

Zum Geburtstag ein paar Flaschen Haut Brion

Januar 2014, Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH



André Kunz wurde 50. Happy Birthday! Viele Leserinnen und Leser werden ihn sicher kennen. Ein profunder Weinkenner mit 30 Jahren Erfahrung. Seine Degustationsnotizen hat er stets zur Stelle. Wenn Sie ihn zum Beispiel fragen, ob er auch schon 1979 Haut Brion getrunken hat, tippt er dreimal auf sein Smartphone, und antwortet mit süffisantem Lächeln: „Ja, schon 27mal, letztmals am Samstag, 18. Januar 2014. Und dä esch huuuere guet!“ Links erkennen Sie André in seiner typischen Zufriedenheitspose nach einem guten Schluck Haut Brion. Die Glückseligkeit, die letzten 20/20 Tropfen noch ein wenig länger auf der Zunge rollen zu lassen, ist ihm ins Gesicht geschrieben. André ist ein Gourmet, der sich gerne Zeit nimmt für den Wein und gutes Essen. Seine beiden Hobbys. Am liebsten genießt er im Kreise von Freunden in seinem zweiten Zuhause, dem [Restaurant Kreuz in Emmen](#). Und exakt so zelebrierte er sein Jubiläum. Zusammen mit 38 Jahrgängen seines Lieblingsbordeaux: Haut Brion. Es war phänomenal. Herzlichen Dank, lieber André und alles Gute für die nächsten 50 Jahre!

In der [Schweizerischen Weinzeitung](#) lesen Sie in Kürze den eigenen Bericht von André Kunz zum Event.

Die Geschichte von Haut-Brion ist eng verknüpft mit dem Aufstieg des gesamten Bordelais Sie beginnt schon im 15. Jahrhundert. Der Name "Brion" stammt von dem keltischen Ausdruck "Briga", was Hügel bedeutet. Die Weine von Haut-Brion wurden vor allem wegen ihrer Lagerfähigkeit geschätzt, was den Export nach England erlaubte. Der bis heute wohl berühmteste Verehrer des Haut-Brion war der dritte Präsident der Vereinigten Staaten von Amerika Thomas Jefferson. Seine nach Amerika gelieferten Flaschen waren mit den Initialen "TJ" gekennzeichnet und sind heute noch legendenumwoben und Gegenstand gerichtlicher Auseinandersetzungen.



Aber nicht alle Tage von Haut-Brion waren glorreich. In den kreiselnden 1930er Jahren wurde das Gut verkauft an den New Yorker Bankier Clarence Dillon. Der Chronik nach beabsichtigte Dillon den Erwerb des Château Cheval Blanc, das ebenfalls zum Verkauf stand. Da er dieses Château im Nebel nicht finden konnte, nahm er eben mit Haut-Brion Vorlieb. Seit dieser Zeit befindet sich das Château im Familienbesitz und wurde über die Jahrzehnte bis heute einem Investitionsprogramm unterzogen, welches Haut-Brion wieder an die Spitze führte.

Die Rebfläche von Haut-Brion beträgt 42 ha und ist zu 45% mit Merlot, zu 40% mit Cabernet Sauvignon und zu 15% mit Cabernet Franc bestockt. Das Gut erzeugt von seinem Erst- und Zweitwein („Bahans Haut-Brion“, seit 2007 „Le Clarence de Haut-Brion“) zusammen zirka. 200.000 Flaschen im Jahr. Es wird auch Weißwein produziert, Haut-Brion Blanc, der mit ca. 8000 Flaschen im Jahr als Rarität vermarktet wird. Aktuelle Jahrgänge (2009 & 2010) kosten CHF 800 – 1000 pro Flasche. Die 11er und 12 gibt's für etwa CHF 400.

Quelle: www.haut-brion.com, www.wikipedia.org, www.weinrouten.de

Zur Degustation:

Die Weine wurden offen serviert in sinnvoll zusammengestellten Serien. Die Reihenfolge der Notizen deckt sich daher mit dem Tagesablauf.

Mittag Serien

1917 Haut Brion	14/20	vorbei
1957 Haut Brion	17/20	vorbei
1967 Haut Brion	15/20	vorbei
1987 Haut Brion	18/20	austrinken
1997 Haut Brion (Magnum)	15.5/20	trinken - 2025

Einen „7er“ Vergleich über fast ein Jahrhundert Haut Brion zum Start! **1917 Haut Brion**, in seiner braunen Mahagoni Robe und in seiner allerletzten Lebenszügen. Erdige Kellernoten, Schweiss, etwas muffig. Im Gaumen lebt eigentlich nur noch die Säure. Alle „schönen“ Komponenten haben sich verabschiedet. Lebendiger war da **1957 Haut Brion**, mit würziger Ricola, Eukalyptus, Kampfer und kalter Rauch. Noch erstaunliche Struktur im Gaumen mit leicht metallischem Abgang. Baute im Glas sogar noch etwas aus. Châpeau! Vor zwanzig Jahren hätte **1967 Haut Brion** noch ein, zwei Punkte mehr gemacht. Sehr röstiges Bouquet. Brotkruste, Leder und Jod. Im Gaumen karg und keine Frucht mehr. **1987 Haut Brion** habe ich vor wenigen Wochen noch ein paar Flaschen gekauft. Toller, sehr lieblich, feiner Haut Brion. Leicht medizinale Note, Wildfleisch, Torf, Leder. Dazu viel Barrique Süsse. Im Gaumen filigran zart. Und zum Schluss noch ein abrupter Wechsel in die Neuzeit mit dem auf breiter Linie enttäuschenden **1997 Haut Brion**. Purpur, dunkelbeerig, erdige Aromen. Im Gaumen mehr breit als tief, sehr harte Tannine und irgendwie überextrahiert. Ein „zusammengebastelter“ Premier, der möglicherweise das Opfer eines Konzentration Experiments wurde.

1948 Haut Brion	16/20	vorbei
1962 Haut Brion	13/20	vorbei
1964 Haut Brion	-/-	Kork
1966 Haut Brion	18/20	austrinken
1970 Haut Brion	17/20	trinken - 2025

Nicht überzeugen konnte **1948 Haut Brion**. Bereits erste Anflüge von Maggikraut, ranzige Butter. Darunter noch etwas Rosinen, Birnel und Zedern. Wenig Leben mehr im Gaumen. Auch **1962 Haut Brion** deutlich vorbei. Leichte Essignote, Maggikraut, überreifes Obst, dunkle Schokolade. Im Gaumen deutliche Spuren von Oxydation.

Dass bei 38 Jahrgängen Haut Brion der Kork Teufel nur einmal zuschlug, erachte ich als grosses Glück. Viel Pech allerdings, wenn der einzige Zapfenwein ausgerechnet aus dem Geburtsjahr des Jubilierenden stammt. Versöhnlicher Abschluss der Serie dank dem tollen **1966 Haut Brion!** Erdig, pflaumig, malzige Aromen. Geröstete Erdnüsse, Tabak und Leder. Strahlt im Gaumen eine milde, schmeichelnde Harmonie aus. War vor zwei Jahren einer der Sieger der [„66er Probe auf dem Bauernhof“](#). Auch noch sehr gut unterwegs scheint **1970 Haut Brion**. Rustikaler, erdiger Wein mit klassischen rauchig, ledrigen Aromen. Natürlich etwas säuredominant, was ihn noch recht frisch macht.

1926 Haut Brion	19/20	austrinken
1929 Haut Brion	20/20	austrinken
1934 Haut Brion	17/20?	vorbei
1945 Haut Brion	19.5/20	austrinken

Ein prächtiger Wein ist **1926 Haut Brion**. Aufgrund seiner dunklen Farbe und immer noch klassischen Haut Brion Aromen würde man blind locker auf die 70er Jahre tippen. Wunderschön offenes Bouquet. Reife, würzige Aromen. Eukalyptus, Zedern Tee, Rauch, Teer und Leder. Eine tolle Süsse auch im Gaumen. Da der Wein praktisch keine Säure mehr aufweist, kommt er irgendwie „portig“ daher. Was



ihm zusätzliche Faszination verleiht. Ein bewegender Weinraum ist **1929 Haut Brion**. Helles Granat. Anfänglich leicht muffig. Nach fünf Minuten begann er sich zu entfalten. Und wie! Pflaumen, Leder, Malz, Jod. Irgendwie stecken darin Caramel Noten (oder eine Art weisse Schokolade). Ein absolut finessenreicher, hoch erotischer, burgundischer Haut Brion.

1934 Haut Brion durfte ich schon dreimal trinken. Diese Flasche hier schien mir nicht optimal. Sehr dunkle, etwas trübe Farbe. Konzentriertes, dichtes Bouquet. Rauch, Teer, Grill und etwas Maggikraut. Darunter aber auch noch beerige Aromen. Etwas zerfallene Struktur, was wohl auf eine nicht optimale Flasche hinweist. Super dafür **1945 Haut Brion**. Granat; Offenes, verlockendes Bouquet. Erdige Aromen, Zedern, Leder und süsses Biskuit. Beginnt im Gaumen ruhig und entwickelt sich in seiner sublimer Art äussert elegant. Eine unglaublich lebendiger, fast 70jähriger Traum Haut Brion!

1991 Haut Brion	16/20	trinken - 2020
1992 Haut Brion	16/20	trinken - 2020
1993 Haut Brion	17/20	trinken - 2030
1994 Haut Brion	16/20	trinken - 2030
1996 Haut Brion	18+/20	trinken - 2040

„Kuscheln nach dem Höhepunkt. Eigentlich möchte man lieber schlafen...“ So beschrieb ich die Serie. Von den himmlischen Jahrgängen ging es hinab in die Niederungen der schwierigen frühen 90er Jahre. Sicherlich damals ein guter Kauf. Heute haben sie sich preislich verfünffacht und bieten nie mehr das erwünschte Preis-/Genussverhältnis. Das gleiche gilt für den schwachen 1997er in der früheren Serie. **1991 Haut Brion** wies exakt dieselbe Farbe wie 1945 auf (!). Angenehmes, frisches schwarz- und blaubeeriges Bouquet. Sogar leicht lakitsche Noten. Elegant, geschmeidig aber etwas harmlos im Gaumen. Wenig Pessac Typizität, genau gleich wie **1992 Haut Brion**. Defensive Frucht, Rauch, Teer. Im Gaumen schlank und charmant. Gut war **1993 Haut Brion**. Recht komplexes, klassisches Bouquet. Würzig, rustikal, leicht grün. Etwas Leder. Weniger säuredominant wie andere 93er. Schwierig verständlich für mich schien **1994 Haut Brion**. Blau- und schwarzbeerige Grundaromatik, etwas grüne Peperoni. Im Gaumen einfach zu wenig Fett und Stoff um die trotzigen Tannine und die markante Säure zu integrieren.

Für das Serien Highlight zuständig war klar **1996 Haut Brion**. Während man bei den vier Begleitern ihre schönen Komponente versucht zu ergründen, springt einem der 1996er vor Freude fast entgegen. Tiefgründiges, offenes, süsses Bouquet, Kräuter, Tabak und Leder. Kommt im Auftakt druckvoll daher. Möglicherweise auch aufgrund seines hohen Merlot Anteils (50%) in einer bestechenden Frühform. Um mehr Haut Brion Klassik zu erreichen, lohnen sich weitere fünf bis zehn Jahre Lagerung.

Abend Serien

1975 Haut Brion	16/20	austrinken
1976 Haut Brion	15/20	austrinken
1980 Haut Brion	14/20	vorbei
1981 Haut Brion (Magnum)	16/20	austrinken
1984 Haut Brion	15/20	austrinken

Die erste Abend Serie. Eine erstaunlich junge Farbe (Rubin) zeigte **1975 Haut Brion**. Typisches Bouquet nach Tabak, Leder, Malz und Jod. Wenig Frucht. Eine gute Struktur, etwas kühl im Gaumen und metallisch im Abgang. Schwer zu sagen, ob **1976 Haut Brion** jemals richtig gut war. Der Wein aus sehr kleinem Jahr zeigt sich malzig, rosinig. Pfefferminztee und Schokolade. Sehr schlanker Körper. Nahtlos in diese Serie fügte sich auch der klitzekleine **1980 Haut Brion** ein. Ein unmöglicher Jahrgang mit beschränkter Technik. Würzig, etwas muffig. Spürbar Eukalyptus und Pilze. Leicht und kaum einem Premier würdig. Möglicherweise zum Essen passabel. Allerdings nur im Dschungelcamp. „Hilfe, ich bin ein Haut Brion – holt mich hier raus!“ Passabel erlebte ich **1981 Haut Brion**. Etwas gar offensives Vanille / Brot Toasting. Darunter Pflaumen, und irgendwie rotbeerig. Angenehm im Gaumen. Reif. Auch 1984 liess wenig Chancen auf einen grossen Wein zu. Daher ist es nicht verwunderlich dass sich **1984 Haut Brion** bereits deutlich auf dem absteigenden Ast befindet. Etwas muffig, ledrige Aromen. Ungewöhnlich grüne Noten und metallisch im Abgang.

Diese „schwierige“ Serie zeigt die Einstellung von André Kunz zu seinem Lieblingsbordeaux. Er will ihn erleben, über ein Jahrhundert. Dazu gehören nicht nur die Spitzenjahrgänge, mit denen man jede Runde begeistert. Einen grossen Wein zu verstehen, lernt man eben auch in kleinen Jahren. Und zudem ist es doch immer wieder schön zu erleben, dass halt doch hauptsächlich die Natur den Wein macht. Zum Glück, denn sonst könnte man ja auf jeder Kuhweide und bei jedem Klima einen grossen Wein „produzieren“.

1959 Haut Brion (3/8)
 1961 Haut Brion
 1979 Haut Brion
 1982 Haut Brion
 1983 Haut Brion

19/20 **austrinken**
 20/20 **trinken - 2025**
 19/20 **trinken - 2020**
 17.5/20 **trinken - 2025**
 17.5/20 **trinken - 2020**



Chef Sommelier Patrick Bopp schaffte das Kunststück, ein Schöppli **1959 Haut Brion**, auf 18 Personen zu verteilen. Und dieser Schluck hatte es in sich! Granat; Klares, klassisches Graves Bouquet. Malz, Schwarztee, Tabak, Leder, Dörrfrüchte. Tolle Struktur. Mineralisch. Zupackende Säure. Immer noch unglaublich rüstig.

Endlich erlebte ich den zweiten Kontakt, nach 2009, mit **1961 Haut Brion**. Touch Down! Was für ein Wein! Gänsehaut! „*Der grösste Wein, den ich in*

meinem Leben je trinken durfte“ (Zitat: André Kunz). Dem ist eigentlich nichts mehr hinzuzufügen. Ausser vielleicht, ob man für einen solchen Giganten wieder einmal das gängige Punkteschema knacken sollte, und ihn (zusammen mit 1961 Latour) in den 21/20 Olymp zu erheben. Doch was sind schon Punkte bei solch einer Legende? Die Farbe ist wie bei einem 20jährigen Wein dunkel granat. Wunderschönes Bouquet. Mineralische Noten, Tabak, dunkle Schokolade, Kaffee, Asche, Jod. Im Gaumen mehr schwarzbeerige Aromen, umfasst von einer hoch eleganten Statur. Wirkt viel jünger als er ist. Eine Haut Brion Beauty! Unvergesslich.

Hoppla, und was ist denn das? **1979 Haut Brion**. Wohl kaum? Falsch eingeschickt... das ist sicher der 1982er...? Denkste! Da musste ich mit meiner super „Google Suchfunktion“ weit zurückblättern bis ich eine frühere Notiz fand anlässlich der [“Best of Cellar Degu“ von Franz und Robi aus dem Jahr 2010](#)



Dort bewertete ich ihn blind ebenfalls mit 19/20 und er hat sich seit damals kaum verändert. Granat, leicht orange Ränder. Frisches Bouquet; Immer noch Cassis, Pflaumen und Tabak. etwas Kaffee und Jod. Dazu Leder und Trüffel. Von der Nase her nahe beim 61er...Im Gaumen genial reif, mit seiner typisch mineralischen Süsse. Suchen oder eintauschen gegen den dreimal teureren **1982 Haut Brion**. Klassisches, rustikales Bouquet. Etwas muffig. Lakritz und rauchig, würzige Noten. Sehr rund und harmonisch im Gaumen. Alles in allem etwas fehlende Konzentration und Dramatik, welche man von 1982 erwarten

darf. Bleibt noch der dichte, langlebige **1983 Haut Brion**. Ein sehr klassischer Vertreter seiner Art. Reifes, mineralisches Bouquet. Stroh, Zedern und Jod. Pflaumig süß. Etwas spröde Tannine im Abgang, was aber irgendwie zu seiner bodenständigen Art passt.

