

Unterwegs mit Bernd Neuhaus durch 100 Jahre Château Ausone

Report: Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Erinnern Sie sich an ihre entscheidende Flasche Wein? An jenen Moment, da Sie wussten, Wein wird in ihrem Leben eine entscheidende Rolle spielen? So quasi der WOW Effekt und Start einer grossen



Leidenschaft? Bei mir war es vor knapp 20 Jahren 1989 Mouton Rothschild und bei meiner Frau 1991 Opus One. Man erinnert sich an Ort und Zeit und könnte heute noch locker aus dem Stegreif die damaligen Eindrücke schildern. Bernd Neuhaus traf der önologische Blitz 2006, als er auf Chateau Ausone ein Fassmuster vom 2005er verkostete. Es war Liebe auf den ersten Schluck. Seit diesem Moment an war Bernd ein leidenschaftlicher Ausone Fan. Er entschloss sich, fortan jeden Jahrgang zu kaufen und hielt Ausschau nach alten Ausone Flaschen um sich ein umfassendes Gesamtbild dieses ultra raren St. Emilion Premier Grand Cru Classé (A) zu machen. Seit diesem Erlebnis ist Bernd mit seiner lieben Frau Elisabeth regelmässiger und gerngesehener Gast in gemütlichen Runden mit gleichgesinnten Weinenthusiasten. Freundschaften auch über das Weinglas hinaus sind entstanden. Einige dieser

Freunde lud Bernd nun nach Bad Ragaz ein zu einem Genusswochenende mit Chateau Ausone. Als kundiger Reiseleiter, führte er uns nicht nur durch 100 Jahre Chateau Ausone sondern auch durch die eindruckliche, spektakuläre Taminaschlucht.

Freitag, 29. September:

Junge Ausone im [Schlüssel Mels](#) bei Marianne Blum & Seppi Kalberer

Samstag, 30. September

Alte Ausone im [Rössli Bad Ragaz](#) bei Doris und Ueli Kellenberger

Alle Weine offen verkostet in 3er Serien.

2009 Chateau Ausone

19+/20

2020 - 2050

Purpur, Violette ; Laktisch, intensives, wuchtiges Bouquet. Basis ist schwarzbeerig dazwischen herrlich reife Düfte von Himbeeren, Lebkuchen und dunkler Schokolade. Enorm konzentrierter Körper, dicht, fleischig und sehr lang. Zeigt klare Tendenz zum Jahrhundertwein.

2008 Chateau Ausone

18+/20

2020 - 2040

Purpur, Violette; Röstig, nussiges Bouquet. Dunkle Beeren und Lakritze, Feuerstein. Kräftiger Körper, breit und vollmundig. Tannine und Säure sind verständlicherweise wild und wenig eingebunden. Viel Geduld bringt die wahre Grösse dieses Weins zum Vorschein und wahrscheinlich auch noch einen Punkt mehr.



2007 Chateau Ausone 18/20 2015 - 2040

Rubin ; Würziges, von Barrique dominiertes Bouquet. Heiss. Lakritze, Caramel.

Mittelschwerer Körper. Wer gerne modern vinifizierte St. Emilion mag muss hier nicht lange warten.

2006 Chateau Ausone Magnum

19+/20

2016 - 2050

Dunkles Purpur ; Im Bouquet ein Mix von blau- und schwarzbeerigen Aromen, würzig, mineralisch. Immer noch sehr primärfuchtig. Im Gaumen viel Stoff und Potential anzeigend, aber jetzt schon verführerisch zugänglich.

2005 Chateau Ausone

20/20

2018 - 2050

Rubin; Grossartiges, edles, schwarzbeeriges Bouquet. Feine Vanilleschoten, Mocca und mildes Caramel. Der Wein ist bereits in der Nase eine Offenbarung. Der Gaumen widerspiegelt die ganze Aromenpracht. Elegant, intensiv und mit einer traumhaften Balance ausgestattet und fast endlosem Abgang. Ein mehr als würdiger Wein für Bernd Neuhaus' Einstiegsdroge...

2004 Chateau Ausone

18+/20

2018 - 2035

Purpur, dunkel; Leicht pflaumiges Bouquet, dazu Kirsche, viel Würze und wie immer bei jungen Ausone makante Barrique Noten. Zeigt sich im Gaumen aktuell etwas unterkühlt, defensiv.

2003 Chateau Ausone **18/20** **2018 - 2035**

Dunkles Granat; Recht konzentrierte blaubeerige Aromen, aber nicht überladen oder fett, wie man es vom heissen 2003er erwarten könnte. Recht robuste Struktur, Reserven und Potential für zwei bis drei Jahrzehnte. 100 Punkte Parker...(?!)

