



## MEHR ALS EINE 2006ER DUCLOT KISTE

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

**Wenn es, gemäss Titel, mehr als eine Duclot-Kiste ist, sind es dann zwei? Was ist eigentlich eine Duclot Kiste? Wer die vielen Flaschen auf Foto genauer anschaut, weiss zumindest eines schon mal ganz sicher. Es geht hier um den Bordeaux-Jahrgang 2006.**

Der wird heuer 20 Jahre alt. Ein Grund zum Feiern und zum Analysieren. Generelles Fazit; es ist bei diesem Thema noch nicht aller Tage Abend. Damit ist gemeint, dass bei den ganz grossen Crus noch immer Lagerpotential vorhanden ist. Möglicherweise etwas zu Lasten des aktuellen Genusses, respektive zu Gunsten einer noch grösseren Zukunft ...

Über die richtige Genussreife eines Bordeauxjahrganges wird oft debattiert. Mittlerweile gehöre ich eher zu den Verlierern solcher Diskussionen. Dies deshalb, weil es immer mehr tendenziell ungeduldige Anhänger von jungen Bordeauxweinen gibt.

Andererseits ist es auch möglicherweise dumm, versprechende Weine ohne Zwischenresultate einfach so schlummern zu lassen. Meist packt mich zwischendurch auch die Neugier. Immerhin sind seit meiner Primeur-Verkostung vom Bordeaux' 2006 auch schon bald 20 Jahre verstrichen. Und beim letzten Kontakt mit dem sagenhaften Léoville-Las-Cases habe ich nicht wirklich heftige Gerbstoffschmerzen verspürt.

Also organisierte ich ein Tasting rund um eine sogenannte Duclot-Kiste. Das ist eine Sammlerbox, welche es auch von anderen Jahrgängen zu kaufen gibt. In unserem Beispiel waren da drin: Mission, Haut-Brion, Margaux, Mouton, Lafite, Latour, Cheval Blanc, Pétrus und Yquem. Diese ergänzte ich mit weiteren Crus: Palmer, Léoville-Las-Cases, Montrose, Trotanoy, Rieussec und Suduiraut. Plus eine Salmandar vom Cos d'Estournel. Macht total 16 x Bordeaux 2006!



So schaut eine «Collection Duclot» aus. Der aktuelle Marktwert liegt bei etwas mehr als 8000 Franken. Neuere Kisten sind nobelschwarz. Der Inhalt variiert. Seit 2012 ist kein Latour mehr drin, weil sich dieses Weingut aus dem Subskriptionsmarkt verabschiedet hat.

(Unten). So wird in den spärlichen Angeboten der Inhalt der 2006er Kiste präsentiert.



Das Titelbild zeigt meine «Collection» und das ist dann in der Summe halt «mehr als eine Kiste Duclot».

Schon mehr als ein Jahr zuvor öffnete ich die Sammlerkiste und stellte die darin befindlichen Flaschen zusammen mit meinen Ergänzungen auf den Kellertisch, um das Titelbild für die Event-Ausschreibung zu knipsen. Die Veranstaltung war schnell aus- und überbucht.

Am Samstag, 27. Juni 2026 um neun Uhr morgens traf Robi Hoher rechtzeitig in Eschenbach ein und fing im kühlen Keller an die Flaschen zu Entkapseln, zu Entkorken und zu Dekantieren.

Dann fuhren wir um 11.00 Uhr vom kühlen Gabriel-Keller zum «heissen» Restaurant Bacchus nach Hildisrieden (LU), um dort mit dem gekühlten Wachauer Weisswein die rund 20 Gäste rechtzeitig zu begrüßen.



### SMARAGDBOMBE AUS DER WACHAU

Als Aperero spendierte ich einen ebenfalls 20jährigen Wein aus der Wachau. Der passte zwar zum Thema, aber nicht so richtig zum oberhitzigen Sommertag.

**2006 Riesling Singerriedel Smaragd, Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau:** Die Farbe zeigt ein intensives Gelb. Das wuchtige Nasenbild gibt sich reif, mineralisch und liefert einen ersten Anklang von würzigen Schiefernoten. Viele gelbe Früchte reihen sich in das reiche Bouquet; überreife Mirabellen, getrocknete Papaya Schnitze und Physalis. Also driften die Aromen in einen eher tropikalischen Bereich. Ergänzungen finden in Form von Kümmel-Nuancen, hellen Rosinen und Kräutern statt. Im Gaumen konzentriert, sattes Extrakt, gewaltiger Druck im langen Finale. Eine veritable, wunderschön gereifte Riesling-Bombe! 19/20 trinken



Der Begriff Smaragd bezeichnet die höchste Qualitätsstufe für trockene Weissweine aus der österreichischen Weinregion Wachau. Der Name stammt von der dort heimischen Smaragdeidechse. Wie überall bei den Tieren ist das Männchen meistens schöner. Bei den Menschen ist es (auch meistens) umgekehrt ...



### AHA-ERLEBNIS ZUM BEGINN

Das war ein sehr guter Auftakt. Der Palmer im allerersten Glas wusste gleich zu gefallen. Vielleicht macht der hohe Anteil von Merlot diesen wunderbaren, burgundischen Margaux heute schon so gefällig. Der Blend besteht zum einen Teil aus 56% Cabernet Sauvignon. Das ist viel im Vergleich zu sonstigen Jahrgängen. Ergänzt wird der Palmer 2006 mit 44% Merlot. Die Rebfläche besteht auch aus 6% Petit Verdot. Dieser wurde beim Jahrgang 2006 komplett in den Alter Ego deklassiert.

#### 2006 Château Palmer, Margaux:

Aufhellendes Weinrot. Wirkt optisch etwas heller, als vergleichbare Crus im Médoc. Delikates, süßes, fein ausladendes Bouquet, Sehr elegant im Ansatz. Maulbeeren, Preiselbeeren, Damassine Pflaumen. Im Gaumen samtig, weich. Zeigt ausgeglichene, noble Adstringenz, fein ausklingendes Finale. Kein besonders konzentrierter Palmer, aber dafür weist er einen nicht unbeträchtlichen «Chambertin-Akzent» auf. 19/20 trinken



Mein Freund und Importeur Toshi führte mich vor Jahren ein paar Tage durch Tokyo. Als Dank offerierte ich ihm zum Abschluss an der Hotelbar einen Château Palmer 2006.



### I'M GOING BANANAS

Sicherlich habt ihr diesen Ausdruck schon einmal gehört. KI meint: «I'm going bananas» ist ein englischer Slang-Ausdruck und bedeutet auf Deutsch «Ich drehe durch» oder «Ich werde verrückt». Man verwendet diese Redewendung in der Umgangssprache, wenn jemand sehr aufgeregt ist. Es entspricht oft dem deutschen Begriff «ausflippen». Der ehemalige Patron von Château Latour Jean-Paul Gardère meinte jeweils, dass ein ganz grosser Médoc manchmal nach Bananen schmecke. Stimmt!

#### 2006 Château Léoville-Las-Cases, Saint-Julien:

Unglaublich dunkle Farbe; im Granat findet man fast nur noch schwarze Konturen in der Mitte. Dramatisches, konzentriertes Bouquet, Kandis, Vanille, schwarze Kirschen Cassis, dunkle Schokolade, getrocknete Bananen. Die Cabernet-Sauvignon-Dominanz (im Blend mit 85% vorhanden) ist in den berausenden Nasenaromen klar zu erkennen. Im Gaumen bleibt er auf der komplett schwarzbeerigen Seite, die Tannine bauen wieder aus, zeigen aber bereits einen seidigen Charakter. Endloses Finale. Dieser royale Las-Cases beweist, dass er in seinen besten Jahren eigentlich ein Premier ist. Zwei Stunden dekantieren schadet nix. 20/20 beginnen



## JEAN-LOUIS' LETZTER JAHRGANG

Von 1960 bis 2006 leitete Jean-Louis Charmolue mit seiner Frau Anne-Marie das Familienweingut in dritter Generation. Genau in unserem Verkostungsjahr verkaufte er sein Weingut an die Brüder Martin und Olivier Bouygues. Beide leiten zwar den mächtigen Bouygues-Konzern. Château Montrose ist aber in deren Privat-Besitz. Bisher investierten sie rund 75 Millionen. Der als «Deuxième» eingestufte Saint-Estèphe-Cru ist qualitativ auf sehr, sehr hohem Niveau unterwegs.



**2006 Château Montrose, Saint-Estèphe:** Sehr dunkles Weinrot mit Scharlach-Reflexen. Tiefgründiger Nasenansatz, Trüffel, Brazil-Tabak, Rauch, Grafit, Korinthen und Brombeeren. Mit dem Luftzutritt zeigt er auch viel mineralischen Schimmer. Was mich erstaunt ist, dass dieser sonst meist kompakt-verschlossene Montrose diesmal Lust auf Konversation zeigt. Im Gaumen fest, fleischig wie ein Steak, immer noch feinsandige Gerbstoffe zeigend. Auch hier zeigt er aber nicht mit spontaner Aromatik. Die effektive Genussreife ist noch in weiter Ferne. Zu einem kräftigen Essen ginge es aber. In seiner besten Zeit dürfte er bei 20/20 liegen. Damit rechne ich so in 20 Jahren. 19/20 warten

**2006 Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Léognan:** Sehr dunkles Weinrot, in der Mitte fast Schwarz. Eigenwilliges, atypisches Bouquet, Sojasauce, getrocknete Shi-Take-Pilze, alte Putzfäden (braucht man, um Motoren vom Maschinenöl zu reinigen). Also höchst fraglicher Beginn. Auch im Gaumen findet man einen gewisse Oxidationsschimmer, raue, kernige Tannine. Der Wein ist völlig harmonielos. War bisher immer sehr maskulin. Gibt es bessere Flaschen? Zur Sicherheit würde ich die Finger von diesem Wein lassen. Keine Bewertung und viele Fragezeichen.



## OXIDIERT UND KAPUTT

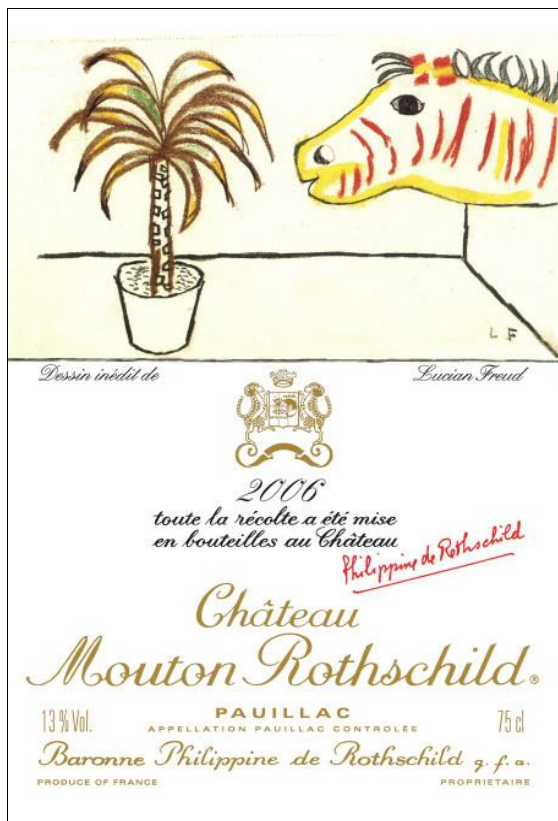
Der La Mission und leider auch der Haut-Brion hinterliessen viele, unbeantwortete Fragezeichen. Wie kann es sein, dass in einer topgelagerten Duclot-Kiste, zwei derartig grosse, an sich sehr lagerfähige Crus schon komplett durch sind?

Zum Glück sind echte Weinfreunde tolerant und nahmen die beiden Ausfälle relativ gelassen hin. Als Organisator ärgerte ich mich natürlich insgeheim schon. Ich werde diesen beiden Weinen heuer im Dezember nochmals begegnen (wieder aus einer Duclot-Kiste) und ihn dann ganz kritisch betrachten. Und wenn diese wieder kaputt sind, dann werde ich diesen Eklat entsprechend kundtun.

**2006 Château Haut-Brion, Graves:** Sehr dunkel, zeigt aber einen minim rostroten Schimmer in seinem Farbbild. Oxidiertes Nasenbild! In der wenig ansprechenden Nase; Rancio-Noten, verdorbene Pilze, Bratensauce. Im Gaumen eine Mischung aus Maggiwürze und kaputten Vintage-Port. Keine Bewertung.



**2006 Château Margaux, Margaux:** Mitteldunkles, leicht trübes Purpur. Zeigt ein geniales Bouquet; Maulbeeren, getrocknete Goji-Beeren, ein Hauch Vanille und Edelhölzer, dominikanischer Tabak. Zeigt sich erstaunlich offen und kommt recht wuchtig in die Nase. Im Gaumen konzentriert, stoffig. Das Stoffempfinden zeigt sich in vielen Varianten, von engmaschig bis seidig. Rote Pflaumen im satten Extrakt, aromatisches, langes Finale. Ein eher männlicher Margaux mit viel weiterem Potential. Lange dekantieren. 19/20 beginnen



## ZEBRA UND PALME

Oft stehe ich im Clinch mit den Labels von Mouton-Rothschild. Nicht selten erinnert deren Kunst an Kinderzeichnungen und wirken – in direkter Verbindung zum Wein lächerlich. Beim Mouton 2006 passte das Bild von Lucian Freud. Nicht zum Wein selbst, aber wenigstens zur Safari-ähnlichen Hitze an diesem Tag ...

## 2006 Château Mouton-Rothschild, Pauillac:

Recht dunkles Purpur, etwas trüb in der Mitte. Geniales, fast schon erotisch anmutendes Bouquet; Beeren in allen Formen von rot über blau bis schwarz. Vor allem zeigt er die typischen Mouton Röstnoten, Sandelholz und heller Tabak. Nasal zusammengefasst: So muss Mouton! Im Gaumen fest, immer noch recht präsent, mittelfeine Gerbstoffe, welche noch körnig über die Zunge fließen. Ein besonders fleischiger Mouton der wohl nie so richtig charmant werden wird. 19/20 beginnen



Aprilscherz: Gabriel-Entwurf für Mouton-Label

## 2006 Château Lafite-Rothschild, Pauillac:

Sattes, dunkles Purpur-Granat. Klassisches, tiefgründiges Bordeaux-Bouquet, schwarze Beeren, Rauch, Lakritze, Edelhölzer. Mit zunehmenden Luftzutritt zeigt er eine feine Süsse, welche an Kandis erinnert. Im Gaumen satt, konzentriert, immer noch viel Tannine aufweisend. Diese sind aber vom feinsten, was der Jahrgang 2006 im Médoc zu bieten hat. Zusammen mit Las-Cases. Grossartige Klasse. Die Charakteristik vom Jahrgang ist hier minim stärker als die sonst «oberfeinen» Eigenschaften von einem Lafite Rothschild. Trotzdem wird das ein legendärer Klassiker. 20/20 beginnen



## MARKTPREISE: PAUILLAC PREMIERS

Das gibt es sehr, sehr selten. Dass der Latour bei einem Jahrgang der günstigste Pauillac-Premier-Grand-Cru ist.

Es gab davon sogar ein Angebot mit einer Dreierkiste bei Cave BB. Umgerechnet für CHF 437 pro Bouteille. Um den Marktwert vom Latour etwas zu «stützen» habe ich da gleich zugeschlagen. Sorry.

2006 Château Mouton-Rothschild (CHF 700)  
2006 Château Lafite-Rothschild (CHF 700)  
2006 Château Latour (CHF 600)

**2006 Château Latour, Pauillac:** Sehr dunkles Weinrot mit violetterm Schimmer in der Mitte. Immer wenn ich einen Latour im Glas habe, stelle ich mich vor, was ich erwarten darf. Hier übertrifft sich dieser grosse Pauillac von der ersten Sekunde an. Bakelit, Pumpnickel Brot Rauch, Cassis, getrocknete Heidelbeeren. Letzteres kenne ich genauestens, denn ich esse solche jeden Morgen in meinem Müsli. Weiter; Kräuter und Lakritze. Eine Cabernet-Dramatik sondergleichen. Im Gaumen fest, konzentriert, weniger kommunikativ als in der Nase. Zeigt immer noch eine deutlich verlangende Adstringenz und wirkt noch unfertig, was seine Flaschenreife betrifft. Gehört aber zu den ganz grossen Bordeaux' dieser Epoche. 20/20 warten



#### WAS GESCHAH AM 27. JUNI 2006?

Auf den Tag genau vor 20 Jahren unserer Verkostung brach der Fussballer Cristiano Ronaldo den Allzeit-Torrekord bei einer FIFA-Weltmeisterschaft von 14 Toren, der zuvor von Gerd Müller aus Deutschland aufgestellt worden war, indem er in seinem 18. WM-Spiel gegen Ghana sein 15. WM-Tor und Brasiliens erstes Tor in der Partie (Achtelfinale) erzielte. Cristiano Ronaldo baut an der aktuellen WM 2026 seinen Altersrekord weiter aus. Mit über 41 Jahren ist der Portugiese der älteste Feldspieler, der jemals bei einer Fifa-Endrunde in der Startelf stand. Sein aktuelles Vermögen wird weit über einer Milliarde Dollar eingeschätzt.



#### MARCO KOCHTE FÜR WERNI

Für den krankheitsbedingt ausgefallen Patron stand Marco Lüschi am Herd. Amuse-Geules. Gänseleber. Hummer. Kalbshaxe und Käse. Alles auf gewohnt hohem Bacchus-Niveau. Chapeau Marco! Sehr gut gemacht ...





## JEDEM EIN BÜGELFLÄSCHLI



Eigentlich war es zu viel heiss, um Rotwein zu trinken. Ich hatte als begleitenden Tischwein eine Neunliterflasche Cos eingeplant. Oben im Bild mit Sommelier Robi Hoher. Um ja keinen Wein ausschütten zu müssen entschlossen wir uns schon am Morgen für jeden eine kleine 2.5 dl. Bügelflasche abzufüllen. Während der Veranstaltung servierten wir dann den übrig gebliebenen Inhalt jeweils im vierten Glas. Der Cos präsentierte sich erstaunlich süffig, dass die Restmenge nicht bis zum Schluss reichte. Also verschenkten wir beim Hauptgang jedem das geplante «Give Away». Somit konnte jeder Gast entscheiden, ob er das Fläschli mit nach Hause nehmen wollte oder zum Käse trinken mochte. Die meisten wollten zum Käse ...

**2006 Château Cos d'Estournel, Saint-Estèphe:** Salmanazar (9 Liter). Sehr dunkles Granat mit schwarzen Reflexen in der Mitte. Aussen zeigt die Farbe einen minim gereiften Rand. Intensives, warmes Bouquet, gerösteter Arabica-Kaffee, Backpflaumen, dunkle Rosinen, Grahambrot. Die Primärf Frucht scheint sich Abzuklingen. Im Gaumen ist er dicht, feinfleischig, zeigt relativ feine Tannine (im Vergleich zu ebenbürtigen Konkurrenten). Die Adstringenz ist fast ausgereift, das Finale zeigt süssliches, dunkles Malz und der Wein bereitet einen ersten Spass. Zum Glück. Denn das war ja unser Tischwein und davon gab es in ausreichender Menge. 19/20 trinken



Rudi Carell fragte bei einem seine Lieder: «Wann wird es wieder richtig Sommer?». Wäre nicht im Jahr 2006 gestorben, so hätte er den hitzig-heissen Sommerbeginn zwanzig Jahre später erleben können.

Mit ihm von dieser Welt gegangen – im gleichen Jahr: Johannes Rau (ehemaliger deutscher Bundespräsident). Clay Regazzoni (Schweizer Autorennfahrer). Drafti Deutscher (Marmor, Stein und Eisen bricht). Wobei der Titel grammatikalisch völlig falsch war. Marmor, Stein und Eisen brechen. Aber wie heisst es so schön bei Schlagertexten? «Einen Reim um jeden Preim!».



«Hung Up» von Madonna kam zwar im Oktober 2005 heraus, wurde aber einer der weltweit erfolgreichsten Dance-Pop- und Disco-Song der amerikanischen Sängerin Madonna im Jahr 2006. Das Lied war Sieger der Schweizer Hitparade und lag neun Wochen lang auf Platz Eins. Diesen Spitzenplatz belegte der Song in 41 Ländern. Mit der Rekordzahl an Spitzenpositionen schaffte es der Track ins Guinness-Buch der Rekorde. Man vermutet, dass davon mehr als zehn Millionen Tonträger verkauft wurden.



## SZENENWECHSEL

Wer Bordeauxweine kennt, der weiss, dass da generell zwei Seiten unterschieden werden. Mit der rechten Seite «Rive gauche» sind die Weine vom linken Gironde- und Garonneufer gemeint. Also die Crus aus Graves und Médoc. Auf der rechten Seite (Rive droite) sind die Weingüter aus Saint-Emilion und Pomerol – nebst anderen Appellationen – gemeint. Es sind Weine mit viel Merlot, wenig Cabernet-Franc und selten grossen Anteilen von anderen Bordeaux-Rebsorten. Diese passen am besten zu Käse, deshalb nehme ich diese Crus immer gegen Schluss eines Events.

**2006 Château Cheval-Blanc, Saint-Emilion:** Sattes leicht trübes Purpur, minim aufhellend am Rand. Es duftet herrlich nach kaltem Earl-Grey-Tee, Brombeeren, Lakritze. Dabei geht er beeindruckend in die Tiefe und zeigt im Untergrund kalte Rauchnoten. Im Gaumen feinfleischig, konzentriert und ist wieder mit fast nur dunklen, bis schwarzen Aromen ausgestattet. Auf der Zunge bleibt eine noble Bitterkeit zurück und er zeigt auch eine noch nicht voll ausgereifte Adstringenz. Also hat dieser langlebig ausgerichtete Cheval noch weiteres Potential. Die Genussreife beginnt erst jetzt. Die grundsätzliche Konzentration stammt vom sehr niedrigen Ertrag. Diese betrug lediglich 28 Hektoliter per Hektar. Wer ihn jetzt schon geniessen will, sollte ihn mindestens drei Stunden dekantieren. Ein sensationeller Cheval-Blanc! 20/20 beginnen

P.S. Wenn ein Wein im Markt «austrocknet» sind die Preise gegen den Schluss heterogen. So gibt es vom Cheval Blanc 2006 a.) nur wenig Angebote und diese sind b.) preislich sehr unterschiedlich. Es geht bei CHF 419 bei Arvi los und endet Schubi mit CHF 1016.



## DAS ERSTE KI-BILD MEINES LEBENS

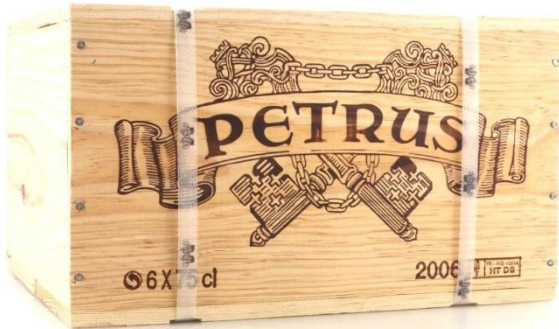
Man lernt nie aus. Auf Chat GPT habe ich zum Spass mal ein Bild mit zwanzig Flaschen Trotanoy 2006 verlangt. Gratis. Es ging zwar eine Weile, aber das Warten hat sich gelohnt.

Warum gerade 20 Flaschen, wo doch in einer Holzkiste in der Regel 12 Flaschen drin sind? Dies deshalb, weil man im europäischen Markt für den Gegenwert einer Flasche Pétrus 2006 genau so viele Bouteillen vom sagenhaft guten Trotanoy des gleichen Jahres erwerben kann/könnte. Arvi bietet noch Magnumflaschen zu CHF 450 an. Auch das wäre eine absolut sensationelle Kaufempfehlung.

**2006 Château Trotanoy, Pomerol:** Mitteldunkles Purpur mit rostrotem Schimmer. Dunkelwürziges Bouquet, Pumpernickel Brot, Spitzwegerich Tabletten, Korinthen, Datteln und Teer. Im zweiten Ansatz; Kreuzkümmel, Szechuan-Pfeffer und schwarze Pralinen, was seine sekundäre Süsse unterstreicht. Zeigt einen schon fast dramatischen Tiefgang in der Nase an. Im Gaumen liefert er – bei grosser Komplexität – jetzt schon viel Charme, weil die Tannine rund und weich daherkommen. Gebündeltes, hoch aromatisches Finale. Ein grosser Pomerol-Klassiker. 19/20 beginnen



P.S. Auch beim Publikum kam dieser grossartige Trotanoy sehr, sehr gut an und eigentlich hatte er keine grosse Mühe zwischen den beiden wesentlich teureren Cheval-Blanc und Pétrus zu bestehen. Auch bei anderen Jahrgängen liefert der immer noch eher wenig bekannte Moueix-Cru immer grossartige Weinwerte. Und er gehört für mich Jahr für Jahr zu den fünf allerbesten Pomerols.



## PÉTRUS FASSPROBE UND HEUTE

Am Montag, 2. April 2007 verkostete ich beim Moueix in Libourne ein Fassmuster vom Pétrus 2006 und machte mir dabei folgende Notizen: Dunkles, tiefes Purpur, satt in der Mitte. Wuchtiges Maulbeeren- und Waldhimbeerenbouquet, Cakesfrüchte, Engelwurz, noble Hölzer, helles Caramel, Ingwertouch und Minze. Am Schluss überwiegt ein buttriges, reifes Cassisbouquet das bombige Nasenbild. Im Gaumen die Crème de la Crème des Pomerols zeigend, hoch fein und doch wuchtig, reich und doch nicht überheblich, Caramel, Sandelholz, Giandujanoten, gebündeltes, katapultartiges Finale. Es ist das erste Mal, dass ich in 20 Jahren es nicht übers Herz brachte, die gesamte Degustationsmenge auszuspucken. Einfach geil. Das ist eine mögliche Reinkarnation vom 1971er Pétrus! (19/20).

Einen Monat später verkostete ich ihn direkt auf Pétrus. Da zeigte sich der Wein verspielt, frisch mit Zitronenthymian, Minze und viel pickfrischer Frucht. Im Gaumen vor allem lang mit mittlerem Körper. Momentan wissen Trotanoy und vor allem der Providence (noch?) besser zu gefallen. Aber das ist ja nicht neu bei einem (zu) jungen Pétrus. (19/20).



Ein Bild aus alten Tagen. Pétrus wurde danach sanft renoviert und gibt sich – vom Gebäude her – recht bescheiden. Ganz links sieht man noch den Schriftzug «Pétrus». Der wurde im Rahmen der «Gesamterneuerung» entfernt. Irgendwie wurden wohl die wegelagernd fotografierenden Weintouristen lästig ...

## ZWEI GENERATIONEN BERROUET

Jean-Claude Berrouet prägte die Qualitäten aller Moueix-Weingüter und war somit auch Jahrzehnte lang für die Qualität von Pétrus verantwortlich. Seit 2007 ist sein Sohn Oliver im Lead. Aber «nur» für Pétrus. Er arbeitete



vorher auf Haut-Brion, Silver Oak, ein paar Jahre bei einem Négociant in Paris, dann auf Château Margaux und später auf Romanée-Conti.

Ein Jahr vor seinem «Amtsantritt» wirkte er schon in der Nähe von Pétrus. Da war er nämlich für den Cheval 2006 mitverantwortlich.

**2006 Château Pétrus, Pomerol:** Intensives Purpur mit immer noch rubinem Schimmer am Rand. Süßliches, facettenreiches Bouquet. Die Fruchtaromatik liegt deutlich im rotbeerigen Bereich, Himbeeren, Walderdbeeren vermischen sich mit einer raffinierten Süße mit Kokos, hellen Pralinen und Ingwer. Verdeckt findet man auch Himbeeren Konfitüre mit Kernen und geröstete Nüsse. Die Kombination daraus erinnert an eine Linzertorte. Im Gaumen wirkt der Wein noch jung, zeigt Gripp und liefert eine verlangende Adstringenz. Blind würde er möglicherweise in einer hochstehenden Blind-Probe unten durchrauschen. Bereits vor ein paar Jahren schrieb ich, dass dieser Pétrus (noch) keine Lust habe, sich verkosten zu lassen. Das ist heute – nach immerhin 20 Jahren – leider immer noch der Fall. Ich würde, auf längere Sicht gesehen, für den gleichen Betrag lieber fast 20 Flaschen Trotanoy 2006 kaufen. Nach dem Motto; mehr Spass, mehr Flaschen, mehr Sicherheit. Potentialwertung: 19/20 warten



Waren zusammen bei der 2006er Fassprobe auf Pétrus; Lukas Vögele und René Gabriel.



### **GOLDENES SAUTERNES-TERZETT**

In der Duclot-Kiste befand sich eine Flasche vom Château d'Yquem 2006. Wie bei vielen Bordeauxweinen lohnt sich oft ein direkter Vergleich. Nicht nur um die generelle Qualität des jeweils teuersten Weines einer Kategorie einzuschätzen, sondern auch eigenhändige Relationen mit günstigen Crus zu evaluieren. Nicht immer ist nämlich der Teuerste auch gleich der Beste. Diesmal war der Fall klar; der Château Yquem obsiegte den imaginären Wettkampf klar nach Punkten.

#### **2006 Château Rieussec, Sauternes:**

Mitteldunkles Gold mit orangen Reflexen. Offenes, malziges Bouquet, Honig, Aprikosenmarmelade. Wirkt etwas schwer und der Botrytiston kommt nur zaghaft durchs «Dickicht». Im Gaumen wirkt der Wein reich, aber irgendwie auch schwer, fast pappig. Zeigt im Finale minime Bittermandelnoten (Marzipan). Da würde ich mir etwas mehr Spiel im Ganzen wünschen. Schon bei der Primeur-Probe im Jahr 2007 war ich von diesem Sauternes leider nicht sonderlich begeistert. 17/20 trinken

#### **2006 Château Suduiraut, Sauternes:**

Mitteldunkles Rotgold, leuchtend. Vielschichtiges, gefächertes Bouquet, Mandeln, Orangenblüte, Akazienhonig, Safran und Agrumenschalen. Ansprechende Botrytistöne, zeigt eine fein salzige Mineralik, welche dem Nasenbild fast eine Art Sauternes-Parfüm verleihen. Im Gaumen würzig, konzentriert und wunderschön elegant. Bereitet jetzt schon viel Spass und wird dies – dank seiner hervorragenden Balance – noch für weitere Jahrzehnte so garantieren. Hat in den letzten Jahren gut performt und kann sogar noch einen Punkt zulegen. 18/20 beginnen

#### **2006 Château d'Yquem, Sauternes:**

Leuchtendes Gold mit ersten, feinem Reifeschimmer. Trotzdem ist die Farbe im direkten Vergleich um Nuancen heller als beim Rieussec und Suduiraut gleichen Jahrganges. Frisches Bouquet, noch zart vanillig, Aprikosen, Nektarinen, Mirabellen. Im zweiten Ansatz feinschichtig, zart salzig und einen erfrischenden Aargumentouch zeigend (frisch zerdrückte Mandarinschalen). Eleganter Gaumenfluss, gut ausgeglichen, saftig und perfekt stützende Säure, welche gleichzeitig auch ein langes Leben garantiert. Ein Yquem welcher nicht satt macht, sondern auf einen zweiten Schluck ermuntert. Im Vergleich zu den roten Premiers ist dieser versprechende Yquem unter 400 Franken im Markt ein veritables Schnäppchen. Nicht als gute Investition, sondern zum genüsslichen Eigenverbrauch gedacht. 19/20 beginnen

P.S. Ich verkostete die drei Sauternes am Vortag. Der Yquem kam an Schluss dran. Dabei vergass ich das Glas im Büro. Am anderen Tag hielt ich die Nase ans leere Gabriel-Gold-Glas. Es duftete herrlich nach kandiertem Honig und getrockneten Golden-Delicious Schnitzen.



### **LANGER ABGANG – KURZE HOSEN**

Trotz brütiger Hitze war die Stimmung im Bacchus ausgezeichnet. Als ich die Wetterprognose sah, «erlaubte» ich das Erscheinen in lockerem Tenue. Nach dem Motto: «langer Abgang – kurze Hosen». Besser als umgekehrt.

Die nächste Duclot-Kiste (Jahrgang 2017) wird am 15. November 2027 im Hotel Balm in Meggen geöffnet. Infos: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch)

