

Mouton Rothschild

Juli 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



Ich mag Mouton Rothschild Sammlungen, aber nur wenn die Flaschen leer sind... Oft sind „Moutons“ Opfer von Trophäenjäger, Wein- und Kunstsnops. Statt permanent tief im kühlen Keller zu reifen, wechseln die viel gereisten und oft zwischen gehandelten Wanderpokale ihre Besitzer des Öfteren. Und darben oft ein unwürdiges Dasein in hell beleuchteten Glasvitrinen, oder werden in Reih und Glied über dem Chemie zur

Schau gestellt. Klar, das jährlich wechselnde Künstleretikette ist ein genialer Marketingerfolg, nur rückt dadurch oftmals der Wein etwas in den Hintergrund.



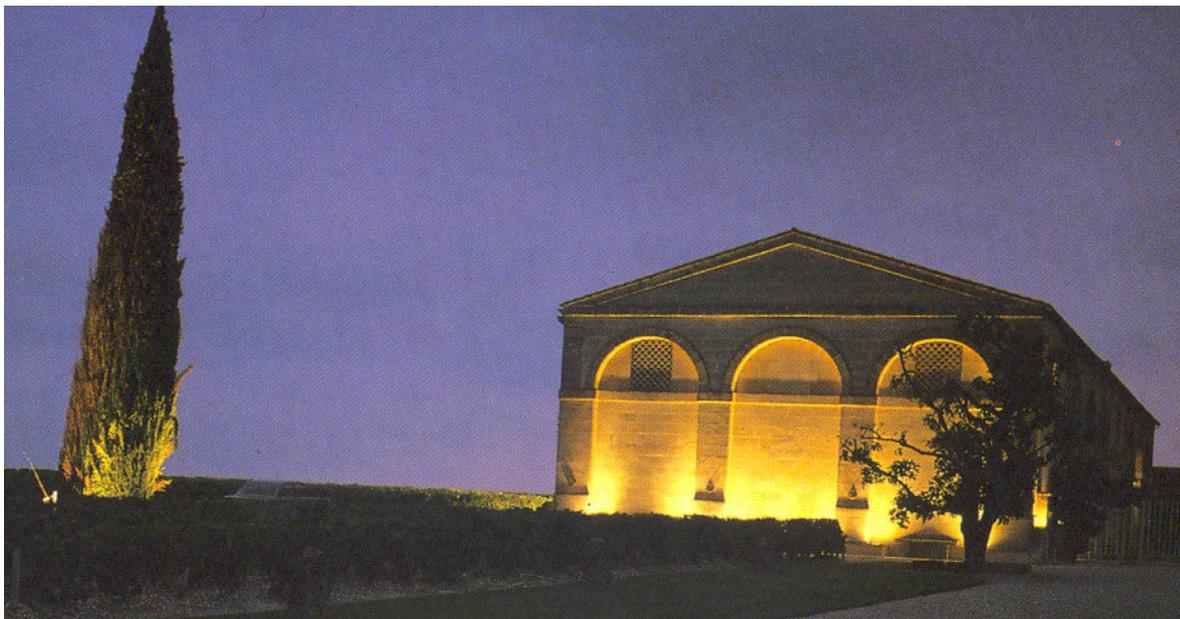
Nicht so bei unserer gemütlichen Weinrunde. Ein Dutzend Mouton Rothschild Liebhaber sorgten dafür, dass der edle Pauillac Premier seiner wahren Bestimmung zugefügt wurde.

Mouton Rothschild wurde ursprünglich als Deuxième Cru klassifiziert und 1973 zum Premier hochgestuft. Seit 1945 kriert jedes Jahr ein anderer Künstler die Etikette. Mouton Rothschild besitzt rund 80 Hektaren Reblfläche, welche mit rund 75% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 9% Cabernet Franc und 2% Petit Verdot bepflanzt sind. Pro Jahr werden etwa 250'000 – 300'000 Flaschen vom Premier abgefüllt. Der aktuelle Jahrgang 2012 kostet en primeur 350 CHF. Ältere Spitzenjahrgänge wie 2000, 1986 oder 1982 gibt's für rund CHF 1'000 das Fläschchen....

Zur Degustation:

Wine & Dine im Hotel Balm Meggen (www.balm.ch). Durchgeführt im Best Bottle Prinzip. Jeder Teilnehmer lieferte zwei Jahrgänge ein. Die Serien waren bekannt. Die Weine wurden blind verkostet.

2006 Mouton Rothschild	18.5+/20	2018 - 2035
2004 Mouton Rothschild	18.5/20	trinken - 2030
2003 Mouton Rothschild	19+/20	trinken - 2035
2002 Mouton Rothschild	18.5+/20	2018 - 2035
2001 Mouton Rothschild	18.5/20	trinken - 2030
2000 Mouton Rothschild	19.5+/20	trinken - 2040
1999 Mouton Rothschild	17/20	trinken - 2025
1998 Mouton Rothschild	18+/20	2018 - 2035
1996 Mouton Rothschild (Magnum)	19.5/20	trinken - 2030
1995 Mouton Rothschild	18+/20	2016 - 2035
1994 Mouton Rothschild	17/20	trinken - 2025
1993 Mouton Rothschild	17/20	trinken - 2025
1992 Mouton Rothschild	16.5/20	austrinken
1991 Mouton Rothschild	15.5/20	austrinken
1990 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2020
1989 Mouton Rothschild	Kork	
1988 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2025
1987 Mouton Rothschild	18/20	trinken - 2020
1986 Mouton Rothschild	20/20	trinken - 2035
1985 Mouton Rothschild	Kork	
1983 Mouton Rothschild (Magnum)	18.5/20	trinken - 2020
1982 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2020
1970 Mouton Rothschild	17/20	trinken - 2020
1959 Mouton Rothschild	20/20	trinken - 2025



Die Weine wurden in unterschiedliche Serien zusammengestellt. Der Einfachheit halber liefere ich Ihnen meine Eindrücke chronologisch:



Ganz junge Moutons bereiten aufgrund ihres ausufernden, leckeren, röstigen Bouquets immer (teuren) Spass. Ich behaupte aber, wer auf junge Pauillacs steht, ist in dieser Phase mit deutlich günstigeren Alternativen besser bedient. Die wahre Mouton Dramatik und Finesse entwickelt sich bei grossen Jahrgängen nach rund 15 Jahren. **2006 Mouton Rothschild (18.5+/20)** ist so ein typisches Beispiel, bei dem man die Nase kaum aus dem Glas kriegt. Atemberaubendes Bouquet nach Brotkruste, Kaffee, Mocca, Lakritze und viel Cassis. Enorm intensiv strukturierter Wein, viel Stoff, Saft und tolle Länge.

Deutlich früher trinkreif wird der oftmals etwas unterschätzte **2004 Mouton Rothschild (18.5/20)** sein. Sehr dunkel, konzentriertes schwarbeeriges Bouquet. Vielleicht nicht die dramatische Tiefe des 2006ers oder des 2003ers doch enorm schön elegant und geschmeidig gemacht. Sehr gross erlebte ich **2003 Mouton Rothschild (19+/20)**. Zeigt sich in der Nase von seiner edelsten Seite; Creme Cassis, dunkle Kirschen, Butter, Brotkruste, Kaffee und viel Lakritz (2003er Hitze). Der Gaumen mag dieser Aromenfülle dank prächtiger Statur Stand zu halten. Ein multidimensionaler Mouton mit Potential zum Jahrhundertwein.

Gross mit Potential nach oben zeigt sich **2002 Mouton Rothschild (18.5+/20)** Die „Frühspassphase“ scheint etwas vorbei. Im Moment in einer etwas zurückgezogen Zwischenphase um dann in reifer Fülle in fünf bis zehn Jahren wieder zu strahlen. Aktuell röstig, nussig, etwas Feuerstein mit toller dunkelbeeriger Grundaromatik. Kommt im Gaumen gradlinig und intensiv daher. Überraschend gut empfand ich **2001 Mouton Rothschild (18.5/20)** zeigt sich total offen und zugänglich. Sehr röstig, Teer, Brotkruste und Harz. Im Gaumen mittelschwer mit tollen Rundungen und stattlicher Länge.

Nur noch drei, vier Jahre Ruhe fehlen dem **Mouton Rothschild 2000 (19.5+/20)** zur garantierten Maximalnote. Der Wein stand in der Serie mit 1959 – 1982 – 1986 und genau dort gehört er auch hin. Es wird zwar viel Blimblim gemacht um diesen Milleniums Luxus Mouton mit seiner goldenen Gravur, doch glücklicherweise ist auch der Inhalt absolut prachtvoll und edel. Nach wie vor sehr jugendliches Bouquet. Geniales Toasting, laktisch, Rauch, Harz und vor allem, tiefgründig schwarzbeerig. Druckvoller Körper, gebündelte Kraft und Aromen. Zweifellos einer der allergrössten Mouton Jahrgänge.

1999 Mouton Rothschild erschien mir etwas oberflächlich. Sehr barriquebetonte Nase, Caramel und Kaffee. Der Gaumen ist mittelschwer und es fehlt etwas an Substanz. Ein Busenwunder mit bescheidener Intelligenz... Wenig kommunikativ aber mit viel Potential zeigte sich **1998 Mouton Rothschild (18+/20)**. Defensives Bouquet. Pflaumen, Kakao, Vanille und recht „erdig“. Im Gaumen immer noch relativ grün und kantig. Der druckvolle, intensive Abgang stimmt mich aber zuversichtlich, dass in rund fünf Jahren noch ein Punkt mehr drin liegt.



Zum Glück gab es einen edlen Spender der wohl wusste, wie gross der Run auf **1996 Mouton Rothschild (19.5/20)** sein wird und lieferte gleich eine Magnum ein... Die war allerdings ebenso schnell leer wie die Normalflasche des komplizierten **1995 Mouton Rothschild (18+/20)**. Doch der Reihe nach: Mouton 1996 ist ein Genuss Überflieger. Das Potential, die Süsse und die Fülle zeigte er bei früheren Kontakten schon öfters, doch in einer solchen Topform erlebte ich ihn noch nie: Dunkles Purpur; Cassis, Amarenen, dunkle Couverture, Rauch, Lakritze und Kaffee. Etwas Minze und Eukalyptus. Der Gaumen ist rund, sehr aromatisch und traumhaft balanciert. Die

Begegnungen mit Mouton 1995 waren hingegen meistens etwas kühl, verschlossen und

zurückhaltend. Heute zeigte sich das Bouquet wieder defensiv, leichte Schokonoten, Ovo, Malaga, Rauch, etwas blaubeerig diffus... Der Körper zeigt sich elegant, gut entwickelt und zugänglich. Irgendwie trägt der 1995er einen Kampf mit sich selber aus, was ihn hindert seine wahre Grösse zu zeigen. Warten und hoffen.



Schnell erzählt sind die Geschichten zu den kleinen Jahrgängen 1991 – 1994. Bei einer aktuellen Wertsteigerung von rund 400 - 500% (damals kosteten die Premiers rund CHF 50.-) würde ich alle diese Jahrgänge sofort hergeben um dafür mehr und besseren Wein zu kaufen. **1994 Mouton Rothschild (17/20)**; Mit immer noch jugendlicher Farbe, Röstig, Kirschen, Leder, Kokos im Bouquet. Die Nase ist deutlich edler als der Gaumen. Recht hart, viel Säure und Tannine und daher wenig anmutig... Ähnlich in der Nase mit typisch grüner Paprika Note zeigte sich **1993 Mouton Rothschild (17/20)**. Defensiv, röstig. Etwas

kühler Cabernettouch, feiner strukturiert als 1994 dafür etwas kürzer im Abgang. Die schönste Zeit hinter sich hat **1992 Mouton Rothschild (16.5/20)**. Der war jung am besten. Dieser ehemalige Schmuse Mouton ist sicher auch heute noch ein schönes Glas reifer Pauillac mit leicht metallisch, staubiger Note, im Gaumen aber immer noch mit gefälligem Schmelz. **1991 Mouton Rothschild** war ein permanentes Sorgenkind. Auch heute wieder leicht metallisch, Leder, Schwefel, Jod und sogar bereits erste, leichte Oxydationsnoten. Im Gaumen noch ganz ordentlich aber kurz und endet trocken.



Vor zwei Jahren schrieb ich einen kurzen Bericht über **1990 Mouton Rothschild (19/20)**. Nachzulesen auf MYBESTWINE.CH Archiv 2011 („Und dann plötzlich besser als der 82er? Das Kreuz mit dem 1990 Mouton R. Teil 2“). Wir erlebten damals eine sensationelle, füllige, stimmige Flasche und ich schrieb dazu, dass ein gewisser A.M. aus R. noch mehr solche Flaschen im Keller hat. Und genau dieser A.M. aus R. brachte auch heute aus der genau gleichen Kiste wieder den 90er mit. Grossartige, klassische Mouton Nase. Tolle Toasting,

Brotkruste, Kaffee und immer noch frische beerige Aromen, dazu leichte Eukalyptusnoten. Kommt in einer unbeschwerten Art daher und macht dermassen Spass! Definitiv unterschiedliche Abfüllungen. Leider sind die Top Erlebnisse wie diese seltener als die Enttäuschungen. Oft und immer mit Freude begegnete ich in den letzten Jahren **1988 Mouton Rothschild (19/20)**. Ein ganz sicherer Wert und ein typisches Beispiel für einen wunderbar gereiften Premier. Klassische Leder-und Raucharomen, nach wie vor Cassis und Lakritze. Harmonisch und super balanciert. Ein grosser Mouton Klassiker. Auch der „Schweizer“ **1987 Mouton Rothschild (18/20)** kommt nach wie vor sehr schön daher. Leicht dropsig in der Nase, Stroh, Leder und etwas Eukalyptus. Perfekt abgerundet, reif im Gaumen. Ein ruhiger, erhabener Mouton der seit ich ihn kenne eigentlich immer reif war...



Leider korkten **1989 Mouton Rothschild** (letzte Bewertung März 2013 18/20 trinken – 2025) und **1985 Mouton Rothschild** (letzte Bewertung Mai 2013 18.5/20 trinken – 2020)

Dramatisch wurde es mit **1986 Mouton Rothschild (20/20)**. Es war eine etwas reifere Flasche als bei früheren Kontakten. Deshalb möglicherweise die fraglose Jahrhundertbewertung. Kühlere Flaschen sind noch nicht so weit. Aufhellendes Purpur. Cassis, Lack, Griottes, Kalk, Minze. Ungemein komplexes Bouquet. Super elegant strukturiert und trotzdem so kräftig. Eine Cabernet Ektase mit massivem Tiefgang und kaum endendem Abgang. Gewaltig! Wunderbar auch **1983 Mouton Rothschild (18.5/20)** aus einer reifen Magnum. Granat; fortgeschrittenes, leicht pflaumiges Bouquet. Leder, Holz, Jod und Minze. Noch super lebendig und wird sich noch ein paar Jahre auf diesem wunderschönen Niveau halten. Ganz ähnlich zeigte sich der viermal teurere **1982 Mouton Rothschild (19/20)** ein grosser sehr langer Mouton der in seiner Art fast zärtlich wirkt. Granat; Süßes, reifes Bouquet, defensiv zwar aber vielschichtig. Mandeln, Orangeade, Minze. Wenn man mit dem 1986er oder dann weiter unten mit dem 1959 vergleichen möchte, fehlt zur Maximalnote einfach eine Spur Fülle und Druck. Immer noch gut in Form hielt sich **1970 Mouton Rothschild (17/20)**. Granat, orange Ränder. Ledriges Bouquet, etwas Bittermandeln, Kalk und Jod. Zeigt sich im Gaumen mit mittlerer Intensität, leicht metallisch aber nach wie vor schön als Essensbegleiter.



Zum ersten Mal im Glas hatte ich **1959 Mouton Rothschild (20/20)** und der Wein wird mir bestimmt unvergesslich bleiben. Er wurde sehr kontrovers bewertet, und von maximal bis fehlerhaft durchlief er sämtliche Höhen und Tiefen der anwesenden Weinfreunde. Es wies einerseits eine unglaubliche Länge auf (kein anderer Jahrgang hielt im Gaumen so lange an) andererseits landete er in Rekordzeit im Spucknapf. Lebendiges Granat; Mineralisches Bouquet, Tiegerbalsam, Eukalyptus, Jod, Kalk und ganz feine dunkle Beeren. Später mehr Rosmarie, Salbei und Harz. Die Nase erinnert mich an den kürzlich getrunkenen 1968 Heitz Martha's Vineyard (19.5/20) Der Wein explodiert fast im Gaumen. Einen dermassen Druck bei einem über 50jährigen Wein? Noch nie erlebt. Diese Süsse, diese Eleganz und eben die fantastische Länge machen diesen 59er so einzigartig. Eine super frische, perfekte Flasche. Da ich keine Vergleichsmöglichkeit hatte, setzte ich mich in einer ruhigen Minute neben Achim „Wineterminator“ Becker und wollte Klarheit über das vermeintlich fehlerhafte Bouquet. Er meinte, der übermässige Eukalyptus Anteil sei bei dieser Flasche auffällig. Normalerweise hätte der 1959 aber noch

mehr Cassis in sich... In dieser Konstellation wäre somit der 1959 Mouton Rothschild mein Kandidat für 21/20 und somit der zweite Wein, nach 1961 Latour, der dieses Kunststück schafft...



Danke Gregor, für die Organisation. Dani und Leisi fürs nachmittägliche sommelieren, dekantieren und degustieren. Dem Balm Team rund um Beat Stofer für den genüsslichen Abend und allen Teilnehmern für die tollen Flaschen. Sorry, dass ich es einmal mehr schaffte, einen Kork Wein mitzubringen....



www.mouton-rothschild.com

Juli 2013 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH