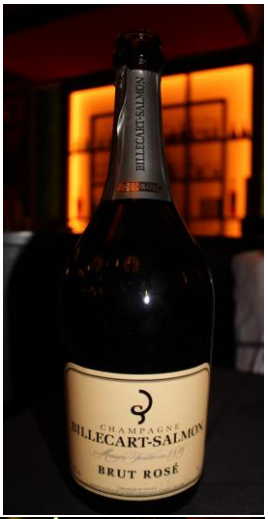
# Cheval Blanc 1911 - 2004

Ein Dutzend Weinliebhaber traf sich am 28. November 2016, um einen der Kultweine von Bordeaux zu zelebrieren: Cheval Blanc.
In der zweiten Hälfte der 1990er Jahre übernahm die Luxusgruppe LVMH zwei Prestigeobjekte im Bordelais: Yquem und Cheval Blanc.
Das Château d'Yquem wurde 1999 nach einer epischen Schlacht gegen den Marquis Alexandre Lur Saluces direkt durch die Luxusgruppe LVMH erworben. Obwohl die Aktien innerhalb der Familie Lur Saluces hätten bleiben müssen, verkaufte Eugène 1996 seinen 38%igen Anteil an LVMH. Drei Jahre später konnte LVMH seine Beteiligung auf 64% erhöhen.
Das Château Cheval Blanc wurde im Jahr 1998 durch Albert Frères und Bernard Arnault für €131 Mio. übernommen, dann 2009 an LVMH weiterverkauft. Das Flaggschiff der Luxusindustrie, auch die Nummer 1 dieser Branche weltweit, wurde 1987 durch Bernard Arnault gegründet.
Mit diesen zwei Fahnenträgern aus dem Bordelais beweist LVMH, dass der Wein- und Spirituosensektor eine massgebende Rolle im Portfolio des Hauses spielt. Neben ihnen sind weitere Goldstücke wie Ruinart, Krug, Dom Pérignon, Moët & Chandon, Henessy, Cheval des Andes, Numanthia, Belvedere, usw. zu finden.

Pierre Lurton leitet seit 1998 das Château Cheval Blanc und seit Mai 2004 das Château d'Yquem.




## Die Verkostung

Die Weine wurden in der chronologischen Reihenfolge verkostet und jeder Teilnehmer wusste genau, welcher Jahrgang sich in welchem Glas befand.

Zur Eröffnung des Anlasses wurde ein köstlicher, fleischiger Champagner Brut Rosé von Billecart-Salmon entkorkt, welcher die Sinne erweckte.
Der erste Wein der Verkostung war ein weisser Pessac-Léognan 2002 des Châteaus La Louvière. Dieser wurde aus der Magnumflasche ausgeschenkt.

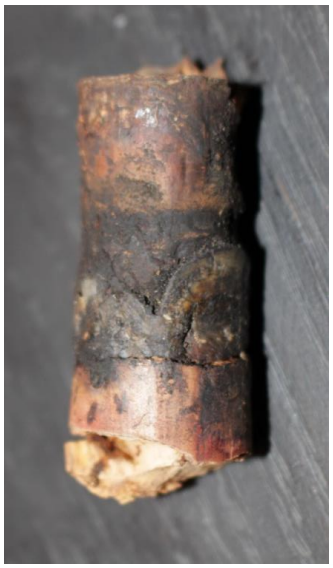
### La Louvière blanc 2002, Pessac-Léognan

Durchaus animierende, goldene Farbe. Breite, aufgeschlossene und expressive Nase mit vielen Zitrusnoten, weissen Blumen, grauem Pfeffer, etwas Honig. Auf keinen Fall oxydativ und sogar eine tolle Überraschung in dem Sinne, dass man eigentlich nichts Spezifisches von diesem Erzeugnis erwartet hätte. Das Holz ist sehr gut eingebunden und das Ganze wirkt nicht nur sehr gastronomisch, sondern auch harmonisch. Frischer, zunächst vollmundiger und generöser Gaumen mit einer knackigen Struktur und einer geschmackvollen Frucht. Mittlere Komplexität, sehr gute, stützende Säure, etwas Pepp, etwas Schmelz. Nach einer Weile zieht sich der Saft etwas zurück, der Wein wird straff. Das Glas zu schwenken ist also empfehlenswert. Sehr schöner, anhaltender Abgang mit wiederum köstlicher Zitrusfrucht. Auf dem Zenit, wird aber problemlos noch ein paar Jahre lang viel Genuss bieten. **17.75/20** (92/100).

## Cheval Blanc 1911

Helle Farbe, neigt zu Orangenrot. Zunächst muffige Töne, was aufgrund des Alters dieser Flasche absolut normal ist. Der Kork wurde nie ersetzt. Braucht seine Zeit, welche wir ihm auch gerne schenken. Schrittweise lässt sich das Aromabild zeichnen. Die Düfte nach Pilzen, Unterholz, welken Rosen, herbstlichen Komponenten werden durch Tabak, Leder, schwarzen Tee, würzigen Akzenten und etwas Zedernholz begleitet. Diese Nase erinnert an einen alten, reifen Burgunder aus einem gelungenen Jahrgang ohne exzessive Sonnenbestrahlung. Tiefsinnig und durchaus harmonisch, immer noch sehr kohärent und ineinander verwoben, feine Komplexität. Weicher Antrunk, weicher Gaumen mit den gleichen Aromen, wobei eine köstliche rote Frucht immer noch vorhanden ist. Umhüllende Säure, mit der Zeit kommt auch getrocknete Orangenrinde zur Geltung, sehr delikat, die Tannine sind nicht mehr wahrnehmbar, wobei die Struktur hält. Mit der Zeit kommt das Bouquet immer mehr zum Vorschein, bleibt dennoch sehr delikat und verführerisch. Sehr Burgundisch. Keine Bewertung, wir sind kein Skandalblatt und verlassen uns lieber auf den gesunden Menschenverstand unserer Leser als auf die Brutalität sinnloser Punkte. Ein grosser Moment der Weltgeschichte. Ich frage mich einfach immer wieder, warum gewisse Verkoster ihre Gläser so schwenken müssen, als ob der Inhalt drei Jahre alt wäre. Altem Wein schenkt man Aufmerksamkeit und Respekt.

**Fälschung oder nicht?** Ein paar Tage nach der Verkostung machte uns ein Weinfreund, der mit Philipp Schwander MW arbeitet, darauf aufmerksam, dass die AOC Saint-Emilion erst 1936 anerkannt wurde. 1911 existierte die Bezeichnung «Appellation Saint-Emilion Contrôlée» nicht. Die Flasche sei also ganz klar eine Fälschung. Wir haben daher unsere eigene Untersuchung durchgeführt. Auf der Site Tasting Book, welche durch das Chateau empfohlen wird, ist der Jahrgangsbericht mit einem Bild der Flasche illustriert. Diese sieht aber anders aus als diejenige, welche wir am Abend der Verkostung in den Händen gehabt haben. Die Angabe «Propriétaires» erweist sich ebenfalls als interessant. Wegen der Pluralform! 1888 erbte Jean Laussac Fourcaud und wurde 1893 nach der Übernahme des Anteils seiner Geschwister alleiniger Besitzer des Châteaus. 1900 änderte er seinen Namen in Albert Fourcaud-Laussac und gründete die Zivilgesellschaft des Châteaus. 1911 war er immer noch der einzige Besitzer. Erst 1926 übernahmen Jacques und Joseph Fourcaud-Laussac nach dem Tod ihres Vaters die Geschäftsleitung des Weinguts. Also Fälschung oder nicht ist eines sicher: Müsste die Flasche eine Fälschung sein, stammt sie nicht aus dem Werkstatt von Rudy Kurniawan. Der berühmte Verbrecher hat die Jahrgänge 1899, 1900, 1921, 1947, 1955 und 1982 gefälscht, 1911 aber nicht. Was hätte er da zu gewinnen gehabt? Auf dem internationalen Auktionsmarkt beträgt die aktuelle Einschätzung einer Flasche Cheval Blanc 1911 €337.- und der Jahrgang 1911 gilt definitiv nicht als spekulativ. Last but not least sah der Kork besonders echt aus, wie es der Organisator des Anlasses hinzufügte. Die Diskussion ist also offen… Wir haben trotzdem François Audouze, den international renommierten Experten alter Weine gefragt. Der Kork sei ganz klar nicht aus dem Jahr 1911. Die neue Etikette liesse sich dadurch erklären, dass alte Flasche neu angekleidet werden dürfen. Vorausgesetzt dies wird auf dem Chateau durchgeführt.



## Cheval Blanc 1962

v.l.n.r.: Cheval Blanc 1962, 1966 und 1975

Was für eine jugendliche Farbe! Beeindruckend ist die Harmonie zwischen der Farbe und der Nase. Offen, aufgeschlossen, fruchtig, komplex. Rote Johannisbeeren und saftige Kirschen, Röstaromen, etwas Karamell, etwas Tee, Unterholz und Pilze, Edelholz, ein Hauch kalter Asche. Erweckt die Nase und wird sinnlich. Breiter, samtiger, frischer Gaumen, sehr reif, doch durchaus angenehm und geschmackvoll, sehr gut eingebundene Säure, feingliedrige Tannine, feine Aromen nach Burlat-Kirschen, Holzkohle, blondem Karamell, entwickelt sich mit der Zeit, verschwindet und kommt dann zurück. Sehr gute Struktur, welche eine weitere Entwicklung verspricht. Dieser Wein ist nicht müde. Höchstens kann man den leicht austrocknenden, dafür langanhaltenden Abgang bedauern. Trotzdem ein Erfolg und der Beweis, dass 1961 bestimmt grandios war, es war aber auch ein Fehler, 1962 zu ignorieren. Dieser Flasche erteilen wir **17.75/20** (92/100).

## Cheval Blanc 1966

Demonstrative Nase mit vielen reifen Johannisbeeren, blauen Beeren, Karamell, eingelegten Kirschen, Pflaumen, Holzkohle, Würze und nicht zuletzt Gewürznelken. Das Ganze wirkt sehr harmonisch, tief, ja sogar ätherisch und komplex. Die Nase will sich aber verschliessen und man muss das Glas schwenken. Sehr frischer, jugendlicher Gaumen, präsente, aber auch sehr gut eingebundene Säure, generöse Frucht mit wiederum diesen Kirschen sowie Himbeeren. Köstlich und appetitlich, man will sich ein zweites Glas einschenken, Kaffeenoten und weitere, besänftigte, empyreumatische Komponenten lassen sich wahrnehmen, sehr gute Struktur, eine sehr gute Überraschung, wobei nicht ganz auf dem Niveau des 1962ers. **17.5/20** (91/100).

## Cheval Blanc 1975

Anhaltender, muffiger Ton, wirkt nicht gerade sauber, ob Brettanomyces oder ein anderes Problem vorhanden ist, ist schliesslich nebensächlich. Der Organisator des Anlasses sagt uns, dass dieser Wein, nicht nur diese Flasche, so sei… Etwas rustikal, unappetitlich, wobei es etwas bringt, das Glas sorgfältig zu schwenken. Dann kommen blaue und dunkle Beeren, schwarzer Tee, Röstnoten, ja sogar ein feines Toasting zum Vorschein. Zarter, seidiger Antrunk, der Gaumen liefert aber ein anderes Bild. Zu viel Tannine und vor allem austrocknende. Schnell wird es einfach zu viel. Welches Ziel wurde mit diesem Wein angestrebt? **16/20** (85/100).

## Cheval Blanc 1981

Erinnert mich stilistisch an den Lafitte-Rothschild aus dem gleichen Jahrgang. Dieser hat mir jahrelang Spass bereitet, wobei er heute nicht mehr mithalten kann.
Feine, animierende Nase mit reifer Frucht, blauen und dunklen Beeren und Kirschen, schwarzem Tee, Lakritze, Edelholz. Wirkt aufgeschlossen, delikat, vielleicht nicht sehr komplex, aber seine Argumente sind nicht in diesem

Register. Geradliniger, ausgefeilter Antrunk. Guter Gaumen mit einer ansprechenden Struktur, die Säure ist präsent und entfaltet sich mit der Zeit, die Tannine werden aggressiv. Also das Glas schwenken, damit das Ganze sein Rückgrat behält. Dann kommen andere Aspekte zum Vorschein, es gibt eine feine Rasse in diesem Erzeugnis, das ist richtig ausgefeilt und raffiniert, hedonistisch auf einem ätherischen Niveau. Der Abgang hält lange an, wirkt etwas austrocknend, bleibt aber im leeren Glas schön vorhanden. **17-17.5/20** (89-91/100).

## Cheval Blanc 1985

v.l.n.r.: Cheval Blanc 1981, 1985, 1986 und 1988

Aufgeschlossene, einladende Nase, welche die Sinne erweckt. Tiefgründig, harmonisch, finessenreich und sehr inspirierend. Gerade der Stil, welcher einen dazu bringt, sich mit Bordeaux wieder anzufreunden. Sehr gute Komplexität mit einem breiten Duftspektrum. Rote und dunkle Beeren, Zedernholz, Pflaumen, Leder, Waldboden im Herbst, etwas Tabak und Trüffel… Man könnte sich bestimmt lange mit dieser Nase befassen. Der Unterschied zum 1986er liegt wohl eher in der Breite des Bouquets als im Verführungspotential. Wer das Glas schwenkt, bekommt unmittelbar weitere Düfte zu riechen. Richtig spannend und reintönig. Grossartiger, vielschichtiger und geschmeidiger Gaumen, das Gerüst wird durch die Säure und die feingliedrigen Tannine geliefert. Viel Fleisch am Knochen, doch in einem eleganten, sinnlichen und rassigen Stil. Die leichten Maggi-Noten stören nicht einmal. Grosses Kino. **18/20** (93/100).

In der Schweiz genauso wie in Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.

## Cheval Blanc 1986

Eigentlich eine Überraschung. Man erwartet mehr vom 1986er als vom 1985er. 1986 ist auch ein ganz grosser Jahrgang für Cabernet. Doch wirkt die Nase weniger aufgeschlossen, weniger generös und weniger komplex als im 1985er. Dafür lebt dieser Jahrgang wie die anderen durch seine Finesse, sein Raffinement und seine ausserordentliche Klasse. Eingelegte rote Beeren, florale Komponenten, Zedernholz, Erdbeeren, erstaunlich weniger blaue Beeren, als man denken könnte, schwarzer Tee und Likör schwarzer Johannisbeeren gestalten das Aromabild. Frischer, geschmackvoller, ästhetischer und doch dichter Gaumen mit einer sehr guten Komplexität, einer perfekt eingebundenen Säure und vielen Gerbstoffen. Also noch sehr jung und wohl eher im Keller zu vergessen. Was die Straffheit auch bestätigt. Der Wein beschäftigt sich heute mehr mit sich selber als mit dem Verkoster. Die Aromen der blauen Beeren entfalten sich mit der Zeit. Später kommen noch Zigarrenbox und Zedernholz zum Vorschein… Unbedingt warten. Es eilt sowieso nicht. **17.5-18/20** (91-93/100).

In der Schweiz genauso wie in Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.

## Cheval Blanc 1988

Zunächst keine ansprechende Nase, unbedingt das Glas schwenken. Erst dann bietet sich ein tiefgründiges, vielschichtiges und schliesslich auch jugendliches Bouquet mit einer guten Komplexität. Viel Frucht und insbesondere blaue und schwarze Beeren, Burlat-Kirschen, Tabak, empyreumatische Noten, feine Würze, etwas Maggi, Edelholz… Trotz der ersten Eindrücke sehr harmonisch, braucht einfach noch Zeit. Etwas Trüffel, etwas Kräuter kommen später zum Vorschein. Warten ist angesagt. Breiter, geschmackvoller, samtiger und druckvoller Gaumen, wiederum sehr viel Gerbstoffe. Oder ist das Weinsäure? Die Säure legt mit der Zeit zu und wird später im Abgang richtig prägnant, es gibt ein Potential in diesem Cheval, das lässt nicht gleichgültig. Süssliche Noten lassen sich wahrnehmen, die Tannine wirken noch nicht ganz eingebunden. Ein Versprechen, grossartiger Abgang, welcher die Richtung anzeigt. Darum **18/20** (93/100).

In der Schweiz genauso wie in Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.

## Cheval Blanc 1996

Tischnachbarn hatten sichtlich Spass daran, sich über den Jahrgang negativ zu äussern. Doch sind immer wieder grossartige Erzeugnisse aus der Rive Droite in diesem anspruchsvollen Jahr zu finden. Dafür lassen sich die Grands Crus 1996 aktuell nicht ganz optimal verkosten. Ein Château Latour 1996, welchen ich im August verkostete, lieferte sehr wenig von sich und erwies sich somit als Enttäuschung gegenüber anderen, aufgeschlossenen Weinen.

Sehr junge, rubinrote Farbe. Voll auf die Frucht fokussierte Nase, wirkt ja sogar wie ein Kaugummi mit roten Beeren. Sehr viele saftige Kirschen, ausgereifte Himbeeren, rote Johannisbeeren und Fruchtlikör, Zedernholz, Pfeffer, ein Hauch dunkler Schokolade, etwas Vanille… Sehr animierende Komplexität, elegant, ausgefeilt, fast feminin. Im Hintergrund lassen sich empyreumatische Komponenten wahrnehmen. Sehr Burgundisch, es kommt mir ein Nuits-Saint-Georges von Prémeaux-Prissey in den Sinn. Intensiver, aber auch straffer Antrunk, die Frucht bestimmt ganz klar das Tempo. Diese ist ebenfalls im angenehmen, köstlichen Gaumen zu erkennen, dicht, üppig, konzentriert und zugleich ausgefeilt. Beeindruckt in seinem Stil, aber es ist sehr empfehlenswert, diesen Wein im Keller zu vergessen. Finessenreicher Abgang, **17.75/20** (92/100).

In der Schweiz genauso wie in Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.

## Cheval Blanc 1998

Als ich vor ein paar Monaten einen Weinfreund aus Cham traf, brachte ich zwei Flaschen aus meinem Keller mit: Einen Cabernet Reserve 1996 von Robert Mondavi und einen Cheval Blanc 1998. Beide Flaschen wurden lange genug im Voraus entkorkt. Doch lieferte der Gigant aus Saint-Emilion an diesem Abend nicht viel von sich. Wir schwenkten die Gläser immer wieder und immer mehr, es half überhaupt nichts. Der Cabernet Reserve zeigte hingegen das Bild, welches wir vom Cheval vergebens erwarteten. Aus diesem Grund entschied ich mich dieses

Mal für eine merkwürdige Behandlung. Die Flasche reiste am Tag vor der Vertikalverkostung etwa 100 Km. Grundsätzlich eine Behandlung, welche dann voraussetzt, dass sich die verfrachtete Flasche mindestens drei Tage lang hätte erholen müssen…

Was für eine profunde, aufgeschlossene, generöse und zugleich raffinierte Nase! Wirkt edel, rassig, unerschütterlich und einfach entzückend. Florale Komponenten, ausgereifte Früchte wie Burlat-Kirschen und schwarze Johannisbeeren sowie Zedernholz, Tabak, und etwas Trüffel sind dicht ineinander verwoben. Lakritze, aber auch ein Hauch Minze kommen mit der Zeit hinzu, das ist unwahrscheinlich jung und wirft alle Kommentare der Weinliebhaber über Bord, welche meinen, dieser Wein sei am Ende seines Lebens. Es ist ja gegenüber der Flasche, welche ein paar Zeilen höher bewertet wurde eine richtige Wiedergeburt, das ist quasi Babymord, so etwas so jung zu trinken. Der Gaumen bewegt, erweckt die Gemüter weiter, der ist breit, tiefsinnig, strukturiert, dicht, frisch, harmonisch, präzis und reintönig, die Tannine feingliedrig und mit einer guten Kraft ausgestattet, die Säure lässt keinen Zweifel daran, dass dieser Cheval sehr weit gehen dürfte. Definitiv ein Babymord in diesem Stadium. Oder man hat genug davon im eigenen Keller… **19/20** (97/100).

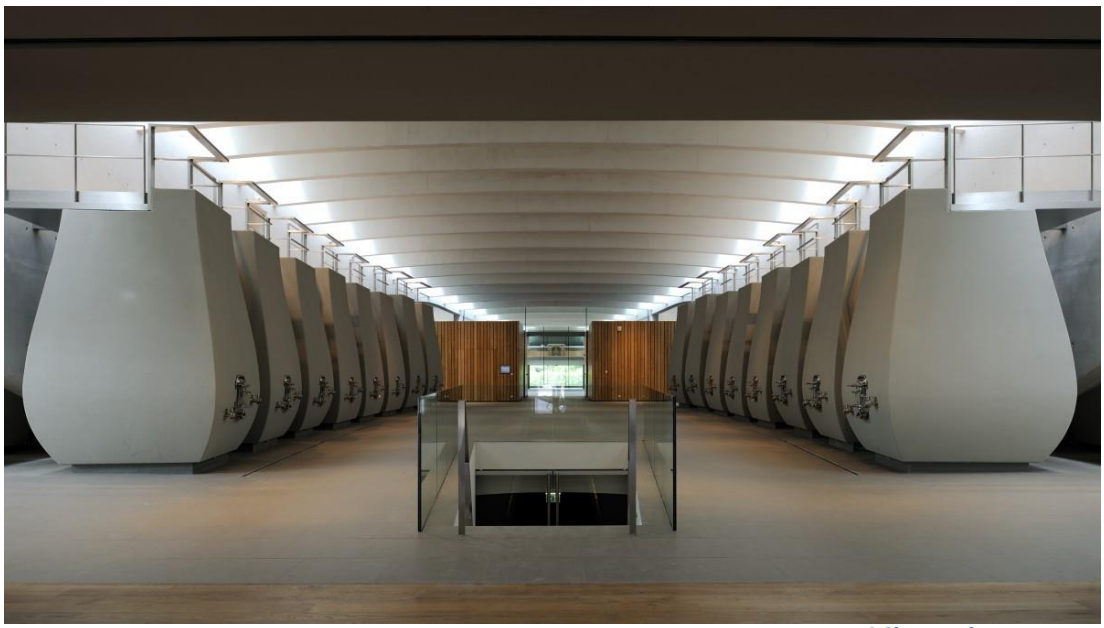
In der Schweiz ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich. Aktuell ist er in Deutschland nicht erhältlich.

## Cheval Blanc 2001

v.l.n.r.: Cheval Blanc 1996, 1998, 2001 und 2004

Selbstverständlich eine jugendliche Farbe. Eine zurückhaltende Nase, welche immerhin feine Düfte roter Beeren, darunter vieler Kirschen und würzige Komponenten liefert. Zedernholz und rauchige Noten sind schön vorhanden und die Komplexität ist sehr gut. Für das Jahr ein überraschend kräftiger Gaumen, durchaus saftig und geschmackvoll, etwas schwierig nach dem 1998er, diesen richtig einzuordnen. Der Beweis dafür, dass es in diesem Jahrgang richtig gute Weine gegeben hat. Was wir schon in einer früheren Verkostung gezeigt haben. **17.5/20** (91/100).

In der Schweiz genauso wie in Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.



©Christian de Potzamparc

## Cheval Blanc 2004

Keine grosse Komplexität für diesen Wein, der in erster Linie viel Genuss bietet. Ein Klassiker mit einem wunderschönen Ausgleich zwischen Cabernet und Merlot, vielen floralen Komponenten wie Rosen und Veilchen, einer guten Fruchtigkeit und den üblichen Charakteristiken des Crus in einem nicht zu unterschätzenden Jahrgang. Der saftige und ausgewogene Gaumen bietet eine schöne Struktur, die Tannine sind zwar prägnant, doch weich, die Säure sehr gut eingebunden. Ein Wein für egoistisches Vergnügen. **17.5/20** (91/20).

In der Schweiz genauso wie in Deutschland ist dieser Wein an verschiedenen Adressen erhältlich.

## Fazit

Im Verlauf dieser Verkostung, welche mit einem anekdotischen Château Suduiraut 1967 abgeschlossen wurde, ist mir ein Name immer wieder in den Sinn gekommen. Nein, nicht derjenige von Pierre Lurton, dem raffinierten Handwerker, der Cheval Blanc und Yquem leitet. Auch nicht derjenige von Bernard Arnault, der bewiesen hat, dass Grosse Weine und Luxus zusammen perfekt passen. Der Name, der mir immer wieder in den Sinn gekommen ist, ist derjenige von François Audouze, dem Gründer der Akademie der antiken Weine (fr. „Académie des vins anciens“). Das breite Publikum und auch viele Weinliebhaber fragen sich, wie es möglich ist, so alte Erzeugnisse zu verkosten, wie er es mit seinem Club und dessen Mitgliedern macht. Wenn er in der Tat schon junge Weine verkostet hat, geniesst er es sichtlich, sich mit 50 bis 100 Jahre alten Flaschen zu befassen. Schrieb Robert Parker nicht einmal in einer Kolumne, dass er sich in den Franzosen verliebt habe. Und zwar nicht aufgrund seiner Eleganz oder seiner mündlichen Gewandtheit, sondern dank seiner verwirrenden Methode, wie eben alte Flaschen zu behandeln seien, um wieder zum Leben erweckt zu werden.
Mit seiner Verkostung hat uns unser Weinfreund Andreas Berghoff gezeigt, dass die minimalste, aber auch die unausweichliche Vorbedingung, um einen grossen Wein zu geniessen, durch die Lagerung der Flasche geboten wird. Eine Flasche lebt, sie geht durch die Jahrzehnte schliesslich wie wir Menschen. Mal ist ein Kork schneller müde und der Inhalt der Flasche wird vorzeitig absterben. Mal ist er sogar defekt und die Flasche wird nicht mal ihre Trinkreife erreichen. Mal wurde sie -die Flasche- immer wieder geschüttelt und deren Entwicklung ist unsicher. Wenn aber alle Parameter im Verlauf der Jahrzehnte stimmen, wenn selbstverständlich auch negative Überraschungen auf Grund eines unglücklichen Jahrgangs, z.B. 1977, 1967, 1958, ausgeschlossen werden können, dann werden die wesentlichsten Voraussetzungen erfüllt, damit ein grosser Weinmoment entsteht. Die allerdings wichtigste aller ist die Qualität des Weins -auch, wenn Audouze immer wieder zeigt, dass gewisse Flaschen, welche niemand erwartet, grossartig ausfallen können-. Mit allem passenden Respekt, welchen man diesen letzten Punkt schenkt, ist Cheval Blanc ganz klar ein Grand Seigneur und ein unbestreitbarer Kultwein auf dem extrem wettbewerbsfähigen Weinmarkt.

Autor: Jean François Guyard
10. Dezember 2016

Lektorat: Andi Spichtig

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf** www.vinifera-mundi.com **und** 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 senden.**