

1983 Bordeaux

Ein Event von

MYBESTWINE.CH

Freitag 3. Mai 2013 19:00 Uhr

Restaurant Kreuz Emmen



1983 gründet Nicolas Hayek die Uhrenmarke Swatch. Tennisstar Bjorn Borg erklärt seinen Rücktritt. Das Stern Magazin gibt exklusiv den Fund von Adolf Hitlers Tagebücher bekannt und Pierre Aubert wird Bundespräsident der Schweiz. In Wostok (Ostantarktis) wird die bis heute tiefste Temperatur der Erde gemessen (minus 89,2 Grad C). Microsoft präsentiert auf der Comdex in Las Vegas Windows 1.0. und Lech Walesa gewinnt den Friedensnobelpreis. Der beliebteste Jungensname in Deutschland ist Sebastian (oléhh, olé, olé, olééééh...) und Dieter Bohlen gründet Modern Talking (würg...) Sylvester Stallone erscheint zum ersten Mal als Rambo auf der Leinwand, und Cindy

Lauper schafft es zur Nr. 1 in den Charts. Das Stern Magazin gibt bekannt, dass die Hitler Tagebücher gefälscht sind, und Bordeaux produziert eine Vielzahl grossartiger Weine....

Nachfolgend meine Bewertungen und den Publikumsschnitt (18 Personen). Die Weine wurden „halb blind“ verkostet. Das bedeutet, man wusste in welcher Serie welche Weine sind, aber nicht in welchem Glas.

Serie A

1983 La Fleur Petrus	16/20	austrinken	Rang 21 (17.0)
1983 Trotanoy	15/20	austrinken	Rang 20 (17.2)
1983 L'Angelus	Kork		
1983 Figeac	15/20	austrinken	Rang 25 (16.6)
1983 Canon	17/20	austrinken	Rang 13 (17.8)
1983 Cheval Blanc	18.5+/20	trinken – 2030	Rang 9 (18.4)

Die Pomerol / St. Emilion Serie bescherte uns eindeutig die reifsten Weine. Wer noch viele „rechte“ 83er im Keller hat, empfehle ich eine umfangreiche Degustation durchzuführen. Einige Weine dürften ihren Zenit bereits überschritten haben. **La Fleur Petrus** und **Trotanoy** erlebte ich nahezu ähnlich. Würzig, zedrige Nase im Gaumen mit etwas Säureüberhang recht ausgezerrt. **Figeac** begann füllig, cremig. Baute aber im Glas immer mehr ab. Was blieb waren die unschönen typischen 80er Jahre Figeac Stinkeraromen von Jutesack, Torf und vielleicht etwas Kork. Apropos Kork. Davon blieben wir an diesem Abend weitgehend verschont. Es erwischte nur **1983 L'Angelus**. Gut gefiel **Canon**; Anfänglich etwas zugeknöpft, entwickelte er sich eindrücklich im Glas. Viele Kräuter, Ricola. Im Gaumen etwas „schnappsige“ Himbeernote. Auch heute konnte mich **Cheval Blanc** nicht restlos begeistern. Ich bewerte ihn eigentlich bei jedem Kontakt mit der gleichen Note, wobei hier die Punkte wie immer dem aktuellen Genuss entsprechen und das „+“ gilt der Zukunft. Und die gehört dem „Schwall“ auf jeden Fall. Er wirkt als einer der jüngsten Weine dieses Abends. Blumen, Zedern, Kamille, Lakritz, Leder. Im Gaumen fehlen mir die Fülle und Eleganz grosser, reifer Cheval Blanc Jahrgänge. Er wirkt etwas kühl und abweisend, als wolle er sagen: Gebt mir Zeit – ich bin erst 30jährig....

Serie B

1983 Leoville-Las Cases	16/20	trinken – 2020	Rang 23 (17.0)
1983 Leoville-Poyferre	18.5/20	trinken – 2020	Rang 15 (17.7)
1983 Cantenac Brown	15/20	austrinken	Rang 26 (16.3)
1983 Ducru Beaucaillou	17.5/20	trinken – 2022	Rang 19 (17.3)
1983 Talbot	18.5/20	trinken – 2020	Rang 12 (17.9)
1983 Gruaud Larose	18/20	trinken – 2018	Rang 16 (17.6)

Die 1983er St. Julien sind gut unterwegs. Sie widerspiegeln traditionell, reife Bordeaux. Ihre animalischen, ledrigen Noten sind sicher nicht jedermanns Sache, doch für richtige Bordeaux Freaks das einzig Wahre. Sehr schön war **Léoville Poyferré** mit Pflaumen, Birnel, Leder und Zedern. Im Gaumen der eleganteste Wein der Serie. Seidenfein und delikate. Dürfte eine Suche wert sein. **Léoville Las Cases** dagegen etwas dumpf. Grün in der Nase. Kellergeruch. Bringt im Körper nicht die gewünschte Harmonie zu Stande. Recht kantig und aggressiv. Einige Gäste bewerteten ihn als fehlerhaft, was ich nachvollziehen kann. Deutlich besser und ohne Zweifel - im Gegensatz zu einigen seiner 80er Jahrgängen- gefiel **Ducru Beaucaillou**. Reife, zedrige Eukalyptus Nase. Immer noch viel Beeren und kräftig in der Statur. Druckvoll im Abgang. Ein toller Wein und jede Suche wert ist **Talbot**. Reife, süsse Nase. Pflaumen, Zuckerwasser, Lakritze und Toast. Klassisch, rubust im Gaumen. Animalisch, ledrig. **Gruaud Larose** gefällt mit seiner super schönen Nase, Kräuter, Tabak, Leder und immer noch pflaumige Noten. Im Gaumen widersteht mir der Wein beim ersten Kontakt fast. Er wirkt irgendwie salzig. Ebenfalls zeigen sich deutliche Jod und Merfen Aromen im Gaumen. Dies verflüchtigt sich zwar mit der Zeit. Natürlich passen solche unorthodoxen Aromen zu alten Gruaud Weinen. Ein Genuss für Fans! Ein Graus für Sommeliers! Der Margaux Gast in dieser Serie, **Cantenac Brown**, musste da klein bei geben. Zeigt eine mollige süsse Nase. Etwas Pfeffer. Im Gaumen bereits sehr weit und alles in allem etwas gar dünn.

Serie C

1983 Cos d'Estournel	16.5/20	austrinken	Rang 24 (16.9)
1983 Calon Segur	16/20	austrinken	Rang 22 (17.0)
1983 Palmer	19.5/20	trinken – 2025	Rang 4 (18.8)
1983 Ch. Margaux	18+/20	trinken – 2030	Rang 2 (19.0)
1983 La Mission Haut Brion	19/20	trinken – 2025	Rang 3 (18.9)
1983 Haut Brion	19/20	trinken – 2025	Rang 1 (19.1)

Zufälle gibt's! In dieser Serie erlebten wir nebeneinander die Publikums Bestenliste Platz 1 – 4. Dieses Top Quartett wurde begleitet von etwas käsigen, staubigen, grünlich, zedrigen **Cos d'Estournel**. Wirkt im Gaumen rustikal, erdig und nach wie vor (zu) viel Säure. Müde war **Calon Ségur**. Dumpfes, rotbeeriges Bouquet, Kräuter. Die trübe Färbung des Weins verheisst nichts Gutes. Für beide St. Estèphe gäbe es ein Olympisches Diplom. Aber auf die Podestplätze stiegen andere Weine. Verdienter Publikumssieger mit 19.1 Punkten im Schnitt wurde **Haut Brion**. Eine super frische Flasche. Den Wein hatte ich noch nie so gut im Glas. Süsse, beerige Aromen. Kirschen, Tabak, Lakritze und fast eine Spur Honig. Der Gaumen kommt breit und ausladend daher. Schöner, tiefer Fruchtdruck. Nach wie vor mit guten Reserven. Gratulation! Das ist ein toller Haut Brion. Spektakulär auch **La Mission Haut Brion**. Defensives Bouquet. Kalk, Teer, Tabak, Leder, Harz. Darunter blaubeerig. Zupackende Struktur, griffig und tiefgründig. In La Mission Klassiker, der immer noch da und dort unterschätzt wird. Enorm wild und jung zeigt sich einmal mehr **Chateau Margaux**. Der Wein erreichte beim Publikum mehrmals 20/20. Diese Wertung liegt möglicherweise mal drinn. Aber noch lange nicht... Hätte ich gewusst, dass im Glas ein Chateau Margaux ist, und hätte den Jahrgang erraten müssen, wäre ich irgendwo bei 1998, 2001 oder 2002 völlig danebengelegen... so jung ist dieser Margaux. Frische blau- und schwarzbeerige Aromen, Zedern, Torf und Tabak und immer noch Barriquearomen. Im Gaumen kantig, dicht, intensiv, aber noch wenig Harmonie und Reife. Viel Potential hindert hier den (erwarteten) Genuss. Ein ähnliches Phänomen wie beim Cheval Blanc weiter oben.

Und zum Schluss noch mein persönlicher Sieger: **Chateau Palmer!** Wow, das ist einfach Superstoff! Strahlendes Granat; blau- und schwarzbeerige Grundaromatik; Kalk, Feuerstein, Schwarztee. Diese prächtige Aromenvielfalt wird im eleganten, seidigen Körper widerspiegelt. Wunderschöne Balance und Länge. Nichts überwiegt, alles ist da. Auf nichts mehr warten, einfach geniessen. In letzter Zeit begegnete ich einigen genialen Palmer Jahrgängen (1989, 1995, 2000, 2003), aber im meinem Keller herrscht bis auf wenige Einzelflasche gähnende Leere im Palmer Regal. Rechts neben meinem Laptop lacht mir Raphael Tuor auf dem Titelbild der [neusten Salz & Pfeffer Ausgabe](#) entgegen. Ich kombiniere: Palmer - Raphael Tuor - zu wenig Flaschen im Keller? Degu! In Kürze online auf MYBESTWINE.CH!

Serie D

1983 Grand Puy Lacoste	17/20	trinken – 2020	Rang 14 (17.8)
1983 Lafite Rothschild	17/20	trinken – 2020	Rang 17 (17.5)
1983 Latour	19/20	trinken – 2030	Rang 8 (18.5)
1983 Lynch Bages	17.5/20	austrinken	Rang 10 (18.3)
1983 Mouton Rothschild	19/20	trinken – 2025	Rang 7 (18.7)
1983 Pichon Comtesse Lalande	18/20	trinken – 2020	Rang 5 (18.8)

Zum Schluss die Pauillac Serie. **Grand Puy Lacoste** bereits etwas rosinig, Zedern, Harz und leichter Geraniennote. Im Gaumen robust, rustikal und gut erhalten. **Lafite Rothschild** überzeugt mit jugendlichem Bouquet, etwas Cassis, Toast, Teer, Sägemehl. Wirkt im Gaumen, leicht metallisch, kühl und hat nicht ganz „zu sich selber gefunden“. Markant und präsent dafür **Chateau Latour**. Tiefgründig dunkelbeerig. Nuss, Teer, Schwarztee und Eukalyptus. Zeigt sich sehr dicht und komplex. Ein 83er

Marathonläufer, dieser klassische Latour. Bei **Lynch Bages** dominiert seine fast üppig, cremige Nase. Erdbeer, Mocca und Kaffee. Im Gaumen dann etwas gar bieder und belanglos. Schön zu trinken, aber deutlich hinter seinen wirklich grosser Lynch Bages Brüdern wie 1982, 1985, 1988, 1989 und 1990. Ein **Mouton Rothschild** der Marke „Immer schön“ stand vor uns. Der Wein überzeugt immer und mauserte sich in den letzten Jahren zu einem der schönsten noch zahlbaren Mouton Jahrgängen. Cassis, Teer, Rauch, Eukalyptus, Tee. Ein Wein zum Inhalieren. Konzentrierter Gaumen, schöne Länge. Kein Brüllerwein. Eleganz steht hier im Vordergrund. Überraschend hoch in der Gunst des Publikums stand **Pichon Comtesse Lalande**. Sie schaffte es mit fast 19 Punkten und vereinzelt 20/20 Bewertungen unter die Top 5. Chapeau! Hauptgrund ist die verführerische, delikate Nase. Vanille, Caramel, Cassis, Zedern und Gewürze. Zeigt sich mittelschwer im Körper, geschmeidige Struktur und schöne Länge. Augen offenhalten nach dieser Lalande....

Fazit: **Bordeaux 1983** – ein klassischer, ehrlicher Jahrgang. Die meisten, grossen Weine sind nach wie vor in schöner Trinkreife. Mittlere und kleine Cru sollten langsam ausgetrunken sein. Um bodenständigen reifen Bordeaux zu erleben, ist ein Griff ins 1983er Regal nie falsch. Vom Stil her ähnelt er 1985 und 1988. Ich stufe ihn aber besser ein als der unausgewogene Jahrgang 1986. Höher liegen eigentlich nur 1982, 1989 und 1990. Und somit ist Bordeaux 1983 auch heute noch ein Blick in die Auktionskataloge wert.

Mai 2013. Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH