



# MOUTON-MEMORY-ABEND

Von René Gabriel: [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Unten gibt es das legendäre Wiener Schnitzel und eine komplette Sammlung von Mouton-Rothschild zum Anschauen. Oben gib es u.a. Rücken vom Ennetbürger Angus auf geschmorten Ochsenbaggen und Mouton-Rothschild zum Trinken.**

Die Rede ist vom Restaurant Old Swiss House in Luzern. Austragungsort von diesem jährlich im Januar wiederkehrenden Event, welcher als Erinnerung an den legendären Baron Philippe de Rothschild und seine grossartigen Weine gedacht ist.

Die Plätze sind jeweils schnell ausgebucht und die nächsten Stühle, werden erstmals wieder im Jahr 2015 frei, wenn der Event dann aufs Internet bei [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch) gestellt wird.

Die Rothschildweine waren in vier Serien zu jeweils fünf Weinen unterteilt. Im ersten Flight servierte Edel-Sommelier Patrick Bopp d'Armailhacq, Mouton-Baron und d'Armailhac. Haben Sie den Unterschied vom ersten d'Armailhacq und dem zweiten d'Armailhac gemerkt? Früher wurde das Weingut noch mit «cq» geschrieben. Seit der Namensänderung nur noch mit «c». Dazwischen hiess das Château Mouton-Baron, dann zu Ehren der verstorbenen Frau von Philippe de Rothschild Mouton-Baronne. Aber – das Weingut war immer das gleiche, nämlich ein Cinquième Cru Classé, welches ebenfalls wie Clerc-Milon (zweite Serie) zu den Besitztümern der Baronnie gehört. Zum Finale folgten zwei Serien vom Premier-Grand-Cru; Château Mouton-Rothschild, also zehn Jahrgänge.



*Gruppenbild von genialen, passenden Old-Swiss-House-Speisen: Gebratener Seeteufel mit Lardo, Cannelloni mit Kalbshaxenfüllung, Rücken vom Ennetbürger Angus (Heimatdorf von René Gabriel).*



*Grosse Flasche (links) – souveräner Patron (rechts): Philippe Buholzer – nicht Rothschild! Der Chef sponsort jeweils auch eine Flasche aus seinem eigenen Keller, um mit dabei zu sein. Diesmal war es eine ganz tolle Magnum Mouton-Rothschild 2002...*

### **Tischwein mit Party-Effekt**

Noch nie war die Stimmung so gut, wie am diesjährigen Mouton-Abend. Es wurde zwar primär genossen, aber auch gewitzelt und alle fühlten sich wohl in dieser festlichen, aber doch auch gemütlichen Atmosphäre.

Lag es eventuell am Tischwein. Bei solchen Proben stelle ich jeweils noch einen unerschöpflichen Beistelltropfen an. Er soll erstens das Thema nicht konkurrenzieren. Er soll zweitens reif sein und drittens Spass bereiten.

### **1993 Pibran: Nebuchadnezarflasche (15lt.)**

Aufhellendes Weinrot. Schlankes Bouquet, feine Geraniolnoten, dann mit einer versöhnlich pflaumigen Süsse, Tabak. Recht saftig im Gaumen, dezenter Kapselton, etwas Lakritze. Nicht riesengross, aber doch spassig und schön zu trinken – besonders aus dieser ganz grossen Flasche. 16/20 austrinken

**1924 Mouton d'Armailhacq:** Sehr hell, bräunlich aber noch schön leuchtend. Wunderschöne, pilzige Süsse, erinnert an einen grossartigen, sehr alten Rioja. Saftig, elegant, ganz weiche Säure, endet mit etwas hellem Tabak und Sandelholznüancen. Sehr fragil, aber auch sehr delikat. 18/20 austrinken

**1966 Mouton Baron Philippe:** Deutlich aufhellend, bräunlicher Schimmer. Erdiger Ton, zerlassene Kochschokolade etwas morsch, einer trockene Süsse, Perubalsam, Tierhaut. Waldiger Ton im Extrakt, noch gewisse Fleischresten, dezent kapselig im Finale, im Nachklang an die gute alte Bordeauxzeit erinnernd. 17/20 vorbei

**1971 Mouton Baron Philippe:** Intaktes, aufhellendes Weinrot, wenig Reifetöne für einen 40jährigen Wein. Verhaltenes Bouquet, feuchter Tunnel und Dörrtomaten, rote Pflaumenschalen, leicht jodiger Hintergrund. Im Gaumen recht jung, feine Kapselnoten im Extrakt, die etwas bleichig wirkende Säure scheint den Wein zu erhalten. Habe noch selten einen so hart wirkenden 71er erlebt. 16/20 austrinken

**1989 d'Armailhac:** Leider eine nicht optimale Flasche. Keine Bewertung.

**2004 d'Armailhac:** Leuchtendes Rubin-Granat. Noch verhaltenes Bouquet, rotes Cassis, feine Pfeffernoten. Noch unentwickelt im Gaumen, mittelfeine Tannine, leicht mehlig Textur, braucht noch mindestens fünf Jahre zur ersten Genussreife. Hat aber gute Anlagen. 17/20 2013 – 2028

**1982 Clerc-Milon:** Dunkles Weinrot, ziegelroter Schimmer. Trocken, erdig unlogisch grüne Cabernetnoten für einen 82er zeigend, tolle Würze, mit getrockneten Küchenkräutern, Torf und Tabak. Fleischiger Gaumen, ziemlich kompakt, eine erstaunliche Konzentration an den Tag legend, etwas mürbe in den Gerbstoffen und dies macht ihn etwas bourgeois. 18/20 austrinken

**1985 Clerc-Milon:** Aufhellendes Weinrot, grosser Rand aussen. Offenes Bouquet, reife Töne, leicht faisandiert, fast nussige Untertöne. Elegant, saftig und eher leicht, was man ja schon der Farbe her erwarten konnte, endet leicht kühl. Ein erstaunlich femininer Clerc-Milon. 16/20 austrinken

**1988 Clerc-Milon:** Noch recht jugendlich mit dunkler Mitte. Viel Tiefe anzeigend, Trüffelnoten, dunkle Pilze, Kaffee, fast rauchigen Cabernet anzeigend. Fester Gaumen, etwas *Bretanomyces*, was er aber dann durch Luftzutritt wieder etwas verliert. Ziemlich barock. Lange Dekantieren. Ein ziemlicher Klassiker, also nichts für Beerenpflücker. 18/20 trinken – 2024

**1998 Clerc-Milon:** Mitteldunkles Granat-Rubin. Fein duftiges Bouquet, eher leicht anzugehen, zwischen roten und blauen Beeren tanzend. Im Gaumen tendenziell schlank, begleitende Muskeln, noch feine Adstringenz. Zeigt erste Genussreife. Eine Art Pauillac-light. 17/20 trinken – 2025

**2000 Clerc-Milon:** Leuchtendes Weinrot, noch wenig Reifetöne. Süßes malziges Bouquet, Dörripflaumen, erste Schokonoten, einen gewissen Luftton zeigend. Weicher Gaumen, eher wenig Säure und somit etwas plump im Körper. Momentan lasch und weich. Gibt es bessere Flaschen? 16/20 trinken – 2024



*Gedämpftes Licht bei guter Stimmung...*

**1962 Mouton-Rothschild:** Recht dunkel mit entsprechenden Alterstönen. Ein Wahnsinnsbouquet, ausladendes Süße, Malz, Sandelholz, Pralinen, duftender Herbstwaldboden, eingelegte Pilzmischung. Fülliger Gaumen, eine traumhafte, moosige Süße auch hier, weiche Konturen, viel Schmelz in den recht fetten Tanninen, im Finale Sandelholz. Ein Chambertin-Mouton, sehr erhaben, sehr reif und in seiner Endreife immer noch traumhaft schön. 19/20 austrinken

**1972 Mouton-Rothschild:** Rostbraun mit grossem Wasserrand aussen, insgesamt recht hell. Humusbouquet, nasser Kartoffelsack. Im Gaumen ziemlich bleichig, fruchtlos mit einer erhaltenden Säure, mehr Muskeln wie Fleisch. Kleiner, mieser Jahrgang. Also kann man ihn getrost vergessen. Immerhin ein Mouton, anschauen – nicht trinken. 13/20 vorbei

**1982 Mouton-Rothschild:** Mitteldunkles Weinrot, feine Reifetöne. Beginnt malzig, viel sehr reife Pflaumen, mineralische Noten, Lakritze, Spitzwegerichtabletten. Nobler und gleichzeitig reicher Gaumenbeginn, alles im schwarzbeerigen Bereich, Korinthen und sogar dezente Rauchnoten, Bitterschokonoten, dramatische Konzentration, viel Rückaroma. Eine junge Traumfalsche, die aber im Gaumen erst richtig loslegt. 20/20 trinken – 2030

**1992 Mouton-Rothschild:** Aufhellend, mit Reifetönen. Völlig offen mit reifen, roten Pflaumen, Caramel und buttrigen Noten, easy und sexy in der Nase. Cremiger saftiger Gaumen bei eher schlankem Körper, man spürt dass der Holzbausbau diesem Wein auch heute noch vanillige Note verleiht. Was soll's wenn der Wein heute noch so viel Spass bereitet? Ein Sauf-Mouton, ohne zu dekantieren kühl trinken. 17/20 austrinken

**2002 Mouton-Rothschild:** Magnum. Dunkles Granat mit fast schwarzen Reflexen. Cassis- und Cakesfrüchte, dunkle Mokkanoten und Edelhölzer, obwohl die Nase noch verschlossen ist, zeigt er schon vielschichtige Anflüge. Toller Gaumen, alles zwischen reifen- bis schwarzen Beeren, noble Tannine, klingt lange nach. Wieder eine Bestätigung, dass dieser Wein eine legendäre Richtung einschlägt. 20/20 2015 – 2040



*Konzentriertes dekantieren: Patrick Bopp*

**1970 Mouton-Rothschild:** Aufhellendes, reifes Rot mit orangem Schimmer am Rand. Wunderschöne, klassische Bordeauxnase, Wildleder und Moschus, trockene Kräuter, nicht viel Druck aufbauend aber doch recht vielschichtig. Man spürt im Gaumen die feine 70er-Säure aber die passt recht gut zum Körper, sehnig und gut erhalten. Die Süße baut auf an der Luft. 17/20 austrinken

**1973 Mouton-Rothschild:** Bräunliches Weinrot, ziegelroter Rand, etwas matt im Innern. Beginnt mit einem humusigen Bouquet, getrocknete Kartoffel, nicht unangenehm im Duft. Bleibt auch im Gaumen erdig, ist aber gut trinkbar. Das Etikett aussen ist sicherlich wesentlich schöner als die Flasche innen. 14/20 vorbei

**1983 Mouton-Rothschild:** Mitteltiefes Weinrot, entsprechende Reifetöne am Rand. Traumhaftes Bouquet mit Cakesfrüchten, getrocknetem Thymian, etwas Torf und Wildleder, Zedernduft, Pferdesattel, Perubalsam mit viel artisanaler Terroirexpression. Toller Gaumen, zeigt viel Konzentration bei mittelgewichtigem Körper, geht in Richtung Klassik. Das ist Mouton – preislich immer noch attraktiv im Markt. Man kann ihn risikolos stundenlang dekantieren und er gewinnt dabei. 19/20 trinken – 2035

**1986 Mouton-Rothschild:** Extrem dunkel, fast schwarz. Die Nase beginnt mit fermentiertem Darjeeling, Teer nuances, Lakritze und schwarzen Johannisbeeren, tiefgründig und mineralisch immer noch sehr kompakt, wenig offen, aber auch nicht mehr so unnahbar wie früher. Im Gaumen eine massive Cabernetkonzentration zeigend, das spürt man an den Rauchkomponenten im Innern des Extrakts. Da reift eine fraglose Legende heran. Der einzig mögliche Nachfolger eines möglichen 45ers. 20/20 2015 – 2080

**1996 Mouton-Rothschild:** Satt und dunkel. Dunkelröstiges Bouquet mit viel sehr reifen, dunklen Pflaumen und Cassis, sehr komplex. Runder, fülliger, unglaublich schmeichelnder Gaumen, hat trotz seines sehr viel versprechenden, Potentials schon viel Charme und kann jetzt wieder, nach ein paar Jahren des Verschlusses, angegangen werden. Wobei fünf Jahre warten sicherlich die bessere Option wäre, das spürt man spätestens an den enormen Reserven, wenn man diesen Traum-Mouton geschluckt hat. 19/20 trinken – 2045



*Auch die gut aufgelegte Crew, wollte einmal den Nebuchadnezar-Boliden stemmen...*



*Einen Blick in den Privatkeller, welcher sich in Pauillac auf Château Mouton-Rothschild befindet...*