

BORDEAUX 1986: DEKANTIEREN JA/NEIN?

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Der Bordeaux-Jahrgang 1986 zeigt sich heute vielfach gereift und bietet eine bemerkenswerte Trinkreife, die sich bei den Topweinen noch über Jahrzehnte erstreckt. Die Spitzengewächse wie Mouton-Rothschild erreichen Ø 20/20 aus 82 Bewertungen (Adrian, André Kunz, René Gabriel), mit einem Trinkfenster von 2000 bis 2080, was auf eine aussergewöhnliche Langlebigkeit hinweist. Auch Lafite-Rothschild (Ø 19.5/20 aus 26 Bewertungen) und Léoville-Las-Cases (Ø 19/20 aus 24 Bewertungen) zeigen sich mit Trinkfenstern bis 2060 respektive 2050 in sehr guter Verfassung. Die Weine präsentieren sich meist mit komplexer Aromatik und ausgeglichener Struktur, wobei die Säure und das Tannin oft noch präsent, aber gut integriert sind. Das Trinkfenster vieler Spitzenweine reicht von den 1990er Jahren bis weit ins 21. Jahrhundert, was auf eine hervorragende Balance und Reife hinweist.

Das ist keine KI-Antwort, sondern ich habe diese Informationen von www.winebutler.info von Sohn Stefan generiert.

Als wir mit einer kleinen Innerschweizer Truppe im Frühling 1987 auf den wichtigsten Weingütern Fassproben vom Jahrgang 1986 verkosteten, merkten wir schnell, dass diese Weine aufgrund des enormen Tannin-Vorkommens ein unglaublich langes Alterungspotential aufweisen werden.

Als junger Kreuzwirt organisierte ich – zusammen mit Max Gerstl – im Jahr 1989 eine riesige Arrivage-Verkostung mit mehr als 100 Weinen. Nicht nur die Teilnehmer waren da überfordert. Auch der Gabriel. Die Weine zeigten sich bockhart und waren komplett verschlossen.

Der Bordeaux 1986 zeigte auch in den Jahren danach nie eine richtige Fruchtphase und so hielt die sogenannte Reduktionsphase über mehrere Jahrzehnte an.

Die Grösse dieses Jahrgangs dokumentierte sich vor allem bei den besten Médoc Crus. Die Weine aus Pessac-Léognan zeigten sich auch vielversprechend, waren aber minim leichter.

Wenig Begeisterung war schon von Beginn weg für die Weine aus Saint-Emilion, aus Pomerol und aus den restlichen Nebenappellationen des Libournais zu vermelden. Am besten setzte man diese gar nicht erst auf die Einkaufsliste oder entkorkte diese rechtzeitig. Vor mindestens 10 Jahren. Viele sind heute müde oder über dem Zenit. Nach dem Motto, dass die Ausnahme die Regel bestätigt, nenne ich als Beispiel den Château Cheval-Blanc auf. Da habe ich mit Karin zum Einstimmen am Vorabend zum hier dokumentierten Tasting ein Schöppli genossen.

Der Event zum Bordeaux 1986 fand am Samstag, 24. Oktober 2026 um 13.00 Uhr im Restaurant Kreuz in Emmen (LU) statt.

Für mich begann er früher. Bereits ein Jahr zuvor setzte ich die Veranstaltung auf meine Webseite. Ich staunte fast Bauklötze über das generelle Interesse.

Als Einflaschenprojekt angedacht, suchte ich deshalb im Keller nach zweiten Bouteillen, damit ich den Event mit doppelter Gästezahl durchführen konnte.

Am Tag zuvor, also am Freitag, 23. Oktober begann Sommelier Robi Hocher mit Entkapseln, mit Entkorken, mit Dekantieren. Dann wusch er die Originallaschen aus und goss den dekantieren Wein und das abgesetzte Depot wieder vorschichtig in die Original-flaschen zurück. Einen derartig langen Vorlauf hatten wir noch nie zwischen Dekantieren und Servieren. Aber – der Bordeaux 1986 braucht das. Da bin ich mir jetzt sicher.



