

Pat's House Party

Samstag 28. Mai 2011 bei Familie Bopp
in Baar

Report

MYBESTWINE.CH

Eine neue Wohnung muss gebührend eingeweiht, sowie Rasen und Kehlen gründlich begossen werden. Auf dem Bild der generöse Gastgeber Patrick Bopp zusammen mit zwei unterschiedlichen Abfüllungen Chateau Cheval Blanc 1947. Wann gab es eigentlich diese beiden Weine? Wahrscheinlich war ich mit Raul gerade im Delirium wegen Messi & Co... Alle anderen grossartigen Weine habe ich fein säuberlich notiert...



Alle Weine blind verkostet und bewertet.

Serie A

2007 Domaine Leflaive Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles	19/20	trinken - 2020
2006 Domaine Leflaive Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles	18+/20	trinken - 2020
2005 Domaine Leflaive Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles	17.5+/20	trinken - 2020



Wunderbarer weisser Burgunder Einstieg. Vom Leflaive's Pucelles Trio gefiel mir der **2007er** extrem. Etwas leichter, fantastisches Toasting (Haselnuss, Krokant, Nougat) Im Gaumen frisch, feine Honignote, Pfirsich. Jetzt in einer grossartigen Phase. Sehr schön auch **2006**; mineralischer, kompakter, etwas mehr Tiefe, aber zurück haltende Aromavielfalt. Warten. **2005** ist intensiver, schwerer. Im Bouquet Haselnuss, Popcorn. Wirkt gar etwas ölig und daher aktuell nicht so beschwingt wie 2007. Da diese Weine aber sehr gut altern, ist bei keinem Eile angesagt.

Serie B

1997 Gantenbein Blauburgunder	18/20	trinken - 2015
2007 Gantenbein Pinot Noir	18.5/20	trinken - 2020
1999 Domaine du Clos des Lambrays Clos des Lambrays	16.5/20	trinken - 2015
2006 Comte de Vogue Chambolle Musigny 1er Cru	19/20	trinken - 2020



Ich bin immer wieder begeistert, ab den alten Gantenbeins. Klare „Bündner Typizität“ (rustikale Holznote), mit viel Kirschen, Himbeeren und Butter. Ein etwas schwefeliger Unterton störte mich anfänglich. Nach wenigen Minuten im Glas war er aber weg, und es kamen immer mehr Mocca- und Kaffeearomen zum Vorschein. Phantastischer Wein! Nicht unähnlich, obwohl zehn Jahre jünger war **2007 Gantenbein**; Modern, burgundisch. Mocca, Zimt und Butter im Bouquet. Äusserst filigraner Körper, seidige Struktur. Zweifellos einer der allerbesten Rotweine der Schweiz. **1999 Clos des Lambrays** konnte da in keiner Art und Weise mithalten. Leichte Erdbeernoten, Pfeffer, Rhabarber und Feigen. Gaumen sehr kernig, rustikal und recht aggressive Säure. Traumpinot dafür **2006 Comte de Vogue Chambolle Musigny**. Dies sind eigentlich die U21 Reben des Vieilles Vignes... Extrem duftig. Kirschen, Himbeeren, Feuerstein. Runder, harmonischer Körper. Was für eine Eleganz und Tiefe. Macht jetzt schon enorm Spass und wird sich über zehn Jahre halten. Preislich ist man allerdings (beim auch nicht mehr günstigen) Gantenbein besser aufgehoben.

Serie C

1959 Calvet Chateauneuf du Pape	16.5/20	austrinken
1995 Chateau Beaucastel Chateauneuf du Pape (Magnum)	17/20	trinken - 2025

Sehr weit war die **1959 Chateauneuf du Pape** Händlerabfüllung von Calvet. Orange; Kompottig, leichte Maderenoten. Dazu Minze und Schwarztee. Der Wein polarisiert natürlich, und klar wäre er vor 20 Jahren besser gewesen. Aber er lebt noch und die Aromen sind vom Alter entsprechend in Ordnung. Wir duften ja dann im Altersheim auch nicht mehr so gut wie heute, aber bleiben charaktervoll, hoffentlich... **1995 Beaucastel** aus der Magnum zeigte sich schön offen und trinkbereit. Purpur; Kirschen, Leder, Rossstall. Schöne, milde Holznote. Dichter Körper und sehr würzig im Abgang.

