

Samstag 24. November 2012 Restaurant Braui Hochdorf

Cab & Turkey Vol. 2

Ein Event von

MYBESTWINE.CH



Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Chateau Montelena ist das älteste Weingut im Napa Valley. 1882 erwarb der Unternehmer Alfred L. Tubbs aus San Francisco zwei Meilen nördlich von Calistoga am Mount Saint Helena rund 50 Hektaren Land. Schon nach vier Jahren exportierte er seinen ersten Wein nach Frankreich. Während der Prohibition in Amerika (1920 bis 1933) stand der Betrieb still.

Chateau Montelena ging 1958 in die Hände des Ehepaares *Yort und Jeanie Frank* über, die neben dem Weinbau auch eine Pension in den historischen Gebäuden eröffneten. Unter der Führung der Winzer Mike Grgich und James Barrett wurden die Weinberge neu angelegt und die Kellerei modernisiert. Den Durchbruch schafften die beiden 1976 als ihr Chardonnay das berühmte Paris Tasting gewann. Dadurch wurde Montelena auf einen Schlag auch über die Grenzen Kaliforniens hinaus bekannt. Das Ereignis wurde 2008 in „The Bottle Shock“ amüsant verfilmt.



Im Juli 2008 wurde bekannt, dass Michel Reybier, Besitzer vom St. Estèphe Chateau Cos d'Estournel Montelena von Jim und Bo Barret übernahm. Über die Kaufsumme wurde Stillschweigen vereinbart. Die Leitung des Tagesgeschäfts obliegt seit 2008 Bo Barrett, Greg Ralston, dem Kellermeister von Cos d'Estournel Dominique Arangoits, sowie Jean-Guillaume Prats, Geschäftsführer von Cos d'Estournel.

Aktuelle Range von Montelena:

Weiss : Potter Valley Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Rot : Petit Sirah, Estate Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Estate Cabernet Sauvignon

Die Verkostung umfasste sämtliche Jahrgänge des Estate Cabernet (Montelenas eigener Rebberg in Calistoga) von 1978 – 2007. Die Weine gibt's bei verschiedenen Anbietern zwischen CHF 70 – 140 je nach Jahrgang und Bewertungen. Die jährliche Produktion des Estate Cabernets liegt bei zirka 120'000 Flaschen.

Mehr Infos zu Chateau Montelena: www.montelena.com



Serie A)

1978 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18.5/20	tr - 2015
1979 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18/20	austrinken
1980 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	14/20	vorbei
1981 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17.5/20	tr - 2018
1982 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	16/20	austrinken
1983 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	16/20 ?	austrinken



Bereits in der ersten Serie wurden wir mit der entscheidenden Frage konfrontiert: „Wann ist Montelena trinkreif?“ Eigentlich immer und trotzdem nie? Ich war mir nur bei den älteren und bei den ganz jungen sicher. **1978** vollmundig, kernig, intensiv. Jetzt perfekt auf dem Punkt. Ebenfalls **1979** jetzt top, aber in einer etwas eleganteren Form als der Erstlingsjahrgang. **1980** bereits über dem Zenit und erste Essignoten. Gut entwickelt hat sich **1981** mit sehr schönem, rustikalem Bouquet und mittlerer Intensität im Gaumen. Bei **1983** war ich mir aufgrund der dumpfen Kartonnase nicht ganz sicher, ob es sich um eine leicht fehlerhafte Flasche handelte.

