

„It's Martha's Vineyard“

Heitz Martha's Vineyard Vertical Tasting 1966 - 2006



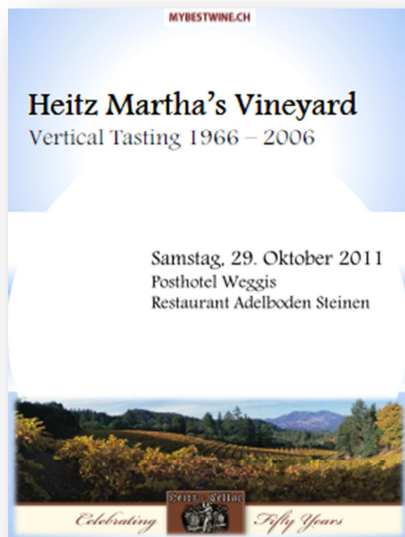
Samstag 29. Oktober 2011
Posthotel Weggis & Restaurant Adelboden Steinen

Report: Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

1963 sassen Tom und Martha May mit Joe Heitz an einem Tisch. Sie besprachen die letzten Details des Verkaufs ihres 15 ha grossen Weinbergs im westlichen Napa Valley, südlich der Stadt Oakville. Die May's glaubten an das grosse Potential dieses von Eukalyptusbäumen umgebenen, und mit Cabernet Sauvignon bepflanzten Rebbergs. Sie wollten sich aber langsam zur Ruhe setzen und waren überzeugt, dass ihr befreundeter Nachbar, der ambitionierte Joe Heitz mit seiner kürzlich gegründeten Heitz Winery, der richtige neue Besitzer ihres „schönen Hügels mit dem ganz besonderen Dreck“ sein sollte. Ganz nebenbei fragte Joe Heitz: „What's the name of the vineyard?“ Tom May entgegnete ihm: „You have to ask my wife, it's Martha's vineyard...“ Ein magischer Moment – die Geburt einer Legende.

Fast 50 Jahre später geniessen 17 Heitz Fans einen wunderschönen Herbsttag in der Innerschweiz. Martha's Vineyard Sammler Eugen Haeffliger lud ein und öffnete sämtliche je produzierten Jahrgänge vom Martha's Vineyard. Zum Lunch im Posthotel Weggis gab es die Jahrgänge nach der Neuanspflanzung infolge der Reblaus 1996 – 2006. Zum feudalen Nachtessen beim neuen Koch des Jahres, Franz Wiget im Restaurant Adelboden Steinen genossen wir die Jahrgänge 1966 – 1992. Ein „One in a Lifetime Tasting“ – eines meiner schönsten Weinerlebnisse.





Was mich am meisten beeindruckte, war die erstaunliche Kontinuität dieses Weins. Heitz produziert Martha's über 40 Jahre hinweg praktisch ohne Ausfall. Natürlich diskutierten wir beim einen oder anderen Jahrgang über Kork, Fehlton oder eben typisch Heitz, aber selbst in schwachen kalifornischen Jahren, wie 1989, 88, 83 oder 82 gelang ein toller Wein. Keine einzige Bewertung von mir bekam den Zusatz „vorbei“. Alle Jahrgänge sind noch gut! Welches Weingut auf der Welt kann das bieten, und erst noch in genügend Mengen? Hier versauert man nicht jahrelang auf Mailinglisten, und bekommt schlussendlich eine homöopathische Zuteilung. Martha's kriegen Sie online direkt bei der Heitz Winery. Die aktuellen Jahrgänge gibt's für 150 Dollar. Mehr Infos unter: www.heizcellar.com

Zum Tasting: Alle Weine offen. In 4er oder 5er Serien. Neue Jahrgänge zum Lunch (2006 – 1996, von jung nach alt). Aeltere Jahrgänge zum Nachtessen (1966 – 1992, von alt nach jung). 1971 wurde deklassiert und die Jahrgänge 1993 – 1995 fielen infolge Neuanpflanzung aus. Meine Kurznotizen der Einfachheit halber chronologisch:

1966 Heitz Martha's Vineyard

18.5/20

austrinken

Erstaunlich dunkel. Anfänglich leicht staubige, pilzige Nase. Mit Luft immer mehr Eukalyptus, Leder und Waldboden. Gaumen wirkt sehr elegant, geschmeidig und baut im Glas noch immer aus. Habe meine Bewertungen etwa dreimal durchgestrichen, und landete schlussendlich bei 18.5.

1967 Heitz Martha's Vineyard

16/20

austrinken

Granat, orange Ränder. Begann eigentlich in der Nase ähnlich erdig, pilzig wie 66. Bringt es aber nicht weg. Irgendwie roch ich darin Gänseleber. Von der Säure her noch lebendig, aber vom Trinkspass her eher auf dem absteigenden Ast. 1967 ist definitiv ein besseres Menschenjahr als Weinjahr...

1968 Heitz Martha's Vineyard

19.5/20

trinken - 20

Es ist einfach sensationell. Man stellt sich vor: Wir betreten die alt ehrwürdige Stube im Adelboden Steinen und als erstes was wir vor uns haben ist dieser traumhafte 68er Martha's! Helles Grant, feines Vanille, Malz, Nuss und dunkle Schokolade. Im Gaumen typisch Heitz mit schöner Minze und Eukalyptus. Geschmeidige, lebendige Statur. Unglaublich präsender Wein.

1969 Heitz Martha's Vineyard

17/20

austrinken

1969 kam mit der vollen Heitz Breitseite. Viel Eukalyptus, Tiger Balsam, Quitten aber leider auch mit einem modrigen Fehlton.

1970 Heitz Martha's Vineyard

17.5/20

austrinken

Recht Hell, und recht weit entwickelt. Bouillon, Pfeffer und Eukalyptus in der Nase. Alles in allem noch immer sehr gut, wobei man Martha's Charme diesmal ein wenig vermisst.

1972 Heitz Martha's Vineyard**18/20****trinken - 20**

Dieser Wein war für mich eine grosse Ueberraschung. Wo gibt's sonst einen trinkbaren 72er? Granat, Rauchfleisch, Wild, Eukalyptus und Schokonoten. Gaumen feine bittere Noten, aber dafür super konzentriert.

1973 Heitz Martha's Vineyard**15/20?****austrinken**

Helles Grant. „Kork oder nicht?“. Das war nebst „müssen wir die Uhren um 2.00 Uhr morgens eine Stunde vor- oder zurückstellen?“ der häufigste Satz an diesem Abend. Ich würde hier mal auf einen schleichenden Kork tippen. Obwohl Eukalyptus wieder schön durchschimmert.

1974 Heitz Martha's Vineyard**19.5/20****trinken - 25**

Der Jahrhundertjahrgang für Heitz! Zu recht. Wunderschönes Bouquet. Nichts von muffigem Fehlton (warum klappt es manchmal und manchmal nicht?) Feine Eukalyptus- und Minzenoten. Kalk und fein Jod. Bringt alle Aromen im Gaumen wieder. In einer sehr feinen, eleganten Form. Hält ungemein lang. Kein Brüllerwein! Druckvoll aber trotzdem äusserst filigran und elegant.

1975 Heitz Martha's Vineyard**20/20****trinken - 25**

Gleich zwischen dem 74er und dem 76er stand dieser schlicht weg geniale 1975er. Weiss der Teufel, was mich geritten hat, als ich beim Einschenken der lieben Barbara vom Service sagte, sie solle sich bei mir etwas mit der Menge zurückhalten. .. Offenes, mineralisches Bouquet. Feuerstein. Viel Eukalyptus und vor allem viel Frucht. Zartes Toasting. Wirkt unglaublich jung! Trinkt sich prächtig. Feine Tannine, tolle Länge. Hier ist aktuell mächtig viel los und hält sich locker nochmals 10 Jahre. Statt des extrem teuren 74ers, wäre dieser 75 ein wahres Schnäppchen.

**1976 Heitz Martha's Vineyard****19/20****trinken - 20**

Und kaum fasst man wieder Fuss, nach dem 74er und 75er kommt gleich nochmals eine solche Perle. Helles granat. Sehr offenes Bouquet. Cassis, Zedern, Minze und natürlich wieder Eukalyptus. Im Gaumen etwas breiter als der 75er und erinnert irgendwie an weisse Toblerone.

1977 Heitz Martha's Vineyard**18.5/20****trinken - 20**

Helles granat, orange Ränder. Defensive Nase, Stroh, Kirschen, Kalk und Leder. Sehr frisch im Gaumen, geschmeidig vielschichtig. Ein versteckter Jahrgang, in dem uns Martha's einfach nur verblüfft.

1978 Heitz Martha's Vineyard**19/20****trinken - 20**

Sensationell jung war dieser 1978er. Hier würde man blind auf einen schön gereiften, 10jährigen Heitz tippen. Laktisch, Schoko, Minze und Eukalyptus. Im Gaumen mineralisch, dicht wie ein reifer, grosser Graves, mit dem extra Napa-Sexappeal.

1979 Heitz Martha's Vineyard**18/20****trinken - 15**

Helles Grant. Animalisch, ledrig in der Nase. Feine Schokonoten. Klassische Eukalyptus und Waldaromen erst im Gaumen. Hat sich sehr schön entwickelt und trinkt sich jetzt sorglos und ohne den geringsten Grund sich zu beeilen.

1980 Heitz Martha's Vineyard**16/20****austrinken**

1980 zeigte dann wieder mal die „andere“ Heitz Seite. Leicht staubige, fehlerhafte Nase. Es schimmert aber schöne Minze und sogar Erdbeeren durch.

1981 Heitz Martha's Vineyard**18/20****trinken - 25**

Recht dunkel. Schön blaubeerig. Viel Süsse Beeren im Bouquet. Kräftig, voller Körper und praktisch kein Alter!

1982 Heitz Martha's Vineyard**17.5/20****trinken - 20**

Sogar im sehr schwierigen Kalifornienjahr 1982 gelingt ein fehlerfreier Wein, was uns eher zur Annahme führt, dass halt ab und zu im Keller nicht alles ganz sauber abließ... Leicht grünliche Paprikanoten, feine Minze und Eukalyptus. Im Gaumen etwas weniger Eleganz als normal, aber nach wie vor sehr schön zu trinken.

1983 Heitz Martha's Vineyard**18/20****trinken - 15**

Ganz lecker fand ich diesen 1983er. Volles röstiges Bouquet. Nuss, Kaffee und feine Beerennoten. Im Gaumen an grosse reife Pauillacs erinnernd. Mittelschwer und sehr elegant. Wir sollten ihn mal zwischen die 83er Mouton und Latour stellen...

1984 Heitz Martha's Vineyard**19/20****trinken - 25**

Wunderbar auch der 84er! Viel Cassis, Eukalyptus, Stroh und mit viel Luft immer mehr Himbeeren. Wirkt exotisch und man ist geneigt, ihn zu früh als eher leicht zu beschreiben. Den die Länge ist phänomenal! Kaufen!

1985 Heitz Martha's Vineyard**17/20?****trinken - 25**

1985 war (nebst 1974 und 1997) der dritte Jahrgang mit blauer Sonderetikette. Ich öffnete die erste Flasche, und es war sofort klar: Kork! Eugen Haefliger - grosszügig wie er ist - hatte für die meisten grossen Jahrgänge eine Backup Flasche bereit. Diese schien mir besser. Also schenkte ich zuerst von der besseren ein und von der „korkigen“ danach. Die Meinungen waren geteilt. Die einen fanden die zweite wäre besser gewesen, andere fanden beide gut, und ich fand beide fehlerhaft. Der 1985er ist sehr teuer und ein Wahnsinn für jeden Sommelier im Restaurant. Er müsste auf die Risiko-

Weinseite (ohne Rückgabe) mit alten Figeac und Ducru Beaucaillou. Bereits vor Jahresfrist bei „Heitz und Hirsch“ im Sempacherhof, bewertete ich ihn als fehlerhaft. Man spürt zwar die feine Eleganz ähnlich dem 74ers im Gaumen, aber in erster Linie nervt einfach dieser modrige, unsaubere Stinker zwischen all den schönen Aromen, die dieser Wein zweifellos hätte. Ich lass mich gerne eines Besseren belehren, aber dafür braucht es Mutige, welche sich getrauen weitere Flaschen davon zu öffnen...

1986 Heitz Martha's Vineyard **19/20** **trinken - 20**

Und so kam es dann, dass in dieser Serie der 86er und der 87er dem „blauen“ 1985er die Show stahl. Granat, tolle Röstung, Vanille, Rauch und Tabak. Viel Druck aus dem Innern. Bodenständiger Martha's! Jetzt in absoluter Topform.

1987 Heitz Martha's Vineyard **19.5+/20** **trinken - 25**

Eigentlich für mich der heimliche Star. Süsse, reife Nase. Mit allen typischen Martha's Komponentent, sehr dunkelbeerig, Eukalyptus. Im Gaumen dicht gewoben. Mineralisch, zeigt Reserven, und eine wunderschöne Balance. Zwischen all den grossen Heitz Jahrgängen versteckt sich hier klang heimlich eine wahre Perle. Unbedingt kaufen!

1988 Heitz Martha's Vineyard **17/20** **trinken - 20**

Der 88er wirkt etwas cremiger, breiter als seine Vorgänger. Dunkelbeerig, Asche. Leicht unsauber und alles in allem etwas „gewöhnlich“. Dem bescheidenen Jahrgang entsprechend gut.

1989 Heitz Martha's Vineyard **18/20** **trinken - 20**

Der 89er ist unspektakulär, dafür bodenständig gut. Helles, reifes granat. Recht würzig, leicht animalisch und vom Bouquet bis zum Abgang mit einer feinen Schokonote versehen. Das Ganze wirkt schön harmonisch und lässt sich so noch einige Jahre auf diesem Niveau geniessen.

1990 Heitz Martha's Vineyard **18.5/20** **trinken - 20**

1990 ist ein Paradebeispiel eines Martha's Vineyard, und sollte nach diesem Tag in jeder zukünftigen Blinddegustationen auf Anhieb erraten werden. Genial offenes Bouquet, Viel Eukalyptus, viel Minze und viel Cassis. Trotz der eher üppigen Nase wirkt der Gaumen nicht überladen, sondern elegant und durch die feine Mineralität und Säure richtig frisch.

1991 Heitz Martha's Vineyard **19+/20** **trinken - 25**

Genialer Martha's! Anfänglich leicht defensives Bouquet. Mit Luft immer mehr typische Heitz Aromen. Scheint immer noch sehr jung und steckt voller Potential. Macht aber jetzt schon unglaublich Spass, dass eigentlich die wichtigste Notiz lautet „Unbedingt kaufen!“ (und Fedex Aktien..)

1992 Heitz Martha's Vineyard **18+/20** **trinken - 25**

Aehnlich dem Zwillingssjahrgang 1991, einfach etwas molliger, breiter und die Aromen liegen offener. Cassis, Eukalyptus ohne Ende. Dies war der letzte Jahrgang, bevor die Reblaus zuschlug, und die Heitz' zum Kahlschlag auf Martha's Vineyard zwang. Drei Jahre Pause...

1996 Heitz Martha's Vineyard **18/20** **trinken - 20**

Erster Jahrgang aus dreijährigen Reben. Recht reif in der Nase, blaubeerig, Zedern und Tabak. Etwas grünlich, Peperoni. Auch hier ganz leichte Unsauberkeit spürbar, aber alles in allem ein sehr schöner Wein, der natürlich nicht gleich an die Dramatik älterer Jahrgänge anknüpfen kann, aber jetzt sehr schön zu trinken ist.

1997 Heitz Martha's Vineyard **19.5+/20** **ab 2015**

Es zeugt von viel Selbstbewusstsein der Heitz Winery, bereits dem zweiten Jahrgang wieder das blaue Edeletikette zu verleihen. Doch völlig zu recht. Es strömen die klassischen Heitz Aromen aus dem Glas, als wollten die jungen wilden Reben beweisen, was sie aus dem begnadeten Terroir herausholen können. Und die Eukalyptusbäume blieben ja immer da... Der 1997er knüpft von der Eleganz und Feinheit an den 1974er an, und von der Aromavielfalt gleicht er dem 87er oder 91er. Das wegen dem kaufen, muss ich hier wohl nicht mehr extra erwähnen....

1998 Heitz Martha's Vineyard **18.5/20** **trinken - 20**

1998 gefällt mir sehr gut, da er etwas zurückhaltend ist, etwas mineralischer, eher Bordeaux orientiert. Der Wein ist recht weit entwickelt und braucht eigentlich auf nichts mehr zu warten ausser auf schöne Gläser und Martha's Fans!

1999 Heitz Martha's Vineyard **18/20** **trinken - 25**

Wirkte anfänglich etwas gar üppig, mit viel Eukalyptus, Ganfer und Jod. Der Gaumen aber beruhigend erhaben, und mit einer schönen Länge. Im Gegensatz zu vielen 99er Napa Bulldozern fährt dieser Martha's die elegante Schiene.

2000 Heitz Martha's Vineyard **16/20** **trinken - 18**

Wirkte von Anfang an im Glas sehr reif, etwas schweissig und ziemlich plump. Irgendwie fehlende Säure und damit verbunden die nötige Frische. Möglicherweise keine optimale Flasche.

2001 Heitz Martha's Vineyard **19/20** **trinken - 25**

2001 zeigt bereits jetzt eine wunderschöne Eleganz. Geschmeidiger, verführerischer Trinkfluss. Dezent es Eukalyptus, viel Cabernet Power und eine tolle Länge.

2002 Heitz Martha's Vineyard **19+/20** **ab 2015**

Wieder ähneln sich die Jahrgänge. Wie das Paar 1991/92 scheinen sich 2001/02 zu entwickeln. 2002 etwas konzentrierter, breiter im Fruchtbild, mehr Power und kernigere Tannine. Kann sich zu einem der besten Martha's aller Zeiten entwickeln dazu ist aber unbedingt Geduld gefragt.

2003 Heitz Martha's Vineyard **17.5/20** **trinken - 25**

Dunkles granat. Recht fett in der Nase, Gaumen erstaunlich abgerundet. Scheint sich relativ schnell zu entwickeln, und ist schon so jung eine Versuchung wert.

2004 Heitz Martha's Vineyard **18.5/20** **ab 2015**

Hier steckt im Moment noch mehr generell Napa als speziell Martha's drin. Minzig, Cassis leicht marmeladisch aber dafür schon recht zugänglich. Wer junge, grosse Napa Cabs mag, kann jetzt schon zugreifen Wer mehr Heitz Typizität sucht, wartet noch zehn Jahre.

2005 Heitz Martha's Vineyard **18.5+/20** **ab 2015**

Jugendlich dicht. Defensives Bouquet, Eukalyptus und Cassis in feiner Form. Kräftig gebaut, präsent, stützende Säure. Eine leichte Bitterkeit umgibt den Wein, was auf die aktuell reduktive Phase hindeutet. Warten.

2006 Heitz Martha's Vineyard **18/20** **ab 2015**

Sehr dicht, Lakritze, Minze, dunkle Schokolade und natürlich Eukalyptus. Breiter, geschmeidiger Körper. Diesmal eine recht fette Martha!