

# Château

## MOUTON-ROTHSCHILD 2006

### 1<sup>er</sup> Cru Classé

### Bordeaux, Pauillac



Verkostungsdatum: 07.11.2009

**Empfehlung:** Zu Unrecht leidet 2006 in Bordeaux unter dem desaströsen Ruf, masslos teuer zu sein. Dies mag für viele Weine stimmen. Bestimmt nicht aber für die spekulativen 1er Crus Classés, die sowieso eine andere Logik verfolgen. Unter CHF 600.- verdient dieser Wein eine klare Kaufempfehlung. Die Gegebenheiten des Jahrgangs begründen diese ungewöhnliche Wahrnehmung.

**Jahrgang:** Analog 1962 mit 1961 hat 2006 das Pech, 2005 direkt zu folgen. Im Gegensatz zum bestrittenen 2003 erweist sich 2005 als authentisch grandiosen Jahrgang. Die Homogenität des Jahrgangs 2006 stellt allerdings richtige Herausforderungen: Welche Weine sind heute gross und werden es in 20 Jahren noch sein? Im Allgemeinen kommt die Qualität der Pauillac 2006 derjenigen von 2004 gleich, einem durchaus gelungenen aber verkannten Jahrgang. Der Regen von September 2006 geschah, als die Reben unter der Dürre litten. In diesem Sinne hat er den Weinen eine heilbringende Frische verlieht. Grossartiger Cabernet Jahrgang!

Wunderschöne dunkle rubinrote Farbe mit purpuren Reflexen. 87% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot. In Anbetracht der Eigenschaften des Jahrgangs, eine lange nicht zu findende aber extrem kluger Assemblage. Verblüffende Frucht. Das unmittelbar verführerische Bouquet zeigt sich an einem grandiosen Tag, in bester Verfassung und es macht definitiv Spass, solche phänomenale Weine in der Fruchtphase zu verkosten. Auch, wenn es sich unbestritten um einen Kindermord handelt.

Es strömen breite, tadellose Aromen von reifen schwarzen Johannisbeeren, Minze (man denkt an qualitativ aufbesserte After Eights), eingekochten Waldbeeren, Kassislikör, Vanille (, als ob das Holz der Fässer aus Amerika käme, ohne jedoch die Grobheit gewisser Kalifornier zu besitzen - es resultiere sich aber vom bedürfnislosen Toasting),... Ein Hauch Weissen Pfeffer lässt sich identifizieren, das Ganze besitzt eine unwahrscheinliche Eleganz, man könnte daran riechen, man verliebt sich in die grossen Bordeaux und träumt davon, den Film der Erstehung dieses Weins zu sehen. Er ist so sinnlich und lasziv...

Im nach saftigen Kirschen schmeckenden, fein ziselierten Gaumen verführt der Mouton 2006 weiter und treibt uns schliesslich in den Wahnsinn. Es wirkt wie eine Aquarelle oder eine malerische Komposition, bei denen jeder einzelne Farbstrich zum optimalsten Augenblick, mit den geeigneten Präzision und Beschaffenheit erfolgt wäre. Seidiger, vollmundiger Gaumen, unglaubliche Üppigkeit und Komplexität. Ästhetischer Schmelz, sehr disziplinierter Alkoholgehalt. Der äusserst delikate Abgang dauert unendlich.

Irgendwie entspricht dieser Wein dem Archetyp eines Pauillac nicht unbedingt aber er bewegt sich auf so einem sensationellen Niveau, dass das übliche Orientierungssystem absolut keine Bedeutung mehr hat. Sensationelle Kombination zwischen den feinen aber kräftigen Tanninen, der Säure, die diesem Wein sehr weit bringen wird, der Frucht und der exotischen Note (ich habe Lust, ihn mal in einer Blindverkostung der elegantesten Châteauneuf du Pape zu verkosten).

19/20 René Gabriel, 98+ Parker. Eindeutig einer der grandiosesten Mouton, die ich je getrunken habe. Meine Bewertung: 20/20

Autor: Jean François Guyard, 11.11.2009

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter.