehr rustikalen Form. Etwas kühles Cabernet Bouquet mit Peperoni, Pilz. Darunter aber massiv dunkelbeerig. Im Gaumen hart, säurebetont und schwer zugänglich. Ähnlich präsentiert sich **1994 Mouton Rothschild**, mit immer noch jugendlicher Farbe, Röstig, Kirschen, Leder, Schwarztee im Bouquet. Die Nase ist deutlich edler als der Gaumen. Recht hart, viel Säure und Tannine und daher wenig anmutig... Warten.

1995 Mouton Rothschild korkte fürchterlich (letzte Bewertung 18+/20 2020 – 2050), dafür überstrahlte der geniale **1996 Mouton Rothschild** die ganze Serie. Ein Genuss Überflieger! Das Potential, die Süsse und die Fülle zeigte er bei früheren Kontakten schon öfters, doch seit zwei Jahren befindet er sich in Topform. Dunkles Purpur; Cassis, Toast, Amarenen, dunkle Couverture, Rauch, Lakritze und Kaffee. Etwas Minze und Eukalyptus. Der Gaumen ist rund, sehr aromatisch und traumhaft balanciert. Schwieriger, aber nicht minder gross dagegen kommt **1998 Mouton Rothschild** daher. Sehr schwarzbeerig, defensives Bouquet. Pflaumen, Kakao, Vanille und recht „erdig“. Im Gaumen immer noch relativ grün und kantig. Der druckvolle, intensive Abgang stimmt mich aber zuversichtlich, dass in rund fünf Jahren noch ein Punkt mehr drin liegt.

2000 Mouton Rothschild	20/20	trinken - 2040
2002 Mouton Rothschild (Magnum)	18.5+/20	2018 - 2040
2003 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2030
2004 Mouton Rothschild	18/20	trinken - 2035

Es wird zwar viel Blimblim gemacht um diesen Milleniums Luxus Mouton mit seiner goldenen Gravur, doch glücklicherweise ist auch der Inhalt absolut prachtvoll und edel. Nach wie vor jugendliches, dramatisch schwarzbeeriges Bouquet. Geniales Toasting, laktisch, Rauch, Trüffel, Harz und Kaffee. Druckvoller Körper, gebündelte Kraft, super reife, süsse Aromen und eine beeindruckende Tiefe. Zweifellos einer der allergrössten Mouton Jahrgänge. Gross mit Potential nach oben zeigt sich **2002 Mouton Rothschild**. Die „Frühspassphase“ scheint etwas vorbei. Lebt im Moment in einer etwas zurückgezogen, breiten Zwischenphase um dann in reifer Fülle in fünf bis zehn Jahren wieder zu strahlen. Aktuell röstig, nussig, etwas Feuerstein mit toller dunkelbeeriger Grundaromatik. Kommt im Gaumen gradlinig und intensiv daher. Erstaunlich konzentriert für 2002.

2003 Mouton Rothschild zeigt sich in der Nase von seiner edelsten Seite; Creme Cassis, dunkle Kirschen, Butter, Brotkruste, Kaffee und viel Lakritz (2003er Hitze). Der Gaumen mag dieser Aromenfülle dank prächtiger Statur Stand zu halten. Leichter als 2000, dafür eleganter als der 2002er. Jetzt in toller Frühform! Bleibt noch die der jüngste Wein des Tages: **2004 Mouton Rothschild** Sehr dunkel, schwarbeerige Grundaromatik, aber auch Pflaumen, Lakritze, Creme Brûlée. Recht zugänglich und nicht mit der Dramatik ganz grosser Jahrgänge ausgestattet.



➔ Mehr Infos: www.mouton-rothschild.com

Januar 2014 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH