



ALLES CHÂTEAU LATOUR ODER WAS?

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Wer meine Berichte kennt der weiss, dass ich gerne nach dem berühmten «roten Faden» suche. Will heissen, dass meine Events immer einer gewissen Thematik unterliegen. Das kann ein horizontale Jahrgangverkostung sein. Oder aber auch ein Vertikaltasting von einem Weingut. Auch Degustationen innerhalb einer Appellation sind möglich oder die genauere Betrachtung einer Rebsorte mit verschiedenen Weinen und Jahrgängen. Auch hatte ich schon das Zusammentreffen verschiedener Anfangsbuchstaben initiiert. Beispielsweise den Trotanoy-Trüffel-Tobler Event. Wie auch immer. In der Regel ist es so, dass ich mit einer gewissen Thematik die Rahmenbedingungen schaffe und die Gäste dann das individuelle «Genussbild malen».

Schon lange schwebte mir ein etwas ausschweifendes Latour-Zusammentreffen vor.

Also nicht «nur» Château Latour, sondern mehrere Weine, welche ein sinnvolles Stelldichein rund um diesen Begriff ergaben. Es ist ja meistens so, dass ein Menu-Gerippe aus mehreren Komponenten, respektive Gängen besteht und deshalb auch nach verschiedenen Weinarten verlangt.

Wie in unserem Fall nach Weisswein, Rotwein und Süsswein. Oder, auf die servierten Flaschen bezogen; ein weisser Château Latour-Martillac aus Pessac-Léognan zum Lachstatar. Mehrere rote Château Latour aus Pauillac zur gefüllten Schweinsbrust bis zum Käse. Und des süsse Château La Tour-Blanche zum besonderen Zwetschkuchen. Mehr darüber in der folgenden Story.

Die Latour-Formel kam bei meinen Jassfreunden sehr gut an. Was meine drei Kellergäste nicht wussten; es war eigentlich eine Hauptprobe für einen etwas grösseren Event mit der gleichen Thematik, welche dann im November mit den «Europa Weinfreunden» am Murtensee stattfinden wird. Und wenn dieser Genussabend dann wiederum sehr gut ankommt, werde ich weitere Wine & Dines rund um Château-Latour-Varianten planen.

Doch jetzt geht es um unseren Oktobermontag in Eschenbach. Treffpunkt um Mittag im Gabriel-Keller am grossen Eichentisch. Dieser ist stimmig zum Geniessen, zum Kartenspielen und da darf auch – wenn auch erst zum Schluss – mal eine Cigarre geraucht werden. Immer die gleichen Freunde, seit ein paar Jahren schon. Und immer mit einem besonderen Thema ...



DER WEISSE LATOUR ZU BEGINN

Hier handelt es sich um einen klassischen weissen Bordeaux. Der **2021 Château Latour-Martillac** ist ein fruchtig-feiner Wein mit Nuancen von Birne, weissem Pfirsich, zartem Vanillin und Blütendüften. Im Gaumen geschmeidig, mit stützender Säure und wiederum recht aromatischem Finale. Der Blend besteht aus 57% Sauvignon Blanc und 43% Semillon. Ausgebaut wurde er in 25% neuem Holz und lag rund 15 Monate auf der Hefe. Er ist jung schon gut zu geniessen. Meine Erfahrung aufgrund einer grossen Vertikalverkostung mit dem Mitbesitzer Tristan Kressman auf dem Weingut zeigte, dass solche Weissweine recht gut altern können. Die Wertung für unser Erlebnis: 18/20.



LACHSTARTAR MIT CRACKERS

Dazu nehme ich jeweils den Sockeye Wildlachs und schneide ihn in kleine Stücke. Dann hacke ich Meerrettich oder nehme etwas Meerrettichpaste. Das Weisse im Gericht war in meinem Fall ein türkisches Jogurt. Etwas Frischkäse tut's aber auch. Dann kommt noch frischer Schnittlauch dazu und gewürzt wird mit frischem Pfeffer aus der Mühle. Serviert werden dazu Crackers in irgendwelcher Form zum Selberbestreichen. Passt gut zu Weisswein. Besonders zu weissem Latour-Martillac 😊

VIER MAL PAUILLAC- LATOUR

Der berühmte Premier-Grand-Cru, Château Latour, macht «nur» Rotweine. Nämlich die Einstiegsvariante «Pauillac de Latour», welcher knapp unter 100 Franken zu haben ist. Dann den «Les Forts de Latour». Der steht ab 200 Franken zu Buche. Den richtigen Château Latour gibt es ab 400 Franken. Bei den ganz grossen Jahrgängen gilt hier; je älter, desto teurer. So muss man für einen 2009er bereits rund tausend Franken hinblättern. Der legendäre 1961er ist nicht nur extrem rar, sondern auch extrem teuer. Da kann eine perfekte Flasche schnell mal ein paar Tausender kosten. Im Jahr 2002 zahlte ein Kunde bei Christies für eine Imperiale (sechs Liter) dieses Weines 25'000 Franken. Heute würde er dafür mehr weit als das Doppelte hinlegen müssen.



