



## DER BORDEAUX 1966 WIRD 60 JAHRE ALT

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

**Der Weinjahrgang 1966 steht einerseits im Schatten anderer grosser Jahrgänge aus dieser Epoche. Andererseits ist er praktisch vom önologischen Radar verschwunden. Weil ausgetrunken. Im Kanton Luzern gab es – zumindest bis vor Kurzem – noch ein paar Exemplare aus dieser Zeit. Jetzt nicht mehr! Dies deshalb, weil wir die letzten Bouteillen im Mai 2026 entkorkten ...**

Jeder Event hat immer ein Vorspiel. Oft resultierend aus einer Idee. Oder aus einer Tradition. Die Endziffern eines Jahrgangs animieren oft zur passenden, vierten Endziffer des aktuellen Jahres.

So könnte man im 2026 beispielsweise Proben mit dem Jahrgang 2006 machen. Das habe ich bereits so aufgeleistet. Im Juni entkorken wir in Hildisrieden eine teure Duclot-Kiste mit allen Premiers. Und weiteren Crus.

Oder der Weinjahrgang 1996 könnte auch tiptop in diese Ideen-Schatulle passen. Haben wir bereits hinter uns. Weil wir im April in Spiez eine ansehnliche Batterie der besten Bordeaux' dieses Jahrgangs präsentierten.

Verschiedene 1976er wären auch eine Möglichkeit. Von den zu erwartenden Qualitäten und der daraus resultierenden Oxidationsgefahr her eher ein schwieriges Unterfangen. Ein paar wenige könnten zwar noch eine gewisse «Endfreude» bereiten, doch die Gesamtsumme würde nicht für einen «schönen Event» ausreichen.

Also blättern wir das Zeitradd nochmals um weitere zehn Jahre zurück. Somit ist schnell nachgerechnet, dass wir uns jetzt im 1966 befinden. Das ist das Geburtsfundament von Weinfreund Philipp Buholzer. Sein Vater – ebenfalls ein grosser Weinliebhaber und damaliger Old Swiss House Besitzer – kaufte ihm ab und zu ein Kistchen und Teilbestände reichten bis zum heutigen Jahr. Somit war, klar, dass anlässlich des zu erwartenden 60igsten Geburtstages eine Zelebrierung derselben grossen Sinn machen würde. Mann will ja den Genusszeitpunkt seiner lang gehüteten Weinschätze nicht verpassen. Mit passenden Ergänzungen aus honorigen Gabriel-Keller kamen für diesen Weinabend im Restaurant Kreuz in Emmen 24 Weine, vornehmlich aus Frankreich, zusammen.



Es ist Mittwoch, der 20. Mai 2026. Genau um 17.00 ploppen die Korke vom Ruinart Blanc de Blancs und Kreuz-Wirtin Petra Krakolinig schenkt zum Apero ein. Die Gäste begrüßen sich auf der Terrasse und bald geht's zu Tisch.



Je vier Gabriel-Gläser stehen für jeden Gast bereit und diese werden in der Folge sechs Mal befüllt. Dazu kocht der Chef Hanspeter Suter nach und nach seine besonders zu Wein passenden Gerichte. Damit auch er auf seine Kosten kommt, erhält er eine Magnum 1966 Châteauneuf-du-Pape. Von der aufgehellten Farbe her und dem groben Depot haben wir ihn gar nicht erst geöffnet. Er wird dann wohl irgendwann in einer Sauce «konsumiert».



## ZWEI MAL DOMAINE DAUDET

Ein rotes Burgunder-Duo macht den Anfang. Der Aloxe-Corton «zäpfelte» und katapultiert sich somit schnell aus dem Genussrennen.

**1966 Corton Maréchauds, Domaine Doudet:** Aufhellendes Weinrot mit transparentem Rand. Würziges, offenes Burgunderbouquet, noch letzte, rote Fruchttresten, Wildfleisch (Hirsch), dominikanischer Tabak. Im Gaumen immer noch mit etwas Biss und guter Konsistenz. Toll gereift und mehr als nur gut erhalten. Mit Grand-Cru-Garantie. 18/20 austrinken



## OXIDIERTER VEGA SICILIA

Die Flasche Nummer 77'938 brachte uns kein Glück. Vom Vega 1966 wurden insgesamt 96'000 Botellas produziert. Der Name des Weingutes stammt von Vega (Fluss) und Cecilia. Der heiligen Santa Cecilia gewidmet. Es gibt eine kleine Kirche auf dem Weingut.

**1966 Vega Sicilia, Unico, Spanien:** Mit Top-Schulter eigentlich ein gutes Füllniveau. Intensives, dunkles Braun. Das Bouquet zeigt Süsse, aber auch Überreife, Guinness-Bier, Malaga, Pedro Ximenes-Sherry. Im Gaumen ebenfalls überreif, immerhin noch etwas von der ehemaligen Grösse zeugend. 😞

Für Philipp, André, Robi und René (alle anwesend) gibt es nächste Woche Trost mit einer Visite und Lunch auf Vega-Sicilia.



## ÜBERRASCHENDE HÄNDLERFLASCHE

Obwohl Baron Philippe de Rothschild bereits im Jahr 1924 für seinen Mouton komplett auf die heute überall gebräuchliche «Mise en Bouteille au Château» switchte, war es bis etwa 1970 Gang und gäbe, dass man den eigenen Wein auch den Händler in Fässern verkaufte.

Ein grosser Négociant war damals Daniel Sanders. Der Belgier betrieb nicht nur Handel, sondern war gleichzeitig auch Besitzer von Château Haut-Bailly. Seine Enkelin Veronique Sanders ist heute noch Direktorin von diesem anerkannten Cru in Pessac-Léognan.

**1966 Château Les Grandes Murailles, Saint-Émilion:** Händlerfüllung Sanders. Füllstand; Into Neck. Aufhellendes, intaktes Weinrot. Offenes, ausladendes, schokoladiges Bouquet, rotes Pflaumenmus. Alles begleitet von einer schon fast berausenden Süsse. Im Gaumen gibt er sich füllig, zeigt viel Schmelz und ist schon fast cremig im Fluss, gebündeltes Finale. Ich benutzte diesen Wein nur als Füller. Ohne Erwartungen. Man muss immer mit allem rechnen, auch mit dem Guten! 18/20 austrinken

## ERSTES AHA-ERLEBNIS

Bei alten Weinen kann sehr viel zu negativen Beeinträchtigungen des Genusses führen. Es ist aber halt doch so, dass die Premiers aus der damaligen Zeit oft zusätzliche Garantien mit sich tragen. Zum einen ist es der Vorsprung durch das Terroir. Zum anderen auch, dass das Qualitätsmanagement und das Knowhow oft besser war, wie bei nicht so erfolgreichen Nachbargütern. Zudem konnten sich diese Crus eher neuere Barriquen leisten.



**1966 Château Cheval-Blanc, Saint-Émilion:** Füllniveau; Top Shoulder. Immer noch recht dunkel in der Mitte. Berausendes, unglaublich würziges Bouquet, Pfeffernüsse (Biscuit), Ricola

Kräuterbonbons, Sandelholz, Earl Grey und sogar Resten von Himbeeren. Füllig-cremiger Gaumen, samtene, konzentrierte Textur, gebündeltes, harmonisches Finale. Im Nachklang Torf und mineralische Salznoten. Ein burgundischer Traum-Cheval der noch unglaublich frisch wirkt. WOW! 19/20 trinken

P.S. Cheval Blanc entstand 1852 aus erworbenen Teilflächen von Château Figeac.



**1966 Château Figeac, Saint-Émilion:** Füllniveau; Into Neck. Aufhellendes, noch intaktes Weinrot, transparenter Rand. Buttriges Caramel im laktischen Ansatz, becircende Süsse, Kandis, Hagebutten,

Ginster, Tannenschösslinge und Lakritze. Im Gaumen mit samtendem Fluss unterwegs, bleibt hier schwarzbeurig und zeigt Grundaromen von dunklem Sherry im Untergrund. Dies, ohne oxidativ zu wirken, hoch aromatisches Finale. Etwas schlanker als der Cheval, aber ebenfalls eine Sonderklasse für sich. 18/20 austrinken

## ZWEI PECH-POMEROLS

Beim 1966 **Château Le Gay** handelte es sich um eine Londoner Händlerfüllung (Peter Dominic). Das Füllniveau war mit mittlerer bis unterer Schulter schon recht Risiko behaftet. Der Wein war aber nicht oxidiert, sondern er korkte. 😞



Der 1966 **Château L'Évangile** (Füllniveau; Hohe Schulter) zeigte sich als massiver Brocken. Da wäre immer noch unglaublich viel Potential vorhanden gewesen. Doch leider zeigte er einen Kellerton, welcher von alten Barriques her stammt. Manchmal kann man solch alte

Weine «Entstinken», indem man diese sehr lange im kühlen Keller in der Karaffe lässt. Dabei muss ich zugeben, dass ich die erste «Nasenminute» noch ziemlich fasziniert war und ihm fast Alles verzeihen wollte. Doch je länger er an der Luft war, zeigte er sich von der unsauberen Seite.



## UNBEKANNTER PAUILLAC

Der Wein war unsauber, die Geschichte aber spannend. Der 1966 **Domaine de l'Angéus** aus Pauillac ist fast ein unbeschriebenes Blatt. War wohl eine Zeitlang der Zweitwein von Château Pédésclaux von Bernard Jugla. (Kauf im 1950)



## SICHERER ALTWEINWERT

La Lagune hat in der Zeit von 1959 bis 1975 grosse Weine produziert. Und die sind langlebig und somit ein guter Wert, wenn man sich mit reifen Bordeaux – bei grossem Genuss – nicht ruinieren will. Was auch unser 1966er an diesem Abend locker beweisen konnte.

**1966 Château La Lagune, Haut-Médoc:** Füllniveau; Perfekt. Immer noch intaktes Granat. Wunderschönes Bouquet, rote Pflaumen, Bastholz, Tabak, zeigt eine schöne Terroir Süsse und wirkt komplex. Fester Gaumen, zeigt Körper und Fleisch, immer noch recht viel Frucht im Innern. Eleganter Bordeaux mit immer noch viel Charme! Für sein Alter immer noch sehr gut in Form. Zeigt im Finale grünliche Cabernetwürznoten. Das findet man im Médoc nicht selten. Auch bei grossen. 18/20 trinken



**1966 Château Phélan-Ségur, Saint-Estèphe:** Füllniveau; Perfekt. Gereiftes Weinrot mit aufhellendem, ziegelrotem Rand. Das intensive Bouquet beginnt trocken und süss zugleich; Rosinen, Pulverkaffee, Rauch, helles Leder, getrocknete Provence-Kräuter, Trüffel, Torf. Im Gaumen fleischig, auch knochig. Peru-Balsam im Finale. Gibt sich wie ein typischer Saint Estèphe aus der damaligen Zeit. Also noch mit Ecken und Kanten. Die heutigen Phélan's sind etwas feiner. 18/20 austrinken.



### BIS 1975 IM ALTEN KELLER

Der historische Weinkeller von Château Lynch-Bages ist ein bedeutendes Denkmal der Weinbaugeschichte im Médoc. Er wurde im 19. Jahrhundert von dem Erfinder Pierre Skawinski entworfen und war für seine Zeit revolutionär. Bis im Jahr 1975 diente er für die Weinbereitung. Danach folgte ein neuer Keller im Nebengebäude. Im Jahr 2020 wurde der neue, futuristisch anmutende Chais eingeweiht.

### 1966 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Füllniveau; Hohe Schulter. Immer noch sehr dunkel nur wenig aufhellend am Rand. Gigantisches, wildes Cabernet-Bouquet, Rosmarin, Jod, Torf, Brazil-Zigarren, Pferdesattel, Korinthen und Teer. Er erinnert wegen seinen Teernuancen auch ein bisschen an eine gereiften, grossen Hermitage. Im Gaumen fleischig, charaktervoll, noch sanft adstringierend, immer noch kräftig und irgendwie ungeschliffen. Grossartiger Lynch-Bages, der genau in die damalige Zeit passt. Loving it! 19/20 austrinken



Mit dem ehemaligen Lynch-Bages Besitzer, Jean-Michel Cazes war ich viele Jahre befreundet und organisierte zwei grosse Vertikalen auf dem Weingut. Er verstarb 2023 im Alter von 88 Jahren.

### ERWARTE NICHT ZU VIEL DANN WIRST DU NICHT ENTTÄUSCHT

Manchmal kann sich Insiderwissen auch nicht bestätigen. Château Margaux erlebte, fast wie kein anderes Premier-Weingut eine extrem lange Lethargie. Dass ausgerechnet der angesehene Bordeaux-Négociant Ginestet als Château Margaux Besitzer es schaffte, auch in recht grossen Jahren miserable Qualitäten in Flaschen zu füllen, ist schon fast ein Verdikt.

In den Jahren 1967, 1968 und 1969 füllte er aufgrund der schlechten Ernten seinen Château Margaux als «non Millésimé», also ohne Jahrgang ab. Der nachfolgend beschriebene 1966 war in der Normalflasche ebenfalls ein höchst bescheidenes «Margölein». In meinen Erfahrungswerten hat er es nie über wenig euphorische 15/20 geschafft.

Offensichtlich wurden die besseren Chargen in Magnum abgefüllt ...



### 1966 Château Margaux, Margaux:

**Magnum.** Füllniveau: Top Shoulder. Dunkles Purpur, satte Mitte. Grossartiges, klassisches Margaux-Terroir-Bouquet, dunkle Hölzer, Tabak, Zedern, Kuba Cigarren, Pfefferkörner. Im Gaumen fest, fleischig, zeigt Charakter und auch noch Jugend. Die Magnum macht es hier aus, denn es ist hier einer der besten Eindrücke von diesem Wein in meinem Leben. Im Nachklang trocken, feine Kapselnoten und er dürfte eigentlich etwas mehr Fett aufweisen. Trotz den kleinen Negativvoten ist das eine hervorragende Magnum. 19/20 austrinken

P.S. Leider korkte der Haut-Brion in derselben Serie. Margaux, Mouton und Latour boten aber genügend Ersatz-Trost ...



### SEINE ALLERLETZTE MAGNUM

Auf dem Bild sieht man Claudia Gebauer. Sie wurde von Ehemann Thomas mit dieser Probe beschenkt, weil es sich um ihr Geburtsjahr handelte. Als ihr persönlicher Favorit kürte sie die Chateau Mouton-Rothschild 1966,

Es war die letzte Magnum aus dem legendären Old Swiss House Keller von Co-Gastgeber-Philipp Buholzer. Er liess es sich nicht nehmen seine letzte Magnum auch gleich selbst zelebrierend einzuschenken. (Foto unten)

#### 1966 Chateau Mouton-Rothschild, Pauillac:

Füllniveau; Into Neck. Dunkles Braun, fein orange-ziegelroter Rand. Geniales, berauschend süßes Bouquet, Kandis, Sandelholz, Nusspralinen. Noch nie so gut in der Nase. Im Gaumen mürbe Textur, körnig, dafür aber auch mit Charakter unterwegs, Ovomaltine, dunkles Leder und Rosinen im grünwürzigen, nach Cabernet geprägten Finale, Finale. Klassisches Médoc-Aroma, welches zu den besten Editionen dieses unterschätzten Jahrgangs gehört. Normalflaschen kommen nicht an dieses gewaltige Erlebnis heran. Wenn man bei einem grossen Mouton nach der berühmt-berauschenden «Pauillac-Süsse» sucht. Hier ist sie! 19/20 trinken

Weinfreund André Kunz kommentierte den Wein mit den treffenden Eigenschaften wie «urchig», «würzig», «komplex». Und verlieh ihm dieselbe Note wie ich ...



### DER WEIN DES ABENDS

Latour ist eine sichere Bank. Aber nicht bei Weinproben von jungen Weinen. Er ist auch relativ ungeeignet, um Blindproben zu gewinnen. Er ist ein Garant, wenn es darum geht zu dokumentieren, dass es zuverlässige Reifweine gibt. Wer keine Geduld hat, sollte die Finger von diesem barocken Pauillac-Premier lassen. Meine Karin hat Geduld. Sie kann bei anderen Weinen locker warten, bis der Latour im Glas «erscheint».

**1966 Chateau Latour, Pauillac:** Füllniveau; Into Neck. Die jüngste Farbe aller verkosteten Weine. Immer noch Granatreflexe in der satten Mitte, aussen nur wenig aufhellend. Dunkle Cabernetnoten und schwarze Trüffel beginnen dieses extrem tiefgründige Bouquet. Er wirkt immer noch minim reduktiv. Was man definitiv als jung für 60 Jahre bezeichnen könnte. Fester, kompakter Gaumen, vollfleischig und mit gewaltigem Finale. Ein geheimnisvoller Latour mit Reserven und weiterem Potential. Einerseits ist er noch reserviert, was man auch als «Latour-Reserve» deklarieren könnte. Man kann/könnte/sollte diesen lagerfähigsten 66er stundenlang Dekantieren. 20/20 trinken





## VON AUSSEN UNSCHEINBAR

Wer es nicht kennt, würde sich an die grüne Ampel links unten halten und am Kreuz einfach vorbeifahren. Insider wissen, dass diese eine besonders schmackhafte Gourmet-Adresse im Seetal ist. Gänse-Rilette, Pilz-Tortellini, Entrecôte Bordelaise und reife Rohmilchkäse von Eric Lefebvre aus Paris standen als hocharomatische «Kalorien-Delikatessen» auf unserem Menufahrplan. [www.kreuz-emma.ch](http://www.kreuz-emma.ch)



**1966 Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan:** Füllniveau; Into Neck. Aufhellendes, recht reifes Ziegelrot mit dezent orangem Rand. Leicht laktisches Bouquet, roter Pfeffer, Stielwürznote, Rosenblätter, Zichorie und Zedernholz. Saftiger Gaumen, gut balanciert, voll gereift, rote Johannisbeeren und eine wirklich sehr gut stützende Säure anzeigend, weiches Tannin, langes Finale. Burgundischer Chevalier. 18/20 austrinken



## 1966 Château Mouton-Baronne, Pauillac:

Füllniveau; Mittlere Schulter. Relativ helles Weinrot mit dem Alter entsprechenden

Reifeanzeichen. Süßes, umwerfendes Bouquet, Caramel, Süssholz, fast buttriger Ansatz. Irgendwie geil. Das sollte man aber nicht schreiben. Also einige ich mich auf «erotisch». Cremiger, supereleganter Gaumen, samtiger Fluss bis zum harmonischen Finale. Schmeckt nach Riesen Bonbons (Bild), aber mit feinem Weingeschmack. 18/20 austrinken



## GRUAUD FÜR WEINFREUND ALOIS

Nach seinem besten Wein gefragt, griff Alois Kneubühler spontan zum Gruaud-Larose ...

## 1966 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:

Füllniveau; Perfekt. Sehr tiefe Farbe, satte Mitte. Mit Latour zu den «dunkelsten Erscheinungen» des Abends gehörend. Zeigt nasal einen erstaunliche Tiefgang; Trüffel, Rosenholz, kalter Rauch, Szechuan Pfeffer und Schimmer von Menthol. Verbunden mit einem klassischen Cabernet-Médoc-Touch. Einfach grossartig! Im Gaumen fest, fleischig, immer noch sanft adstringierend. Ein schierer Jahrhundertwein mit grossartiger Ausstrahlung. Wow! Das war eine perfekte Flasche an welcher 60 Jahre Flaschenlagerung schadlos vorangegangen sind. Zu den grossen Weinen dieses Crus gehörend. 19/20 trinken



**1966 Château Coutet, Barsac-Sauternes:** Füllniveau ; Perfekt. Recht dunkles Goldgelb mit oranger Verfärbung. Offenes, intensives trocken-süßes Bouquet, Pertinax, getrocknete Kumquatsschalen, Bittermandel. Intensiver Gaumen mit eher weicher, anschmiegsamer Säure, cremiger Fluss. Wirkt im Mund leicht süßler als in der Nase, gebündeltes Finale. Im Nachgeschmack siegt leider eine etwas störende Bitternuance. 17/20 trinken

**1966 Château de Fargues, Sauternes:** Recht dunkles, leuchtendes Goldgelb mit ockernem Schimmer. Intensives, konzentriertes Bouquet; kandierter Honig, Bitterorange, Marmelade, ungeschwefelte gedörnte Aprikosen, ein Hauch Safranfäden. Sehr ansprechend. Im Gaumen konzentriertes Extrakt, fast wie ein Nektar, im Finale getrocknete Blutorangenschalen, klingt sehr lange nach. Grosser, wunderschön gereift. Ein Sonderklasse-Sauternes. 19/20 trinken

## BANYULS FÜR MADAME CALMET

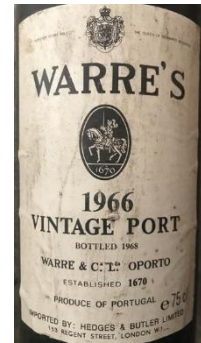


Die Französin Jeanne Calmet (1875 – 1997) wurde 122 Jahre alt. Sie war eine bekennende Raucherin und genehmigte laut Informationen des Öfteren einen Banyuls. Ist dies das Geheimnis vom (fast) ewigen Leben?

**1966 Banyuls Domaine Mas Blanc:** Noch recht dunkel mit satter Mitte, aussen bräunlicher Rand. Sehr pflaumiges Bouquet, ergänzt durch Kaffee, leicht erdig, was ihm einen gewissen «Groove» verleiht. Im Gaumen gibt er sich weich und samtig und wirkt innen durch eine minim pfeffrig wirkende Säure sehr ausgeglichen. Im Finale Madeira und Lorbeerblatt, sowie ein Hauch Madras-Curry-Pulver. 18/20 trinken

P.S. Banyuls (aus dem Süden Frankreichs stammend) wird in der Regel aus Grenache Noir mit Gärstopp und Aufspritzen hergestellt.

**1966 Vintage Port, Tercentenary, Warre's:** Transparentes Weinrot mit wässrigem Rand. Das offene Bouquet wirkt facettenreich und angenehm süß, zeigt deutliche Korinthen-Spuren und Amarenakirschenlikör . Saftiger, eleganter Gaumen. Auch hier finden sich wieder kirschige Nuancen mit Erinnerungen an einen Amaretti di Saronno. Dies wegen den feinen Bittermandelnoten. Nicht gross, aber schön zu trinken. Am ehesten zu einem Panettone. 18/20 austrinken



## GUTE STIMMUNG, GUTE FREUNDE

Das war der grosse Genussabend rund vom den Weinjahrgang 1966 im Restaurant Kreuz in Emmen. Im gleichen Jahr wurde England Weltmeister im Fussball. Es war der Beginn der Kulturrevolution in China. Ein Belugawal verirrt sich im Rhein. Die sowjetische Sonde Luna 9 landete weich auf dem Mond. Doktor Schiwago war ein Kinohit. Cindy Crawford, Mike Tyson, Halle Berry und Andrea Berg wurden geboren. Und Philipp Buholzer!

