



## AUFGEPIMPTE COLLECTION DUCLOT

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



**Das Bild zeigt eine Duclot-Sammlerkiste vom Bordeaux-Jahrgang 2005. Da ist eigentlich schon alles drin was das Weinherz begehrt ...**

Margaux, Cheval Blanc, Latour, Lafite Rothschild, Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Mouton Rothschild, Petrus und Yquem. Von jedem eine Flasche. So richtig gemacht, um mit guten Freunden einen unvergesslichen Weinabend zu zelebrieren.

Nach 20 Jahren Reife, macht ein solches Vorhaben grossen Sinn. Wer aber nur das Beste des Guten oder aber auch das Teuerste vom Teuersten trinkt, verliert allenfalls den Boden der Realität.

Als Organisator vom mittlerweile stets wiederkehrenden Duclot-Abend (immer mit einem anderen Jahrgang) beschloss ich den Event noch ergänzend «aufzupimpen».

Dieser umgangssprachliche Ausdruck bedeutet etwas «durch kleine Veränderungen, Verbesserungen oder Verzierungen optisch aufzuwerten.»

Also legte ich ein paar spannende Crus aus meinem Keller dazu, um das Gesamterlebnis zu komplettieren. Aus diesem Grund legte ich drei Flaschen aus der Appellation Saint-Julien ergänzend dazu. Dies in Form von Ducru-Beaucaillou, Gruaud-Larose und Léoville-Poyferré.

Bei der letzten Serie – alles Weine vom rechten Ufer – passte der Château Lafleur wunderbar – zum bereits in der Kiste vorhandenen Duo Cheval-Blanc und Pétrus.



## SÜSSER MENUSTART

Es müsste nicht zwingend ein Yquem sein, denn 2005 war ein grosses Sauternesjahr. Aber wir mussten halt nehmen, was in der Kiste war.

**2005 Château d'Yquem, Sauternes:** Das Gold ist schon erstaunlich gereift und zeigt einen senfig-ockernen Schimmer. Intensives Bouquet mit elegant verpackter Süsse, feine Botrytis Noten, viel Dörraprikosen, frisch geschleuderter Honig, ein Hauch von exotischen Früchten (Passionsfrucht und Thai-Mango), immer noch zarte Vanille Nuancen vermittelnd und Aromen von weisser Schokolade (Nestrovit). Im zweiten Ansatz, getrocknete Orangenschalen und alter Grand-Marnier. Im Gaumen mit öligem Fluss. Aktuell überwiegt die Süsse und so kommt er zwar reich aber auch etwas schwerfällig daher. Also würde ich eher zuwarten. Er erinnert mich stark an den heute genialen 1967er in einer früheren Phase. 20/20 beginnen



## SAINT-JULIEN-TERZETT

**2005 Château Gruaud Larose, Saint-Julien:** Trübes, in der Mitte dunkles und am Rand aufhellendes Purpur. Feinwürziges Bouquet, Lakritze, Kandis, Korinthen, Kräuter, Edelhölzer, schwarzes Pfeffermehl, vermischt mit einem Hauch von kaltem Early-Grey-Tee. Im Gaumen fleischig, viel Extrakt anzeigen, intensives Finale mit «schwarzer Cabernet-Aromatik». Schwankt zwischen Finessen und Charakter hin und her. 19/20 trinken

**2005 Château Ducru-Beaucaillou, Saint-Julien:** Sattes, in der Mitte undurchdringliches Purpur. Immer noch recht jugendlich, aussen mit rubinem Schimmer. Dichtes, fein gewobenes Bouquet, Himbeeren, Kirschen, rote Pflaumen. Er wirkt fast parfümiert. Das Nasenbild erinnert an einen Colgin (Napa). Nicht zuletzt auch wegen den frischen Kräuternoten. Satter Gaumen, bleibt auch hier eher rotbeerig, auch wenn da etwas Cassis mit im Spiel ist. Die Tannine gehen in Richtung Sonderfinessenklasse, langes, gebündeltes, harmonisches Finale. Mindestens zwei Stunden Dekantieren. 19/20 trinken

**2005 Château Léoville-Poyferré, Saint-Julien:** Die dunkelste Farbe in dieser Serie, Granat mit lila Reflexen, immer noch jung daherkommend. Die Aromen liegen bei diesem schon nasal recht in die Tiefe gehenden Wein im schwarzen Bereich. Sommertrüffel, tintige Spuren, schwarzer Rauch, Heidelbeeren, Cassis und ein Kräuterhauch, welcher Minze und einen Hauch Eucalyptus in sich birgt. Wie schon so oft, wähnt man sich da irgendwie im Napa-Valley. Im Gaumen dicht, sattes Extrakt, wieder dunkle Cabernet-Aromatik vermittelnd, dramatisches Finale. Ein Siegerkandidat für Blind-Verkostungen. 19/20 trinken



## GABRIEL-SAINT-JULIEN-LOBLIED

**Fast wäre es wieder passiert. Vor lauter Top-of-the-Top-Weine wäre die Appellation Saint-Julien links liegen gelassen worden.**

Dabei hat gerade diese Probe wieder gezeigt, dass diese Region nicht nur irgendwie mithalten kann, sondern bei der Elite dringlich dazugehört. Was ist denn da das Problem?

Es gibt keinen Premier in Saint-Julien! Also hat die direkt angrenzende Nachbarsgemeinde wegen dem Trio Latour, Lafite und Mouton grundsätzlich das bessere Ansehen. Es gibt aber in Pauillac viele Weingüter, welche deutlich unter dem generellen Qualitätsschnitt von Saint-Julien liegen. Das liegt rein rechnerisch daran, dass die 1855 als beste Crus nominierten Saint-Julien-Weingüter fast 45% der gesamten Rebfläche ausmachen. Die Flächen aller fünf als Zweitgewächse klassierten Güter machen ca. 400 Hektar aus.

Im Gegensatz zu Pauillac, als direkten Vergleich, sind die Qualitäten in Saint-Julien homogener. Grad unsere recht repräsentative Serie mit Ducru, Poyferré und Gruaud hat gezeigt, dass die besten Crus problemlos bei den besten «anderen» Weinen des Jahrganges 2005 mithalten können.

Obwohl diese Weingüter aufgrund der eher bescheidenen Appellationsfläche von rund 900 Hektar relativ nah beieinander liegen, zeichnet sich jeder durch einen persönlichen Geschmack und eigene Charakteristik aus.

Der alten Klassifikationsidiotie sei Dank, kosten die besten Saint-Juliens immer weniger als jeder einzelne Pauillac-Premiers. Also gibt es da seit je her, und auch in naher Zukunft, markante Preisunterschiede. Und die sind immer weit grösser als die qualitativen Differenzen. Wenn überhaupt ...

## KLEINE ZANDERKUNDE

Es geht in dieser kleinen Story um den «Sander Luciopera». So heisst dieser Süßwasserfisch, welcher in Deutschland und Österreich auch als Schill- oder Hechtbarsch bekannt ist.

Es gibt Thesen, dass dieser Fisch ursprünglich aus dem ungarischen Plattensee stammt. Dort ist er heute immer noch heimisch und wird Fogos genannt.



Er gehört also zur Familie der Barsche. Dazu gehört auch das Egli. Somit ist der Zander eigentlich ein «grosses Egli». Was ihn auszeichnet ist sein Biss. Also zeigt er fast fleischähnliche Strukturen.

Als gelernter Koch kam ich früh schon mit diesem grossartigen Speisefisch in Kontakt. Und er gehört bis heute zu meinen Favoriten.

An unserem Abend kreierte Werner Tobler eine Zanderkombination mit gebratenem Speck, gekochte Gersten und servierte dazu eine Rotweinbutter. Das passte hervorragend zum servierten Rotweingang.



**Ganz schön gross!** Fischer Perttu Haanpää zog vor ein paar Jahren einen 14.9 Kilo schweren Zander aus finnländischen Gewässern.



### **2005 Château Margaux, Margaux:**

Unglaublich sattes Purpur mit dezent rubinem Schimmer am Rand. Delikates, süßwürziges Bouquet, viel Kirschen und durch die delikate Süssé sogar einen Hauch von Amarena-Nuancen vermittelnd, dann Preiselbeeren, Vanillestängel, Schwarzbrot-Kruste, Arabica-Kaffee und erste Tabaknoten. Im zweiten Ansatz: geradlinig mit floralem Touch. Das zeigt an, dass die Fruchtphase abgeschlossen ist und jetzt erste Terroir-Nuancen sichtbar werden. Im Mund wird dieser Margaux seriös, verlangend und zeigt auf, dass die Nase weiter ist als der Gaumen. Die Gerbstoffe sind etwas körnig und der Wein selbst zeigt viel Substanz. Was auch ersichtlich ist; die erste Genussreife ist noch lange nicht da. Hat den Vorteil für ein langes Leben. Aber auch den Nachteil, dass man da leider noch warten sollte. Auch dekantieren bringt da wohl (noch) nicht viel. Vor ein paar Jahren war er offener. Jetzt hat er sich wieder verschlossen. 19/20 warten

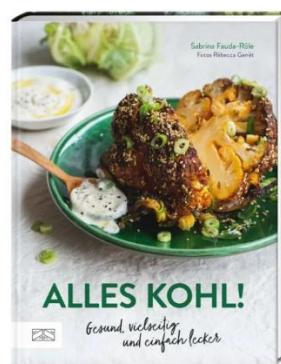
**2005 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan:** Dunkles Granat mit erstem Reifeschimmer darin. Die Fruchtphase ist abschlossen, also geht es nasal bereits in Richtung Tabak (Kuba lässt grüssen!), Backpflaumen, Pumpernickel Brot. Die gebundene Süssé kommt von füllig-laktischen Malznoten. Im Gaumen zeigt er seine typische Mission-Charakteristik (Kräuter und Lakritz mit dezenten Jod-Nuancen) und auch sein unverwechselbares Terroir. Es sind noch genügend Reserven da, um seine beginnende Genussreife für mindestens 20 Jahre weiter zu garantieren. Er schmeckt nicht nur grossartig, sondern er liefert auch Emotionen. Ein klassischer Mission, weil er im Pendant zum Haut-Brion seine männliche Tendenz zeigt. Fast hätte ich aufgerundet. 19/20 beginnen

**2005 Château Haut Brion, Graves:** Extrem dunkles, dezent mattes Purpur, zart rubiner Rand. Würziges Bouquet mit klassischem Cabernet-Absender, dunkle Edelhölzer, Mocca, Brazil-Tabak, schwarzes Pfeffermehl, viele Kräuter. Im Gegensatz zum malzigen Mission, wirkt dieser trocken im Ansatz und zeigt (wohl durch alte Rebenbestände) delikat schwarze Rauchnuancen im Untergrund. Royaler Gaumen, fleischig, aber mit recht feinen Gerbstoffen und einer ausgeglichenen Adstringenz. Da vereinen sich Kraft mit Finessen. Geht in Richtung ganz grosse Pessac-Klassik. Mit der Garantie auf ein extrem langes Leben. 50 Jahre mindestens. In seinem besten Alter wird er ganz sicher an die ganz grossen, alten Haut-Brion-Zeiten erinnern. So in Richtung 1961! Ein paar Weinhändler bieten diesen Wein noch unter tausend Franken an. Das wird wohl leider nicht mehr lange der Fall sein. 20/20 warten



### **SO EIN CHABIS**

Kohl gab es nicht nur als deutscher Bundeskanzler, sondern auch in zahlreichen Gemüsevariationen. Gerade im Winter sind Kohlgerichte prädestiniert.



In der Belletristik habe ich mehrere Koch- und Sachbücher zu diesem gemüsigen Thema gefunden.

Bei uns gabs in der Menufolge einen herrlichen Chabiswickel.

Innen traditionell und aussen mit einer besonders rahmigen Sauce. Frei nach dem Motto; wer burschikose Gerichte liebt, sollte keine Diät machen!



## PAUILLAC-LOKOMOTIVEN-TRILOGIE

**2005 Château Lafite Rothschild, Pauillac:** Sehr dunkles Purpur-Granat, erster Reifeschimmer. Das Nasenbild ist erstaunlich zugänglich, sehr würzig, Edelhölzer, dominikanischer Tabak, Zedernduft, Szechuan-Pfeffer, Assam Tee, Lakritze, alles sehr vielschichtig und nobel. Liefert mit dem Luftzutritt immer mehr neue Facetten. Im Gaumen zeigt er reifen Cabernet, praktisch fast nur schwarzbeerieg mit Spitzwegerich-Bonbons, wieder Lakritze und Nuancen von Sandelholz, welche dem ganzen Erscheinungsbild eine delikate Süsse vermittelt. Hoch intensives, royales Finale. Allein schon für seine besonders feinen Gerbstoffe würde er eine Goldmedaille gewinnen. 20/20 beginnen

**2005 Château Latour, Pauillac:** Sattes, leicht mattes Purpur, zart rubiner Rand aussen. Royales Bouquet, geprägt von klassischen, besonders feinen und reifen Cabernet-Chargen, ein Hauch Thymian, Minze, dunkle Edelhölzer, Zedern-Facetten und Havanna-Zigarren. Was diesen Latour nasal ebenfalls auszeichnet; er ist erstaunlich kommunikativ. Heisst; er zeigt schon recht viel seiner noblen Grundaromatik. Im Gaumen läuft alles in Richtung Perfektion. Best of wine-making mit dem besten Terroir der Welt. Da hat die Crew alles richtig gemacht. Ein Meilenstein in dieser Dekade. Nicht nur für Latour oder Pauillac. Nein fürs ganze Bordelais. Nicht nur qualitativ, sondern auch mengenmässig ein gutes Jahr für das Weingut. Es wurden rund 145'000 Flaschen «Grand Vin» produziert. Meine Lebensversicherungspolice für diesen Wein gilt bis mindestens 2075. Mindestens. Trinken, träumen, taumeln. War für viele der Sieger in dieser Serie. 20/20 beginnen

**2005 Château Mouton Rothschild, Pauillac:** Mitteldunkles Granat mit erstem, feinem Reifeschimmer. Er beginnt genau so wie ein Mouton in der Regel beginnt; Schokoladig, röstig mit Kaffeenuancen. Und angenehm süß. Auf alle Fälle süsser als Lafite und Mouton vom gleichen Jahrgang. Zeigt dabei recht viel Komplexität auf und lädt weit aus. Im Gaumen fleischig, dezent sandige Tannine, wieder viel röstige Komponenten auf dem Extrakt zeigend. Die Tannine müssen/müssten sich noch wesentlich verfeinern damit er mit den anderen Pauillac-Premiers mithalten kann. Das wird wohl in der Folge nicht der Fall werden. Also steht dieser Mouton auf dem dritten Pauillac-Platz. 19/20 beginnen



KALBSHAXE AUS DEM OFEN AN VIN JAUNE TRÜFFELSTÖCKLI GEMÜSE VOM MARKT

So wurde unser Hauptgericht deklariert. Für mich ist es die Königsklasse eines begabten Kochs. Und das edelste aller möglichen Schmorgerichte. Eigentlich erkennt man einen sehr guten Koch gar nicht bei der Zubereitung des Hauptgangs, sondern an seinen Suppen. Wir bekamen als Zusatz-Intro einen Espresso von Pastinaken-Suppe. Das war so zwar nicht geplant, hat sich aber so ergeben ...





**2005 Château Cheval-Blanc, Saint-Emilion:**  
Dunkles mattes Purpur, aufhellend am Rand. Dichtes, engmaschiges Bouquet, zeigt schon recht viel von den klassischen Cheval-Terroir-Aromen, darüber Gewürzbrot, Pfeffernüsse, Irisch-Moos-Tabletten, ein Hauch von Weihrauch, Origano, Alpenkräuter und minzige Konturen. Im zweiten Ansatz liefert er zarte Périgord-Trüffel-Nuancen und kalten Earl-Grey-Tee welche den Reigen von den grossartigen Cabernet-Franc-Chargen dokumentieren. Im Gaumen feinstoffig, weiche Konturen, samtener Fluss. Hier besticht dieser grossartige Cheval durch Balance und Länge. Am Anfang seiner langen Genussreife. Eine Stunde Dekantieren – zur eigenen Sicherheit. 19/20 trinken

---

#### MEHR ALS 4000 FRANKEN FUTSCH



Auf dem Bild zeigt Cuisinier Werner Tobler dem Château Pétrus den Stinkefinger. Und das hat leider einen guten Grund. Als ich am Nachmittag alle Weine

entkorkte, dekantierte und vorsichtig in die Originalflaschen zurückführte war das Verdikt noch nicht bekannt. Erst als ich die Weine im Büro verkostete und Degustationsnotizen in die Computertasten hackte, wurde ich vom erwartungsvollsten und leider auch teuersten Cru bitter enttäuscht. Der Wein war komplett oxidiert. Dabei befand er sich, seit seinem Distributionsbeginn, in dieser Duclot-Kiste. Zusammen mit allen anderen Crus. (???)

#### LAFLEUR: FERTIG MIT POMEROL

Der Lafleur-Besitzer hat kürzlich bekannt gegeben, dass ab dem Jahrgang 2025 auf die Bezeichnungen der Appellationen auf seinen Weingütern verzichtet wird. Künftig wird er auf dem Etikett nur noch mit «Vin de France» deklariert. Nicht nur der Hauptwein Château Lafleur, (ex-Pomerol), sondern auch alle anderen Weine der Familie (Grand Village, Les Champs Libres etc.) werden neu als «Vin de France» deklassiert.

Die Eigentümerfamilie Guinaudeau begründet diesen radikalen Schritt mit der starren Bürokratie der Appellationen, welche eine notwendige Anpassung an den Klimawandel (z.B. durch Bewässerung oder den Anbau neuer Rebsorten) verhindert.

#### 2005 Château Lafleur, Pomerol:

Mitteldunkles Granat, zart aufhellend, minimaler Reifeschimmer. Ausladendes, elegant-süßes Bouquet, rotes Pflaumenmus, getrocknete Goji-Beren, Hagebutten, helle Edelhölzer, getrocknete Kamille, Spuren von Rosinen, Lindenblüten, getrockneter Rosmarin, einen Hauch Honig im hellmalzigen Nasenbild zeigend. Anders als die anderen Pomerols. Und genau das macht es aus! Im Gaumen füllig, cremig, weiche Konturen und mit einem unvergleichlichen Schmelz über die Zunge rollend, gebündeltes Finale. Beim Nachschlürfen zeigt er seine unverwechselbare Lafleur-Aromatik. Gehört zu den grossen, wenn auch etwas adaptierter Folge-Versionen. Das soll nicht negativ klingen, sondern erklären, dass hier der Domaine-Charakter in Perfektion vinifiziert wurde. Ich erinnere mich, dass in einer schon fast nervigen Valandraud-Blind-Vertikal-Verkostung plötzlich dieser geniale 2005er Lafleur eingeschmuggelt wurde und ich völlig aus dem Häuschen geriet. Ganz grosse Weltklasseweine können mitunter auch beruhigend sein. So wie dieser hier. Ein Musse-Pomerol sondergleichen. 20/20 trinken

---

P.S. Damit wir zum Käse dann doch drei Weine im Glas hatten, entkorkte ich flugs einen «pomeroligen» Hosanna. Vom Preis her ein eher schwacher Trost, aber vom Plaisir dann doch eine gute Alternative. Ich dekantierte den Wein und goss auch diesen zurück in die Originalflasche. Ohne zu Probieren. Als ich ihn am Abend «probierte» zeigte er einen «delikaten» Korkfehler! 😊



## Frage: Wie ist der Bordeauxjahrgang 2005?

Der Bordeaux-Jahrgang 2005 gilt als aussergewöhnlich und ist oft als einer der besten Jahrgänge der letzten Jahrzehnte anerkannt. Hier einige Informationen und Eindrücke über diesen Jahrgang:

### 1. Allgemeine Infos und

**Traubenzusammensetzung:** Der Jahrgang 2005 war geprägt von nahezu perfekten Wetterbedingungen. Eine ausgewogene Mischung aus Sonnenschein und Regen während der Wachstumsperiode führte zu hervorragender Traubenreife mit hoher Konzentration und lebendigen Aromen. Die Hauptrebsorten in Bordeaux, wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc, profitierten stark von diesen Bedingungen.

**2. Optik und Farbe:** Die Weine aus diesem Jahrgang zeigen oft eine tiefdunkle granatrote Farbe, die ein Hinweis auf ihre Dichte und Konzentration ist.

**3. Wahrnehmung in der Nase:** Aromen sind intensiv und komplex, mit Anklängen von dunklen Früchten wie Pflaumen und Kirschen, begleitet von erdigen Noten und einer gewissen Würze. Einige Weine aus diesem Jahrgang zeigen auch florale Nuancen und subtile Anklänge von Zigarrenkiste und Leder, was auf ihre beginnende Reife hindeutet.

**4. Wahrnehmung im Gaumen:** Im Mund sind die Weine kraftvoll und dicht strukturiert. Die Tannine sind reichlich und gut integriert, was zu einem festen und dennoch eleganten Mundgefühl führt. Fruchtige Noten setzen sich auch am Gaumen fort, oft begleitet von einem harmonischen Zusammenspiel von Säure und mineralischen Akzenten.

**5. Abgang, Punkte, Trinkfenster und eine kurze Zusammenfassung:** Die 2005er Weine haben eine ausgezeichnete Struktur und sind für ihre Langlebigkeit bekannt. Sie bieten in jungen Jahren eine beeindruckende Kraft und Ausgewogenheit und entwickeln über die Jahrzehnte hinweg zusätzliche Komplexität. Der 2005er Jahrgang hat hohe Bewertungen von Kritikern erhalten, mit vielen Weinen, die über 90 Punkte erreichen. Sie sind derzeit in einem exzellenten Trinkfenster, das sich jedoch noch auf viele Jahre erstrecken wird.

Quelle: [www.winebutler.info](http://www.winebutler.info)



Oben; der Korkensalat und die geschnittenen Kapseln. Links; Ehrenpräsident auf Lebzeiten. Urs mit dem Original-Duclot-Deckel.



Oben; Jedem von uns beschenkte Michi mit einer Glenturret-Mütze. Die Destillerie gehört unserem Adabei-Weinfreund Silvio. Den gleichnamigen Whisky gab es leider nicht dazu. Unten; zu Hause trank ich als «Bettmümpfeli» einen 12jährigen Glenturret. Dazu rauchte ich einen Wuhrmann Stumpen.

**Bilderklärung zum Selfie:** Ich war nicht betrunken, sondern ich zog beim Fotografieren lediglich eine Grimasse. Oder beides!

