



MOUTON-ROTHSCHILD & LAFITE-ROTHSCHILD

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Statt versus! Für den Titel dieses Artikels habe ich die «Und-Variante» gewählt. Kurz und konkret definiert; miteinander statt gegeneinander. Ich finde es erniedrigend, wenn man grosse Weine vergleicht. Dabei werden automatisch Verlierer generiert. Wenn man die Chance hat, zwei Premier-Grand-Crus von den gleichen Jahrgängen aus verschiedenen Epochen zu verkosten, so ergeben sich logischerweise schnell Favoriten. Dies aus Flaschenkonditionen, qualitativen Gründen oder aus persönlichen Vorlieben. Wer hier aber von Verlierern spricht, hat vergessen, dass es – nebst einer Handvoll Premiers vom linken Ufer (Garonne und Gironde) – im Bordelais noch mehr als 6000 weitere Weingüter gibt, welche als «ferner liegen» infrage kämen ...

Bevor ich zur «Entkorkungsgeschichte» der oben abgebildeten Flaschen komme, ein Blick zurück ...

Das Bordeaux-Klassement 1855 entstand auf Anordnung von Kaiser Napoleon III für die Weltausstellung in Paris im gleichen Jahr. Absicht: die besten Weine Frankreichs zu präsentieren. Die Bordeaux-Handelskammer beauftragte das Syndikat der Weinmakler die Weingüter nach ihren langjährigen Marktpreisen und Reputation in fünf Qualitätsstufen einzuteilen. Die Klassifikation, die ursprünglich 57 Médoc-Rotweine und einige Sauternes-Weissweine umfasste, basierte hauptsächlich auf dem Marktwert und wurde nur einmalig (Château Mouton Rothschild 1973) geändert.



CHÂTEAU MOUTON-ROTHSCHILD

Im Jahr 1853 erwarb Baron Nathaniel de Rothschild das damalige Brane Mouton. Er stammte aus dem englischen Familienzweig. Pech für ihn; dieser Pauillac-Cru wurde für das 1855er Klassement aufgrund der gehandelten Weine eingestuft und musste sich in der Folge 118 Jahre lang als «Deuxième» begnügen. Erst im Jahr 1973 konnte der Baron Philippe de Rothschild – nach langen Rechtsstreitigkeiten – die Ernennung zum Premier-Grand-Cru feiern. Er kommentierte die Aufwertung relativ kokett auf dem Picasso-Etikett. «Premier je suis – second je fus!». Erster bin ich, Zweiter war ich nie.



Phillippe de Rothschild war seit 1922 Besitzer. Er führte, mit dem Jahrgang 1924 die konsequente Abfüllung auf dem Weingut ein. «Mise au bouteille au Château». Damals wurde der Grossteil der

Ernte noch von den Bordelaiser Négociants in Fässern abgekauft, in Bordeaux an den Quais ausgebaut und dann als Händler-Abfüllung vermarktet.

Ab dem 1945er zierte jeder Jahrgang ein spezielles Etikett. In der Regel mit einem berühmten Künstler. Dabei tauschte er das Originalbild mit ein paar Kisten Wein. Nicht nur dieser Handel war ein gutes Geschäft, sondern auch der Effekt, dass viele Weinfreaks den Mouton gar nicht tranken, sondern eifrig sammelten.

Nach dem Tod seiner Tochter Philippine (2014) übernahmen ihre drei Kinder die Führung; Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild und Julien de Beaumarchais de Rothschild. Der Wein von Mouton steht für Kraft und Komplexität.

www.chateau-mouton-rothschild.com



CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD

Schon im Jahr 1234 datiert eine Erwähnung vom Namen Lafite in dieser Region. Als Namenspate diente das französische Wort für Hügel «la Hite».

Bereits Mitte des 19. Jahrhundert war der Wein von Lafite sehr begehrt. So wurde dieses Pauillac-Weingut 1855 nicht nur als Premier eingestuft, sondern sogar als Erster im Klassement genannt. Dies ergab den bis heute gültigen Status: «Primus inter pares».

Zu dieser Zeit gehörte Château Lafite dem Bankier Aimé-Eugène Vanlerberghe, der es offiziell unter der Fassade des Bankiers Samuel Scott führte. Dies deshalb, weil er aus steuerlichen Gründen nicht öffentlich erscheinen wollte.

Am 8. August 1868 ersteigte sich Baron James de Rothschild (ein Mitglied des französischen Familien-Zweigs) Lafite für die damals enorme Summe von 4.4 Millionen Franc. James starb drei Monate nach dem Erwerb dieses Weingutes, ohne je einen Fuss auf Lafite gesetzt zu haben.

Das Erbe ging an seine drei Söhne Alphonse, Gustave und Edmond. Eine Generation später wurde Elie de Rothschild Lafite-Besitzer, welcher im Jahr 1974 das Zepter an seinen Neffen Eric übergab. Seit dem Jahr 2018 leitet seine Tochter Saskia de Rothschild als Geschäftsführerin diesen Pauillac-Premier.

Gemäss aktuellen Zahlen der LIV-EX-Plattform, welche die 100 umsatzstärksten Weingüter der ganzen Welt analysiert, liegt Lafite-Rothschild sowohl im Handelsjahr 2024 wie auch 2025 auf Rang 1. Gefolgt von Domaine de la Romanée-Conti, Château Mouton-Rothschild, Dom Perignon, Château Pétrus und Tenuta San Guido (Sassicaia). Der Wein von Lafite steht für Finesse und Eleganz.

www.lafite.com

Am Montagmorgen, dem 8. Dezember 2025 reiste ich mit dem Taxi nach Zürich. Die Entscheidung für diese Transportart fiel aufgrund der bevorstehenden Flaschen. Seit Jahren darf ich dort für eine recht illustre, aber gleichzeitig auch relativ entspannte Männerrunde die Weine kommentieren.

Meine Tätigkeit beschränkt sich dabei nicht nur aufs Palaver, sondern auch auf das Zusammenstellen der Weine. Diese stammten diesmal unisono aus dem Keller des Gastgebers. Ich bekam im Vorfeld eine Liste und kreierte aus dem «Angebot» ein Rencontre der beiden Rothschild-Premiers.



Kurz vor dem Mittag, war der Tisch festlich gedeckt. Der Krug Champagner kühlgestellt. Und das Gästedutzend trudelte ein. Bevor sich die Genusstruppe an den Tisch setzte, schenkte ich die ersten Weine ein. Im dritten Gabriel-Gold-Glas den Tischwein; 2009 Château Lynch-Bages. Der blieb über die folgenden Runden stetig zur uneingeschränkten Labung zur Verfügung.

1925: MENSCHLICHER RÜCKBLICK

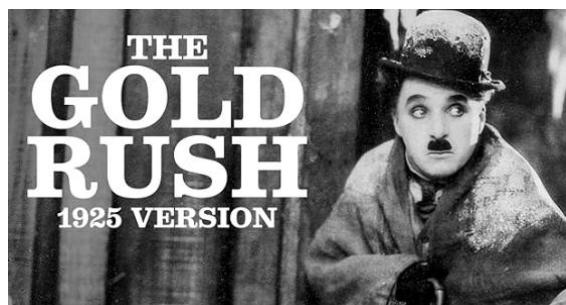
Nicht nur die beiden ersten Weine, welche wir zelebrierten, wurden 1925 geboren, sondern eine ganze Menge heute noch bekannter Menschen: Robert Kennedy, Hildegard Knef, Jean Tinguely, Sammy Davis jr., Rock Hudson, Mikis Theodorakis, Margaret Thatcher, Peter Sellers, Hans Rosenthal, Jack Lemmon, Paul Newman. Und der deutsche Kabarettist Hans Dieter Hüsch. Ein wichtiges Lebenszitat von ihm: «Jeder Tag mehr – ist einer weniger!»



Der Jahrgang 1925 war in Bordeaux ein schwieriges Jahr, welches von an einem Mangel von Sonnentagen geprägt war. Das führte zu späten Ernten und eher dünnen, früh trinkreifen Weinen mit beschränkter Lagerfähigkeit. Dies im Gegensatz zu den stärkeren Nachbarjahrgängen 1924 und 1926.

1925 Château Mouton-Rothschild: Füllniveau; obere Schulter. Aufhellendes Rostrot. Süsses Bouquet, dominikanischer Tabak, Sultaninen, Pulverkaffee. Im Gaumen immer noch erstaunlich komplex, fein stützende Säure, im Finale etwas austrocknend. Gemessen an den Jahrgangsvorgaben mehr als nur ein Achtungserfolg. Der Wein war gut trinkbar und hielt sich auch recht lange im Glas. 16/20 vorbei

1925 Château Lafite-Rothschild: Füllniveau; mittlere Schulter. Braune Farbe mit transparentem Rand. Die Nase war oxidiert und es roch nach altem Marsala, Liebstöckel und feuchter Erde. Im Gaumen durch seine eigene Säure noch knapp erhalten mit kapselig-bitterem Finale. Keine Bewertung.



Eine berühmte Stummfilmkomödie aus dem Jahr 1925. Geschrieben, inszeniert und mit Charlie Chaplin in seiner ikonischen Rolle als «der Tramp» inszeniert.



1947 Château Mouton-Rothschild:

Füllniveau; obere Schulter. Immer noch sehr dunkle Farbe, satte Mitte. Die Reflektionen tanzen zwischen Rot und Braun. Das Bouquet lässt von der ersten Sekunde an einen Altweinfreak berauschen. Es ist diese unbändige, unkopierbare Mouton-Süsse! Voll von Dörrpflaumen, Cassis-Resten, Gianduja-Pralinen, Sandelholz und einem Kräuterreigen aus dem in der Mitte – wie parfümiert – eine minzige Spur herauftanzt. Im Gaumen komplex, füllig, cremig, schier ins portige drehend und mit einem Maximum von Schmelz um die reifen Tannine herum bestückt. Im Finale Trüffel, Tabak und – oh Wunder – Black Currant Pastillen. Ich durfte ihn ein paar Mal im Leben verkosten. Das war eine absolut perfekte Flasche. 20/20 trinken



Eine von 57'558 Flaschen. Das war damals eine sehr kleine Mouton-Ernte. Die grössten Mengen wurden

1970 und 1986 produziert. Mehr als eine Viertelmillion Bouteillen. Heute liegen die Mengen stets unter 200'000 Flaschen.

1947 Château Lafite-Rothschild: Füllniveau; into neck. Wurde auf dem Weingut im Jahr 1993 re-konditioniert. Wesentlich heller als der Mouton daneben. In der Mitte trübe, aussen mit deutlich aufhellendem, ziegelrotem Rand. Offenes Bouquet, fragil, minim flüchtige Säure (Essignuancen), Grafit, Zedern. Er zeigt burgundische Ansätze. Im Gaumen elegant, schmeckt im Finale nach getrocknetem Rosenholz. Wirkt leicht und tänzerisch. Noch recht gut erhalten. Seine beste Zeit dürfte zwei, drei Jahrzehnte zurückliegen. 18/20 vorbei



