

BORDEAUX 1990

Freitag, 1. Juli 2011 - Restaurant Braui Hochdorf

Ein Event von Marcello Botti



Marcello Botti plante diesen Event mustergültig als Best Bottle. Tolle Vorbereitung, schöne Serienzusammenstellung und eine gemütliche Atmosphäre. Eine perfekte Plattform für die grossen 1990er Bordeaux! Man hört oft und liest, dass es langsam bergab gehe mit diesem Jahrgang. Nach meiner Einschätzung und nach diesem Abend stimmt für mich das Gegenteil. Wir degustierten hauptsächlich Weine des linken Ufers. Und darüber lässt sich bestätigen, dass die meisten Weine jetzt in einer traumhaft schönen, reifen Genussphase sind, und sich grösstenteils noch zehn Jahre hervorragend halten werden. Ja, ich gehe sogar noch weiter und behaupte, dass es sich auch 20 Jahre danach noch lohnt, gut gelagerte 1990er nach zu kaufen.

Meine besten Weine des Abends

1. 1990 Chateau Latour 20/20
2. 1990 Léoville las Cases 20/20
3. 1990 Haut Brion 19.5/20

Publikumssieger

1. 1990 Haut Brion 19.4/20
2. 1990 Léoville las Cases 19.3/20
3. 1990 Lafite Rothschild 19.0/20

Kaufempfehlungen

1. 1990 Clerc Milon 19/20
2. 1990 Phelan Segur 18.5/20
3. 1990 Pichon Baron 19/20

Serie A

1990 Canon	18/20	trinken - 2020
1990 Cos d'Estournel	18.5/20	trinken - 2020
1990 Phelan Segur	18.5/20	trinken - 2015
1990 Domaine Chevalier rouge	17/20 ?	trinken – 2015 Fehler



Los ging es mit **1990 Canon**, der sich vor den deutlich kräftigeren Cabernets nicht zu verstecken brauchte. Recht reife Farbe, sehr offenes Bouquet, rotbeurig, Lakritze und fast ein wenig minzig. **1990 Cos d'Estournel** wieder jugendlich, toastiges Bouquet, Mocca und Vanille. Gaumen wirkt recht rustikal, kantig und zeigt, dass er einfach sehr viel Zeit braucht. Wunderschön jetzt zu trinken ist **1990 Phelan Segur!** Erneut ein unglaubliches Preis-Genussverhältnis. Dunkelbeerig, Zedern, Brotkruste und feine Peperoninoten. Wirkt

elegant, geschmeidig. Im nachhinein fehlerhaft war 1990 **Domaine Chevalier**, mit unsauberem (Karton) Bouquet. Eine Flasche kurz darauf aus eigenem Keller, zeigte sich grossartig. Anfänglich leicht oxidativ, mit Luft dann ein wahrer Pessac Klassiker mit viel Rosinen, Tabak und Zedern (18/20 trinken – 2015)

Serie B

1990 Sociando Mallet	18/20	trinken - 2020
1990 Clerc Milon	19/20	trinken - 2020
1990 Lynch Bages	18/20	trinken - 2015
1990 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2025
1990 Pichon Baron	19/20	trinken - 2025



Ein recht ungehobeltes Kraftpaket ist nach wie vor **1990 Sociando Mallet**. Pflaumen, Rauch, Lakritz und recht viel Cassis. Gaumen wirkt sehr rustikal, erdig. Toll zum Essen, sonst recht anstrengend. Erneut Weltklasse war **1990 Clerc Milon**. Das permanent hohe Niveau seit mehreren Jahre imponiert und spricht für die grosse Klasse dieses Weins. Auch wenn er in jungen Jahren anstrengend ist, und viel Glaube und Hoffnung braucht. Grossartiges, klassisches Pauillac Bouquet. Espresso, Malz, dunkelbeerig. Gaumen total harmonisch, süss, reif. Auch heute noch (oder erst recht) zum nachkaufen empfohlen. Klar

besser als **1990 Lynch Bages**, der unkompliziert, schön zu trinken daher kam. Peperoni, Kalk und etwas Jod. Nach wie vor recht fruchtig, aber nicht mehr die nötige Substanz um langfristig mit den besten goern mitzuhalten. Dazu gehört ganz klar **1990 Mouton Rothschild**, den ich noch nie so schön im Glas hatte. Früher kritisierte ich oft den Wein als zu leicht. Auch an diesem Abend gab es vom Publikum diese Einwände. Aber inzwischen sind die Aromen dieses Traumweins so schön delikat entwickelt, dass hier mehr Power schade wäre. Feinstes Cassis und später im Glas ganz subtil Himbeeren. Tolle Holzunterstützung. Lieblicher, geschmeidiger Gaumen. Filigraner Körper. Ein Wein für ganz ruhige, entspannte Momente. Immer weit oben in der goer Bordeaux Hitparade stand für mich **1990 Pichon Baron**. Mit seiner fast üppigen, voluminösen röstigen Nase erneut ein Winnerwein. Viel Caramel, Kaffee, Tabak. Aber immer noch sehr viel schwarzbeerige Aromen darunter. Phantastische Balance, tolle Länge. Es stimmt einfach alles!

Serie C

1990 Pape Clement		Fehler
1990 Haut Brion	19.5/20	trinken - 2020
1990 La Mission Haut Brion	19/20	trinken - 2020
1990 Gazin	18+/20	trinken - 2020



Wieder artig, nicht klar als Kork zu definieren, aber fehlerhaft war **1990 Pape Clement**. Und zwar genau gleich schlecht wie vor wenigen Wochen im Central Luzern... Grandios und verdientermassen Publikumssieger dann **1990 Haut Brion!** Völlig offen, zum ins Glas hineinspringen schön! Zedern, Tabak, Minze, Pfeffer. Enorm feingliedrig, aromatisch und äusserst elegant. Geniale Länge. Eine wahre Weinschönheit! Ebenfalls grossartig erlebte ich **1990 La Mission Haut Brion**; Mineralische Nase, Kalk, Tabak. Super strukturiert, würzig und tiefgründig. Feine Kräuter im Abgang. Deutlich kräftiger als an der La Mission Probe anfangs Jahr. Der einzige Pomerol des Abends war **1990 Gazin**; recht blumig, Eukalyptus und Zimt in der Nase. Gaumen wirkt etwas blockiert aber erstaunlich kräftig. Scheint noch Potential zu haben.

Serie D

1990 Palmer	18/20	trinken - 2015
1990 Margaux	19/20	trinken - 2025
1990 Leoville Poyferre	19/20	trinken - 2020
1990 Leoville Las Cases	20/20	trinken - 2025



1990 Palmer erlebte ich heute recht frisch, rotbeerig. Schöner mittelschwerer, eleganter Körper. Keine Dramatik aber ein schöner geschmeidiger Palmer. Die letzten zwei Flaschen erschienen mir recht reif und weit. Diese hier war in Ordnung. Super war **1990 Margaux**. Deutlich anhand der Struktur, der Länge und der Feinheit als Premier zu erkennen. Blumig, rotbeerig, Kokos. Wirkt recht süsslich. Druckvoller Körper, sehr dicht. Zeigt jetzt sehr viel von seiner wahren Grösse! Seit Jahren ebenfalls auf hohem Niveau befindet sich **1990 Leoville Poyferre**, der anfänglich etwas wegen seiner "käsigen" Note irritierte. Mit viel Luft aber immer klassischer und St. Julien typischer wurde. Zedern, Mocca und viel Gewürz. Dem Fass den Deckel hob **1990 Leoville las Cases** ab! Die letzte Flasche an der 80er Party, bewertete ich noch mit 19.5+/20, aber jetzt gehts nicht mehr anders. Das ist Las Cases Perfektion! Deutlich besser als der schwer verständliche 86er und von der Fülle her nun auch dem teuren 82er überlegen. Dicht, violette. Dunkelbeeriges, süssliches, druckvolles Bouquet. Eukalyptus, Zedern. Im Gaumen ein Ausbund an Fülle und Dichte. Fährt voll ein und macht Riesenspass. Ich hatte gerade meine 20/20 notiert als mein Tischnachbar, Hanspeter Geier bemerkte, dass dies ein absolut genialer Wein sei... Man muss wissen, dass Hanspeter aufgrund eines Nasendefekts die Weine "nur" im Gaumen erleben kann und nicht riecht. Ich bestätigte ihm seine Eindrücke über diesen grandiosen Wein. Als Marcello Botti den Las Cases enthüllte, brummelte Hanspeter zufrieden in seinen Bart: "Schön, davon habe ich vorige Woche bei Steinfels günstig eine 12er Kiste gekauft."

Niemand wollte sie...“ Ja, der liebe Hampa, hat eben doch den richtigen “Riecher“ für geniale Weine...

Serie E

1990 Latour	20/20	trinken - 2020
1990 Lafite Rothschild	19+/20	2015 - 2035
1990 Montrose	18/20 (?)	trinken – 2025/ Fehler



Und dann endlich (ich hatte schon Entzugserscheinungen) wieder einmal **1990 Latour!** Recht dunkel. Druckvolles, dramatisches Bouquet. Schwarze Trüffel, Tabak, Minze viel Cassis, erneut an einen ganz grossen Napa Wein erinnernd. Fast ausufernd. Gaumen bestätigt die Aromenvielfalt, umhüllt alles in eleganter, geschmeidiger Struktur. Langer, druckvoller Abgang. Möchte man was Negatives suchen, stören vielleicht einzig die etwas mehlig Tannine. Aber ich will nicht suchen, sondern geniessen! Schön, das hin und wieder ein **1990 Lafite Rothschild** seinem waren Zweck zugefügt wird, und in kompetenter Weinrunde genossen werden darf. Wobei sich der Genuss in Grenzen hielt. Zu verschlossen, zu defensiv präsentierte er sich heute Abend. Feine Rauchnote, zurückhaltende, dunkelbeerige Aromen, Minze. Die Grösse ist klar ersichtlich, aber zeigt im Moment vor allem eine noble Zurückhaltung! Nicht klar kam

ich mit **1990 Montrose**. Nach vier super Flaschen auf fraglosen 20/20 Niveau wirkte er heute sehr müde. Dunkel, Rubin; Enorm viel Kakao und Rosinen im Bouquet, was ich so noch nie erlebte beim 1990 Montrose. Im Gaumen schien der Wein gross, mit recht viel Potential. Aber das Zusammenspiel stimmte für mich nicht. Eine schlechte, zu warm gelagerte Flasche vielleicht? Oder der Montrose Gott meint es momentan einfach nicht gut mit mir und bestraft mich erneut, nach meinen 17+/20 für den kürzlich degustierten 2003er...

Serie F

1990 Rieussec	17/20	trinken - 2020
1990 Climens	19/20	trinken - 2030
1990 d'Yquem	18+/20	trinken – 2030

Ein süsser Abschluss nach dieser grandiosen Probe: 1990 Rieussec, sehr süss, und recht penetrante Zementit Nase (Basteln mit Gerda Conzetti...). Etwas gar breit im Gaumen. Super fand ich **1990 Climens**; frisch, röstig, Nougatkrokant, Hasenüsse. Feigen und Aprikosen. Elegant und lang im Gaumen. **1990 d'Yquem** recht verhalten, Potential zeigend. Bisquit, Aprikosen, Safran.