

# M. CHAPOUTIER

## 1050 Parker Punkte



### Eine Frage der Ansicht?

Unter diesem Titel lud Donato De Ceglia ([Flying Sommelier](#)) zur Weinverkostung der besonderen Art ein. Der Anlass fand am 28. Oktober 2013 durch Nicola Mattana ([Buonvini](#)) in seinem Weingeschäft in Zürich statt, wobei der Zeremoniemeister Donato De Ceglia war. Es muss ein Superwein sein, der so viele Parkerpunkte auf sich vereint, oder zumindest ein Superwinzer, oder ist es eine Marketing-Strategie? Doch halt, alles der Reihe nach, die Auflösung kommt noch.

Die Weine wurden unverdeckt (also nicht blind) der folgenden Reihe nach verkostet. Die Flaschen wurden zwei Stunden vor dem Anlass dekantiert und in Karaffen serviert.

Die Preise wurden am 29. Oktober 2013 auf der [Site](#) von Millesima abgerufen. Sämtliche Weine waren zu diesem Zeitpunkt lieferbar, die meisten jedoch in Gebinden zu 6 Flaschen/Bestellung. Es sind auch ältere Preziosen und Magnumflaschen erhältlich.



©Flying Sommelier

### Flight 1: 100% Marsanne

#### Le Méal 2008, Ermitage

Nachdem die erste Flasche mit einer Fehlnote zurückgewiesen wurde war die zweite von deutlich besserer Qualität.

Im Glas eine kräftige gelbe Farbe, fast golden. In der Nase komplexe Noten von Aprikosen, exotischen Früchten und Butter. Im Gaumen eine frische, herbe und kompakte Säurestruktur. Aromen von Aprikosen, leicht gerösteten Mandeln und wieder diese Buttrigkeit. Ein langer Abgang vollendet den Genuss.

**18.75 / 20**

**R. Parker: 95/100**

Auf dem Markt; Preis für 2008er: 130.00 CHF /75 cl



#### Les Granits 2010, St. Joseph

Die Farbe ist ein kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen. Im Bouquet florale Noten, Holunderblüten, mit einer gewissen Buttrigkeit. Im Gaumen ein herber Auftakt. Ein kräftiger, vollmundiger Wein mit einer frischen lebendigen Säure. Aromen nach weissen Früchten (Pflirsich), Toast, Brioche und die laktischen Noten geben dem Wein die spezielle Ausprägung. Mit einem langen, runden Abgang.

**18/20**

**R. Parker: 96/100**

Auf dem Markt; Preis für 2010er: 51.70 CHF /75 cl

## De l'Orée Blanc 2009, Ermitage

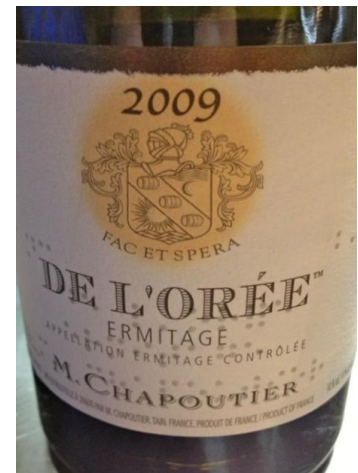
Im Glas intensives Gelb, leicht golden. Im Bouquet florale Noten, Akazien, etwas Karamell, Honig vielleicht? Im Gaumen ein voller Körper, komplex, mit einem guten Säurespiel. Toastaromen und eine betörende Würzigkeit runden den Wein ab. Gehaltvoller Abgang mit einer leichten Bitterkeit im Nachgang.

Ein Wein zum Geniessen, ein Stoff aus dem Träume gewoben werden.

19.25/20

R. Parker: 100/100

Auf dem Markt; Preis für 2010er: 120.00 CHF /75 cl



©Flying Sommelier



©Flying Sommelier

## Flight 2: Einstieg in die Rotweine

### Barbe Rac 2009, Châteauneuf du Pape

Aus der Magnumflasche.

Reinsortiger Grenache. Die Farbe ist ein helles Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bouquet rote Früchte, Lakritze, würzig, im Hintergrund eine leichte Gumminote. Im Gaumen wirkt der Wein sehr herb, tanninhaltig, im Abgang dicht, jedoch etwas kurz. Ein mittelpächtiger Wein, bei dem man sich fragen muss, wie Parker zu seinen 96/100 kommt.

15.5/20

R. Parker: 96/100

Auf dem Markt; Preis für 2009er: 88.35 CHF /75 cl



### Les Varonniers 2009, Crozes Hermitage

In der Farbe ein mittleres Granatrot. Im Bouquet Noten von dunklen Beeren, würzig, mit einem Hauch Nelken und Garrigusträuchern. Im Gaumen ziemlich dicht und füllig, Aromen von reifen, roten Früchten, Johannisbeeren, ein samtiger Auftakt mit gut eingebundenen Tanninen. Der Abgang ist ansprechend.

17/20

R. Parker: (Feb. 2011) 95-97/100 (Dez. 2011) 92+/100

Auf dem Markt; Preis für 2010er: 48.33 CHF /75 cl

### Les Granits 2009, St. Joseph

Der Les Granits wurde aus der Magnumflasche dekantiert. Die Farbe ist ein mittleres Granatrot leicht ins Purpur gehend. Das Bouquet hat leicht rauchige Noten. Im Gaumen überrascht er mit einer guten Säure- und Tanninstruktur, die rauchigen Noten begleiten den Abgang, der anhaltend ausfällt.

17/20 **R. Parker: (Feb. 2011) 95-98/100 (Dez. 2011) 93/100**

Auf dem Markt; Preis für 2010er: 50.00 CHF /75 cl



### Sizeranne 2007, Hermitage

Die Farbe ist ein mittleres Granatrot. Im Bouquet sind fruchtige Noten nach dunklen Kirschen, etwas Leder und Waldboden vorhanden, sehr komplex. Im Gaumen eine gute Säurestruktur mit gut eingebundenen Tanninen, Aromen von roten Früchten wie Johannisbeeren, Kirschen und wieder dieser Note nach Leder. Langer Abgang.

Zu dem Preis ist er für mich der heimliche Star des Abends, Kaufempfehlung und einlagern.

18.5/20 **R. Parker: (Apr. 2009) 90-93/100**

Auf dem Markt; Preis für 2010er: 54.20 CHF /75 cl



©Flying Sommelier



## 3. Flight: Ermitage Lagen

### Le Méal 2008, Ermitage

Die Farbe ist ein mittleres Granatrot. Das Bouquet sehr fruchtig nach roten Früchten und Johannisbeeren sowie Schokolade duftend. Im Gaumen vollmundig und mächtig, mit einer guten Säurestruktur, zu den Fruchtnoten kommen Aromen von Leder, etwas Rauch und Waldboden hinzu.

Ein eleganter, komplexer Wein mit langem Abgang.

Klar eine andere Liga als die bereits verkosteten Weine.

18.5/20 **R. Parker: 92/100**

Auf dem Markt; Preis für 2007er: 140.00 CHF /75 cl



### Les Greffieux 2008, Ermitage

In der Farbe granatrot. Im Bouquet würzige Duftnoten nach Kirschen, Brombeeren, und Pfeffer. Im Gaumen sehr stoffig, vollmundig, mit einer frischen Säure, leicht mineralisch, sowie gut eingebundene Tannine, die im langen Abgang etwas trocknend wirken.

18.5/20 **R. Parker: (Feb. 2011) 90/100**

Auf dem Markt; Preis für 2008er: 103.35 CHF /75 cl



## Flight 4: absolute Toplagen, Ermitage, 100% Syrah

### Le Pavillon 2010, Ermitage

Die Farbe ist ein dunkles Granatrot. In der Nase ein gewaltiger Strauss von Duftnoten, nach Waldbeeren, (Brombeeren), Champignons, etwas Rauch und leichten Teernoten. Im Gaumen ein herber Auftakt, gradlinig mit einem guten Tanningerüst. Im Abgang lang anhaltend mit einem Nachklang von Tabak.

Ein eigenständiger Charakterwein, sehr kräftig und muskulös. Braucht seine Lagerzeit – wurde zu früh getrunken.

19.25/20

R. Parker: (Dez. 2012) 100/100

Vinifera-Mundi (jfg): [20/20](#)

Auf dem Markt; Preis für 2011er: 220.00 CHF /75 cl

### L'Ermitage 2010, Ermitage

Im Glas ein dunkles Granatrot, fast tintig. Im Bouquet sehr komplexe Noten von dunklen Beeren, etwas Rauch, ein Hauch von Pfeffer. Im Gaumen eine gute Säurestruktur, samtig eingebundene Tannine, wieder diese dunklen Beeren, begleitet von feinen Vanillearomen. Ein sehr eleganter, filigraner Wein mit einem nachklingenden, langen Abgang.

19.5/20

R. Parker: (Dez. 2012) 100/100

Auf dem Markt in Subskription erhältlich. Lieferung ab Herbst 2014 – Frühjahr 2015.

Preis für 2012er: 226.50 CHF/75 cl

Preis für 2011er: 245.00 CHF/75cl



1 Abend, 1 Winer  
12 Weine  
=  
1050 Parker Punkte

Wann?  
Am Montag 28.  
Oktober 2013 um 18.00

Wo?  
In der Vinothek Buserwin.  
Zönglihausstrasse 67  
CH-8004 Zürich

**FLYING SOMMELIER**

Rotweine:

- Ermitage Le Pavillon 2010
- Ermitage Le Mist 2008
- Ermitage Les Cardines 2008
- Ermitage L'Ermitage 2010
- Crozes Hermitage Virevroux 2009
- St. Joseph Les Grands Magnums 2009
- Château de la Pape Barbe rnc Magnum 2009
- Hermitage Sizeranne 2007
- Occultum Lapidem 2010

Pressé:

Westweine:

- Ermitage de l'Orme 2009
- Ermitage Mist 2008
- St. Joseph Les Grands 2010

Preis p.P CHF  
180.-  
anschliessend  
kalte Platte mit  
Wein

Konditionen:  
Diese Degustation wird nur beim Erreichen von 12 Personen durchgeführt.  
Anmeldung ist verbindlich, sollte bei Absage keine andere Person sich  
finden so werde ich mich erlauben den Betrag in Rechnung zu stellen.  
Anmeldefrist ist der  
Weitere Infos unter [www.vinothekbuserwin.ch](http://www.vinothekbuserwin.ch) oder auch telefonisch  
unter 0764571501



Alle drei Fotos: ©Flying Sommelier

## Le „Coup“ (Trumpfkarte) du Sommelier

### Occultum Lapidem 2010, Côte du Roussillon Villages

Assemblage von Carignan, Grenache, Syrah.

Die Überraschung mit einem sehr guten PreisLeistungsverhältnis. In der Farbe ein dunkles Granatrot. Im Bouquet Kompott von dunklen Beeren, Garriguekräutern. Im Gaumen Noten von Leder, reifen Beeren, mit einem langen Abgang.

Ein guter Wein für Roussillon-Liebhaber, der Spass macht einfach so zu trinken.

18/20

R. Parker: (Dez. 2011) 96-97/100

Auf dem Markt; Preis für 2011er: 19.80 CHF /75 cl, <http://www.landolt-weine.ch>



## Chapoutier und die Parker-Punkte

Wenn es einem einfällt, die Punkte aller verkosteten Weine zusammen zu zählen, um dann dieses Ergebnis mit der Gesamtbewertung von 1050 Punkten zu vergleichen, besteht selbstverständlich die Übereinstimmung zwischen beiden Zahlen. Dies, obwohl sich mancher Weinliebhaber fragt, wie Parker zu dieser oder jener arithmetischen Bewertung kommt. Zum Beispiel wurde der Barbe Rac 2009 mit 96 Punkten bewertet. Im Rahmen des Anlasses waren sich aber verschiedene Teilnehmer, darunter der Autor des vorliegenden Berichtes einig, dass diese Zahl herausgepickt wurde.

Ebenso wurde festgestellt, dass die Chapoutier-Weine bei der Fassprobe durch Parker mit 98 Punkten ausgezeichnet wurden, zwei Jahre später bei einer Verkostung aus der Flasche aber nur noch mit 92-93 Punkten gelistet. Darum empfehlen wir es einmal mehr, die einzelnen Erzeugnisse zu verkosten und sich eine fundierte Meinung zu bilden.

Michel Chapoutier ist ein Ausnahmewinzer, ja sogar der heimliche Star unter den Winzern des (französischen) Rhône-Tals. Er vinifiziert sehr gute bis hervorragende Weine, welche durch die beeindruckenden Parker-Bewertungen zu Kultweinen werden. Darüber haben wir schon ausführlich [geschrieben](#) und können diesen Bericht wärmstens empfehlen.

Michel Chapoutier baut seine Weine seit Jahren konsequent biodynamisch an (Demeter Label), spielt auf der internationalen Klaviatur und hat seit sehr langen Jahren die Etiketten seiner Weine auch auf Blindenschrift umgestellt. All dies macht natürlich M. Chapoutier zu einer renommierten Marke. Es steht jedoch mehr dahinter. Seine Konsequenz der Einzellagenselektion („Sélections parcellaires“), seine Verfechtung der Mono-Cépage-Weine, sowie die Bandbreite der jährlichen Produktionsvielfalt sind schliesslich mehr als nur eine Marke. Wie er selbst sagt: „er betrachtet dies als seine Unterschrift“. Gerade darauf kann der begabte Winzer besonders stolz sein.

Autor: Jürg Kobi  
30. Oktober 2013

Lektorat: Andi Spichtig

Fotos (wenn nichts Anderes angegeben): Jürg Kobi

**Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) vorgesehen. Der Organisator der Verkostung darf den Bericht auf seiner eigenen Website freischalten. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.**