

FANTASTISCHER BORDEAUX' 2000

Von René Gabriel: www.weingabriel.com

Fantastischer Bordeaux' 2000! Mit diesem Slogan hatte ich den grossen Event vom 28. November 2026 im Restaurant Löwen im Luzernischen Eschenbach ausgeschrieben. Ich bin sonst eigentlich nicht so für marktschreierische Ankündigungen zu haben. In diesem Fall war ich aber sicher, dass ich die Erwartungshaltung nicht zu hochlegte. Den Bordeaux-Jahrgang 2000 kenne ich nämlich wie meinen Hosensack. Davon habe ich viel gekauft. Und deshalb geniesse ich ihn seit ein paar Jahren regelmässig. Das ist heute eine sichere Genussbank. Und das geht noch mindestens 20 Jahre weiter so. Zumindest gilt das für die Weine vom linken Gironde- und Garonne-Ufer. Also südlich von der Stadt Bordeaux für die Weine aus der Appellation Pessac-Léognan. Und in Richtung Norden; für alle wertigen Médoc-Crus.

Der Event fing natürlich grundsätzlich mal mit der Idee an. Und die hatte ich mehr als ein Jahr zuvor. Da suchte ich im Excel-Inventar nach themenbezogenen Mengen. Das war sehr einfach. Also musste ich keinen einzigen Wein zukaufen und konnte vollumfänglich auf meine damaligen Primeur-Einkäufe zugreifen.

Dann setzte ich die Veranstaltung auf meine Webseite (www.weingabriel.ch). Dieser Mittwoch-Event ist seit Jahren wiederkehrend und so hat sich in der Folge ein veritables Stammpublikum entwickelt. Nach wenigen Monaten zeichnete ich die Ausschreibung im Netz rot an. Heisst; ausgebucht!

Die für die Veranstaltung benötigten Mengen suchte ich aus den verschiedenen Kisten zusammen und stellte diese – zwecks Foto – auf dem Tisch auf. Dann trug ich die Flaschenanzahl auf der Excel-Liste aus. 76 Einzelflaschen. Drei Doppelmagnums (La Garde, Belgrave und Latour). Eine fünfzehnlitrige Nebukadnezzar (Smith-Haut-Lafitte blanc). Den gabs zum Apero. Und den 18-litrigen Tischwein (Léoville-Barton). Letzterer wurde als nie versiegender Tischwein jeweils im fünften Glas zelebriert.

Man rechne! Wenn man alle Formate «ummünzt» und in normale 75-cl-Flaschen umkalkuliert, kommt man nach Adam Riese auf eine Gesamtsumme von 109 Bouteillen. Eine stolze Zahl mit einem heute recht imposanten Marktwert. Diese erhebliche Weinmenge stand für 57 Gäste bereit!



MORGENS UM SIEBEN UHR
IST DIE WELT NOCH IN ORDNUNG

1968 kam dieser Film in die deutschen Kinos. James-Last hatte die Melodie dazu komponiert. **2026:** Punktgenau um sieben Uhr erschien Sommelier Robi im Gabriel-Keller. Die Flaschen hatten wir am Tag zuvor auf dem behäbigen Eichentisch aufgestellt und die Kapseln entfernt. Am Dienstag trank Robi noch Pretuval. Am Mittwoch konnte er dann glücklicherweise auf Bordeaux 2000 wechseln.





Auch Gabriel selbst betätigte sich als Frühaufsteher. Ich degustierte alle Flaschen und prüfte diese auf mögliche Korkfehler. Offensichtlich war ich doch noch nicht ganz wach und zwei Flaschen rutschen mir «unten durch». Dies hatte zur Folge, dass ich während dem Event zwei Mal vom Restaurant Löwen zum Gabriel-Keller laufen musste um die korkigen Schäden zu beheben.



Karin liebt den weissen Smith-Haut-Lafitte! Wir waren oft gemeinsam bei Florence und Daniel Cathiard auf dem Weingut in Martillac eingeladen. Und auch privat in der Chartreuse zu Gast. Leider ist Daniel im Januar dieses Jahres im Alter von 81 Jahren verstorben.



APERO AN DER UNTERDORFSTRASSE

Da es regnete, fand der Apero mit dem weissen Smith-Haut-Lafitte in der Einstallhalle statt.

Mit würzigem Sbrinz, Trockenspeck und italienischer Salami, frisch von der Berkel.

2000 Château Smith-Haut-Laffite, Pessac-Léognan Blanc: 15 Liter-Flasche, Nebukadnezzar: Blend: 90% Sauvignon Blanc, 5% Semillon, 5% Sauvignon Gris. Leuchtendes, noch helles Gelb mit senfig-grünlichen Reflexen. Intensives, hoch aromatisches Bouquet. Vielleicht ein «Mü» mehr Würze wie Frucht durch seine Reife. Wirkt aber noch frisch und zeigt keinerlei Ermüdungserscheinungen. Die Aromen wechseln sich ab und beginnen mit frischer Kamille, dann Pimpernellen, Agrumenspuren (Limonen) Minze, Kornelkirschen, Dotterblumen, Golden-Delicious, seifige Konturen und Spuren von mineralischem Salz. Das Nasenbild zusammengefasst; enorm vielschichtig und facettenreich. Im Gaumen saftig, samtige Textur, perfekt eingebundene Säure fast schon burgundischer Fluss. Glück gehabt. Normalflaschen dürften bei Weitem nicht mehr so strahlen. So gesehen war diese eine Grossflaschen-Renaissance. 19/20 trinken



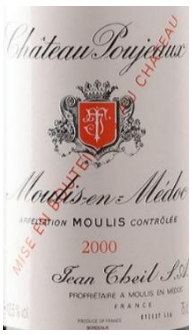
Fehlersuchbild! Genau hinschauen. Es gibt zwei Unterschiede! Lösung am Schluss …



Wer den Rappen nicht ehrt, ist des Frankens nicht wert. Ungefähr so heisst ein bekanntes Sprichwort in der helvetischen Variante. Ich begann den Rotweinreigen mit einem recht einfachen Wein aus Pessac-Léognan. Dieser Cru gehört sein 1990 zur Dourthe-Gruppe und ist ein günstiger Genusswert. Mir hat er hervorragend geschmeckt und er war jetzt fraglos in seiner besten Trinkreife. Zudem war das auch ein wunderbarer Pegelwein, um zu merken, dass es beim Jahrgang 2000 ganz viele tolle Weine gibt, welche kein kleines Vermögen kosten. In ganz grossen Jahren sind nämlich auch kleinere, weniger bekannte Weingüter eine sehr gute Einkaufsempfehlung.

2000 Château La Garde, Pessac-Léognan: Doppelmagnum. Mittleres Purpur, wirkt trüb, aussen deutlich aufhellend. Offenes Bouquet, zeigt rote Pflaumen und florale Züge, sowie ein Hauch von roter Peperoni. Zu Beginn wirkt er etwas trocken im Ansatz, schiebt aber mit Luftzutritt eine feine Fülle nach. Samtener Gaumen, recht gut balanciert, zeigt gegen das Finale wieder rote Pflaumen und auch knapp reife Himbeeren. Ein guter Easy-Wert, jetzt in der vollen Genussphase. 17/20 trinken

---



2000 Château Poujeaux, Moulis: Mittleres Weinrot, gegen den Rand aufhellend. Feinwürziges Bouquet, Kirschen, ein Hauch Kaffee, Zedernduft, fein geschichtet und mit elegantem Ansatz. Im Gaumen gibt er sich aromatischer als in der Nase, feinfleischiges, recht konzentriertes Extrakt. Er vermittelt eine minim unterreife Cabernet-Anzeige, was ihm beim Schlürfen ein herrliches Parfüm verleiht. Eher mittelgewichtig, mit feiner Rasse und jetzt enorm viel Spass bereitend. 18/20 trinken



VIER ENTKORKT, DREI SERVIERT

Bei vielen 2000ern gibt es noch Restmengen in meinem Keller. Vom Monbrison waren es nur noch deren vier Flacons. Und einer davon korkte leider. Somit musste Karin beim Einschenken «bitzelen» und akribisch aufteilen. Ich trank diesen tollen Margaux im Andenken an meinen alten Freund Jean-Luc Vonderheyden …

2000 Château Monbrison, Margaux: Mittleres Purpur, aussen mit ziegelrotem Reifeansatz. Würziger Bouquet-Beginn, strahlt eine gewisse Kühle aus und vermittelt zur roten Frucht auch florale Züge. Walderdbeeren, Tabak und Kräuternoten, sogar eine Nuance von Kampfer. Im konzentrierten Gaumen ist er stoffig und fleischig zugleich. Man merkt einen deutlichen Cabernet-Schimmer. Aromatisches, recht langes Finale mit Tabak-Nuancen. Hat mir schon als Fassmuster gefallen und so ist es heute noch. Leider korkte eine Flasche. 20/20 trinken



KORK ODER BOCK?

Alternative hatte ich keine. Beim **2000er Château Belgrave** aus dem Haut-Médoc handelte es sich nämlich um meine einzige Doppelmagnum. Auf dem Foto wird diese grad dekantiert. Welchen Fehler der Wein hatte, weiss ich nicht, aber er war reduktiv, dumpf und krautig. Nicht schlimm, aber schlimm genug. Somit leider keine Bewertung.



2000 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Immer noch sehr dunkle Farbe, in der Mitte undurchdringlich, aussen minime Reifeanzeige. Druckvolles Bouquet mit gewaltigem Aromenreigen. Viel Tabak, noble Cigarren, Rauch, Korinthen, Teer, Spitzwegerich Bonbons (siehe unten) und schwarze Oliven. Alles eigentlich Aromen, welche auch zu einem grossen Wein aus Hermitage passen. Im Gaumen kommt er jetzt so langsam in die erste Genussreife. Markiger, feinsandiger Fluss. Alles mit unglaublich viel, wunderbaren, warmen Cabernet-Aromen. Von den Gerbstoffen her merkt man aktuell (noch), dass bei der Produktion ordentlich am Limit extrahiert wurde. Das schafft er in den kommenden Jahren noch auszugleichen. Im langen Finish hat man das Gefühl die «schwarze Seele des Cabernets» zu spüren. Man findet noch spärlich Angebote zwischen 150 bis 180 Franken im Markt. Wer nicht hat, muss diesen genialen Pessac mal erleben. Vier Stunden dekantieren. 19/20 trinken

---

OFT IN PESSAC-WEINEN VORHANDEN

Die Weinsprache ist flexibel, vielseitig und oft hedonistisch. In Weinen aus Pessac findet man manchmal Aromen von Spitzwegerich-Bonbons. Diese kann man in verschiedenen Nuancen kaufen. Zum Beispiel bei Migros.



Kräuterige Basis: Ein sanfter, waldiger Ton, der an frisch gemähte Wiesen und Wildkräuter erinnert. **Malzige Süsse:** Da Spitzwegerich-Auszüge in Bonbons fast immer mit Karamellzuckersirup, Kandis oder Rohrzuckersirup kombiniert werden, schmecken sie gleichzeitig warm, tief und leicht karamellig. **Optionale Frische:** Viele Hersteller setzen den Bonbons zusätzlich Honig (für eine sanftere Note) oder Menthol.



Wenn ich mich beim Einkauf zwischen einem Mission oder dem Haut-Brion entscheiden müsste, dann würde ich mich auf alle Fälle immer für den Mission entscheiden. Es ist nämlich immer günstiger als sein Nachbar, welcher sich seit 1983 im gleichen Besitz befindet. Im direkten Qualitäts- oder gar Genussvergleich hat der Mission nicht selten die Nase vorn. Eine Flasche korkte. Marktwert-Ersatz; etwas über 500 Franken.

2000 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan: Sehr dichtes Purpur mit scharlachroten Reflexen. Sublimes, vielschichtiges und spannendes Bouquet. Beginnt mit einem minimsten Hauch von flüchtiger Säure, zeigt sich dann mineralisch und vermittelt die für einen grossen Mission typischen Jodnuancen. Dabei geht er gewaltig in die Tiefe, Brazil-Tabak, Korinthen, kalter Rauch und Lakritze. Auch Fruchtresten in Form von Brombeeren findet man im zweiten Ansatz. Das Bouquet gibt sich aber weniger typisch für einen 2000er, also geht es in Richtung Klassik. Grossartiger Gaumenbeginn, perfekt stützende Säure, versprechende Adstringenz. Scheint sich momentan etwas zu verschliessen, dies wohl zu Gunsten des Alterungspotentials. So tut er sich aktuell etwas schwer angesichts des Spasses den andere Konkurrenten vermitteln. Mindestens 10 Jahre warten. 20/20 warten

2000 Château Giscours, Margaux: Dunkles Purpur mit gewisser Reifeanzeige. Intensives, dichtes Bouquet. Quality-Street-Bonbons, rote Grütze, Goji-Beeren und ein Hauch von frischer Kamille. Im zweiten Ansatz zeigt er ein faszinierendes Margaux-Kräuter-Parfüm. Im Gaumen feinstoffig, gut balanciert, schmelzende Tannine und schon fast burgundisch endend. Er scheint jetzt seine erste Genussphase erreicht zu haben. Spass und Grösse zugleich. Und vor allem – von den Aromen her – ein sehr typischer Margaux. Leider gibt es da unregelmässige Flaschen. Das war wieder eine ganz Gute! 18/20 trinken



DENNIS, DERIK UND VALERIE

Nach dem Tod vom holländischen Investor Albada Jelgersma im Jahr 2018 übernahmen seine drei Kinder die Leitung und den Besitz von Château Giscours. Die Hand wechselte dieser Margaux-Troisième im Jahr 1995. Zum gleichen Besitz gehörte Château du Tertre. Dieses wurde im Jahr 2021 veräussert.

KORKENPROTOKOLL

Kann passieren. Damit muss man leider rechnen. Die «korkige Summe» lag bei diesem Tasting deutlich über dem Schnitt: Monbrison, Sociando-Mallet, Belgrave, Lagrange, Haut-Bages-Libéral. Giscours, Poujeaux. Eine Bouteille vom La Mission Haut-Brion war leider oxidiert.



2000 Château Rauzan-Ségla, Margaux: Reifendes Weinrot mit zart rostigen Reflexen gegen den Rand. Frisches Bouquet: Kräuter und Minztöne stehen an vorderster Front, dann Red-Currant-Pastillen und kalter Kräutertee. Leider habe ich nach dem Dekantieren auch Spuren von flüchtiger Säure im Nasenbild gefunden. Im Gaumen beherrscht eine recht aktive Säure das Geschehen und so wirken die Tannine etwas sperrig. Der Wein entwickelt sich nicht optimal und wird wohl Mühe haben, die gewünschte Harmonie zu finden. Liegt weit hinter den Erwartungen. 16/20 beginnen

---



2000 Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc: Leicht trübes Purpur, noch immer lila Reflexe anzeigend. Unglaublich wie viel Frucht im ersten Nasenansatz ist da noch vorhanden; Holunder, Brombeeren, Cassis und Heidelbeeren. Somit zeigt er logischerweise noch viel Primär-Aromatik an. Der Cabernet schimmert grünlich durch. Im Gaumen saftig, feine Tannine und wieder eine genial intensive Aromatik vermittelnd. Und die hält bis zum langen Finale, welches Lakritze und Bakelit anzeigt. Auch hier findet man wieder grün anmutende Cabernet-Spuren welche Aromen von Capsaicin und Geraniol mit sich bringen. Sociando ist sonst immer ein Mega-Wert. Ich würde mich aber diesmal auf andere Jahrgänge konzentrieren. 17/20 trinken

2000 Château Haut-Bages-Libéral, Pauillac: Recht dunkles Granat mit ganz wenig Reifeanzeige. Fleischiges Bouquet, Wildbret, Tabak, Rosinen, Malz und helles Wildleder. Mittelgewichtiger Gaumen mit begleitenden Muskeln und noch leicht kernigem Extrakt. Die Tannine dürften – dem Jahrgang geschuldet – etwas reifer daherkommen. Also empfehle ich diesen Pauillac eher zu einem passenden Essen. Wirkt als Grand Cru etwas zu rustikal. Aufgerundet: 18/20 beginnen





Löwen Küchenchef Maurizio zelebrierte passende Gerichte zum Bordeaux 2000. Hauspastete mit Selleriesalat. Tris-Pasta. Kalbsnierstück mit zweierlei Saucen und Kartoffelstock mit Gemüsebouquet.









NUR 34 PROZENT GRAND VIN

In guten Jahren produziert Château Lagrange bis zu 400'000 Flaschen. 2000 war qualitativ ein gutes Jahr. Trotzdem wurde extrem streng selektioniert und 64% als Zweitwein (Les Fiefs de Lagrange) deklassiert. Das bedeutete; die historisch tiefste Lagrange-Produktion.

2000 Château Lagrange, Saint-Julien: Mittleres Granat-Purpur, minime Trübung und eine ebenso minime Reife anzeigend. Klassisches, artisanales Bouquet, schon deutliche Ledernuancen und Rosinen anzeigend. Man merkt somit nasal, dass der Wein die Fruchtphase längst abgeschlossen hat und jetzt Lust hat, sein Terroir zu zeigen. Im Gaumen gefällt er als klassischer, gereifter Wein mit typischem Charakter. So mag ich den Lagrange. Ein sicherer Wert unter den weniger bekannten Saint-Juliens. 18/20 trinken



2000 Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien: Noch sehr dunkel und praktisch keine Reifetöne vermittelnd. Gigantisches Bouquet mit Power und Würze, Kräuter, Szechuan Pfefferkörner, dunkler Tabak, Rauch und ein Hauch von Korinthen. Er geht dabei ziemlich in die Tiefe. Wie oft in grossen Jahren zeigt er eine gewisse Napa-Affinität. Fester, griffiger, oberfleischiger Gaumen. Die Gerbstoffe sind noch recht präsent, passen aber zur Konstellation, respektive Typizität von einem charaktervollen Poyferré. Ein gigantischer Brocken. Das gibt es in der Appellation nur selten so, ausser beim Poyferré selbst. Ein gigantischer 2000er Value und ein sicherer Kandidat für Blindproben. Noch unter 200 Franken im Markt zu finden. Das ist er mehr als wert. 20/20 beginnen

IHR DIGITALER SOMMELIER

Was möchten Sie über Weine wissen?

WIE IST DER BORDEAUX' 2000?

Das fragte ich den Winebutler, den Sohn Stefan im letzten Jahr aufgegleiste …

Die Antwort kam innert Sekunden: «Der Bordeauxjahrgang 2000 zeigt sich bei unseren Experten als ausserordentlich herausragend mit 762 bewerteten Weinen. Die Spitzengewächse erreichen durchwegs Höchstnoten, was auf eine aussergewöhnliche Qualität hinweist.
Die 25 bestbewerteten Weine liegen zwischen **19/20** und **20/20**, darunter renommierte Châteaux wie Latour, Pétrus und Lafleur mit Ø 20/20 aus mehreren Bewertungen (André Kunz, René Gabriel (WeinWisser)). Auch weitere Klassiker wie Lafite-Rothschild, Margaux, Ausone und Mouton-Rothschild erzielen Ø 19.5/20 bis 19/20».

- Frucht: Dunkle Beeren, Cassis, Pflaume
- Würze: Tabak, Zedernholz, Gewürznelke
- Erde: Feuchte Walderde, Trüffel
- Blüten: Veilchen
- Holz: Feines Barrique

Diese Weine zeichnen sich durch eine dichte, komplexe Struktur, reife Tannine und eine ausgewogene Säure aus. Der Körper ist voll, die Balance hervorragend, was ein langes Reifepotenzial verspricht.

Das Fazit: Der Jahrgang 2000 in Bordeaux gehört zu den grossen Klassikern mit einer beeindruckenden Anzahl erstklassiger Weine, die heute bereits zugänglich sind, aber auch weiteres Lagerpotenzial besitzen.
Ein Jahrgang, der Liebhaber grosser Bordeauxweine begeistert.

Kostenloses Weinsurfen: www.winebutler.info



Vater und Sohn: Kafi Lutz in der Unterlauelen.



GROSSE FLASCHE – GROSSE NOTIZ

Erstkontakt im April 2001: Traumhaftes Bouquet, Palisandernoten, schwarze Kirschen, reifer Cabernet und viel Cassis. Perfekter, fein gegliederter Gaumen, ein herrliches Spiel zwischen blauen und schwarzen Beeren, feine Tabakwürznote, Zedernholz und wieder Edelhölzer. Gehört wie immer zur Spitze!
April 2002: Noch etwa vier Monate bis zur Flaschenfüllung: Dunkles, sattes, dichtes Bordeauxrot mit fast schwarzen Reflexen. Traumhaftes, süsses Edelholzbouquet mit viel schwarzen Kirschen, Cassis und rotem Holunder, vielschichtig mit Minze-, Zedern- und zartem Schokoduft. Saftiger, reicher Gaumen mit delikatem, reifen Cabernet-Geschmack, wirkt jetzt noch feiner als bei der Primeurprobe, Frucht, Frucht und nochmals Frucht sowie Palisandernoten im druckvollen Finish. **Just nach dem Entkorken um 8 Uhr morgens.** Noch zurückhaltendes, subtiles Bouquet, Waldbeeren, schwarze Kirschen, Lakritze, Spitzwegerich Bonbons, Teer. Somit zeigt er – nebst seiner noch ziemlich aktiven Primärfrucht – auch einen bemerkenswerten Tiefgang. Im zweiten Ansatz; Zedern und Edelhölzer, vermischt mit einem royalen Cabernet-Parfüm. Mit längerem Luftzutritt wird das Nasenbild eleganter und zeigt dabei eine feine, ziselierte Süsse. Eleganter, hoch feiner Gaumenauftritt, seidige Tannine. Auch hier dokumentiert er wieder Fruchtnoten die zwischen blauen und schwarzen Beeren hin und her balancieren. Aromatisches, langes erhabenes Finale. Ich behielt meine Verkostungsration gute fünf Minuten im Mund, um zu schauen, wie die Tannine sich mit dem Speichel verändern. Die «silkigen» Gerbstoffe blieben nobel und oberfein und zeigten so deren perfekte physiologische Reife. Der Gruaud Larose 2000 gehört zu den besten Bordeaux 2000. Und unter den Besten zu den Feinsten. Glück dem, der diesen Wein aus einer Melchiorflasche verkosten darf. Als meine Degustationsnotizen fertig geschrieben waren und der Wein meinem verwöhnten Körper nicht wenig Glücksgefühle beschert hatte, wäre eigentlich der Moment gekommen, um ihn auszuspucken. Das brachte ich schlichtweg nicht über mein Weinherz. Und so schluckte ich ihn, um den «Abgang bis in den Magen zu spüren». Das geht eigentlich nicht, weil die Geschmacks-papillen hinten am Gaumen aufhören. Nach diesem phänomenalen klassischen Saint-Julien bin ich mir mit dieser These nicht mehr so sicher.
Am Nachmittag servierten wir den Barton in vier Serien. Er legte stetig zu und hatte absolut keine Mühe bei den ganz grossen Pauillacs im Flight mitzuhalten! 20/20 beginnen

18 LITER LEOVILLE BARTON

Der Name Melchior bei Bordeaux-Grossflaschen leitet sich von den Heiligen Drei Könige (den Weisen aus dem Morgenland aus der Bibel) ab.

Diese riesigen Glasformate sind extrem selten, teuer in der Herstellung und werden meist nur für prestigeträchtige Jahrgänge, besondere Zeremonien oder Sammlerzwecke abgefüllt. Ein positiver Nebeneffekt der Grösse ist, dass der Wein durch das geringere Sauerstoff-Verhältnis im Vergleich zur Weinmenge wesentlich langsamer und harmonischer reift.

Das Fassungsvermögen: Eine Melchior-Flasche fasst exakt 18 Liter. Das entspricht dem Inhalt von 24 Standard-Weinflaschen (à 0,75 Liter) bzw. rund 144 Gläsern Wein



Wäre es in unserem Fall also keine Melchior Flasche gewesen, so hätte die dazu passende Menge von vier 6er Kisten so ausgesehen.



2000 Château Grand-Puy-Lacoste, Pauillac: Mittleres Weinrot mit bläulichen Reflexen in der Mitte. Erstaunlich offenes, pflaumiges Bouquet, Süssholz, heller Tabak und ein Hauch Rosinen vom sehr reifen Merlotpart im Duft anzeigend. Wunderschön elegant ausladend. Im Gaumen obersaftig, wunderschön balanciert und vor Harmonie nur so strotzend. Ein hemmungslos zu geniessender Pauillac mit viel Charme und Eleganz. Fraglos in seiner ersten Genussreife. 19/20 trinken



GLEICH ALT WIE DER LYNCH BAGES

Und auch gleich alt wie alle anderen Weine des Tages. Robi Bücheler konnte am 2000er-Bordeaux-Event seinen eigenen Jahrgang zelebrieren. Der Lynch-Bages gefiel ihm am besten. Und eigentlich auch dem René Gabriel.

2000 Château Lynch-Bages, Pauillac: Unglaublich dunkle Farbe, sattes Granat-Purpur. Keine Reifeanzeichen. Gigantisches, umwerfendes Bouquet. Wilder Cabernet in allen Facetten. Mit dunklen Ledernoten, Cohiba-Cigarren, Korinthen, Teer, Rauch und Kräutern wie Thymian, Rosmarin aber auch Eucalyptus. Im zweiten Ansatz braunes Peru-Balsam. So gigantisch das imposante Nasenbild war, im Gaumen hält er auch mit. Vollfleischiges Extrakt, intensive Cabernetwürze, erste Terroiranzeichen (Sommertrüffel lässt grüssen!) und wiederum mit einer verschwenderischen Aromatik mit feinen Cassis-Spuren endend. Grad zuvor degustierte ich den noch in sich gekehrten Latour. So ist dieser 2000er Rodeo-Lynch-Bages praktisch das Gegenteil. Und – er stellt keine Fragezeichen, weil reif! 20/20 trinken

---

2000 Château Pichon-Baron, Longueville, Pauillac: Sehr dunkles Weinrot, minim trüb in der Mitte, ganz feiner Rand aussen. Beginnt mit einem vollen Lederpaket, Hirschleder, Tornister, Pferdesattel, viel Tabak und Spuren von Zedernholz. Dann wird er leicht medizinal und zeigt klare Terroir-Nuancen. Im zweiten Ansatz; Kampfer dunkles Peru Balsam, Zimtstangen und Kardamom. Also zeigt er sogar einen fernöstlichen Gewürzeinschlag. Im Gaumen binden feine Malznuancen die Textur und verleihen so diesem offensichtlich vollfleischigen Wein einen ersten Charme an der Oberfläche. Im Extrakt zeigt er holprig-mürbe, feinsandige Noten, welche ihn als Essensbegleiter auffordern. 19/20 trinken



2000 Château Latour, Pauillac:
Doppelmagnum. Sattes Granat, minim aufhellender Rand aussen, praktisch keine Reifeanzeichen. Wie man es von einem Latour erwartet, springt er nicht gleich an. Zeigt aber seine Komplexität und seinen Tiefgang. Eine feine Süsse im reifen Cabernetreigen vermittelnd, Edelhölzer, heller Tabak und mineralisches Terroir. Kein nasaler Blender. Man muss dem Wein entgegengehen und ihm Zeit geben. Viel Zeit. Im Gaumen gibt er sich dann überlegen gegenüber vielen anderen Weinen in dieser an sich schon genialen Verkostung. Sattes Fleisch auf der Zunge mit viel Extrakt. Er vermittelt ein druckvolles, nachhaltiges, feinaromatisches Finale. In einer Blindverkostung würde er im aktuellen Zustand möglicherweise untergehen. Mit Bedacht analysiert und auch genossen, gehört er zu den ganz Grossen vom sich immer mehr bestätigenden 2000er Jahrgang. Ein leiser, noch introvertierter Latour der in seinem Wesen nicht ganz so männlich wie andere vergleichbar grosse Jahrgänge daherkommt. 20/20 beginnen

NACHSCHUB GEFÄLLIG?

Zwischen 700 bis 1000 Franken findet man problemlos normale Flaschen vom 2000er Château Latour im Markt. Die entkorkte Doppelmagnum in meinem Keller zu ersetzen wäre schwierig und auch viel teuer. Cave BB hat/hätte eine. Kostenpunkt: 5730 Franken.



Full House: Gute Stimmung im unteren wie auch im oberen Teil vom Löwen Saal.





Geniessen mit «ärztlicher Betreuung»; die Doktoren Res und André am Zweiertischli.



Der Beckustator war auch dabei. Yves Beck am Fachsimpeln mit Hans-Heinrich und Oliver.



Stocküttenbuben; schon zum vierten Mal dabei. Lüpfige Musik mit Walter, Hansueli und Paul.



KÄSE LIEBT MERLOT & UMGEKEHRT

Während beim ersten Teil den Menus der Cabernet Trumpf war, servierten wir zum Abschluss fünf Weine aus Saint-Emilion und Pomerol. Die merlotlastigen Weine passen viel besser zum Käse. Die weicheren Gerbstoffe fühlen sich im Gaumen wesentlich wohler …



KAUM BEKANNTE MINI-PRODUKTION

Es war die Zeit der Garagenweine als Dennis Barraud 1998 seinen ersten Lynsolence als «Nebenprodukt» zu seinem bekannteren Cru Les Gravières lancierte. Aus einer kleinen 2.5 Hektar Parzelle mit dem Namen «Le Bert» (50jährige Reben, Gemeinde Saint-Sulpice de Faleyrens) produzierte er einen 100% Merlot mit massiver Konzentration und grosszügigem Ausbau in neuen Eichenfässern.

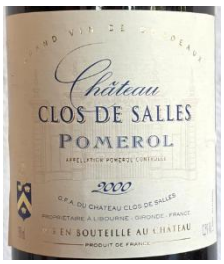


Im Alter von nur 72 Jahren verstarb Dennis (Bild) im Februar 2023. Ich mochte ihn gerne. Er war stets gut gelaunt. Ein veritabler Vigneron durch und durch.

2000 Château Lynsolence, Saint-Emilion: Dunkles Purpur. Würzig-nussiges Bouquet, Gianduja-Schokolade, Caramel, Pulverkaffee, vermischt mit dunklen Barrique-Röstnoten. Die vom Wein vermittelte Süsse hat etwas Dropsiges an sich. Im Gaumen gibt er sich ebenfalls recht süss, Walderbeerenmarmelade und wieder deutliche Schokospuren. Ein anmutiger, modern vinifizierter, fast erotischer Saint-Emilion mit minim mürbem Fluss (austrocknende Gerbstoffe) der sich jetzt in voller Reife befindet. 17/20 trinken

SALLES – SABLES – SAND

Die Bezeichnung Sales gibt es oft bei Bordelaiser Weingütern. Die Namensgebung stammt von Sables, was auf Deutsch Sand heisst und sich auf das Terroir der jeweiligen Weingüter bezieht. In Pomerol heisst das



grösste Weingut aus diesem Grund Château de Sales. Das dürfte auch beim Clos de Salles so gewesen sein. Aufgrund möglicher Verwechslung des Crus hat man dem Clos de Salles bei dessen Namensnennung zwei «l» zugedacht. Es handelt sich dabei um eine ehemalige, historische Parzelle vom Château de Sales. Nur 1.5 Hektar klein, direkt an der Bahnlinie liegend. Seit 1998 ist die Winzerfamilie De Coninck Besitzer vom Clos de Salles.

2000 Clos de Salles, Pomerol: Zeigt sich vom Wesen her noch jugendlich in der Farbe hellt gegen den Rand deutlich auf. Das Bouquet ist immer noch erstaunlich fruchtig, Maulbeeren und Preiselbeeren befinden im Vordergrund. Die Fruchtausgangslage war möglicherweise etwas knapp in der Reife und so zeigt sich auch ein angenehm säuerlicher Touch im zweiten Ansatz. Im Gaumen saftig und burgundisch. Dieser eher leichte Pomerol bietet enorm viel Konsumspass und lässt sich jetzt hemmungslos geniessen. Ein idealer Business-Lunch-Wein! Auf ein zweites Glas! 17/20 trinken

---

2000 Château Grand-Mayne, Saint-Emilion: Reifendes Weinrot, zart ziegelroter Rand. Berauschendes Bouquet, Butter, Caramel, Malz, Nougat und Kirmes-Mandeln. Weit ausladend und mit einer üppigen Süsse aufwartend. Zum füllig reifen Merlot (80%) gesellt sich da im faszinierenden Nasenbild ein hoch reifer Cabernet-Franc-Anteil (20%). Im Gaumen saftig und seidig zu gleich, perfekt balanciert und alles ist am richtigen Oprt. Am Anfang eine langen Genussreife welche noch locker zehn oder gar zwanzig Jahre anhält. War schon als Fassmuster grossartig und beweist jetzt seine optimale Grösse. Ohne zu Dekantieren ins Glas! 19/20 trinken

Bei der Weinbörse waren zwei 12er-Kisten auf zwei Lots verteilt. Um sicher zu sein, hatte ich auf beide Lots geboten. Und beide bekommen.



2000 Château Angélus, Saint-Emilion: Extrem sattes Purpur mit blutroten Reflexen. Man merkt den Power vom Bouquet, merkt aber gleichzeitig, dass sich das Nasenbild nur langsam öffnet. Darunter zeigen sich gigantische Aromen von Cassis, Back-Pflaumen, frisch fermentierten Teeblättern, Korinthen, Kakao und Arabica Kaffee. Was man auch noch deutlich merkt; ein dunkles Toasting von den Barriquen her, was auf die damalige, sehr moderne und auffällige Vinifikation vom Angelus hindeutet. So ist denn im Gaumen nicht erstaunlich, dass die Tannine im Mund ordentlich «krach machen» und immer noch unfertig wirken. Somit ist die Adstringenz immer noch verlangend. Ist der Wein jetzt genial oder übervinifiziert? In einer lauten Gegenüberstellung in unserem Saal, wusste er aufzufallen und auch zu gefallen. Finessentrinker sehen das anders. Bei mir schlagen zwei Seelen in meiner Brust. Ich bin ein Fanatiker von der Art, wie der Angélus 1990 und 1995 in die Flaschen gefüllt wurde. Aromatisch und elegant. Hier ist man an die Grenzen gegangen. Über die Grenzen? Aber vielleicht täusche ich mich und muss in etwa zehn Jahren noch aufrunden. 19/20 warten

2000 Château Trotanoy, Pomerol: Sattes, dunkles Purpur mit schier schwarzen Reflexen in der Mitte. Grosses Nasenkino. So muss legendärer Pomerol! Geht in die Tiefe, zeigt noch brombeerige Fruchtnuancen und Cassis-Resten, vermischt mit getrockneten Alpenheidelbeeren. Im zweiten Ansatz; Leder, Tabak und eine verschwenderische Ration von Perigord-Trüffeln. Im Gaumen vermittelt er im satten Extrakt eine geniale Konzentration, viel schwarze Aromen, getrocknete Feigen, Speckbirnen und vollreifer Merlot in schierer Essenz. Royales, endlos langes Finale. Leider kostet er mittlerweile deutlich mehr als 300 Franken im Markt. Zum Glück hatte ich früh gebunkert. Gehört in seiner vollen Reife (etwa in fünf Jahren) zu den emotionellsten Pomerol-Legenden! 20/20 beginnen

P.S. Der Besitzer Christian Moueix berichtete mir einst, dass man einen grossen Trotanoy lang dekantieren sollte. Am besten schmecke dieser grosse Pomerol jeweils am nächsten Tag.

SONNTAGSTRAINING

Meistens stimme ich mich ein paar Tage vor einem Event mit Weinen aus dem zu verkostenden Jahrgang ein. Mit Crus, welche am grossen Tag nicht dabei sind. Aber sicherlich zum Thema gepasst hätten, wenn genügend Flaschen zur Verfügung gestanden wären. So geniessen wir halt solche Rest- oder Einzelflaschen im kleinen Kreis. Das heisst; nur Karin und ich. Das sind dann insgesamt zwar weniger Leute als am Event, dafür befindet sich wesentlich mehr Menge im Glas. Mann kann nicht alles haben! 😊

2000 Château Figeac, Saint-Emilion: Sattes Purpur mit gewissen Reifereflexen. Wunderbar süsses, feinwürziges, ausladendes Bouquet: Rotes Pflaumenmus, Lebkuchengewürz, Zimt, Himbeerkonfi, Kardamom, ein Hauch Rosinen, Irisch Moos, Lakritze. Heisst; Frucht und Würze wechseln sich im Nasenbild permanent ab. Samtiger, weicher Gaumenfluss. Zeigt dabei eine sublime Fülle und endet gebündelt mit langem Rückaroma. Just nach dem Öffnen zeigte er einen minimst grünlichen Cabernet-Schimmer. Der verflog aber nach einer halben Stunde. Also lohnte sich das Dekantieren. Dieser Figeac hätte gut die 2000er Probe gepasst. 19/20 trinken



Service-Team: Alice, Markus, Karin und Robi.

Die Antwort zum Fehlersuchbild!



Fehlersuchbild! Genau hinschauen. Es gibt zwei Unterschiede! Lösung am Schluss …

Karin gefiel das Foto, regte sich aber auf, dass ich meine Hausschuhe darauf trug. Robi ersetzte diese mit KI durch zwei schwarze, elegante Lackschuhe!