

1966 Mouton Rothschild

Wieder sehr jugendlich. Schwarze Johannisbeere! Frisch, klar, Küchenkräuter. Später florale Anklänge. Unterlegt mit dem Duft nach Torf und schwarzer Erde. Sehr schlank.

1975 Mouton Rothschild

Zuerst wieder malzige Süße, klare Kirsch-Aromen, balanciert und frisch genug. Später entstehen im Glas Tertiär-Aromen nach Leder und Tabak. Schlank, aber verspielt und ungemein elegant. Eine echte Überraschung!

1979 Mouton Rothschild

Etwas „muffig“: Humus, Torf, dahinter Feuerstein. In der Gesamttextur aber als gereifter Bordeaux mit Alterswürden erkennbar. Die Tannine sind ziemlich abgeschmolzen. Die „Essig-Wertung“ von Parker ist überzogen.

1982 Mouton Rothschild

Eine eher verschlossene Flasche; die üblichen schwelgenden Röstaromen sind nach über 30 Jahren gut integriert und nur mehr in Anklängen spürbar. Jugendliche unverbrauchte Dichte (rauchige Töne, Schwarzkohle), Humus, Würze. Mineralität in Form von „Eisen-Anklängen“. Was für ein Wein. Weit vor dem Zenit.

1983 Mouton Rothschild

Die Tannine sind bereits sehr weich am Gaumen. Dabei allerdings präsen Säure und typische Röst-Aromatik. Exotik nach „Bananen“. Auch etwas erdig.

1985 Mouton Rothschild

Wirkt noch unverbraucht. Dicht, mundfüllende Tannine. Mokka-Röstaromen. Rotbeerig, nur tertiäre Anklänge. Einer der Jahrgangsbesten.

1986 Mouton Rothschild

1. Flasche: Erkennbar durch die monströse Tanninstruktur. Ein Verkoster meinte: „Da braucht man einen Bübergürtel.“ Klare unverbrauchte Cabernet-Aromatik: Schwarze Johannisbeere, später Geranien, florale Anklänge, Graphit, Mineralität. Jahrzehnte vor dem Höhepunkt und auch vor der Genussfähigkeit.

2. Flasche: Frisch geöffnet, daher reduktiv. Dies äußerte sich in extremen Aromen wie „Urinstein“. Sehr vegetabil, unzugänglich. Manche vertreten die Auffassung, dass sich diese Tannine nicht mehr wesentlich verfeinern. Ich denke unter Hinweis auf 1961, dass man diesen Wein einfach noch 20 Jahre lang reifen lassen sollte.

1989 Mouton Rothschild

Sehr heißes Jahr, entsprechend gerbstoffreich präsentiert sich der Wein. Reif, aber noch nicht über dem Zenit: Röstaromen v.a. nach Mokka, Tabakblätter, mineralische Hinterlegung. Fleischiges Bouquet, präsentés Tannin. Parker-Wertung: 90 Punkte; hingegen beim „Wine Spectator“ famose 98 Punkte. Es scheiden sich die Geister!

1990 Mouton Rothschild

Eleganter als sein Vorgänger, es fehlt aber etwas an Druck, wieder Mokka-Anklänge, Zedernholz. Erhielt von den Kritikern im Schnitt 90 Punkte. Für den Jahrgang enttäuschend.

1995 Mouton Rothschild

Noble, klare Johannisbeer-Nase, beinahe parfümiert. Knackige Tannine. Wirkt allerdings relativ reif und schon antrinkbar. Nicht allzu komplex.

2000 Mouton Rothschild

Schwelgende Röst-Aromatik nach Zedernholz. Würziger Druck. Dicht. Massive, aber reife Tannine. Arbeitet noch an der Holz-Integration. Ein typisch opulenter Mouton. Es fehlt wohl an der Komplexität, um die Nachfolge des 1982ers

antreten zu können!? Hat sich aber in den letzten Jahren sukzessive verbessert.

2002 Mouton Rothschild

Im Stile des „Doppeltoastings“. Röstaromen.pur und selbst für Mouton heftig! Gefiel Gabriel so gut, dass er die Höchstnote 20 Punkte vergab und eine Kontroverse auslöste. Für Freunde extremer Gaumenattacken. Ertragsreduktion auf 30hl/ha im kleinen Jahr, trotzdem keine optimale Tanninreife.

2003 Mouton Rothschild

Flamboyant, fast überladen. Opulent, süffig. Beeindruckend. Geringer Ertrag im Hitzejahr. Die Gerbstoffe sind üppig, aber stimmig. Dahinter vegetabile Aromen (Spargel!), salzige Mineralität. Groß, aber doch deutlich hinter Latour in diesem Jahr.

2005 Mouton Rothschild

Schmeckte erstaunlich fertig. Er schien bereits zugänglich, dies bei einer fulminanten Aromen-Vielfalt: Marzipan, Preiselbeere, Weichsel-Anklänge, dahinter Floralität. Sehr angenehme Tanninstruktur, nicht „overtoasted“. Da stimmt die Parker-Wertung (96 Punkte); könnte in 20 Jahren ein ganz Großer werden!



Quint.essenz

von Wolfgang Kiechl

Mouton Rothschild 1945 und 1949 (1er Cru, Pauillac)

Feiern wir Williams 450. Geburtstag mit Vladimir Nabokov:

„Licht meines Lebens, Befreier meiner Leidenschaften. Meine Sucht, meine Seele. Die Zunge rollt schmiegsam über den Gaumen, dreimal schließen die Lippen sich kosend um Deinen Namen und rufen Dich bei drei im Explosivlaut in die Welt – Will. Jemm. Shake. S-pear.“

So ähnlich erging es mir auch bei der Verkostung unserer Weine.

Der Eine (1949) betörte mich durch einen überirdischen Orchideen-Duft. Bereits Konfuzius berichtete über diese Wohltat und verwendete dafür das Schriftzeichen „lán“ (蘭), was Anmut, Reinheit, Eleganz und

Schönheit bedeutet. Unsere Flasche war so großartig, dass ich Ähnliches nicht mehr erhoffe. Wie dichtet William, von Schlegel/Tieck glorreich übersetzt: „Wie Schatten flieht die Lieb', indem man sie verfolgt. Sie folgt dem, der sie flieht, und flieht den, der ihr folgt.“

Der Andere (1945), die größte aller Weinlegenden, überschritt würdevoll den Zenit und schenkt uns, zarter als in der prallen Jugend, in zeitloser Eleganz transzendente mineralische Tiefe, verklärt durch Eukalyptus und Würze. Hier proklamiert Othello passend: „Gält es, jetzt zu sterben, jetzt wär' mir's höchste Wonne; denn ich fürchte, so volles Maß der Freude füllt mein Herz, dass nie ein

andres Glück mir, diesem gleich, im Schoß der Zukunft harrt.“

Ob Gabriel García Márquez im April so leicht starb? Vor 20 Jahren sinnierte ich in Kolumbien an einigen von ihm beschriebenen Orten, etwa dort, wo der Geruch von Bittermandeln daran erinnere, dass Liebe (auch in den Zeiten der Cholera) nicht immer Erfüllung finde. Im Unterschied zu Cartagena und Barranquilla ist das fiktive Macondo („Hundert Jahre Einsamkeit“) „überall“ und das Helsingör des 20. Jahrhunderts (Ian McEwan). Fühlen wir uns daher auf Hamlets Schloss, wenn wir das Glas erheben: „My words fly up, my thoughts remain below: Words without thoughts never to heaven go.“