

Bordeaux Bad Label Party

31. August 2012 Sempacherhof Sempach-Station



Ein Event von MYBESTWINE.CH

Report: Sebastian Schwander

Bordeaux ist teuer? Stimmt - Premiers vor allem. Wenn aber diese raren Flaschen nicht ganz perfekte Etiketten haben, interessiert sich kaum jemand dafür. Perfekter Inhalt – defekte Hülle. Es ist als ob sie einen edlen Sportwagen kaufen. Er fährt tip top, die Sitze lassen sich leicht zurückklappen, hat aber leider einen Riesenkratzer in der Frontpartie. Sie nehmen ihn sicher nicht oder nur mit einem Riesenrabatt. Diesen Abend widmeten wir solchen „Bad Label“ Flaschen. Ein Event für Bordeauxfreunde, denen Inhalt wichtiger ist als Etikette. Selbst der Preis für die 20 Weine und einem Fünfgang Gourmetmenu hatte einen kleinen Schaden: Fr. 390.- Ein Schnäppchen, dachte ich mir. Das wird Anmeldungen hageln, doch die Interessenten tröpfelten nur langsam rein. Vor zwei Monaten wollte ich den Anlass absagen. Macht ja nichts, so kann ich auch zuhause mal einen schönen (innen) Premier knacken ohne ein schlechtes Gewissen zu haben. Mein lieber Weinfreund, Peter Büel hatte was dagegen und schlug die Werbetrommel so sehr, dass wir am Schluss sogar noch

überbucht waren. 19 Weinfreunde packten die Chance und waren dabei. Um nebst den kaputten Etiketten sonst noch eine Struktur in den Ablauf zu bringen, entschied ich mich für vier Serien. Einen Flight Mouton Rothschild, der empfindlichste Wein für Bad Label, wegen den beliebten Künstleretiketten. Sowie drei Jahrgangshorizontalen. Einerseits zwei meiner Lieblingsbordeauxjahrgänge 1985 und 1990 sowie fünf Flaschen 1986er. Ein Jahrgang der mich schon oft zur Verzweiflung brachte.

Organisation: 4 Serien à 5 Weine offen.

Serie A

| | | | |
|-------------|--------------------------|----------------|-------------------|
| 1975 | Mouton Rothschild | 16/20 | austrinken |
| 1976 | Mouton Rothschild | 17/20 | austrinken |
| 1979 | Mouton Rothschild | 12/20 | vorbei |
| 1980 | Mouton Rothschild | 15/20 | vorbei |
| 1981 | Mouton Rothschild | 16.5/20 | austrinken |

Am empfindlichsten für Bad Label sind Mouton Rothschild Sammler. Oftmals werden hohe Preise für kleine oder sogar untrinkbare Jahrgänge bezahlt nur des Etikettes wegen. Einige dieser „Weinliebhaber“ hätten für das ausgegebene Geld schon längst einen Original Picasso, Miro, Haring oder Kandinsky bei sich an der Wand. Zudem sorgen natürlich die Sammler auch selber dafür, dass die Etiketten verwüsten. Wenn man sieht, wo solche Mouton Kollektionen dann ausgestellt werden... schliesslich will man den Gästen ja zeigen was man hat, und dafür ist der Platz in der verschlossenen Kiste tief im kühlen Keller natürlich nicht der Richtige. Schon eher auf der Kommode oder noch besser neben dem Cheminee oder beim Whirlpool... Doch kommen wir zum Inhalt: **1975 Mouton Rothschild** mit hellem granat; feine Zedernnoten, etwas Rosinen, Pilze und Torf. Im Gaumen noch recht stabil mit trotziger Säure und leicht blechig. Einen Tick besser war **1976 Mouton Rothschild**; ebenfalls helles granat, buttrig, malziges Bouquet, Toast. Natürlich schlanker Körper, dem Jahrgang entsprechend aber noch ganz angenehm. Eine Überraschung. Ob es bessere **1979 Mouton Rothschild** gibt kann ich aufgrund dieser Flasche nicht sagen. Diese hier war ziemlich kaputt, Schuhcreme, Pilz und recht oxydativ. So weit war **1980 Mouton Rothschild** noch nicht ganz. In der Nase recht zedrig, tabakig. Gaumen dünn und metallisch. Eine Frage der Zeit oder für Exit. Noch etwas länger hält sich **1981 Mouton Rothschild**; Verlockendes Toasting, Vanille, Butter und Eukalyptus. Lässt im Gaumen natürlich nach. Viel neues Holz für diesen kleinen Mouton.

Serie B

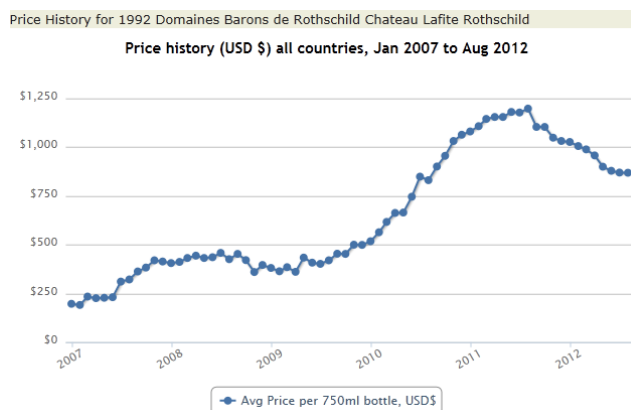
| | | | |
|-------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| 1986 | Pichon Comtesse Lalande | 17/20 | trinken - 2025 |
| 1986 | Rausan Ségla | 19/20 | trinken - 2020 |
| 1986 | Ducru Beaucaillou | 17.5/20 | trinken - 2025 |
| 1986 | Léoville Poyferré | Kork | |
| 1986 | La Lagune | 16/20 | austrinken |

Wohl kein anderer Jahrgang wie 1986 bringt mich sowohl zur Begeisterung wie auch zur Verzweiflung. Mal top mal Flop. Einmal unsauber, einmal genial. Viele Weine sind noch gar nicht reif, andere sind schon vorbei. Ernst Manser hat mir am Abend gesagt, dass er noch sehr viele 1986er im Keller hat (natürlich nur mit schönen Etiketten) und dass er mal eine

breit angelegte Horizontale organisieren will. Ich denke, dass 2016 anlässlich des 30. Geburtstags (nicht von Ernst, sondern von den Weinen natürlich...) ein guter Zeitpunkt wäre, um dann das finale Urteil über diesen schizophrenen Jahrgang zu fällen. **1986 Pichon Comtesse Lalande**, stank am Anfang recht fehlerhaft, und wurde schnell als Kork abgetan. Verbesserte sich aber mit der Zeit zu muffig, holzig und Torf. Im Gaumen elegant, geschmeidig und recht lang. Dieser Wein nervt mich total. Ich war vor ein paar Jahren mal dermassen begeistert, dass ich davon kaufte. Nun führt sich diese Comtesse in meinem Keller auf wie ein Mietnomade. Leistet nichts und enttäuscht mich immer wieder. Jetzt habe ich es definitiv satt. Die restlichen wenigen Flaschen kriegen die fristlose Kündigung. Raus damit! Hoffentlich finde ich jemand der tauschen würde gegen den genialen **1986 Rausan Ségla**; Recht dunkles purpur, Cassis aber auch Griotte Kirschen im Bouquet. Tee und Minze. Der Gaumen beschwingt jugendlich, viel süsse, reife Frucht. Wunderbar harmonisch. Jetzt perfekt auf dem Punkt. Was für ein Ausnahmejahr auf Rausan Ségla, oder wie ging die Geschichte vom blinden Huhn? **1986 Ducru Beaucaillou**, ist auch ein schwieriger Fall. Recht würziges, zedriges Bouquet. Etwas Feuerstein und Ross. Gaumen zeigt gutes Gerüst mit kernigen Tanninen. Eigentlich alles ganz passabel, wenn nicht mit mehr Luft der typische Ducru Fehlton aus den 80ern ans Licht käme. Es ist nicht so schlimm wie bei den Folgejahrgängen 87,88,89 und 90. Daher stufe ich den 1986er leicht höher ein als diese Jahrgänge. Bei **1986 Léoville Poyferré**, hätte auch die Engelsgeduld von André Kunz nichts genützt, der jeweils diesen Wein mehrere Tage präpariert, um ein wenig Genuss aus ihm herauszulocken. Diese Flasche war einfach korkig und basta. Bleibt noch **1986 La Lagune** mit schön cremig rotbeerigem Bouquet, etwas vegetabil im Gaumen, aber noch ganz in Ordnung.

Serie C

| | | |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| 1992 Lafite Rothschild | 15/20 | austrinken |
| 1990 Clerc Milon | 18.5/20 | trinken - 2020 |
| 1990 Mouton Rothschild | 17/20 | trinken - 2025 |
| 1990 Léoville Poyferré | 19/20 | trinken - 2020 |
| 1990 Cos d'Estournel | 18/20 | trinken - 2025 |



Bei **1992 Lafite Rothschild** (kam en primeur für rund Fr. 50.- auf den Markt) ist die Preisentwicklung sicher spannender als die Degustationsnotiz: Aufhellendes granat, sehr würziges, fleischiges Bouquet, viel Barriqueinsatz. Gaumen leicht, fast belanglos und easy. **1990 Clerc Milon** war sehr schön, eine etwas reife Flasche mit viel terroirbezogenen Aromen, Leder, Rossstall, Tabak. Immer noch ein grossartiger Wert und vermag mit den

besten 90ern mitzuhalten bei einem Bruchteil des Preises. Nicht so richtig Spass machte **1990 Mouton Rothschild**, kürzlich wieder eine Flasche mit fragloser 19/20 Bewertung. Hier etwas verhalten, balsamisch, Tee und Rosinen. Alles etwas eindimensional und für Mouton „zu gewöhnlich“. Halt eben die alte Geschichte mit den zwei unterschiedlichen Abfüllungen.

Mouton 1990 haben vielfach ein Problem mit den Füllniveaux. Es ist auffallend, wie viele Flaschen bereits jetzt (nach nur 20 Jahren) Niveau Top Shoulder aufweisen. Liegt vielleicht hier das Problem? Bekanntlich lernt man ja von den Reichen sparen... Innert Wochenfrist am selben Ort ins Glas kam **1990 Léoville Poyferré**. Ein Paradebeispiel für einen reifen, grossen St. Julien. Leicht defensive Nase, Leder, Gewürze, Stroh, Teer. Im Gaumen wunderbar harmonisch, lang und seidenfein. Das war nun meine letzte Flasche, bei denen die Etiketten von Mäusen angefressen wurden. Es scheint, die wissen auch was gut ist. Ohne Zweifel sehr gut war **1990 Cos d'Estournel**, der in den letzten Jahren auch seine Auf und Ab's hatte. Schöne klassische Nase, dunkelbeerig, Zedern und Gewürze. Recht mineralisch und sehr lange im Abgang.

Serie D

| | | |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| 1985 Grand Puy Lacoste | Kork | |
| 1985 Latour | 19/20 | trinken - 2020 |
| 1985 Lynch Bages | 18.5/20 | austrinken |
| 1985 Margaux | 19/20 | trinken - 2025 |
| 1985 Mouton Rothschild | Kork | |

Wunderschöner letzter Flight, der nur noch zu toppen gewesen wäre, wenn Grand Puy Lacoste und Mouton Rothschild mitgemacht hätten... (letzte Bewertung bei beiden 18/20). Prächtig zeigte sich **1985 Latour**; Frisches jugendliches Bouquet. Dunkelbeerig, Mocca, Kirschen sowie Bisquit. Trinkt sich jetzt wunderbar. Alles ist im eleganten Bereich. Faszinierender, fassettenreicher und vielleicht unterschätzter Latour. Auch **1985 Lynch Bages** zeigte sich wie erwartet auf hohem Niveau. Wie immer etwas pflaumig, Tabak, Feuerstein und süssem Schmelz. Hemmungsloser Trinkspass und grosses Pauillac Kino. An Auktionen kann ich bei diesem Wein jeweils kaum die Hand im Sack lassen... Gross zeigte sich auch **1985 Margaux**. Er war der jugendlichste Wein des Abends. Purpur, eher blumig, etwas rotbeerig. Trotz des eher filigranen Bouquet bringt dieser Margaux erstaunlich viel Druck im Gaumen. Selten einen 85er mit so viel Potential getrunken. Gehört für mich in dieser Verfassung deutlich vor 1986, 1988 und 1989.

August 2012 / Sebastian Schwander

MYBESTWINE.CH

mybestwine@bluewin.ch

twitter@mybestwine_ch