2002 Chateau Ausone **17/20** **2015 - 2030**

Rubin ; Würzig, dunkelbeeriges Bouquet. Eukalyptus und Mocca. Im Gaumen die etwas arrogante, typische 2002er kernige Säure. Recht grob strukturiert. Bräuchte eigentlich viel Zeit, aber ob dann der nötige Charme noch da ist? Besser jung trinken.

2001 Chateau Ausone **19/20** **2015 - 2040**

Mattes Purpur; schwarzbeerig, Rauch, Röstaromen, Nuss, Vanille und Popcorn. Toller, fülliger Körper. Super Balance und viel Kraft. Hat alles zu einem ganz grossen Wein, und dafür braucht man auch nicht mehr lange zu warten.

2000 Chateau Ausone **19.5+/20** **2018 - 2050**

Dunkles Granat; Dunkelbeerig, geniales Toasting, Vanille, Mocca, Harz, Bisquit, Lakritze. Alle Komponente im Gaumen im Uebermass vorhanden, aber einfach nicht ganz integriert. Um das ultimative Weinerlebnis zu geniessen, unbedingt noch zehn Jahr warten. Entwickelt sich sehr langsam und ist erst jetzt etwa auf der Stufe des 2005ers.

1999 Chateau Ausone **18+/20** **2015 - 2040**

Purpur; Druckvolles, offenes Bouquet, Kirschen, Schoko, Rauch, Leder und Feuerstein. Wirkt im Gaumen durch seine eher fette Art etwas international. Verfügt aber um genügend Kraft und Tiefgang um auch hier noch einen Punkt zulegen zu können.

1998 Chateau Ausone **19+/20** **2015 - 2040**

Purpur, Violette; Sehr reife dunkle Beeren, süss. Biscuits, Vanille, Schoko. Konzentrierter, zupackender Gaumen. Riesiges Potential in sich verbergend und trotzdem jetzt schon in einer dermassen schönen Phase. Wer davon im Keller hat, dürfte es schwer fallen, die Hände davon zu lassen. In einer enorm leckeren ersten Trinkphase mit einem fraglos 19/20 Punkte Erlebnis. Wer sich auf's Maximum freuen will, wartet noch fünf bis zehn Jahre...

1998 Cheval Blanc **ohne Bewertung**

Seit der 2009er Bordeaux Arrivage bin ich mir von Piraten ja einiges gewohnt... Anfänglich glaubten wir an einen Druckfehler in Bernd's Programm. Denn da las man zweimal 1998... Und so stand halt noch ein 1998 Cheval (oder wie Sommelière Elke sagt: „Schwall“) Blanc daneben. Daneben lag leider auch die Qualität dieser Flasche. Ich notierte: Pflaumig, alt, Schuhcreme, leicht oxydiert... Dies trifft für den 1998 Cheval Blanc ja gar nicht zu. Deshalb handelte es sich hier eine sehr müde, schlecht gelagerte Flasche. Schade. Letzter Kontakt mit 1998 Cheval Blanc war im Januar 2012 (19+/20 2018 – 2040)

1997 Chateau Ausone**17.5/20****trinken - 2020**

Purpur. Offenes Bouquet, jugendlich. Fass dominierend, Bisquit, Butter, Vanille dazu reichlich blaubeerige Aromen. Natürlich nicht die Konzentration und Fülle von grossen Jahrgängen, dafür sehr früh in verlockend eleganter Trinkreife.

1996 Chateau Ausone**16.5/20****trinken – 2020**

Purpur; Reifes, offenes Bouquet. Nussig, würzig. Etwas Rauch und Wildfleisch. Im Gaumen wirkt er für einen Ausone etwas simpel und strahlt entsprechend dem Jahrgangspotential etwas wenig Charme aus.

Ausone befindet sich Südosten der Appellation St. Emilion. Die gut sieben Hektaren Weinberge sind je zur Hälfte mit Merlot und Cabernet Franc bepflanzt. Die jährliche Produktion liegt zwischen 15'000 – 20'000 Flaschen. Ausone führt das neue St.Emilion Klassement als Premier (A) zusammen mit Cheval Blanc, Angelus und Pavie an. Das Château wurde in seiner heutigen Form vermutlich im 14. Jahrhundert gegründet und befindet sich seit 250 Jahren im Besitz der Familien Vauthier und Dubois-Challon. Der Familienzweig der Vauthiers kaufte nach langem Streit im Jahre 1966 die Anteile von Madame Dubois-Challon und ist nun alleiniger Eigentümer.

Das Preisniveau von Ausone wird durch die kleine Produktion und hohe Bewertung stark angeheizt. „Mittlere“ Jahre kosten aktuell CHF 600 – 1000. Bei den höchstbewerteten Jahrgängen muss mit CHF 1500 – 2500 gerechnet werden...



Ab1995 wird der Besitzer Alain Vauthier, von Michel Rolland önologisch beraten. Dies war auch nötig, nachdem Ausone in den 70er- und 80er Jahren kaum was Gescheites in die Flaschen brachte, was ihrem Renommee würdig gewesen wäre. Bernd Neuhaus verzichtete auf diese enttäuschende Epoche und widmete den zweiten Abend den grossen Jahrgängen Mitte des letzten Jahrhunderts.

**1964 Chateau Ausone****18/20****austrinken**

Granat; Recht malziges Bouquet, Tee, Pilz und Feuerstein. Wirkt anfänglich etwas zerbrechlich, hält sich im Gaumen aber erstaunlich standhaft und endet recht lang.

1961 Chateau Ausone**18.5/20****trinken - 2020**

Dunkles Granat; Cremig, malziges Bouquet. Etwas Eukalyptus, Lakritz und Tabak. Der Wein ist prächtig in Form! Nach wie vor gesunde Tannine, tolle Säure die dieses kräftige Gesamtpaket gut vertragen kann.

1959 Chateau Ausone **19/20** **austrinken**

Granat, orange Ränder; Süßes fast Sauternes artiges Bouquet. Viel Kräuter, Tee und gebrannte Mandeln. Geschmeidiger, eleganter Gaumenfluss. Sehr anmutig, delikats und sehr lang. Wunderschön gealtert und hält sich noch zehn Jahre auf diesem Niveau bei perfekten Flaschen.

1958 Chateau Ausone **12/20** **vorbei**

Helles Granat. Mieses Bouquet, oxydativ, ranziges Fett und Pilze. Auch im Gaumen keine Leben mehr vorhanden. Vielleicht gibt es bessere Flaschen?

1955 Chateau Ausone **18/20** **austrinken**

Mattes Granat, orange Ränder; Erstaunlich frisches blau- und rotbeeriges Bouquet. Tabak, Kräuter und Pfefferminztee und wie so oft bei diesen alten Ausone, eine gewisse Pilznote. Ein mollig, sehr gut erhaltener Wein, jetzt immer noch grossartig zu trinken.

1983 Mouton Rothschild Jeroboam **ohne Bewertung**



Als Tischwein offerierte der generöse Gastgeber Bernd Neuhaus noch diese tolle Grossflasche (auf dem Bild mit Sommelière Elke Drescher). Leider zeigte sich der bockige Mouton ausgerechnet in diesem raren Grossformat leicht fehlerhaft. Anfänglich deutlich korkig, später in den Nase eher defensiv, dafür wirkte er im Gaumen kraftlos und müde. Eine Art önologisches Burnout... Normale 75 cl Flaschen befinden sich aktuell bei 19/20 trinken – 2020

1953 Chateau Ausone **17/20** **vorbei**

Granat; Leicht fehlerhafte Nase, etwas „gemüsig“, Schwarztee, Pilz, leichte Essignote. Im Gaumen noch recht lebendig, gute Struktur und geschmeidig. Entweder fällt der Wein noch mehr auseinander und hat somit seinen Zenit deutlich überschritten, oder es war keine optimal gelagerte Flasche.

1952 Chateau Ausone (Vandermeulen) **14/20** **vorbei**

Helles Granat; Malz, Maggikraut, Pilz und etwas Soja. Bouquet also wenig erquickend. Gaumen ist besser und noch knapp trinkbar, aber auch hier deutlich oxydative Noten im Vordergrund.

1950 Chateau Ausone **16/20** **vorbei**

Dunkles Granat, unglaubliche Dichte; „Altfassiges“ Bouquet, Malz, Wildfleisch, Pilz. Auch hier oxydative Noten und damit deutlich die besten Tage hinter sich.

1948 Chateau Ausone

19/20

austrinken

Mattes Granat; Super Bouquet! Immer noch reichlich beerige Aromen. Kaffee und nasses Stroh, etwas Pilz und toll begleitende würzige Nuancen. Recht robuster Körper, intensive Aromen. Lang im Abgang. Grossartig gehalten!

1947 Chateau Ausone

18/20

austrinken

Recht dunkles Granat; Süss, pflaumig, etwas kompottig. Pilz, Gänseleber und Harz. Konzentrierter, sehr reifer Gaumen. Nach wie vor gut unterwegs, dieser soeben pensionierte Rentner.

1937 Chateau Ausone

16.5/20

vorbei

Helles Granat / Orange; Würzige Nase, Orangeade, Teer, Tabak. Fragil im Gaumen und von burgundischer Süsse begleitet. Eine spürbare Todessäure segnet das Zeitige...



Danke, lieber Bernd! Du hast das grossartig hingekriegt.

September 2012 / Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH