

Luzern Weinprobe vom 9. Juni 2015

Bordeaux Jahrgang 2005 – Die meisten überzeugen noch heute

Zum ihrem 60-Jahre-Jubiläum veranstaltete die Gesellschaft zu Reblüten zu Luzern eine Weinprobe zum Thema Bordeaux, mit Schwergewicht auf dem Jahrgang 2005. Der Referent, Weinmeister Didier Spuler, beschränkte sich nicht auf die Beschreibung der Weine. Er vermittelte eine Fülle an Hintergrundwissen zu den Schlössern, ihren Besitzern und deren Produktionsweisen. – Zum ersten Mal fand das Essen erst nach der Weinprobe statt.

Eingekauft worden waren fünf der sechs Weine mit Jahrgang 2005 von ehemaligen Weinmeistern. Nachdem die Flaschen einige Jahre im Gesellschaftskeller schlummerten, gilt es jetzt zu sehen, wie sich die Weine entwickelten und ob sie das einstige Versprechen einzulösen vermochten.

Der Referent hat ein mustergültiges Blatt erstellt mit vielen Informationen wie Alkoholgehalt, Zusammensetzung der Sorten, Angaben zu den verwendeten Barriques und die Benotung durch verschiedene Weinführer. Von diesen haben sie durchwegs hohe Punktzahlen erreicht.

Jüngere Bordeaux als Einstieg

Zur Einstimmung wird ein schmackhafter weisser Bordeaux aus mehrheitlich Muscadelle und Sémillon vom Château Montlau, Entre-Deux-Mers gereicht. Der erste Rote, der Château du Retout 2012, zeigt noch frische Frucht, aber schon ein tiefgründiges Parfum. Der Château La Garricq 2010 hat mehr Körper und Struktur, er gefällt mit Charme, Frucht und Kraft und ist günstig im Preis. Mit dem Château Le Grand Verdus Grande Réserve 2009 dürfen wir eine Rarität kosten: Es gibt nur 3000 Flaschen von diesem komplexen Wein mit Potenzial.

Der Jahrgang 2005

Dieser Jahrgang wurde zuerst hochgejubelt, heute wird er aber nicht mehr mit der Maximalnote beurteilt (4,5 statt 5).

Die degustierten Bordeaux

Château du Retout 2012, Haut Médoc AOC
Cru Bourgeois (70% Cab.Sauv., 23% Merlot)

Château la Garricq 2010, Moulis en Médoc AOC
(50% CS, 30% Merlot, 20% Petit Verdot)

Château Le Grand Verdus 2009, Bordeaux Sup. AOC
Grande Réserve (80% Merlot)

Château La Tour Carnet 2005, Haut Médoc AOC
4ème Cru Classé (51% Merlot, 42% CS)

Château Haut-Batailley 2005, Pauillac AOC
5ème Cru Classé (65% CS, 25% Merlot)

Château Giscours 2005, Margaux AOC
3ème Cru Classé (60% CS, 32% Merlot)

Château Smith Haut Lafitte 2005, Pessac Léognan AOC
Cru Classé (55% CS, 35% Merlot)

Moulin Haut-Laroque 2005, Fronsac AOC
(65% Merlot, 10% CS, 20% Cab. Franc)

Clos Dubreuil 2005, St. Emilion AOC Grand Cru
(75% Merlot, 20% Cab. Sauv.)

Eingekauft wurden die fünf Sorten für den Gesellschaftskeller in den Jahren 2006 und 2007, als noch keine Bewertung möglich war. Es sind dichte Weine mit Lagerpotenzial. Letzteres gilt jedoch nicht für den Château La Tour Carnet, mit relativ viel Merlot, der jetzt getrunken werden sollte.



Der würzige Château Haut-Batailley mit seidenen Tanninen darf ruhig weiter lagern.

Der Château Giscours Margaux zeichnet sich durch seine langanhaltenden ausgereiften Fruchtnoten und seine saubere Textur aus.

Ein Superkauf war der Château Smith Haut Lafitte, er macht wirklich Freude und kostet heute das Doppelte.

Der Moulin Haut-Laroque stammt von einem Gut, wo ohne Pumpe gearbeitet und nur grob filtriert wird.

Noch Reserve hat der letzte Wein, Clos Dubreuil, ein Grand Cru St. Emilion, mit Noten von Holz, Rauch und Tabak. Auch dies war eine lohnende Investition.

Die Weinfreunde genossen es, diese schönen Weine zu kosten und dankten Didier Spuler mit viel Applaus. Obwohl sich etliche Reblüten im Vorfeld zur Verschiebung der Essenszeit skeptisch geäußert hatten, blieb der Grossteil der Gäste nach der Degustation sitzen und liess sich die Estouffade (Rindsplätzli in Rotwein geschmort) mit Kartoffelgratin bei angeregter Unterhaltung schmecken. Die Auswertung der Meinungen zur Änderung soll nach der zweiten Durchführung erfolgen.



Ruth Graber