10 Jahre Mövenpick Zug…
… 20 Jahre Smith Haut Lafitte

Freitag, 15. April 2011
Ein Anlass des Mövenpick Weinkellers Zug

©Pictolis Klicken Sie auf das Bild

Tjark Heyenga stellt den Blaufränkisch Jois 2009 von Erich Scheiblhofer im Rahmen des Anlasses „Neusiedlersee meets Ägerisee„ vor.

***

Der Weinkeller Zug

Anfangs August 2011 veröffentlichte die Zuger Internetseite ZIO.ch einen kurzen Bericht, in welchem der Mövenpick Weinkeller Zug als die richtige Adresse bezeichnet wurde, um einen Wein für jeden Anlass finden zu können. Es stimmt allerdings auch, dass der Weinkeller durch ein buchstäbliches Dream Team geleitet wird. Neben dem sehr freundlichen Geschäftsleiter, Urs Schwerzmann, gilt Tjark Heyenga, der Weinexperte und Product Manager von Mövenpick, als einer der kompetentesten Verkoster der ganzen Schweiz. Was ihm auch ermöglichte, anfangs März 2011 zusammen mit René Gabriel nach Bordeaux zu reisen und gemeinsam das Primeur-Angebot von Mövenpick zusammenstellen.

***

Der Mövenpick Weinkeller Zug gilt aber auch als eine besonders empfehlenswerte Adresse für die Durchführung spannender Weinanlässe. Anfangs April 2011 feierte der Weinkeller seinen zehnten Geburtstag.
Da die früheren Skichampions, Daniel und Florence Cathiard zehn Jahre früher, also 1990, Château **Smith Haut Lafitte** übernahmen, nahm die Geschäftsleitung des Weinkellers die Gelegenheit wahr, um das sympathische Ehepaar einzuladen.

Zwischen 1965 und 1968 gehörte Daniel Cathiard dem französischen Skiteam an, welches während der Olympischen Spiele 1968 die Goldmedaille in drei der damaligen Skirennen dank Jean-Claude Killy gewann. Später erbte Daniel Cathiard eine kleine Supermarktkette, welche er massgebend weiterentwickelte. Innerhalb von 20 Jahren umfasste die Kette Genty 15 grosse Supermärkte und 300 Supermärkte. In der gleichen Zeit gründete er die Kette Go Sport, welche nach Frankreich, Belgien, Spanien und Kalifornien expandierte. Daniel Cathiard beschäftigte über 9’000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Als sie 1990 verkauft wurde, betrug der Umsatz der Kette CHF 2.3Mia. Die Kette Rallye, heute Bestandteil des Handelsriesen Casino, übernahm dann 60% von Genty-Cathiard und 100% von Go Sport. Florence Cathiard gehörte 1965, als sich beide Sportler kennenlernten, der Frauenskimannschaft an. 1985 wurde sie Vizepräsidentin der renommierten Agentur McCann Europe.

Urs Schwerzmann, Geschäftsleiter des Mövenpick Weinkellers Zug

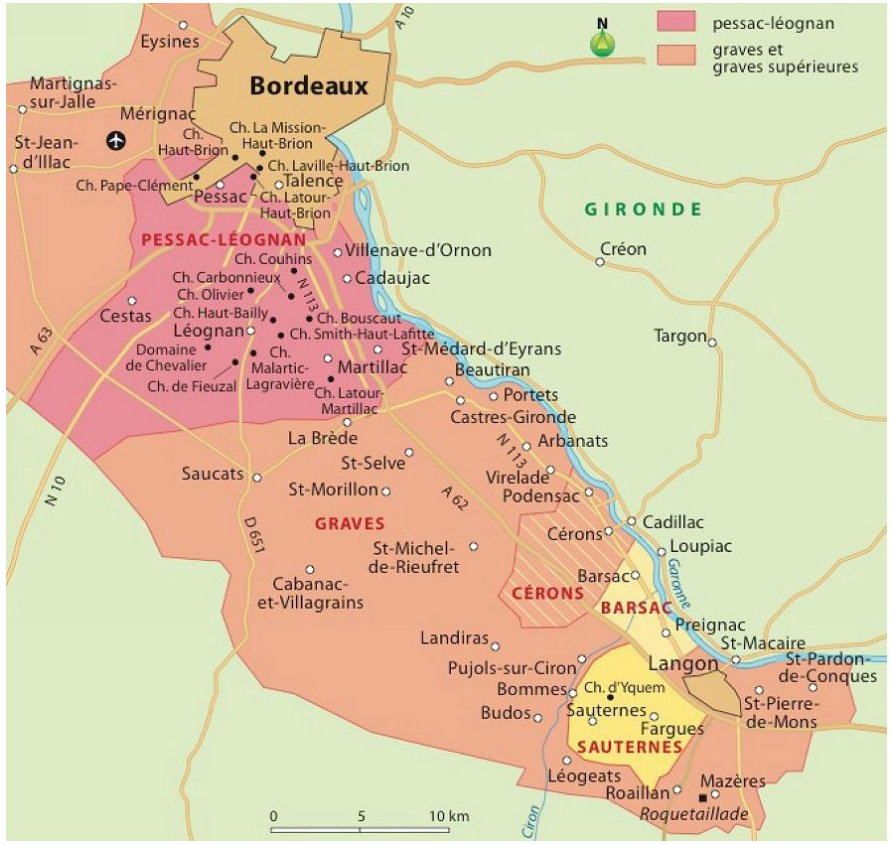
Florence und Daniel Cathiard im Rahmen der Präsentation des Jahrgangs 2007

In der Anwesenheit eines breiten Publikums entschuldigte sich Urs Schwerzmann zunächst dafür, dass die Ereignisse und insbesondere das unermüdliche Interesse der Händler für den Jahrgang 2010 die Cathiards verhindert hatte, sich nach Zug zu begeben. Ersetzt wurden sie durch meinen mehrjährigen Weinfreund David Ornon, den Vertriebsleiter des Weinguts. David verfügt selbstverständlich über ein fantastisches Wissen über das Château, dessen Geschichte und dessen Werdegang. Gerade aus diesen Gründen ist er nicht nur für die Zufteilung der Weine [die berühmten „Allocation“, Anm. der Red.] in den verschiedenen Ländern, sondern auch für die Durchführung der kommentierten Verkostungen in diesen Ländern zuständig. David erzählte mir nach dem Anlass, als wir zusammen den Zug nach Zürich nahmen, dass er in den vorherigen Tagen u.a. nach Thailand gereist sei, wo ein wachsendes Interesse an den Weinen des Chateaus entstanden ist.

Schon beim ersten Kontakt verführte David Ornon das Publikum mit seiner vornehmen, zuvorkommenden, aber auch unkomplizierten Umgangsformen, als er die Geschichte des Châteaus erzählte...

Bevor der Anlass begann, nahm David Ornon die Gelegenheit wahr, um ein spontanes Interview auf Französisch mit Vinifera-Mundi zu führen.

©Château Smith Haut-Lafitte



Das Interview

Vinifera-Mundi: Michel Bettane hat sich vor Kurzem aufgeregt [siehe Newsletter Mai 2011, Anm. der Red.], weil gewisse Journalisten über eine (ethisch betrachtet) unberechtigte Bevorzugung verfügen würden, um die Weine vor allen anderen verkosten zu können. Was schliesslich nicht ohne Risiko sei, da viele potentiellen Kunden diesen Bewertungen einen endgültigen Wert schenken würden. Was meint Ihr zu dieser Polemik auf dem Château Smith Haut-Lafitte?

David Ornon: Im Rahmen der Primeurs-Wochen organisiert die Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB) unzählige Verkostungen für die Journalisten, das ist eine Tatsache. Es stimmt allerdings auch, dass eine nicht zu unterschätzende Anzahl Journalisten früher kommen und Musterflaschen verlangen. Es obliegt anschliessend jedem einzelnen Château, dieses Ersuchen positiv zu beantworten oder nicht. Die Möglichkeit besteht auch, dass sich diese Journalisten zum jeweiligen Weingut begeben müssen. Was ziemlich viele Leute angeregt, ja sogar aufgeregt hat, ergibt sich aus der Tatsache, dass die Richtlinien von Sylvie Cazes, der Präsidentin der UGCB, nicht eingehalten wurden. Sie hatte klar ausgedrückt, dass solche Journalisten, welche früher die Weine des Jahrgangs 2010 verkostet haben, bis zum Abschluss der Primeurs-Wochen warten, um ihre Bewertungen zu kommunizieren. Du musst Dir vorstellen, was für ein riesiger Aufwand da betrieben wird, damit sich absolut alles tadellos abwickelt und damit die Weine in den optimalsten Bedingungen verkostet werden. Für die Organisatoren ist es effektiv frustrierend. Sich die ganze Mühe zu nehmen, dann Richtlinien festzulegen, welche schliesslich verletzt werden. Ausserdem ist es uns bewusst, dass eine frühe Kommunikation, wie es gewisse machen, schwere Folgen haben kann: Andere Journalisten lassen sich dann beeinflussen, gewisse Bewertungen sind „gezinkt"… Was die Politik der einzelnen Châteaus anbelangt, setzt die UGCB keine Richtlinien. Jedes Château ist selbstständig und darf dementsprechend die Verkostungen so gestalten, wie es ihm einfällt. Jeder Besitzer ist wirklich frei.

Vinifera-Mundi: Wie präsentiert sich der Jahrgang 2010 auf Smith Haut-Lafitte?

David Ornon: Alles ist sehr gut abgelaufen. Nebenbei: Die Verkostung des Primeurs hat nicht auf dem Weingut stattgefunden. Die Jahrgänge 2008 und 2009 wurden auf dem Château vorgestellt, 2010 dafür nicht. Dies hat die Fachleute allerdings nicht verhindert, uns zu besuchen, was uns natürlich sehr gefreut hat. Sehr viele Leute haben ein grosses Interesse für den Jahrgang gezeigt. Wir haben sogar Händler und Importeure getroffen, welche sich durch zahlreiche – sieben bis zehn Mitarbeiter- haben vertreten lassen, während sie in der Vergangenheit, z.B. für die Jahrgänge 2007 und 2008, als die Wirtschaftslage nicht so optimal war, nur einen oder zwei Personen schickten. Zum aktuellen Zeitpunkt ([das Interview wurde Mitte April 2011 durchgeführt, Anm. der Red.]) beruhigt es uns, was das Interesse für den Jahrgangs anbelangt.

v.l.n.r.: David Ornon und J.F. Guyard (Vinifera-Mundi)

Vinifera-Mundi:: Was kannst Du uns über den Jahrgang für den weissen sowie für den roten Smith Haut Lafitte (Lafitte für die Insider) berichten?

David Ornon:Über so einen Jahrgang freuen wir uns in der Tat riesig. Wir können es nicth vermeiden, die Jahrgänge untereinander zu vergleichen. Was die Jahrgänge 2009 und 2010 betrifft, so fällt uns auf, dass die Ausdrucksstärke und die intrinsische Qualität unwahrscheinlich ähnlich sind. Was hingegen den Stil anbelangt, zeigte sich 2009 ziemlich üppig, extravagant, sehr aromatisch, der Stoff war besonders samtig und liess sich grossartig verkosten. Seinerseits ist der 2010er sehr präzis, sehr klassisch, der Ausdruck ist sehr gross, so auch die Komplexität. Abgesehen vom 2009er hatten wir das früher nie gekannt. Mit dem 2010er begegnen wir einem typischen Bordeaux-Profil mit einer enormen Klasse.

Vinifera-Mundi: Wie sieht es mit der Trinkreife und der Lagerfähigkeit aus?

David Ornon: Wir schätzen die Lagerfähigkeit eindeutig als hervorragend ein. Alle Komponenten, welche es ermöglichen, dass ein Wein wunderschön altert, sind in diesem 2010er vorhanden. Die Lebhaftigkeit ist vorhanden, die Struktur zeigt sich ganz gross, die Tannine und die Polyphenole weisen auf hohe Indizien auf. Hingegen zeigen sich die Tannine weder trocken noch aggressiv. Auf dem Weingut streben wir die perfekte Eingebundenheit der Tannine an, was dazu führt, dass die Vinifikation ganz sorgfältig erfolgt. Wir streben nach einer präzisen Aufwertung der Tannine. Es ist uns ein entscheidendes Anliegen, dass der Wein eine konsequente Struktur besitzt, welche ihm ermöglicht zu altern. Diese Tanninqualität, welche auch die Struktur gestaltet, ist ganz klar vorhanden im 2010er. Dieser Jahrgang packt den Verkoster buchstäblich an. Nicht zuletzt ist die Festigkeit der Tannine nie aggressiv. Aufgrund dieser Lagerfähigkeit werden wir vermutlich die 2009er als ersten der beiden Jahrgänge trinken können. Wir werden bestimmt beide nebeneinander sehr lange geniessen können.

Der berühmte Hase des irischen Bildhauers Barry Flanagan überwacht den Cabernet Franc Weinberg

Vinifera-Mundi: Gerade das habe ich persönlich am Lafitte und insbesondere den Rotweinen immer sehr geschätzt: Sogar bei in Verruf gebrachten Jahrgängen wie 1997 besitzen die Weine diese delikate, ausgefeilte Struktur mit viel Fleisch und Eleganz.

David Ornon: Seit die Cathiards 1990 das Weingut erworben haben, verfolgen wir eine klare Strategie: Der Wiederaufbau des Weinguts. Dies betrifft nicht nur das Château, den Weinkeller und die „Chartreuse“, sondern auch den Weinberg. Für die Cathiards ist Smith Haut-Lafitte kein Hobby, sie leben auch während des ganzen Jahres auf dem Château. Bordeaux ist ihr Leben. Seit Fabien Teitgen das gesamte Weingut leitet und nicht mehr ausschliesslich den Weinberg wie z.B. in 1995/1996, welche Du gerade erwähnst, verfolgen wir einen deutlich globaleren Approach, wir trennen die Arbeit im Weinberg nicht mehr von derjenigen im Keller. Ein Paradebeispiel, welche diesen neuen Approach kennzeichnet, betrifft die Integration der Tannine. Fabien Teitgen und die Cathiards wollten dieses Ergebnis erreichen. Die ganze Arbeit wird ganz sanft durchgeführt; wir arbeiten immer mehr manuell; das Ausquetschen der Trauben erfolgt manuell; wir arbeiten nur mit Hilfe der Schwerkraft. Du musst das sehen, wir haben keine Stockwerke mehr. Stattdessen werden die Trauben zuerst aussortiert, sogar durch eine optische Sortiermaschine; das Abbeerensystem ähnelt demjenigen, welches für die Himbeeren verwendet wird; es ist uns äusserst wichtig, dass die Beeren sehr sorgfältig behandelt werden; sie müssen vollständig intakt bleiben. Nur so können wir genau bzw. akribisch verfolgen, was in den Tanks geschieht. Die Suche der Perfektion garantiert, dass die Tannine optimal integriert werden. Das Ergebnis zeichnet die Eleganz der Weine von Lafitte aus. Die Weine haben eine eigene Ausdruckskraft, aber auch eine eigene Seidigkeit. Darum kann man bereits ein paar Jahre nach der Abfüllung die Weine richtig geniessen. Besonders erfreulich ist auch, dass die Entwicklung der Weine des Châteaus unmittelbar erkannt werden kann, wenn Du sie verkostest. Heute Abend werden wir u.a. 1998 verkosten. Dieser Jahrgang ist heute noch sehr stolz, wobei sich die damaligen Weinbautechniken von denjenigen von heute unterscheiden. Es betrifft aber nicht nur die Werkzeuge, sondern auch das Wissen, welches über das Terroir gesammelt werden konnte. Ich könnte auch hinzufügen, dass der Kellermeister nicht der gleiche war. Damals war Gabriel Vialard[1] dafür zuständig. Der Wein trägt auch die Unterschrift des Bodens. Unser Terroir erweist sich als ziemlich einzigartig, da die Graves (silexhaltige Kieselsteine) von der Günz-Kalzeit[2] stammen. Diese Noten von Feuerstein sind bei gewissen Jahrgängen ganz eindeutig. Letztens haben wir den Jahrgang 2001 wieder verkostet und somit diese extreme Mineralität wieder erkennen können. Es verleiht dem Wein schliesslich noch mehr Eleganz. Auf die Dauer entwickeln

[1] Gabriel Vialard arbeitet auf dem Château Haut-Bailly, seit er Smith Haut fitte verlassen hat.

[2] Wikipedia: Die Günz-Kaltzeit (auch Günz-Glazial, Günz-Komplex oder veraltet Günz-Eiszeit) ist eine Kaltzeit des Pleistozäns. Sie gilt im traditionellen viergliedrigen Kaltzeitschema der Alpen als die älteste, obwohl es Anzeichen für noch ältere Vereisungen im Alpenvorland gibt, so dass heute mit mindestens acht bis 15 Vereisungen gerechnet wird. Der Name geht auf Albrecht Penck und Eduard Brückner zurück, die diese Kaltzeit in ihrem zwischen 1901 und 1909 erschienenen mehrbändigen Werk *Die Alpen im Eiszeitalter* nach der Günz benannten. Typregion ist die Iller-Lech-Platte. Die Günz-Kaltzeit folgte auf das Donau-Günz-Interglazial und wurde vom Günz-Haslach-Interglazial abgelöst.

sich geräucherte Noten, welche nicht künstlich sind. Ich meine, es sind natürliche Vanille- oder Röstaromen.

Vinifera-Mundi: So unterscheiden sich die Pessac aber auch von den anderen Weinen von Bordeaux…

David Ornon: Genau!

Vinifera-Mundi: Die Entwicklung des Châteaus und dessen Aktivitäten erweisen sich als verblüffend. Zunächst werden diese grossartigen Weine erzeugt, über welche wir uns bereits unterhalten haben, dann wurden zusammenhängende Aktivitäten wie u.a. Caudalie [die Vinotherapie, Anm. der Red.] und nebenstehende wie das Hotel, Les Sources de Caudalie, entwickelt. Was können nun die neuen Ziele der Cathiards sein?

David Ornon: Zunächst glauben wir noch nicht, dass wir das Potential des Terroirs ausgeschöpft haben. Du hast Caudalie und die Sources de Caudalie erwähnt. Das sind aber eher Aktivitäten der Familie Die Kosmetiklinie Caudalie wird von der Tochter Mathilde geführt, welche in New York angesiedelt ist. Tatsächlich ist es ein Riesenerfolg. Das sind aber auch qualitativ hochstehende Produkte. Wenn Du aber betrachtest, das bereits die Eltern stets eine hervorragende Qualität für ihre eigenen Produkte, also die Weine, angestrebt haben, hat es bestimmt einen Dominoeffekt auf die Kinder ausgelöst. Wenn Mathilde und Alice, beide Töchter der Cathiards, dieses Message nicht erhalten hätten, dann hatten sie diese Leidenchaft für die Qualität im Blut. Was mich sowieso auch nicht erstaunen würde. Caudalie ist, weltweit betrachtet, eine authentische Erfolgsgeschichte. Was die Sources de Caudalie, also das Geschäft von Alice –da sie es bsitzt und leitet-, anbelangt, läuft es auch sehr gut. Letztes Jahr hat dessen Restaurant, La Grand‘ Vigne, seinen Michelin Stern wieder ergattert.

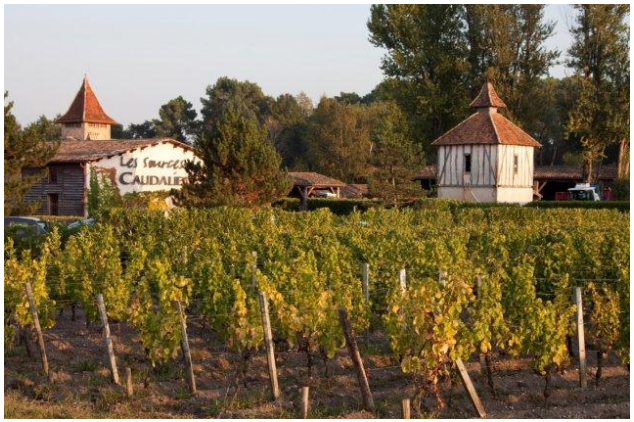
Was die Sources de Caudalie anbelangt, ist es stets sehr gut gelaufen. Sogar, als der Tourismus in Frankreich weniger gut lief [als unser westlicher Nachbar ablehnte, sich am Krieg in Irak zu beteiligen, boykottierten die Amerikaner die Grande Nation, Anm. der Red.], sind trotzdem Leute aus aus der ganzen Welt zu den Sources gekommen.

Frankreich gehört genauso wie Italien diesem verschlossenen Club der Länder an, welche die Kunst und die Manieren der Grande Gastronomie zelebrieren. Es geht nicht darum, Speisen in Edelrestaurants zu geniessen, welche gerade gleich gut zu Hause hätten zubereitet werden können, sondern um deutlich mehr.

Ein Touch Poesie, eine Prise Unerreichbares und nicht zuletzt umwerfende Weine aus allen möglichen Appellationen gehören neben dem privilegierten Kreis der Freunde, welche den Gastgeber bei einer solchen Gelegenheit begleiten dazu. Wo die Italiener viel weiter gehen, betrifft dies die Unterscheidung zwischen Albergo, Trattoria und Ristorante…Es stimmt allerdings auch, dass die Franzosen rund um den sorgfältig ausgesuchten Wein kochen, während die Italiener eine passende Appellation, also einen Wein zu jeder einzelnen Speise erkennen.

Hingegen wird dem Anbaugebiet Bordeaux nicht selten vorgeworfen, Weine zu erzeugen, welche nicht jede Speise begleiten können… So sagen es mindestens die Nörgler (aber auch verschiedene renommierte Köche). Dennoch beweist uns das Gebiet rund um die Trichtermündung der Garonne mit einigen der fabelhaftesten Restaurants[3] ganz Frankreichs, dass solche Vorwürfe nicht stichhaltig sind. Der jedes Jahr durch den Guide Michelin mit 3 Sternen und durch Gault-Millau mit 19/20 ausgezeichnete Thierry Marx, einer der Apostel der (durch Hervé This erfundene) Molekularküche hat es zwischen 1994 und April 2010 mit Brio im Château Cordeillan-Bages veranschaulicht: Die grossen Klassiker der Gastronomie wurden „molekular“ analysiert, neu erschaffen und in der Regel von unvergesslichen Bordeaux-Weinen begleitet. Smith Haut-Lafitte spielt ebenfalls seine Karte in der engen Wahl der unverzichtbaren Adressen der Region. Das Restaurant La Grand’Vigne, wo der Chef Nicolas Masse heisst, dürfte mühelos die Anspruchsvollsten überzeugen.

[3] In einem Bericht über die intrinsischen Werte von Bordeaux, welcher er für die neueste Ausgabe der Revue du Vin de France geschrieben hat, machte der in Bordeaux geborene und aufgewachsene Weinexperte Philippe Maurange (Co-Herausgeber vom Weinführer „Guide des meilleurs vins à petit prix“) darauf aufmerksam, dass sich grundlegende Merkmale anderer Weingebiete (z.B. diejenigen des Burgunds) von denjenigen in Bordeaux unterscheiden. In Bordeaux seien die Leute und insb. die Winzer nicht emotionell, sondern verschlossen und wie geklemmt. Dieser Unterschied widerspiegele sich auch in der Küche, welche in Bordeaux nicht finessenreich und inspiriert sei. Hingegen würden die Grundbesitzer ihre Gäste äusserst gerne empfangen, da es ihnen dann die Möglichkeit gäbe, ihre Weine grosszügig vorzustellen. Der Weinjournalist empfiehlt trotzdem einige Adressen, wie z.B. der Saint-James von Michel Portos in Bouliac (vier Kochmützen Gault-Millau), der in Arcins gelegene Lion d’Or (zwei Kochmützen Gault-Millau) vom unverwechselbaren Jean-Paul Barbier (wo einige Winzer über eigene, verschliessbare Ablagefächer (direkt im Restaurant!) verfügen, um ihre Weine zu lagern) oder Darroze (zwei Kochmützen Gault-Millau) in Langon (für seine fabelhafte Sauternes-Karte und seine Südwestspezialitäten). Auf der Rive Droite wird die Weinbar L’Envers du Décor von François des Ligneris, dem ehemaligen Besitzer des Château Soutard, besonders empfohlen.



©Sources de Caudalie Les Sources de Caudalie

©Sources de Caudalie Das Restaurant La Grand‘ Vigne

Vinifera-Mundi: Welche Massnahmen sind aktuell geplant, um nochmals die Qualität der Weine zu verbessern?

David Ornon: Tatsächlich gibt es die verschiedensten Projekte, wir werden aber erst zum von uns gewünschten Zeitpunkt informieren.

Vinifera-Mundi: Im Burgund, welches ich sehr gut kenne, wird stets befürchtet, dass das Weingebiet irgendwann durch die Japaner kontrolliert werde [vor vielleicht 15 Jahren hatte das BIVB mit einer absichtlich provokativen Werbekampagne auf dem französischen Markt reagiert: Wenn die Franzosen die grossen Burgunderweine nicht kaufen, würde das Gebiet irgendwann mal Japan gehören. Wiederum engagiert sich das Burgund mit der Operation „Bourgogne Solidarité Japon“ zu Gunsten der Opfer von Fukushima massgebend. Anm. der Red.]. Teilt Ihr diese Befürchtung in Bordeaux mit dem asiatischen Markt nicht?

David Ornon: Aktuell nicht. Dennoch stellen wir fest, dass die Chinesen ein grosses Interesse für die Weine entwickeln. Wenn wir über die Weine in China sprechen, beziehen wir uns auf verschiedene Plätze: Shanghai, Peking, u.a. Im Rahmen meiner ersten Verkostung in Canton (Guangzhou) kamen die Leute, um den weissen Lafitte zu trinken. Ein Jahr später hatten sich die Sache unglaublich verändert. Dort lernen sie unwahrscheinlich schnell, sie reisen auch viel. Auf dem Château empfangen wir viele chinesische Delegationen. Ihre Leidenschaft für den Wein sowie für das Wissen rund um den Wein ist unglaublich gross. Wenn eine Verkostung heute in China organisiert wird, wickelt sie sich extrem professionell ab. Dies, obwohl es immer noch keine Möglichkeit gibt, wo sie sich vorinformieren oder orientieren können. Gerade aus diesem Grund reisen wir gerne dorthin. So können wir unser Weingut und die Weine vorstellen. Hingegen riskiert das Team von Lafitte nicht, „chinesisch“ zu werden. Wir lieben nach wie vor unsere Erde. Unsere Investitionen werden auch immer in Bordeaux bleiben. Was Japan anbelangt, hat sich die Lage vor einigen Jahren, mit der Verschlechterung der Wirtschaftskrise, deutlich beruhigt. Japan, aber auch Korea kauften Unmengen von Lafitte. Wenn wir uns spezifisch auf die aktuelle, tragische Situation beziehen, helfen wir auch mit unseren Mitteln. Wir kennen verschiedene Importeure und es ist nie erfreulich, wenn wir merken, dass sie Probleme kriegen. Deshalb ist es für uns völlig selbstverständlich, ihnen zu helfen. Was die asiatischen Verkaufsstatistiken betrifft, handelt es sich zunächst um einen riesigen Markt, dessen Konsum stets am Wachsen ist. Dementsprechend kaufen sie immer mehr. Jetzt ist es meine Aufgabe bei Smith Haut-Lafitte, die Weine auf der ganzen Welt aufzuteilen. Wir könnten die ganze Ernte nach China verkaufen, aber wir vergessen den Schweizer genauso wie den französischen Markt nicht. Neben diesen zwei Ländern sind uns Grossbritannien, Belgien, die Vereinigten Staaten nach wie vor äusserst wichtig. Lange haben die USA eine privilegierte Rolle in unserem Aufteilungsprogramm besetzt. Dann ist die Wirtschaftskrise eingetreten, sie haben weniger gekauft, wobei sie jetzt wieder viel kaufen. Wenn wir im Weinberg oder im Keller arbeiten, konzentrieren wir uns nicht auf die Verkaufsergebnisse, sondern darauf, dass unsere Weine sehr viel Spass bereiten müssen. Wir möchten, dass sie getrunken werden. Wir möchten, dass die Leute, welche unsere Weine geniessen, stolz darauf sind und behaupten,

das seien grosse Weine mit einem echten Profil. Solche Weinliebhaber gibt es überall in der ganzen Welt.

Vinifera-Mundi: Wenn ich ausnahmsweise die Situation beuteilen darf, befürchte ich jedoch, dass seriöse, kundenbewusste Weingüter, wie Lafitte, heute leider zur Minderheit gehören. Wir sprechen heute schon vo einer erneuten Steigerung der Preise für den Jahrgang 2010. Irgendwie bekommen viele langjährige und authentische Bordeaux-Liebhaber den Eindruck, dass man sich in Bordeaux lieber für das schnelle Geld als für die Treue der Kunden begeistert. Wer kann sich heute noch z.B. in Frankreich Bordeaux-Weine leisten? [Als wir im April 2011 dieses Interview durchführten, schien David Ornon noch nicht zu wissen, dass das Weingut den Preis gegenüber dem Jahrgang 2008 unverändert lassen würde. Anm. der Red.]

David Ornon: 2009 und 2010 gelten als Ausnahmejahrgänge. Die Qualität beider Jahrgänge hat zu einer riesigen Nachfrage geführt. Was klassische Jahrgänge wie 2006, 2008 oder sogar 2007 anbelangt, blieben zwar unsere Tarife anständig, sie sind trotzdem aufgrund der neuen technologischen Anschaffungen gestiegen. Diese Investition, welche zur Verbesserung der Qualität der Weine geführt hat, musste ausgeglichen werden.

Vinifera-Mundi: Die Preise bleiben trotzdem extrem korrekt…

David Ornon: Wir haben ein Ziel: Unsere Weine sollen getrunken werden. Wenn Du eine Flasche für €1000.- auf dem Markt kaufst, fragst Du Dich wirklich, ob Du sie trinkst. Wenn sie hingegen weniger als €100.- kostet, weisst Du dann genau mit einer gewissen Vorfreude, wann Du sie trinken wirst. Danach ist es nur eine Frage der Geduld. Es ist uns wirklich ein Anliegen, dass unsere Weine sehr viel Spass bereiten und dementsprechend auch getrunken werden. Wir stellen auch fest, dass Lafitte sehr selten in den Katalogen der Auktionen in London, in Amerika oder in Asien aufgelistet wird. Das zeigt uns, dass die Weine in den Kellern bleiben und getrunken werden.

Vinifera-Mundi: In diesem Sinne seid Ihr in der gleichen Kategorie wie andere Weine einzuordnen, welche ich sehr gern trinke. Zum Beispiel: Gruaud Larose, Barton, Chevalier…

David Ornon: Was wiederum niemanden verhindert, drei Primeur-Kisten zu kaufen, um schliesslich eine oder zwei weiter zu verkaufen, um neue Anschaffungen zu ermöglichen. Dies bleibt aber zu einem völlig gesunden Niveau, demjenigen des wahren Liebhabers. Dafür haben wir wirklich Mühe mit denjenigen, welche drei Kisten erwerben, um bei jeder einzelnen Profit zu machen. Das entspricht unserer Wahrnehmung des Weins definitiv nicht. Wir bewegen uns nicht in der Finanzwelt, sondern in der Grande Gastronomie und im Bereich des „Plaisir“.

Vinifera-Mundi: Merci David.

©Luxist

Die Weine der Verkostung

Der Weisswein 2009 sowie der Rotwein 2004 des Château Cantelys wurden zum Anstossen vorgestellt. Der weisse Smith Haut Lafitte wurde in den Jahrgängen 2002, 2007, 2008 sowie 2009 vorgestellt, während beim Rotwein die Jahrgänge 2000, 2005, 2006, 2007 und nicht zuletzt 2008 vorgestellt wurden

David Ornon versprach seine Einleitung des Abends kurz zu halten, da es ihm bewusst war, dass das Schweizer Publikum aus authentischen Weinliebhabern besteht, welche über tiefgehende Kenntnisse verfügen.

Alles begann 1365, wie es die ältesten Dokumente belegen. Somit gehört Smith Haut-Lafitte zu den ältesten Châteaus von Bordeaux. Bevor ein schottischer Händler und Navigator, George Smith (welcher sich in eine schöne Frau von Bordeaux verliebte), in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts das Weingut erwarb, hiess dieses Haut Lafitte. Der Name wies darauf hin, dass sich das Weingut auf dem Gipfel des Plateau von Lafitte befindet. George Smith sorgte dafür, dass das Weingut einen beneidenswerten Ruf erlangte. 1842 erbte Hr. Duffour-Dubergier, der Bürgermeister von Bordeaux, das Weingut von seiner Mutter. So begann der wirtschaftliche Aufschwung des Châteaus, welches 1958 durch den Négociant Louis Eschenauer erworben wurde. Dieser vermarktete die Weine von Smith Haut Lafitte weltweit, vernachlässigte aber das Weingut, dessen Situation sich schrittweise verschlechterte. 1991 erwarben die Cathiards ein verkommenes Weingut. Währen Jahrzehnten strebten die Vorgänger der Cathiards nach einer anderen Strategie, welche nicht unbedingt mit tadelloser Qualität verbunden war… Bis 1991 sei das Château „Dornröschen von Graves“ genannt worden. 1991 war gerade das Jahr, in welchem die Wetterbedingungen (disaströser Frühlingsfrost, verwässerter September) verhinderten, einen guten Wein zu erzeugen (13/20 Gabriel, 85/100, Parker, 14.25/20 Quarin). Gerade im Jahr 1992, als die Wetterbedingungen (zu hohe Erträge und kastastrophale Regengüsse, welche die gesunde Entwicklung der Reben verhinderten) erneut verhinderten, einen anständigen Wein aufzubauen (15/20 Gabriel, 14.25/20 Quarin, 86/100 Parker). Die einen werden sich auf die damaligen Umstände beziehen und darauf hinweisen, dass solche Bedingungen viele Unternehmen (auch im Weinbereich) zu grossen finanziellen Schwierigkeiten hätten führen können. Die anderen werden aber darauf aufmerksam machen, dass sie aber auch die beste Schule bilden. Gemäss folgendem Motto: Wer solche Rahmenbedingungen meistert, wird Grossartiges leisten, wenn alle Parameter ungetrübt sind.

Château Cantelys

Das Château Cantelys fliegt mit eigenen Flügeln, könnte man sagen. Es handelt sich also nicht um einen Zweitwein von Lafitte , welcher genauso existiert aber Les Hauts de Smith heisst. Daniel und Florence Cathiard haben 1994 das Weingut erworben. Cantelys wurde durch die renommierte Familie Lurton und insbesondere durch Pierre Lurton, welcher heute beide Weingüter von LVMH, also das Château Cheval Blanc und das Château d'Yquem leitet, gegründet.

David Ornon informiert uns über die Eigenschaften des Terroirs, welches für die Erzeugung der Wessweine besonders geeignet sei. Die Reben müsste tief im Boden das Wasser holen, was den Weinen eine gewisse Kraft und Statur verleihen würde. Was mit den Weinen von Cantelys angestrebt werde, sei der Ausdruck des Terroirs. Dies führe dazu, dass der Charakter der Weine unterschiedlicher Jahrgänge sofort erkennbar sei. Cantelys sei ein sehr klassischer Pessac- Léognan, wobei der Weisswein bis zehn Jahre lang gelagert werden könne. Eine Gegenüberstellung mit dem weissen Smith Haut Lafitte sei durchaus möglich: Der Cantelys werde unmittelbaren Spass bereiten, während der Smith Haut Lafitte deutlich komplexer und gastronomischer sei. Was auch die Verkostung bestätigte.

Château Smith Haut Lafitte

David Ornon machte das Publikum darauf aufmerksam, dass der Weinberg, auf welchem die Trauben für den Rotwein wachsen, kleiner als 1ha gross gewesen sei, als die (1853 eingeleitete) Klassifikation von 1855 festgelegt wurde. Heute erstreckt sich das Weingut über 11ha für den Weisswein und 56ha für den Rotwein.

Dementsprechend wurde der Rotwein für die Klassifikation nicht berücksichtigt. Erst 1953 und endgültig 1959 mit der Überarbeitung des

Klassements wurde der rote Smith Haut Lafitte als Grand Cru Classé eingestuft. Einer Kategorie, welcher Haut-Brion (welcher bereits 1855 als 1er Cru Classé eingestuft wurde), Pape Clément und 13 weiter Weingüter neben Smith Haut Lafitte angehörten.
Was die Weissweine von Graves anbelangt, erfolgte die Klassifikation 1859. Der weisse Smith Haut Lafitte gehörte (selbstverständlich aufgrund seiner bereit zum diesem Zeitpunkt unbestreitbaren Qualität) dazu. In der Überprüfung von 1959 hatte der weisse Smith Haut Lafitte seinen Rang verloren. Seitdem spielt das Château mit der Bezeichnung „Grand Vin de Graves“, welche rechtlich erlaubt ist, wobei sie damit jedoch die unaufmerksamen Weinliebhaber verwirren dürften. Seit etwa zehn Jahren dürften sich die Kassander beruhigt haben, da die Qualität des weissen Smith Haut Lafitte eindeutig das Niveau eines Grand Cru Classé zurück erobert hat. David Ornon machte sich eine Ehre hinzuzufügen, dass die Weissweine vom Château Haut-Brion und vom Château Pape-Clément ebenfalls keine Grands Crus Classés seien.
Als sie das Château übernahmen, änderten die Cathiards alles von A bis Z. Zuerst die Art, wie Wein aufgebaut wurde. Herbizide, Pestizide, Chemie usw. seien schrittweise eliminiert worden.Der Weinkeller und das Château selber wurden erst anschliessend renoviert bzw. neu gebaut. Nicht zu vergessen, sei die Tatsache, dass die Cathiards das ganze Jahr auf dem Weingut leben. David Ornon erzählt uns, dass Florence Cathiard enorm Freude daran hat, im Morgengrauen die Reben zu besuchen, ihren gesundheitlichen Zustand zu prüfen…Nicht zuletzt sei es den Cathiards absolut bewusst, dass grossartige Ergebnisse entsprechende Anstrengungen voraussetzen. Auf Französisch sagt man „On n’a rien sans rien“ (ohne nichts erhält man auch nichts oder ohne Fleiss kein Preis).

©Wikipedia

Die Verkostung

Das zahlreiche Publikum durfte die verschiedenen Weine beliebig verkosten. Wir haben die Logik des Klassements und der Jahrgänge eingehalten.

Château Cantelys weiss 2009

Helle Farbe mit grünlichen Reflexen. Frisches Bouquet mit einem deutlich komplexeren aromatischen Gesamtbild als erwartet. Bestimmt profitiert dieser Wein von der ausserordentlichen Klasse des Jahrgangs, was also die bekannte Devise bestätigt, man solle kleine Weine in grossen Jahrgängen kaufen. Zitronen und Grapefruit, etwas Minze und Pfeffer, die Nase lädt effektiv ein. Im Gaumen erkennt man die Würzigkeit wieder, der Wein wirkt frisch, relativ unkompliziert und bereitet somit viel Spass. 17/20

Château Smith Haut Lafitte weiss 2002

Wow, das ist eine faszinierende Nase! Das getoastete Holz liefert Rauch- und Moschusaromen in Hülle und Fülle, inzwischen mischen sich sehr reife Früchte und irgendwie gelbe Blumen ein. Der Körper wirkt fett, üppig, fleischig, oxydativ ausgebaut. Viel Saft, viel Geschmack und das Rätsel der Lagerfähigkeit… Parker erteilt diesem Wein, welchen er nicht verkostet hat (so schreibt er es auch auf seiner Website), 88/100. Aufgrund der innerlichen (enttäuschenden) Eigentschaften des Jahrgangs. Gabriel erteilt ihm hingegen

18/20. Wir liegen bei 17/20 un teilen die Meinung von Parker nicht, dass der Wein 20Jahre alt werden könnte.

Château Smith Haut Lafitte weiss 2007

Ein gigantischer Jahrgang für die weissen Bordeaux-Weine und eine klare Einkaufsempfehlung. Genau, was ich von einem grandiosen Weisswein erwarte: Er riecht nicht nach den üblichen Blumen, sondern nach Bäumen und deren Blüten. Akazien, Linden,… Dann erscheinen Fruchtkompositionen wie auf einem impressionistischen Bild. Zitrus, etwas Aprikosen, Williamsbirnen, vielleicht sogar Quitten. Die Komplexität und die Tiefe können nicht bestritten werden. Nicht zuletzt erscheinen Moschusnoten. Die Trauben haben ganz eindeutig eine ausgezeichnet Reife erreicht und das Team auf dem Weinberg hat den perfektun Zeitpunkt ausgewählt, um die Ernte durchzuführen. Der Körper besitzt Schmelz, Klasse, Rasse, Geschmack, Säure Konsistenz und Volumen. Alle Zutaten sind somit vereint, um einen grossen Wein zu kennzeichen. 18/20

Château Smith Haut Lafitte weiss 2008

In einem ähnlichen Stil wie der 2007er, doch mit einem zusätzlichen Säuregehalt, was dem Wein eine gewisse Lebhaftigkeit verleiht. Spannend sind die salzigen Noten im Bouquet… 18/20

David Ornon stellte die Weine vom Château Smith Haut Lafitte vor

Château Cantelys rot 2004

Ich habe nicht ganz verstanden, aus welchem Grund dieser Wein vorgestellt wurde. Erinnert mich an gewisse Schüler, welche die nötigen Schulergebnisse erhalten, um ihr Schulzeit zu verlängern. Ob sie die besten ihrer Klasse sind, bleibt eine andere Frage. 15/20.

Château Smith Haut Lafitte rot 2000

Glücklicherweise musste ich nicht auf den Jahrgang 2000 warten, um zu wissen, dass tolle, geschmeidiege und zugleich fleischige Weine auf dem Château Smith Haut Lafitte erzeugt werden. Meine erste Begegnung war der Jahrgang 1997, welcher sich heute noch sehr schön trinken lässt (17/20). Denn 1997 kennzeichnete den Beginn einer neuen Ära, welche seitdem nie aufgehört hat: Grossartige, aber nach wie vor ziemlich unterschätzte Weine mit viel Geschmack, Fleisch, Spassfaktor und der Fähigkeit, Lust zum Genuss zu erwecken.

