Domaine de Chevalier
Vertikalverkostung 1986-2007

Ein Anlass von Nils Frei & Vinifera-Mundi
Zürich, Steinfels, 21. September 2012

Im September 2010 führten wir ein Interview mit Rémi Edange, der rechten Hand von Olivier Bernard, dem Besitzer der Domaine de Chevalier, und fragten ihn, was sich auf dem Weingut in den letzten 15 Jahren verändert hatte. 2004 begann der Rotwein der Domaine unter den Kunden und auf dem Markt auch allgemein immer mehr Beifall zu finden. Die internationalen Experten und die entsprechende Presse begannen zu diesem Zeitpunkt, die inzwischen unaufhörlich wachsende Qualität zu loben. Rémi Edange machte uns darauf aufmerksam, dass bereits 1998 drastische Massnahmen eingeleitet wurden, welche schrittweise zu den heutigen Ergebnissen geführt haben. Die Weine der Domaine de Chevalier gehören heute eindeutig zum Besten, was in Bordeaux erzeugt wird. Diese erwähnten Veränderungen erfolgten in verschiedenen Schritten:

„

- Eine rigorose und langfristige Untersuchung über die Eigenschaften und die Entwicklung des Weinbergs während des Wachstums und der Reifung der Trauben wurde durchgeführt. Diese hat uns dazu geführt, homogene Zonen innerhalb des Weinberges zu identifizieren und diese Zonen dann anschliessend separat zu vinifizieren.
- Dies setzt selbstverständlich voraus, dass den Reben immer sehr viel Aufmerksamkeit und spezielle Pflege geschenkt wird und nicht etwa, dass die Aufzucht und der Reifeprozess der Reben nur gemäss einer strikten Vorgabe für die spätere Vinifikation erfolgt.
- Ausserdem ist es besonders wichtig, die Vinifizierungstechniken jeweils den Gegebenheiten des Jahrgangs anzupassen. Unser Ziel besteht ausschliesslich darin, die Quintessenz der Reben, in denen sich das Terroir ausgedrückt hat, zu ernten.

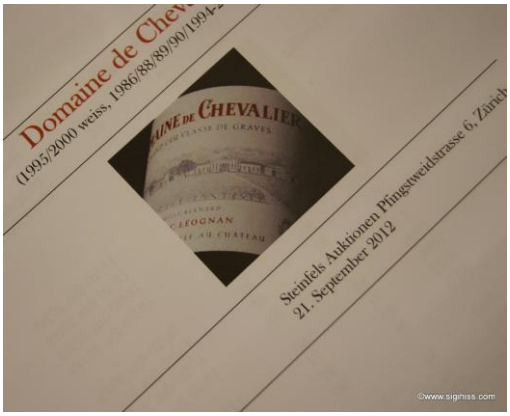
„

Nachdem uns die Weine der letzten acht Jahre in Rahmen der Primeur-, und/oder der Arrivage-Verkostungen besonders gefallen haben, erachteten wir die Zeit als geeignet, um 20 Jahre umfassen zu bewerten und somit einen ausgeglichenen Überblick über den Rotwein der Domaine de Chevalier zu verrmitteln. Eigentlich eine mutige Vorgehensweise, wenn man daran denkt, dass die ganz grossen Jahrgänge dieses Weins auf die 1950ern zurückgehen (abgesehen von einzelnen Jahrgängen, welche den vermeintlichen Fähigkeiten der damaligen Weinbauteams nichts zu verdanken haben). Was den weissen Domaine de Chevalier anbelangt, geniesst die Domaine seit langen Jahr(zehnt)en einen beneidenswerten Ruf auch, wenn er natürlich das Niveau der Laville Haut-Brion oder Haut-Brion nie erreicht hat. In den 1950ern (ab 1948, um genau zu sein) gehörte das Weingut Claude Ricard, welcher eigentlich bis 1983 Eigentümer blieb. Bis Olivier Bernard die Domaine de Chevalier erwarb. Claude Ricard sei ein ausserordentlicher Winzer gewesen, weil seine Vinifizierungskunst auf seiner beeindruckenden musikalischen Sensibilität beruht habe. So Michel Bettane. Ausserdem spielte seine Freundschaft zu einem anderen unsterblichen Talent, Emile Peynaud, eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Anne & Olivier Bernard stellten am 10. November 2011 ihre Weine in Zürich vor. Der weisse Domaine de Chevalier 2006 (18.5/20), der rote in den Jahrgängen 2000 (18.5/20) und 2006 (18/20) sowie der Guiraud 2006 wurden ausgeschenkt.

Die Weine wurden in vier Serien blind (und natürlich nicht chronologisch) ausgeschenkt:

Serie I:	1988	-	1989	-	1990	-	1986
Serie II:	1998	-	1994	-	1995	-	1996
Serie III:	2002	-	2001	-	2000	-	1999
Serie IV:	2006	-	2004	-	2005	-	2003



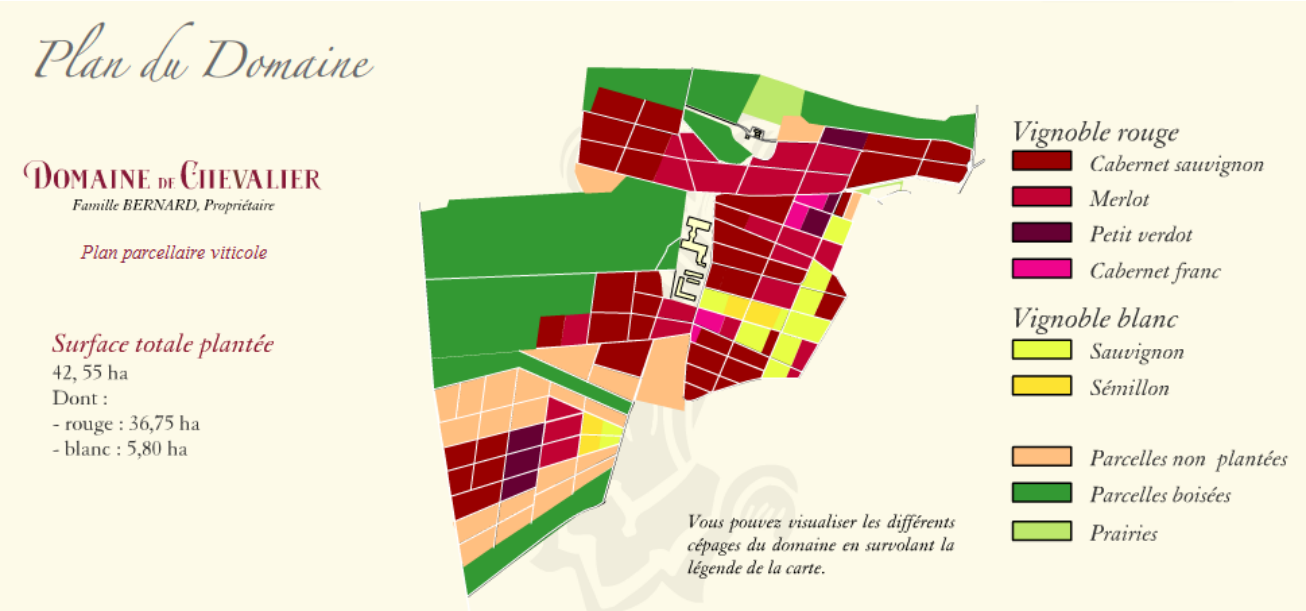
Nach der Verkostung wurden die Jahrgänge 1997 und 2007 ausgeschenkt und das Büffet eröffnet. Als Tischwein wurde eine Magnumflasche Malartic-Lagravière 2008 (17/20) entkorkt. Besonders interessant bei diesem letzten Wein ist die Tatsache, dass dieses Weingut der Familie Ricard gehörte, da Arnaud Ricard es 1850 erwarb.

Zum Apero wurden die Jahrgänge 1995 und 2000 des Weissweins der Domaine de Chevalier sowie ein Meursault 1er Cru Les Perrières 1998 von Michel Bouzereau entkorkt. Der Burgunder fand mehr Anklang als beide Flaschen aus Bordeaux.

Domaine de Chevalier 2000 blanc

(us) Schönes intensives helles Goldgelb. Bouquet: Gereifte Apfelschnitze etwas Zimt und eine schöne Frische runden das Ganze ab. Der Wein entwickelt sich im Glas schön => Zeit lassen. Am Gaumen Schmelz und eine gute Struktur. 17.5/20.
(nf) Helles gelb, klar, Sauvignon Blanc dominant (?), viel Säure vermutlich durch den Sauvignon Blanc. Zitrus. Wein ist kurz. 17/20.

(us + nf) Der 1995er kann nicht bewertet werden, er war fehlerhaft und hatte vermutlich einen undichten Korkzapfen.



©Domaine de Chevalier

Die Rotweine

Domaine de Chevalier 1986 rouge

(us) Ziegelrote Farbe, leichte bräunliche Einfärbung an den Rändern. Im Bouquet eine schöne Frische und verschiedene Kräuter, etwas Menthol und Leder runden das Ganze ab. Am Gaumen zeigt sich eine gut strukturierte Frucht, welche von schönen, gereiften Tanninen unterstützt wird. Dieser Wein ist recht Dicht und lang, ein wunderschöner Essensbegleiter. 17.5/20.

(nf) Reifes rot (Reifeste Farbe aus der 1. Serie). Nasses Leder, Stall in der Nase. Abgang ist relativ kurz und der Wein hat relativ viel Säure. Etwas enttäuschend für den doch relativ guten Jahrgang. Dekantieren könnte vielleicht helfen? 16.5/20.

Domaine de Chevalier 1988 rouge

(us) Ziegelrote Farbe, leichte bräunliche Einfärbung an den Rändern. Im Bouquet eine schöne Frische, balsamische und würzige Noten. Am Gaumen sehr schön würzige und ätherische Noten sowie schwarze Oliven. Trotz des Alters ist dieser Wein noch recht fruchtig und hat eine gute Länge. 17.75/20.

(jfg) Ein warmer Jahrgang, markanter Umhüllender Alkohol im Bouquet. Tolle Frische. Unterwald, entwickelt Aromen von Champignon, Spaziergang im Wald. Wunderschöne Harmonie und Ausdauer in der Nase, scheint, noch gut altern zu können. Subtile Sinnlichkeit in der Retronasale. Karamellnoten im Gaumen. Der Abgang wirkt aber einfallslos. Dennoch nicht unterschätzen. 17.25/20.

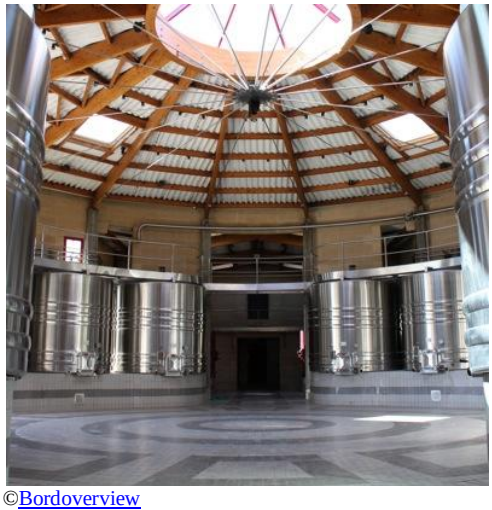
(nf) Reifes leichtes rot. Nase reife Beeren, buttriges Pflaumenkompott. Dominante Säure, kurz im Abgang aber elegant. Schone Süsse von Pflaumen und Karamell. Austrinken. 16/20.

Domaine de Chevalier 1989 rouge

(us) Dunkle karminrote Farbe, Im Bouquet gekochte Milch, entwickelt sich im Glas, schöne Frische, aber ansonsten eher verhalten was die Aromavielfalt betrifft. Am Gaumen reife Frucht mit Noten von schwarzen Oliven, hat einen guten Druck, öffnet sich mehr und mehr, gute Länge. 16.75/20.

(jfg) Rote Paprikaschotten im schönen, animalischen und eher anspruchsvollen Bouquet. Etwas Leder, etwas Trüffel, etwas Laktisches, Unterwald, Humus, nasser Stein,… Nicht wirklich auf dem Niveau anderer Weine des Jahrgangs, trotzdem eine überraschende Leistung. Tolle Frische im Gaumen, rassige, leicht kräftige Tannine, vielversprechende Säure. Langer, relativ würziger Abgang. 18/20.

(nf) Reifes klares rot. Mineralisch in der Nase (Kalkstein). Alkoholisch (gekochte Kirschen), schön integrierte Säure die dem Wein Frische verleiht. Leichter Wein, aber gefällig. 17/20.



©Bordoverview

Domaine de Chevalier 1990 rouge

(us) Ziegelrote Farbe, leichte bräunliche Einfärbung an den Rändern. Zu Beginn ist das Bouquet nicht ansprechend, ein richtiger Stinker. Etwas Stallgeruch, Noten von Leder. Am Gaumen wirkt die Säure disproportioniert. Unter Lufteinfluss harminiert sich das Ganze etwas, marmeladige Noten und etwas Menthol runden das Ganze ab. Mittlere Länge und im Nachklang eine gewisse florale Süsse. 16.5/20.

(nf) Intensives reifes Rot. Leder und mineralische Nase. Viel Fleisch und langer eleganter Abgang. Schöne, reife Beeren und toll integrierte Säure. Wein, der jede Suche wert ist. 18/20.

Domaine de Chevalier 1994 rouge

(us) Mittleres Rubinrot, leicht ins Ziegelrot / Bräunliche, insbesondere an den Rändern gehend. Im Bouquet sehr würzige Noten, deutliche Anzeichen von Alterung, Noten von schwarzen Oliven. Am Gaumen der WOW Effekt, intensive Frucht (Cassis), saftig mit würzigen Einflüssen, insgesammt eine sehr schöne Struktur, gute Länge. 17/20.

(jfg) Nach wie vor ein unbestreitbarer, gelungener Gastrowein, mit seinem Erfolgsfaktor. 17/20. Ist weit davon entfernt, jeder und jedem Teilnehmer/In der Verkostung gefallen zu haben. Ihn weiter lagern, bringt nichts.

(nf) Klares Weinrot mit Reifetönen. Nase hat Rauch, Tabak und Ledernoten. Prägnante Säure, Abgang aber schön und relativ lang. Dunkelbeerig (Kirschen). Dekantieren? 16.5/20.

Domaine de Chevalier 1995 rouge

(us) Recht dunkler Rubin. Im Bouquet balsamische Noten, die von schönen Würznoten, dann durch einen Süssekomplex mit animalischen Noten (Stallgeruch) ergänzt werden. Am Gaumen sind die Tannine noch recht aktiv und präsent. Die Frucht kommt erst im zweiten Moment zum Vorschein. Auch im Gaumen sind die animalischen Noten vorhanden, die Säure und Frucht machen diesen für mich eher negativen Aspekt aber wieder wett. Der Wein wird im Abgang mehr und mehr floral. 17/20.

(jfg) Die Flasche wurde um 17:30 entkorkt und gegen 20:30 verkostet. Schöne, doch ungestüme Mischung reifer Kirschen und von Gewürzen. Immer noch zu jung. Überraschend frischer und eleganter Gaumen, welcher beweist, dass Domaine de Chevalier auch vor 2004 grosse Weine erzeugen konnte. Ein delikates, unbescholtenes Erzeugnis. 16.75/20.

(nf) Intensives klares rot. Nase mit Leder und Kaffee. Alkoholisch, gut integrierte Säure, harmonisch, beerig mit Feigennoten. Überraschung für den bei den Weingurus relativ schlecht bewerteten Jahrgang. Für mich viel besser als sein Ruf. Jetzt bis 2030. 18/20.

Domaine de Chevalier 1996 rouge

(us) Dunkle, fast undurchsichtige purpurne Farbe. Im Bouquet verhalten, Noten von Butter und Vanille, Eichenholzsüsse in Hülle und Fülle, dann etwas Frucht (Cassis). Eindeutig der bis anhin am jugendlichsten wirkende Wein. Noch sehr jung und üppig! 18.25/20.

(jfg) Grosser, unantastbarer Klassiker mit mineralischen sowie animalischen Noten. Kräftiger, junger, druckvoller und nicht zuletzt rassiger Gaumen mit einer eigenen Identität. Kaufen! 18/20.

(nf) Klares rot. Mineralische und Leder in der Nase. Tannine, Gerbstoffe, gute Säure alles passt gut zusammen da der Wein die nötige Kraft/Fleisch hat. Minze. leicht grünliche Noten. Jetzt am Anfang von der Genussreife. Klassischer Wein. Macht Freude, ein Tick besser als der 1995er. Jetzt bis 2030. 18/20.

©Berry's Wine Blog

Domaine de Chevalier 1997 rouge

(nf) Klares rot. Schöne Süsse in der Nase (Beeren). Ein wenig spitze Säure jedoch hat der Wein eine gute Süsse die den Wein gefällig macht. Die Harmonie passt. Nicht gross aber macht dennoch Spass. Ein typischer Essensbegleiter wie viele Weine der Domaine de Chevalier. Jetzt bis 2018. 16.5/20.

(jfg) Ohne mögliche Widerrede ein Wein, welcher davon lebt mit einem feinen Büffet oder Picknick genossen zu werden. Lagerpotential noch vorhanden, aber man darf sich keine Hoffnung machen. 16/20.

Domaine de Chevalier 1998 rouge

(us) Dunkles Purpur. Im Bouquet zuerst etwas animalisch mit Noten von Stall und Leder. Trotz den für mich auf den ersten Moment eher negativen Eindrücken ist eine schöne Frische vorhanden welche mit Kräuteraromen, etwas Menthol und Fruchtsüsse ergänzt wird. Der Gaumen ist verschlossen, straff und wirkt für mich wie irgendwie noch eingesperrt, die feinen Tannine und elegante Säure versprechen aber noch einiges an Entwicklungspotential, wenn der Geniesser diesem Wein noch etwas Zeit im Keller gibt. Im zweiten Anlauf zeigt sich die Frucht noch deutlicher, das Ganze bleibt aber kompakt und unzugänglich. 17.25/20.

(nf) Intensives klares rot, zeigt erste leichte Reifetöne am Rand. Super schönes klassisches Bordeaux Bouquet, Graves, mineralisch, dunkle Beeren. Gerbstoffe und harte/trockene Tannine. Das Ganze ist ein wenig unharmonisch. Der Wein macht aber dank der vorhandenen Süsse viel Spass. Hier hat sich der Stil ein wenig verändert. 17/20.

Domaine de Chevalier 1999 rouge

(nf) Etwas heller wie der 2000er. Leder und malzig in der Nase. Super Nase! Beerenkompott von dunklen Beeren (aber nicht üppig), harmonisch und lang im Abgang. eleganter Wein der eine tolle Mineralität hat. Das Jahrgangspotential super ausgenutzt. Zurzeit auf dem Niveau vom 2000er. Jetzt bis 2030. 18/20.

(jfg) Wo ist die Frucht verschwunden? Paprikaschoten, Zedernholz, Leder, animalischer Hintergrund, man kommt nicht wirklich auf seine Kosten und der Gaumen hilft nicht weiter. Michel Bettane bewertet diesen Wein mit 17/20, René Gabriel ebenfalls, fünf Teilnehmer der Verkostung mit höchstens 16.75/20, die zehn übrigen mit mindestens 17/20… Meine Bewertung: 16/20. 1999 ist ein ganz grosser Jahrgang für Pessac-Léognan. Im Zweifel über die Entwicklung dieses Weins empfehlen wir, ihn zu verkaufen. Kaufen Sie sich stattdessen Haut-Bailly.

Domaine de Chevalier 2000 rouge

(nf) Dunkelrot. Pflaumen und Kaffee. Viel Süsse (Milchschoko), schön integrierte Tannine und Säure. Lang im Abgang, macht sehr viel Spass. Sehr süffig. Für einen 2000 schon sehr offen resp. zugänglich. Jetzt bis 2030. 18/20.

(jfg) Ein tolles Potpourri von Lakritze, reifen Zwetschgen, Kirschen, wobei die Balance noch nicht gefunden wurde. Warten. Feine, animalische Noten im Hintergrund. Breiter, doch filigraner Körper mit eigener Dynamik
Und einem klaren Potential. Kaufen! 17.5/20.

©Domaine de Chevalier Die Pferde der Domaine

Domaine de Chevalier 2001 rouge

(us) Etwas heller und zugleich violettere Farbe als beim 2002er. Im Bouquet Butternoten und balsamische Süsse. Am Gaumen wesentlich offener und zugänglicher als der 2002er, frischer und zugleich saftiger. Eine schöne Frucht, Dicht und lang. Leider fehlt mir die Eleganz der älteren Jahrgänge noch etwas, dies könnte in 1-3 Jahren anders aussehen. 18/20

(nf) Dunkles rot. Mineralisch (leicht schwefelige) Nase. Kaffee. Wieder viel Gerbstoffe und Tannine unterstützt von einer tollen Mineralität und rote Beeren. Harmonisch und elegant, wirkt fast ein wenig burgundisch(?). 2015 – 2030. 17.5/20.

Domaine de Chevalier 2002 rouge

(us) Dunkle, fast undurchsichtige purpurne Farbe. Verhalten fruchtig, etwas schwarze Frucht, wirkt irgendwie etwas staubig (Jutesack). Am Gaumen eine balsamische Süsse, der Wein hat eine dichte Struktur gibt sich aber noch sehr verhalten, etwas Holzsüsse die mit Noten von roten Früchten im Abgang spielt. Warten mit geniessen, dieser Wein braucht noch einiges an Kellerreife! 17.75/20

(nf) Dunkles Tiefrot. Lakritze in der Nase. Ein wenig alkoholisch. Im Gaumen viel Gerbstoffe und Tannine. Süsse (Schoko mit Beeren) Eleganter Wein der das Jahrgangspotential schon ausgenutzt hat. 2015 – 2030. 17.5/20.

(jfg) Meine Bewertung (17.75/20) dieses Jahrgangs ist eine der drei besten aller Teilnehmer. Bereits im besonders eleganten Bouquet ist es klar, dass sich das Team auf dem Weingut schon im Weinberg sehr viel Mühe gegeben hat, um das Beste herauszupicken. Es gibt in diesem Bouquet eine ausserordentliche Rasse, viel perfekt gezeichnete Frucht sowie Milchschokolade der besten Chocolatiers, Kaffee, Lakritze und feine Rosinen. Der Gaumen bestätigt den allgemeinen Eindruck, der Wein ist unwiderstehlich, frisch, ausgewogen, delikat, sehr lang. Er strahlt seine Qualität buchstäblich aus und beweist, dass das Team seine Reben perfekt kennt. Ein Muss.

Domaine de Chevalier 2003 rouge

(nf) Der hellste Wein der letzten Serie aber immer noch tiefrot. Leder in der Nase kombiniert mit gekochten Johannisbeeren und Karamell. Schon in der Nase deutet alles auf den 2003 hin. Üppig im Gaumen, rotbeerig, süffig. Der Wein macht enorm Spass. Das einzige was man ein wenig bemängeln könnte sind die trockenen Tannine. Ein richtiger Spasswein. 18/20.

(jfg) Wiederholt verkostet und stets zwischen 17.5 und 18.5/20 bewertet. Die Schwankung ist nicht auf allfällige Unterschiede von einer Flasche zur nächsten zurückzuführen, sondern darauf, wie lange der Wein atmen durfte. Kurz vor der Verkostung entkorkt, bekommt der Wein eine tiefere Bewertung. Doch gibt es keinen möglichen Vergleich zwischen dem Domaine de Chevalier 2003 und den ungestümen Werken von Hiroshige. Ist nicht 2003, wer so will. Im positiven, genauso wie im negativen Sinne. Der Domaine de Chevalier erweist sich als grandiosen Wein ohne Hemmung und ohne Schnickschnack. Kaufen!

Rémi Edange stellt den Jahrgang 2009 in Zürich vor

Domaine de Chevalier 2004 rouge

(nf) Tiefrot. In der Nase Kaffee und Holunder (?) kombiniert mit Leder. Tolle Bordeaux Nase. Die Gerbstoffe und Tannine sind präsent aber auch schon toll integriert. Langer Abgang. Süsse. Perfekt Selektioniert mit dem Potential für 19 - 19.5 in der vollen Reife. Kaufen! Noch einen Tick besser als der 2006 und der beste Wein des Abends. 2015 – 2035. 18.5/20.

(jfg) Mit dem Jahrgang 2005 meine beste Bewertung der gesamten Verkostung: 18.5/20. Der Domaine de Chevalier schlechthin, welchen jeder Bordeaux-Liebhaber in seinem Keller haben muss. Eine sensationelle Nase mit feinen Noten gebrannter Erde, viel Blaubeeren, Zedernholz und vor allem Würze. Eine Nase, mit welcher man sich lange befasst, welche verführt, welche enorm viel Reife und Potential liefert. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Extrem reintönig, feingliedrig, ziseliert, subtil und perfekt ausgereift. Kaufen!

CHATEAU LA SERRE
2003
TERTRE ROTEBŒUF
1999
CHATEAU FRANC MAYNE

DOMAINE DE CHEVALIER
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC LÉOGNAN

Domaine de Chevalier 2005 rouge

(nf) Tiefrot. Leder und Teer in der Nase. Die Aromen sind üppig wegen der tollen Süsse. Sehr eleganter Wein mit viel Fleisch am Knochen. Der Abgang ist lang. Etwas trockene Tannine. 2015 – 2030. 18/20.

(jfg) Ausserordentliches Bouquet mit allen Komponenten, von welchen man träumen darf. Insbesondere die Finesse und die aromatische Gestalt kennzeichnen diesen Wein und machen ihn zu einem der besten Weine seiner Appellation. Lakritze hoch zehn, aber was für eine! Aber auch ein Veilchenbeet. Einfach sinnlich, einfach rassig, dicht und vielschichtig. Beeindruckend. Rassiger, druckvoller und dichter Gaumen mit einer umwerfenden Samtigkeit. Kaufen. 18.5/20.

Domaine de Chevalier 2006 rouge

(nf) Tiefrot. Dunkle reife Beeren in der Nase mit einem Touch Kaffee. Gerbstoffe sind immer noch präsent, viel Süsse und sehr lang. Ein Wein mit einem enormen Potential, welches ab 2020 sich das erste mal so richtig offenbaren wird. Für mich mit dem 2004 der Wine of the Night! Mit dem 2005er verwechselt. 2015 – 2030. 18.5/20.

(jfg) 18/20 im Rahmen der Primeur-Verkostung, 18/20 heute. Ganz grosses Kino im puristischen Stil der grossen Klassiker des Jahrgangs 2006. Und genau der Grund, aus welchem mir dieser so gut gefällt. Zedernholz, Würze, Waldbeeren im Quadrat und die Finesse einer Sternkonstellation. Einmal mehr der unbestreitbare Beweis, dass das Team rund um Rémi Edange seine Reben perfekt beherrscht. Man wartet nie einen Tag zu viel, aber auch nie einen Tag zu wenig, um die Beeren zu ernten, wenn alle Parameter perfekt stimmen. Kaufen (auch, wenn sich diese Empfehlung schrittweise immer wiederholt)!

Domaine de Chevalier 2007 rouge

(nf) Tiefrot. Obwohl man den Wein schon gut trinken kann würde ich noch 3-5 Jahre warten. In der Nase Kalkstein und rote Beeren. Gut stützende Tannine und Süsse. Der Wein ist gefällig. Jetzt – 2025. 17.5/20.

(jfg) Eine drastische Herabstufung! 18.5/20 im Rahmen der Primeur-Verkostung, 17/20 heute. Noch nie hat ein Wein so viele Punkte in so wenig Zeit verloren. Dafür wird er in den nächsten Zeiten 100% sicher nicht tiefer gehen. Möglicherweise wurde ich durch die letzten grandiosen Weine der offiziellen Verkostung negativ beeinflusst. Ein gelungener Wein für die Gastronomie und der richtige Sparring-Partner für den 1997er.

Unterschiedliche Etiketten

Autor: Nils Frei, Urs Senn & Jean Francois Guyard
21. September 2012
Lektorat: Urs Senn

Dieser Text ist zur exklusiven 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.