

Gourmet Dinner im Adler Nebikon mit Château Palmer

September 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

In letzter Zeit durfte ich mehrmals an aussergewöhnlich feinen Chateau Palmer Jahrgängen schnüffeln. 1983, 1989, 1995, 2000 oder 2003 begeisterten mich. Wenn ich aber im Keller ins Palmer Regal blicke, liegen da bloss ein paar Einzelflaschen. Irgendwie verpasse ich Palmer seit Jahren. Man begegnet ihm auch eher selten an Best Bottles. Das muss sich ändern. Ich möchte mich mehr mit Chateau Palmer befassen und bin sicher, es gibt noch mehr Freunde dieses edlen Margaux. Mit Vorfreude reservierte mir bei Raphael Tuor (Freund, 17 Punkte Gault Millau Koch und Michelin Stern Inhaber) ein Vierertisch und schrieb ein paar Weinfreunde an, ob sie mit einer entsprechenden Flasche



an einer kleinen Palmer Vertikale dabei sein möchten. Bald darauf stornierte ich den Vierer- zugunsten eines Achtertischs, und schlussendlich buchten wir dann das „Stübli“ für 13 Palmer Freunde. Umrahmt von einem Gourmet Dinner erlebten wir einen Genussabend par excellence!



Obwohl Chateau Palmer 1855 als 3ème Cru klassifiziert wurde ist es heute eigentlich ein Super-Second. So berühmt wie der Name, der von einem englischen General stammt, ist das schicke Schloss selbst. General Charles Palmer kaufte das Gut 1814, vermochte es aber finanziell nicht zu tragen und verkaufte es 1836 wieder. Mehr schlecht als recht dümpelte Palmer durch das frühe 20. Jahrhundert bis es 1938 vom Syndikat "Société du Château Palmer" unter Beteiligung der Familien Ginestet, Mähler, Gebrüder Kiefer (Sichel & Co) und Miaillhe für eine Summe von 300.000 Francs übernommen wurde.

Bis heute halten die Erben des Mitbegründers Frédéric Mähler-Besse die Mehrheit am Besitz von Chateau Palmer. Anfang der 1990er Jahre wurde nochmals kräftig in Gebäude und Kellertechnik investiert. Die speziell geformten Gärtanks aus Edelstahl sind vollständig computergesteuert.

Aus 52 ha Rebflächen (je hälftig Merlot und Cabernet Sauvignon sowie etwas Petit Verdot) werden heute zwischen 100.000 und 150.000 Flaschen des Erstweins und fast noch einmal so viele Flaschen Alter Ego produziert. Aktuelle Jahrgänge von Palmer kosten zwischen CHF 200 – 400 pro Flasche.



Die Weine wurden passend zum Menu in blinden Dreierserien ausgeschenkt. Die Notizen dazu der Einfachheit halber chronologisch.



2004 Château Palmer	18.5+/20	trinken – 2030
2002 Château Palmer	17+/20	trinken – 2025
2000 Château Palmer	18.5+/20	2018 – 2040
1998 Château Palmer	18.5/20	trinken – 2030
1996 Château Palmer	17.5+/20	trinken – 2030
1995 Château Palmer	18+/20	trinken – 2030
1994 Château Palmer	17/20	trinken – 2020
1990 Château Palmer	19/20	trinken – 2020
1989 Château Palmer	19.5/20	trinken – 2020
1988 Château Palmer	18/20	trinken – 2020
1986 Château Palmer		Kork
1985 Château Palmer	18/20	austrinken
1983 Château Palmer	19/20	trinken – 2020
1982 Château Palmer	18/20	austrinken
Chateau Palmer Historical XIXth Century Blend	17/20	trinken - 2025

Von den ganz jungen Jahrgängen begeisterte **2004 Palmer** mit seinem offenen, röstig, zugänglichem Bouquet. Brombeeren, Kirschen, Mocca und Lakritz. Bringt im Gaumen viel Stoff und Dichte aus der Tiefe. Aufgrund der heutigen Preise dürfte 2004 als „Schnäppchen“ noch zu finden sein. Wie viele andere Medoc Jahrgangsgefährten ist auch **2002 Palmer** im Moment ziemlich ruppig unterwegs. Angenehmes, cremiges Bouquet. Leicht droppsig oberflächliche Cassisaromen, aber auch etwas unreife grüne Noten. Kantig und mit einer strengen Kühle ausgestatteter Gaumen. Braucht viel Zeit. Weit weg jeglicher Genussreife ist der monumentale **2000 Palmer**; Defensiv rauchiges Bouquet, dunkelbeerig, Lakritze. Im Moment sehr in sich zusammengezogen. Zeigt aber deutlich die Kraft und Fülle, welche in ihm steckt. Unbedingt warten. Die Punkteskala nach oben ist weit offen...

Ein toller Wein ist **1998 Palmer**. In der Nase Brombeer, Kirschen, Zedern, Mocca und Brotkruste. Viel Stoff im Gaumen, mollig, süß, rund und geschmeidig. Ein erstaunlich früh trinkreifer „Schmuse Palmer“. Posti Liste und mitbringen an nächste Best Bottle... Schwieriger einzustufen ist **1996 Palmer**. Defensives Bouquet, irgendwie „käsig“, Tabak, Torf, Schwefel, Ovo. Wenig Frucht im Moment. Zeigt sich im Gaumen recht bullig mit viel Reserven und trotzigen Tanninen. Vielleicht eine nicht ganz optimale Flasche. Schöner war **1995 Palmer**; pflaumiges Bouquet, Grillfleisch, Toast, Kalk. Wunderschöner Gaumenfluss, elegant strukturiert. Brauchte viel Geduld und zeigt sich jetzt in seiner

ersten Trinkreife jetzt sehr harmonisch. Nach wie vor gefällig präsentiert sich **1994 Palmer**, Pflaumen, Tabak, Zedern. Leider auch eine etwas „gemüsigte“ Note. Mittelschwerer Körper mit nach wie vor prägnanter Säure. Ideal als Essensbegleiter.



Genial war **1990 Palmer**, den hatte ich noch selten so frisch erlebt. Er stammt ja auch aus einem der kältesten und besten Weinkeller der Schweiz. Merci, Ernst! Reifes, süßes Bouquet. Rot- und schwarzbeerig, Kalk, Feuerstein. „Wie ein grosser, fetter Burgunder“, schrieb ich bei der Flasche, welche kürzlich an der Geburtstagsparty von Thomas Krieg geöffnet wurde. Und das trifft auch heute exakt zu. Ein hoch erotischer, finessenreicher Palmer. Solche Lobeshymnen ist sich **1989 Palmer** natürlich gewohnt. Aber man muss sich immer wieder bestätigen.

Und das macht dieser Wein seit Jahren. Jedes Mal ein grossartiges genüssliches Erlebnis, sich an diesem Palmer laben zu dürfen. Attraktiv würzig, blaubeerige Aromen. Caramel, Mocca. Ausgesprochen elegant, fast zärtlich fein verwobener Wein mit einer unglaublichen Länge. Auch **1988 Palmer** gefiel sehr gut. In seiner typischen etwas animalischen Art. Pflaumen, Leder, Schweiß und Torf. Der Wein ist jetzt reif und hält sich noch zehn Jahre auf diesem Niveau. Ähnlich hätte ich **1986 Palmer** erwartet, doch leider machte uns hier eine unsaubere (Kork) den berühmten Strich durch die Rechnung.

Zu schnell als Kork wurde allerdings das Bouquet von **1985 Palmer** abgetan. Doch diesen Wein habe ich „geschlissen“. Beim Öffnen flippte ich fast aus, ob diesem wunderschön harmonischen Bouquet. Zapfen wieder drauf, wäre das richtige gewesen. Die Wartezeit bis er in die Gläser kam, war für den fragilen 85er zu lang. Schwarztee, Teer, Jod, Eukalyptus, Leder und ein ganz leichter Stich Kork im Bouquet. Ein filigraner, erdiger Palmer. Super reif und herrliche Balance ausstrahlend. Fast ein bisschen altmodisch – zum Glück! Unbedingt nach degustieren.

Seit Jahren auf einem unglaublichen Niveau befindet sich **1983 Palmer**. Während 1983 Château Margaux sich immer mehr zur Geduldprobe entwickelt, haben sich andere 1983er dieser Appellation schon langsam verabschieden. Palmer überstrahlt sie alle! Pflaumig süßes Bouquet. Asche, Minze, Rauch und Dörrfrüchte. Der Wein zeigt sich immer noch jugendlich frisch, auch die Farbe war dunkler als die Weine aus den 90ern. Ein Prachts-Palmer! Bleibt noch **1982 Palmer**. Vielschichtiges Bouquet. Zedern, Schoko, Honig, Stroh, Mocca, Jod. Süß und sehr reif. Entwickelt sich aber nach wie vor im Glas. Ein substanzvoll sehr kräftiger Jahrgang in seiner schönsten Endtrinkreife.



Ein Palmer Chamäleon dann noch zum Schluss: **Chateau Palmer Historical XIXth Century Blend** nennt sich dieser Verschnitt und Marketing-Gag aus 85% Palmer und 15% Rhône Syrah. Natürlich ohne Jahrgang geht er als sehr teurer „Vin de Table“ über die Theke. Anhand der Lot Nummer scheint es sich um 2006 Palmer zu handeln. Dunkles Rubin; Dichtes Bouquet Mocca, Kaffee, Himbeergeist. Moderner, kräftiger Wein. Leicht alkoholisch und mit mehligem Tanninen. Irgendwie faszinierend und trotzdem nichtssagend. Für Fans.