

L'Eglise Clinet.pur

Die Verkostung fand Ende November 2011 im Beisein internationaler und nationaler Experten statt und wurde von der Familie Wolf/Wineart ausgerichtet. Trinkreif zeigen sich 2002, 1997, 1999 (aber auch lagerbar) und die Jahrgänge 1994 und älter, ausgenommen 1989, 1986 und 1985, die noch besser werden sollten (Potenzial für mehr als 10 Jahre!).

2010

(Fassprobe) Reife, ungemein dichte Gerbstoffe, saftig und druckvoll. Fast „liköriger“ Stoff, wobei der Alkohol (etwa wie 1990) von fast 15% und der Extrakt integriert wirken. Dunkelbeerige Primär-Aromatik, florale Anklänge. Benötigt wohl 20 Jahre Flaschenreife.

2009

Hier dominiert noch der primäre Weichsel-Ton. Würze; kernige, reife Tannine. Üppig in angenehmer Ausformung: Schokolade!

2008

Animierende, fast mürbe Tanninstruktur: Opulenz, aber durchaus komplex: Zedernholz, Preiselbeeren, leicht floral.

2007

Schwarzkirsche, fast zugedeckt durch dominante Röstaromen (Mokka!). Zupackende Tannine, aber nicht trocken. Duftig und erstaunlich zugänglich.

2006

Ein beachtlicher, vielschichtiger Wein: würziger Druck, Hagebutte, Blaubeeren, leicht vegetabile Anklänge, bei all dem aber elegant. Das Holz manifestiert sich in Karamell-Aromen.

2005

Der „100-Punkte-Parker“-Wein ist gerade verschlossen. Nur langsam öffnet er sich im Glas. Feine, fast filigrane Minz-Töne. Frische Herzkirsche. Zweifellos balanciert, nachhaltig, reif und dicht. Die prognostizierte Größe bleibt der Entwicklung vorbehalten.

2004

Elegante Röstaromen, vor allem nach Mokka und Zedernholz. Feste Tannine, reif genug. Estragon-Würze. Vielleicht etwas „extrahiert“.

2003

Pflaumen-Aromen. Die Gerbstoffe des heißen Jahres sind gut „verpackt“. Nicht rumtopfig oder marmeladig. Trockenfrüchte, sogar ätherische Öle (Latschenkiefer). Etwas „harzig“.

2002

Anfänglich „rotbeerig“. Unrund. Im Finish nicht reif. Der schwächste Wein der Dekade.

2001

Druckvoll. Nicht ganz reife Tannine. Röstig. Mitverkoster David Peppercorn: „One of the most powerful wines of the vintage.“ Braucht Zeit!

2000

Herrlich reif und dicht, dabei nicht konstruiert. Es dominieren vielschichtige Primär-Aromen: Schwarzkirsche, Johannisbeere! Komplex und nachhaltig. Ausgezeichnetes Potenzial.

1999

Charakterstark und vielschichtig. Die Aromenpalette reicht von Zedernholz bis zu Himbeeren. Dicht, aber bereits trinkbar. Potenzial nicht ganz so groß wie 2000.

1998

Sehr aromatisch und cremig; Feige, Malzkaffee, Herzkirsche, alles unterlegt durch feinblättrige Würze. Laut Mitverkosterin Serena Sutcliffe etwas „overextracted“.



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Mouton Rothschild 1982

(1er Cru, Pauillac)

Ich freue mich auf die Vertikalverkostung zum 30. Geburtstag des Fabel-Jahrganges im Herbst, zumal die letzte dieser Art bereits Jahre zurückliegt. Die Erinnerung an die großen 1982er-Weine beider Ufer ist lebendig in mir; die nachhaltigste ist jene an den Mouton: Ungemein rassig und jugendlich, ist er zugleich verführerischer und expressiver als alle anderen Châteaux. Die cremig anmutende Textur schwelgt in Röstaromen, die ich noch nie so nobel erleben durfte. Das spezielle, nicht enden wollende Arabிக்கaffee-Aroma (Jamaica Blue Mountain!) sowie Nuancen von Zedernholz, Goudron (Holzkohle!), Beeren-Confit und exotische Anklänge (Kokos, Minze) treiben ihr Spiel mit dem machtlosen Verkoster:

Du liebes Kind, komm geh' mit mir!

Gar schöne Spiele, spiel ich mit dir.

Unser Wein wird seinen legendären Vorgänger von 1945 erreichen oder gar in den Schatten stellen. Nach vielen Stunden bot ein homöopathischer Glasrest immer noch Duftexzesse. Welch Potenzial für 100 Jahre wurde hier gezaubert!?

Meine Tropfen führen den nächtlichen Reihn

Und wiegen und tanzen und singen dich ein.

Das Künstleretikett unseres Weines wurde Philippe de Rothschild zum damals 60. Jahr seiner Leitung des Gutes gewidmet. Der visionäre amerikanische Regisseur John Huston, selbst schon im Greisenalter; schuf ein originelles Aquarellbild, das den Vergleich mit den Etiketten von Picasso, Chagall, Dali und anderen nicht scheuen muss. Der zwischen Sonne und Traube überschwänglich auf zwei Beinen tanzende (fauneske) Widder vermittelt ebensolche laszive Leidenschaft wie der Flascheninhalt. Den lakonischen Humphrey Bogart in Hustons Debütfilm nach Dashiell Hammetts Roman „The Maltese Falcon“ vor Augen und unseren Mouton für immer am Gaumen, suchen wir eine Antwort auf die wesentliche Frage in Goethes Ballade:

Siehst, Vater, du den Erbkönig nicht?

Aber ja, er springt aus der Flasche dem Sonnenball entgegen!



Je nach Füllung (Château oder Händler) differieren die Etiketten

L'Eglise Clinet.pur



Jahrgang 1970 – Händler- und Château-Füllung wurden parallel verkostet



Klein, aber fein, der Gutskeller: Der vergorene Wein wird in neue Barriquefässer gezogen

1997 Doppelmagnum

Passable Gerbstoffstruktur und würziges Flair. Integrierte Holz-Aromen. Kirschtönig. Relativ geringe Säure. Sogar ein „Parfum-Hauch“. Im schwierigen Jahr einer der anspruchsvollsten Weine der ganzen Bordelais.

1996

Reif und saftig. Pflaumen-Noten. Macht Spaß, ist aber nicht allzu komplex. Etwas „kürzer“ als 1995.

1995

Druckvoll, dicht, autoritativ und „bissig“. Markante Pflaumen-Aromen: von Mitverkosterin Serena Sutcliffe sehr gelobt. Mir etwas zu vegetabil.

1994

Leichtgewichtig, etwas „grüntönig“. Kirsch-Anklänge. Pelzig, aber nicht spröde. Pfeffrige Töne (vom Cabernet franc)!

1993

Leichter Flaschenfehler: Sehr grün und vegetabil. Unreife Schwarze Johannisbeere. Leichtgewichtig. Trockener Extrakt.

1990

Explosive Opulenz. Reif und überbordend. Kräuterlikörig. Alkoholsüße. Nougat. Klingt extrem, fügt sich aber in ein harmonisches, beeindruckendes Ganzes.

1989

Im Hitzejahr erstaunlich mineralisch (mehr als 1990), im Gegensatz zum Folgejahr noch nicht am Zenit. Salzige Mineralität. Powidl-Töne. Ich erwarte mir in einigen Jahren größere Komplexität.

1987

Stringent und druckvoll. Am Anfang „Rauch-Noten“, die ich schon in anderen „87ern“

wahrgenommen habe. Später Kirschen-Kompott. Frisch und leichtgewichtig.

1986

Wieder ein extremer 86er: muskulös mit sehr dichter Tanninstruktur. „Fett“ und vegetabil. Trotzdem mit abgründiger Eleganz, später sogar floral: Pfingstrosen!

1985

Ein Spitzenprodukt aus dem großen Frostjahr (–20 °C im Februar). L'Eglise Clinet war nicht sehr betroffen. Zuerst Kirsch-Anklänge, dann Schwarztee und Menthol. Wieder florale Dimensionen spürbar. Noch dichter und unzugänglicher als 1986. Peppercorn erinnert dieser Wein an den Jahrgang 1953. Einer der Jahrgangsbesten der Bordelais.

1983

Würzig, wieder Menthol. Trotzdem noch Primärfrüchte spürbar (Kirsche). Verliert im Glas. Peppercorn beschreibt den Würzgeruch originell englisch-umgangssprachlich mit „hairy“.

1978

Charakterstark und abgründig: Pflaume, Apfel-Kompott, Majoran. Verliert deutlich mit der Oxidation: „Hustenzucker!“.

1975

Leichtgewichtig. Harzige, spröde Struktur, sehr „tertiär“ bestimmt.

1970

Händler-Abfüllung: Kork. Château-Abfüllung: in Ordnung. Sehr reife Kirsch-Töne. Orangenzesten. Leichtgewichtig, aber doch animierend.

1966

Eine echte Überraschung: zwar leichtgewichtig, aber mit einer ganz spezifischen, edlen, klaren

Merlot-Würze. Wirkt fast burgundisch. Die bittertönigen Tannine sind hervorragend integriert und im Geschmacksspektrum passend.

1962

Kork-Problem: dahinter aber sehr interessant, Moos, jodig!

1961

Offene, explosive, elegante Nase. Unglaublich vielschichtig: von Baumharz über Malve hin zu balsamischen Aromen. Später dann weiße Schokolade, Exotik. Weißer Pfeffer (Cabernet franc)! Allerdings deutlich weiter entwickelt als 1959: Tannine schon ziemlich „weggeschmolzen“!

1959

Welch Flaschenglück! Ein gewaltiger Pomerol. Mitverkosterin Serena Sutcliffe: „This is one of the most profound pomerols I have ever tasted.“ Extrem präsent und frisch. Dabei sagenhaft elegant und balanciert. Weichsel, Nougat! Alles unterlegt von salziger Mineralität. Tertiär-Aromen steigen ganz langsam auf: Feine Tabak-Würze. Schwarze Oliven! Komplexe, nachhaltige Opulenz. Tannine zwar sehr weich, aber am Zenit im „Idealzustand“.

Die besten Weine

Nach Meinung des Autors Weltklasse

1959: Nachhaltige Opulenz am Olymp

1961: Ungemein vielschichtige

Komplexität

1990: Überbordend, likörig, trotzdem harmonisch!

2000: Phantastisch tiefe Primär-Aromen. Wahre Nachhaltigkeit

2005: Ein verschlossener Gigant.

Warten wir also 20 Jahre!

Unter Umständen 2010: Extrem in jeder Hinsicht. Potenzial mit Fragezeichen