Ich überraschte Robi mit einem zusätzlichen Cru für die Probe und stellte eine Magnum 1986 Las-Cases auf den Tisch. Nach einer halben Stunde überraschte mich Robi mit einer SMS vom Keller. Leider korkte die Magnum. Also musste ich zwei 75cl-Flaschen opfern …



EGGENBERG ⇄ EHRENHAUSEN

Die Kreuz-Chefin Petra Krakolinig ist in Eggenberg bei Graz aufgewachsen. Die fünflitrige Jéroboam vom 2011 Sauvignon Blanc Ziegeregg von Tement wurde in Ehrenhausen produziert. Dieses Dorf liegt genau 40 Kilometer Luftlinie von Eggenberg entfernt. So gesehen war das ein Heimspiel.

Der Zieregg 2011 war der erste Sauvignon Blanc meines Lebens, den ich mit der maximalen Punktezahl (20/20) auszeichnete. Auch heute noch ist dieser «steirische Grand Cru» eine Sensation. Entsprechend schnell war die rare Grossflasche leer.



Der Tisch war festlich gedeckt. Der Apero neigte sich dem Ende zu und um 13.30 Uhr durften die 32 Gäste im Kreuz-Saal Platz nehmen. Das Abenteuer Bordeaux 1986 konnte beginnen. Mit einem nachmittäglichen Lunch und anstrengender Verkostung von einem besonders hartnäckigen Tannin-Jahrgang.

DREI GEÖFFNET – EINE DAVON GUT

Beim Jahrgang 1986 ist es nicht nur die Frage der Länge des Dekantierens, sondern auch die Androhung, dass Flaschen allenfalls einen Korkfehler aufweisen. Gut, das ist nicht neu und auch bei anderen Weinproben so. Zusätzlich gesellen sich da noch andere Probleme dazu. Da ist die Gefahr, dass die Flaschen zum Teil extrem reduktiv eingefüllt wurden und trotz langer Lagerung zu wenig Luft dazu kam, um diesem Makel in der Folge zu bereinigen. Dann gab es damals nicht wenige Weingüter, welche den Barriquenpark (noch) nicht im Griff hatten und so sich manchmal gewisser Altfasston einschleichen konnte. Zudem wütete bei gewissen Crus der TCA*-Kellerteufel. So zum Beispiel auf Ducru-Beaucaillou, Sociando-Mallet, Léoville-Poyferré und leider auch auf Grand-Puy-Lacoste. *Trichloranisol

So notierte immer beim Verkosten immer wieder entweder «muffig» oder «genial». Also ist Flaschenglück gefragt. Wir öffneten drei. Einmal war er definitiv korkig. Einmal hatte er TCA und einmal war er o.k.

1986 Château Grand Puy Lacoste, Pauillac: Flasche A. Dunkles Weinrot, mittlere Dichte, fast kein Reifeschimmer. Krautiges, kaltes Bouquet, TCA-Ton. Und da weiss man nie so richtig, ob das ein Korkfehler ist oder der Kellerteufel. Im Gaumen zeigt der Wein Fleisch, asketische und präsente Tannine, intensives Finale. Etwas dunkle Beeren und leider wieder mit einem unsauberen Touch.

1986 Château Grand Puy Lacoste, Pauillac: Flasche B. Dunkles Weinrot, mittlere Dichte, fast kein Reifeton. Offenes, pflaumiges Bouquet, erdige Noten, feuchte Herbstpilze, dunkles Leder, Brazil-Tabak. Angenehm und klassisch, aber auch hier schimmert ein minim-artisanaler Ton unten durch. Im Gaumen zeigt er Spuren von unterkühltem (nicht ganz ausgereiften …) Cabernet-Touch. Kapselton gegen das Finale. Die Textur ist etwas ruppiger als man dies sich von einem GPL gewohnt ist. Diese – wesentlich bessere – Flasche würde sich aber doch sehr gut als Speisenbegleiter eignen. 17/20 trinken

P.S. Am 19. März 2027 findet im Belvedere Spiez eine grosse GPL-Vertikale statt. Mehr dazu auf meiner Webseite unter Events.



1986 Château Lynch-Bages, Pauillac: Sattes, trübes Purpur, nur minimer Reifeschimmer. Würziges, konzentriertes, trockenes Bouquet, rauchige Noten, gebrauchtes Leder, Brazil-Cigarren, zerdrückte Pfefferkörner, geht ordentlich in die Tiefe. Im Gaumen fleischig, eher rustikal, aber mit viel Substanz, die Gerbstoffe adstringieren immer noch deutlich und auf der Zunge vorne zeigt sich eine Tannin-Säureverbindung. Wenig Charme viel Kraft. Zu rustikalen Speisen. 18/20 trinken

1986 Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande, Pauillac: Mitteldunkles Granat, am Rand sogar noch mit rubinem Schimmer unterwegs. Grossartiges Bouquet. Es duftet zwar – dem Jahrgang 1986 geschuldet – schon nach klassischem Bordeaux. Aber – dem Grundwesen vom Pichon-Lalande geschuldet – vermittelt er eine schöne Cabernet-Süsse, Pralinen, etwas Kokos und einen warmen, reifem Fruchtausdruck. Im zweiten Ansatz dunkle Schokonoten. Im Gaumen gibt er sich füllig, elegant und die Tannine zeigen sich reif und recht harmonisch, im Finale noch Spuren von dunkler Frucht (in Richtung Pflaumen und Brombeeren). Schön gereift und jetzt auf dem Peak. Vor allem ist das ein 1986er der so richtig Spass bereitet! 19/20 trinken

1986 Château Léoville Las-Cases, Saint-Julien: Leider korkte die Magnum, also mussten wir zwei Normalflaschen öffnen. Mittleres Weinrot mit rostigem Rand. Intensives, geradliniges Bouquet, Lakritze, Szechuan Pfefferkörner, Cassis und Resten und Spitzwegerich Gabletten. Im Hintergrund noch Spuren von Barriqueröstnoten. Was nasal auch sehr gut gefällt; die klare Cabernet Ansage. Feinfleischiger Gaumen, schwarze Frucht im satten, feinfleischigen Extrakt, hoch aromatisch. Und dies bleibt bis zum langen Finale so. Ein royaler, ganz grosser 1986er. Und vor allem ein grosser Bordeaux, welcher keine Fragen stellt, sondern Antworten liefert. Ein grossartiger Klassiker. 20/20 trinken



NUR KURZ DEKANTIERT

Den Cos d'Estournel 1986 hatte ich als überreif in Erinnerung. Also war das der einzige Wein, welchen wir erst am selben Vormittag dekantierten. Zuerst schien mir der Wein extrem jung und dann fing er trotzdem an ganz heimlich und leise vor sich hin zu oxidieren. Bei einem Lunch auf Marbuzet erzählte mir der damalige Château Besitzer Bruno Prâts, dass dies wohl die grösste Ernte in der Geschichte von Cos d'Estournel gewesen war. Normalerweise liegen die Erträge heute so um 50hl. pro Hektar. Damals lag die Latte auf über 110 Hektoliter. Dementsprechend fehlt es diesem Wein auch an Konzentration und Stabilität …

1986 Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe: Immer noch deutlich Rot, nur am aufhellende Rand minim und zart reifend. Zeigt noch relativ viel rotbeerige Frucht in der Nase. Helles Leder, getrocknete Goji-Beeren, medizinaler, fein jodiger Schimmer und auch eine gewisse Mineralität anzeigend (Petrol, Putzfäden). Im Gaumen gefällt er durch eine noch aktive Frucht im minim aufrauenden Extrakt. Er erinnert auch an einen klassischen Toskaner vom Grundgeschmack her. Die Säure und die Gerbstoffe sind noch recht aktiv. Aufgrund meiner früheren Erfahrungen mit vielen überreifen Flaschen hatte ich mich entschieden, diesen Wein erst kurz vor dem Event dekantieren zu lassen. Diese Flasche war viel jünger als ich es im Kopf hatte. Und trotzdem zeigt er mit Luftzutritt immer mehr Tertiäraromen. Also ist er so oder so sehr fragil geworden. 17/20 austrinken

KONKURRENTEN, GLEICHER BESITZ

Seit dem Jahr 1983 gehört der Mission zur Haut-Brion Familie Clarence-Dillon. Gleiches Team. Gleiche Machart, aber nicht das gleiche Terroir. Und das erklärt die Differenz.

1986 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan: Zwei Flaschen im Spiel. Eine fatal, die andere genial. Sattes Purpur mit minim rostrotem und bräunlichem Schimmer. Das Nasenbild ist komplex, zeigt eine grossartige Fülle, Malz, Tabak, Mocca und dann die berauschenden Mission-Kräuter in Form von Ricola, Ratafia-Likör, getrockneten Nussschalen, Thymian und Eucalyptus. Im zweiten Ansatz; deutlicher Lederschimmer und Tabak. Im Gaumen fleischig, wieder Malztöne, Speckbirnen und Lakritze. Die Tannine sind recht fett und so ist dieser Mission, reicher als sein Nachbarskonkurrent Haut-Brion. Hatte dieser Mission vor ein, zwei Jahrzehnten den Vorteil, dass er sich unter den grossen Crus reif zeigt, scheint sich dieser Fakt ihn jetzt unweigerlich auf den Höhepunkt zu bewegen. Rechts von mir sass Jürg Möckli. Er war im «Ausflippmodus». 19/20 trinken



1986 Château Haut-Brion, Pessac-Léognan: Mitteldunkles Granat mit passendem Reifeschimmer. Grossartiges, fein jodiges Terroirbouquet, viel Zedern im Duft und er zeigt auch Erinnerungen an eine grossartige Havanna-Cigarre. Im zweiten Ansatz; Grafit, Lakritze, Korinthen, Pfefferkörner, kalter Rauch, Speck und dunkles Leder. Spannender Gaumen, eher asketisch vom Körper her. Also minim mehr Muskeln wie Fleisch anzeigend. Im etwas trocken anmutenden Extrakt wirken die Tannine etwas kernig. Kein Finessen-Haut-Brion. Irgendwie scheint er vom Gerbstoff her noch jung zu sein. Die Nase zeigt andererseits eine jetzt immer deutlich werdende Reife. Zwischen zu jung und jetzt fast zu reif war nur eine relativ kurze Phase. 18/20 austrinken



MARGAUX-TRILOIGE

Spannende Ausganglage des damaligen Spitzentrios. Palmer und Margaux sind heute immer noch fraglos an der Spitze dieser Appellation. Beim 1986 Rausan-Ségla (damals noch mit «s» geschrieben) war es ein leider ein einmaliger Ausnahmewein …

1986 Château Rausan-Ségla, Margaux: Noch erstaunlich sattes Purpur. Geniales Bouquet, zeigt dabei recht viel rote und minim blaue Fruchtresten im spontan geöffneten Nasenbild. Viel nasaler Power und ist klar fokussiert und wartet mit einer zart salzigen Mineralität auf. Im Gaumen vermittelt er beim Schlürfen ein berauschendes Parfüm, Maulbeeren und Preiselbeeren und florale Töne, welche an duftende Veilchen erinnern, aromatisches Finale mit einem Hauch von Süssholz. Das war immer schon ein grossartiger Margaux, ist es heute noch und wohl noch für weitere 20 Jahre. Eine sichere Kaufempfehlung. Arvi hätte noch für 150 Franken. 19/20 trinken

1986 Château Palmer, Margaux: Auch hier zeigten sich die zwei Flaschen recht unterschiedlich. Aufhellendes Granat mit wenig Reifeschimmer. Intensives Bouquet, getrocknete Pfifferlinge, Hirschledernuancen, heller Tabak, Spuren von Rosinen aber auch einen coolen, respektive unterreifen Cabernet-touch (Capsaicin) anzeigend. Vermittelt nasal mehr die Klassik der Jahrgangs- als die sonstigen Palmer-Typizitäten. Sehr angenehm im Gaumen, samtiger Fluss, eingebundene Säure und überrascht hier mit mehr Charme, als man ihm von der Nase her zugemutet hätte, harmonisches Finale. Er hat das lange Dekantieren schadlos überlebt. Wunderbarer Essbegleiter in voller Reife. 18/20 austrinken

1986 Château Margaux, Margaux: Unglaublich dichtes, undurchdringliches Purpur, nur ganz wenige, minimste Reifetöne am äussersten Rand. Konzentriertes, sattes, kompaktes Bouquet. Einerseits scheint die Frucht immer noch eingefangen zu sein, andererseits zeigt er faszinierende Kräuternuancen, welche mit hellem Malz eine gewisse Süsse anzeigen. Er ist nasal geduldig und liefert nur zögerlich weitere Aromen nach. Dies, obwohl er gut 20 Stunden zuvor entkorkt und dekantiert wurde. Auf alle Fälle ist das Nasenbild einzigartig, verrückt und erinnert mich an die grössten 1928er in einem früheren Stadium. Im Gaumen fest, kompakt, vollfleischig und immer noch verlangend. Die Adstringenz mit den massiven Gerbstoffen ist aber ausgeglichen. Geht als arrogantester (und vielleicht langlebigster) Château Margaux in dessen Geschichte ein. Wenn da extrem langes Dekantieren nur wenig nutzte, muss man somit wohl noch mindestens zehn weitere Jahre auf die erste Genussreife warten. Schwierig zu justieren. Also ist das keine klare Wertung, sondern eher eine Prognose. 19/20 beginnen

BORDEAUX 1986, NACH 40 JAHREN

Wer akribisch und analytisch verkostet, hat die Chance nach 40 Jahren Flaschenreife eine Bilanz zu ziehen. Und genau da liegt der Gerbstoffhase im 1986er Pfeffer. Die grössten Weine haben zwar in vier Dekaden in der Flasche eine gewisse Evolution durchgemacht, aber die Entwicklung ging nur schleppend von statten. Selbst langes Dekantieren hilft in vielen Fällen nicht, die Weine a.) richtig zu Öffnen und b.) für den Konsum aufzuweichen. Das Problem begann bei dem zu hohen Tannin Gehalt bei der Vergärung. Nach 18 Monaten mussten die Weine in die Flaschen gefüllt werden, weil die neue Ernte Platz brauchte. Das war eindeutig zu wenig. Die meisten Crus waren immer noch reduktiv bei der Abfüllung. Dies blockierte die gewünschte Evolution, die Weine entwickelten sich schleppend, während die Tannie hart blieben.
Sucht man nach der möglichen Grösse beim Bordeaux' 1986 dreht sich praktisch alles um den Cabernet Sauvignon. Je mehr davon vorhanden, desto besser sind die Weine. Doch bei vielen Crus fehlt es an Fett im Fleisch und auch ein Mangel an Fleisch im Verhältnis zu den Gerbstoffen und der aktiven Säure. Für mich ist es ein zäher Porter-House-Jahrgang!



Wenn die Bordeaux-Weine 1986 so fleischig gewesen wären, wie die dazu gereichten Gerichte von Hans-Peter Suter, dann hätte man fraglos von einem denkwürdigen Jahrhundert-Jahrgang berichten können. Als ich aus dem Auto stieg, duftete es bereits rund ums Kreuz herrlich nach Geschmortem, Suppen, & Fonds. Gemüse gibt es schon auch ab und zu. Aber eher nach dem Motto: Wer sucht, der findet …











Dieses Castillon-Weingut liegt direkt neben der Grenze zum Château Faugères aus Saint Emilion. Beide Weingüter gehören Weinfreund Silvio Denz. Bei den Selektionen hatte der kürzlich verstorbene Star-Önologe Michel Rolland jeweils die Finger im Spiel. Der La Mouleyre ist eine Sonder-Cuvée aus alten Parzellen. Früher wurde dieser Wein sogar für die ersten Jahrgänge vom heute legendären Péby-Faugères verwendet. Der Blend besteht in der Regel aus 85% Merlot, plus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Sacha Valatti Bild) hatte viel Spass an unserem zehnjährigen Tischwein und orderte am anderen Tag gleich «imperialen Nachschub» für seinen Keller.

2016 Cap de Faugères, La Mouleyre, Castillon: Imperiale. Dunkles Rubin-Purpur. Feinfruchtiges, spontanes Bouquet mit viel Himbeeren, etwas Kirschen und wenig Cassis. Im zweiten Ansatz gibt er sich minim süss und zeigt Nuancen von Armarenasirup. Samtener, stoffiger Gaumen, angenehm konzentriert, die Tannine sind schmelzig (oder meinte ich das nur wegen den zuweilen brutalen 1986er Gerbstoffen?), sehr gut balanciert, aromatisches Finale. Nach zehn Jahren zeigt er einen ersten Genussspass und garantiert gleichzeitig, dass dies mindestens zehn weitere Jahre problemlos so weitergeht. 18/20 beginnen

Unten: der Mouleyre draussen in Karaffen. Wegen Temperatur und wegen einfacherem Einschenken und wegen dem Belüften.





PAUILLAC-SUPER-TERZETT

Auch hier erreicht – nach 40 Jahren – kein einziger dieser Pauillac-Premiers eine erste Genussreife. Das weitere Potential ist bei allen Crus offensichtlich und versprechend. Die noch omnipräsenten Tannine erinnern an Parallelen zum den Jahrgängen 1928, 1945.

Mit der gleichen Gerbstoffquantität, aber nicht mit derselben Konzentration. Und trotzdem sind die addierten Summen für einen gewieften Verkoster erschlagend. Es ist von allem genug da. Nur der Spass fehlt da und dort. Und leider auch die sehnlichst erwartete Genussphase …

1986 Château Lafite Rothschild, Pauillac: Aussen minim aufhellend, innen noch mit undurchdringlichem, leicht trübem Purpur. Obwohl der Wein fast 20 Stunden dekantiert war, zeigte er sich zu Beginn noch reduktiv. Ich nahm das Glas, hielt meine Hand drauf und schüttelte den Wein richtig durch. Dann wartete ich, bis ich keine Bläschen mehr sah und begann mit dem Verkosten. Es schmeckt nach nasser Baumrinde, nach feuchtem Leder, Cigarren, Rauch und Küchenkräutern. Im Untergrund Kandis, Schokolade und Waldboden. Fragwürdig und faszinierend zugleich. An sich dokumentiert er eine gewaltige Tiefe und eine beeindruckende Konzentration. Fleischiger Gaumen, satte Textur, viel artisanale Cabernet-Aromatik aus der damaligen Zeit vermittelnd. Die Tannine sind – dem Lafite-Grundwesen sei Dank – nicht so aggressiv wie bei gewissen anderen Crus. Zeigt Parallelen zum Jahrgang 1928. Die Adstringenz ist sehr ausgeglichen und der Wein ist eigentlich perfekt, aber noch um mindestens 30 Jahre zu jung. Aber wie soll man das einem ungeduldigen Weinfreak erklären? 20/20 warten

1986 Château Mouton Rothschild, Pauillac: Drei Flaschen entkorkt. Eine oxidiert. Sie wanderte in die Jägersauce zum Hirschrack. Sattes Purpur mit schier schwarzen Reflexen in der Mitte. Er ist aber nicht mehr so «überdunkel» wie noch vor zehn Jahren. Zeigt von Beginn weg eine schwarze Cabernetnote und auch schwarze Frucht und schwarze Edelhölzer. Also alles im schwarzen Bereich. Lakritze, Herbsttrompeten, Pumpernickel, Cassis, Speckbirnen, Rauch, schwarze Oliven, reine Schokolade und dann Minzkonturen. Thymian und weitere, irgendwie immer noch erfrischende Kräuternuancen. Er legt ständig zu an der Luft. Nicht, dass man aber – auch nach einer halben Stunde – von einem komplett geöffneten Bouquet sprechen könnte. Im Gaumen satt, extrem konzentriert. Das satte Fleisch zeigt sich auf der Zunge wie eine reine Cabernet Essenz. Er weist unter allen Pauillac-Premier die intensivste Frucht auf und wirkt vom Wesen her auch präzis und ist eigentlich perfekt. Mit dem Effekt, dass die Genussreife erst jetzt so langsam in Erwägung gezogen werden kann. Extrem lang. Ein bewegender Mouton der wohl – wenn man alle Details berücksichtigt – der grösste unter allen Premiers ist. Und alle Pauillac-Médoc-Premiers gehören zu den Besten. Leider werde ich das nicht mehr erleben, aber so in 40 Jahren wird das ein gewaltiger Genuss-Reigen sein. Als 1945er Nachfolger. 20/20 beginnen.

1986 Château Latour, Pauillac: Sattes Purpur, keine Altersreflexe. Wirklich keine! Extrem tiefgründiges, rauchiges Bouquet, Bakelit, Teer, Perigord-Trüffel, dunkles Leder, Tabak. Kompakt und aber leider nur bedingt kommunikativ. Mit längerem Warten schob er aber stetig dunkle Aromen nach. Im Gaumen kompakt. fleischig, zeigt dunkles Malz (Guinness), Lakritze, Brombeermark und dunkle Edelhölzer. Im zweiten Ansatz; Rhone-Schoko und minzige Spuren (auch Rosmarin findet man darin). Die Textur ist fleischig und charaktervoll und raut noch minim auf. Trotzdem ist dieser Latour nun in einer soliden Phase, bei welcher man klar erkennen kann, wohin die Reise künftig geht. Das wird ein klassischer, grossartiger Pauillac mit Kraft und weiterem Potential. War eine Superflasche. Lange Dekantieren. 20/20 beginnen

Aktuelle Preise: Lafite ab CHF 891. Mouton ab CHF 755. Latour ab CHF 491 (kaufen!)



VOM TYP HER EIN KÄSE-SAUTERNES

Geht es darum Sauternes-Weine als Speisenbegleiter einzusetzen, so unterscheide ich zwischen einem Vorspeisenjahrgang. Das sind sehr gute Jahrgänge mit guter Säure. Beim Jahrgang 1986 hatte ich mich für den Käse-Begleiter entschieden. Ein eher cooles Jahr mit weicher Säure. Geht es in Richtung Süssspeisen, dann kann man in die vollen zu den allerbesten Editionen greifen. Also solche Barsacs und Sauternes, welche das Prädikat «Liquoureux» verdienen …

Beim Filhot und beim Sigalas-Rabaud waren halbe Flaschen im Spiel. Vom Primeurkauf weg bei mir im Keller nebeneinander gelagert. Und doch waren die farblichen und auch die evolutionsbedingten Unterschiede deutlich erkenn- und auch spürbar.
Beim Raymond-Lafon korkte eine Flasche. Beim Yquem hingegen waren beide Flaschen absolut identisch. Das war schon fast ein Novum an diesem Tag.

1986 Château Filhot, Sauternes: Halbe Flasche. Mittleres Gelb mit senfigem Schimmer. Süsslicher aber auch fein grasiger Duft, gelbe Früchte, nasse Botrytis. Die Nase ist o.k. aber wenig berauschend. Im Gaumen mollige Textur, eher weicher Ansatz, helle Rosinen, zart bitteres Finale. Langweiliger Sauternes. War leider (wie schon so oft) der schwächste Cru in dieser Serie. 16/20 trinken

1986 Château Sigalas Rabaud, Sauternes: Halbe Flasche. Intensives Trompetengold, leuchtend. Offenes, fülliges Bouquet, zeigt im ersten Nasenansatz immer noch Vanille, Akazienhonig und Mailänderli-Gebäcknoten. Im zweiten Ansatz; medizinaler Schimmer. Im Gaumen gibt er sich burgundisch, respektive fett. So kann die eher weiche (tiefe!) Säure den Balanceakt nicht ganz stemmen. Im Finale zeigt er wieder einen gewissen Barriquen-Vanilleschimmer. Etwas zu üppig ausgefallen. Dies – zu Lasten der Eleganz. 17/20 trinken

1986 Château Raymond-Lafon, Sauternes: Die zwei Flaschen wiesen minim unterschiedliche Farbnuancen auf. Bei der dunkleren vermutete ich einen minimsten Korkfehler. Leuchtendes Gold mit ockernem Schimmer. Offenes, immer noch sehr fruchtiges, respektive frisches Bouquet. Helle Rosinen, ein Hauch Bergamotte, Quitten, helle Dörraprikosen, zart pfeffrige Botrytis. Spricht nasal an und weiss zu gefallen. Saftiger, feinfülliger Gaumen, die Säure ist eingebunden und der Fluss geschmeidig, das Finale gebündelt. Der gut passende Nobelbitterton im Finale gibt ihm eine gewisse Rasse, sonst wäre er zu schwer. 17/20 trinken

1986 Château d'Yquem, Sauternes: Leuchtendes Goldgelb mit zart orangem Schimmer. Offenes, ausladendes Bouquet, schöne Botrytis Anzeige, getrocknete Orangenschalen, frische Aprikosen, Marillenkonfitüre, minimes Vanillearoma, Ingwer Bonbons und ein Hauch Safran als begleitende Würze. Im Gaumen ist er mit sublimer Fülle unterwegs, cremiger Fluss, intensives Finale mit einer erstaunlichen Länge. War klar der Beste Sauternes in der Serie, aber leider trotzdem kein wirklich grosser Yquem. 18/20 trinken

---

AUF DER RICHTERSKALA

Bei der süssen Seite www.sauternes.ch von Jürg Richter kann man nach Allem suchen. Also auch nach den Süssweinen vom Jahrgang 1986. Bei seinen Besten findet man in diesem Jahr auch unbekanntere Namen: Lamothe (19/20), Coutet «Cuvée Madame» (18.5/20). Romer-du-Hayot (18.5/20), Les Justices (18/20), Trillon (18/20) und d'Yquem (18/20).



Ein zuverlässiges Superteam half beim Einschenken. Robi, Karin und Baschi. Danke!

Der YouTube Film zum Tasting: → Klick