Serie B)

1984 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18/20	tr - 2025
1985 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	15/20 ?	vorbei
1986 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18/20	tr - 2025
1987 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18/20	tr - 2025
1988 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17/20	tr - 2030
1989 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17/20	tr - 2020

Dieser Flight war schwer einzuschätzen. Irgendwie reif und dann halt doch wieder nicht... Montelena Schizophrenie? **1984** war im Gaumen grossartig, richtig süsser old Fashion Cabernet Style und absolut elegant, schwächelte aber im etwas überreifen, Rosinen Bouquet. Überraschend gross war **1986** mit Curry, Eukalyptus und Kalk in der Nase. Wirkt im Gaumen jung und zeigt erstaunliches Potential für diesen eher schwachen Jahrgang. Wenig kommunikativ in der Nase dann **1987**, defensiv würzig, mit leichter Cassisnote. Stabiler, mineralischer Körper, noch schöne Frucht und Länge. Schöne reife, dunkelbeerige Aromen zeigte **1988**, im Gaumen kompakt umhüllt von kernigen Tanninen und viel Säure. Braucht viel Zeit. Dem gegenüber wirkte **1989** geradezu elegant und charmant. Mittlere Intensität, etwas grün aber jetzt schön trinkreif. **1985** war (auf alle Fälle diese Flasche) mit viel flüchtiger Säure und Essignoten vorbei. Es gibt bestimmt bessere Flaschen

Serie C)

1990 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18/20	tr - 2020
1991 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	16/20 ?	tr - 2020
1992 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18/20	tr - 2025
1993 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17.5/20	tr - 2025
1994 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17/20 ?	tr - 2025
1995 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	19/20	tr - 2020



Über die dritte Serie müsste ich mal mit einem richtigen Montelena Fan sprechen oder noch lieber mit Bo Barrett selber. Wieder geht es um die Trinkreife. Verschlossen sich grosse Jahrgänge wie 91, 94 oder später dann auch noch 2002 so stark, dass sie fast nicht trinkbar sind? Gehört das zur Montelena Stilistik und Tradition? Keine Frage, die Weine haben alle eine super Struktur, sind intensiv, kernig und verfügen über viel Tannine und Säure für ein langes Leben. Störend war die immer wieder auftauchende dumpfe, leicht oxydative Nase, Karton oder nasses Holz. Der Reihe nach:

1990 sehr intensiv, leicht alkoholisch, vollmundig mit viel Cabernetdruck. Zweifellos ein richtig grosser Montelena. **1991** mit altem Bouquet. Gummi, Rosinen, Leder, Karton. Im Gaumen okay, aber das kann es nicht sein für diesen grossen Kalifornienjahrgang. Nachdegustieren. **1992** sehr offen, röstig, Mocca, Bittermandeln. Sauberes Barrique dominiertes Bouquet. Im Gaumen elegant balanciert und lang. Geht doch! Auch der vermeintlich bescheidene Jahrgang **1993** gelang Montelena gut. Süss, elegant mit guter Struktur. Dann wieder ein Top Kalifornienjahrgang und wieder Fragezeichen. **1994** zeigt sich defensiv, dumpf und unsauber. Rosinen, Leim. Im Gaumen ist die Welt in Ordnung und zeigt sogar richtige Grösse, aber eben... Keine Zweifel offen liess der geniale **1995er**, mit seiner klaren Struktur, tollen Balance von Süsse / Säure viel Frucht und toll integriertes Holz.

Serie D)

1996 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18.5/20	tr - 2025
1997 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18+/20	2015 - 40
1998 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17.5/20	tr - 2015
1999 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18.5/20	tr - 2025
2000 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17/20	tr - 2020
2001 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18+/20	2015 - 35

Auch in diesem Flight machten eher die Zwischenjahrgänge das Rennen. Zum Beispiel der tolle **1996er**, intensiv, dunkelbeerige Cabernet Noten, Minze, Eukalyptus. Betörend schön im Gaumen. Mittelschwer und sehr bekömmlich. **1997** schlief tief und lässt nur eine Potentialwertung zu. Jugendliches sehr dunkelbeeriges Bouquet, viel Cassissüsse, Lakritz. Im Gaumen die geballte Faust und ohne Zugang. Reif dagegen war der etwas pflaumige, mittelschwere **1998er** und der würzig, rauchige **1999er** mit betörender Nase, typisch kalifornisch Cassis, Eukalyptus, Lakritz, Minze. Im Gaumen abgerundet und trinkreif.

