

Die Gräfin von Pauillac

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande: Der „Super-Second“ ist bei den gereiften Weinen in Augenhöhe mit den Grands Crus!



Das wundervolle historische Château aus der Mitte des 19. Jahrhunderts

Genuss für 100 Jahre

Um diesen Artikel für Sie verfassen zu können, besuchte ich eine große Vertikalverkostung, in der ursprünglich 100 Jahrgänge der „Comtesse“ angekündigt waren; es wurden dann letztlich 35 ausgewählte Jahrgangproben zwischen 1875 und 1990 präsentiert. Ich ging sehr gespannt in diese Verkostung und fragte mich vor allem, wie die Entwicklung und Langlebigkeit des Weines im Vergleich zu den „Premiers Crus“ zu bewerten sein wird. Ein Blick auf die Homepage des Weingutes, die hervor-

ragende Jahrgangsbeschreibungen ab 1970 enthält, zeigt, dass das Weingut die Lebensdauer der eigenen Weine in guten Jahrgängen mit etwa 30 Jahren annimmt. Dies entspricht auch den Empfehlungen der Kommentatoren (etwa Robert Parker). In diesem Licht waren wir beeindruckt von der unerwarteten Langlebigkeit der Weine. Der „1875er“ ist dem „Lafite“ eines guten Jahrganges des 19. Jahrhunderts gleichzusetzen. Die Weine aus den 1920er, 1930er und 1940er Jahren waren durchwegs eindrucksvoll, teilweise grandios. Die Lebens-

periode dieser Weine ist daher mit mehr als 90 Jahren (!) und nicht mit 30 Jahren anzunehmen. Im Vergleich zu den großen „Alten“ waren die 1950er und 1980er Jahre geringfügig schwächer, mitunter auch herausragend. Eine große Schwächeperiode des Gutes sehe ich allerdings in den 1960er und 1970er Jahren (genauer zwischen 1962 und 1977).

Zwei Höhepunkte

Die regelmäßige Verkostung gereifter Bordeaux-Weine, gerade aber die Comtesse-Vertikalverkostung hat mich gelehrt, dass große Weine zwei Entwicklungsspitzen haben: Eine erste zeigt sich, wenn der Wein noch durch engmaschige Tannine, Frucht und Fleischigkeit glänzt und dominiert wird (wie das etwa beim Comtesse 1987 der Fall ist). Die zweite entsteht, wenn die Tanninreife bereits sehr weit gediehen ist und der Wein seine ganze Komplexität entfalten kann. Zugegebenermaßen gibt es bei den „Älteren“ oft ein gewisses Balanceproblem, da die Säure meist massiv erscheint und die Extraktstärke nicht (mehr) mithalten kann. Wenn die Balance in Ausnahmefällen noch aufrecht ist (etwa 1926 oder 1945), offenbart sich die ganze Fülle und Eleganz eines Weltklasseweines.



In den Barriques reift gerade der ausgezeichnete 2009er!

Kleinerer Preis, große Freude

Die nicht als Premiers Crus qualifizierten Weine stehen im Weinjournalismus, aber auch bei den Sammlern und Weinfreunden oft im Schatten. Was die Qualität und den Charakter der verkosteten Weine angeht, geschieht dies eindeutig zu Unrecht. Der Weinfreund sollte sich etwa fragen, ob er in großen Jahren (wie etwa jetzt 2009) lieber um ca. € 150,- einen Pichon Lalande oder Montrose (2er Cru St. Estèphe) subskribiert oder ob er bereit ist, ein Vielfaches für Premiers „hinzublättern“. Im Hinblick auf die Lagerfähigkeit und den zu erwartenden Genuss ist die finanzielle Diskrepanz keinesfalls gerechtfertigt. Auch in der Comtesse-Verkostungsrunde waren die „Berufshedonisten“ überrascht. Man hörte Aus-

sagen wie: „Ich beschäftige mich sonst nur mit Premiers Crus, aber ich muss zugeben, dass sich die gereiften Weine in außergewöhnlicher Fassung präsentieren und in einer Blindverkostung mit Ersten Gewächsen jederzeit mithalten können.“

Eleganz statt Kraft, Schmelz statt Härte

Dies erstaunt umso mehr, als es ein Markenzeichen des Châteaux ist, fruchtbetonte, weichere Weine zu erzeugen, die bereits relativ früh Trinkgenuss bieten. Der Lagerungsfähigkeit tut dies keinen Abbruch. Wieder einmal sind Kraft und Konzentration nicht das Maß der Qualität und Lagerfähigkeit der Bordelais-Weine, die sich mit diesem Mysterium selbst seit Jahrhunderten an der Spitze der Weinwelt hal-

ten. Außergewöhnlich an der Cuvée ist der hohe Merlot-Anteil, der naturgemäß je nach Jahrgang schwankt, im Schnitt aber etwa 40% beträgt und daher für das „linke“ Ufer im Médoc sehr hoch ist. Dieser stark gewichtete Merlot-Anteil (im Gegensatz zum tannin- und farbintensiveren Cabernet) hat offenkundig keine Auswirkungen auf die Haltbarkeit des Weines. Hinzu kommt, dass das Weingut an der Grenze zu St. Julien liegt und auch 12 Hektar seiner Weingärten in dieser Gemeinde situiert sind. Auch dies mildert den Charakter des in der Jugend sonst meist etwas strengeren „Pauillac“. Der Wein lagert relativ kurze Zeit in Barriques (18 Monate), wobei nur die Hälfte der Fässer neu und die andere Hälfte ein Jahr alt ist. Die Holzintegration erfolgt daher auch bei jungen Weinen ungewöhnlich rasch. Die Vinifizierung erfolgt in temperaturregulierten Stahltanks, wo die Vergärung zügig in 18 bis 24 Tagen abgeschlossen ist. Zu Recht gilt das Weingut als ein „Super-Second“ und nähert sich in vielen Jahrgängen der Qualität eines Premier Cru an oder übertrifft diese sogar (1987–1989; 1987 ist für mich überhaupt der Jahrgangsprimus).

wein.pur.Info

Château Pichon Comtesse de Lalande
Empfehlenswerte Homepage mit sehr guten Jahrgangsbeschreibungen und allen Klimadaten ab 1970.
www.pichon-lalande.com
Tel. +33/(0)5 56 59 19 40
Fax +33/(0)5 56 59 29 78
pichon@pichon-lalande.com

Geschichte des Châteaux Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Bis weit ins 17. Jahrhundert war das Médoc ein wildes Sumpfland, das erst langsam urbar gemacht wurde. Der Weinbau machte schnell Fortschritte. In den Annalen des Weingutes taucht der Name Pierre de Mazure de Rauzan auf, ein großer Name in der Geschichte der Bordeaux-Weine. Seine Tochter Thérèse heiratete Jacques de Pichon Longueville, den ersten Präsidenten des Regionalparlaments von Bordeaux. Damit beginnt die Geschichte des Weingutes, das fast ein Vierteljahrtausend im Besitz der Familie blieb. Die Spaltung des Weingutes in die Linie „Baron“ und „Comtesse“ erfolgte 1840, als Comte Henri de Lalande in die Linie einheiratete. In dieser Zeit wurde auch das derzeitige Anwesen errichtet, das architektonisch vom „Hôtel de Lalande“ in Bordeaux inspiriert ist, in dem der Graf seine Kindheit verbrachte. 1855 kam es bei der Klassifikation

der Bordeaux-Gewächse bei der Pariser Weltausstellung unter Napoleon III. zu einem Höhepunkt in der Geschichte des Gutes: Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande erhielt den Status eines 2er Cru. Die Linie der ursprünglichen Eigentümer lief mit dem 19. Jahrhundert aus. Nach dem 1. Weltkrieg wurde das Weingut von Edouard und Louis Mailhe erstanden. Die Tochter May Eliane de Lencquesaing ist eine Legende im Bordelais und führte das Weingut ab 1978 als „Generalin“ nach den qualitativ schlechteren 60er und 70er Jahren wieder in lichte Höhen. Seit 2006 gehört das Gut zum Imperium des Champagnerhauses Louis Roederer. Die nachhaltigen Auswirkungen des Eigentümerwechsels auf die Weinqualität sind noch nicht abzuschätzen. Der Jahrgang 2009 verspricht ausgezeichnete Qualität.



Die erste Comtesse Henri de Lalande

Château Pichon Comtesse de Lalande.pur

Die Verkostung erfolgte im Juni 2010 in Steinbach am Attersee (Familie Wolf, WineArt). Die Herkunft der Flaschen ist für das Gelingen der Veranstaltung entscheidend. Carlo Wolf gelang es wieder einmal, perfekte Flaschen zu beschaffen.

1875

Etikett: Pichon Longueville Lalande Grandiose Flasche. Einer der besten „Vorreblausweine“, den ich je trank. Helles, transparentes Ziegelrot. Struktur völlig intakt. Knackige Säure. Merlotwürze: Liebstöckel! Zedernholz, rauchige Aromen. Unterlegt mit eleganter Bitterorange. Gewinnt im Glas! Später sogar florale Töne. Trinken!

1906

Wirkt „älter“ als 1875. Seifig, Melisse, ein Hauch von „Todessüße“, der allerdings im Glas verschwindet, später sogar grasige Cabernet-Noten. Trinken!

1923

Wieder anfänglich starke „Todessüße“. Verschwindet rasch, gewinnt durch die Oxidation. Esoterische Orangenesten, später Heublumen. Völlig intakt. Trinken!

1925

Ein heißes Jahr in Bordeaux. Ein typischer Jahrgangsvertreter mit mineralischen Noten: Salzig, Jod. pur! Ausreichendes Säure-Spiel. Lecker, wenn auch nicht komplex. Trinken!

1926

Zu Recht von René Gabriel hoch gelobt. Wunderbar in der Balance. Ausreichendes Extrakt. Parfümiert. Puderzucker! Grapefruit-Töne, florale Noten. Frisch, frech, großartig. Trinken!

1928

Extravagant: Brot-Noten, Eierbiskuit mit Zitronenschalen. Nicht wirklich groß, aber interessant! Trinken!

1929

Anfänglich sehr verhalten, keine

Tertiär-Aromen. Nach 20 Minuten im Glas Rosenduft! Hohe, aber integrierte Säure. Limettig! Spannende Würze: Fenchelsamen! Beachtlich! Trinken!

1937 Magnum

Unverschämt süße, überreife Erdbeeren, Thymian. Leichtgewichtig, hohe Säure, frisch, nicht ganz ausbalanciert. Trinken!

1940

Saubere Johannis-, später Hollerbeere. Ungetrübt druckvoll, leichtgewichtig, elegant. Trinken!

1943

Leichtgewichtig. Suppengemüse: Petersilie und Seller. Seifig. Trinken!

1945

Der Höhepunkt! Wieder ein großer 1945er! Vielschichtig: Maracuja-Exotik. Balsamische, abgründige Noten: Kinderschweiß. Unglaublich mineralisch. Petrol-Töne, Goudron! Prickelnde Säure. Dicht und außergewöhnlich fleischig. Nachhaltig! Trinken!

1947 Magnum

Hedonistisch zurückhaltend. Karamell, Himbeere. Nicht so dicht und balanciert wie 1945, aber vielschichtig. Metallische Anklänge. Trinken!

1949

Ein welkender Rosengarten. Kleiner Flaschenfehler! Trinken!

1952 Magnum

Adstringierende Bittertöne. Geht mit der Oxidation leicht auf. Nicht ganz reife Tannine. Trinken!

1953 Magnum

Unverschämte, herrliche Süße. Merlot-typische Schokoladen-Töne. Tabak. Sahnige Tannine, ausgewogen. Nicht unähnlich dem



Nicht zu unterschätzen: der Großflaschenbonus der Magnum von 1947!

großen Lafite desselben Jahrganges, vielleicht sogar mit längerem Atem? Trinken!

1955 Magnum

Spannende Marzipan- und Mandel-Töne. Mittelgewichtig, jugendlich, geradezu noch knackig. Trinken! Noch lagerbar (in der Großflasche).

1957

Leichtgewichtige Eleganz. Hagebutte! Keine Tertiär-Aromen. Trinken!

1959

Metallische Mineralität (Rost!), ausgewogen. Mittelgewichtig, druckvoll vielschichtig. Nicht so dicht wie die großen „59er“: der kleine Bruder des Latour selbigen Jahrgangs! Trinken! Noch lagerbar.

1962

Reif, aber nicht alt. Selch-Aromen, Petersilie, später Blutorange. Trinken!

1964

Wirkt physiologisch „alt“. Balsamische Töne: Earl Grey! Vegetabil. Trinken!

1966

Herrliche Aromen: Cassis- und Johannisbeer-Töne. Salzig unterlegt. Wieder Petersilie. Der Beste der 60er-Serie. Trinken!

1970

Bereits dominierende Tertiär-Aromen: Champignons. Charmant, aber schwächelnd. Trinken!

1975

Federgewichtig, allerdings klare, ungetrübte, florale Töne. Trinken!

1978

Kork!

1979

Johannisbeere, hohe Extraktsüße. Weich, auffallend geringe Säure bei sehr seidigen Tanninen. Karamell-Aromen. Trinken!

1980

Leichtgewichtig, aber klar und elegant: wieder Johannisbeere. Mokka-Aromen. Trinken!

1981

Vegetabile Noten: Frisch, druckvoll, Kräuterwürze. In diesem an sich schlechten Jahrgang ein beachtlicher Wein, deutlich besser etwa als Mouton! Trinken! Noch lagerbar!

1982

Ein legendärer Wein! Schmeichelnd-hedonistische Nase. Süßes Cassis. Zedernholz unterlegt mit feinblättriger Tabakwürze. Leckere Eleganz. Hier allerdings extreme Schwankungen bei den Flaschen (fassweise Füllung?). Diesmal leider keine ganz perfekte Flasche. Trinken oder lagern!

Château Pichon Comtesse de Lalande.pur



Eichenfässer aus Allier und Nièvre: 18 Monate je zur Hälfte im neuen und alten Holz führen zu einem moderaten Toasting

1985

Ausreichend dichte Textur. Karamell, Weichsel-Töne. Ausgewogen, engmaschige, druckvolle Säure. Trinken!

1986

Präzise und klare Frucht: Preiselbeeren! Jahrgangstypisch harte Tannine. Genauso verschlossen wie die Premiers. Braucht noch viele Jahre. Lagern!

1987 Magnum

Hedonistische Cassis-Noten! Ausreichend konzentriert und doch elegant. Saftig und druckvoll, geradezu „pfeffrig“. Später großartige Rosenseife. Lässt in diesem Jahr alle Premiers hinter sich. Lagern oder trinken!

1988

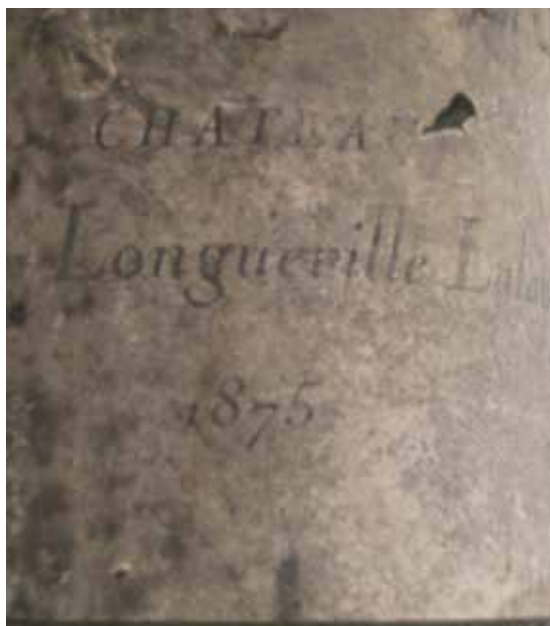
Klassisches Zedernholz, Pflaume, sehr lecker. Einer der besten Weine dieses Jahrganges am linken Ufer. Trinken!

1989

Wieder ein außergewöhnlich gutes Jahrgangsergebnis: bissige Tannine, nicht marmeladig, schöne Nougat-Anklänge. Lagern oder trinken!

1990

Nach den überdurchschnittlichen Resultaten der drei Vorjahre ein herber Rückschlag im großen Jahr: Cassis, Gummi arabicum. Zu dünn. Lagern oder trinken!



Ein Gruß aus ferner Vergangenheit: Der fulminante 1875er!

Eine persönliche Auswahl der Besten

Weltklasse

- 1875** Flaschenglück.pur! Ein beglückender Gruß unserer Ahnen.
- 1926** Frech und parfümiert: Ewig jung – oh Dorian!?
- 1945** Kaum fassbare Opulenz und Aromenvielfalt!
- 1953** Ein großer Schmeichler des „weichen Jahrganges“ mit langem Atem.
- 1982** Bei Flaschenglück der größtmögliche hedonistische Cassis-Flash (100 PP)!

Exzellent

- 1925, 1928, 1929, 1940, 1947, 1955, 1966, 1981, 1985, 1986, 1988, 1989**
- 1987** Der Jahrgangsbester am linken Ufer (komplex und druckvoll)!



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

Lafite 1929

... beeindruckte mich in den letzten Jahren am nachhaltigsten. Die perfekte, von S. Sutcliffe und D. Peppercorn authentifizierte Flasche bewies erneut, dass Lafite bei älteren Weinen (über 50 Jahren) das größte Lagerpotenzial aufweist. Die Ernte war schon vergoren, als am 25.10.1929 der schwarze Freitag und seine Folgewirkungen die sozioökonomischen Voraussetzungen für die größte Tragödie des 20. Jahrhunderts prägten. Ist es eine Synchronizität, dass erst nach der Flut, 1945, im Bordelais der nächste große Jahrgang gedeihen sollte!?

Beim Genuss dieses Weines spürte ich deutlich: Er gehört nicht uns allein, er ist ein Geschöpf des Lebens. Verlangen nach sich selbst. Die Seele dieses Weines wohnt nicht im Augenblick und auch nicht vor dem schwarzen Freitag, sie weilt in der Ewigkeit, die wir auch mit Träumen nicht zu betreten vermögen.

Was für eine göttliche Essenz! Die Tannine sind im Idealzustand: Dicht, mundfüllend, schier unglaublich! Die Grundnoten sind feine Pflaumen-Aromen mit differenzierter filigraner Kräuterwürze. Das ist charismatisch gereifte Eleganz ohne Attitüde, wie Georg Soltis Interpretationen der Mahler-Sinfonien. Über all dem schwebt ein „Parfum“, das selbst Engel betören könnte. Es ist dieser geheimnisvoll feine „Lafite-Hauch“ nach heranreifenden Zitrusfrüchten. Versetzen Sie sich in einen Zitronenhain nach Amalfi in der Semana Santa (also wintergereifte Früchte), wo die Luft duftgeschwängert ist; und dann weiter nach Florenz vor Masaccios „La Trinità“ in der Santa Maria Novella. Lassen Sie sich als Betrachter in die Dreifaltigkeit einbeziehen. Trotz (oder wegen) der Zentralperspektive bleiben die Positionen des „Gottvaters“ und der kleinen nach unten blickenden Taube eine mystische Aporie. Wie die (ver)klingenden letzten Tropfen unseres Lafite.

(Unter Berücksichtigung von Gedanken von Khalil Gibran, John Updike und Volker Gebhardt.)