

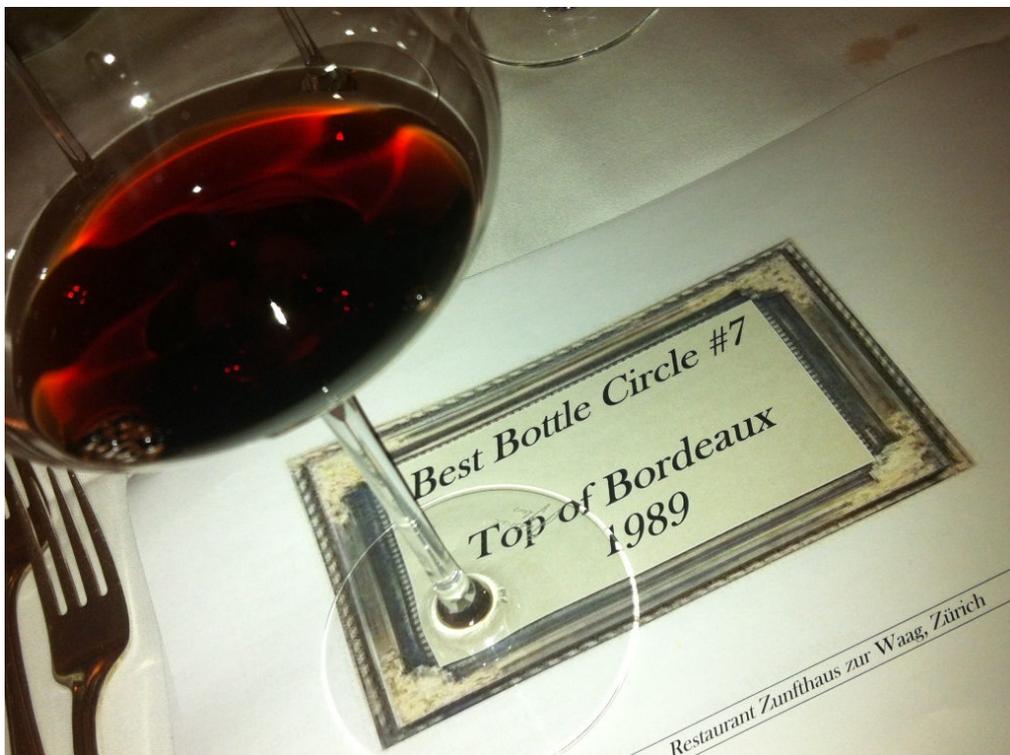
Best Bottle Circle #7

Top of Bordeaux 1989

Freitag, 19. April 2013 Restaurant zur Waag Zürich

Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Die beiden Organisatoren, Marcello Botti und Nils Frei, luden zur siebten Ausgabe ihres „Best Bottle Circles“. Bordeaux 1989 war das Thema. Wieso eigentlich 2013 eine 89er Best Bottle? Die 1983er begehen doch ihren Dreissigsten und die 1988er ihr 25. Jubiläum. Die 89er haben ja gar nichts zu feiern? Doch! Sich selbst. Denn der Jahrgang befindet sich momentan in seiner schönsten Genussphase. Marcello und Nils ist es gelungen, Weinfreunde mit tollen Flaschen für diesen Event zu gewinnen. Es gelang ihnen, einige der allerbesten 1989er an diesem Abend im Restaurant Waag in Zürich zu präsentieren. Ich weiss, welchen Fleiss und Vorarbeit für die Organisation eines solch edlen Events nötig ist. Aber will man auch in Zukunft Weinfreunde für diese Degustationsreihe begeistern, dürfen gewisse ärgerliche Anfängerfehler nicht mehr passieren. Konstruktive Kritik gibt's dann unter sechs Augen. Doch nun zum Wesentlichen: Die 1989er Bordeaux.



Nachfolgend meine Bewertungen und den Publikumsschnitt (16 Personen) Die Weine wurden „halb blind“ verkostet. Das bedeutet, man wusste in welcher Serie welche Weine sind, aber nicht in welchem Glas.

1989 Latour à Pomerol	17/20	trinken – 2016	Rang 25 (17.0)
1989 Labegorce-Zede	18/20	trinken – 2018	Rang 27 (16.7)
1989 Figeac	17.5/20	trinken – 2018	Rang 26 (16.8)
1989 Trotanoy	16.5/20	austrinken	Rang 22 (17.5)
1989 L'Arrosee	15.5/20	austrinken	Rang 24 (17.1)
1989 Pavier	15/20	austrinken	Rang 28 (16.6)

Der „Linke“ in der „rechten“ Serie war zugleich der beste Wein in der Startserie. Der Margaux **1989 Labegorce Zede**, überraschte mit würzig, beeriger Nase, Tabak und etwas Jod. Immer noch sehr charmant und schöne Länge. Für einige St. Emilion und Pomerol Merlots dürfte es 1989 etwas zu heiss gewesen sein. So der chancenlose **1989 L'Arrosee**, bereits mit deutlichen Rosinennoten, aber immer noch Caramel im Bouquet. Enttäuschend auch **1989 Pavier**, wobei hier praktisch alles aus den 80ern bis 1997 zu vergessen ist. Noch gut im Schuss, mit typisch pflaumiger Aromatik und Schoko war **1989 Latour à Pomerol**, und der sehr harmonisch ausgereifte **1989 Figeac**, mit viel Tabak, Caramel, Lakritze, Harz und Schoko.

