

Châteauneuf-du-Pape Magnum Competition

September 2013, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH

Wenn Nicolas Greinacher einen Weinevent organisiert, gilt für ihn ganz das Motto: „Weniger dafür mehr“. Weniger, weil seine Veranstaltungen selten sind, weil die Flaschen meistens nur durch wenige Personen geteilt werden und sehr freundschaftlich kalkuliert sind. Mehr dafür in Sachen Qualität, Rarität, und... diesmal auch Quantität! Denn bei seiner 2013er Ausgabe brachte er die gesuchtesten Magnums der Spitzenjahrgänge 2003, 2005 und 2007 aus dem Châteauneuf du Pape ins urbane Zürcher „Tasting Büro“.

Alle Weine Offen verkostet:

Serie 1:

2003 Domaine de Cristia Chateauneuf du Pape Cuvee Renaissance	17.5/20	tr. - 2025
2005 Domaine de la Vieille Julienne Chateauneuf du Pape	18+/20	tr. - 2030
2007 Clos Saint-Jean Chateauneuf du Pape	17+/20	2016 – 2030

Als « Warm Up » Serie angekündigt und in 75 cl Flaschen ausgeschenkt. **2003 Domaine de Cristia Chateauneuf du Pape Cuvee Renaissance** zeigt sich jugendlich aber zugänglich. Blau- und schwarzbeerige Grundaromatik, Kirschen, Rauchfleisch und Torf im Bouquet. Samte Tannine und ein eleganter Gaumenfluss machen den Wein früh trinkreif. **2005 Domaine de la Vieille Julienne Chateauneuf du Pape** präsentiert sich breit und süß im Bouquet. Rauchig, Speck, Schokolade und Gewürze. Kommt im Gaumen erfrischend jugendlich daher mit toller Substanz und guten Reserven. Hypermodern wirkt **2007 Clos Saint-Jean Chateauneuf du Pape**. Sehr dunkel; enorme Röstung, Brotkruste, Kaffee viel dunkle süsse Beeren, Kirsch und Pflaumen. Fleischig, mollig im Gaumen. Für mich im Moment alles zu dicht, zu fett und zu alkoholisch.

Serie 2:

2003 Clos des Papes Chateauneuf du Pape	Magnum	18+/20	tr. - 2030
2003 Pegau Chateauneuf du Pape Cuvee Reservee	Magnum	19+/20	tr. - 2025
2005 Clos Saint-Jean CnP Deus Ex Machina	Magnum	17.5+/20	tr. - 2030



Jetzt aber ran an die raren Magnums. Drei sehr unterschiedliche Vertreter standen vor uns aus dem ultimativen Hitzejahr. **2003 Clos des Papes Chateauneuf du Pape** mit mattem Rubin, sehr würzigem Bouquet. Oliven, Kapern, Wildfleischpfeffer. Darunter im Moment etwas defensiver rote Beeren, Kirsch und Pfefferminze. Im Gaumen sehr druckvoll, fein strukturiert und sehr lang. Wird sich weiter gut entwickeln und in fünf bis zehn Jahren wohl noch einen

Punkt zulegen können. Ausgezeichnet gefiel mir auch **2003 Pegau Chateauneuf du Pape Cuvee Reservee**, mit mineralischem, erdigem Bouquet. Jod, Pfeffer, Schweiss, Feuerstein und Gewürzen. Mit Luft zunehmend beerigere Aromen. Ein wunderschöner, klassisch, brachialer Chateauneuf. Jetzt ganz gross und mit viel Freude zu geniessen. Nicht so mein Stil ist **2005 Clos Saint-Jean CnP Deus Ex Machina**, mit süssem, opulentem Bouquet. Kirsch, Datteln, Jod, Himbeeren. Vollmundig und druckvoll. Endet alkoholisch und eher üppig. Sicher ein grosser, moderner Wein. Hier stellt sich die Stilfrage, was man lieber mag. Die Mengen sind ja nicht so gross, die Fangemeinde hingegen schon. Ich lasse mir da lieber vom Pegau nochmals nachschenken...

