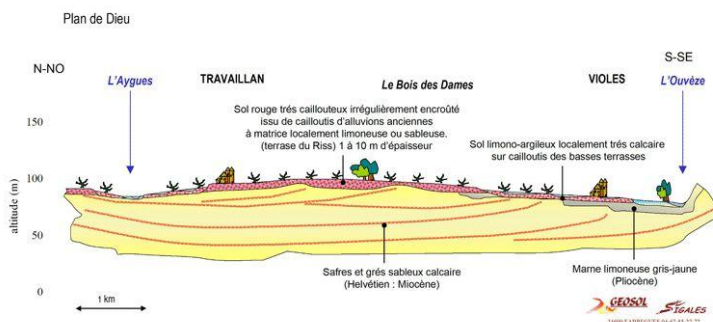


# Rhone-Tal Duellanten

## Eine Verkostung von Vinifera-Mundi Zürich, 6. Juli 2012



Seien wir ehrlich. Während sich die Winzer gewisser Anbauggebiete damit zufrieden geben müssen, wenn ihre Erzeugnisse gelegentlich verkostet werden, stossen wir mit dem Rhone-Tal auf eine andere Dynamik. Es handelt sich mit diesem Tal in der Tat um ein anderes Kaliber. Wo auch immer das Tal beginnt. Denn die Rhone entspringt in der Schweiz, auf dem St Gotthard Massiv, an der Europäischen Hauptwasserscheide zwischen Nordsee, Mittelmeer und der Adria. Nicht nur aufgrund der Dankbarkeit der Winzer des französischen Rhone-Tals, welche Philippe Cambie am 15. Juni 2012 im Rahmen der Vorstellung des Jahrgangs 2009 der Weine von Chateauneuf-du-Pape im Zürcher Carlton warmherzig ausdrückte, erachten wir es als angebracht, darauf aufmerksam zu machen, dass die Rhone im Verlauf der Jahrtausende eine massgebende Rolle in der Gestaltung der Landschaften und in der Geologie gespielt hat. So gibt es keinen einzigen Mäander im nördlichen Rhone-Tal, wo heute (seit Jahrhunderten) Weingärten gepflegt werden, welche nicht nach Süden ausgerichtet sind. Südlicher, in der Region von Avignon, ist die Wichtigkeit der Rhone noch eindeutiger. Das schönste Beispiel wird durch die prestigeträchtige Appellation von Chateauneuf geliefert: La Crau, die Terrasse von Beaucastel, das Plateau von Mont-Redon,... tragen den unauslöschlichen Abdruck des Flusses. Sogar das charakteristische [Plan de Dieu](#), diese beeindruckende [alluviale Terrasse](#), wo die Sonne die Reben versengt, welche ihre Balance im heilbringenden Mistral finden, geniesst einen internationalen Ruf aufgrund der Weine, welche von dort stammen. Berühmte Weingüter besitzen repräsentative Parzellen im Plan de Dieu: [Chateau Raspail](#), [Philippe Cambie](#) mit seinem [Calendal](#), [Domaine des Pasquiers](#), [Domaine les Aphillanthes](#), [Domaine Bois des Dames](#), usw.



Wir hätten die Verkostung mit Schweizer Weinen beginnen können. Denn das Wallis, wo die Auswirkung der Rhone so prägnant ist, darf als die Wiege unzähliger, unverzichtbarer Weine bezeichnet werden. Die heutigen Produzenten arbeiten nicht mehr so leichtsinnig wie ihre Vorfahren. Der Weinbau hat in Bezug auf Wissen und Technik aber auch riesige Fortschritte gemacht. Die Wichtigkeit beider Ufer (das rechte Ufer, wo die besten Weine vinifiziert werden) profitiert von einer optimalen Sonnenausrichtung – die Hänge werden grossartig sonnenbeschienen) wurde inzwischen anerkannt... Aufgrund der absichtlich beschränkten Anzahl Teilnehmer und deren Freiheit in Bezug auf die Wahl der Weine (jeder musste eine Flasche nach gesundem Menschenverstand mitbringen) fiel das Wallis dieses Mal aus der Agenda. Wir werden den Anlass aber wiederholen. Wie wir es am Anfang des Berichtes geschrieben haben, gehört das Rhone-Tal (von der Schweiz bis ganz unten in der Camargue) zu den Klassikern. Würde es jemandem einfallen, ein einziges Mal Bordeaux-Weine zu verkosten?

Im Gegensatz zu den meisten Verkostungen, bei welchen Serien à vier Weine ausgeschenkt werden, haben wir Duelle organisiert. Anders gesagt, umfasste jede Serie höchstens zwei Weine, welche allerdings völlig blind verkostet wurden. Die Teilnehmer (zwei Weinjournalisten, zwei Händler, drei Weinliebhaber und drei Mitarbeiter von Vinifera-Mundi) erfuhren erst nach jeder Serie, welche Weine überhaupt aus-

N°	Wine	Tasting Notes				Vineyard	Vineyard Area (ha)	Vineyard Age (years)	Vineyard Aspect	Vineyard Orientation	Vineyard Soil	Vineyard Elevation (m)	Vineyard Climate	Vineyard Harvest Date	Vineyard Yield (t/ha)	Vineyard Price (€/ha)	Vineyard Contact
		1	2	3	4												
1	Chateau Raspail																
2	Philippe Cambie																
3	Calendal																
4	Domaine des Pasquiers																
5	Domaine les Aphillanthes																
6	Domaine Bois des Dames																
7	Chateau Raspail																
8	Philippe Cambie																
9	Calendal																
10	Domaine des Pasquiers																
11	Domaine les Aphillanthes																
12	Domaine Bois des Dames																
13	Chateau Raspail																
14	Philippe Cambie																
15	Calendal																
16	Domaine des Pasquiers																
17	Domaine les Aphillanthes																
18	Domaine Bois des Dames																
19	Chateau Raspail																
20	Philippe Cambie																
21	Calendal																
22	Domaine des Pasquiers																
23	Domaine les Aphillanthes																
24	Domaine Bois des Dames																
25	Chateau Raspail																
26	Philippe Cambie																
27	Calendal																
28	Domaine des Pasquiers																
29	Domaine les Aphillanthes																
30	Domaine Bois des Dames																

geschenkt wurden. Wir möchten dennoch unsere Leser darauf aufmerksam machen, dass die [Ergebnisse](#) eine wichtige Information enthalten: Ein Wein ist gelb markiert, wenn er vom entsprechenden Verkoster bewertet wurde, welcher den Wein an den Anlass mitgebracht hat. Beispiel: Der Chateauf du Pape 2007 der Domaine Charvin wurde durch J.F. Guyard mitgebracht. Die maximale und, wie gesagt, beabsichtigte Unkenntnis der Weine hat zu einer spannenden Schlussfolgerung geführt. Die Abweichungen sind gelegentlich gross ausgefallen. Bloss zwei Punkte trennen die beste von der tiefsten Bewertung vom Côte-Rôtie La Landonne 2003 von Jean-Michel Gérin, während die Abweichung für den Hermitage Les Bessards 2001 von Delas nicht weniger als fünf Punkte beträgt. Grundsätzlich nichts Beunruhigendes, denn auch die bekanntesten Fachexperten streiten sich über ihre respektiven Bewertungen:

• Haut Brion 1983:	Clive Coates 19/20	Robert Parker 87/100
• Pichon Comtesse de Lalande 1970:	Wine Spectator 94/100	Robert Parker 87/100
• Montrose 1982:	René Gabriel 19/20	Clives Coates 15/20
• Pavie 2003	Robert Parker 98+/100	Jancis Robinson 12/20
• Jean Louis Cave Hermitage 1991	Michel Bettane 19/20	Robert Parker 89/100

## Die Weine der Verkostung

In den nächsten Seiten werden die Durchschnittsbewertungen beider Berichtsauforen geliefert und gelegentlich durch die Notizen von Urs Senn (us) ergänzt. Zur Information möchten wir darauf aufmerksam machen, dass die Abweichung zwischen den respektiven Noten beider Autoren nie mehr als einen Punkt erreicht hat.

### Serie 1

• Chateau Saint Esteve d'Uchaux	Cuvée Thérèse 2006	17/20
• Chateau Saint Esteve d'Uchaux	Cuvée Thérèse 2003	17/20

[Andreas Peter](#), der Schweizer Händler dieses Weins nahm am Anlass teil und beschreibt das [Weingut](#) folgendermassen:

„Das Familiengut [Château St. Estève d'Uchaux](#) wurde 1809 gegründet und konnte kürzlich sein 200-jähriges Jubiläum feiern. Das Gut steht unter der Leitung des sympathischen Besitzers und Winzers Marc Français. Seine Frau Thérèse organisiert auf dem Gut vielbeachtete klassische Konzerte.

Die kleine und junge Appellation Massif d'Uchaux liegt ganz in der Nähe der bekannten Weingebiete von Cairanne, Rasteau, Gigondas und der berühmten Châteauf-du-Pape. Das Weingut ist gegen Norden durch einen Wald- und Hügelzug geschützt. Alle Rebberge von St. Estève werden sorgfältig gepflegt.

Château St. Estève d'Uchaux hat die Viognier Traube im südlichen Rhonetal eingeführt. Das Weingut ist einer der besten Produzenten von Viognier Weinen in der ganzen Region. Die Viognier-Rebberge sind reich an Muschelkalk. Die vollmundigen Viognier Weine bringen mineralische Noten und das typische Aprikosen-Bouquet. Den raren Spitzenwein, Cuvée Thérèse, hat Marc Français nach seiner Frau benannt. Dieser wird nur in den besten Jahren in Kleinproduktion von wenigen hundert Flaschen ausgebaut.“

Spannende Gegenüberstellung im Sinne, dass die Teilnehmer der Verkostung nicht unbedingt auf die Idee kommen konnten, dass beide Weine aus dem gleichen Weingut stammen. Trotz der unbestrittenen Ähnlichkeiten. Wenn dieses Erzeugnis in der Schweiz noch nicht sehr bekannt ist, verdient es eine gewisse Aufmerksamkeit. Gleichgültig hinterlässt es niemanden, was auch die moderate Abweichung zwischen der höchsten und der tiefsten Bewertung bewies.

Die [Cuvée Thérèse 2006](#) zeigt eine hellgelbe, dichte Farbe und offenbart zunächst eine komplizierte Nase, welche Zeit braucht, bis sie ihre Balance und eine anfängliche Präzision findet. Reife, komplexe und typische Viognier-Noten strömen aus dem Glas und unterstreichen den ersten, noch muffigen Eindruck. Aprikosen, Honig, Vanille, Holzreminiszenzen, das Ganze wirkt

noch ziemlich brachial, vielleicht doch noch ungestüm, aber auch spannend. Der Gaumen bestätigt diesen ersten Eindruck. Es handelt sich um einen runden, üppigen, ja sogar verschwenderischen Wein, um schweres Material, welches eindeutig von der Präzisionsarbeit der Winzer profitiert. Der Gaumen zeigt sich komplex,



immer wieder subtil und tiefsinnig, extrem mineralisch und zugleich floral, die Säure ist perfekt eingebunden, der Ausbau in neuem Holz wirkt verhalten, Rasse und Lebhaftigkeit sind ebenfalls vorhanden. Der Abgang hält sehr lang an und entwickelt Aromen nach Wildblumen. Aus irgendeinem Grund übermittelt er dennoch den Eindruck, älter als sein jüngerer Bruder im zweiten Glas zu sein. (hps & jfg: 17/20)

(us) mittleres Gelbgold mit einer schönen Intensität. Reifetöne (Vanille vom Holz), getrocknete Apfelschnitze, trotzdem eine schöne Frische. Schöner Antrunk, würzig/orientalische Hölzer, schöne Frische am Gaumen, in der Länge fehlt dann die Frucht etwas d.h. es bräuchte diese als Ausgleich. 16.75/20.

Der [Cuvée Thérèse 2003](#) zeigt zunächst eine schöne, Zitronenfarbe. Was für eine reife, überschwängliche Nase, man wagt aus Angst, eine Ohrfeige zu bekommen, nicht mehr, ein Wort zu viel herauszulassen, und lässt sich somit buchstäblich dominieren. Petrol, reife Aprikosen, sehr viel Holz, man möchte wissen, wie sich das Ganze im Verlauf der nächsten Jahre entwickeln wird, ganz bestimmt oxydativ. Das Bouquet zeigt sich im gleichen Format wie beim 2006er, es bietet ein ungeahntes Volumen. Also nicht unterschätzen. Eine gewisse Adstringenz bereits beim Antrunk. Buttriger, fetter, leicht süsser Gaumen, etwas ranzige, doch nicht störende Noten, völlig dekadent. Zwischen Komplexität und Umkippen, was ihn schliesslich faszinierend macht. Es ist ausserdem, als ob er seine zukünftige Entwicklung kennen würde (da ist er aber vermutlich allein) und lässt sich dementsprechend durch nichts beeinflussen. (hps 16.5/20, jfg: 17.5/20)

(us) Goldgelb, schöne Intensität. Dieser Wein wurde mit einer etwas höheren Temperatur als der erste Wein ausgeschenkt. Im Bouquet eine würzige Süsse. Am Gaumen mehr Frucht und Süsse als Wein1, es ist eine fast etwas ölige Konsistenz, hält länger an, orientalische Hölzer mit etwas Honig und Quitten. Nach 10 Minuten wird die Frucht deutlich stärker. Wow eine tolle Intensität und Länge! 17.5/20 mit Potential für mehr.

## Serie 2

- Neyret-Gachet

Château Grillet 2005

17.5/20

Achtung Monument ! Bereits Thomas Jefferson, der US-amerikanische Präsident, liebte diesen Wein. Er wiederholte sogar, dass die besten Weissweine des nördlichen Rhone-Tals auf dem [Chateau Grillet](#) vinifiziert werden. [Curnonsky](#), der Prinz der Gastronomen, schloss das Chateau Grillet (eine eigene Appellation) in den fünf besten französischen Weissweinen (mit Yquem, Montrachet, Clos de la Coulée de Serrant und Château Chalon) ein. Als er einmal über diesen Wein befragt wurde, antwortete er „Von allen Weissweinen aus Viognier, welche rund um Condrieu erzeugt werden, erringt der grandiose, ausserordentliche und fantastische Chateau Grillet die Siegespalme“. Um diesen ultrararen Wein (wenn das 3.5ha kleine



©BonVivant, D.R. Das Chateau Grillet

Weingut Jahr hin oder her um die 10'000 abfüllt, werden diese sehr begehrt) wiederholt verkostet zu haben, teilen wir selbstverständlich diese Meinung. Was wiederum nicht verhindert, dass der Grillet stets sehr viel Zeit beansprucht, bis er seine Balance findet und die letzten Jahrgänge nicht immer die verständlichsten gewesen sind. 2001 wurde Denis Dubourdiou, der berühmte Önolog von Bordeaux und Besitzer der Chateaus Doisy-Daëne und Clos Floridène, durch Isabelle Canet-Baratin, Besitzerin von 1994 (als sie das Weingut von ihrem Vater erbt) bis 2011 (als François Pinault, Besitzer u.a. vom Chateau Latour, das Gut erworben hat) beauftragt, das vorher vernachlässigte Weingut zu sanieren. Die Ergebnisse sind sehr schnell gekommen. Die Geschichte der Flaschen von Chateau Grillet erweist sich als interessant: Zwischen 1979 und 1986 enthielten die Flaschen 70 cl Wein, wobei sie 1973 68 cl enthielten. Zwischen 1987 und 1990 enthielten die Flaschen zwar 75 cl, sie waren aber kleiner als diejenige, welche 1991 eingeführt wurde und, welche wir heute kennen. Last but not least möchten wir in Bezug auf den Kauf vom Chateau Grillet durch [François Pinault](#) Stellung beziehen. Der self-made [Geschäftsmann](#), welchem nicht nur Kaufhausketten wie das Redoute, der Sportartikel-Hersteller [Puma](#), die Buchhandels- und Elektromarktkette [Fnac](#), der oder noch Conforama, sondern auch das [Palazzo Grassi](#), die Gruppe Gucci, Chateau Latour, [Domaine d'Eugénie](#) (bis 2006 Domaine Engel), das Auktionshaus Christie's, hinterlässt bei vielen Fachleuten die Befürchtung, dass die Flaschen von Chateau Grillet noch seltener und teurer werden. [Chateau Grillet](#) ist kein günstiger Wein, wobei seine Qualität und seine ausserordentliche Lagerfähigkeit den Preis begründen. Wir befürchten, dass der Wein in den kommenden Jahren deutlich teurer wird. Also empfehlen wir, alle Flaschen zu kaufen, welche



sich auf dem Markt befinden. Insbesondere, weil der Wein seit dem Jahrgang 2009 nicht mehr direkt an Privatpersonen verkauft wird.

Der **Chateau Grillet 2005** wurde eine Stunde im Voraus dekantiert, was eigentlich knapp war. In diesem Sinne ähnelt der Grillet dem Coulée de Serrant. Beide Weine altern wunderschön, verwirren die Geniesser und brauchen Stunden, bevor sie ihr wahres Gesicht zeigen. Helle Farbe. Extrem delikates, straffes und komplexes Bouquet mit feinen und ausgefeilten Aromen nach weissen Birnen, weissen Pfirsichen, Mandeln, weissen Blumen bzw. Blüten, Kamillen- und Eisenkrauttee, vielleicht sogar etwas Graphit. Sehr lang und elegant. Man sucht die Aprikosen vergebens, Grillet hat nie beabsichtigt, eine blasse Kopie so zahlreicher Condrieu Weine zu werden. Der Antrunk wirkt fast harmlos, der Wein steckt wie in einer Zwangsjacke, entfaltet sich erst im komplexen, filigranen, subtilen und vielversprechenden Gaumen. Bereits heute eine erfreuliche Harmonie und eine künstlerische Unterschrift. Hier gibt man der Zeit Weile, nichts eilt, es ist, als ob man den Film einer Landschaft anschauen würde, welche mit einer 75fps Kamera aufgenommen wurde. Grandioser Abgang mit einem salzigen Finale. (hps 17/20, jfg: 18/20)

(us) sehr helles Goldgelb, fast durchsichtig. Im Bouquet extrem krätig (Garrigue), wird durch eine schöne Frische ergänzt. Am Gaumen nebst der schon erwähnten Eigenschaften im Bouquet eine schöne Fruchtsüsse, Anklänge von Pfirsich und Melonen mit einer schönen pikanten Säure, weniger ölig als der Wein2. Dieser Wein hat am meisten Potential, trotzdem bewerte ich ihn aufgrund des heutigen Stadiums „nur“ mit 17.25/20. Es ist aber noch einiges zu erwarten!

### Serie 3

- Guigal Château d'Ampuis 1995 18.5/20
- Guigal Château d'Ampuis 2001 15.5/20

Robert Parker ist wohl der einzige, welcher den **Chateau d'Ampuis 2001** grossartig (91-95/100) findet. Denn der Verkostungsteilnehmer, eine bekannte Figur der Schweizer Weinbühne, welcher diesen Wein mitgebracht hat, sagte uns, er habe noch nie einen überzeugenden Ampuis 2001 verkostet. Alle seien bisher oxydiert gewesen. Es stimmt allerdings auch, dass der amerikanische Weinanwalt nicht das fertige Produkt, sondern die Säfte der sechs verschiedenen Parzellen bewertet hat, welche schliesslich für die Zusammenstellung des Weins verwendet werden. Ob mir nun jemand sagen kann, was für eine Gültigkeit so eine Bewertung hat? Diese Situation stimmt uns besonders nachdenklich. Die Verkostung erweckte also ein gemischtes Gefühl. Gereifte Farbe, doch schönes Rot. Was für eine Nase! Man würde meinen, die Erde eines Friedhofs wurde frisch umgraben, extrem morbid (nicht nur im italienischen Sinn). Dunkle Waldbeeren, animalischer Touch, welke Veilchen, Trüffel, nasses Holz, ein Côte-Rôtie im Stil eines Hermitage, was eigentlich lieber verschwiegen werden müsste (insb., weil wir die Erzeugnisse dieser Appellation lieben). Ein erstaunlicher Gaumen, burschikos, säurebetont, unausgewogen und schliesslich enttäuschend. (hps 16/20, jfg: 15/20). Es ist bemerkenswert, dass die Abweichung zwischen der besten und der tiefsten Bewertung nicht weniger als 4.5 Punkte betrug.

(us) Mittleres Purpur. Frisch aber schon leicht marmeladiger Fruchteindruck. Rote Johannisbeeren gepaart mit Sauerkirschen. Am Gaumen schöne weiche Tannine und Säure. Die Frucht ist leider etwas versteckt und verhalten, etwas Süsse..... Ist dieser Wein noch zu jung um sein Potential zu zeigen? 16+/20

Der **Chateau d'Ampuis 1995** zeigt eine gereifte Farbe, welche sich ins Bräunliche entwickelt. Die aromatische Ähnlichkeit zwischen beiden Weinen fällt auf, wobei der 1995er selbstverständlich sauber und reintönig ist. Super feines, komplexes Bouquet mit viel Würze, Blaubeeren, Waldboden, Humus, Waldbeeren, altes Leder, etwas Lakritzewurzel. Fabelhafter Gaumen mit feinen Würzen, tolle Eleganz und aromatische Komplexität, ein Wein, um ein Wildfasan oder eine Sumpfschnepfe zu begleiten. Sollen wir ihm seine leichte Bitterkeit im ansonsten gelungenen Abgang verzeihen? (hps 19/20, jfg: 18/20). Das Chateau d'Ampuis wurde 1995 durch die Familie Guigal erworben. Für die kleine Geschichte muss sich der Chateau d'Ampuis gegenüber den drei Giganten La Landonne, La Mouline und La Turque nicht verstecken. Ampuis ist ein eigenständiger, hochkarätiger Wein, welcher jeden Weinliebhaber verführen wird. Insbesondere empfehlen wir die Jahrgänge 2003 und 2005 (wir haben die Jahrgänge ab 2008 noch nicht verkostet können).



## Serie 4

- |                  |                             |          |
|------------------|-----------------------------|----------|
| • Patrick Jasmin | Côte-Rôtie 2007             | 17.75/20 |
| • Delas Frères   | Hermitage Les Bessards 2001 | 18/20    |

Kann man einen Wein aus einem quasi industriellen Weingut von einem Erzeugnis eines (in der Schweiz) dramatisch verkannten Winzers unterscheiden? Kann man einen Hermitage von einem Côte-Rôtie so problemlos unterscheiden? Beide Fragen konnten nicht ganz einwandfrei beantwortet werden.

Patrick Jasmin führt ein 5.5ha kleines Weingut, dessen Weinberge sich auf 11 Parzellen auf acht Lieux-dits verteilen. Während das grosse Thema beider Appellationen dieser Serie ist, ob Assemblage oder Sélection parcellaires abgefüllt werden sollten, wurde diese Frage bei [Patrick Jasmin](#) vor langem beantwortet. Hier werden keine Grandes Places, keine Champin, keine La Landonne abgefüllt. Stattdessen wird ein Assemblage-Wein unter dem bescheidenen Namen der Appellation vermarktet. Ausserdem wird der Wein besonders traditionell ausgebaut. Seit 1996 werden die Trauben vollständig entrappt, der Ausbau erfolgt im Fass (wobei die Fässer durch verschiedene Küfer geliefert werden), die Flaschen werden ohne Filtration und ohne Collage abgefüllt. Der **Côte-Rôtie 2007** zeigt zunächst eine schöne, gereifte Farbe. Wow diese tolle Würze im Bouquet! Ein Teilnehmer hat es als für grausam grün befunden, womit wir nicht einverstanden sind. Trockenfleisch, reife Kirschen, intensive Fruchtaromen, Wildblumen, trockene Preiselbeeren, Maulbeermarmelade, Tabak, herbale Touch... Das Ganze auf einem mineralischen Hintergrund. Verwirrende Komplexität, welche zunächst nicht unbedingt auffällt, obwohl der Wein nicht verschlossen ist. Allerdings sehr straff, dies verlangt viel Aufmerksamkeit. Tiefsinnig und frisch. Sehr jung. Der Gaumen erweist sich als frisch, vollmundig, dennoch relativ elegant, obwohl das Tanningerüst beeindruckt. Wunderschön ausgewogen, grandiose Säure für eine sehr lange Zukunft (2007 ist allerdings ein grandioser Jahrgang im Rhone-Tal). Kaufen und in fünf Jahren wieder verkosten. (hps 17.5/20, jfg: 18/20)

(us) Dunkles, noch durchsichtiges Rubin. Schöne frische und Frucht, mein erster Eindruck erinnert mich an rote Zuger Kirschen. Etwas fleischig und etwas würzig, entwickelt sich wunderschön im Glas. Am Gaumen Würze und Saftigkeit, trocken auf Beerenhäuten endend. Erinnert mich an einen Syrah aus dem Wallis, hat eine schöne Länge, leider sind da aber auch noch etwas grüne Noten mit im Spiel 16.75/20.



Delas... Aus irgendeinem Grund kommt mir der Bericht von Peter Keller in der NZZ am Sonntag in den Sinn. Peter Keller beklagte sich darin nach der Präsentation von Inter-Rhone am 18. Juni 2012 im Clouds, Zürich, dass viele vorgestellte Weine von Grosshändlern stammten. Seien wir ehrlich: Nicht alles ist schlecht bei Delas. Insbesondere seit Jacques Grange 1997 die technische Leitung des Weinguts übernommen hat. La Landonne, der Condrieu Clos Boucher, Les Bessards bilden drei unverzichtbare Weine. Eine Anekdote muss trotzdem erzählt werden: Anscheinend haben die Apostel der krankhaften Industrialisierung und der sogenannten, entfesselten Modernisierung, etwas Mühe mit Kultur, Geschichte und Tradition. Aktuell kämpft die Appellation Hermitage gegen den Bau einer 18 Meter hohen [Fernsehantenne](#) auf dem Gipfel des Lieu-dit La Chapelle und Caroline Frey (Besitzerin des Chateaus La Lagune, aber auch des Hermitage La Chapelle) hat es geschafft, dass eine [Petition](#) gestartet wurde. Vor ein paar Jahren wollte der französische Staat Delas auf dem Lieu-dit Les Bessards enteignen, damit eine TGV-Linie gebaut werden kann. Als wir Jacques Grange am 18. Juni 2012 diesbezüglich befragten, antwortete er sarkastisch, es sei doch glücklich, dass der Staat kein Geld mehr habe.

Der **Hermitage Les Bessards 2001** hat seinen Höhepunkt bestimmt erreicht, was die Farbe auch zeigt. Das Bouquet fasziniert trotzdem. Spannendes Zusammenspiel zwischen Würze (Pfeffer), Süsse und Frucht (Johannisbeeren, Kirschen, Waldbeeren). Hinzu kommen angenehme Likör- und Kräuteraromen. Vollmundiger, kräftiger und komischerweise jugendlicher Gaumen mit Düften eingekochter Früchte. Bittere Fruchtarmelade, grosse Konzentration und Dichte, langer Abgang. (hps & jfg: 18/20)

(us) Mittleres Rubinrot. Medizinale Noten gepaart mit Würznoten. Schöne Frische mit etwas Fruchtsüsse, braucht Luft um sich entfalten zu können. Es entwickeln sich nur noch rauchige, speckige Noten. Am Gaumen schon recht Reif, eher nichtssagender Gaumen. 16.5/20.



## Serie 5

- |                     |                           |          |
|---------------------|---------------------------|----------|
| • Jean-Michel Gérin | La Landonne 2003          | 18.25/20 |
| • Rockford          | Basket Press Hoffman 1996 | 17.5/20  |

Der Sieger der Weine des nördlichen Rhone-Tals gegen eine grossartige Piratflasche. Ein titanischer Kampf! Der **Basket Press Hoffman 1996** des im Barossa Valley angesiedelten [Rockford](#) Weinguts ist ein reinsortiger Syrah aus über 100 Jahre alten Rebstöcken. Die Trauben, welche auf dem Weingut vinifiziert werden, stammen aus angrenzenden Betrieben, deren Besitzer eine Freundschaft zu Robert O'Callaghan, dem Rockford Gründer und Besitzer, pflegen. Parker bewertet diesen Wein mit 98/100. Grundsätzlich keine Überraschung in Anbetracht des Geschmacks des amerikanischen Gurus. Tiefsdunkles, kräftiges Rot. Sehr reifes, dekadentes und alkoholisches Bouquet. Perfekt für Extravaganz-Liebhaber oder vielleicht für Liebhaber extravaganter Perfektion. Gerade die Art von Weinen, bei welchen man beeindruckt wird, ohne jedoch die Flasche austrinken zu können. Fast überextrahiert. Unglaublich dichte und komplexe Nase mit Süssholz, Schwarzbeeren, Kirschen-Schnaps, Blaubeeren, Johannisbeeren in Fülle und Hülle,... Intensiver, kräftiger und jugendlicher Gaumen mit extrem vielen reifen Johannisbeeren, feingliederten Tanninen, einer tollen Harmonie,... Vielleicht ein wenig zu viel von allem, um nicht von Australien zu sein. (hps 17+/20, jfg: 18/20). Und schon wieder gab es vier Punkte Abweichung zwischen der höchsten und der tiefsten Bewertung.

Der **Côte-Rôtie La Landonne 2003** von [Jean-Michel Gérin](#) trägt die Unterschrift eines genialen Winzers. 2003 wäre es grundsätzlich einfach gewesen, einen schlechten Wein zu produzieren. Die Gluthitze... Doch retteten verschiedene Gewitter im Sommer die Reben vom Wasserstress. Was nicht verhinderte, dass die Côtes-Rôties des Jahrgangs sehr reife Noten im Bouquet sowie Gaumen mit enorm viel Fleisch anbieten. Genauso ist dieser Landonne. Dekadentes Bouquet mit Fruchtkompott, feuchtem Waldboden, Frühstückbäcker, Kohle, Blumen, Würze hoch zehn, Rauch, Johannisbeeren und Brombeeren in Fülle und Menge,... Wow! Rassiger, frischer, komplexer und entfesselter Gaumen. Das geht in allen Richtungen und zeigt sich extrem dicht. Fett und Schmelz, braucht Burgunder Gläser. Feingliedrige Tannine und unauffällige Säure. Einlagern! (hps 18/20, jfg: 18.5/20).

## Serie 6

- |                  |                               |       |
|------------------|-------------------------------|-------|
| • Domaine Perrin | Gigondas Vieilles Vignes 2006 | 17/20 |
| • Domaine Perrin | Gigondas Vieilles Vignes 2004 | 17/20 |

Die Familie [Perrin](#) ist weltweit berühmt. Und zwar nicht ganz per Zufall. Der Chateauneuf-du-Pape [Beaucastel](#) sowie die Luxus cuvée Hommage à Jacques Perrin haben sich seit Jahrzehnten einen beneidenswerten Platz auf dem Weltmarkt errungen. Gigondas bleibt aber eine unterschätzte Appellation. Robert Parker bemüht sich seit langen Jahren, um den Ruf der Appellation im kollektiven Gedächtnis als hochqualitativ zu verankern, der Markt scheint leider immer noch nicht dafür bereit zu sein. Der Gigondas Vieilles Vignes verdient eine spezifische Aufmerksamkeit. Denn es handelt sich um einen Wein, dessen Rebstöcke über 100 Jahre alt sind und vor der Phylloxera-Plage angepflanzt wurden. Der Weinberg erstreckt sich auf weniger als 1ha, der Ertrag ist jeweils sehr gering, was zu einer Jahresproduktion von höchstens 1500 Flaschen führt.

Der **Gigondas Vieilles Vignes 2006** bietet zunächst ein sich aufhellendes Rot. Das Bouquet offenbart frische Früchte und insbesondere rote und dunkle Beeren. Aus einem mir nicht ganz klaren Grund fehlen die für die Appellation typischen Gewürze. Unmittelbar stellt sich die Frage, ob (was wir uns nicht vorstellen können) die ungepfropften Rebstöcke weniger aromatische Komplexität und Geschmeidigkeit lieferten. Glücklicherweise weiss jeder, der sich mit der Veredelung der Rebstöcke befasst hat, dass die amerikanischen Unterlagen keinen einzigen organoleptischen Mehrwert beigebracht haben. In Tat und Wahrheit war es sogar umgekehrt. Im Gaumen des Gigondas 2006 sind aktuell die Säure und die Tannine vordergründig, das Versprechen ist aber ganz klar vorhanden. Schliesslich wirkt der Wein noch relativ pelzig, alkoholisch, kantig und unharmonisch. Also unbedingt warten. Dürfte sich dann zu einem geschmackvollen, gastronomischen Wein entwickeln. Darum unsere aktuell eher optimistische Bewertung. (hps & jfg: 17/20).





Stephen Tanzer und der Wine Spectator erteilen diesem Wein 92/100, während Michel Bettane und Thierry Desseauve den Gigondas von Perrin als einen der besten der Appellation einstufen.

(us) Helles Rubin. Wow diese Frische! Cassis und Schwarze Kirschen kommen mir aus dem Glas entgegen, auch sind Anklänge von Unterholz sowie Süssholz/Lakritze vorhanden. Am Gaumen zeigt sich dieser Wein Fruchtig mit einer guten Säure, eine komplexe Struktur mit etwas pikanten Noten (von der Säure?) im Abgang. Leider ist die Mitte dieses Weines etwas belanglos. Trotzdem macht dieser Wein enorm viel Spass da feine, gut geschliffene Tannine das Ganze gut stützen und im Zusammenspiel mit der Säure und der Süsse (Süssholz) gut harmonieren. Wunderschöner Essensbegleiter! 18/20

Der **Gigondas Vieilles Vignes 2004** bietet ein spannendes Profil.

(hps): Mittleres Rot. In der Nase verströmen Aromen eines Schiessstandes an einer *Chilbi* (dt: Kirmes). Kräftig, Lakritze, Anis, florale Noten. Intensiver Wein, sehr dicht, viel schwarze B, eingemachte Früchte. Beeren. Zu jung, um objektiv beurteilt zu werden. (hps 16.5, jfg: 17.5/20)

## Serie 7

- |                   |                          |          |
|-------------------|--------------------------|----------|
| • Domaine Charvin | Châteauneuf-du-Pape 2006 | 17.75/20 |
| • Domaine Charvin | Châteauneuf-du-Pape 2007 | 18.75/20 |

Wir haben die Domaine sowie die Philosophie von Laurent [Charvin](#) bereits wiederholt vorgestellt. Als mir Carl Studer am 18. Juni 2012 im Rahmen seiner Präsentation des Chateauneuf-Jahrgangs 2009 in Zürich sechs Flaschen von [Charvin](#) anbot, kam meine Antwort mit Selbstverständlichkeit.

2006 sei kein grosser Jahrgang gewesen. So will es das Vox Populi glauben und weiter erzählen. Insbesondere, seit Parker dem Jahrgang voreilig Schmach zugefügt hat. Inzwischen hat er (im Oktober 2007) seine Meinung gründlich revidiert „This vintage turned out a lot better than I expected. It is actually an exceptional vintage for the whites, and as for the red wines, they are full of charm, fruit, with relatively low acidity and ripe tannin“. Das Publikum und die Punktesammler (wenn man nun 100/100-Weine im Grosshandel kaufen könnte!) haben es aber nicht bemerkt. Auf der anderen Seite wollte jede und jeder Weine des Jahrgangs 2007 einlagern und die Lobeshymne vom amerikanischen Guru hat buchstäblich einen Goldrausch verursacht. Ohne sich die niedrigste Frage gestellt zu haben, haben wir, Weinliebhaber, alles gekauft, was auf den Markt gekommen ist. Es stimmt allerdings auch, dass die Chateauneuf einen Bruchteil der Bordeaux kosten. Spekulieren kostet also verhältnismässig weniger im Rhone-Tal als an der Trichtermündung der Garonne. Interessanterweise scheinen nun die wenigsten etwas von den grandiosen Jahrgängen 2009 und, noch mehr, 2010 wissen zu wollen.

Der **Chateauneuf-du-Pape 2006** bietet zunächst eine schöne Karminfarbe mit aufhellenden Rändern. Reintöniger Grenache-Wein in seiner vollen Pracht. Fruchtkompott, Erdbeeren, provenzalische Kräuter, Trockenfleisch, Rotbeeren im animierenden, üppigen Bouquet. Animalischer Hintergrund. Schöne Komplexität, viel Aromen, welche die Lust erwecken, den Wein ohne weitere Analyse zu trinken. Antrunk mit Klasse und Eleganz, welche sich im vollmundigen, geschmackvollen und geschmeidigen Gaumen fortsetzen. Kräftige Zusammenstellung mit prägnanten Tanninen, Lakritze, etwas alkoholischen Noten, Frucht, Frucht und wieder Frucht. Ein hedonistischer Wein, welcher allerdings noch viel Zeit beanspruchen wird. (hps 17.5/20, jfg: 18/20) Laurent Charvin (sein Vater ausserdem machte bereits so) entrappt seine geerntetes Traubengut nicht, was seinen Weinen in jungen Jahren einen gewissen burschikosen Touch verleihen kann.



Der **Chateauneuf-du-Pape 2007**, welchen Parker mit nicht weniger als 97/100 bewertet, hat die Meinungen der Teilnehmer geteilt. Drei haben den Wein mit höchstens 17/20 und fünf haben ihm mindestens 18.5/20 erteilt. Ich (jfg) durfte ihn in den letzten zehn Monaten etwa fünf Mal verkosten und erteilte ihm stets 19+/20.

85% Grenache, 5% Syrah, 5% Mourvedre, und 5% Vaccarese. Völlig unauffällige Farbe, was allerdings normal ist für Charvin Weine. Reicher, ja sogar bombastischer Fruchtduft, Kirschnaps, Lakritze, provenzalische Kräuter, Unterwald,... Eine unverzichtbare, reintönige Nase! Es geht mit dem Gaumen auf dem gleichen genauso traumhaften wie komplexen Niveau weiter. Unglaublich harmonisch, eine sensationelle Präzisionsarbeit, genauso finessenreich wie dicht und kräftig, man sucht vergebens, was in diesem Wein

