

Vier Jahrhunderte nahe dem Olymp

Die konkurrenzlose Langlebigkeit und Eleganz des Grand Vin von Château Lafite beweisen uns, dass die Struktur das wahre Maß der Größe ist.



Majestätisch thront das Château im nördlichen Pauillac:
Seit 1707 wird Wein als „Lafite“ gefüllt

Balance ist wichtiger als Konzentration und vordergründige Kraft. Gott sei Dank kann uns niemand verraten, warum gerade diese manchmal fast filigran anmutenden Essenzen immer wieder die größte Haltbarkeit in der Weinwelt beweisen.

Luxus.pur

Während in der Finanzkrise die Châteaux von Bordeaux Preiskorrekturen von durchschnittlich 20% hinnehmen mussten, zeigt ein Blick auf die Weinbörse Liv Ex (www.liv-ex.com), dass dies für Château Lafite, für den sogar ein eigener Unterindex geführt wird, nicht gilt. Die Preise

boomen weiter (Lafite 1982 stieg etwa, Krise hin oder her, stetig auf 2.400 €).

Grund für diese Entwicklung ist die kontinuierliche Nachfrage aus Asien. Mit der Zahl reicher und wohlhabender Chinesen steigen auch die Preise in höhere Sphären. Freche Zungen meinen, dass Lafite in China so populär sei, weil man den Namen dort aussprechen könne. Der wahre Grund liegt woanders: Tradition spielt in Asien in allen Lebensbereichen eine entscheidende Rolle. Welches Weingut erzeugt/e in vier Jahrhunderten die langlebigsten und erstaunlichsten Kreszenzen!? Zugegeben: Nach 1959 hat Château Latour in der qualitativen Konti-

nuität (zumindest bis 1996) die Nase vorn, aber vorher, vor allem vor dem Zweiten Weltkrieg und im 19. Jahrhundert, ist Lafite so einzigartig langlebig, dass wir beim Verkosten der alten Flaschen nur in ungläubiger Ehrfurcht vor der scheinbar ewigen Jugend verharren können. Die Jahrgänge 1929 und 1925 haben mich, bei entsprechendem Flaschenglück, sprachlos gemacht: Die zeitlosen Weine sind weit frischer, als jeder Mensch selben Alters es sein könnte.

Tradition.pur

Ein Blick weiter zurück ins 19. Jahrhundert ist noch eindeutiger: Die legendärsten Weine sind einsame Monumente, gemacht und gefüllt auf Lafite. Die Jahrgänge 1811 und vor allem 1864, 1865 und 1870 aus den goldenen zwanzig Jahren vor der Reblaus, gezogen auf uralten Rebstöcken, bieten aus guten Flaschen immer noch unglaubliche Geschmackserlebnisse, wenn wir den Kommentatoren glauben wollen, die diese Weine in den letzten Jahrzehnten fallweise gustieren durften: Führende Autoren halten den 1864er seit über hundert Jahren für den besten Wein aller Zeiten, so auch Michael Broadbent und Mario Scheuermann, der das Glück hatte, eine perfekte Originalflasche 130 Jahre nach deren Füllung zu verkosten. Aber bereits im Barock war Lafite der berühmteste Name: Ludwig XV. erfreute sich nachhaltig an Lafite. Madame Pompadour wusste eben in allen Belangen, was sie ihrem König zuführen musste, um dessen Gunst zu erhalten. Einer der großen

Kenner seiner Zeit, Thomas Jefferson, lernte als Botschafter in Paris Bordelais-Weine lieben und exportierte zahlreiche Gebinde, unter anderem Lafite des großen Jahrgangs 1787, in seine Heimat. Die mit seinen Initialen markierten Weine sind begehrte Sammlerstücke. Wen wundert es also, dass Château Lafite bei der Pariser Weltausstellung 1855, als Primus inter Pares, zum Premier Cru klassifiziert wurde. 1868 gelangte das Gut in den Besitz von James de Rothschild und blieb seither im Familienbesitz. Seit 1975 leitet Eric de Rothschild kontinuierlich und erfolgreich die Geschicke. Die Asiaten haben Respekt vor der Größe und Weisheit des Alters: Vielleicht haben sie deshalb eine Vorliebe für Lafite!?

Terroir und Qualitätsmanagement

Eine kurze Schwächeperiode des Châteaux in den 1960er und 1970er Jahren zeigt, dass Qualitätsmanagement auch auf Lafite entscheidend ist und selbst großes Terroir Fehler schwer verzeiht. Mit Charles Chevallier hat sich der Eigentümer Eric de Rothschild die Dienste eines der besten Weinmacher der Welt gesichert (**wein.pur** berichtete in 03/2009, S. 60 ff.), der seine hohen Ansprüche (Mikromanagement jeder kleinsten Parzelle, Optimierung des Erntezeitpunktes mit hundert Helfern, größte Selektion) umsetzt und seit 15 Jahren (wieder) am Zenit steht. Als profunder Kenner seiner Weingärten erhöhte Chevallier den Cabernet-Anteil im Erstwein deutlich. Die herausragenden Jahrgänge 1996, 2000, 2003, 2005 und nun auch 2008 sind die Früchte kompromissloser Arbeit.

Auf den Kieselerdeböden der „coteaux“ (sanfte Hügelchen – nichts anderes bedeutet das Wort „Lafite“, abgeleitet aus einem regionalen Dialekt) rund um das Château, mit idealer Sonnenausrichtung und Drainage, werden perfekte Trauben gezogen. Die Weinstöcke, die für den Erstwein Verwendung finden, sind im Schnitt 45 Jahre alt. Die älteste noch bewirtschaftete Parzelle „La Gravière“ wurde 1886 ausgepflanzt. Die lange Lebensdauer der Stöcke ist auch mit der geringen Düngung (nur etwas Stallmist) zu erklären. Sehr gute Resultate erzielt das Gut auch in sehr



Baron Eric de Rothschild ist seit 1975 Herr über Lafite und führte das Gut wieder an die Spitze



Höhepunkte im Leben eines Weinliebhabers: die Garde verkosteter Flaschen

heißen Jahren, weil die Lage im nördlichsten Pauillac (5 Hektar liegen sogar in St. Estèphe) dann klimatisch begünstigt ist (vgl. etwa 2003, 1998, 1989).

Eleganz.pur

Ein Lafite punktet selten mit Wucht. Er wird daher in Zeiten überbordender Attacken auf Sinne und Geschmackspupillen manchmal unterschätzt. Der Wein braucht Entwicklung, Zeit, Aufmerksamkeit und dankt mit einzigartigem Genuss: Freuen wir uns also auf so manches Glas gereiften Lafite; dann fühlen auch wir sterblichen Weinliebhaber uns kurze Zeit nahe dem Olymp.

wein.pur.Tipp

Gereifter Lafite passt zu Fisch!

Kleinere Jahrgänge sind günstiger zu erstehen und bereiten beim Dinner große Freude.

Lafite 1970 mit seiner bissigen Mineralität (Feuerstein, Asche) und den Zitrusaromen passt perfekt zu fettem Meeresfisch (Kabeljau, Butterfisch, ...). Vergleichbar einzusetzen, ist auch Lafite 1960. Die „grünere“ Jahrgänge 1993, 1991 und 1985 hingegen passen sehr gut zu Gans, Ente und Wildgeflügel. Überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit extravaganter Genüssen!