

Samstag, 27. Oktober 2012 18:00 Uhr Restaurant Braui Hochdorf

MARCASSIN



Ein Event von MYBESTWINE.CH

Report

Sebastian Schwander



Als Eugen Haefliger mich vor einem Jahr mit der Idee einer Marcassin Degustation konfrontierte, musste ich Google zu Hilfe nehmen... Marcassin ist ein Wildschein Ferkel (Frischling)... Um die Tierschützer und alle 19 Teilnehmer des Events zu beruhigen. Links im Bild handelt es sich nicht um das Exemplar, welches schlussendlich via Elsässer Jäger und Werner Toblers Pfannen auf unseren Tellern landete. Somit bleibt der „jöh, wie hätzig...“ Effekt ungetrübt...

Ueber Marcassin Weine gibt es wenig Informationen. Weder eine Homepage noch eine Winery existierte bis 2010. Wenn man von Marcassin Weinen spricht, meint man hauptsächlich Helen Turley. Sie ist eine der einflussreichsten Oenologinnen Kaliforniens. Sie war maßgeblich an der Entstehung des Kult Wein-Phänomens Anfangs der 90er Jahren mitverantwortlich. Zu ihren beratenden Weingütern zählten unter anderen: Peter Michael Winery, Pahlmeyer, Colgin, Bryant Family, Kapcasandy, Blankiet oder Martinelli (wo Marcassin bis 2010 gekeltert und ausgebaut wurde). Legendär waren auch die Turley Zinfandel, Petit Syrah und Granche, welche sie bis 1995 mit ihrem Bruder Lary auf den Markt brachte.



Marcassin ist ihr eigenes Label und in gemeinsamen Besitz mit ihrem Ehemann, John Wetlaufer. Zusammen produzieren sie 2.500 bis 3.000 Kisten Chardonnay und Pinot Noir. 80 % der Flaschen werden via Mailingliste verkauft zu rund 125 Dollar. Auf dem Sekundärmarkt kosten sie rund das Dreifache. Gerüchten zufolge umfasst die Warteliste zur Mailinglist rund 5000 Adressen.

2011 wurde die brandneue Marcassin Winery in einem Gewerbegebiet in Windsor (Santa Rosa), angrenzend zu Dumol eröffnet.

Die verschiedenen Lagen & Weine von Marcassin:

Marcassin Chardonnay	Hudson Vineyard (1993 – 1997)
Marcassin Chardonnay	Lorenzo Vineyard (1990 – 1998)
Marcassin Chardonnay	The Three Sisters Vineyard (1998 – 2009)
Marcassin Chardonnay	Upper Barn Alexander Mountain Estate (1991 – 2001)
Marcassin Chardonnay	Marcassin Vineyard
Marcassin Pinot Noir	Blue Slide Ridge (1997 – 2009)
Marcassin Pinot Noir	Marcassin Vineyard

Nach 2010 wird es nur noch Pinot Noir und Chardonnay aus ihrem eigenen 15 Hektar großen Marcassin Vineyard geben.

Die Verkostung:

Wir degustierten vier Chardonnay und elf Marcassin Pinot Noir jeweils aus dem Marcassin Vineyard und den 2002er Pinot Noir Theree Sisters Vineyard. Als Tischwein gab's zwei Doppelmagnum Gantenbein Pinot Noir 2003 und 2006. Alle Weine wurden offen verkostet.

1997 Chardonnay Marcassin Vineyard	18/20	austrinken
2002 Chardonnay Marcassin Vineyard	19.5/20	trinken - 2020
2005 Chardonnay Marcassin Vineyard	18/20	trinken - 2020
2007 Chardonnay Marcassin Vineyard	20/20	trinken - 2025



Die Chardonnays vom Marcassin Vineyard mit einer jährlichen Produktion von zirka 200 – 500 Kisten gehören zu den rarsten und höchste bewerteten Weissweinen der Welt.

Sehr reif der **1997 Chardonnay**, mit verführerischer Zitronatnote, dazu Nougat, Haselnuss und Kalk im Bouquet. Sehr geschmeidig, mächtig und lang. Zeigt eine etwas müde Säure, was zu einem baldigen austrinken neigt.

Genial und praktisch unauffindbar (100 Parker) ist der **2002 Chardonnay**; Defensiv, cremiges Bouquet, Vanille, Kalk, Jod, Honig und Melonen. Enormer Tiefgang ohne fett zu wirken. Sehr langer, eleganter Abgang.

