

Rhônetal

8. Herbstverkostung der Weinhandlung Albert Reichmuth

Im Zunfthaus zur Saffran in Zürich,
15. November 2012



Im schönen Saal mit Holzvertäfelter Decke im ersten Stock des Zunfthaus zur Saffran im Herzen der Stadt Zürich ging's gegen 16:00 Uhr schon zu wie im Bienenhaus. Ich werfe mich gleich in die Schlacht. Die Weine der Cave Rodeline, Fully habe ich aus Zeitgründen ausgelassen – man möge mir dies verzeihen – und ging direkt zu den Côtes-du-Rhône über.

Mitte April 2012 konnten bereits 20 Weine verkostet werden. Die Weinhandlung Albert Reichmuth organisierte den Anlass in ihrer Galerie du Vin in Zürich. Diese spezifischen Notizen werden im vorliegenden Bericht hinzugefügt.

Domaine Sainte Anne

Die 35 ha grosse [Domaine Sainte Anne](#) ist auf einem Hügel (mit herrlicher Aussicht auf das südliche Rhône-Bassin) oberhalb von Saint-Gervais (in der Nähe von Vienne) zuhause. Besitzer und verantwortlicher im Rebberg und Keller ist Guy Steinmaier, unterstützt von seinen Söhnen Alain und Jean. Steinmaier pflanzte seine Reben entgegen ortsüblichen Gepflogenheiten auf der Kuppe des Hügels, wo sie vor dem Mistral ungeschützt sind. Dies löste in Saint-Gervais anfangs Kopfschütteln aus, aber der Internationale Erfolg der Weine liessen die Kritiker bald verstummen. Der Jahrgang 2003 vom Côtes du Rhône Villages wurde z.B. durch den Decanter mit 5 Sternen bewertet.

Gelesen wird nur von Hand und Steinmaiers verwenden dabei kleine Körbe, damit das Eigengewicht die Beeren nicht verletzt. Somit kommen nur ganze Beeren auf die Presse, die beim Transport zur Kellerei nicht oxydieren. Der Côtes-du-Rhône Villages besteht aus 60% Grenache. Die restlichen 40% teilen sich Syrah und Mourvèdre. Filtriert wird nur sehr zurückhaltend, bei manchen Crus gar nicht. Hier wird ganz klar Weinbau auf hohem Niveau betrieben. Robert Parker nennt den Côtes-du-Rhône von Sainte Anne sogar den Mini-Beaucastel.

Côtes-du-Rhône Villages 2011

(ah) - Die Farbe ist ein dunkles, klares Granat. Im Bouquet schöne Frische und vor allem Aromen von schwarzen Beeren. Im Gaumen knackige Säure. Wirkt sehr jugendlich und wurde auch erst kürzlich abgefüllt. Leichtgewichtig aber schön aromatisch; schwarze Beeren, sanft mineralisch und würzig mit einem Anflug von Lakritze. Mittellanger Abgang. Gutes Preis-/Leistungsverhältnis. 16/20.

Côtes-du-Rhône Villages 2010

(ah) - Die Farbe ist ein dunkles, eher klarsichtiges Granat. Im Bouquet zurzeit recht verschlossen, etwas Beerenfrucht, sanfte mineralische Noten. Weitere samte-,runde und üppige Beerenfrucht aromen lassen sich erahnen. Im Gaumen frische, angenehme Säure, sanfte Frucht. Eher leichtgewichtig aber mit Potential. Der Abgang ist recht lang. Bestimmt ein einzulagernder Wert. 16+/20.



Côtes-du-Rhône Villages 2009

(ah+jfg) - Aus der Magnumflasche. Die Farbe ist ein dunkles, üppiges Granat. Leicht reduktives Bouquet. Dahinter schöne Beerenfruchtaromen. Im Gaumen vollmundig und üppig mit runden, kräftigen Tanninen. Dazu schöne Aromen von schwarzen Beeren. Auch Lakritze und toast-Noten. Komplexe mineralische Noten runden die Aromapalette ab. Die Säure ist noch knackig-frisch. Recht langer Abgang. Ein sympathischer Wein, welcher viel Spass bereitet! Einlagern und in den nächsten sieben Jahren geniessen. Man erkennt, genauso wie beim 2010er und beim 2007er die Grösse des Jahrgangs. 16.5/20.

Côtes-du-Rhône Villages 2007

(nicht mehr im Angebot)

(ah) - Die Farbe ist ein dunkles, üppiges, recht dichtes Purpur-granat. Das Bouquet ist zurzeit etwas verschlossen: Beerenfruchtaromen, etwas altes Fass. Will noch nicht recht „klingen“. Im Gaumen allerdings schön vollmundig mit üppigen schwarzen Beeren. Komplex, mit schöner Säure und reifen Tanninen. Guter Abgang. Das Bouquet wird sich schon bald richten. Trinkt sich trotzdem bereits jetzt sehr gut. (wurde vom Wine Spectator mit 91/100 bewertet, zu Recht). 17/20.

Domaine Jean-Michel Gérin

Die Domaine [Jean-Michel Gérin](#) braucht kaum vorgestellt zu werden. Dieses grossartige Weingut wurde 1990 von Jean-Michel neu gegründet, wobei sein Vater Alfred, ehemaliger Bürgermeister von Ampuis, auch schon die Domaine [Gérin](#) betrieb. Von Anfang an wurde der bekannte Önologe aus Cornas, Jean-Luc Colombo, als Berater verpflichtet. Die Domaine Gérin bewirtschaftet heute ca. 10 ha Reben, davon 1,3 ha in „Les Grandes Places“, 4 ha auf dem „Champin“-Plateau oberhalb von Ampuis und 2 ha Viognier in Condrieu. Im Rebberg werden weder Insektizide noch Kunstdünger eingesetzt. Um einen grossen Wein zu erzeugen ist gemäss Gérin die optimale aromatische und phenolische Reife der Trauben beim Lesezeitpunkt von grosser Bedeutung. Die alkoholische Reife (Oechslegradatation) ist dabei eher zweitrangig. Die Jungweine werden während rund 18 Monaten in neuen und gebrauchten französischen Eichenbarriques ausgebaut.

Condrieu La Loye 2010

(jfg) - Ein klassischer Condrieu, nicht wirklich auf dem Niveau eines Doriane, doch aber auch gelungen. Charakteristische exotische Nase mit Ananas und Aprikosen, fleischiger, ausgewogener Gaumen und anständiger Abgang. Leider fehlt diesem Wein Pepp und Verführungspotential. 16/20.

Côte-Rôtie «La Viallière» 2009

(ah) - 100% Syrah. 2009 wird der «La Viallière» zum ersten Mal eigenständig abgefüllt. Bis zum Jahrgang 2008 war er Teil des Lagencuvées «Champin le Seigneur». Die Farbe ist ein leuchtendes Purpur-rubin. Das Bouquet zeigt sich zurzeit recht verschlossen. Etwas Beerenfrucht, mineralische Noten und sanfte Toastaromen. Im Gaumen üppig und abgerundet. Die Säure ist noch klar präsent. Zurzeit sind die Aromen noch im Säurekorsett eingesperrt, aber das Potential für Grösse und Aromavielfalt ist eindeutig vorhanden. Mittellanger Abgang. 17+/20. Einlagern und in 10 Jahren als Rarität geniessen.



©Jean-Michel Gérin La Viallière

Côte-Rôtie «Champin le Seigneur» 2007

(ah) - Alexis Gérin, jung, sympathisch und kompetent zeigt die Weine des Gutes: (Eine Komposition aus verschiedenen Reblagen. 90% Syrah, 10% Viognier. Ausbau: 18 Monate in 30% neuen Barriques aus französischer Eiche) Die Farbe ist ein sehr dunkles, üppiges Rubin. Das Bouquet überrascht mit hochkomplexer Aromatik: Vor allem empyreumatische (allerlei Verbranntes) Noten und Toastaromen von den Barriques,

aber auch rote und schwarze Beeren, dazu eine mineralische Komponente. Spannend! Im Gaumen vollmundig, üppig und schön beerenfruchtig. Die Säure sticht etwas hervor und stört zurzeit das Gleichgewicht. Trockener Abgang. Ein spannender Wein (vor allem im Bouquet) aber zurzeit auch etwas diffus und unharmlos. 16.5+/20. Wir schätzen das Potential dieses [Weins](#) dennoch auf 17.5/20.

Côte-Rôtie «Les Grandes Places» 2007

(ah) - 100% Syrah. Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Purpur-granat. Das Bouquet zeigt sich komplex, mit mineralischen Aromen und sanften Barrique-Noten. Auch Beerenfrucht und eine leicht staubige Note. Im Gaumen üppig und vollmundig mit mineralischen Aromen. Zurzeit etwas verschlossen. Komplexe mineralische Noten, etwas Beerenfrucht. Eigenständig und Terroir-betont. Im Abgang etwas Gerbstofflastig. Zurzeit wirklich etwas unzugänglich aber mit Potential für die nächsten Jahrzehnte. 17+/20.

Côte-Rôtie «Les Grandes Places» 2009

(jfg) - Verschlossene Nase mit ausgeprägten Schwarzbeeren, Johannisbeeren, Kaffee und weitere empyreumatische Noten, Rauch,... Grossartige Komplexität, reintönige und frische Zusammenstellung. Der Alkohol wirkt perfekt eingebunden. Dürfte mit der Zeit richtig spannend werden. Theatralischer Gaumen, in welchem die süssen Tannine eine feine Partitur mit dem fleischigen, generösen Saft spielen. Wird sich mit der Zeit weiterentwickeln, warten. 17.75/20. 94/100 Parker.



Domaine Auguste (& Pierre) Clape

Die [Domaine Clape](#) gehört schlechthin der Allgemeinbildung jedes nennenswerten Weinliebhabers. Dies, obwohl Cornas nie einfache Weine sein werden. Der Name der Appellation weist auf deren ursprüngliche, keltische Bedeutung hin: „Gebrannte Erde“. Obwohl sich die Weinberge auf dem rechten Ufer der Rhone befinden, genügt es, an einem schönen Sommertag in der Nähe von Cornas (der Gemeinde) zu spazieren, um festzustellen, dass nicht nur Côte-Rôtie effektiv unter strahlender Sonne gelegen ist. Cornas ist seit 1938 die südlichste AOC des nördlichen Rhone-Tals. Erst seit dem Anfang des XVI Jahrhunderts werden Rotweine produziert, wenn man die Archiven untersucht. 1938 vernichtete der unerbittliche Frost $\frac{3}{4}$ des Weinbergs.

1956 entscheiden fünf Weingüter, darunter [Clape](#) und Voge, die ersten Flaschen [Cornas](#) unter eigener Regie abzufüllen und den Ruf der AOC vollständig wiederherzustellen. Was (ab 1965) dank dem wachsenden Interesse der angelsächsischen Märkte ermöglicht wurde. Nicht zuletzt entwickelte ein Mann, Jean-Luc Colombo, am Anfang der 1990er(er liess sich 1984 in [Cornas](#) nieder), eine klare Marketingstrategie zu Gunsten der Appellation. Es wurde somit bewiesen, dass verschiedene Weintypen in Cornas ausgebaut werden können, was selbstverständlich das Interesse für die Appellation nochmals erhöhte. Diese erstreckt sich auf 95ha (gegen 500ha im XIX Jahrhundert) auf einer steilen, hügeligen Landschaft, ausschliesslich mit Syrah bebaut. Der Boden besteht zu 70% aus Granit (es wird von „Gore“ gesprochen) und zu 30% aus kalk-, mergel-, ja sogar sandhaltigen Elementen. Der beeindruckende Höhenunterschied der Lagen verhindert ausserdem massgeblich eine Mechanisierung der Aufgaben im Weinberg. Was wiederum eine sehr hohe Anpflanzungsdichte nicht verhindert, da sie zwischen 4'400 und 10'000 Rebstöcke per Hektar variiert, obwohl die Hänge für ihre Dichte von 7'000 bis 8'000 bekannt sind. Heute produzieren etwa 60 Winzer Cornas-Weine, wobei nur die Hälfte die Flaschen unter dem eigenen Namen abfüllt. Auguste und heute Pierre [Clape](#) (Pierre vertritt die dritte Generation auf dem Weingut) gelten als Traditionalisten. Das heisst, die Reben werden kaum entrappt, die Gärung erfolgt mit wilden Hefen (levure indigène) und ohne Temperaturänderung, der lange Ausbau erfolgt in alten (30- bis 40jährigen) Fässern aller Grössen je nach Lage (der Verschnitt findet erst danach statt) und Alter der Reben, die Weine werden ohne Schönung und ohne Filtrierung abgefüllt.



© [les Gastronomiens](#)

Cornas «La Renaissance» 2008

(ah) - 100% Syrah, 20-30 jährige Reben (die jüngeren Reben werden für die Erzeugung des Côtes-du-Rhône verwendet). Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Rubin. Das Bouquet zeigt sich etwas verhalten aber süsse rote Beeren sind erkennbar. Im Gaumen eher leichtgewichtig und Säurebetont. Er braucht wohl noch Zeit um sein Potential zu entfalten. 16.5/20. 92/100 Wine Spectator.

Cornas «La Renaissance» 2007

(ah) - 100% Syrah, 20-30 jährige Reben (bemerkenswert ist, dass die Rebstöcke nie ein genaues Alter haben, sie sind entweder 10 oder 20 oder 30 usw. Jahre alt. Clape zählt das Alter seiner Rebstöcke in Dekaden). Die Farbe ist ein üppiges, Purpur-Rubin. Das Bouquet zeigt sich ziemlich verschlossen aber süsse Beerenfrucht ist auch hier erkennbar. Im Gaumen Tannin-betont aber es ist auch viel Beerenfrucht vorhanden.



© [les Gastronomiens](#) Der Rebberg von Clape

Zurzeit ist er verschlossen aber er hat durchaus eine vielversprechende Zukunft. Vielleicht noch drei Jahre zuwarten. 16.5+/20. 91/100 Wine Spectator. Wir sind grundsätzlich keine Freunde des Renaissance, welcher unseres Erachtens eher eine sehr gute Einführung in die Welt von Clape als ein grandioser Cornas ist.

Cornas 2009

(jfg) - Tintige Farbe. Dramatisch komplexes Bouquet im multidimensionalen Format. Übermittelt fast einen beunruhigenden, finsternen Eindruck. Blau- und Schwarzbeeren in allen Varianten, Hauptsache tief und prächtig. Genau so drückt sich der Gaumen auch aus. Ein Harai Goshi von Teddy Riner oder ein Schlag von Vitali Klitschko. Oder ein Monument zur Ehre aller Winzer der Vergangenheit, welche sich für den Erfolg der Appellation eingesetzt haben. 10 bis 15 Jahre warten. 19/20. Parker bewertet diesen Wein mit 99/100.



Cornas 2008

(ah) - 100% Syrah, bis 80- jährige Reben. Die Farbe ist ein üppiges, Purpur-Rubin. Das Bouquet zeigt etwas Beerenfrüchte aber aktuell vor allem hart und verschlossen. Im Gaumen Cranberrys und viel Gerbstoffe, die zurzeit alles andere erdrücken. Mindestens fünf Jahre warten. 16+/20.

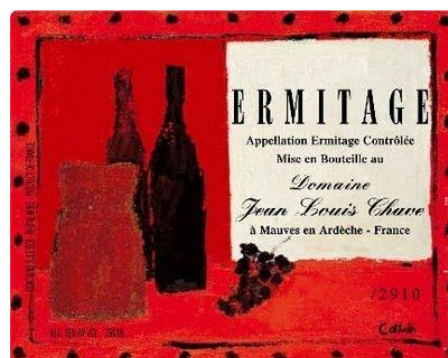
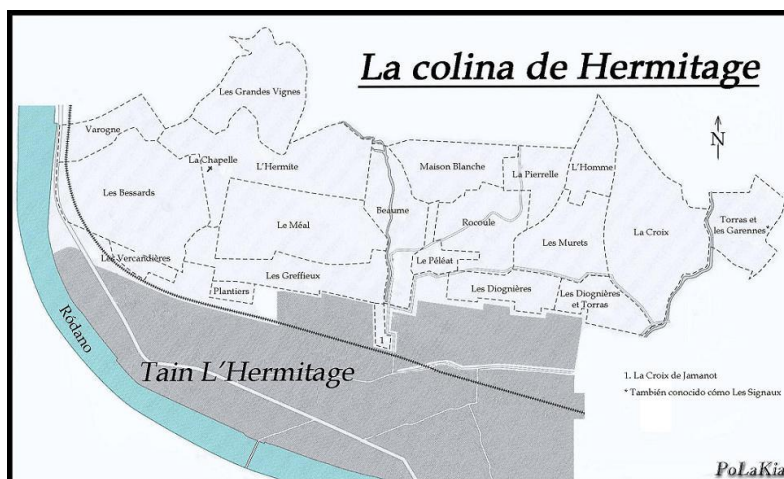
(jfg) - 2008 ist kein einfacher Jahrgang gewesen. Dennoch wollen Auguste und Pierre Clape nicht, dass man behauptet, es sei ein Winzerjahrgang. Denn entweder könne man arbeiten oder eben nicht. Gerade das beweisen sie mit diesem monolithischen 2008er, welcher sich durch nichts beeindrucken lässt. Menthol, Minze, Pfeffer und Johannisbeerengelee im eleganten Bouquet. Der Körper ist hingegen ein finessenreiches Fels in einem seidigen Handschuh. 17.5/20. Wine Spectator bewertet diesen Wein mit 93/100.

Cornas 2007

(ah+jfg) 100% Syrah, bis 80- jährige Reben. Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Rubin mit Purpurkonturen. Das charakteristisch junge Bouquet bietet eine theatralische Aromatik mit schwarzen Beeren, Feigen, gebrannter Erde, etwas Pfeffriges und eine recht opulente Süsse. Die zweite Nase bietet dafür Sattelleder. Aber zurzeit ist dies alles fest zugeschnürt! Auch im frischen, üppigen und tiefen Gaumen viel rote und schwarze Beerenfrucht und komplexe, mineralische Aromen. Aber es ist in einem Säure-Korsett fest eingepackt und mit zunehmenden Tanninen. Gutes Potential aber auch hier mindestens 5 Jahre warten. 17.5+/20.

Domaine Jean-Louis Chave

Domaine Jean-Louis Chave wurde schon 1481 gegründet. Damals wie heute ein Familienbetrieb, immer von einem Chave Familienmitglied geleitet. Eine richtige Weinbaudynastie aus der Côtes-du-Rhône. Die Qualität der Weine ist wegweisend für die ganze Appellation und wir sprechen hier von Hermitage! Aus den verschiedenen Hermitage-Lagen (Bessards – bei [Chave](#) die grösste Lage - L’Hermité, Péléal, Méal, Beaume, Diognières und Vercandières) wird im Prinzip nur ein roter Hermitage gewonnen (In grossen Jahren wird auch noch der ultrarare Hermitage „Cuvée Cathelin“ produziert, welche allerdings ausschliesslich aus der Lage Les Bessards stammt). Wenn sich Winzer wie Chapoutier für Lagenweine (Sélections Parcelaires) entschieden haben, glaubt die Familie Chave stark an den Verschnitt. Leider werden gesamthaft nur ca. 30'000 Flaschen roter Hermitage erzeugt. Das hat den Preis in den letzten Jahren stark ansteigen lassen (die roten Hermitages der Jahrgänge 1994 und 1995 waren im Schweizer Weinhandel noch für CHF 59.- erhältlich. Der 1996er für CHF 69.-. Heutige Jahrgänge sind kaum erhältlich und kosten mindestens CHF 220.- pro Flasche). Wir haben das Weingut in einem Bericht bereits ausführlich vorgestellt und werden in den kommenden Monaten die Jahrgänge 1988-2008 bewerten. Auch der weisse Hermitage der Domaine ist qualitativ bei den allerbesten seiner Appellation. Der Wein besteht aus 85% Marsanne und 15% Roussanne und stammt aus den folgenden Hermitage-Lagen: Les Roucoles, L’Hermité, Péléal und Maison Blanche. [Chave](#) produziert auch den St.-Joseph „Offerus“ (ca. CHF 24.-) und den Côtes-du-Rhône „Mon Coeur“ (ca. CHF 16.-), wobei diese aus eingekauften Reben gewonnen werden.



Hermitage blanc 2008

(ah) - Die Farbe ist ein klares, helles Goldgelb. Im Bouquet sanfte, frische kandierte Früchte. Auch Pfirsich, Bergamotte, Quitten und ein wenig tropische Früchte. Im Gaumen komplexe, exotische Frucht- und Kräuteraromen. Herrlich üppig, ohne fett zu wirken, schön trocken und mit einer herrlich reifen Säure ausgestattet. Jeder Schluck ist eine kleine Aromaexplosion! Jetzt sehr schön trinkreif, also warum lange zu warten? 18.5/20.

Hermitage blanc 2007

(ah) - Die Farbe ist ein helles Goldgelb mit grünen Nuancen. Im Bouquet verschlossener als der 2008er. Kandierte Früchte, Pfirsich und Quitten aber alles ein wenig verhalten. Im Gaumen vollmundig-üppig, aber auch sehr trocken und mit viel Finesse; exotische Früchte und etwas Kräuteraromen. Aber zurzeit ziemlich verschlossen. Braucht in der momentanen Phase eine bis drei Jahren Flaschenreife. 17.5+/20. Klares Potential für eine höhere Bewertung vorhanden. 95/100 Parker.

Hermitage blanc 2002

(jfg) - Unter den Akazienbäume im Frühling... In diesem floralen, komplexen, anspruchsvollen Bouquet fliesst auch viel Honig. Üppige Damen mit einem gewissen Alter geniessen Brotscheiben mit englischer Orangenkonfitüre. So kommt mir dieses Bouquet in den Sinn. Ein kleiner Jahrgang für einen subtilen Wein. Trotzdem eine stolze Bewertung. 18/20.



Hermitage rouge 2008

(ah) - Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Rubin. Tiefgründiges Bouquet. Mineralische Noten und komplexe Beerenfrucht. Im Gaumen vor allem Gerbstoffe und Säurestruktur. Stilvoll und tiefgründig. Die Frucht ist vorhanden, wirkt aber zwischen Tanninen und Säure eingeschlossen. 2 – 3 Jahre warten. 17.5/20.

Hermitage rouge 2007

(ah) - Die Farbe ist ein üppiges, dunkles Purpur-Rubin. Tiefgründiges, vielschichtiges Bouquet. Mineralische Noten, Waldboden und Unterholz. Wow! Aussergewöhnlich komplex. Im Gaumen vollmundig und üppig, komplex und tiefgründig. Urchige, tiefgründige Beerenfrucht. Die Gerbstoffe und die Säure sind noch deutlich präsent. Viel Potential vorhanden. Ein grosser Hermitage! 18.5+/20. 95/100 Parker.



Hermitage rouge 2002

(jfg) - Wieder so ein kleiner Jahrgang, welcher doch alle Leute begeistert. Ganz subtile Nase mit Metronomartigen Hin und Her zwischen, einerseits Waldnoten (von der Erde bis zum herbstlichen Laub der Bäume), andererseits geruhsamen Noten (Kamin, Rauch, Malz). Die perfekte Szene eines Cottage, wenn sich der Winter annähert. Dann passiert es. Der Gaumen bleibt zwar im Register der Finesse und der Subtilität, zeigt aber auch Struktur, Harmonie, ja sogar eine leichte Prise Wucht. Gerne möchte man erfahren, wie viel Prozent des Weins aus der Lage Les Bessards kommen. Für Liebhaber süsser Leidenschaften. 17.5/20.

Domaine de la Mordorée

Wir haben bereits wiederholt die fabelhafte Arbeit von Christophe und Fabrice Delorme vorgestellt und können unseren Lesern die Weine dieser Domäne immer wieder wärmstens empfehlen.

Lirac rouge “La Dame Rousse” 2009

(ah+jfg) - 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault und 10% Clairette. Die Farbe ist ein volles, üppiges Rubin. Im reintönigen, relativ dichten Bouquet angenehme rote Beeren, zurzeit etwas verhalten. Im toll strukturierten Gaumen schwarze und rote Beeren, auch etwas Lakritze. Man spürt noch die Gerbstoffe. Ein angenehmer Wein, aber zurzeit nicht sehr ausdrucksstark. Kann noch zulegen. 16.5+/20.

Lirac rouge “La Reine des Bois” 2009

(ah+jfg) - Jahr für Jahr ein sicherer Wert, nicht nur für preisbewusste Weinliebhaber. Die Farbe ist ein üppiger Purpur-Violett-Rubin. Im frischen, anmierenden Bouquet viel Schwarze Beeren, vor allem Johannisbeeren, Kirschen und Brombeeren und auch etwas Veilchen. Grossartige Würze und etwas Teer. Im Gaumen noch ziemlich tanninhaltig. Üppige schwarze Beeren, würzige und mineralische Noten. Hat Tiefgang und einen langen Abgang. Braucht allerdings noch Flaschenreife. Gutes Preis-/Leistungsverhältnis. 17+/20. 92/100 Parker.



Châteauneuf-du-Pape “La Reine des Bois” 2009

(ah+jfg) 80% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Counoise and 5% Vaccarèse. Durchschnittlicher Ertrag: ca. 30 hl/ha, Alter der biodynamisch gepflegten Reben: 60+ Jahren (Christophe und Fabrice Delorme sind Vorreiter im Bio-Bereich, viele Winzer haben sich durch ihre eigene Lehre, u.a. im Bereich der „confusion sexuelle“, beeinflussen lassen). Die Farbe ist ein üppiges Purpur-Violett-Rubin. Im generösen, fast überschwänglichen und auf jeden Fall verführerischen Bouquet viel perfekt ausgereifte, schwarze Beeren. Aromatisch und wür-

zig. Lakritze und schwarze Oliven; sanftes Toasting, Johannisbeerenlikör. Im Gaumen vollmundig und üppig trotz des jugendlichen Tannin-„Korsetts“. Vielfältige Aromen von schwarzen Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Lakritze, Veilchen und etwas Toastaromen. Es ist zurzeit alles etwas verschlossen, aber sehr vielversprechend. Wir haben sogar einzelne Flaschen gekauft. 18+/20.

Domaine de la Vieille Julienne

Wir empfehlen zunächst, den Bericht über die Verkostung der Weine des Rhone-Tals zu lesen, welche die Weinhandlung Reichmuth letztes Jahr organisiert hat. Diese umfasste u.a. eine Minivertikal des Chateauneuf-du-Pape der Domaine von Jean-Paul Daumen. In diesem spezifischen Bericht schrieben wir unter anderem, dass seine Erzeugnisse genauso genial wie verwirrend sein können. Wie übrigens auch er persönlich.. Grandios sind seine Weine allerdings. Eben, wie er auch.



Côtes du Rhône „Clavin“ 2009

(jfg) - Grundsätzlich etwas Verrücktes. Denn dieser offensichtlich unauffällige Wein wurde aus sehr alten Rebstöcken gewonnen. Der Clavin (Name eines Lieu-dits) enthält 80% Grenache und 20% Cinsault, Mourvèdre sowie Syrah. Appetitliche Nase mit Rot- und Blaubeeren, Würze (Pfeffer), Waldboden, Fruchtlikör. Frischer Gaumen, sehr gut vinifiziert. Ein Wein ohne Ecken und Kanten, welcher sehr viel Spass bereitet. 16.5/20.

Châteauneuf-du-Pape 2008

(ah) - Die Farbe ist ein dunkler Granat-Purpur-Rubin. Im Bouquet eine Stallnote, sonst ziemlich verschlossen. Im Gaumen zwar vielfältig beerenfruchtig aber auch hart und unzugänglich mit viel Tannin. Zurzeit schwer zu beurteilen aber Potential ist durchaus vorhanden. 16.5+/20.



©Domaine de la Vieille Julienne

Châteauneuf-du-Pape 2009

(jfg) - Leider wenig brauchbare Notizen aufgeschrieben. 17.5/20. Ein idealer, tief sinniger, perfekt eingebundener Wein, welcher Zeit beanspruchen wird. 94/100 Stephen Tanzer und Robert Parker.

Châteauneuf-du-Pape 2001

(ah) - Die Farbe ist ein ziemlich klarer Rubin. Im Bouquet säuerliche rote Beeren und eher unangenehme Stall/Pilz Noten. Im Gaumen etwas dünne Beerenfrucht, hart und tanninhaltig. Dieser Wein entwickelt sich nicht sehr gut. Auch der Abgang ist hart. Enttäuschend. 15.5/20. (Bei [Cellar Tracker](#) liest man verschiedenes: einige sind enttäuscht, einige zufrieden, aber die meisten raten dazu, den Wein sehr lange atmen zu lassen). Das erinnert mich an ein Nachtessen vor ca. vier Jahren im Carlton in Zürich. Wir bestellten den Vieille Julienne, Châteauneuf-du-Pape „Réserve“ 2001. Da es sich um einen 100/100 Parker-Punkte Wein handelt, waren die Erwartungen ziemlich hoch. Wir waren eine gemischte Gruppe, aber weder die Weinkenner noch die Beaujolais/Kalterersee Kapselwein Fans hatten Freude an diesem Wein: Verschlossen und hart, kaum Frucht und wenig Körper. Schlicht eine Enttäuschung, so verschlossen zeigte sich der Wein. Wann ist der richtige Zeitpunkt für die 2001er von Vieille Julienne? Ich bin überfragt.

Châteauneuf-du-Pape 2009 „Réserve“

(jfg) - Entweder liebt man die komplizierten Weine von Jean-Paul Daumen oder eben nicht. Dies muss jedem Weinliebhaber bewusst sein, bevor er überhaupt die Anschaffung einzelner Flaschen in Betracht zieht. Astrales Bouquet, neigt schnell, ein unerfahrenes Publikum zu überfordern, weil diese Komplexität oft an eine Sisyphusarbeit erinnert. Riechen und wieder riechen, die Aromen nehmen multidimensionale Aspekte an und lassen den Ausdruck ihrer Komplexität voll zur Geltung kommen. Es ist da im Glas etwas Verrücktes und es hört nie auf. Die Konzentration und die Tiefe des Weins finden ihr Pendant ausschliesslich im Loch Ness See, man erwartet, dass sich ein vermeintliches Wesen zeigt, man erwartet Sensationen und vergisst dabei, dass die Emotionen, welche hier an dieser Stelle erweckt werden, mit uns spielen. Genauso wie das hypothetische Unbekannte, genauso wie im Blair Witch Project. Schliesslich hat man sich verführen lassen, man hat sich Fragen gestellt, man hat sich begeistern lassen und man vergisst schliesslich nichts von jedem Augenblick der Beobachtung. Alles ist auf der Bühne vorhanden, vom überdurchschnittlichen Alkohol (16.4%) bis zur präzisen und frischen Frucht, vom kräftigen Gaumen bis zu dessen phänomenalen Eleganz. Ein Meisterwerk für jetzt oder in 20 Jahren. 19/20. Parker bewertet dieses Erzeugnis mit 97/100.

Clos des Papes

Detaillierte Informationen zum Domaine Clos des Papes sind auf unserer Website nachzulesen unter: [Clos des Papes 1999-2009](#)

Châteauneuf-du-Pape 2007

(ah) - Die Farbe ist ein üppiges Rubin. Im Bouquet zurzeit ziemlich verschlossen. Die komplexen Beerenfrucht-Aromen sind eher verhalten und es dominieren würzige, mineralische Noten. Im Gaumen schön vollmundig mit vielen mineralischen Aromen. Lakritze, schwarze Oliven, provenzalische Kräuter, Schokolade und geröstetes Fleisch aber auch üppige Waldbeerenfrucht bilden das aromatische Gerüst. Die kräftigen Tannine prägen den Wein zurzeit, also unbedingt noch mindestens 5 - 8 Jahre warten. Ein spannender Wein aber die 99+/100 Parker-Punkte sind sicher zu hoch angesetzt. 17.5+/20.

(jfg) - Im Rahmen der Best Bottle Reserve Verkostung von Wein-Events bewertete ich den Clos des Papes 2007 mit 19.5/20. Es stimmt allerdings auch, dass die Flasche vier Stunden vor der Verkostung dekantiert wurde.



Châteauneuf-du-Pape 2008

(ah) - Die Farbe ist ein dunkler Rubin. Im Bouquet komplexe Aromen von roten Waldbeeren, mineralischen Noten, Lakritze und Gewürzen. Im Gaumen etwas Beerenfrucht und blumige Noten. Auch viel würzig-mineralische Aromen, Salz und ein Hauch Teer. Er hat nicht die Tiefe und das Volumen des 2007ers, aber auch hier prägen die Tannine den Wein. 2 – 3 Jahre warten. 17/20.

Châteauneuf-du-Pape 2009

(ah+jfg) - Die Farbe ist ein üppiges, leuchtendes Rubin. Im leicht laktischen Bouquet aktuell eher verhalten. Roten Waldbeeren und blumige Noten. Sanfte Röst- und Kräuteraromen. Feiner Likör. Im komplexen, frischen und saftigen Gaumen spannende Beerenfrucht-Aromen: Maulbeeren, Holunder Amarena-Kirschen. Dazu würzige Aromen wie Wacholder, Süssholz, Lakritze, und schwarze Oliven. Auch Salz, Veilchen und Zigarrenkiste. Die Tannine sind im Vergleich zum 2007er und 2008er reif und rund, aber auch delikat, also ein typischer 2009er. Vielversprechend harmonisch für einen jungen, knackigen Clos des Papes. Unendlicher Abgang. Noch 3 – 5 Jahren warten. 18.5/20.





Château Rayas

Château de Fonsalette, Côtes du Rhône 2006 blanc

(jfg) - Ich muss erneut an diese Anekdote denken, als wir mit meiner Frau zum ersten Mal zusammen Emmanuel Reynaud besuchten. Fass nach Fass verkosteten wir die einzelnen Säfte des genialen Chateau [Rayas](#), aber auch beider Weine vom Chateau Fonsalette. Als wir den Marsanne verkosteten, sagte sie dem grossen Meister, sie könne damit nichts anfangen. Die Sonne schien plötzlich auf dem Gesicht vom E. Reynaud. Endlich hatte ihn jemand mit einer Kritik gewürdigt!

Spannend blumiges Bouquet mit etwas Würze, Holznoten und gedeckter Zitrusfrucht. Süsser Gaumen mit vollem Geschmack und Charakter. Schöne Salzigkeit im Abgang. Leider ausverkauft. 17/20.

Château Rayas blanc 2006

(jfg) - Eine optimierte Version des weissen Fonsalette und die unnachahmliche Unterschrift eines Künstlers, Emmanuel Reynaud. 18/20

Château de Fonsalette, Côtes du Rhône 2003

(ah) - Die Farbe ist ein erstaunlich helles Rubin. Im Bouquet rote Beeren, aber auch unangenehm und ziemlich diffus. Im Gaumen nebst etwas Beerenfrucht auch richtig unangenehm und penetrant nach einer Mischung aus Spülmittel und Nagellackentferner. Ziemlich instabil? 14/20.

Château de Fonsalette, Côtes du Rhône 2006

(jfg) - Ich bin nicht ganz sicher, dass die verschiedenen Cuvées, welche E. Reynaud heute produziert, wirklich etwas bringen. Trotzdem ein ehrlicher Côtes-du-Rhône mit einem wuchtigen, animalischen Bouquet. Böses gesagt: Morgon ist nicht mehr so weit. 17.25/20.

Pignan, Châteauneuf-du-Pape 2006

(ah+jfg) - Die Farbe ist ein sehr helles Himbeerrubin. Im Bouquet aromatisch und sanft Beerenfruchtig. Auch ein Hauch Nagellackentferner? (Habe nach dem Fonsalette 2003 ein frisches Glas geholt). Im Gaumen leichtgewichtig aber immerhin auch beerenfruchtig. Ziemlich harmlos und mit wenig Potential. Klar fehlendes Verführungspotential. Bestätigt leider die vorherige Aussage über die verschiedenen Cuvées. (Robert Parker bewertet hier vielleicht etwas gar hart mit 75-77/100...) 15.5/20.



Château Rayas, Châteauneuf-du-Pape 2003

(ah) - Die Farbe ist ein sehr helles Rubin. Im Bouquet aromatisch und komplex, aber auch wieder ein Hauch Nagellackentferner (Haben sie bei Rayas ein Problem mit den Holzfässern? Neue Barriques sind bei Rayas verpönt). Auch angenehme Beerenfrucht. Im Gaumen rote Beeren. Tiefgründig und aromatisch. Aber auch ein Defekt. Im Keller stimmt etwas mit der Hygiene nicht. Vermutlich bei einzelnen Fässern. Jean Legros, Assistent der Geschäftsleitung bei Reichmuth hat tapfer zu erklären versucht, Rayas sei eben die Antithese eines modernen, schwarz-dunklen, monolithischen, vor Tannin strotzenden Châteauneufs - was ja sicher auch zutrifft, aber der 2003er Rayas scheint schlicht ein Problem zu haben. Wer noch Rayas 2003 im Keller hat – am besten bald probieren - oder gleich an einer Auktion verkaufen. 16./20.

Château Rayas, Châteauneuf-du-Pape 2006

(jfg) - Der absolute Beweis dafür, wie sich die Welten trennen. Die Amerikaner haben den Jahrgang 2007 gekauft, weil es Gott als Sensation beschrieben hat. Die Herdentiere haben mitgemacht, weil 98/100 immer noch besser auf einem schön gedeckten Tisch wirken als der gleiche Wein mit einem zusätzlichen Raffinement, aber mit 5 Punkten weniger. Ob sich die Gäste dieser ungeschickten Leute (denn sie bezahlen schliesslich deutlich mehr für geringe Unterschiede) darüber freuen werden, bleibt unklar. Wenn ich eine gute Karikatur will, leiste ich mir persönlich lieber eine Ausgabe vom Nebenspalter, sorry! 2006 bleibt gegenüber 2007 der Jahrgang, welchen die freidenkenden Europäer erworben haben. Finesse, Delikatesse, Klasse kennzeichnen diesen Jahrgang. So ist es auch mit dem Rayas 2006.

Leder, Frucht, Barriquetöne (trotz ihrem Alter!), roter Pfeffer, Kirsch, Blumen bilden das aromatische Gerüst, welches buchstäblich verführt. Grosser, kompakter und druckvoller Gaumen mit seidigen Tanninen und einer Säure für eine sehr lange Zukunft. Unverzichtbar. 18.5/20.

Autoren: Anthony Holinger & Jean François Guyard
27. Dezember 2012
Lektorat: Jean François Guyard & Anthony Holinger

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Die Weinhandlung Albert Reichmuth verfügt über die Rechte, den vorliegenden Bericht auf der eigenen Website freizuschalten. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.