Serie 3 :

2005 Clos Saint-Jean CnP La Combe des Fous	Magnum	18+/20	tr. - 2030
2005 Henri Bonneau CnP Reserve des Celestins	Magnum	19.5+/20	2016 - 2030
2005 Domaine la Barroche CnP Pure	Magnum	19/20	tr. - 2030



2005 gilt im Chateauneuf als aussergewöhnlich grosses Jahr. Das spürt man auch. Die Weine strahlen eine riesen Substanz und Tiefe aus. So etwa **2005 Clos Saint-Jean CnP La Combe des Fous**, vielschichtiger Nase (Pflaumen, Himbeer, Cassis, Lavendel und Feuerstein) Sehr konzentriert auch im Gaumen. Alle Aromen wirken sehr gebündelt und stehen kurz vor ihrer effektiven Entfaltung. Im

Moment schlummert die wahre Grösse dieses Weins etwas unter seiner eigenen Decke. Schlichtweg genial und für die Maximalwertung einfach nur fünf Jahre zu jung ist **2005 Henri Bonneau CnP Reserve des Celestins**. Edles Bouquet, Gewürze, Teer, Kaffee, Schwarztee, Rauch, Minze und Himbeergeist. Wirkt sehr homogen und rund. Der Wein verfügt über eine dramatische Tiefe und wirkt im Gegensatz zu moderneren Vertreter nicht überladen. Im Gegenteil, die Aromen werden auf elegante Weise bis in den langen Abgang mitgetragen. **2005 Domaine la Barroche Chateauf du Pape Pure** beeindruckte durch seine klare Aromastruktur. Wie früher beim Aromakasten, schnüffelt man hier die Geschmackskomponenten fast einzeln aus dem Wein. Schwarze Kirschen, Pflaumen, Lavendel, Pfeffer mit schön begleitenden Röstaromen. Füllig, kräftig Statur und sehr lang. Modern vinifiziert – ungemein lecker!

Serie 4 :

2007 Domaine de la Janasse CnP Vieilles Vignes	Magnum	19+/20	tr. - 2035
2007 Domaine du Pegau CnP Cuvee da Capo	Magnum	19.5+/20	2020 – 2040
2007 Domaine de Saint-Prefert CnP Charles Giraud	Magnum	19+/20	2018 – 2040



2007 im Chateauf ein nahezu perfekter Jahrgang wie diese drei Vertreter eindrücklich beweisen: Einerseits der bereits jetzt grossartig zu trinkende **2007 Domaine de la Janasse CnP Cuvee Vieilles Vignes**, mit konzentrierten sehr reifen, süssen Aromen. Cassis, Brombeer, Erdbeer, Kirschen, Himbeerliquer, Trüffel, Pfeffer. Nur eine ganz leicht flüchtige Säure beeinträchtigt dieses formidable Bouquet, denke aber, dass die sich in drei bis fünf Jahren effektiv „verflüchtigt...“. Im Gaumen ist der Wein bereits jetzt nahezu perfekt abgerundet, harmonisch und

filigran strukturiert. Dramatisch tief und erhaben zeigt sich **2007 Domaine du Pegau CnP Cuvee da Capo**. Multidimensionales Bouquet, Kirschen, Popcorn, Cassis, Zuckewasser, Leder, Tabak, Gianduja und Zedern. Ein Wein der solch eine Aromenvielfalt in sich trägt, braucht wohl einfach seine 16% Vol. Doch die merkt man dem Capo halt nicht an. Super fein strukturiert, gut eingebundene Säure und Tannine. Es ist alles da - sogar die Maximalwertung, wenn man dann fünf bis zehn Jahre Geduld aufbringen kann. Kaum die Nase aus dem Glas bringt man beim **2007 Domaine de Saint-Prefert CnP Charles Giraud**. Der Wein offenbart ein grandioses Bouquet von Kirschen, Himbeergeist, Erdbeer, Zimt, Thymian, Feuerstein und Streichholz. Die Tendenz ist konzentriert rotbeerig wie bei einem ganz grossen jungen Burgunder. Auch hier bestätigt der Gaumen alle Aromen, umhüllt von einem perfekten Säure- Tannine Gerüst. Eine aktuell noch üppig wirkende Fettleibigkeit wird er in den kommenden zehn Jahren noch abbauen und dann steht auch hier der nächste Jahrhundertwein bereit.

Serie 5 :

1975 Chateau d'Yquem
1976 Chateau d'Yquem

19/20 tr. - 2050
18/20 tr. - 2040



Zum Dessert die beiden Sauternes, welche wohl den tiefsten Alkohol- dafür den höchsten Zuckerwert aller Weine aufwiesen... **1975 Chateau d'Yquem** zeigt sich dunkel Bernstein in Topform. Mit opulenter, wuchtiger Nase (Vanille, Bisquit, Jod, Dörraprikosen). Im Gaumen breit ausladend, konzentriert, tief und lange im Abgang. Selten so ein kräftiger d'Yquem getrunken. Etwas leichter wirkt dagegen **1976 Chateau d'Yquem**, deutlich heller als sein Vorgänger. Honig, Ananas, Aprikosen und Vanille. Wirkt mit mittlerer Intensität enorm beschwingt und elegant.

September 2013 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH