

Alte St. Emilion & junge Valandraud



Freitag, 16. November 2012 Hotel/Restaurant
Waldheim Risch

Ein Event von René Gabriel (WEINGABRIEL.CH)

Report: Sebastian Schwander
(MYBESTWINE.CH)

René Gabriel lud zu einer spannenden St. Emilion Probe. Weine aus einem Jahrhundert standen bereit. Eine Fülle von unterschiedlichen Macharten, Dekaden und Philosophien. Sehr traditionell, fast altmodisch vinifizierte Weine und ultra moderne Valandraud. Eine Reise durch 100 Jahre St. Emilion, die alles bot. Kellerleichen, erstaunlich

grosse Weine aus vermeidlich kleinen Jahrgängen und grossartige, legendäre Flaschen. Doch bis wir zu diesen vordringen konnten, mussten wir uns tapfer durch einige Untiefen önologischer Grausamkeiten kämpfen...

1912 Sables St. Emilion	10/20	vorbei
1918 Larcis-Ducasse	Kork	
1921 Magnan La Gaffelière	16.5/20	vorbei
1924 Clos Fourtet	11/10	vorbei
1928 Larcis-Ducasse	17/20	austrinken
1929 Corbin Michotte	13/20	vorbei

Die Geschichte vom ersten Flight ist schnell erzählt. Trinkbar und richtig gut war 1921 Magnan La Gaffelière, sehr zedrig, Tabak, Pflaumen und Rosinen, im Gaumen gebrechlich aber noch da. Ueber eine tolle dunkle Farbe und immer noch beerige Aromen verfügt 1928 Larcis-Ducasse, Erdbeeren und Kirschen im Bouquet, aber auch etwas Lack und Leim. Das zeitliche gesegnet hattE 1929 Corbin Michotte mit muffigem Keller und Essigstich.

Ebenfalls bereits im Zombie Land war 1924 Clos Fourtet. Er roch nach Randen, Aceto und Kork. Doch am schlimmsten erwischte es 1912 Sables St. Emilion. Solch extrem konzentriertes Terpentin würde wohl jedem Pinsel die letzten Haare vom Stiel reissen. Mein Tischnachbar Bärli Stocker getraute sich einen Schluck davon zu trinken. Er wurde ganz grün im Gesicht. Hoffentlich geht es ihm wieder besser.

1937 Clos Fourtet	13/20	vorbei
1948 Pyreau	17/20	vorbei
1949 Simard	11/20	vorbei
1950 Troplong Mondot	13/20	vorbei
1952 Beauséjour	11/20	vorbei
1955 Cadet Piola	15/20	vorbei

Helina, meine Tochter in der 5. Klasse, lernte ihren Schulkameraden bei Vorträgen ein Feedback zu geben. Man beginnt mit einem positiven Einstieg, dann kommen die kritischen, verbesserungsfähigen Punkte und endet wieder positiv. Das versuche ich nun in dieser Serie auch. Also zuerst das Positive: Alle Weine hatten noch eine tolle Farbe und 1948 Pyreau war lecker mit seiner nussigen Röstung. Dann gemäss Helina's Feedback Weisung die kritischen Punkte: 1937 Clos Fourtet roch ranzig nach dreckigem Grill, Malz und leicht oxydativ. Ganz schlimm traf es 1949 Simard. Nebst der zweifellosen Feststellung, dass er tot war, nahm er auch noch einen ekelhaften Kork mit ins Grab... Beim 1950 Troplong Mondot kam der Korkenzieher 30 Jahre zu spät und wir waren gerade noch Sterbebegleiter. Nur Nekrophile dürften 1952 Beauséjour (nicht bekannt was für ein Beauséjour) mögen und sollten dringend professionelle Hilfe in Anspruch nehmen. Ein Fall für den Weipsychiater ist auch 1955 Cadet Piola, der zwar trinkbar war, aber nicht nach Wein roch sondern nach Micaos Schokodrink. Schwer, jetzt noch einen positiven Feedback Abschluss zu finden? Doch ich hab einen. Alle Weine hatten noch eine tolle Farbe...

Nach dieser Serie wollte ich schon mein Hotelzimmer stornieren, denn so kann ich nach dem Tasting gefahrenlos nach Hause fahren... Doch dann gings los!

1959 Ausone	19/20	austrinken
1960 Troplong Mondot	16/20	austrinken
1961 La Carte	14/20	vorbei
1964 Ausone	18/20	austrinken
1966 Grand Murailles	17/20	austrinken
1971 Cheval Blanc	19/20	austrinken



1959 Ausone, ist ein prächtiger Wein, und zeigte sich wieder genauso schöne, wie bei Bernd Neuhaus' Bad Ragaz Tasting. Dunkles Granat; Süß, pflaumig, Feuerstein, Lakritz, Kaffee und viel Kräuter. Man möchte eigentlich nur riechen und den Wein vor dem Schlucken retten. Geschmeidiger, eleganter Gaumenfluss. Sehr anmutig, delikater und sehr lang. Wunderschön gealtert und hält sich noch zehn Jahre auf diesem Niveau bei perfekten Flaschen. 1960 Troplong Mondot aus sehr schwierigem Jahr noch gut, mit Baumruss, Pilz und Rosinen. Sehr rotbeerig und eine süße Ueberreife. 1961 La Carte hat sich vor zwei Jahrzehnten verabschiedet und zeigt sich mit einem leicht oxydativen Essigstich. Sehr schön und gut gealtert zeigte sich dann dafür 1964 Ausone. Granat; Recht malziges, pflaumiges Bouquet, Tee, Pilz und Feuerstein. Wirkt anfänglich etwas

zerbrechlich, hält sich im Gaumen aber erstaunlich standhaft und endet recht lang. Sehr röstig, fast speckig präsentierte sich 1966 Grand Murailles, etwas oberflächlich strukturiert aber lecker und zum Trinken, als hätte er weder Säure, Tannine noch Alkohol. Ein traumhaft schöner Abschluss dieser Serie bot 1971 Cheval Blanc. Das ist ein seidenfeiner, hocheleganter, erotischer Wein. Würziges Bouquet, Thymian, Pfeffer, Kalk, Lebkuchen. Ein richtig Vor-Weihnächtlicher grosser Cheval Blanc!

1973 Cheval Blanc	17.5/20	austrinken
1982 Magdelaine	17/20	austrinken
1983 Cheval Blanc	18.5+/20	trinken – 2045
1985 Pavie	Kork	
1988 L'Angelus	17/20	trinken – 2025
1990 Beausejour Duffau Lagarosse	20/20	trinken – 2030

Wer würde glauben, dass 1973 Cheval Blanc noch zu trinken wäre? Ich sicher nicht, bis heute Abend. Er wirkt wie eine Light Version vom soeben genossenen 1971er. Würzig, pfeffrig, Tabak. Mineralisch, rotbeerig und herrlich süß und reif. Burgundisch rotbeerig wirkte auch 1982 Magdelaine. Ueberreife, süße Himbeeren, Eukalyptus und Malz. Sehr schön zu trinken immer noch. 1983 Cheval Blanc zeigte vor allem eins: Potential! Mittleres Rubin: blaubeerig, mineralisch, würzig, Nelken, aber alles sehr defensiv. Gaumen ist kompakt, dicht und etwas unterkühlt. Zu jung!? 1985 Pavie korkte, und hätte wohl auch in gutem Zustand wenig begeistert. 1988 L'Angelus wirkte etwas blockiert mit sehr jugendlicher rubiner Farbe, wenig Frucht, ziemlich defensiv, im Gaumen kantig und fordernd.



Hin und weg war ich bei 1990 Beausejour Duffau Lagarosse. Ein phänomenaler St. Emilion! Sattes Purpur; enorm konzentrierte Nase. Dunkelbeerig, Brombeeren, Cassis, Malz, Schoko. Der Wein wirkt extrem frisch und saftig. Selten so ein junger 1990er im Glas gehabt. Im Gaumen ein Ausbund an Geschmeidigkeit und Eleganz. Schlichtweg genial! Lassen Sie sich aber nicht verleiten nach Beausejour Duffau Lagarosse Ausschau zu halten. Der 1990er ist eine absolute Ausnahmeerscheinung. Ein One Hit Wonder. Keine Ahnung, was die sonst machen auf diesem Weingut. Höchstes die allerneuesten Jahrgänge ab 2009 versprechen ähnliche Freudensprünge!

1995 Valandraud	18/20	trinken – 2030
1996 Valandraud	17/20	trinken – 2020
1997 Valandraud	16/20	trinken – 2015
1998 Valandraud	18.5/20	trinken – 2025
1999 Valandraud	17+/20	trinken – 2030
2000 Valandraud	18+/20	2015 - 2030

Ich bin kein grosser Fan von Valandraud und grundsätzlich gegenüber Garagenweinen skeptisch eingestellt. Der Hype begann Mitte der 90er Jahre und das Rezept war eigentlich immer dasselbe: Kleine Mengen, modernste Vinifikation, viel Barriquebrand und hohe Punkte. Doch dies alles ist keine Garantie dafür, dass ich den Wein schlussendlich auch mag. La Mondotte, Gomerie, Quinault l'Enclos, Gracia oder eben auch Valandraud. Jung lecker, üppig und offenherzig. Aber haben Sie auch Reifepotential? Diese Serie zeigt grundsätzlich eine gute Entwicklung. Die anfänglich etwas uniform wirkenden Weine, passen sich nach zehn bis 15 Jahren den Jahrgangstypizitäten an. Sehr gut war 1995 Valandraud, jetzt in erster Trinkreife, dunkelbeerig, würzig und gut strukturiert. 1996 Valandraud dem Jahrgang entsprechend etwas leichter, oberflächlicher. Lebt immer noch vom starken Toasting. Feiner, eleganter Gaumen aber wenig Tiefgang. Leicht, bekömmlich und harmlos dann 1997 Valandraud. Fast etwas verbrannt, Caramel, Bounty. Ueppige Nase, sehr schlanker Körper. Super fand ich 1998 Valandraud. In einem der allerbesten St. Emilion Jahrgänge des letzten Jahrhunderts wurde der Wein mehr von der Natur gemacht als vom Oenologen. Blau- und schwarzbeerig, Lakritze, süss. Schöne Balance und tolle Länge. Etwas blockiert dafür 1999 Valandraud. Scheint in einer Zwischenphase zu sein. Defensiv blaubeerig, Rauch, Mocca. Wirkt kräftig, intensiv. Aber strahlt (noch) nicht den typischen Charme aus. Auch 2000 Valandraud fest in sich zusammengezogen, die intensiven Barriquenoten scheinen den Wein fast etwas auszuzerren. Trotzdem ist viel Kraft vorhanden. Hier könnte schon noch was gehen...