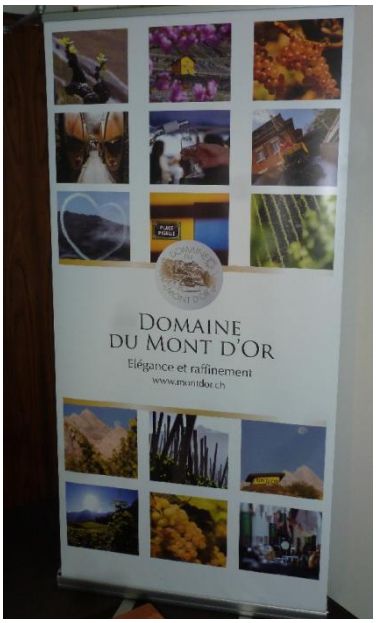
Domaine du Mont d'Or

Ausserordentliche Süssweine

Ein Süsswein-Höhenflug. Aber nicht nur aufgrund der Höhe des Veranstaltungsortes. (Der Anlass fand im obersten Stockwerk des Zürcher Prime Towers, welcher zurzeit mit 126 Metern das höchste Gebäude der Schweiz ist, statt).

Weltklasse-Weine! So die Meinung der Fachexperten (darunter auch Österreicher Gäste) über die Süssweine der renommierten Domaine du Mont d'Or.

Am Montag 15. Oktober 2012 luden Simon Lambiel, Direktor der Domaine du Mont d'Or, (Vincent Bonvin war ebenfalls anwesend) sowie Thomas Vaterlaus und Alicia Mettler etwa 30 Fachexperten zu einer Verkostung mehrerer repräsentativer Süssweine des renommierten Weinguts ein. Bei Vinifera-Mundi fragten wir uns sogar, aus welchem Grund diese genialen Weine, welche den Wettbewerb mit der internationalen Konkurrenz auf keinen Fall fürchten müssen, im Ausland noch nicht bekannter sind. Raritäten! lautete dann die einstimmige Antwort der Anwesenden als Begründung.



Eine Anekdote

(jfg) - Als wir die Einladung an die Präsentation der Süssweine der renommierten Domaine de Mont d'Or erhielten, kamen mir unausweichlich meine ersten, erinnerungswerten Erfahrungen mit Schweizer Wein in den Sinn.
Vor kurzem schrieb der Westschweizer Weinjournalist Pierre Thomas, dass die Franzosen im Vergleich zu den Schweizern sehr viel einheimischen Wein trinken. Gerne würde ich aber die Frage stellen, ob man Erzeugnisse im Ausland sucht, wenn man bereits zu Hause über solche Produkte in Hülle und Fülle auf einem nicht selten mindestens anständigen bis sogar exzellenten Qualitätsniveau verfügt? Würden Franzosen den Italienern vorwerfen, keine französische Pasta zu konsumieren? Ich glaube nicht und ich hoffe es auch nicht. Die ersten Schweizer Weine, welche ich 1997 verkostete, überzeugten mich nicht unbedingt. Ob es damals mit dem Händler zu tun hatte, wo ich diese „seltenen" Flaschen erwarb oder, ob es meinem Unwissen über die lokalen Erzeugnisse zuzuschreiben war, gehört heute zur Geschichte bzw. der kleinen Geschichte. 2000 wurde mir durch einen sehr guten Freund die Gelegenheit geboten, einen Wein aus dem Wallis zu einem Raclette zu verkosten. Die Flasche mit der grünen Kapsel war ein Johannisberg 1996 der Domaine du Mont d'Or. Eine unvergessliche Erinnerung und ich bin stolz darauf, dass nach wie vor einige Flaschen dieses Jahrgangs in meinem Keller auf die nächste, passende Gelegenheit warten. Dank dieser Ersten Erfahrung weiss ich, dass die Schweiz ein Paradies für grandiose Weine ist. Man muss sie einfach kennen und finden.

Die Geschichte: Ein Überflug

Kehren wir aber zunächst in die Vergangenheit des Weinguts zurück.

1848 gründete François-Eugène Masson, ein Waadtländer, welcher sich 1847 als Feldweibel im Militärdienst in die malerische Landschaft in angrenzender Nähe von Sion verliebt hatte, das Weingut. Dort wo früher Getreide gewachsen sei, wurde tatsächlich entschieden, Wein zu produzieren. Eine langwierige Arbeit, ja sogar ein Unterfangen, welches zunächst als Sisyphusarbeit aussah, nämlich Trockensteinmauern aufzubauen, um damit diesen terrassierten Rebberg überhaupt erst entstehen lassen zu können, begann. Heute zählt das Weingut 220 Terrassen (in einem einzigen und einmaligen zusammenhängenden Rebberg), deren Höhenlage zwischen 495 und 660 m.ü.M. schwankt. Last but not least ist zu erwähnen,
dass diese traumhafte Landschaft gesetzlich unter Schutz gestellt wurde, das heisst, sie wurde im Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler von nationaler Bedeutung (BLN) erfasst.

1870 brachte Georges Masson, der Sohn von François-Eugène, Weinranken vom Schloss Johannisberg, welches im Rheingau gelegen ist, zum Weingut zurück. Sylvaner hiess die Rebsorte, welche inzwischen die am zweitmeisten angepflanzte Rebsorte im Wallis (nach dem Chasselas bzw. Fendant) ist und, welche inzwischen in der Schweiz unter dem ursprünglichen Schlossnamen bekannt geworden ist (Johannisberg ist anstelle Silvaner heute in der Schweiz der gebräuchliche Name dieser Rebsorte).

©Vins Confédérés Die charakteristischen gelben Häuser des Mont d'Or

1996 wurde die international renommierte Charte Grain Noble ConfideCiel durch fünf Pioniere gegründet, denen die Qualität der Walliser Süssweine durchaus bewusst war und welche dieses hervorragende Qualitätsmerkmal weiter fördern wollten, um so dieses Produkt [die edelsüssen Weine, Anm. der Red.] einem breiteren Konsumentenkreis zugänglich zu machen. Mont d'Or war einer dieser Vorreiter, deren Absicht es war, stets nur die höchst mögliche Qualität zu produzieren. Festgehalten wurden diese Bestrebungen in einem strengen, zehn Punkte umfassenden Reglement. Tradition, Authentizität, Climat (im buchstäblichen Sinn des Burgunds) bildeten die Kernelemente dieser Verordnung, welche bis heute unverändert weiter ihre Gültigkeit hat. Heute umfasst die Charte 35 Mitglieder, welche die seit der Gründung unveränderten, strengen Richtlinien anerkennen und einhalten.

2005 wurde die Domaine du Mont d'Or Mitglied des prestigeträchtigen Mémoire du Vin Suisse. Für die MDVS Schatzkammer wurde der Johannisberg du Valais „Saint Martin" ausgewählt. Die MDVS Webseite beschreibt diesen Wein nebst der Beschreibung des Weingutes mit folgenden Worten: „Die Trauben werden in der Regel um den Martinstag (11. November) herum gelesen. Ein Teil der Trauben ist dann regelmässig vom Pilz Botrytis cinerea befallen, der die Haut der Trauben perforiert, das Wasser verdunsten lässt, die Aromen und Extraktwerte konzentriert, den Zuckergehalt erhöht – ohne die Frische preiszugeben. Das Resultat ist ein opulenter, mineralischer, edelsüsser Dessertwein, der sich über Jahre hinweg komplex verfeinert."

Heute nehmen die Johannisberg Weinstöcke insgesamt 8.5ha des 24ha grossen, am südlichen Abhang des Montorge-Hügels gelegenen Weinberges ein. Das heisst nicht weniger als 40% der Rebfläche. Zwei Drittel der heutigen Produktion des Weingutes sind Weissweine, wobei 80% davon süss oder edelsüss ausgebaut sind. Die Rebsorten des Weinguts umfassen nebst der Traubensorte Johannisberg auch noch Chasselas, Petite Arvine, Riesling, Ermitage, Pinot Noir, Diolinoir, Gamay, Syrah und Cornalin. Zum Schluss nicht unerwähnt lassen möchten wir die auf Weingütern sehr seltene Möglichkeit, auch ältere Jahrgänge, lange Jahre nach deren Abfüllung immer noch, wenn auch nicht in grossen Mengen, kaufen zu können. Aktuell befinden sich zum Beispiel noch Jahrgänge wie 1976, 1979 und 1981 im Verkauf.

Der Weinberg der Domaine du Mont d'Or März 2012

Die Verkostung

Am Montag, 15. Oktober 2012 fanden eigentlich drei Minivertikal-Verkostungen statt. Rund um die Ermitage des Roches, den Johannisberg Saint Martin und die Petite Arvine Sous l'Escalier ging es darum, nicht nur das hervorragende Niveau, sondern auch die ausserordentliche Lagerfähigkeit dieser drei Süssweine unter die Lupe zu nehmen. Eben, wie schon geschrieben, einfach Weltklasse!

Ermitage des Roches 1982

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem trockenen Frühling folgte ein feuchter und warmer Sommer. Die Blütezeit war in diesem Jahrgang ausserordentlich gut d.h. nicht durch negative Wettereinflüsse beeinträchtigt. Der Behang der Reben mit Trauben fiel dadurch schön (qualitativ und mengenmässig) aus. Trotzdem eine mengenmässig nur durchschnittliche Ernte [der Behang ist nie gleich dem Ernteresultat, da noch Wettereinflüsse und Frass durch Wildtiere wie Vögel und Rotwild die schliesslich geerntete Menge beinträchtigen können, Anm. der Red.] während einem warmen Herbst. Dank dem hohen Zuckergehalt und der Qualität des geernteten Traubengutes ein rundum guter Jahrgang.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
13.7% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 34.5 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 5 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.92. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 10.5 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Glänzendes, dunkles Goldgelb mit orangen Reflexen. Im Bouquet schöne Altersnoten, sehr sanft und frisch nach Honig, Blütenpollen und etwas Rauch sowie erdigen, pilzigen Noten (Botrytiseinfluss) riechend. Nach ca. 5 Min. im Glas beginnt sich der Wein wunderschön und elegant zu öffnen, weisser Pfeffer und kandierte Orangen kommen zum Vorschein. Am Gaumen ein schöner Schmelz, gute Frucht, intensive, florale Noten mit Kräutern. Das Ganze ist sehr ätherisch frisch (Menthol), in der Mitte Rauch und Speck, dann konfitierte (dt: eingelegte) Erdbeeren (typisch für Ermitage). 17.75/20
Gut dazu passen würden: Pastete, Weichkäse, halbharte Käse (nicht zu rezent), Feigen.

Johannisberg Saint Martin 1983

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem kühlen, feuchten Frühling erfolgte ein üppiger Austrieb, der sich in einer aussergewöhnlichen Blüte niederschlug. Nach einem sehr heissen, trockenen Sommer blähten in den Monaten August und September Niederschläge die Beeren auf. Der Jahrgang weist insgesamt ein sehr hohes Qualitätspotential auf. Der einzige negative Aspekt dieses Jahrganges ist der Ernterekord, welcher denjenigen des Vorjahres sogar noch übertraf. Die dadurch entstandene „Weinschwemme“ führte zu ernsthaften Problemen und sorgte für eine Zäsur und Strukturwandel im Walliser Weinbau, weg von der Menge, hin zur Qualität und zur vermehrten Förderung der Walliser Spezialitäten wie Petite Arvine u.v.m.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
13.4% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 45.3 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 4.5 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4.17. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 9.6 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Dieser Wein wurde aus der Karaffe ausgeschenkt. Schönes, klares, im Licht glänzendes Goldgelb mit orangen Anklängen. Im Bouquet verhalten, etwas reduktiv (Schwefel), braucht Zeit, um sich zu öffnen, dann schöne Noten von getrockneten Weinbeeren, dezent floraler Touch. Der Einfluss der Botrytis ist gut wahrnehmbar. Am Gaumen deutlich weniger dicht als der Wein Nr. 1, Noten von Petrol und mineralische Einflüsse sind wahrnehmbar. Der Wein hat eine schöne Eleganz und wirkt wie ein deutscher Riesling mit Restsüsse. Das Gesamtbild ist leider etwas vordergründig/oberflächlich. Der Wein hat aber eine schöne Saftigkeit im Abgang. Im langen Nachhall kommen dann verspielte Noten von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und exotischen Früchten wie reifer Ananas zum Vorschein, dies entschädigt den etwas schwachen Auftakt meiner Meinung nach mehr als genügend. 17.25/20 mit Potential für mehr, es wäre sehr gut denkbar, dass dieser Wein bei einer erneuten Verkostung höher bewertet werden könnte. Weine mit Botrytiseinfluss machen in ihrem Reifezyklus aromatische Wellenbewegungen d.h. sie öffnen sich und verschliessen sich zyklisch.

Petite Arvine Sous l'Escalier 1987

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem launischen, eher unerfreulichen Frühling kam es zu einem reichhaltigen Austrieb aber leider einer unregelmässigen Blüte. Der Sommer war heiss und gegen Ende auch sehr trocken. Kurz vor der Ernte erhebliche Niederschläge, welche die Reifung verlangsamten. Insgesamt ein recht mittelmässiger Jahrgang.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
12.8% Vol. Alkohol, bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 26.5 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 7 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.8. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 8.8 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes Goldgelb mit leicht grünlichen Reflexen. WOW! Zitrus im Quadrat in allen Facetten, von Limetten zu exotischen Noten, Maracuja, Mango und etwas schwarzem The runden das unglaublich komplexe und vielschichtige Bouquet ab. Am Gaumen eine geniale Säure und Salzigkeit (typisch für die Petit Arvine) Das prickelt und spielt richtig mit den Geschmacksknospen! Eleganz pur, wunderschön mit exotischer Frucht (Maracuja) ergänzt. Nach einer Stunde im Glas hat sich eine Rauchigkeit entwickelt, kandierte Zitrusfrüchte (Grapefruit hoch2), die unglaublich lebhafte Säure und Mineralität (Salzigkeit) ist nach wie vor wie nach dem Einschenken ins Glas präsent. Dieser Wein wurde nicht im Barrique, dafür in einem „Foudre" d.h. einem grossen Holzfass von 2000 – 5000 Liter n Inhalt ausgebaut. 18.5/20

Johannisberg Saint Martin 1993

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem milden, feuchten Winter zeigte sich auch der Frühling mild und mit einem gemässigten Klima. Der Vegetationsbeginn war dementsprechend früh mit einem schnellen Pflanzenwachstum. Guter Austrieb und eine ebensolche Blüte. Der Sommer verlief ohne extreme Wetterkapriolen normal. Im September kam es durch eine sehr wechselhafte Witterung sehr rasch zu Bildung von Botrytis. Insgesamt ein guter Jahrgang.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
12.8% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 95.5 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 6.9 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4.2. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 16.9 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, klares, im Licht glänzendes Goldgelb mit orangen Anklängen Sehr rauchig und recht dominante Röstnoten zu Beginn nach dem Ausschenken ins Glas. Eine schöne Frische und Fruchtigkeit entwickelt sich aber rasch, allerdings bleiben die rauchigen Noten weiterhin präsent. Es kommen nun noch exotische Früchte wie Maracuja hinzu. Am Gaumen ein molliger Auftakt begleitet von einer prickelnden Säure - der Speichelfluss wird angeregt. Aprikose und Weingartenpfirsich mit etwas gebranntem (karamellisiertem) Zucker, nun zeigen sich seifige Noten. Der Wein hat trotz seiner Molligkeit eine schöne Eleganz und einen sehr langen, mineralisch - floral endenden Abgang. Nach einer gewissen Entwicklungszeit im Glas zeigen sich nun Noten von Honig und getrockneten Aprikosen. Im Stil wie ein „fletri" Wein der Weinbaugemeinde Vetroz. 18/20

Petite Arvine Sous l'Escalier 1995

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Wechselhaftes Wetter im Frühling verbunden mit einem späten Vegetationsbeginn. Einflüsse (teilweise Frostschäden) durch Kälteeinbrüche. Trotzdem ein üppiger Austrieb, aber mit einer eher unregelmässigen Blüte. Keine Angaben zum Sommer. Langsame Traubenreifung im September, was eine schöne Entwicklung der Aromen (insbesondere bei den Rotweinen) ermöglicht. Insgesamt ein guter Jahrgang.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
12,0% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 65.8 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 8,0 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.55. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 10.7 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, klares, intensives, im Licht glänzendes Goldgelb. Verhaltener Auftakt im Bouquet, reduktiv, die Botrytis ist im ersten Moment im Vordergrund und überdeckt die anderen Aromen. Die Frucht ist recht kompakt, Nougat und Honig mit leicht rauchigen Noten kommen hinzu. Nach einer gewissen Zeit eine schöne Frische und Zitrusnoten. Am Gaumen sehr frisch und salzig! Die Zitrusnoten aus dem Bouquet kommen auch am Gaumen sehr schön zum Vorschein. Die Mineralität (Salzigkeit) regt den Speichelfluss an und verlangt nach einem weiteren Schluck Wein. Der Restzuckergehalt lässt sich in etwa wie beim Wein Nr. 3 (Petite Arvine Sous l'Escalier 1987) wahrnehmen, obwohl der Restzucker beim Wein in diesem Glas fast doppelt so hoch liegt. Dieser Wein zeigt sich am Gaumen dichter als Wein Nr. 3, was allerdings nicht nur am höheren Restzuckergehalt liegen dürfte. Nach 1 Stunde im Glas hat sich eine leichte Rauchigkeit entwickelt, zudem kandierte Zitrusfrüchte. Die salzigen Noten liefern nun einen Wettstreit mit den Zitrusfrüchten um die Aufmerksamkeit des Geniessers. 18/20

Ermitage Merle des Roches 1999

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Ein frischer Frühling mit einem langsamen Vegetationsbeginn. Guter Austrieb und eine ebensolche Blüte. Zu Beginn des Sommers heisses Wetter, dann feuchte Witterung, was die Anfälligkeit der Reben für Pilzkrankheiten wie falscher Mehltau u.a. erhöht. Insgesamt ein guter Jahrgang.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
14.5% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 88.1 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 6.5 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4,05. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 15.6 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb. Typische Passerillé Stilistik, typisch Ermitage: Honig und Nougat mit reifen Aprikosen ergänzt mit Noten von Wachs und Wildkräutern. Auch sind die Einflüsse des Ausbaus im Holz (Eiche pur) deutlich. Schöner Schmelz, die Wildkräuter werden je länger je stärker. Am Gaumen sehr floral, süsser Auftakt mit einem schönen Schmelz und mineralischen Noten, sehr langer Abgang! Der Alkohol von 14.5% Vol. ist sehr gut eingebunden und nicht störend wahrnehmbar. 17.75/20

Petite Arvine Sous l'Escalier 2000

Zum Weinjahr (Angaben Weingut): Nach einem milden Frühling ein rasches Pflanzenwachstum mit einer schönen Blüte. Mit Ausnahme des Monates Juli ein schöner, heisser Sommer. Schöner Spätherbst mit viel Föhn. Gesamthaft gesehen, ein ausgezeichneter Jahrgang.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
13.5% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 119.5 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 6.8 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4.2. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 17.4 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Intensiv strahlendes Gold mit orangen Reflexen. Im Bouquet sehr reif, fast oxidativ aber noch auf der guten Seite. Noten von getrockneten Aprikosen, die Süsse wird immer stärker wahrnehmbar, auch sind da nun rauchige Noten. Am Gaumen eine mittlere Dichte und eine sehr schöne Frucht, kandierte Früchte mit einem trockenen Abgang (Aprikosen). Es kommen nun mehr und mehr Kräuter ins Spiel. Dies ist der erste Wein, bei dem die Eleganz der vorhergehenden Weine vermisst wird. 17.5/20, mit Käse kombiniert 18/20

Ermitage Merle des Roches 1999

Petite Arvine Sous l'Escalier 2000

Johannisberg Saint Martin 2005

Grosse Gärtanks aus Inox

Ermitage Merle des Roches 2003

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem feuchten, milden Winter (mit Ausnahme des Monates Februar) folgte ein trockener Frühling. Leider ist nichts über den Austrieb und die Blüte angegeben. Extreme Temperaturen und Sonneneinstrahlung, aussergewöhnliche Hitzeperiode verbunden mit Trockenheit. Ein schöner Herbst mit einer sehr frühen Ernte (Ende Oktober anstelle Mitte – Ende November). Ein konzentrierter, geschmeidiger Jahrgang mit wenig Botrytis.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
13.8% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 98.4 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 4.7 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4.44. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 13,0 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb Im Bouquet „Fruits confits„ (Erdbeeren), hat eine schöne Frische (trotz des heissen Jahres), Kräuter, ätherische Noten und mineralische Einflüsse. Weisse Blüten (Jasmin?), Aprikosen und Weinbergpfirsich, leichte rauchige Noten sowie weisse Schokolade und Nougat. Am Gaumen das WOW Erlebnis, nicht opulent, aber dafür umso eleganter. Bananen, exotische Süsse (Ananas) und viel Kräuter (Majoran/Estragon) sowie Mineralität bei einem langen Abgang runden das Erlebnis ab. 17.75/20

Johannisberg Saint Martin 2005

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem trockenen und kalten Winter folgte ein langsames Erwachen der Vegetation. Normale Evolution von Trieben und Blütezeit. Warmer und ziemlicher Sommer. Idealer Herbst. Schöne Reife bei einer kleinen Ernte. Ausgewogener Jahrgang mit wenig Botrytis.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
12.5% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 172.4 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 5.8 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4.22. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 13,0 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb. Im Bouquet eine schöne Frische mit rauchigen Noten. Die Frische spielt mit dem Geniesser, die Frucht ist zu Beginn noch verhalten. Dann Zitrus, Limetten, Lychees und Blüten. Das Ganze ist sehr verspielt. Am Gaumen Mirabellen, der Wein hat eine geniale Säure, aber auch weisse Schokolade. Dieser Wein ist noch viel zu jung, um sein volles Potential zeigen zu können. Kräuter und ein schönes Prickeln im sehr langen Abgang. 18.75/20

Petite Arvine Sous l'Escalier 2007

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem trockenen, milden und sonnigen Winter erfolgte ein rascher Austrieb der Reben. Frühling und Sommer mild und sehr feucht. Die Qualität des Jahrganges wurde durch die aussergewöhnlichen Herbstmonate September und Oktober gerettet. Mehr Botrytis als in Durchschnittsjahrgängen.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
11.8% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 173.3 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 7,0 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.87. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 14,0 Gramm/Liter.

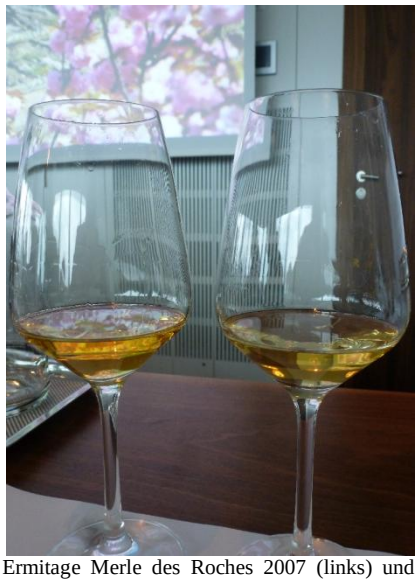
Unsere Bewertung:
Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb. Im Bouquet wieder einmal mehr der WOW Effekt. Zitrus im Quadrat, Frische und Exotik (Maracuja). Am Gaumen ein tolles Süss/Säure Spiel, welches mit dem Geniesser ein Wettrennen liefert…..Wunderschöne Mineralität (Salzigkeit). Dieser Wein ist wirklich noch viel zu jung um genossen zu werden. 19.5/20

Ermitage Merle des Roches 2007

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem trockenen, milden und sonnigen Winter erfolgte ein rascher Austrieb der Reben. Frühling und Sommer mild und sehr feucht. Die Qualität des Jahrganges wurde durch die aussergewöhnlichen Herbstmonate September und Oktober gerettet. Mehr Botritys als in Durchschnittsjahrgängen.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
11.5% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 216.4 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 6.4 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4,0. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 12.7 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Im Bouquet Frische und kandierte Früchte, trotz einem marmeladigen Eindruck sehr sauber gearbeitet, leichte Rauchigkeit und vegetabile, florale Noten runden das Ganze ab. Am Gaumen komplex, mineralisch und noch sehr, sehr jung. Prickelnde Mineralität und eine verspielte Säure, welche durch eine schöne Süsse (u.a. Honig) gut komplementiert wird, ergänzt durch eine leichte Rauchigkeit mit Kräutern im Abgang. Dieser Wein wurde teilweise in Barriques vergoren. 18.5/20+



Ermitage Merle des Roches 2007 (links) und Johannisberg Saint Martin 2010 (rechts)

Johannisberg Saint Martin 2010

Zum Weinjahr (Angaben Weingut):
Nach einem kontrastreichen, mild/feuchten Winter wurde es kalt und trocken. Normaler Start in die Vegetationsperiode. Feuchter Frühling, gefolgt von einem durchschnittlichen Sommer. Ein warmer und trockener Herbst boten ideale Reifung und Erntephasen. Ein sehr schöner Jahrgang mit wenig Botrytis.

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
13% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 161.8 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 4.9 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 4.17. Der natürliche Glyzerin Anteil beträgt 12.2 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, klares, im Licht glänzendes, intensives Goldgelb. Im Bouquet sehr frisch und nach Pfirsich duftend (typisches Riesling-Merkmal), gelbe Blüten. Dieser Wein ist in seiner Fruchtphase und macht viel Spass, allerdings habe ich gewisse Fragezeichen, was sein Alterungspotential betrifft. Am Gaumen im ersten Moment fast klebrig wirkend, die floralen Noten und Düfte von gelben Blüten sind sehr stark. Dann folgt ein Fruchtkompott und Mirabellenmarmelade. 17.5/20

Lunchtime

Nach der Verkostung der 14 Süssweine wurden die anwesenden Fachleute zum Lunch eingeladen. Dieser gab Anlass zur Vorstellung der klassischen Weine der Domaine du Mont d'Or. Weiss- und Rotweine wurden ausgeschenkt, wobei es jederzeit den Gästen möglich war, die Reihenfolge der Weine beliebig anzupassen bzw. sich bei Bedarf (z.B. für eine vertiefte Bewertung) ein weiteres Glas auszuschenken. Der Lunch wurde erneut mit einem süssen Monument abgeschlossen, wie es die folgenden Bewertungen zeigen.

Riesling Amphityron 2010

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
Anbaufläche 1 ha (4.9% der Rebfläche des Weingutes), 20 Jährige Rebstöcke, am 8 & 9 Oktober 2010 geerntet, mittlerer Ertrag 74 hl/ha, Ausbau im grossen Holzfass, Abfüllung im Juli 2011, 13% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 9.3 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 6.2 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.49. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 6.3 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Dieser Wein wurde zum Apero ausgeschenkt. Schönes, leuchtendes Gelbgrün. Schöne Frische und Fruchtigkeit, Noten von Pfirsich und Zitrusfrucht. Hat am Gaumen eine schöne Säure, welche durch Mineralität sowie florale Noten und Kräutern ergänzt wird. Sehr lebhaft und von der leichten Restsüsse wunderschön ergänzt. 17.25/20

Sautierte Jakobsmuscheln mit Consommee

Johannisberg Siccus 2011

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
Anbaufläche 11 ha (43.6% der Rebfläche des Weingutes), 16 Jährige Rebstöcke, am 10 September 2011 geerntet, mittlerer Ertrag 56 hl/ha, Ausbau im Chromstahltank, Abfüllung im Mai 2012, 15% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 7.7 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 4,0 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.81. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 6.8 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes Hellgrün mit goldenen Reflexen. Schöne Frische und Fruchtigkeit, erinnert an einen Riesling x Sylvaner, leichte rauchige Noten (Mineralität?) Am Gaumen Zitrus, hat eine schöne Länge und etwas Birnen welche mit Zimt aufgekocht wurden. 17.5/20

Petite Arvine Aphrodite 2011

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
Anbaufläche 2.7ha (11.2% der Rebfläche des Weingutes), 20 Jährige Rebstöcke, am 9 und 12 September 2011 geerntet, mittlerer Ertrag 61 hl/ha, Alkoholische Gärung im Chromstahltank, Ausbau im grossen Holzfass. Abfüllung im Mai 2012, 13% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 9.4 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 5.3 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.74. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 5.7 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Schönes, helles, leuchtendes Gelbgold. Sehr mineralischer, salziger Auftakt, leichte rauchige Noten und eine schöne Fruchtsüsse (Ananas). Auch am Gaumen diese wunderschönen salzigen, mineralischen Noten mit einer wunderschönen Frische und etwas Kräuter ergänzt. Gute Länge, macht Spass und Lust auf mehr. Zusammen mit dem Gang kombiniert: 18.5/20

Gebratene Wachtelbrust auf Petite Arvine-Linsen und Rosmarin-Kürbisfond

Assemblage Rouge Romance 2010

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
Anbaufläche 2.7ha (11.2% der Rebfläche des Weingutes), 13 Jährige Rebstöcke, vom 27 September bis 4. Oktober 2010 geerntet, mittlerer Ertrag 60 hl/ha, Ausbau im grossen Holzfass und Barriques. Abfüllung im Juni 2011, 14% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 1 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 4.5 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.96. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 8.4 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Eine Assemblage aus Diolinoir, Pinot Noir, Ancelotta und Gamaret. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Sehr schöne Frische und Würze, etwas Süsse, das Cuvée hat eine mittlere Dichte, ist noch sehr jung und sollte noch etwas im Weinkeller gereift werden. Am Gaumen schwarze Früchte, eine elegante Verbindung zwischen der Süsse und der Frucht, hat etwas Rauch. Dieser Wein macht bereits in seiner Fruchtphase enorm viel Spass und ich kann jeden Weinliebhaber verstehen, der die Geduld nicht aufbringt, diesen Wein noch 1-3 Jahre im Weinkeller reifen zu lassen. 17.25/20

Rindsfilet im Rotweinschalotten-Mantel mit Marktgemüse und getrüffeltem Kartoffelfrappee

Syrah Madame De 2010

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
Anbaufläche 0.6ha (3.1% der Rebfläche des Weingutes), 21 Jährige Rebstöcke, vom 29 September bis 13. Oktober 2010 geerntet, mittlerer Ertrag 61 hl/ha, Alkoholische Gärung im Chromstahltank, Ausbau im grossen Holzfass. Abfüllung im Juli 2011, 13.5% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 1 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 4.1 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.93. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 8.1 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Tiefes Granatrot mit violetten Reflexen. Schöne Frische und würzige Noten, auch etwas grünliche wirkende Noten sind vorhanden (für mich kein No Go, ich mag das irgendwie, da es keine schlechten und unreifen Noten sind). Auch sind die Hefenoten noch etwas im Vordergrund, so dass diesem Wein UNBEDINGT -3 Jahre Weinkellrereifung gegönnt werden müssen. Am Gaumen sehr süffig und würzig. Schwarzer Pfeffer, kombiniert mit rotbeeriger Frucht. Im Abgang reife Tannine. 17.75/20

Käseteller mit einer Auswahl an Hartkäsen

Birne, Vanille und Crumble

Johannisberg 1er Decembre 2008

Technische Werte des Weines (Angaben Weingut):
Anbaufläche 8.5ha (41.6% der Rebfläche des Weingutes), 17 Jährige Rebstöcke, im November und Dezember 2008 geerntet, mittlerer Ertrag 20 hl/ha, Ausbau in Barriques. Abfüllung im September 2010, 10% Vol. Alkohol bei einem natürlichen Restzuckergehalt von 253.2 Gramm/Liter bei einer Gesamtsäure von 8.2 Gramm/Liter und einem pH-Wert von 3.74. Der natürliche Glyzerin-Anteil beträgt 17 Gramm/Liter.

Unsere Bewertung:
Klares, intensives Goldgelb, ins bernsteinfarbene gehend. Reiches Bouquet nach getrockneten Trauben mit einem Anklang von Bienenwachs. Am Gaumen sehr opulent, konzentriert und vollmundig aber nie ins klebrige oder plumpe gehend. Getrocknete Früchte (Zitrus und Exotische aller Richtungen). Grossartiger Speisebegleiter für verschiedenste Speisen von der klassischen Gänseleber bis hin zu Käse und Süssspeisen. 19/20

Autor: Urs Senn
27. Dezember 2012
Lektorat: Jean François Guyard
Fotos: Urs Senn (Landschaften, Weingut), ansonsten J.F. Guyard

Simon Lambiel leitet seit über 15 Jahren die Domaine du Mont d'Or.

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.