1985 Haut Brion	19/20	trinken - 2025
1986 Haut Brion	18/20	trinken - 2035
1988 Haut Brion	18+/20	trinken - 2035
1989 Haut Brion	20/20	trinken - 2040
1990 Haut Brion	18.5/20	trinken - 2020

Diese wunderbare Serie lässt sich in drei Kategorien einteilen. Die Rustikalen (1986 und 1988). Die Eleganten (1985 und 1990) und der Dramatische (1989). Beginnen wir mit dem sublimer, erotischen **1985 Haut Brion**. Delikates, würziges Bouquet, Tabak, Pflaumen, Schokolade, Mocca, Eukalyptus. Toll balancierter, extrem finessenreicher Wein. Grober und breiter, aber mit gleicher Aromenvielfalt kommt da **1986 Haut Brion** daher. Erdig, würzig. Viel Tabak, etwas grün. Im Gaumen kantig, bodenständig und eben „recht rustikal“. So wie es Haut Brion Hardcore Fans lieben, gell André? Ganz ähnlich, vielleicht mit mehr Potential ausgestattet, erlebte ich **1988 Haut Brion**. Jugendliches Bouquet. Nach wie vor dominieren schwarze Beeren. Tabak, Leder im Hintergrund. Aufgrund der langsamen Reifephase und der präsenten Frucht, danke ich schon, dass sich hier noch einiges entwickeln kann.

Tätsch, Bum, Bäng! **1989 Haut Brion**. Da ist er wieder – endlich wieder einmal. Ein Wahnsinnswein! Von A – Z perfekt. Verlockendes süßes Nasenbild. Cassis, Feuerstein, Lakritze, Tabak, Leder. Die 89er Hitze scheint dem Wein eine gewisse „kalifornische“ Opulenz zu verleihen, ohne dabei nur im Geringsten von seiner klassischen Aromenvielfalt abzuweichen. Geht gleich beim Auftakt ab wie eine Rakete. Umschlingt mich fast mit seiner ausufernden Fülle. Die Länge ist fantastisch. Von der Dramatik her nicht mal von einem Fünfsatz Match zwischen Novak Djokovic und Stan „the Man“ Wawrinka zu überbieten...

1998 Haut Brion	18+/20	2020 - 2050
1999 Haut Brion	18/20	trinken - 2035
2002 Haut Brion	16+/20	2020 - 2040
2005 Haut Brion	19.5+/20	2025 - 2060



Wenn Sie Haut Brion zu jung trinken, erleben Sie zwar meistens einen grossen Bordeaux, allerdings noch wenig Graves Charakter. So beim **1998 Haut Brion**. Defensiv, verschlossenes Bouquet. Dunkle Beeren und Pflaumen. Etwas Rauch, Pfeffer und Gewürze. Im Gaumen kompakt, griffige Säure und Tannine. Tiefgründig und lang im Abgang. Unbedingt warten. Deutlich früher trinkreif und etwas leichter ist **1999 Haut Brion**. Hier kriegt man schon relativ viel Haut Brion Erlebnis mit leckerer Jungwein Frische. Blau- und schwarzbeerige Grundaromatik, Dörrfrüchte. Zedern, Tabak und Nüsse. Verlockend zugänglich im Moment.

Typisch André. Sogar an seiner Geburtstagsparty hackt er akribisch genau jede Notiz in seinen prall gefüllten Laptop. Die letzte Serie allerdings nur noch unter ärztlicher Aufsicht.

Ein Sorgenkind dagegen ist **2002 Haut Brion**. Purpur. Kompaktes, frisches Bouquet. Laktisch, Mocca. Etwas universell. Auch im Gaumen zeigt er nicht die erhoffte Premier Grösse. Etwas mehlig Tannine und eine harte Struktur. Hoffen und warten.

Warten und sich garantiert freuen, können Sie sich bei **2005 Haut Brion**. Die kommende Legende! Cremig, laktisch, entgegenkommendes Bouquet. Dramatisch, tiefgründig dunkelbeerig. Feine Toasting Nuancen wie Kaffee und Mocca. Im Gaumen extrem druckvoll, enorme Muskeln und verschwenderische Fülle. Ganz tief im Keller verstecken!

Das wars! Nicht ganz... Nebst 38 Jahrgängen kreisten noch weitere Weine durch die begeisterte Runde. Weine, welche einen eigenen Report wert sind! In Kürze hier...

Januar 2014 Sebastian Schwander MYBESTWINE.CH