

CHAVE – Hermitage

Vertikale 1988 - 2008

15. September 2012 Restaurant Braui Hochdorf

Ein Event von
MYBESTWINE.CH



Alle Weine offen, in 4er Serien

Serie A

1988	Chave Hermitage	18.5/20	trinken - 2025
<hr/>			
Mittleres Granat; Reifes Bouquet (Tabak, Feuerstein, Oliven und Leder). Wunderschön abgerundeter Körper, alles perfekt integriert. Eher auf der leichten, eleganten Seite.			
1989	Chave Hermitage	18/20?	trinken - 2020
<hr/>			
Anfänglich leicht fehlerhaftes Bouquet. Etwas kapslig. Entwickelt sich an der Luft aber immer besser. Leder, Sägemehl, Pfeffer und nach wie vor etwas unterdrückte beerige Aromen. Eleganter Körper, gut strukturiert und reift sehr gut. Drei Stunden dekantieren.			
1990	Chave Hermitage	19/20	trinken - 2020
<hr/>			
Granat; blau-/rotbeerige Aromen, Griottekirschen, Leder, Grill und schwarze Oliven. Eleganter, seidenfeiner Gaumen und geniale Länge. Ein ganz grosser Chave Hermitage, jetzt schon sehr reif.			
1991	Chave Hermitage	18/20	trinken - 2020
<hr/>			
Helles Granat; anfänglich leicht metallisch. Entwickelt sich im Glas immer schöner. Erdig, mineralisch, Pfeffer. Gaumen fein, elegant. Bringt verständlicherweise nicht den Druck von grösseren Jahren, doch die typische Hermitage Aromenvielfalt ist in einer sehr eleganten Weise vorhanden.			

Serie B

1993	Chave Hermitage	17/20	trinken - 2020
<hr/>			
Granat; Reifes, offenes Bouquet. Viel Holz, Toast, Oliven. Etwas kantiger Gaumen, recht harsche Säure. Wirkt etwas kühl und distanziert. Passt aber bestens zum Essen.			
1994	Chave Hermitage	19/20	trinken - 2025
<hr/>			
Granat; Geniale Nase! Sehr reife Beeren. Ein Mix aus schwarz- und rotbeerigen Aromen. Tolle Holzunterstützung, etwas Minze und Jod. Gaumen beginnt etwas karg, entwickelt sich aber immer mehr und widerspiegelt sämtliche Aromen. Ein sehr filigraner Wein, der unterschätzt werden könnte. Aber ich liebe solch elegante Weine, mit einer dermassen breitgefächerten Aromenvielfalt!			
1995	Chave Hermitage	18.5/20	trinken - 2030
<hr/>			
Mattes granat, violette; Defensiv, würziges Bouquet. Blumige Aromen und viel Pfeffer. Zeigt sich in erster Trinkreife. Enorm fein strukturierter Wein.			
1996	Chave Hermitage	18+/20	2015 - 2035
<hr/>			
Dunkles Granat; jugendliches Bouquet, sehr reife beerige Aromen, etwas Rauch, ziemlich „fettes“ Bouquet. Der Gaumen kommt mit der üppigen Nase noch nicht ganz mit, und zeigt sich recht säurebetont. Ein halbes Jahrzehnt und die Harmonie wird da sein.			

Serie C

1997 Chave Hermitage 18.5/20 trinken - 2025

Granat; Rotbeerig, mineralisch, Jod und Pfeffer. Herrlich offenes Bouquet. Auch im Gaumen bereitet der Wein jetzt schon Freude. Ueberrimmt die nasalen Aromen bis in den langen Abgang. Mittelschwer, elegant mit schöner Länge. Jetzt trinken!

1998 Chave Hermitage 18/20 trinken - 2030

Kann ein Wein nach Gänseleber riechen? Dieser 1998er Hermitage auf jeden Fall. Dunkles granat; Feuerstein, Tabak, Toast, Rosen. Recht reif und zugänglich im Gaumen. Diese Gänseleber / Cognac Begleitung stört nicht, im Gegenteil, sie verleiht dem Wein eine gewissen Eigenständigkeit.

1999 Chave Hermitage 18+/20 2015 - 2030

Zurückhaltendes Bouquet. Brombeeren, Leder, Pilz und Waldboden. Gaumen jetzt etwas unterdrückte Frucht aber tolle Substanz. Säure / Tannine optimal vorhanden. Einfach der Charme fehlt. Ein typisches Beispiel eines zweifellos grossen Weins zwischen Frucht- und Genussphase. Also am besten in Ruhe lassen und in fünf Jahren wieder versuchen.

2000 Chave Hermitage ohne Bewertung

Leicht fehlerhaft erschien mir der 2000er Hermitage. Stroh, Sägemehl und Lack in der Nase, Gaumen dadurch blockiert. Ganz schwierige Zwischenphase, fünf Stunden dekantieren oder dann halt doch auf eine bessere Flasche hoffen. Eigentlich einer der besten Jahrgänge, also kann's das hier schon nicht ganz gewesen sein...

Serie D

2001 Chave Hermitage 18.5+/20 2015 - 2035

Dunkles granat. Klassische dunkelbeerige Aromen. Wunderschön integriertes Holz. Mocca, Toast und Pfeffer. Konzentriert im Gaumen, kraftvoll und recht wild. Da steckt noch einiges an Potenzial drin, und ich bewerte ihn jetzt schon so hoch...

2002 Chave Hermitage 19/20 trinken - 2025

Dichtes, mattes purpur; Erdiges Bouquet, Wald, Kamin, Rauch und Malz. Kommt vollmundig, kraftvoll daher. Es scheint als kleine Jahrgänge den Chaves wenige Probleme bereiten. Dank strikter Selektion fehlt es nicht an Volumen und Kraft, und dass die kleinen Jahrgänge früher trinkreif sind, schadet auch nicht. Ein ganz grosser Hermitage, dank Zweifel am Jahrgang immer noch ein guter Kauf wert!

2003 Chave Hermitage 20/20 trinken - 2040

Dichtes purpur; Wunderschön, offenes Bouquet. Klar dunkelbeerig dominiert, doch bei jedem Quirl im Glas öffnen sich neue Aromen (Pflaumen, Himbeeren, Pfeffer, Zimt). Unglaublich vielschichtig! Der Wein verkörpert eine perfekte Einheit vom Bouquet bis zum Abgang. Enorm voluminös, und trotzdem äusserst elegant. Und wir sprechen hier von 16 Vol%... Gigantisch!

2004 Chave Hermitage 18+/20 2015 - 2035

Dichtes purpur; Kirschen, Cassis, Choco in der Nase. Wirkt etwas „parfümiert“, zeigt dann aber im Gaumen recht viel Kraft und Länge. Vielleicht ein Tick moderner als andere Jahrgänge. 2004 war ja nicht gerade das einfachste Jahr. Trotz allem: Der Wein ist sehr gut gelungen.

Serie E

2005 Chave Hermitage

19+/20

2020 - 2040

Dunkles purpur; Cassis, Minze, Tabak, Leder. Dazu typische, vielfältige Kräuteraromen. Enorm kräftiger Körper, verkraftet die 15 Vol% locker, und braucht dies auch. Eher auf der mineralischen als auf der fruchtigen Seite. Unbedingt warten. Hier könnte in zehn Jahren die Maximalwertung möglich sein.

2006 Chave Hermitage

18+/20

2015 - 2030

Purpur, violette; Defensives Bouquet, feine Cassisnoten, würzig, mildes Eukalyptus. Scheint sich im Moment etwas zu verschliessen. Im Gaumen ebenfalls recht mollig. Strahlt eine leckere Süsse aus. Alle Komponenten sehr schön integriert. Einfach warten. Kann gut noch einen Punkt mehr machen.

2007 Chave Hermitage

18.5+/20

2015 - 2035

Purpur, druckvolles wildes Bouquet. Schwarze Beeren, etwas Peperoni, Mocca. Intensiv im Gaumen wenig Ecken und Kanten, verführt zum jung trinken, doch der Wein hat Potenzial. Geduld wird sich lohnen.

2008 Chave Hermitage

17.5/20 2015 - 2030

Im schwierigen Jahr 2008 deklassierte Jean-Louis Chave ein Drittel der Hermitage Ernte. Das Resultat ist ein offener, würziger Wein, recht schwarzbeurig mit Muskat, Birnel und verführerischem Toasting. Im Gaumen mittelschwer, geschmeidig und für den frühen Genuss bestimmt.

Und zum Schluss noch ein paar bildliche Impressionen eines wunderschönen, genüsslichen Weinabends mit glücklichen Gästen von nah und fern.