Zum Einstimmen servierte ich den **2012 Château Latour**. Wie alle Weine (ausser dem 1999er) hatte ich diesen um 10 Uhr morgens dekantiert. Ein zugänglicher Pauillac mit Spass und weiteren Reserven. Er zeigt einerseits den nicht einfachen Jahrgang 2012. Aber auch das Potential von diesem grossartigen Terroir, aus dieser Grundlage doch etwas Besonderes in die Flasche zu bringen. (18/20).

Ebenfalls in dieser Serie, der **1970 Château Latour**. Der Wein war o.k., aber irgendwie «beruhigend» und ziemlich diskret in seiner Erscheinung. Nebst einer gewissen Leichtigkeit zeigt er eine mürbe Textur gegen das Finale. Ich durfte diesen 1970er in meinem weinigen Leben schon recht oft verkosten und irgendwie war er jedes Mal etwas anders. Somit nehme ich an, dass es davon verschiedene Abfüllvarianten gibt. Das war zu dieser Zeit oft der Fall, weil es keine Möglichkeiten gab, die gesamte Ernte auf einmal zu assemblieren. Zudem lief die «Mise en Bouteille» oft über mehrere Monate ...



EIN FAST PERFEKTER LATOUR 1961

Bei Raritätenproben sind die Erwartungen bei den Gästen meist mörderisch hoch. Dies, obwohl ich immer proklamiere: «Erwarte nicht zu viel, dann wirst Du nicht enttäuscht». Vom 1961 Latour bleibt mir jetzt noch eine einzige Flasche. Das Füllniveau und auch der Rest sind perfekt. Wann genau ich diese Legende einsetzen werde, ist noch nicht klar. Bei unserer Latour-Thematik setzte ich eine sogenannte Risikoflasche ein. Das Problem dieser Bouteille bestand darin, dass das Füllniveau mit «unterster Schulter» nicht gerade viel versprechend war.

Bei vielen anderen Bordeaux-Crus wäre das ein klares Oxidationsverdicht gewesen. Nicht aber bei einem Latour! Hier hatte ich schon viele grossartige Erlebnisse mit nicht optimalen Füllniveaus erlebt. Und das war glücklicherweise auch in unserem Falle der Fall. Ich dekantierte den Wein. Der Korken war spröde und man sah deutlich, dass hier über die Jahre permanent Wein aus der Flasche getropft war. Anstatt den Korken mühsam aus der Flasche zu murksen, drückte ich ihn einfach hinein und dekantierte den Inhalt sofort durch ein Plastikteesieb in die Karaffe. Es duftete herrlich süss und diese Wahrnehmung zauberte mir spontan ein Lächeln aufs Gesicht. An Tisch zeigte der **1961 Château Latour** praktisch alles, was auch normalerweise in ihm steckt. Süsser Cabernet, Rauch, Pumpernickel, Trüffel, schwarze Oliven und dunkle Schokolade. Das war ein grossartiges, schon fast legendäres, bewegendes Altweinerlebnis.



SPONTANE ZUSATZRUNDE

Wer Latour plant, muss lange dekantieren. Just Entkorken geht da eigentlich nur mit kleineren Jahrgängen. Vor dem Käse und dem Ende vom Hauptgang blieb noch etwas Zeit. Also wanderte ich zum Gestell mit den Latour-Kisten und zog spontan am Hals meiner letzten Flasche vom Jahrgang 1999. Aus der Not gedrungen, entkorkten wir diese und servierten den Inhalt auch gleich. Also diesmal nix mit Dekantieren. Hat dem **1999 Château Latour** aber nicht geschadet, weil vollreif. Die Farbe zeigte immer noch Granat. Das Bouquet war gleich zu Beginn weg recht kommunikativ. Die restliche Frucht wurde mit erdigen, leicht tabakigen Noten kompensiert. Ein Hauch Leder und Korinthen. Im Gaumen vorne noch saftig, hinten etwas mürbe werdend. Vielleicht war es gar besser, dass wir den reifen Pauillac gar nicht erst belüfteten. 18/20 austrinken.



LATOUR IM BURGUND

Weiter mit anderen Latour Brands. So im Burgund mit dem Maison Louis Latour.

In der Champagne gibt es den **Legrand Latour**. Wollte ich für meine «Latour-Tastings» auftreiben. Es gibt aber keinen Vertrieb in der Schweiz.

Vor Jahren organisierte ich in Hamburg eine grosse Vertikale von 40 Jahrgängen mit dem Kalifornier **Georges de Latour**. Das ist der Prestige Cabernet Sauvignon von Beaulieu.



LATOUR-KONKURRENZ

Der originale Turm auf Latour existiert nicht mehr. In den Jahren um 1620 wurde ein Rundturm mit dem Namen La Tour de Saint-Lambert auf dem Gut erbaut. Da der neuere Turm mit seiner Rundkuppel eher einem Taubenschlag gleicht, dient das Bild des alten Turmes weiter als Etikettenmarkenzeichen.

Château Latour heisst Château Latour. Basta! Und es gibt nur einen davon. Nämlich den «richtigen» Latour. Den Premier Grand Cru aus Pauillac. Aber er hat im Bordelais Konkurrenz. Zumindest vom Namen her. Und zwar in Wortverbindungen. Latour heisst der Turm. Und der Name Turm kann nicht geschützt werden. Hier eine unvollständige Aufzählung Bordelaiser «Turm-Varianten». Fangen wir im Norden vom Médoc an. In Begadan ist der Cru Bourgeois Château **La Tour** de By zu Hause. Beim Margaux, Château **La Tour** de Mons ist der ehemalige Turm nur noch auf dem Etikett abgebildet. Das Gutshaus steht heute ohne ihn da. Umso mächtiger ist der Burgturm vom Château **La Tour**-Carnet. Dieses Weingut steht in der Gemeinde Saint-Laurent. Die Reben sind aber über mehrere Dörfer verteilt und es gibt gleich drei verschiedene Produktionsstätten. Dies deshalb, weil von diesem Quatrième Cru mittlerweile mehr als eine Million Flaschen produziert werden. Weiter in den Süden von Bordeaux. In der Appellation existiert **Château Latour**-Martillac. Dieses Weingut ist seit 1930 im Besitz der berühmten Weinhandelsfamilie Kressmann. Die Vorfahren dieser Familie waren Preussen. Ebenfalls aus Deutschland stammt der Besitzer Otto Rettenmeier von Château **Latour**-Figeac. Fest in französischer Hand ist der Moueix-Besitz; der Pomerol Château **Latour** à Pomerol. Eine süsse Variante gefällig? Der der Sauternes Gemeinde Bommes befindet sich Château **La Tour** Blanche.



Das ist das Bild von unserer Hauptspeise, Gefüllte Schweinsbrust im eigenen Jus. Gut, beim Jus habe ich noch ein bisschen nachgeholfen. Mit einem Rest von einem Cheval Blanc 1998 der mir vor ein paar Wochen einfach nicht zu richtig schmecken wollte. Und mit Weisswein und Sojasauce. Der [Youtube-Film](#) von unseren Gerichten.



KÄSE MAG KEINEN CABERNET

Das ist zumindest meine Ansicht. Der Cabernet bekommt in Verbindung oft eine unnötige Härte. Am Idealsten wäre, sofern Rotwein, eher der Beizug von einem Pinot Noir. Egal ob einfach oder halt teuer. Da hätte es sogar eine Schweizer Variante gegeben. Das Weingut Jauslin in Basel produziert einen Pinot mit dem Begriff «La Tour». Oder aber, wie auch in dieser Story beschrieben, einen Burgunder von Maison Latour. Aber wozu denn in die Ferne schweifen, wenn es innerhalb vom Bordelais passende Käseweine mit dem Namen Latour gibt, respektive gäbe. Da hätte ich auch einen Latour-Figeac zu Hilfe nehmen können. Der stammt aus Saint-Emilion. Ich entschied mich aber für den immer noch erstaunlich präsenten, saftig eleganten **1979 Château Latour** aus Pomerol. Merlot passt zu Käse und in diesem sind 80% Merlot und 20% Cabernet Franc drin. Der Saint Félicien, der Ceddar und der Gruyère hatten Freude daran. Und wir auch ...



GUTE FREUNDE – GUTE WEINE

Wenn wir uns treffen, sind wir bereit unsere besseren Flaschen im Keller zu opfern. Wie heisst es so schön im Englischen? «To double the happiness – you have to share!»

Oder andersrum: «Die Freude verdoppelt sich, wenn man etwas teilt.»

Dem russischen Schriftsteller Lew Nikolajewitsch Tolstoi haben wir den berühmten Spruch zu verdanken. «Die Zeit vergeht, aber das gesprochene Wort bleibt!» Weniger bekannt ist mein bevorzugter Klassiker von ihm: «Der beste Lagerplatz für gute Weine ist ein gedeckter Tisch!»

Auf dem Bild oben von links: Christoph, Bärli und Adrian. Wir haben nach dem Essen und vor dem Käse vier Stunden gejasst. Und zwar den Coiffeur (Information für Jass-Freaks ...). Der Pokal ging leider nach Oftringen! 😞



Der 1990 **Château La Tour Blanche** war o.k.! Einfach halt ziemlich süss, rund und leider mit wenig Botrytis und matter Säure. Aber – der Sauternes passte zum atypischen Zwetgschenkuchen. Da hatte ich mal Ziegenfrischkäse und Rosmarin in die Komposition eingeschleust. Diese Kuchen-Variante könnte man aber auch locker zu Rotweinen servieren.



GABRIEL-GLAS PASST ZU ALLEM

Während man sich bei möglichen Harmonien von Speisen und Wein immer wieder Fragen stellt, stellt die Wahl des Glases für jeglichen Wein seit 2010 keine Frage mehr dar.

Das Gabriel-Glas kann man von Schaumwein bis zu Spirituosen für Getränke jeglicher Art verwenden. Dies wissen mittlerweile Weingeniesser weltweit in 66 Ländern.

Mehr Informationen: www.gabriel-glas.com