

1947 Cheval Blanc

Wie Vreni Schneider am Tina Turner Konzert

Ob Sie es glauben oder nicht. Der Anruf kam gegen Mittag. Ob ich Lust und Zeit hätte? Der liebe Bernd Neuhaus (Sie kennen meinen generösen und liebenswerten Weinfreund von der grossen Ausone Probe her), möchte heute Abend seine 1947 Cheval Blanc und Petrus öffnen... Ja ich will! Natürlich! Wow, 1947 Cheval Blanc. Das ist einer jener ganz grossen Weinlegenden, so in der Grössenordnung 1961 Latour (21/20). Wenn der kleine Lynch Baschi 1947 Cheval Blanc begegnet, ist das in etwa gleich, wie wenn ein Viertliga Hobbyfussballer Lionel Messi trifft, eine Laientheaterschauspielerin begegnet Meryl Streep, ein kleiner Taschendieb Sepp Blatter oder Vreni Schneider eben Tina Turner... Pech ist es dann einfach, wenn aus dem Glas 1947 Cheval Blanc nicht die erhoffte grossartige, elektrisierende, sexy und Gänsehaut erzeugende Proud Mary ertönt, sondern bestenfalls „e Kafi am Pischtenrand“.



1947 Cheval Blanc (Vandermeulen)

14/20

vorbei



Niveau HS. Sehr helles granat. Defensives, neutrales Bouquet. Etwas Stroh, leicht portig, Karton, überreife Aromen. Wenig „Bewegendes“ im Wein. 30 Minuten warten und der Wein wird sich positiv entwickeln oder der leicht spürbare Kork wird sich definitiv durchsetzen. Die Zeit brauchten wir uns gar nicht zu nehmen... Der Wein ist nach einer Viertelstunde einfach völlig hinüber. Da ich noch nie einer perfekte 47er Cheval Blanc begegnet bin, kann ich nicht beurteilen, ob überhaupt Cheval Blanc in der Flasche war... Je älter, rarer und teurer solche Flaschen sind, umso mehr steigt natürlich das Risiko auf solche Nieten zu treffen.

1947 Petrus (Vandermeulen)

17/20

vorbei



Niveau MS. Das schlechte Niveau der Flasche und der üble oxidative Geruch beim Öffnen liess nichts Gutes verheissen. Also schnell in die Gläser, der Lieferant wird die Flasche eh nicht mehr zurücknehmen... Bräunlich/orange; Liebstöckel, Humus, etwas dunkle Schokolade. Doch der Wein verbessert sich im Glas. Die miesen Aromen verflüchtigen sich etwas. In meinem Glas hatte es sehr viel Depot und irgendwie schien es, als ob in diesem Depot noch mehr pflaumige, fruchtige Aromen vorhanden waren. Datteln, Rosinen und wieder etwas Schoko. Wird immer würziger. Natürlich bleibt der Körper äusserst fragil und leicht. Aber der Wein war im Gegensatz zum „Schwall“ noch lebendig und wahrscheinlich authentisch.

1971 Cheval Blanc

19/20

austrinken

1949 Chateau Pavie (Raymond Aine Abfüllung)

18.5/20

austrinken

1947 Cantemerle

17/20

austrinken

1947 Malartic Lagravière

15/20

vorbei



1971 Cheval Blanc begeistert einmal mehr aus diesem völlig unterschätzten Jahr. Vielschichtiges, würziges Bouquet. Malz, Tabak, Datteln, Feuerstein, dazwischen immer wieder rotbeerige, frische Aromen. Seidenfeiner Körper, wunderschön süss, und prächtig lang. Für eine Flasche 47 kriegt man heute wahrscheinlich eine Kiste 1971er... naja. Hätte ich aufgrund der Farbe vom 1949 Pavie seinen Jahrgang erkennen müssen, hätte ich auf 1995 getippt.... Ein fast schwarzes Teil! Anfänglich eine leichte Lacknote aber immer noch viel Pflaumen und süsse Frucht im Bouquet. Gaumen hält sich prächtig, mit seiner röstig, nussigen Note. Auch 1947 Cantemerle war noch gut in Schuss trotz seines sehr tiefen Füllniveaus. Verlockendes röstiges Bouquet mit Tabak und

Brotkruste, auch im Gaumen noch präsent mit stattlicher Säure und schöner Länge. Auf ähnlich hohem Niveau, aber nur für einen kurzen Moment im Glas war 1947 Malartic-Lagravière. Malz, Leder, Zedern, Leim und Baumnuss. Zerfiel im Gaumen etwas und wird von einer unschönen Todessäure dominiert.

Januar 2013 / Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

PS: Und so stell ich mir 1947Cheval Blanc wirklich vor:

