Mouton-Rothschild
1978-1997

Wellen…. Dass Weinliebhaber ihre Leidenschaft bis zur Übertreibung erleben können, ist seit längstem kein Geheimnis mehr. Dass sich die Leidenschaft aber zum Fanatismus entwickeln kann, ist mir etwas Neues. Am 12. Juni 2017, kurz vor meinen Ferien und kurz, nachdem mich ein Virus drei Wochen lang gequält hat, führte ich die seit ein paar Monaten geplante Verkostung „Mouton-Rothschild 1978-1997“ im Restaurant Carlton, an der Bahnhofstrasse in Zürich, durch.

René Gabriel ©Weingabriel

André Kunz ©Weingabriel

Achim Becker, Wineterminator
©TastingBook

Das war ein Erlebnis und es zeigte einmal mehr, dass die nicht selten selbsternannten Bordeaux-Freaks ab und zu richtig anders als die Burgunder Aficionados ticken. Da ich die stets genialen Anlässe meines Weinfreundes Baschi Schwander wiederholt besucht hatte, wusste ich, dass nichts und schon überhaupt gar nichts auf der Weinwelt grösser als ein Bordeaux aus einem grandiosen Jahrgang sein kann… Doch habe ich in diesem Rahmen nie die Erfahrung gemacht, dass sich gewisse Angemeldeten durch ein vermeintliches Wissen bzw. eine offenbare Besserwisserei profilieren müssen, welches die anderen nicht haben. Die Anlässe von Baschi sind mit ihm, André Kunz, Marcel Merz, ja sogar immer wieder mit René Gabriel und Achim Becker stets mit authentischen Koryphäen schön dotiert. Doch brüllt keiner, dass er allein besser als alle Fachexperten der Welt wüsste, wie ein Mouton-Rothschild zu schmecken und vor allem zu riechen hat…. Im Vorfeld des Anlasses von Vinifera-Mundi geschah dies aber doch.
Warum ausgerechnet bei einer Mouton Verkostung so etwas passiert ist eigentlich nicht nachvollziehbar. Diese Weine sind ja von allen namhaften Experten bis auf den Viertelpunkt schon genaustens bewertet worden. Eine ganz klare Rangliste besteht also seit vielen Jahren. Also könnte das Problem vielleicht mit den unterschiedlichen Preisen der Flaschen zu tun haben? Komischerweise kenne ich diesen guten Freund und Bordeaux-Liebhaber als stets grosszügig. Es kann also keine Frage des Preises seines Weines sein, was zu diesem Zwischenfall geführt hat…

Am Ende fehlten uns zwei nachweisbar grosse Mouton-Jahrgänge…. 1986 und einer, den wir zum durchaus anständigen Preis von 550.- die Flasche direkt im Carlton kaufen konnten, nämlich 1989. Was war denn passiert?

Anscheinend trennen sich die Geister bei diesem Wein. Genauso, wie sich viele Weinliebhaber fragen, wie es möglich ist, dass dieser Cru gerade im desaströsen Jahr 1973 zum Premier Cru Classé gehievt wurde, scheinen viele weitere Jahrgänge mehr Fragen aufzuwerfen als Antworten zu liefern. Zusammengefasst hielt ein Angemeldeter an seiner Überzeugung fest, dass ausschliesslich sein 1986er im Verkostungsprogramm ein genialer Wein sei. Alle anderen Jahrgänge, welche für den Anlass aus den Kellern der anderen Teilnehmer ausgewählt wurden, seien hingegen durchschnittlich bis sehr fragwürdig… Ja sogar schlecht…

Solche Streitigkeiten verdienen eine geeignete Lösung… Wenn die lateinische Lebensweisheit mit juristischem Charakter *„Aliquis non debet esse judex in propria causa“* stimmt, brauchte es also eine unabhängige, nicht gefärbte Meinung… Langer Rede kurzer Sinn: Es wurden zwei langjährige Weinfreunde, Jean-Pierre Monsch und Hanspeter Saner –früher selber Redaktor bei Vinifera-Mundi-, gebeten, den vorliegenden Bericht zu schreiben. Wenn ich als Organisator schon nicht in der Lage sein sollte, die richtigen Jahrgänge auszuwählen, welche einen Weinanlass zum Höhepunkt im Jahr umwandeln, bin ich dann bestimmt auch nicht in der Lage, mit allen meinen Mitteln objektiv zu berichten. Es ist schliesslich dem Leser überlassen, welchen Jahrgang er einlagern möchte.

Zum Apero wurden diese drei Weine ausgeschenkt.

Die Weine

Alle Weine wurden 1.5 Stunden vor dem Anlass entkorkt. Die Verkostung wurde blind durchgeführt. Die Teilnehmer verfügten über die Weinliste. Damit das Ganze aber auch nicht zu einfach wird, wurde eine Piratflasche, ein Clerc-Millon 1995 ebenfalls ausgeschenkt.
Für jeden Wein entspricht die Bewertung dem Durchschnitt der Noten beider Autoren des Berichtes. Die genauen Ergebnisse der Verkostung sind hier erhältlich.

Mouton-Rothschild 1983

v.l.n.r.: Mouton-Rothschild 1983, 1978 und 1994

Schöne Alterstöne im feinen Bouquet. Wunderschöner Schmelz, gute Säure, erdig-trockene Zusammenstellung mit viel Charme und mittlerem Druck, dieser Wein ist auch sehr schön alt geworden. Langer, weicher Abgang. Aber keine ausserordentliche Leistung mehr ist zu erwwarten. Eine Enttäuschung gegen-über unseren Erwartungen. **18.5/20** (95/100).
Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.78/20

Mouton-Rothschild 1978

Der Wein mit der ältesten Farbe. Immerhin eine spannende, weiche Nase mit Champignons, Kellerton, herbstlichem Waldboden, köstlichen, feinen und süsslichen Fruchtnoten sowie Süssholz, ansprechende Würzigkeit, Zedernholz, Zigarrenbox. Wieder eine feine Würze. Der Jahrgang ist sofort erkennbar, wobei viel Charme vorhanden ist. Mittlerer Körper, diskrete Süsslichkeit, dafür aber auch Weinsäure. Ganz eindeutig am Ende der Genussphase. Was für ein Rosenduft! Eine sehr gut erhaltene, daher nicht repräsentative Flasche, welche vom Ruf des 1978er klar abweicht. **18/20** (93/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.08/20

Mouton-Rothschild 1994

Die Etikette des Jahrgangs 1994 wurde durch Karel Appel, Mitglied der CoBrA-Bewegung, gemalt.

Völlig dichte Farbe. Dafür ein Stinker in der cremigen Nase! Wir unterhalten uns darüber und sind doch nicht ganz einig. Versteckt sich im Gaumen, wirkt viel zu jung und braucht viel Luft. Die Frage bleibt dennoch offen, ob er sich aktuell nur versteckt oder doch so bleibt.
J.F. Guyard macht uns darauf aufmerksam, dass er seit langem keinen überzeugenden Mouton 1994 mehr gehabt hat. **18.75/20** (96/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.6/20

Mouton-Rothschild 1987

Helle Farbe. Intensive Duftnoten von Teer, Pfeffer, Lakritze, Edelholz, Eukalyptus…. Eine vielschichtige Aromatik erster Klasse. Hochelegant, das Terroir lässt sich sehr gut wahrnehmen, feuchtes Laub. Später kommen Champignons dazu. Samtige Zusammenstellung, welche mehr bringt, als man es ursprünglich erwartet hätte. Langer und komplexer Abgang. **19/20** (97/100).
Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.15/20

Mouton-Rothschild 1995

v.l.n.r.: Mouton-Rothschild 1987, 1995 und 1988

Dichte, undurchdringliche Farbe. Frische, jugendliche Nase mit imponierenden Düften nach Tabak, Espresso, schwarzen und roten Beeren, Creme de Cassis, Kräutern, Würze…. Man könnte lange daran riechen und stets etwas mehr entdecken… Grossartige, aber immer noch brachiale Nase. Warten und weiter warten. Noten grüner Paprikaschoten im bombastischen, dichten, virilen, ja sogar hart und herb wirkenden Gaumen. Rundum trocken, auch im Abgang. Ganz grosses Potential. Aktuell immer noch sehr jung. **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.48/20

Mouton-Rothschild 1988

Die Etiketten der Jahrgänge 1987, 1995 und 1988 wurden durch den Schweizer Hans Erni, den Spanier Antoni Tàpies und den Amerikaner Keith Haring gemalt.

Tiefdunkle Nase mit viel Druck. Holz, Röstnoten, dafür wenig Frucht. Wirkt streng, klassisch, bis zur Genialität verwirrend. Oder ist das nur eine Illusion, welche sich nie öffnen wird? Er ist ja bereits 29 Jahre alt und schliesslich doch verschlossen… Das kommuniziert nicht, man sucht vergebens die 100/100 von Parker, ohne jedoch über diesen Wein schlecht reden zu können. Denn schlecht ist er definitiv nicht. Genauso wie es der Gaumen zeigt. Ein Kräutergarten mit grünen Paprikaschoten, sehr würzig, mit wiederum diesen Aromen von Zedernholz und Tabak. Im Abgang Eichenholzwürze, aber es fehlt wieder etwas an Frucht. **18.25/20** (94/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.78/20

Mouton-Rothschild 1985

Dieser Wein wird erneut verkostet und bewertet. Inzwischen verweisen wir auf unseren Bericht «Mouton-Rotschild vs. Stag's Leap Cask 23». Am Abend der Mouton 1978-1997 wusste dieser Jahrgang zu überzeugen. **19.75/20** (100/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.78/20

Clerc-Millon 1995

Mitteldichte Farbe. Zurückhaltende, elegante Nase mit viel Kultur. Schwarze und blaue Beeren, würzige Elemente, Zedernholz, allgemein verdient er seinen Platz in der Verkostung. Weich, feminin in seiner Stilistik und vielversprechend. Balsamische Noten kommen mit der Zeit, es bereitet enorm viel Spass, wobei dieser Wein noch weiter gelagert werden kann. Der Gaumen ist auf dem gleichen Niveau. Ein toller Wein, der sich vor gar nichts scheut und seine Begründung im Verkostungsprogramm findet. Super Idee Matthias, diesen Wein eingeliefert zu haben. **18.75/20** (96/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 17.93/20

v.l.n.r.: Mouton-Rothschild 1985, Mouton-Rotschild 1997, Clerc Millon 1995 und zum Schock der Kultur Bourgogne 2015 der Domaine Leroy.

Mouton-Rothschild 1997

(jfg): Ein durchaus kontroverser Wein, welchen ich gerne selber bewerte. Bei der Arrivage kostete dieser Wein einen durchaus anständigen Preis und die Bewertungen durch einzelne Bordeaux-Experten liessen auf schöne Perspektiven hoffen. Jeder erinnert sich jedoch daran, dass der Jahrgang 1997 innerhalb kurzer Zeit in Ungnade gefallen ist. Finessenreiche bis dünne Weine wurden produziert, was die Châteaus nicht hinderten, die Preisspirale einzuschalten. Der Mouton-Rothschild 1997 bietet eine charakteristische Nase voller Finesse und Eleganz. Die Düfte sind klassisch, es handelt sich ganz klar um einen konventionellen Mouton. Der Gaumen zeigt sich ausgewogen, schlank, mit einer feinen Frucht ausgestattet, nicht konzentriert und nicht intensiv. Grundsätzlich handelt es sich nicht um einen schlechter Wein, wir sind sogar weit davon entfernt. Rund und heiter, angenehm und unkompliziert… Aktuell zu geniessen. Entweder hat man ihn im Keller oder ich sehe nicht, was einen Kauf begründen könnte. Vielleicht die schöne Etikette von Niki de Saint Phalle? **18.75/20** (96/100).

Die Etikette der Jahrgänge 1985 und 1997 des Mouton-Rothschild wurden durch Marc Chagall und Niki de Saint-Phalle gemalt

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.15/20

Mouton-Rothschild 1996

Dichte, volle Farbe. Schöne, appetitliche, komplexe Nase mit frischen, feinen Düften nach Malz, Tabak, Zedernholz, schwarzen Beeren. Die Würzigkeit umhüllt das Ganze und es wird sehr spannend, ja betörend. Es gibt sehr viel Kultur in diesem Wein. Der vollmundige, kräftige und druckvolle Gaumen bietet eine feine, aromatische Komplexität, wobei sich merkwürdige Tertiäraromen bereits wahrnehmen lassen. Es ist und bleibt trotzdem ganz grosses Kino. Auch trotz dem Bitterton im Abgang. **18.75/20** (96/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.65/20

Mouton-Rothschild 1990

Überraschend helle Farbe. Frische, erstaunlich weiche Nase mit den üblichen Düften sowie Malz und Karamell. Dicht und mit viel Stoff im Gaumen, jedoch wiederum weich. Dichte Tannine, rundum sehr harmonisch, reife Töne mit u.a. Pflaume. **19.25/20** (98/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 18.68/20

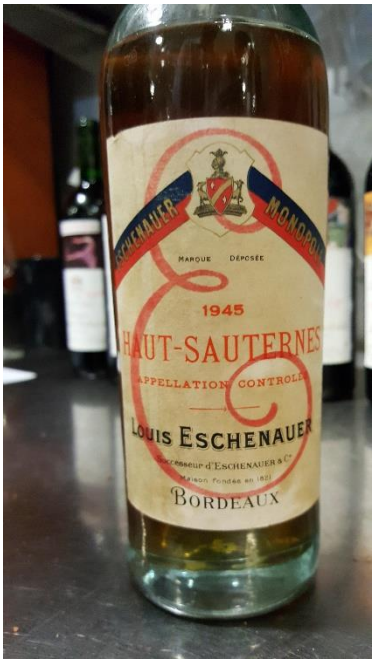
Mouton-Rothschild 1989

Die Etikette der Jahrgänge 1996, 1990 und 1989 wurden durch den Chinesen Gu Gan, den Briten Francis Bacon und den Deutschen Gorg Baselitz gemalt.

Vielschichtiges Bouquet, auch wenn es sehr viel Zeit beansprucht, um sich schrittweise zu entfalten. Völlig macht er das aber nicht. Cremige Konturen und doch ein Tänzer, was sich auch im Gaumen bestätigt. Die Düfte umfassen wie bei den anderen Weinen der Verkostung Tabak, Zedernholz, Würze, Unterholz, schwarze Beeren… Der Gaumen beeindruckt, er zeigt eine tänzerische Eleganz und besitzt doch auch gute, zum Glück frische Tannine. Es gibt Energie und Grazilität. Unendlicher Abgang. Rundum auf einem sensationellen Niveau. **19.5/20** (99/100).

Durchschnittsbewertung aller Teilnehmer: 19.08/20

Zum Abschluss wurden ein Malvoisie Flétrie de Vétroz 2006, Grain Noble ConfidenCiel und ein Amigne Flétrie de Vétroz 2006, Grain Noble ConfidenCiel von Fabienne Cottagnoud, Cave des Tilleuls, sowie ein überraschender Haut Sauternes, Monopollage, 1945 von Louis Eschenauer ausgeschenkt. Wenn sich beide Schweizer Süssweine als geniale Meilensteine der Schweizer Weinkultur erwiesen, bereitete uns der Sauternes eine ganz schöne Überraschung.



Autoren: Jean François Guyard (Einführung),
Jean-Pierre Monsch & Hanspeter Saner (Bewertungen)
3. September 2017

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.

Der Amigne Flétrie de Vétroz 2006, Grain Noble ConfidenCiel und der Malvoisie Flétrie de Vétroz 2006, Grain Noble ConfidenCiel von Fabienne Cottagnoud, Cave des Tilleuls, sowie der Haut Sauternes, Monopollage, 1945 von Louis Eschenauer

Am Abend feierte J.F. Guyard seinen Geburtstag mit den Telnehmern der Verkostung. Dem Carlton Team ein ganz grosses Dankeschön. für den feinen Kuchen, welches das Restaurant gespendet hat.