1989 Petrus	18.5+/20	trinken – 2040	Rang 4 (18.8)
1989 Cheval Blanc	19/20	austrinken	Rang 13 (18.3)
1989 La Fleur Petrus	18.5/20	trinken – 2020	Rang 16 (18.0)
1989 La Conseillante	18.5/20	trinken – 2018	Rang 20 (17.7)
1989 L'Eglise Clinet	17/20	trinken – 2020	Rang 21 (17.5)
1989 Le Gay	Kork		



Mucksmäuschen still war es im Raum und man spürte richtig, wie jeder Degustator sich damit beschäftigte, im zweiten Flight den edlen **1989 Petrus** zu finden. Wobei der Wein ja nichts dafür kann, dass er so teuer gehandelt wird. Ich empfand ihn extrem jung. Pflaumen, Datteln, Pfeffer, Schoko und aus der Tiefe des Bouquets auch rote beerige Aromen. Enorm kräftiger Körper, sehr intensiv und konzentriert. Solch eine Kraft braucht viel Säure und die dominiert im Moment, was ihn in seiner jetzigen Phase nicht so zugänglich macht. Ein entgegenkommender Schmeichler dagegen war **1989 Cheval Blanc**, welcher ich noch nie so gut im Glas hatte. Aufhellendes Granat; Offenes, geschmeidig blau- und rotbeeriges Bouquet mit viel Würze. Harmonisch und feingliedrig im Gaumen. Aber Achtung, die Statur des Weins wird langsam gebrechlich. Bin nicht sicher, ob er sich noch lange

auf dem Niveau halten kann. Sehr schön war auch **1989 La Fleur Petrus**; Pflaumig, Schoko, Waldboden, Rosen. Wirkt im Gaumen füllig und gross. Ebenfalls auf diesem Niveau lag **1989 La Conseillante**. Begann im Glas eigentlich recht ruhig und unspektakulär. Entwickelte sich aber mit viel Luft prächtig, Schoko, Butter, Rosinen, Lakritz. Sehr elegant dank seiner mittelschweren Art und dennoch so viel Aromatik. Drei Stunden dekantieren.

Erinnert mich an den genialen 1985er. Kann man das noch kaufen? Nicht auf Touren kam **1989 L'Eglise Clinet**, Kirschen, Eukalyptus, Schweiss, Schoko im Bouquet. Aber im Gaumen irgendwie unsauber, kantig und unzugänglich.

1989 Palmer	19.5/20	trinken – 2020	Rang 7 (18.6)
1989 Grand-Puy-Lacoste	17.5/20	trinken – 2022	Rang 19 (17.8)
1989 Leoville-Las Cases	18.5/20	trinken – 2025	Rang 15 (18.1)
1989 Domaine de Chevalier	18/20	trinken – 2025	Rang 12 (18.4)
1989 Leoville-Barton	17/20	trinken – 2020	Rang 17 (18.0)
1989 Chateau Margaux	18/20	trinken – 2020	Rang 5 (18.6)



Der herrliche **1989 Palmer** mit seinem hohen Merlot Anteil war das perfekte Bindeglied zu den Cabernet Sauvignon dominierten Weine der linken Seite. Was für eine Beauty! Würzig, zedrig dazu Rauch, Kaffee, defensive rotbeerige Frucht, welche aber mit jedem Quirl den Wein neu zu lancieren schien. Traumstoff! Eine ziemlich reife oder nicht ganz perfekte Flasche war **1989 Grand-Puy-Lacoste**. Viel Zedern, etwas Pilz,

Pfeffer und ganz leicht oxydative Noten. Unerwartet harmlos im Körper. Erneut gross zeigte sich **1989 Leoville-Las Cases**, mit klassischer Zedern und Tabaknoten. Viel reife Frucht, tolle Struktur und eine frische Säure. Ein sicherer Wert und nach wie vor ein Kauf Tipp ist **1989 Domaine de Chevalier**. Auch er ist jetzt perfekt trinkreif. Zedern, Feuerstein, Tabak und immer noch viel süsse Frucht. **1989 Leoville Barton** wirkt etwas konfus mit seiner fast jugendlichen, lakitschen Nase und gezerrtem Gaumen. Die übermässige Säure macht den Wein recht hart. **1989 Chateau Margaux** gefiel mir diesmal sehr gut, nach einigen enttäuschenden Kontakten. Blau- und schwarzbeerig, Stroh, Tabak im Bouquet. Körper ist geschmeidiger geworden und wirkt zugänglicher als auch schon. Noch fehlt für einen Premier der Tiefgang, aber vielleicht geht ja noch was?