Der 2000er mit seinem südlichen Touch wäre bestimmt der falsche Jahrgang, um die Weine von Smith Haut Lafitte kennenzulernen. Das Bouquet ist üppig, sehr expressiv und offenbart Düfte nach reifen Pflaumen, Schwarzbeeren, Lakritze, Holzvanille (das Holz ist hervorragend eingebunden). Der Gaumen ist reich, aber sehr elegant, tief, aber delikat, samtig und ziemlich ästhetisch. Die Tannine verführen durch ihren ausgefeilten Stil, dieser Wein ist einfach unwiderstehlich. 18/20.

Château Smith Haut Lafitte rot 2005

Die Weine der Jahrgänge 2005 bis 2008 bilden eine spannende, homogene Serie. Dies, obwohl sich der Jahrgang 2007 bei vielen Weingüter als sehr durchschnittlich erweist. Was 2005 anbelangt, bestätigt sich der ausserordentliche Charakter des Jahrgangs in diesem Wein. Dunkle, ja sogar undurchdringliche Farbe. Verführerische Röstaromen im Bouquet, welche auf das Terroir zurückzuführen sind. Enorme, vielschichtige und zugleich homogene Frucht, es riecht wie ein grossartiges Beerengelee im traditionellen englischen Stil (ja, die Engländer können auch deutlich mehr als die umwerfenden Orangenmarmeladen). Das Fundament wird durch die ausgefeilten, delikaten Tannine gebildet, welche sich mit dem frischen und schmackhaften Fleisch wunderschön einbinden. Mit dieser Zusammenstellung bestätigt Smith Haut Lafitte seine Rückkehr auf das Podest; die Arbeit und die Präzision dieses Weins sprechen ganz klar dafür. Nicht zuletzt enthüllen sich die typischen Rauchnoten der Pessac-Léognan bereits in diesem Stadium. Eine vielversprechende Zukunft zeichnet sich da ab und ich bin heute sehr froh, dass ich im Rahmen der Arrivage-Verkostung einen guten Kollegen dazu bewegen konnte, sich eine bedeutende Menge Flaschen zuzulegen. Grosser, tadelloser Charakter, welcher sich durch die Eleganz und die Klasse auszeichnet. Also nach wie vor eine klare Einkaufsempfehlung. 18/20.

Château Smith Haut Lafitte rot 2006

Als ich in Folge der Primeurverkostung geschrieben hatte, dass sich der Jahrgang durch seine Zugehörigkeit zu den grossartigen, klassischen Jahrgängen von Bordeaux auszeichnet, bekam ich einige verbitterte Mails von Leuten, welche meinten, es würde nicht stimmen und 2006 sei stattdessen ein überteurter Jahrgang im Schatten von 2005. Ich möchte darauf aufmerksam machen, dass andere Jahrgänge das gleichen Schicksal gekannt haben. Die Trilogie 1988, 1989 und 1990 sowie das Doppelte 2009 und 2010 bleiben die Ausnahmen, welche die Regel bestätigen. Wurden 1985 (Vorgänger von 1986), 1966 (wegen seiner zu grossen Nähe zum kolossalen Jahrgang 1964), 1962 (Nachfolger vom unvergesslichen 1961) oder sonst 1928 (Vorgänger von 1929) auf ihren richtigen Wert eingeschätzt?

Im Jahrgang 2006 zieht sich der Château Smith Haut Lafitte ohne Mühe auf das Podest der grossartigen Weine empor. Ein Wein mit einer klassischen Fülle. Zunächst fällt die dichte und dunkle Farbe auf, man könnte sich damit befassen und sich fragen, was für Anstrengungen zu diesem Ergebnis geführt haben. Die Cathiards wussten ganz gut, welches Weingut sie da erworben haben. Es ist, als ob man sich in einem Kabriolett auf einer sonnigen Strasse befände, man erwartet eine Kurve, welche nie auftaucht. Stattdessen empfindet man den Fahrtwind und geniesst das Gefühl der Freiheit endlos. Wir haben uns mit David Ornon über diesen Wein ein Zeit lang unterhalten,

welcher noch lange grossartige Überraschungen bereiten dürfte. Ebenfalls eine klare Einkaufsempfehlung. 18/20.

Château Smith Haut Lafitte rot 2007

Bevor man sich mit dem Lafitte 2007 befasst, erregen gewisse Erinnerungen in uns Besorgnis. Drei Mal durfte ich dieses Jahr an relativ umfangreichen Verkostungen (mindestens 40 Weine) des Jahrgangs teilnehmen. Ob sich die Weine aktuell in einer schlechten Phase befanden, interessierte mich schliesslich nicht mehr. Bloss einzelne sichere Werte überzeugten mich erneut (Pontet-Canet, Les Carmes Haut-Brion, Pape-Clément). Selbstverständlich begann ich die Verkostung beim Zuger Mövenpick Weinkeller mit diesem Jahrgang. Er hätte ansonsten dem Vergleich mit 2005 nicht standgehalten. Dennoch bleibt der Jahrgang eher ein Opfer der aufdringlichen Subprime-Krise als von sogenannten Lücken oder Mängeln. Bordeaux bleibt an der Spitze der technologischen Fortschritte, misslungene Jahrgänge existieren nicht mehr. 2007 hat Glück gehabt. 17/20.

Château Smith Haut Lafitte rot 2008

Die Weinliebhaber, welche sich ausführlich informieren, mögen sich eventuell an diese Expertenquerelen zwischen dem ausgezeichneten Verkoster Max Gerstl und dem Master of Wine Philipp Schwander erinnern. 2008 sei um einiges grösser als der weltweit hochgejubelte Jahrgang 2010. Der Jahrgang ist in Pessac-Léognan allgemein besonders gelungen und Smith Haut Lafitte 2008 besitzt enorm viel schmackhaftes Fleisch. Ein sinnlicher Wein ist das, obwohl er aktuell etwas verschlossen wirkt. Unbedingt kaufen, wenn Sie sich gerne als Hedonist bezeichnen. 17.5/20.

Autor: Jean François Guyard
Lektorat: Urs Senn
26. August 2011

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Mövenpick Weinkeller Zug verfügt über das Recht, das vorliegende Dokument weiter zu veröffentlichen und zu verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.