

La Mission Haut-Brion.pur

Die Verkostung erfolgte im September 2011 bei Karl Wolf (weinart.at) am Attersee. Die älteren Jahrgänge vor 1983 sind trinkreif. Weiter lagern sollten Sie allerdings 1975 und 1982. Von den jüngeren Jahrgängen brauchen 1986, 1989, 1996 sowie 1998 noch Zeit und Flaschenreife. Falls nicht anders angegeben, handelt es sich um Château-Füllungen.

Laville Haut-Brion (der seltene „weiße“ La Mission)

1954

Ersteindruck erstaunlich frisch und knackig, salzige Mineralität. Im Glas entstehen rasch Tertiäraromen. Die Evolution geht von würzigen Orangenschalen in Richtung Tabak, Rosmarin und Leder.

2003

Dicht gewoben. Röst-Aromen spürbar, aber integriert. Charmant cremig, Alkoholsüße (noch) tragbar. Später auch florale Anklänge.

2004

Holz-Töne im Vordergrund, dann exotische Kokosflocken, wirkt fast oxidativ und likörig.

La Mission Haut-Brion

1909

Todessüße! Hustenzuckerl und Sherry-Töne. Strukturell noch trinkbar. Am Gaumen dünn, aber relativ frisch.

1919

Leichtgewichtig. Klare grasige Note und Thymian-Würze, die sich rasch in abgründige Tertiäraromen entwickelt. Gut konserviert.

1920

Vegetabile Kräuter-Würze, Paprika-Töne, Melissen. Geranienhaft. Aufrechte Statur: 15 Minuten stabil im Glas. „Grüne Eleganz“.

1928

Präzises Rückgrat. Balsamik: rohes Fleisch! Tannine noch bemerkbar. Lebendig. Kein Jahr-

gangsprimus, aber trotz Tertiäraromen füllig, abgründig und frisch.

1945

Wieder ein wunderbarer 45er! Reife Opulenz. Komplex, ohne überbordend zu sein: Petersilie, später Piment! Vegetabil, dabei reif, fest, verspielt und samtig. Wird im Glas immer besser, daher noch Potenzial in Richtung Komplexität.

1947

Mollige, portweinartige Struktur, dabei würzige Tiefe. Flair von ätherischen Ölen. Pflaumen-Aromen. Bei aller süßen Opulenz aber komplex.

1948

Überraschend charmant und schmeichelnd. Kakaobohnen. Florale Dimensionen: Veilchen-Duft! Verliert allerdings im Glas.

1949

Leichtgewichtiger als die Vorgänger, dabei aber ungemein elegant: metallische Mineralität, Graphit, Apfelkompott, Minze. Keine störenden Alterstöne.

1953

Harzig-süßes Flair, schokoladig, labend. Leder, Jod. Bereits etwas spröde. Hat den Zenit überschritten wie etwa auch der größere Lafite 1953.

1955 (Château-Füllung)

Eine beachtliche, aber keine optimale Flasche des legendären „100-Punkte-Parker-Weins“: süße Medizinal-Töne, Thymian, Rumtopf, dunkle Schokolade, Kirsch-Aromen. Klare Textur, wunderbare Fülle. Tertiäraromen in Ma-



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Château Petrus 1947 (Appellation Pomerol)

Oskar Kokoschka gilt vielen Kritikern als der bessere Maler. Der Markt und das Publikum bevorzugen Gustav Klimt. Ähnlich ist es um Château Petrus bestellt. Fabulöse Preise bedingen Mythos und Ehrfurcht. Wie bei Klimt wollen wir aber das Entscheidende nicht übersehen: Die erstaunlich zarten und nicht geschönten Gesichter finden das Herz des Betrachters, trotz oder wegen des Pathos an überbordender Ornamentik. Besinnen wir uns mit Roland Barthes auf das Wesen des Mythos: Er ist keine Idee, kein Begriff, sondern schlicht eine Aussage.

Die Wirklichkeit ist, dass auch Petrus nur Traubensaft vergärt, der in manchen Jahren zum großen Wein heranreift.

Komplex und vergänglich präsentierten sich auch die beiden bestgepflegten Flaschen (ex Château und die Händlerabfüllung van der Meulen – vom Sammler umgekornt) des Jahrganges 1947 bei der Öffnung im Wiener Palais Coburg. Sie zeigten ihre Entwicklung in goyahafter oder – bleiben wir bei unserem Bild – klimthafter Schonungslosigkeit.

Während sich die Händlerfüllung im Glas großartig, aber unaufhaltsam ins tertiäre Land verabschiedete (Trüffel!), glänzte die Château-Füllung mit fleischiger, samtiger Konsistenz und labender Fruchtsüße. Die geringe Säure führte zu einem geradezu filigranen Gesamteindruck. Im Grundton schwebte deutlich die pomerotypische „Pflaumenwürze“ über einem Karamellbett. Einzigartig, ja revolutionär war für mich der konsequente, edle Parfum-Ton, der von Süskinds olfaktorischer Schöpfung Jean-Baptiste Grenouilles kreiert sein könnte: Wohl aus Pomeranzenblüten, Piment und etwas Unheimlichem (Patchouli auf Frauenhaar?). Wem das Flaschenglück so hold ist, erlebt Ähnliches wie der Kunstfreund im Oberen Belvedere in Wien, wenn er unter die güldene Flächenhaftigkeit der Klimt-Bilder einzutauchen vermag: zutiefst Menschliches. Wer hat sonst solch' geschlossene Augen gemalt, die ganz sicher nicht schlafen!? Nicht Klischees oder Jubiläen (auch wenn Gustavs 150. Geburtstag dräut) bewegen uns, sondern Klimts Wimpern oder Parkers Tränen beim Genuss eines besonderen Petrus.



Die 1960er Jahre brachten meist leichtgewichtige Weine hervor

La Mission Haut-Brion.pur

ßen, aber doch vorhanden (Leder). Tannine noch nicht ganz „hinweggeschmolzen“.

1955 (Händlerabfüllung)

Hier entbrannte die Diskussion, ob das derselbe Wein wie der Vorgänger sei. Wirkt „frischer“, dabei aber leichtgewichtiger. Auch rumtopfig, aber mehr Karamell. Salbei! Deutlich schwächer als die Château-Füllung.

1959

Dieser legendäre Wein war anfänglich verschlossen. Langsam öffnete er seine süße, jahrgangstypische Opulenz. Weichseltönig, schmeichelnd, salzig unterlegt. Rund, balanciert, nachhaltig. Später „sauberer“ Leder-Geruch. Vital, aber bereits sehr „weich“.

1964

Leichtgewichtig, und klartönig. Kirsch-Aromen. Präzise, aber unauffällig.

1966

Vegetabile Grundtöne, „krautig“ und leicht jodig. Bemerkenswertes Aroma nach Baldrian. Etwas grün, aber charakterstark.

1967

Medizinal-Aromen. Wässrig. Wenig Balance und Nachhaltigkeit.

1970

Pflaumetönig (beinahe pflaumenweinig), resche Säure, leichtgewichtiger.

1971

Zedernholz, Röst-Aromen, Wacholder, Schokolade. Präsentierte Säure, lebendige Gerbstoffstruktur. Nicht glorreich, aber bissig und saftig.

1975

Dieser „100 Punkte Parker Wein“ zeigte sich extrem verschlossen. Mineralität steigt langsam auf. Reife, aber kernige, ungemischt dichte Tannine, präsent



Händler-Füllung und Château-Füllung parallel verkostet – nur das Original schmeckt wie das Original!

Säure. Deutet seine Autorität nur an. Stoff für noch 50 Jahre! Mindestens noch 10 Jahre lagern.

1978

Ein typisch gereifter La Mission mit Aromen nach Leder, Thymian und Medizinal-Noten, sogar Mottenkugeln. Präsent und dicht gewoben. Für Freunde charakterstarker Weine.

1981

Leichtgewichtiger und tertiär charakterisiert: Pilze, Unterholz, verbrannte Erde. Allzu grün!

1982

Perfekte Balance. Die Tannine sind bereits in ein sehr reifes Stadium eingetreten. Süßer, labender, harziger Ton. Große Fruchttiefe und Nachhaltigkeit. Braucht viel Zeit. Derzeit allerdings in einer „verschlossenen“ Phase.

1983

Sehr weich und leichtgewichtiger. Jod- und Erd-Aromen. Pflaumen-Noten.

1985

Mittelgewichtiger und animierender. Durchaus komplex: elegante, florale, parfümierte Noten. Kampfer, Minze.

1986

Dicht, aber schon ausreichend mürbe und bereits jetzt gut trinkbar (im Gegensatz zu anderen 86ern wie etwa auch dem „Bru-

der » Haut-Brion). Likörige Süße. Metallische Mineralität.

1988

Reintönig, klar und bissig – elegant, sauber, leicht. Cassis-Aromen.

1989

Der Spannungsbogen des berühmten Weines geht von Balsamik über Fruchttiefe bis zu vibrierender Mineralität. Der Wein ist „flashig“, ja „geil“. Würze v.a. Estragon, enorme Üppigkeit. Großartig.

1989 Haut-Brion in direktem Vergleich:

Nicht ganz so expressiv, aber präziser als sein Bruder. Spürbare Röst-Aromen, etwas weniger weit entwickelt: komplexe Noten nach Zedernholz, Rauch, Datteln, Pflaumen und vor allem Zimt! Für mich an diesem Abend etwas besser als La Mission und wohl auch mit größerem Potenzial.

1990

Rumtopfige Noten, Pflaume. Minze, sehr geringe Säure und li-

körige Alkoholsüße. Voll, opulent, wenn auch nicht allzu differenziert.

1995

Animierend, weichseltönig, schokoladig und saftig. Trinkfertige Leichtigkeit.

1996

Erstaunlich leichtgewichtiger für dieses Jahr: Cassis-Töne. Paprika-Anklänge, kühlere Aromen. Hat noch etwas Potenzial.

1997

Vegetables Flair: starker Paprikaton. Leichtgewichtiger und unreif.

1998

Jahrgangstypischer dichte Tanninstruktur, derzeit zurückhaltend. Wird zu beachtlicher Eleganz heranreifen. Braucht dazu noch geraume Zeit (mindestens 10 Jahre).

1999

Opulente Pflaumen-Aromatik, etwas bittertönig. Ausreichende Balance, nicht allzu elegant, aber saftig.

2000

Die opulente und samtige Dichte dieses unglaublichen Weines bei superreifen Tanninen und enormer innerer Struktur sucht ihresgleichen. Weichsel-Töne, Mineralität, Würze, betörende Textur. Dabei verspielt und kokett. Einer der jahrgangsbesten 2000er und noch über dem 1989er! Hat noch glorreiche Zeiten vor sich.

2001

Sahnige Malolaktik, Kirsch-Frucht, sehr gefällig, aber etwas plakativ. Frisch und unverschämt jung.

Weltklasse (nach Meinung des Autors):

- 1945: Überbordende komplexe Reife
- 1947: Süße Opulenz
- 1959: Nachhaltige Reife
- 1975: Der verschlossene Gigant
- 1982: Fruchttiefe bei perfekt reifen Tanninen
- 1989: Die üppige, sinnliche Legende
- 2000: Ein Wunder an Finesse – einer der größten Weine des Jahrhunderts