



JEAN-LOUIS CHAVE

HERMITAGE 1991

Verkostungsdatum: 02.02.2008

Empfehlung: Ein Denkmal an die Winzer, die den Sinn für Perfektion, Unermüdlichkeit und Ergebenheit inne haben. Ein Elixier mit einem phänomenalen Bouquet und einem Spitzenkörper, der die Liebhaber des sinnlichen Raffinements zu verführen weiss. Nachkaufen!

Jahrgangsbewertung: Ausgezeichneter Jahrgang im nördlichen Rhône-Tal.

„Multidimensionaler Duft, der eindeutig die verschiedenen Terroirs hervorragend verbindet. Eine Explosion von Johannisberg, Pfeffer, rot- passierten Beeren, Tertiäraromen von gekochten Pflaumen, kandierten Kirschen, feines, extrem zivilisiertes Bouquet ohne möglichen Vergleich mit Syrahs aus der neuen Welt, Leidenschaftlich-erweckend. Im Gaumen eine ausserordentlich Rasse, mineralische, pfeffrige Noten, Saft in Hülle und Fülle ohne nie den Cassius Clay spielen zu wollen (der hat das nicht nötig, es geht wie beim Talent, man lernt es nicht, man hat es oder nicht), laszive Geschmeidigkeit, eine Leckerbissen, ein grandioser Wein. 19/20“

Soviel zur sensorischen Beschreibung.

Aufgrund der dürftigen Bewertung von Robert Parker wurde der Hermitage 1991 von Jean-Louis Chave für den grossen Quervergleich zwischen den besten Shiraz (aus Australien) und Syrah (aus dem Wallis und Frankreich) vom 4. Juli 2008 nicht berücksichtigt. Ob Parker vor seiner miserablen 89-Punkten Bewertung die drei Côtes-Rôties / Blockbusters von Guigal (la Mouline -100 Punkte-, la Landonne und la Turquie –beide 99 Punkte-) getrunken oder, ob er evtl. in seinem Lieblingsrestaurant¹ gegessen hat, ist unklar. Gerne bezeichnet der unbestrittene amerikanische Guru den Hermitage Cuvée Cathelin als Sleeper des Jahres und bewertet ihn mit 98 Punkten. Vom Hermitage des gleichen Jahrgangs scheint aber relativ wenig geblieben zu sein. Zum Glück für die gut beratenen Geniesser. Ausserdem gilt Jean-Louis Chave² als die unumgängliche Referenz in der Appellation.

- Die Erfahrung zeigt, dass der Hermitage von Chave sich vom Zeitgeschmack nicht beeinflussen lässt. In diesem Sinne erinnert er an die Lettres persanes von Montesquieu (1721), in den der Schriftsteller u.a. erzählt, wie er das Gefühl habe, die heutige Mode würde kurz später verschwinden, um dann in einigen Jahren wieder aufzutauchen. Wiederkehrendes Menschenverhalten zu einer Epoche, zu der die Sofortkonsumgesellschaft nicht entstanden war. Der Hermitage lässt sich stets wie Filigranschmuck bewundern. Wer heute ältere Jahrgänge (1978, 1983, 1986, usw.) oder junge (1995, 1998,...) trinkt, findet die gleiche Grundlage wieder: Einen unvorstellbar bezaubernden Wein, der mit der Perfektion schmust und, der zweifellos in einer prächtigen Begegnung mit Lafitte-Rothschild, Rayas und einem Musigny Vieilles Vignes vom Comte de Vogüé³ (z.B. 1978 oder 1983) mithalten würde.

¹ Dem Touristen, der Avignon und das südliche Rhône-Tal besucht, kann ein Besuch von [La Beaugravière](#) in Mondragon wärmstens empfohlen werden. Feine Trüffel-Küche, geniale Weinkarte,....

² Eine gesunde Empfehlung, die leider gewisse Anschuldigungen von Hanna Agostini in ihrem Buch „Robert Parker – Anatomie eines Mythos“ bestätigt, besteht darin, die Angaben über das Weingut nicht ernst zu nehmen. In Tat und Wahrheit beträgt die Rebfläche 10 Hektaren für die Rotweine und 5 für die Weissen.

³ Ende 2000 durfte ich den Hermitage Chave 1983 und den Musigny V.V. 1983 während einer Verkostung degustieren. Die Gegenüberstellung kam mir ursprünglich komisch vor, bis diese zwei Weine ihre Gleichartigkeit enthüllten.

- Der Hermitage enthält, wie es das Gesetz vorsieht, bis zu 15% Roussane oder Marsanne. Die Weissweinstöcke von Chave sind entlang der l'Hermitage Parzellen (Monopollage) angebaut. Der Hermitage wird mit Reben verschiedener, weiterer Parzellen zusammengestellt:
 - Les Bessards bilden das Rückgrat und zeichnen sich durch ihre Vortrefflichkeit aus. [Delas Frères](#) produziert einen Hermitage ausschliesslich aus den Reben der Bessards.
 - Weitere Parzellen heissen les Méals, die dem Wein Komplexität, Fleischigkeit und Üppigkeit erteilen (siehe [Chapoutier](#)),
 - l'Hermitage Sinnlichkeit und Vornehmheit (die spezielle Note die einen Wein zur Weltelite antreibt),
 - les Rocoules die Tannins und die Struktur und
 - Peléat (fast 100jährige Reben) das Aroma und die Würzigkeit.
- Jean Louis Chave schenkt der Vorstellung des Terroirs eine ganz grosse Aufmerksamkeit. Die akribische Assemblage dieser verschiedenen Parzellen und das sensationelle Ergebnis geben J.L Chave unbestreitbar Recht.
Während des Besuchs von Rayas Ende 2003 und Frühling 2005 erinnerte ich mich an denjenigen Wein vom Weingut Chave ein paar Jahre früher. Emmanuel Reynaud und Jean Louis Chave teilen diese bewundernswerte Leidenschaft der tadellosen Arbeit. Sie schenken sparsam den Wein aus den verschiedenen Parzellen aus den Fässern mit der Pipette, ohne das niedrigste Wort dazu zu flüstern. Momente der Ewigkeit.

Autor: Jean François Guyard
Überarbeitung : 20. April 2008



Mauves, wo das Weingut Jean-Louis Chave angesiedelt ist, gilt, qualitativ gesehen, als die Hochburg der Weine der Saint-Joseph Appellation. Dort sind äusserst talentierte Winzer wie Coursaudon, Bernard Gripa oder die Brüder Gonon vor Ort. Wer sich eine Vorahnung geben möchte, was ein Hermitage von den üblichen Weinen unterscheidet, dürfte sich einen Crozes-Hermitage leisten. Folgende Winzer kann ich sehr wärmstens empfehlen (die Jaboulet Ainé haben mich bisher nie wirklich überzeugt, Wein muss nicht sein, wenn es nur darum geht, ihn zu trinken):

- Alain Graillot, insbesondere la Guiraude
 - Yann Chave (der kein Verwandter von Jean-Louis Chave ist)
- Den Liebhabern grosser Spezialitäten empfehle ich unzügerlich, sich ein paar folgender Weine anzueignen:
- M²: Genau 438 Liter (240 Magnum und 26 Doppelmagnum) wurden in von diesem zu 50% Merlot (aus dem „le Bon Pasteur 2005“ Pomerol von Michel Rolland) und 50% Syrah (vom Hermitage l'Ermite 2005 aus dem Weingut Chapoutier) vinifiziert und zu Gunsten eines [Wohltätigkeitsvereins](#) ausschliesslich auf [IdealWine](#) verkauft.
 - [Ermitage Vin de Paille](#), Chapoutier: Nicht nur eine Seltenheit aber auch eine Köstlichkeit, die ich bereits degustieren durfte.