

Château Montrose

Unspunnenfestwein

1. September 2011 - Restaurant Adler Nebikon



Vor ein paar Wochen bewertete ich anlässlich der grossen 2003er Probe den Montrose mit 17+/20. Drahtig, spröde, hart. Nichts vom erhofften Jahrhundertwein. Darauf war schnell eine Nachdegustation auf die Beine gestellt. Elf weitere Montrose-Masochisten brachten zusätzliche aktuelle Jahrgänge des rustikalen St.Estephe mit in den Adler nach Nebikon. Wir degustierten von jung zu alt, und das Corpus Delicti, den 2003er am Schluss in zwei Varianten. Einmal frisch aus der Flasche und einmal drei Stunden dekantiert. Die Bewertung war extrem

schwierig, da bei den meisten jungen Montrose Potential über Genuss steht. Trotzdem ein bescheidener Versuch:

2005 Montrose	18.5+/20	2020 – 2035
Dunkel, violette. Sehr reife, blaubeerige Aromen. Pflaumen, Süssholz. Wirkt heiss, fast kalifornisch. Sehr voluminöser Körper, geschmeidig (ja wirklich... ein Wort, dass ich bei Montrose sehr selten verwende...). Blind hätte hier niemand auf Montrose getippt. Eher ein Cos Typ (!?). Wer generell auf grosse Weine steht, darf schon mal eine Flasche öffnen – Ein echter Montrose wird dieser grosse Jahrgang wohl erst in zehn Jahren.		
2004 Montrose	18+/20	2015 - 2030
Dunkel purpur. Sehr vielschichtiges Bouquet. Kirschen, Zedern, Feuerstein und Minze. Gaumen noch recht wild, präsentierte sich dann aber zum Essen prächtig. Wird ein typischer, rustikaler Montrose werden. Junggeniesser dekantieren ihn drei Stunden.		
2002 Montrose	17.5+/20	2015 - 2030
Purpur. Zurückhaltende Nase. Milde Kirschen- und Pflaumennoten. Leder. Erstaunlich druckvoll für den Jahrgang. Zeigt gutes Potential.		
2001 Montrose	19/20	2015 – 2030
Granat. Tolle Nase, typischer Montrose Cabernet. Zurückhaltend dunkelbeerig, dafür mehr Tabak, leichte Peperoninote. Im Gaumen wieder erstaunlich dunkelbeerig für den eher mittelmässigen Jahrgang. Toll integrierte Säure stützt perfekt. Sehr langer Abgang. Ein ganz toller Wert. Mit drei Stunden dekantieren hat man einen (relativ günstigen) Super-Montrose auf dem Tisch!		
2000 Montrose	18+/20	2018 – 2035
Dunkles Granat. Würzig, Stroh, Tabak, Peperoni. Wirkt sehr in sich zusammengezogen. Absolut schwer zu bewerten. Zeigt eigentlich nur im druckvollen Abgang wirkliche Grösse. Rest bleibt verschlossen. Unbedingt warten.		
1999 Montrose	18/20	trinken- 2025
Granat. Offenes, verführerisches Bouquet. Mocca, Feuerstein, Tabak. Gaumen ist mittelschwer, elegant und die Säure ist geschmeidig. Daher jetzt in seiner ersten Trinkreife. Aehnlich dem 1994er.		
1996 Montrose	18/20	trinken- 2025
Granat. Erdiges Bouquet mit feinen Kräutern. Ein typischer Terroir Montrose. Viel Leder. Im Gaumen etwas gar grobschlächtig. Immer noch gutes Potential! Ein sehr rustikaler, klassischer Jahrgang.		

1995 Montrose**18.5+/20****2015 - 2030**

Granat. Entwickelte sich sehr schön im Glas, obwohl er bereits vier Stunden dekantiert war. Anfänglich verschlossenes Bouquet, druckvoller Cabernet, Zuckerwasser, feine Röstung. Zeigt im Gaumen viel Kraft und wirkt eleganter als der 1996er.

1994 Montrose**18/20****trinken- 2020**

Dem Wein bin ich in den letzten Monaten ein paar Mal begegnet. Auch heute der erwartet grosse Montrose aus bescheidenem Jahrgang. Pflaumen, Zedern, Tabak etwas Jod und Wildfleisch im Bouquet. Der Gaumen wirkt reif und harmonisch. Bleibt noch ein paar Jahre auf diesem schönen Niveau.

1990 Montrose**20/20****trinken- 2020**

Ueber den 90er Montrose habe ich schon viel geschwärmt und geschrieben. Die Flasche heute war wieder ein fragloses Jahrhunderterlebnis. Aufhellendes granat. Super Nase! Exotisch. Cassis, Süssholz, Rosinen, Lakritz und Himbeeren. Ungemein elegante und tiefe Struktur. Phantastische Balance. Ein Erlebnis der Extraklasse! Bleibt einfach die Ungewissheit, ob die jungen Jahrgänge auch jemals in dieser Schönheit da stehen werden, oder ob der 1990er einfach ein nicht ganz typischer Montrose ist? Erfahrenere Weinfreunde bestätigten mir, dass der 1990er immer genial war, egal in welcher Phase!

PS: Den 90er gibt's aus derselben Kiste am 21. Oktober wieder (<http://mybestwine.ch/17001.html>) Jetzt anmelden!

1989 Montrose**19.5/20****trinken- 2025**

Recht dunkel! Tiefgründiges Bouquet. Teer, Eukalyptus, Pfeffer viel Zedern. Gaumen voll ausgereift! Animalisch, rustikal und aus tiefster St. Estephe Erde. Ein reifer Montrose Klassiker wie aus dem Bordeaux-Bilderbuch!

2003 Montrose**17+/20****warten**

Wie schon erwähnt probierten wir den 2003er in zwei Varianten. Spontan eingeschenkt wirkt das Bouquet wie frisch ab Barrique: Laktisch, Erdbeer, Butter und erinnert an die typischen heissen 2003er Bordeaux (Lascombes, Giscours, Lynch Bages ect). Beim drei Stunde dekantierten Wein, erahnte ich mehr Montrose Typizität aber praktisch keine Frucht. Viel Holz etwas dunkle Schokolade.



Im Gaumen waren beide Varianten völlig komprimiert, zugenagelt und knochentrocken. Wo die Fruchtaromen sind, welche dieses massive Tannin- und Säuremonster stützen soll, ist schwer zu sagen. Entschuldigen Sie den Ausdruck, aber ich hatte das Gefühl hier auf eine „Schnorre voll Sägemehl“ zu beissen. Ein wahrlich zäher Hosenlupf, dieser 2003er!

Zufälligerweise fand am gleichen Wochenende wie diese Probe, das Unspunnenfest in Interlaken statt.

Das Highlight der Schwinger (Eidgenössischer Nationalsport). Die eigentliche Olympiade der Schwinger, da dieses Fest nur alle sechs Jahre

durchgeführt wird. Wir entschlossen uns, diese Montrose Vertikale ebenfalls alle sechs Jahre zu wiederholen. So quasi das Montrose-Unspunnenfest! Es eilt ja sowieso nirgends mit trinken... So heisst es dann für meine Degustationskollegen 2017 wieder „Manne id Hose“ und rann an den Montrose!

September 2011 / Sebastian Schwander (www.mybestwine.ch)