

BEZAUBERNE FLASCHEN-JEANNIE IN SAUTERNESFORM

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

In Frankreich führt die Julirevolution zum Sturz von König Karl X. Der Herzog von Orléans nimmt in der Folge als Louis Philippe die ihm angetragene Königskrone an. Grossbritannien, Frankreich und Russland erklären im Londoner Protokoll die Gründung Griechenlands. Ecuador wird ebenfalls eine unabhängige Republik. In den meisten Schweizer Kantonen gibt es Volksaufstände, welche die aristokratischen Regimes stürzen und in rund der Hälfte der Kantone zu liberalen Verfassungen führen. Venezuela wird selbstständig. Die Unabhängigkeit Belgiens wird anerkannt. Der englische Erfinder Edwin Beard Budding schliesst einen Produktionsvertrag für Rasen-Spindelmäher ab. Der britische Astronom John Herschel entdeckt die Galaxie NGC 7674 im Sternbild Pegasus. In Meissen entwickelt Heinrich Gottlieb Kühne die Glanzvergoldung von Porzellan. Frédéric Chopin gibt sein erstes Konzert im Nationaltheater von Warschau bei dem das von ihm komponierte Konzert für Klavier und Orchester F-Moll op. 21 uraufgeführt wird. Und im Bordelais, genauer gesagt auf Château Suduiraut werden im Oktober die Trauben für einen ganz besonderen Sauternes in den Keller gebracht. Die Rede ist vom Jahr 1830.



Gruppenbild ohne Déjà-Vu: 10 uralte Sauternes von 1899 bis 1830...

Und zwei Dutzend Weinfreaks wissen sogar wie dieser Wein schmeckte. Denn sie waren mit von der Partie, als der Sauternes-Sammler Jürg Richter diese legendäre Flasche eigenhändig entkorkte. Insgesamt 10 uralte Sauternes von 1830 bis 1899 standen auf dem Programm dieser Raritätenverkostung die mit 10 Jahrgängen Latour 1961 bis 1990 ergänzt wurde.

Vorweg zum Château Latour: Beginnen wir mit dem Frust. Die erste Flasche entpuppte sich als Täuschung, denn hinter dem fast druckfrischen Etikett verbarg sich ein beschissener 1969er, wie der herausgezogene Korken eindeutig bewies. Eine zweite Back-Up-Flasche war dann wohl echt, aber derartig oxydiert, dass sich das Potential nur erahnen liess. Müde und abgekämpft auch der 1962er. Der erste wirklich grosse und auch völlig Latour-klassische Jahrgang; 1966 mit einer Wertung von 19/20. Mit Achtungserfolg rettete sich der weiche, feminine 1967er (17/20). Ganz gross und wie ein eucalyptischer Heitz daherkommend; der mit Pétrus wohl beste 1970er-Bordeaux (20/20). Überraschend und noch nie so gut erlebt; 1975 mit 18/20. Perfekt und schon fast für den Drogenhandel geeignet; 1982 – ein unvergesslicher Wein (20/20). Tiefgründig mit barocker Trüffeltiefe; 1983 (19/20). Ähnlich aber noch nicht voll in Form, aber immerhin seit 10 Jahren zulegend; 1989 (19/20). Etwas leichter, der süffige, aber doch – für einen Latour – schnell reife 1990er (18/20). Hier gilt eine dringliche Empfehlung: Innerhalb der nächsten Jahre austrinken!

Nicht alle uralten Sauternes bereiten durchs Band Freude. Der Grund war nicht mal Oxydation – nein «Zapfen», also ärgerlicher Korkgeschmack. So geschehen beim 1898 Coutet und 1884 Guiraud. Eine Goldflasche war dann doch längst über dem Zenit: 1890 Filhot. Aber mit diesem Risiko muss man toleranterweise rechnen, wenn man sich in derartige Sauternes-Gruften begibt...

1897 Coutet: Dunkles Rotgold. Nussiges Bouquet, viel zerlassene Kochschokolade, erstaunlich fett für einen Barsac, fast überschwappend, helles Malz und getrocknete Feigen. Dicker Gaumen, weiche (tiefe?) Säure, wirkt dadurch trotzdem noch ich fragil und zeigt einen cremigen Fluss, im Finale gedarrte Gerste. Legte permanent zu und entwickelte am Schluss viel Kaffeenoten. 19/20 austrinken



1896 Filhot: Relativ hell, zu hell für einen weit über hundertjährigen Wein. Zeigt eine etwas simple Süsse die sich mit einem gewissen Milchsäurestich paart (Rivella Rot). Im Gaumen halbsüss, leicht schal, die Spannung fehlt etwas, obwohl sich der Wein recht gut dabei trinkt. 16/20 vorbei

1896 Guiraud: Aufhellendes Rotgold. Unglaubliches Bouquet, buttriges Caramel, viel Orangenschalen, Irish-Moos, Balisto, also gerösteter Sesam. Volle Creme-Textur, vom Geschmack her wie ein gereifter Amontillado-Sherry, füllig mit viel Nonchalance im mit viel Würze lange ausklingenden Finale. 19/20 trinken

1893 d'Arche Crème de Tête: Leuchtendes, recht dunkles Gold. Das Nasenbild riecht nach Holzleim, viel Malz, dunkle Aprikosenkonfitüre, schwerer Honig. Der Wein legt erst im Gaumen so richtig los, mit guter Säure, viel Aprikosen, etwas Bitterorange, zeigt insgesamt eine tolle Konzentration und viel Nachklang. 19/20 trinken

1893 Coutet: Goldene, völlig intakte Farbe. Geniales Bouquet, noch sehr frisch, getrocknete Aprikose, Pertinaxtouch, viel gehackte Rosinen. Cremig, schlank, keine Primärsüsse aber noch recht viel heller Malz und Gelatinenuancen, endet leicht bitter. Absolut genial erhalten. 18/20 austrinken

1869 Rayne Vigneau: Leuchtendes Gold. Mandelgebäck, Marzipan, Bittermandel, Melissenfrische darin zeigend, getrocknete Kumquatschalen. Im Gaumen wie ein eleganter Yquem, saftig, superb balanciert, bleibt auch hier sehr lebendig, eine tolle Konzentration zeigend. Grossartiger Wein, nicht voll likörhaft, also mit insgesamt mittlerem Süssempfinden. 19/20 trinken

1830 Suduiraut: Extrem dunkle Farbe, fast wie einer Rotwein mit viel dunkelbraunen Tönen. Das Bouquet duftet nach allerbestem Caramel, buttrig, Ingwermarmelade, sehr elegant und im Prinzip nicht so süß wie es Yquem's aus derselben Epoche waren, riecht wie eine Backstube bei der gleich Speculatusgebäck aus dem Ofen gezogen wurden. Im Gaumen von dramatischer Komplexität, Rubens-hafte Fülle, exorbitante Süsse, dick gebündelt und mit einem bombastischen Finale, erinnert an den 1817 Cartameno Malaga welcher ebenfalls, wie dieser 180jährige Sauternes, extrem viel Legendenhaftes in sich birgt und mit Honigsirup und Curry endet. 20/ 20 trinken