Serie D

1990 Clerc Milon	18.5/20	trinken - 2018
1996 Clerc Milon	17.5+/20	trinken - 2025
1990 Cos d'Estournel	19/20	trinken - 2020
1996 Montrose	17.5/20	trinken - 2025



Über 1990 Clerc Milon müsste ich eigentlich nichts mehr schreiben, sondern einfach die früheren Eindrücke übernehmen. Klassisches Pauillac Bouquet; Immer noch Cassis, sogar Erdbeeren. Leder, Zedern und feine Eukalyptusnoten. Perfekt ausgewogen. Einfach ein grossartiger, reifer Wein der zur Elite der 1990er Pauillacs gehört. Unbedingt nachkaufen! Der 1996er wirkt sehr dicht, etwas malzig und würzig. Zeigt viel Potential, aber wenig Genuss. Harsche Tannine und eine kräftige Säure sind im Vordergrund. Hin und weg war ich vom

1990 Cos d'Estournel. Ich hatte hier sehr unterschiedliche Erfahrungen gemacht. Einmal top, dann wieder sehr müde und reif. Diese Flasche war die beste, die ich je hatte von diesem Wein. Purpur, schöne, röstige Aromen, feine Jodnote und Zedern. Dazu aber viel frische schwarzbeerige Düfte. Eleganter Körper, mit viel Tiefe. Wirkt aus dieser Flasche enorm jung. Jetzt weiss ich leider immer noch nicht woran dass ich bin, mit Cos 1990... Vielleicht zeigt die nächste Flasche einen Trend auf? Wohin es mit 1996er Montrose geht, war mir auch nicht ganz klar. Patrick hat die heutige Flasche sehr lange dekantiert und so befindet sich der Wein in einer ersten Trinkphase. Klassischer Cabernetdruck, Würze, Teer und feines Cassis. Gaumen ist kompakt und leicht grünlich und karg. Trotzdem glaube ich, dass er etwas zu trocken ist, und sich eher Richtung 1986er oder 1988er entwickelt, als dass er sich an den Traumjahrgängen 1989 und 1990 orientieren kann.

Serie E

1988 Mouton Rothschild	19/20	trinken - 2025
1988 L'Eglise Clinet	16.5/20	trinken - 2020
1996 Latour a Pomerol (Doppelmagnum)	18/20	trinken - 2015

Seit vier Jahren befindet sich 1988 Mouton Rothschild in Topform! Auch heute wieder eine prächtige Flasche. Jugendliches, röstiges Bouquet, Kokos, Espresso. Anfänglich eine leichte Gumminote, ging aber weg. Dichter Körper, Cabernetwürze. Intensiv, voll und elegant. Grossartiger Mouton! Etwas oberflächlich dagegen wirkte 1988 L'Eglise Clinet. Pflaumig, Cassis und recht süsslich in der Nase. Mittelschwerer Körper, aber erstaunlich harte Gerbstoffe für Pomerol. Und da war noch die Superflasche 1996 Latour a Pomerol, die nach der JLF-Formel (ich hab mal darüber berichtet) ganz gut weg gekommen wäre. Denn diese Doppelmagnum verdunstete schneller als Schnee im Juni. Sicher lags auch am genialen Hackbraten, welcher förmlich nach diesem Latour a Pomerol schrie! Granat, jugendlich, Bittermandeln, Cassis. Süss, opulent. Mittelschwer und elegant. Herrlicher Gaumenfluss! Da ist nichts von schwierigem Pomerol Jahrgang. Das ist einfach ein genialer Wein!



Serie F

1997 Caymus Cabernet Sauvignon	18.5/20	trinken - 2018
1997 Caymus Cabernet Sauvignon Special Selection	19/20	trinken - 2025

Das Vergleichsspiel der beiden Caymus kennen wir aus 1994. Bei den 97ern liegt die Messlatte noch höher. Es sind beides grossartige Weine! Kalifornien typisch, Bordeaux ähnlich. Der normale Cabernet zeigt sich offen, breit mit voller Cassis, Eukalyptus Ladung und feiner Vanillenote. Recht druckvoll. Im Abgang lang, leicht grünliche Peperoni. Die Special Selection präsentiert sich feiner, nobler. Defensivere Nase, mehr Tabak, Feuerstein, nussig. Die kalifornischen Aromen kommen mehr im Gaumen zum Ausdruck. Für mich zeigt sich einmal mehr, dass Caymus nicht zu den sexy Überfliegern in Kalifornien gehört. Caymus hat Substanz, hat Qualität und produziert seit Jahrzehnten Weltklasseweine in beachtlicher Menge. Nie alkoholisch, nie überladen, und immer anständig im Preis.

Serie G

1997 Penfolds Grange	18/20	trinken - 2025
2006 Clarendon Hills Cabernet Sauvignon Hickinbotham Vineyard	17.5+/20	warten



Nicht lange raten musste man beim 1997 Grange; Noch sehr dunkel. Brombeeren, Kirschen und viel Teer. Dazu würzige Aromen, Pfeffer. Eigentlich schon recht reif, und schön abgerundet. Ein eleganter Grange. Etwas für 20 Jahre im Keller verschwinden zu lassen ist der Cabernet Sauvignon Hickinbotham (sie können es aussprechen wie sie wollen...) von Clarendon Hills. Extrem primärfruchtig, schwarzbeerig. Wuchtig, kompakt und muskulös. Spätestens nach diesem Wein weiss man, dass nur noch das Taxi in Frage kommt...

Mai 2011 / sebastian schwander

MYBESTWINE.CH