Beim **2000er** scheint man es mit dem Toasting etwas übertrieben zu haben. Der Wein hat zu wenig Frucht für so viel Caramel, Bittermandeln und Eiche. Jetzt zwar lecker zu trinken, aber mit wenig Potential um sich noch zu verbessern. Praktisch noch keine Entwicklung hinter sich hat der **2001er**. Edles, defensiv schwarzbeeriges Bouquet, viel Kraft und Potential im Gaumen anzeigend. Tolles Gesamtpaket, braucht viel Zeit.

Serie E

2002 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17/20 ?	tr - 2030
2003 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	17.5/20	tr - 2025
2004 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	19/20	tr - 2030
2005 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	18.5/20	tr - 2025
2006 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	16.5+/20	tr - 2030
2007 Chateau Montelena Cabernet Sauvignon Estate	19+/20	2015 - 2030

Auch beim **2002er** eine merkwürdig dumpfe, verbrannte Note, Gummi und Karton. Gaumen intensiv, dicht, fast ein wenig überladen. Schwer einzuschätzen. Gut und in seiner typischen Art dann der **2003er**. Markantes Toasting, Feuerstein, Marroni, etwas gar marmeladig im Auftakt zeigt aber dann eine erstaunlich frische Säure und gute Länge. Nicht zu unterschätzen! Richtig gross dann **2004**, weil man hier die schönen Nuancen nicht suchen musste, sondern die begleiteten einem vom Bouquet bis zum Abgang. Offen, dunkelbeerig, elegant und sehr lang. Modernerer Stil, aber dafür auf der sicheren Genussseite. Ebenfalls Weltklasse war **2005**, etwas cooler, gradlinig strukturiert mit viel Potential, aber jetzt schon grossem Trinkspass. Nicht so mein Typ dagegen war **2006**, Zu üppig, zu „spanisch“ im Bouquet und sehr breit und marmeladig im Gaumen. Für Fans. Viel frischer und beschwingter zum Schluss dann noch der **2007**, auch der lies keine Zweifel offen. Hier wurde das grosse Jahrgangspotential ausgeschöpft. Macht jung schon Freude und wird in fünf bis zehn Jahren möglicherweise einer der besten Montelena Estate Cabs überhaupt.

Der letzte Flight war am einfachsten einzuschätzen. Weil die Weine jetzt schon bekömmlich gut waren und man spürt das sichere Potential um zu reifen. Klar, die Vinifikation wurde moderner. Die Weine früher zugänglich, und somit sicher kommerzieller. In einem Markt, der scheinbar nach jungen hochbewerteten Mikrocuvees schreit, muss sich Montelena (mit 10'000 Kisten Estate Cabernet) nach der Decke strecken um bei den Leuten zu bleiben. Mir gefällt der neue Stil, weil er „sicherer“ wirkt. Alte Jahrgänge mit langen schwierigen Phasen und kurzen Trinkfenster sind halt nicht mehr so gefragt und ein Geduldsspiel für Montelena Fans. Die nächste Trendwende auf Montelena wurde 2008 eingeläutet. Ab dann übernahm die Cos d'Estournel Equipe das Ruder. Hier dürfte sich in ein paar Jahren eine spannende Vergleichsprobe bewerkstelligen. Haftet man doch den neusten Cos d'Estournel Jahrgängen eine gewisse Napa Affinität an...



Cab & Turkey 2, auch dieses Jahr ein voller Erfolg: v.l.n.r. Marcel Merz (Ehemaliger Besitzer des Turkeys www.willisauerfleisch.ch). Severin Leu (bestturkeycook@restaurantbraui.ch) und Eugen Haefliger (www.ihavesomemorebottlesleft.com).

November 2012 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)