

Guigal's «La, La, La» ! Ein ganz besonderer Abend im 20/20 Takt

Private Degustation von Nicolas Greinacher Zürich, 4. November 2011

Report : Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Ja, ich gebe es zu. Über Rhone Weine schreibe ich sehr selten. Mir fehlt der Zugang, bin kein Syrah Fan und im meinem Keller liegen lediglich ein paar wenige Flaschen. Auch an Best Bottles begegne ich ihnen selten. Doch nun hatte ich Glück und es ergab sich die Gelegenheit, die wahrscheinlich berühmtesten und rarsten Weine von Guigal zu probieren. Nicolas Greinacher öffnete an diesem unvergesslichen Abend die ganz grossen Jahrgänge von La Landonne, La Turque und La Mouline.

Der Event übertraf alle meine Erwartungen! Ich war und bin noch immer völlig begeistert. Selten habe ich an einem Abend eine solche Fülle von absoluten Weltklasseweinen trinken dürfen. Wann immer Sie können, probieren Sie von diesen Raritäten. Viele Freunde haben kistenweise Bordeaux Premiers im Keller. Tauscht mal eine Flasche Chateau Margaux oder Cheval Blanc gegen einen Guigal La Turque 1989, 1998 oder 1999. Nicht um herauszufinden was besser, rarer oder teurer ist. Es geht darum, dass sich hier völlig neue Genusswelten öffnen. Ich kriege jetzt noch Gänsehaut, wenn ich an die Weinen dieses Abends zurück denke...



Rechts: Gastgeber und Guigal Besessener Nicolas Greinacher mit 300 Punkten in den Armen...

1998 Guigal Château d'Ampuis	18/20	trinken – 2020
1999 Guigal Château d'Ampuis	18/20	trinken – 2025
2003 Guigal Château d'Ampuis	19/20	trinken – 2025

Zum Auftakt eine Dreiervertikale Chateau d'Ampuis (95% Syrah, 5% Viognier, aus sechs verschiedenen Lagen). **1998 d'Ampuis**; Granat, offenes rauchiges Bouquet. Bananen, Teer, Maroni viel Würze. Der geschmeidige, elegante Gaumen macht den Wein jetzt sehr zugänglich. Etwas weiter entwickelt empfand ich **1999 d'Ampuis**; Cassis, Rauch, Pfeffer und eine sehr schöne „Malagasüsse“. Ebenfalls jetzt reif. Wunderschön im Glas entwickelte sich **2003 d'Ampuis**. Zeigt immer mehr dunkelbeerige (Brombeeren, Kirschen, Cassis) Aromen und laktische Mocca Noten. Ausladender, kräftiger Körper. Viel Frucht und Frische im Abgang. Zeigt sich in einer sehr leckeren Phase und wird sich über zwei Jahrzehnte auf diesem hohen Niveau halten.

2001 Guigal La Landonne	17.5+/20	trinken – 2025
2001 Guigal La Turque	18.5+/20	2015 – 2030
2001 Guigal La Mouline	18.5+/20	trinken – 2020



Dann ging es los mit den raren Lagenweinen aus dem Jahr 2001. Guigal's Best of! Lediglich 5000 – 12'000 Flaschen gibt es jährlich von diesen drei Raritäten (bei einer Guigal Gesamtproduktion von rund sechs Millionen Flaschen). **2001 La Landonne** (100% Syrah, 40 Monate Barrique) zeigt sich sehr dunkel, purpur. Jugendliches Bouquet (Erdbeer, Espresso, milde Holznoten und Eukalyptus. Wirkt sehr kräftig, aber wild im Gaumen. Kantige Tannine und dominierende Säure machen den Wein im Moment etwas trotzig und stumpf. Das Potential ist aber vielversprechend. Unbedingt warten. Ebenfalls viel zu jung **2001 La Turquie** (93% Syrah, 7% Viognier, 40 Monate Barrique). Wuchtiges, offenes Bouquet. Viel

dunkelbeerige Aromen, Gewürze, Malz und Feuerstein. Aufgrund der leckeren Nase eine Versuchung wert, allerdings wird der Spass im stark komprimierten Körper, mit etwas mehligem Tanninen gebremst. Natürlich keine Schwäche, einfach noch nicht der idealer Zeitpunkt um sein Maximum zu zeigen. Ebenfalls viel Potential und Chancen auf eine noch höhere Wertung verspricht **2001 La Mouline** (90% Syrah, 10% Viognier, 40 Monate Barrique). Helles granat, defensive Nase, etwas Pflaumen, Malz, Coca Cola, Lakritze und Himbeeren. Wie bei den beiden anderen 2001 verändern sich die Aromen im Glas laufend. La Mouline wirkt sehr feingliedrig, elegant und geschmeidig. Mit schöner dezenter Säure. Die Aromen sind dicht im Wein verwebt. Geduld lohnt sich bei allen drei.

1989 Guigal La Landonne	18/20	trinken – 2020
1989 Guigal La Turquie	20/20	trinken – 2020
1989 Guigal La Mouline	20/20	trinken – 2020

Nicolas hat die Serien sehr intelligent zusammengestellt. Nach dem wir uns im ersten Flight fragten, wie sich diese Weine in ihrer Reife zeigen, bekamen wir im zweiten Durchgang mit dem grossen Jahrgang 1989 gleich die Antwort präsentiert. **1989 La Landonne** sehr Rhone typisch mit fleischigen, pfeffrigen Aromen. Rauch und sehr süsse Erdbeeren. Mittelschwer, elegant im Gaumen. Endet erdig, dicht und anhaltend. Was zunehmend störend wirkte, war ein vielleicht leicht fehlerhafter Duft nach Essig oder Nagellackentferner, welcher den Wein umhüllte. Voll ausgeflippt bin ich ab **1989 La Turquie**. Ich gebe es ja zu, bin kein grosser Rhone Fan, und meine bescheidenen Bestände im Keller beschränken sich auf wenige Flaschen. Aber nach diesem La Turquie war mir klar, dass ich heute zur richtigen Zeit am richtigen Ort bin. Was für ein genialer Wein! Herrlich rauchig, Wildfleisch, Baumnuss, Jod und Kalk. Darunter wunderschöne dunkelbeerige Aromen. Fast ölig, eleganter Körper. Die Aromen verschmelzen richtig in einander und enden in einem langen, anhaltenden Abgang. Und daneben gleich der feminine Part dieses Traumpaars: **1989 La Mouline**, super konzentriertes Bouquet, viel Gewürze (Nelken, Pfeffer), edle Vanillenoten und Teer. Hoch eleganter Körper, bestätigt alle Aromen und ergänzt laufend mit feinen Himbeeren. Absolut ruhiger, erhabener Wein. Eine önologisch-erotische Umarmung der ganz besonderen Art. Unvergesslich.

1998 Guigal La Landonne	19+/20	trinken – 2025
1998 Guigal La Turquie	20/20	trinken – 2020
1998 Guigal La Mouline	--/--	Kork

In der nächsten Serie erlebten wir einen der grössten Jahrgänge der nördlichen Rhone. Immer noch dunkel mit würzigem Bouquet zeigt sich **1998 La Landonne**. Hollunder, Pflaumen, etwas Anis. Geniale Struktur, grossartige Länge und extrem jung. Eine leichte, noble Bitterkeit umschliesst das Riesenpotential dieses Weins. Laufend strömen und kämpfen neue Aromen durch diese wie ein Filter wirkende Bitterkeit. In fünf Jahren wird dieser Wein in Perfektion glänzen. Auf nichts mehr warten (ausser auf jemand, der nochmals eine solche Flasche öffnet...) würde ich beim himmlischen **1998 La Turquie**. Seine verlockenden Aromen springen förmlich aus dem Glas: Brombeer, Creme Cassis, Brotkruste, Ginger, Pfeffer. Man könnte unendlich daran schnüffeln. Perfekter Körper, fast ölige Textur. Eine wunderschöne Balance, völlig abgerundet, hoch elegant. Ein Wein zum Verlieben.

1999 Guigal La Landonne	19+/20	trinken – 2025
1999 Guigal La Turque	20/20	trinken – 2020
1999 Guigal La Mouline	20/20	trinken – 2025

Diese Serie empfand ich (nebst dem hedonistischen Hochgenuss) als sehr lehrreich. Die drei Weine lassen sich langsam charakterisieren. La Mouline zeigt sich meistens sehr offen, zugänglich, erotisch oder eben feminin. La Turque etwas voller (typisch maskuliner?, naja...) und kräftiger. La Landonne muss ergründet werden, eher mineralisch, defensiver und braucht wohl die längste Reifezeit. Wie beim **1999 La Landonne**.



Süsse, eher rotbeerige Aromen, Rauch (Speck?), Zedern und Leder. Im Gaumen bereits vielversprechend, intensiv, mineralisch und mit enorm langem Abgang. Der Wein ist dermassen gut, dass es schwer fällt zu warten, trotzdem spürt man in der Tiefe dieses La Landonne, dass der Genusszenith noch nicht erreicht ist. Und dann erschien wieder in der Mitte der Serie meine neue Liebe: **La Turque!** Mit dem **1999er** schloss ich den 20/20 Hattrick ab. Diesmal habe ich die Note vor den Notizen aufgeschrieben. Jede nur kleinste Ablenkung von diesem Wein ist einen Moment verpasste Lebensfreude. Wenn Sie jemals die Chance haben einen grossen

Guigal La Turque Jahrgang zu trinken, tun Sie es! Viele Weinfreunde haben immer noch kistenweise Bordeaux Premiers im Keller aber kaum einen Rhonewein. Tauschen Sie mal einen Chateau Margaux oder Cheval Blanc gegen einen La Turque. Nicht um herauszufinden was besser, rarer oder teurer ist. Es geht darum, dass sich hier neue Genusswelten öffneten. Dunkel, fast schwarz. Druckvolles Bouquet, Cassis, Eukalyptus, Rauch, Feuerstein, Gewürze. Man findet ganz selten, einen Wein mit einer solchen Aromenvielfalt, und diese Aromen dermassen elegant in einander verstrickt. Traumhafte Dichte. Samtig elegant.

Einen Katapultstart ins önologische Nirvana legte daneben der ebenfalls perfekte **1999 La Mouline** hin. Dicht Violette. Breites, offenes, multidimensionales Bouquet. Dunkelbeerig, Waldboden, Zeder, Mocca. Sehr geschmeidig im Gaumen, fast buttrig zart. Mit der Zeit im Glas mehr Röstaromen. Der Wein explodiert förmlich und erzeugt laufend neue Aromen. Genial konzentriert, äusserst elegant balanciert. Ein Traumwein par excellence.

2003 Guigal La Landonne	19+/20	2015 – 2030
2003 Guigal La Turque	19+/20	2015 – 2030
2003 Guigal La Mouline	20/20	trinken – 2025

Zum Schluss nochmals einen Sprung in die Neuzeit. Purpur, violette der **2003 La Landonne**. Beerig dominierte, jugendlich in der Nase. Himbeer, Cassis, Malz und Feuerstein. Dezent mineralische Note. Anmutig, fast zugänglich im Auftakt, aber dann rustikal, dicht und ungeschliffen. Reife suchend. Strotzt nur so von Potential und Kraft. **2003 La Turque** zeigt so jung deutliche Parallelen zum La Landonne. Auch hier dominieren beerige Aromen, zusätzlich etwas Leder und exotische Gewürze in der Nase. Nach wie vor von jungen, primären Aromen beherrscht. Die wahre Terroir und Lagen Typizität erreicht er in zehn Jahren. Das in diesem Flight der **2003 La Mouline** die Maximalwertung abholt spricht für meine Theorie, dass dies der zugänglichste „La“ ist, und somit jetzt schon wunderbar zu trinken ist. Himbeer, Leder, Malz, Mocca, Lakritze und Orangeade in der Nase. Später Creme brûlée und Griotte Kirschen. Im Moment herrlich opulent ohne fett zu wirken. Zeigt sich in einer vorzüglichen Phase, in der man nicht widerstehen kann.