1989 Pichon-Comtesse Lalande	19/20	trinken – 2025	Rang 11 (18.4)
1989 Mouton-Rothschild	18/20	trinken – 2025	Rang 9 (18.5)
1989 Latour	19/20	trinken – 2025	Rang 8 (18.5)
1989 Pichon-Longueville Baron	18/20	austrinken	Rang 23 (17.4)
1989 Lynch Bages	19/20	trinken – 2025	Rang 10 (18.5)
1989 Lafite-Rothschild	19/20	trinken – 2025	Rang 5 (18.6)

Ich habs eigentlich mit der Comtesse nicht so... Aber diese **1989 Pichon-Comtesse Lalande** ist ein Superstoff. Frisches pflaumiges Bouquet, Vanille, Leder und Zedern. Viel Volumen und Eleganz im Körper, tolle Struktur. Wunderbar ausgeglichen. Flaschen im Handel kosten weniger als die letzten Spitzenjahrgänge 2009 und 2010... Soll ich? Also halt: „Posti Zettel!“ Nachbar **1989 Pichon Baron** wirkt hingegen müde mit viel Schokonoten,

Pflaumen und Minze. Keine optimal gelagerte Flasche oder dann wirklich schon auf dem absteigenden Ast.



1989 Mouton Rothschild erreicht im Bouquet mit seiner fülligen, röstigen Art (Brotkruste, Mocca) 19/20, und im Gaumen für einen Premier etwas banale 17/20. Ganz im Gegensatz zum sehr bodenständig, erdig mit brachialem Cabernet Druck ausgestattetem **1989 Latour**. Zeigt seine wahre Grösse erst jetzt, nach gut 20 Jahren in der Flasche. Völlig normal für Latour. Einmal mehr als Stimmungsbombe entpuppte sich der immer glänzende und nie komplizierte

1989 Lynch Bages. Ein Wein ohne Zweifel, egal in welcher Phase. Letztes Jahr von Parker neu mit 99+/100 justiert. Für mich stimmen die 19/20 nach wie vor seit ich ihn kenne. Dunkelbeerig, Vanille, Pfeffer, Schoko, Minze, Peperoni. Im Gaumen opulent, süss mit druckvollem Finale. **1989 Lafite-Rothschild** wirkt noch sehr jung und wild. Blau- und schwarzbeerig, Lakritz, Minze. Zeigt im Gaumen diese tolle Konzentration und Länge die in dieser Serie beispielsweise dem Mouton fehlte.

1989 Cos d'Estournel	18/20	trinken – 2020	Rang 13 (18.3)
1989 Montrose	19/20	trinken – 2030	Rang 3 (18.9)
1989 Pape Clement	18.5/20	trinken – 2025	Rang 18 (17.9)
1989 Haut Brion	20/20	trinken – 2030	Rang 1 (19.4)
1989 La Mission Haut Brion	20/20	trinken – 2030	Rang 2 (19.1)

Die beiden St. Estèphe Leader präsentierten sich sehr unterschiedlich. **1989 Cos d'Estournel** mit recht rotbeeriger, cremiger Nase. Etwas Leder und Tabak. Leicht aggressive Säure. Nicht unähnlich zum kürzlich getrunkenen 1990er... **1989 Montrose** ist ein animalisches Cabernet Monster. Würzig, Teer, Schoko und Trüffel. Im Gaumen breit und intensiv. Strahlt eine gewaltige Fülle aus. Montrose rocks! Auch **1989 Pape Clement** hielt in dieser Superserie locker mit. Röstiges Bouquet, beschwingter Körper. Mittelschwer und trotzdem so gross. Wäre möglicherweise ein Highlight gewesen, wann halt daneben nicht die beiden Urmeter des 1989er Jahrgangs ständen. Das Duo Infernale schlechthin! **1989 Haut Brion** gewann die Publikumswertung völlig verdient. Süsse, frische blau- und schwarzbeerige



Grundaromatik. Tabak, Harz, Kalk. Auch im Gaumen frisch, saftig, lang und von dramatischer Tiefe gesegnet. Alles perfekt und seidenfein abgerundet. Daneben der ebenso legendäre **1989 La Mission Haut Brion**. Rubin; blaubeerig, sehr mineralisch, Jod, Tabak und Kalk. Feine Eukalyptusnoten. Gaumen ist maskuliner und kerniger als Haut Brion. Die Länge gigantisch. Zum Glück musste man sich an diesem Abend nicht für einen entscheiden. Glück ist, wenn beide vor einem stehen. Merci Marcello & Nils, für dieses Erlebnis!

April 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH