

Bordeaux 1988

Wine trip by Lipp – Edition 21

Samstag, 27. Januar 2008, bei Oswin Lipp, Eschenbach, LU

Wozu Bordeaux 1988?

Bitte nicht lachen! Wenn mir vor einigen Monaten gesagt worden wäre, dass ich mal an einer Bordeaux 1988 Degustation teilnehmen würde, hätte mich diese Behauptung ziemlich nachdenklich gestimmt.

Warum Bordeaux 1988? Die jeweils ausgesuchte Dezember-Ausgabe vom Weinwischer von René Gabriel enthält die Bewertungen der 200 besten roten Bordeaux auf die letzten gelungensten 17 Jahrgänge. Neben 1988 werden der auf der Rive Gauche geniale 1986 und der für Pomerol unvergessliche 1989, dann ausschliesslich jüngere Jahrgänge. Die monatliche Zeitschrift zeigt dennoch klar auf, dass 1988 entweder vorbei oder definitiv auszutrinken ist. Dementsprechend liegt die Begründung für so eine Degustation bestimmt nicht in der Veröffentlichung der Ergebnisse von René Gabriel.

Kurz und bündig: Wie sollen Bordeaux-Freaks das aktuelle Jahr, 2008, genüsslich anfangen? 1958¹, 1968² sind seit längstem ausgestorben oder sie verlangen Fähigkeiten à la [François Audouze](#)³. 1978 würde heute noch die Grundlage für eine sehr schöne Degustation bieten, wobei sich die Frage der Verfügbarkeit der noch trinkbaren Flaschen stellt. Das nächste wirklich optimale Jahrzehnt war dementsprechend 1988.

1988 erweist sich heute noch als interessanter Jahrgang. Zunächst galt er bis vor ca. zehn Jahren als der Erste einer Serie von drei Spitzen-

jahrgängen, wobei die Tarife der 1988 Weine deutlich erschwinglicher geblieben sind als diejenigen der zwei anderen. Es stimmt allerdings auch, dass Robert Parker vermutlich keine belanglose Rolle in dieser Tatsache gespielt hat. Im Durchschnitt bekommt die Rive Gauche knappe 87 Punkte, während die Rive Droite langweilige Weine erzeugt hat.

Kurz und bündig: Die Süssweine des Jahrgangs retten wenigstens den Einsatz, was diese Degustation mit Chateau Guiraud (trotz seiner bestrittenen Eisenkrautnote mit prägnantem Kondensmilch-Touch) und dem traumhaften Lafaurie Peyraguey⁴ (unbedingt einlagern) deutlich aufgezeigt hat.



Oswin und Arlette Lipp, das Meisterpaar des Abends, in voller Vorbereitung des köstlichen 8-gang Menü für nicht weniger als 14 Gäste.

Der aussergewöhnliche Abend, an dem 14 begeisterte Weinfreundinnen und Weinfreunde teilgenommen haben (u.a. ein femininer Gast aus Nürnberg), wurde mit einem Riesling Spätlese 2004 Brauneberger Juffer Sonnenuhr, meines Erachtens ein delikater Aperowein sowie ein geeigneter Wein, um sich den Gaumen anzuge-

¹ Getrunken habe ich mal den Latour 1958 mit seinem öligen Brent-artigen Bouquet, aber meine damals fehlende Weinkultur verhinderte mir, den Wein geniessen zu können.

² Heute noch lassen sich schöne Überraschungen aus dem Jahrgang 1968 entdecken, wie eine „Grosse Weine katastrophaler Jahrgänge“ Degustation, die ich vor 6 Jahren mitorganisiert habe, zeigte. Heute sind Ducru-Beaucaillou aber auch Ausone unerwartet schön. Da gilt allerdings die Frage der richtigen Flasche. Kriegen Sie die richtige und Sie werden diese zwei Weine geniessen, kriegen Sie die falsche....

³ Ich werde nie diesen genialen Organisator exklusiver Dinners mit faszinierenden Weinen einer anderen Epoche genügen erwähnen.

⁴ Weitere Geheimtips: Sigalas Rabaud, La Tour Blanche

wöhnen, dennoch eine eher langweilige Spätlese⁵, eröffnet.



Tony Flück, Organisator der äusserst gelungenen Bordeaux 1988 Degustation, sorgte für die Zusammenstellung der Weinserien, den geeigneten Service sowie der Festlegung des Siegers des Abends. Das Ganze bei einer passenden Professionalität und dem nötigen Humor.

Die Wine Trip by Lipp durch die Bordeaux 1988 begann nach passenden, ausgewählten Worten vom Organisator mit einer feinen Vorspeise und einem unerwarteten Wein:

Ein Duett von Forellentatar und überbackenem Champignon wurde durch den Phélan-Ségur 1988 begleitet. Eindeutig eine spannende Wahl, die allen bewies, dass Fisch und Rotwein auch ein sehr gutes Paar bilden können.



Eine Hummersuppe, auf dem Bild während der Kochzeit, gilt auch in der Schweiz als ausgesuchtes Rezept. Sie reihte sich zwischen der ersten und der zweiten Serien ein.

Anvinieren
Phélan-Ségur **88.5 /100**

Erste Serie
Pichon Longueville Baron **91 /100**
Pichon Lalande Comtesse **deklassiert**

Keine typische Note vom alten Freund namens Brettanomyces aber der auffällige, muffige Pichon Lalande hatte eindeutig einen Fehler und machte weder im Bouquet noch im Gaumen Spass. Ich pflege zwar eine zweiseitige Beziehung zu diesem Wein mit der ansonsten sehr eleganten Etikette. Der Pichon Lalande erweist sich in der Regel als eine hinreizende, weibliche Schönheit, der gerne verziehen wird, dass die Flaschen Jahre lang sehr ungenau abgefüllt wurden. An dieser Degustation fehlte jedes Gefühl der üblichen Liebe auf den ersten Blick. Pichon Baron musste uns daher alle trösten, was er mit seinem fabelhaften Cassis-Bouquet tadellos schaffte. Schlank im Gaumen, unvergesslich im Bouquet, jung in der Farbe und im Gaumen, das Ganze wirkte vergleichbar mit einem schmalzigen Spaziergang im Märchenwald im südlichen Inverness-shire⁶ im jungen Herbst, wenn sich die schwarzen Beeren sorgfältig enthüllen. Erfahrene Teilnehmer des Spaziergangs haben mir anvertraut, dass sie sich vorstellen möchten, dass der Pichon Baron eigentlich erst ab 2010 genossen werden dürfte.



Schon an einer richtig Blinddegustation teilgenommen? Scherzhafte Empfehlung fürs nächste Mal: Schwarze Riedel Gläser mitnehmen und die Verwirrung wird unendliche Diskussionen auslösen.

Zweite Serie
Léoville Las Cases **92 / 100**
Talbot **91 / 100**
Ducru-Beaucaillou **deklassiert**

⁵ Die sehr lange Dürre in 2003 strapazierte den deutschen Riesling derart, dass die Reben in 2004 unter starkem Hydrostress weiter litten. Ausserdem entwickelte sich die Botrytis zu spät, so dass sogar die grossen Edelsüssweine nur noch bitter wirken.

⁶ Ähnlich unvergesslich ist mir ein verlängertes Wochenende bei Fiona und Graeme Ambrose in [Inverfarigaig](#) vorgekommen

Ich bin glücklich. An diesem Abend war ich der Einzige am Tisch, der den Ducru nicht deklassieren wollte. Und zwar aus einem guten Grund: Das Weingut hat nie Grund zur Besorgnis gegeben, weil das Geld am Monatsende fehlen könnte. Dann stellt sich die Frage, aus welchem Grund das Problem der chemisch verursachten Kellerseuche, die die Jahrgänge 1986 bis 1990 getroffen hat (komischerweise 1989 scheint gar nicht betroffen zu sein), so dilettantisch und unprofessionell angegangen worden ist. Des weiteren gehört Ducru stets zu den untauglichen Weinen, die sehr viel Zeit benötigen, bis sie eine Art innere Ruhe finden und in jedem Glas genau so wie in den anderen riechen. Dann genieße ich viel lieber den LLC (für die Officionados), Léoville Las Cases ausgesprochen. Ein sinnlicher, delikater Wein mit einer eleganten Pfeffernote und einem unendlichen Abgang. Ein wahrer Leckerbissen, der allen Anwesenden gefallen hat.

Talbot. Ich habe keine einzige Flasche Talbot in meinem Keller. Aufgrund dieser Flasche an diesem Abend ist es vermutlich ein Irrtum. Tja, Jean-Marc Quarin erteilt ihm 85 Punkte wegen seines animalischen Bouquets Unser René Gabriel erschießt ihn mit 14/20 und Robert Parker wahrte den Schein mit 89/100 Punkten, die Bewertung datiert jedoch von 1993. Verlassen wir uns dann auf das Schlagwort des Grand Jury Européen „Die Summe zahlreicher subjektiven Wahrnehmung wird zur objektiven Realität“. 14 WeinfreundInnen können sich an diesem Abend nicht geirrt haben. Diese Flasche, deren Bewertungen zwischen 89 und 94 schwankten, überraschte trotz ihrem schwachen Abgang. Gelungene Degustationen enthalten immer mindestens eine Knüllerflasche. An diesem Abend lag Talbot unter den guten Auspizien.

Dritte Serie

Palmer	92 / 100
Margaux	91.5 / 100

Gelungene Degustationen benötigen auch überraschende Knüllerflaschen. An diesem Abend lag Margaux unter dem falschen Licht. Chateau Margaux ist der Rotwein mit der grössten Streuung gewesen: 10 Punkte. Darf ein Wein schliesslich höher bewertet werden, weil er von gewissen Anwesenden identifiziert wurde?



Glückliche Weinexperten der Degustation tauschen immer gerne ihre Gefühle und Erfahrungen.

Ich verweise auf die kulinarische Entwicklung Amerikas, um beide Weine in diesem spezifischen Jahrgang eindeutig zu unterscheiden. Das gastronomische Amerika der 50er kann mit einem halben Klischee zusammengefasst werden: Hot-Dogs, Frites (Pommes für die Deutschen) und Coca Cola. Zu dieser Zeit gilt das Motto „Essen, um sich zu ernähren“. Unter dem Auftrieb der grossen französischen Köche und dank dem unermüdlichen Engagement von zwei, auf der Ostküste angesiedelten Talenten namens James Beard und Julia Child entwickelt sich Schritt für Schritt eine Art Begeisterung gegenüber dem Feinessen, besser gesagt dem „Richtig-Essen“. 1946 beauftragt der völlig neue Fernsehkanal James Beard, eine Kochsendung aufzubauen. So entsteht das schliesslich sehr erfolgreiche Programm „I love to cook“. Millionen Amerikaner machen sich mit der neuen Art, gut zu essen, vertraut. Ihrerseits verbreitet Alice Waters eine eigene Methode, richtig zu essen, in Nordkalifornien, welche auf frischen, natürlichen und oft durch lokale Bauern gezüchteten Produkten basiert. In ihren Fussstapfen entstehen Gourmet-Läden, ja sogar Bäckereien und Herstellungseinheiten für den Ziegenkäse. 1961 veröffentlicht Julia Child ihr Werk „Mastering the Art of French Cooking“ nach einer Reise nach Paris. Zwei Jahre später startet ihr Fernsehprogramm „The French Chef“, welches einen glänzenden Erfolg erringt. Die allerersten Anfänge der Annäherung einer Esskultur, in der es sich in erster Linie um eine eigene Verantwortung handelt, mit einer anderen, in der die gesellige Gemütlichkeit und die ungeschriebenen Regeln gelten, wurden klar.

Nun stellt sich die Frage, warum sich diese Abschweifung an der Stelle der Kommentare über Chateau Margaux und Chateau Palmer erscheint. Genau so ist mir die Gegenüberstellung beider Weine vorgekommen. Auf einer Seite begegnen wir einem wirren Wein ohne scheinbare Per-

spektive ansonsten, getrunken zu werden. Auf der anderen Seite treffen wir einen typischen Palmer mit seinem altbekannten Bouquet, einen Wein, der sich gerne durch verschiedene Speisen begleiten lassen würde.



Analysieren, riechen, nachdenken, austauschen, geniessen, bewundern, schätzen, missbilligen,... Degustieren verlangt viel Introspektionssinn.

Vierte Serie

Haut-Brion	93 / 100
Haut-Bailly	92 / 100
Pape Clément	91.5 / 100

An diesem Abend sind mir die drei Pessac-Léognan irgendwie relativ unzugänglich geblieben. Und zwar als ob die Degustation fast darauf hätte verzichten können, was definitiv ein Irrtum gewesen wäre.

Unter anderen gelten Haut-Bailly, Pape-Clément und Haut-Brion als Archetypen der qualitativ hochstehenden Weine aus der Appellation und werden auch weltweit dementsprechend ausgehandelt. Die Merkmale eines charakteristischen Pessac umfassen diese klaren Düfte von Geräuchertem, diese verführerische Eleganz und diesen unverwechselbaren Reiz. Ein jüngeres Beispiel wäre Les Carmes Haut-Brion 2000, der blind so grazil, wunderschön gebunden und gleichzeitig so bezaubernd vorkommt.

Der an für sich nicht so massiver, sondern wohl eher fast leichtsinniger Haut-Brion bringt die anwesenden Degustatoren aus dem Gleichgewicht. Die Meisten meinen, dass der Wein wegen seiner Eleganz nur der La Mission Haut-Brion sein kann. Grandios zeigt er sich mit seinem Bouquet aus Tabaknoten, reifen Schwarzebeeren und balsamischem Öl. Im Gaumen bestätigt er den ersten Eindruck, zwischen zivilisier-

ten Leuten wird er mühelos genossen, er macht nicht einmal Spass, der Wein ist viel zu gross dafür. Er erinnert an der schönen Teestunde aus dem Film Sense and Sensibility.



Austauschen, nochmals austauschen.... Der Wein spielt einfach eine fabelhafte soziale Rolle.

Fünfte Serie

Cos d'Estournel	93 / 100
Montrose	92.5 / 100

Monumentaler Cos d'Estournel! Die Schweizer sind bekannt, um Weine aus dem Jahrgang der eigenen Kinder en primeurs zu kaufen, um ihnen dann beim 20 Geburtstag oder einem ähnlich grossen Anlass zu schenken. Gerne wäre ich in diesem Jahr geboren. Dann hätte ich mich vorzüglich in diesem Wein verliebt. Der Wein zeigt sich an einem grossen Tag, die Assemblage aus 70% Cabernet Sauvignon und 30% Merlot bringt ein derartiges Gleichgewicht zur Geltung, dass man über den Sinn der Modernität in der Weinherstellung richtig und gnadenlos hinterfragt wird. Kann ein Wein aus der sogenannten alten Weinschule besser vinifiziert worden sein? Mit einer glänzenden und tadellosen Farbe ausgestattet, strömen komplexe und vielseitige Düfte von Kirschen, roten Früchten, feinem Holz, Gewürzen aus dem Wein aus. Dieses Bouquet weckt die Neugier und man berauscht sich ohne nie davon müde zu werden. Der Eindruck bestätigt sich mit dem subtil süsslichen Gaumen, mit dieser köstlichen Rasse und dieser konzentrierten fruchtigen Struktur und deren feinen Tanninen, die sich gerade denjenigen vom Montrose unerbittlich gegenüberstellen. Der lange Abgang vom Cos d'Estournel, der sich, um so zu sagen, als Kirsche auf dem Kuchen aufdeckt, überzeugt unwiderruflich: Parker hat scheinbar die schlechten Flaschen gekriegt, erwerben Sie einige davon und geniessen Sie sie im Verlauf der

nächsten zehn bis fünfzehn Jahre. Der Vergleich mit dem Montrose kommt fast gewaltsam vor. James Suckling vom Wine Spectator erhebt den Montrose 1990 zum Höhepunkt des Weinguts. Der 1989 hat diesem letzten aber nichts zu beneiden. Dafür wirkt der 1988 wie Kaninchengranulat. Seine körnigen, übersättigten Tannine lassen den Eindruck, der Wein sei eigentlich viereckig. Gilt der Eindruck für alle Flaschen aus diesem Jahrgang?



Sechste Serie

Lynch-Bages	93 / 100
Mouton-Rothschild	92.5 / 100
Clerc-Milon	deklassiert

„Chateau Bouchon“ wurde zu Recht deklassiert. Schade für diese spezifische Flasche. Der hedonistische Clerc-Milon erfüllte üblicherweise viele Voraussetzungen (auf dem Papier), um viel Freude zu bereiten. Eine einwandfreie Flasche hätte gezeigt, dass dieser Wein heute noch sehr jung wirkt, im Bouquet genau so wie im Gaumen. Trotz seines allgemein hochstehenden qualitativen Niveau unterscheidet sich Clerc-Milon von Lynch-Bages in seiner Kommunikationsstrategie. Wenig wird darüber berichtet, was sogar dazu führt, dass es eigentlich wohl eher als Geheimtyp wahrgenommen werden dürfte. Versteigern Sie ein paar 1990 und erwerben Sie die Jahrgänge zwischen 2002 bis 2006, Sie werden einen wunderschönen klassischen Bordeaux zu einem wirklich günstigen Preis geniessen dürfen.

Die Flasche Lynch-Bages, die sich eigentlich gemäss allen Teilnehmern der Degustation als den besten Wein des Abends erwies, wurde vom Geschäftsleiter einer lokalen Firma, die viele spannende Weinanlässe wie z.B. eine unvergessliche [Pomerol & Saint-Emilion 1998](#) Degustati-

on organisiert, gespendet. Der köstliche Lynch-Bages, den ich in den letzten Jahren wiederholt degustiert habe, brauchte etwa 10 Jahre, bis er richtig grossartig geworden ist. Sein verlockendes Bouquet enthüllt Zederholz, raffinierte Bigarreau-Kirschen, gebratenes Fleisch, im Gaumen wirkt er reif und vollmündig, jetzt verstehe ich, warum meine letzten Flaschen zu schnell getrunken wurden. Die Verführung in persona. Der überragende Mouton-Rothschild lässt sich ebenfalls wunderschön trinken, wird aber problemlos gute zwanzig Jahre genossen werden können. Mouton am Gipfel, mit so einer Flasche versteht man, warum 1988 grösser als 1989 sei.

Die Wine Trip by Lipp Edition 21 Medoc 1988 wird in den Annalen bleiben. In der Tat gab diese tadellos organisierte und durchgeführte Degustation die Möglichkeit, sich mit diesem Jahrgang ohne Komplex und ohne Voreingenommenheit zu befassen. Vielen lieben Dank an Ozzy und Arlette Lipp sowie an Tony Flück für ihren Einsatz und Talent.

Autor: Jean François Guyard, 22.02.2008



Ein köstlicher Nachtisch schloss die 8-Gänge Abendmahl ab: Orangen-Schokoladen-Oregano-Eis mit 10-years-old Taylors Portweinreduktion und Mohnsoufflé

Dieser Text ist zur Publikation auf 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 zu verteilen.