Anfänglich etwas artiges Bouquet beim **2005 Chardonnay**; Verbrannter Gummi, Petrol, Putzfäden? Im Gaumen deutlich besser, füllig fast oelige Textur. Honig, Bananen und sehr mineralisch. Möglicherweise mit mehr Luft besser. Zwei Stunden dekantieren.

Gigantisch und jede Suche wert, wenn man ein sich ein einmaliges und atemberaubendes Weissweinerlebnis gönnen will ist der **2007 Chardonnay**; Offenes, delikates Bouquet. Honig, Wachs, Malz, Vanille und Orangeade. Traumhaft begleitende Rauchnote. Im Gaumen seidenfeine, pure Eleganz und grossartige Länge. Wir diskutierten über vergleiche zu weissen Burgundern... es erübrigt sich. Die Marcassin Charonnays sind unique!

2003 Gantenbein Pinot Noir (Doppelmagnum)	17.5/20	trinken – 2015
2006 Gantenbein Pinot Noir (Doppelmagnum)	19/20	trinken – 2020



Unsere Gäste waren sehr durstig. Das Menu und die Weine trugen das ihre dazu bei. Viel Tischwein war nötig, und was passt besser zum vielleicht besten Pinot Kaliforniens? Der vielleicht beste Pinot der Schweiz? Zuerst gab es **2003 Gantenbein Pinot Noir**; Sehr offenes Bouquet, Himbeer, Mocca, Rauch. Im Gaumen leicht, beschwingt und extrem zugänglich. Hemmungsloser Trinkspass aus der Grossflasche. Ebenfalls sehr gut gefiel mir **2006 Gantenbein Pinot Noir**; Das Aromabild ist dem 2003er nicht unähnlich, aber alles mit mehr Fülle und mehr Druck. Röstig, leicht caramelisierter Touch und etwas Tabak. Mild, geschmeidiger und zugänglicher Körper, lange im Abgang. Die beiden Flaschen waren im rübis stübis leer...

1997 Pinot Noir Marcassin Vineyard	18.5/20	trinken - 2020
1998 Pinot Noir Marcassin Vineyard	19/20	trinken - 2025
1999 Pinot Noir Marcassin Vineyard	18/20	trinken – 2015
2000 Pinot Noir Marcassin Vineyard	19.5/20	trinken - 2025
2001 Pinot Noir Marcassin Vineyard	19/20	trinken - 2020
2002 Pinot Noir Marcassin Vineyard	20/20	trinken - 2025
2002 Pinot Noir Marcassin Three Sisters Vineyard	19/20	trinken - 2020
2003 Pinot Noir Marcassin Vineyard	18/20	trinken - 2020
2004 Pinot Noir Marcassin Vineyard	18.5/20	trinken - 2025
2005 Pinot Noir Marcassin Vineyard	18+/20	trinken - 2025
2006 Pinot Noir Marcassin Vineyard	20/20	trinken - 2025
2007 Pinot Noir Marcassin Vineyard	20/20	trinken - 2025



Bereits beim Oeffnen der Flaschen drei Stunden vor dem Event, umgab der Braui Weinkeller einen wunderschönen Duft von reifen Himbeeren. Diese Grundaromatik zieht sich über alle Jahrgänge hin durch. Je nach Hitze des Jahrgangs wirkt die Nase etwas üppiger und erinnert sogar an Himbeerlikör. Unterstützt wird dieses himmlische Bouquet mit dezenten blau- und schwarzbeerigen Aromen. Teils Pfeffer, Mocca, Marroni, Nelken und Leder. Immer auf der süssen, extrem ausgereiften Seite aber nie überladen. Feine mineralische Noten verleihen dem Wein Frische und Tiefe. Alles ist sehr harmonisch

und seidenfein verwoben. Man spürt förmlich die strenge Traubenselektion. Die wilde und natürliche Art des Pinot Noir. Die Alkoholwerte von meistens über 14.5 Vol% sind kaum

spürbar, es wirkt nichts üppig. Im Gegenteil: Für eine solche Aromenvielfalt ist diese Basis einfach nötig. Die Länge dieser Pinots ist gewaltig. Die Aromen spielen über Minuten nach. Die Jahrgangsdifferenzen sind gering. Deshalb ist es nicht so entscheidend, falls sie einmal die Gelegenheit haben einen Marcassin Pinot Noir trinken zu dürfen, welchen Jahrgang sie wählen. Jede dieser Flaschen charakterisiert Marcassin und Helen Turley. Jeder Schluck widerspiegelt das perfekte Terroir, das ideale Mikroklima und verkörpert Pinot Noir nahe der Perfektion.



Oktober 2012 / Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH