BORDEAUX 1983: ZWEITES KAPITEL

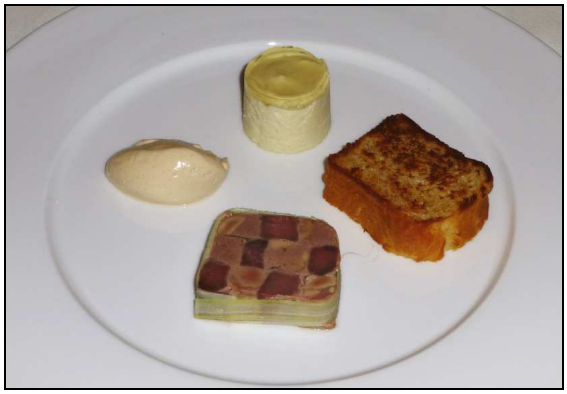
Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Manchmal muss man es halt gleich zwei Mal hinter einander erleben, um es richtig zu begreifen. Bordeaux 1983 ist in Hochform und bietet den Geniessern von klassischen Weinen momentan einen ganz grossen Genuss. Und die Besten können, bei perfekt gelagerten Flaschen, die Maximalnoten erreichen; so Château Mouton-Rothschild, La Mission Haut-Brion, Palmer und Cheval-Blanc. Und neu auch – das ist dann schon eine ziemliche Sensation; der Château Lafite-Rothschild 1983. Aus dem einstmals hässlichen Premier-Grand-Cru-Entlein ist ein bewundernswerter, roter Pauillac-Schwan geworden…

Es war bereits die dritte Raritäten-Probe, welche Werner Feldner für ausgesuchte Weinfreunde im Salzburgerland organisierte. Fast schon traditionsgemäss öffnet der Weinhändler aus Bruck (A) jeweils im Frühling tolle, rare Weine. Die erste Auflage fand vor zwei Jahren im Hotel Krallerhof (Leoding) mit dem Thema «Bordeaux 1996» statt. Vor einem Jahr hiess der Slogan «Parker 100 – Gabriel 20». Diese Verkostung war dann im Hotel Salzburger Hof in Zell am See.
Heuer sassen rund zwei Dutzend Weinfreunde zum Motto «Bordeaux 1983» im gleichen Touristenstädtchen zu Tisch. Diesmal in Mayer's Restaurant im Schloss Prielau. Es erklärt sich von selbst, dass Starkoch Andras Mayer seinen Kochlöffel genau in die richtige Richtung schwenkte, um die die vier Rotweinserien absolut perfekt zu begleiten.

Für mich begann der Abend nicht ganz optimal. Als ich sah, dass die Seriennummerierung nicht von 1 nach 5, respektive links nach rechts angeschrieben war, kehrte ich an den Plätzen die Unterlage auf die richtige Seite. Dabei berührte ich rücklings mein Champagnerglas mit dem herrlichen Perriet-Jouet um und es zerbrach am Boden. Dann stiess ich auf der anderen Tischseite an den grossen Kerzenständer und der Kerzenwachs tropfte mir grosszügig auf die linke Schulter der Jacke. Die Flecken sahen genau so aus, wie wenn von oben ein Adler auf mich gesch… Doch lassen wir das. Dann suchte ich meine Kamera, welche ich irgendwo liegen gelassen glaubte. Die befand sich jedoch in der rechten Seitentasche meiner Jacke, welche (vom Mayer's-Team gereinigt) bereits wieder wachsfleckenlos an meinem Stuhl hing. Sofort machte ich mit meiner ganz neuen Lumix (Panasonic DMC-TZ31) den Versuch eines Panoramabildes. Scheint recht gut gelungen (siehe nächste Seite). Im Bild ganz rechts ist der Gastgeber Werner Feldner zu sehen…

1983 Rieussec, Sauternes: Leuchtendes Gold. Offenes Bouquet, vollsüss, die Aromatik; wie wenn jemand Bitterorangenkonfitüre mit Aprikosenmarmelade vermischt hätte, dann Grand-Marnier-Likör und etwas Quitte. Im Gaumen konzentriert, cremig süss mit einer wunderbaren Opulenz, ohne dabei seine Eleganz zu verlieren, druckvolles, intensives Finale. Eigentlich fast ein 20-Punktewein, wenn man da nicht ketzerischerweise den sagenhaften 1983er Yquem im Hinterkopf hätte. Noch lange Garantie. 19/20 trinken
P.S. 1: Dieser 1983er wirkt noch sehr jung! Besonders, wenn man bedenkt, dass der einst hoch gejubelte 1990er bereits müde ist.
P.S. 2: Es wird keinen Rieussec 2012 geben. Die ganze Ernte wurde deklassiert.



Gänseleber-Eiscreme, Selleriemousse, Brioche.

1983 Château Palmer, Margaux: Deutlich reifendes Weinrot, oranger, und ziegelroter Rand. Dörrpflaumen, Trüffel, Ledernoten, schwarze Beeren, Walderdbeeren, ein herrlich ausladendes, facettenreiches Nasenbild zeigend. Grosses Bordeaux-Kino in der Nase. Perfekter Gaumen, dunkles Malz, mit einer unbändigen Merlotsüsse bestückt, noch recht füllig, im Untergrund sind erste Waldpilznoten, sehr aromatisch und lang im Finale. Vielleicht sind halt nur noch die Magnums die 20/20 wert. Trotzdem war dies eine fantastische Flasche. Vor allem die Finessen sind absolut genial. Es fehlte also nur ein kleines Quäntchen zur Maximalwertung. 19/20 austrinken

1983 Château Rauzan-Segla, Margaux: Reifendes Granat, dezent aufhellend am Rand. Verhaltenes, kompaktes Bouquet, Rauchnoten, Bakelit, helle Zigarren, Spuren von flüchtiger Säure und rosinierenden Tönen. Im Gaumen noch sehr jung, zeigt noch eine recht intensive Adstringenz, von der Tannin-Säuerverbindung her fast ein 75er- oder 86er-Typ, also noch sehr verlangend. Noch jung und wird dann irgendwann entweder klassisch oder halt etwas austrocknend. Traditioneller Food-Margaux. Drei Stunden Dekantieren. 18/20 trinken

1983 Château Margaux, Margaux: Unglaublich junge Farbe, immer noch viel Purpurschimmer in der Mitte. Herrliches, süsses, konzentriertes Bouquet, ein Hauch Curry, dominikanischer Tabak, getrocknete Beeren und in der Mitte noch frische Himbeeren, und restliche Spuren von der Barrique. Ein berührendes bis berauschendes Nasenbild. Im Gaumen extrem viel Stoff, somit eine sehr konzentrierte Zungenadstringenz aufweisend, auch hier wieder viele Beeren in frischer, aber auch dezent konfitüriger Form. Eine Margaux-Legende, welche sich noch etwa 10 Jahre zu geruhen scheint bis die volle Genussreife da ist. Momentan ist dieser fraglos grosse, mit einer Lebensgarantie von mindestens 30 weiteren Jahren versehene Jahrhundertwein noch um 500 Franken zu haben. Also eine risikolose Investition, will man diese Ikone einmal erleben. 20/20 trinken – 2050

ALTERNIERENDES EINSCHENKEN

Die Idee kam mir im Jahr 2005 anlässlich der grossen Pétrusprobe in St. Moritz.

Es meldeten sich damals so viele Interessenten an, dass ich von jedem Jahrgang zwei Flaschen öffnen musste. Ich hatte einen Horror davon, dass der eine Tisch möglicherweise jubelte, weil die Flasche A perfekt war und gerade am Tisch neben dran eine miese Stimmung herrschen könnte, weil die Flasche B korkte.

Also wies ich meine beiden Sommeliers an alternierend einzuschenken. Will heissen die Flasche A für die Teilnehmer 1,3,5,7 u.s.w. Und die Flasche B für die Gäste 2,4,6,8 u.s.w. Somit hatte man die Möglichkeit – bei Unstimmigkeiten – am Glas des Nachbars zu schnuppern.

1983 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan: Doch sehr dunkel in der Mitte, ziegelroter Rand. Süsses Bouquet, viel Malz, Dörrpflaumen, Korinthen, Rauchnoten, kompakt und immer wieder neue Aromen freigebend, vor allem getrocknete Kräuter in Form von Thymian und Perubalsam. Im Gaumen voll, dicht und mit geballter Faust bei angerundeten Tanninen, die Aromatik ist fast doppelt so intensiv wie beim Haut-Brion der daneben stand. Wir hatten zwei unterschiedliche Flaschen. Eine genial, die andere fragil mit flüchtiger Säure. Glücklicherweise wurden die zwei Flaschen alternativ eingeschenkt. 20/20 trinken – 2040

1983 Château Haut-Brion, Pessac-Léognan: Deutlich aufhellend und schon recht bräunlich am Rand, wirkt auch etwas matt. Malznote, Havannakiste, Frühstückspflaumen, etwas Jod und eine fast marmeladige Süsse zeigend. Im Gaumen füllig, geschmeidig und mit gebundenen Tanninen, im Innern leicht mürbe und wieder mit Malz (Guinesstouch) endend. Eine sehr gute Flasche! 18/20 austrinken

1983 Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc: Noch erstaunlich jugendliche Farbe, etwas matt. Leicht erdiges Bouquet, zeigt eine spannende, ja dezent trüffelige Tiefe, was sein grossartiges Terroir wieder – einmal mehr – anzeigt, dezente Torfnoten, Rauchnuancen, Lakritze und getrocknete Heidelbeeren. Kräftiger, markanter Gaumen, zeigt viel Substanz und ein nachhaltige Finale mit wiederum Lakritze und Brazil-Tabak. Wird sich nicht mehr Verfeinern können, hat dafür aber Charakter. 18/20 austrinken

1983 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien: Deutlich reifend, mit ziegelrotem Schimmer in der wenig dichten Mitte. Das Bouquet beginnt mit altem Leder und Aromen, welche an einen ehemaligen Pferdestall erinnern, viel Malaga-Rosinen und Bual-Madeira. Im Gaumen nicht wie erwartet trocken, sondern malzig, portig cremig mit weichem, charmantem Fluss, man spürt förmlich den heissen Herbst im Glas. Erinnert an gewisse 1947er in einem früheren Stadium. Kurioserweise spürt man im Nachklang einen Hauch Geraniol, von der knappen Reife des Cabernet Sauvignons. Eine meiner besten Flaschen. 18/20 austrinken

1983 Château Léoville Las-Cases, Saint Julien: Sattes, kompaktes Granat, wenig Reifetöne. Laktisches Bouquet, Pflaumensaft, Schwarzbrotrinde, schwarze Schokolade, Black Currant, Mocca-Jogurth, füllig – aber auch erstaunlich weich im Ansatz. Im Gaumen geht's füllig weiter, süsse Kandisnote zeigend, Darjeelingtee, cremig endend. Eine richtige Orgie. Einfach erotisch und irgendwie immer besser werdend. Macht momentan mehr Spass als der hoch gejubelte 1982er. 19/20 austrinken

1983 Château Léoville-Poyferré, Saint Julien: Reifendes Weinrot, ziegelroter Rand. Ein gewaltiges, rauchiges, tiefgründiges, reifes Cabernet-Bouquet zeigend. Havannatabak, Leder, Zedern, Trüffel, kompakt. Fleischiger Wein, kalte Bratensauce, dunkles Malz, dicht und gebunden. Jetzt in einer wahnsinnigen charaktervollen Genussphase. Würde ich heute immer noch kaufen. Ein richtig grosser Bordeaux-Klassiker! 19/20 trinken – 2030

1983 Château Talbot, Saint Julien: Bräunliches Weinrot. Das Bouquet; wie ein grosser Talbot aus der guten alten Zeit. Leder, Havanna, ein Hauch Geraniol, Lakritze, Spitzwegerichnoten (Gaba-Tabletten), Tee. Schlank mit passenden, recht feinen Tanninen, tolle Aromatik, sehr lang. Er hatte das Handicap – als Quatrième – nach drei Deuxièmes anzutreten. Aber er hat seine Aufgabe sehr gut gemeistert. 18/20 austrinken

1983 Château Lynch-Bages, Pauillac: Recht dunkel, deutlich bräunlicher Rand aussen. Erster Duft ist wie Pumpernickelbrot, dunkles Malz, Malagarosinen, unglaublich viel Lakritze in der eine schöne reife Cabernet-Süsse zeigend. Samtig, weich und sehr aromatisch im Gaumen, wieder diese herrliche Pauillacwärme, gebündeltes Finale. Grosser Lynch-Bages in voller Reife. 18/20 austrinken

1983 Château Latour, Pauillac: Sattes Weinrot, fast schwarz in der Mitte, aussen bräunlich. Viel Malz, warmes Cabernet, süss, geballt, ausufernd, zulegend. Im Gaumen dicht, fast dick, mollige Tannine, viel Schmelz bis zum Finish welches Malz, Erd-Eisenton, Trüffel und Lakritze zeigt, extrem nachhaltig. Es waren zwei Flaschen im Einsatz, die eine war müde, die andere sensationell. Alles perfekt bis auf die ganz feinen Kapseltöne im Nachklang. Hat nur um ein Haar die Maximalwertung verpasst. 19/20 trinken

1983 LAFITE: UNGLAUBLICHE PERFORMANCE IN 30 JAHREN

Für eine zu lange Zeit war er enttäuschend, trocken, blechig und zäh. Auf Auktionen bestand absolut kein Interesse.

Erstmals zeigte dieser Lafite im Jahr 1994 eine gewisse Grösse: Konzentriertes Bouquet, Minze, Schokonote. Im Gaumen eine gewisse Malaga-Süsse, die Gerbstoffe wirken recht saftig, obwohl diese in grosszügigem, gesunden Masse vorhanden sind. 97: Heisses, fast verbrannt wirkendes Bouquet, Korinthen und Teer, gewisse Aromen, die man in einem Hermitage La Chapelle vorfindet. Im Gaumen noch stark gerbstoffgeprägt und völlig verschlossen. 03: Magnum: Dunkles, tiefes Weinrot, leicht matt, jedoch eine erstaunliche Tiefe zeigend. Korinthiges Bouquet, kleine, schwarze, reife Beeren, Darjeelingnoten, Kampfer, Tornister, Eucalyptus, Kiefer und getrocknete Kumquatschalen, Touch von Heitz Trailside. Trockener, fordernder Gaumen, viel Muskeln, die Gerbstoffe zeigen sich sehr trocken und spröde, sandiger, burschikoser Fluss. Kein Premier Grand Cru von der Klasse her, aber doch imposant von den unfertigen Tanninmassen. Die Nase ist um Längen besser und versprechender als der Gaumen. Wenn er seine Gerbstoffe besser verdaut, kann er wieder zulegen. 13, März: Sehr dicht, satt, fast schwarze Reflexe. Berauschendes Bouquet, Sandelholz, Kandis, Caramel, fast buttrig, darin ein wunderbarer Minzton in den schwarzen Beeren, es schwingen ganz feine, artisanale Töne unten durch, aber diese tun der grundsätzlichen Nasenfaszination keinen Abbruch. Im Gaumen ganz grosser, reifender Bordeaux, hier jetzt mit einem fast rauchigen, vulgären Cabernet aufwartend und Heitz-Kräuteraromen. Auf dem Weg zu einem grossen Lafite-Jahrgang. Das war die allergrösste 1983er Überraschung. Schon fast eine rare Flaschen-Sensation. So gut war er noch nie! 19/20! Muss ich das 1983er-Lafite-Kaptiel neu umschreiben? Der nächste Kontakt wird es weisen. An dieser Probe, zwei Wochen später: Sattes, dichtes Weinrot, fast schwarz in der Mitte. Kühles, sehr aromatisches Bouquet, Tee, schwarze Beeren, Rauch, Trüffel, irgendwie noch Vanillin (Das Mark von der Tahiti-Vanille) darunter, Eucalyptus, Minze, After-Eight, Martha's-Nuancen, jung, jung, jung, nur zögerlich neue Aromen frei gebend und jede neue Nuance ist zum Ausflippen. Im Gaumen schlichtweg perfekt, dicht, cremig, ausgewogen, sehr aromatisch im unendlich langen Finale. Vier Stunden dekantieren. 20/20 trinken – 2050

1983 Château Pichon-Comtesse-de-Lalande, Pauillac: Mittleres Granat, ziegelroter Rand. Drogenhafter Beginn, Caramel, Kandis, nussige Noten, Butter, Sandelholz, sehr erotisches Nasenbild mit einem Ausbund von Cabernet-Süsse. Im Gaumen eine milde Tannin-Orgie, dem hoch bewerteten 1982er nur wenig nachstehend, waldige Süsse im Untergrund (grosser, alter Rioja), viel Pralinen im gebündelten Finale. Eine Super-Flasche. 19/20 austrinken

1983 Château Mouton-Rothschild, Pauillac: Mittleres Granat, wenig gereifter Rand. Verrücktes Bouquet, getrocknete Kräuter, Napolitaines-Bisquit, helles Malz, zarte Jodnoten, irgendwie an einen grossen Napa erinnernde Nasenaromen. Im Gaumen konzentriert, stützende Adstringenz, so sein weiteres, Potential anzeigend. Lang Dekantieren. In der Entwicklung an den 1953 oder 1959 heran kommend. Das war wieder eine, absolute Maximalflasche! 20/20 trinken

1983 Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan: Intaktes Weinrot, wenig Reifetöne. Beruhigendes Bouquet, schwarzes Kirschen-Kompott, kalter Teekrug, feine Würze und Tiefe mit dezent rauchigen Noten zeigend. Im Gaumen feine Adstringenz, toll gereift. Ein ziemlich erhabener Léognan, welcher – einmal mehr – sein hervorragendes Alterungspotential unterstreicht. 17/20 austrinken

1983 Château L'Evangile, Pomerol: Dunkles, bräunliches Weinrot. Im Gaumen moosig, nasse Wolldecke, so richtig miefig, erst darunter spürt man die mögliche Pomerol-Genialität. Eine andere Flasche war etwas sauberer aber auch mit unsauberen Noten drin. Cremiger homogener Gaumen, sehr lang und mit viel üppiger Eleganz. Wäre an sich ein ziemlich grosser Evangile, aber die Machart war halt noch von vorgestern. 17/20 austrinken

1983 Vieux Château Certan, Pomerol: Dunkles Granat mit orange-grünlichem Rand. Intensives Würze, der Cabernet Sauvignon dominiert den ersten Nasenansatz, Bakelit, schwarze getrocknete Pflaumenhaut, kalter Teekrug wirkt noch recht jung. Im Gaumen schlank (der Cabernet verschlankt immer den Merlot…) wieder viel Würze und sehr aromatisch im Nachklang. Erstaunlich jung. Ich hatte ihn vielleicht früher unterschätzt. Aus genau diesem Grund. 18/20 trinken

DEKANTIEREN = ENTSTINKEN

1983 Château Figeac, Saint Emilion: Magnum. Sechs Stunden dekantiert. Und das war gut so, denn frisch geöffnet, ist dieser Wein jeweils fast eine Zumutung! Braun mit bernsteingrünlichem Rand. Das Bouquet ist genial, erinnert an die ganz grossen Figeac – aber auch Cheval-Jahrgänge. Ich würde meinen, dass er ganz fest an den 1959er Jahrgang erinnert. Malz, Caramel, Gerste (Balisto), frisch gebackene Weissbrotkruste und Irisch-Moos-Bonbons. Im Gaumen die Cabernet-Franc-Süsse in Reinkultur und Perfektion zeigend, vollcremig, gebündelt und enorm lang mit leicht grünlichem Green-Belt-Peppertouch. Ein Hauch von Unsauberkeit im Untergrund, aber das vergisst man angesichts dieser Gesamt-Aromatik. 19/20 austrinken

1983 Château Cheval Blanc, Saint Emilion: Mittleres Granat mit orangen Reifetönen. Ricola-Drops, Malz, Earl-Grey, wilder Rosmarin, weisser Pfeffer, Irish-Moos, wirkt noch ziemlich reduktiv, also noch sehr jung. Samtig im Innern, weich und mit enorm viel veloursartigem Charme, im Finale süss, würzig und einen grossartigen, langlebigen Cabernet-Franc-Touch in Perfektion zeigend. Ein ganz grosser Cheval-Blanc und wer das Glück hat ihn jemals trinken zu dürfen, der soll die Karaffe ganz lang zuvor aus dem Schrank holen. Für heute lediglich 500 Franken ein Premier-Grand-Cru-Pappenstiel. 20/20 trinken