

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.)