DANIELA CHEMELLI

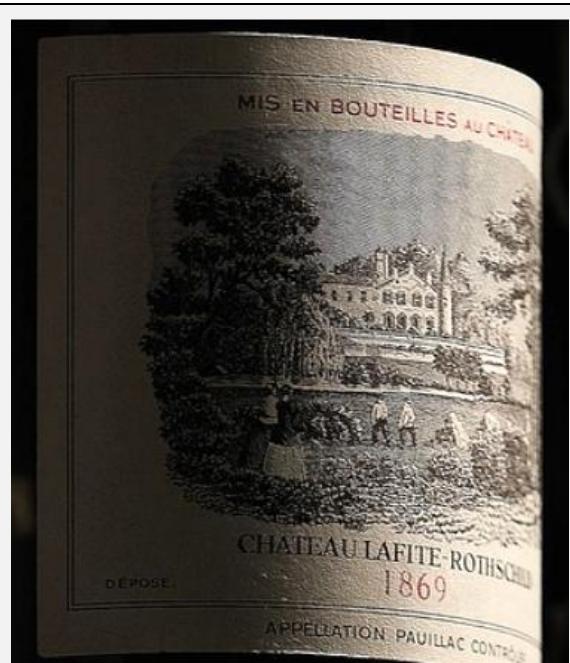
Im Magazin VISIT wird sie als «Köchin mit Herz und Seele» beschrieben. Es war nicht das erste Wine & Dine, welches ich mit der geborenen Bernerin inszenieren durfte. Was sie von anderen Caterer unterscheidet; sie kommt mit Rohmaterialien an, bindet sich die Schürze um und fängt an zu schneiden und braten. Alles frisch, von Grund auf zubereitet. Schmackhafte Simplizität. www.chemelli.ch





1986 Château Mouton-Rothschild: Immer noch eine unglaublich dunkle Farbe aufweisend. In der Mitte schier Schwarz. Keine Spur von Reifeanzeichen am Rand. War dieser Mouton bisher in jeder Phase komplett verschlossen, sind jetzt erste Nuancen einer zaghaften Öffnung spürbar. Das Fruchtbild befindet sich immer noch in der Primärphase. Heidelbeeren, Cassis, Brombeeren stehen da im Vordergrund. Im Untergrund schwarze Schokolade und oben einen zarten Minzton zeigend. Sehr konzentriert und barock, also tiefgründig. Im Gaumen zeigt der Wein nach wie vor eine verlangende Adstringenz, diese ist umfassend und royal. Vollfleischiger Körper, extrem sattes Extrakt. Die Tannine sind in den letzten Jahren (endlich!) feiner geworden. Im Finale zeigt sich wieder ein Reigen von schwarzen Beeren, vermischt mit schwarzen Oliven und Lakritze. Der Weg zur Legende ist jetzt geebnet und es entstehen keine Fragen mehr im Hinterkopf. Ein paar Jahre warten sollte man trotzdem noch. Momentan ist er zu relativ vernünftigen Preisen im Markt zu finden. Vielleicht deshalb, weil viele Mouton-Freaks die Hoffnung auf seine Reife aufgegeben haben. Jetzt wäre ein guter Kauf-Moment. Vor ein paar Jahren hatte ich ihn bei Weinbörse-Auktionen bis zu 1500 Franken pro Flasche zugeschlagen. Für mich ist das der Nachfolger vom legendären 1945er Mouton. Aber vielleicht erst in 10 oder gar 20 Jahren. Nichts für Ungeduldige. 20/20 beginnen.

1986 Château Lafite-Rothschild: Satte, dichte Farbe, mehr Schwarz wie Weinrot. Die ersten Sekunden vom Nasenbild sollte man ignorieren. Er beginnt schweißig mit minim animalischen Zügen. Ein Zeichen einer gewissen Reduktion. Nach ein paar Minuten kommt der «richtige Lafite» zum Tragen. Mehr Würze wie Frucht (im Gegensatz zum Mouton 1986), dunkles Leder, Brazil Tabak, Périgord Trüffel, Thymian, ein Hauch von Eucalyptus, dunkles Malz und kalte Rauchnoten. Er wirkt nasal stoisch und öffnet sich auch nach längerem Luftzutritt nur minim. Im Gaumen zeigt er sehr Stoff, feinfleischige Rationen, viel Süsse und schwarzes Pfeffermehl im Extrakt. Dies bei noblen Tanninen. Diese sind aber nicht von schlechten Eltern und so ist auch dieser geduldige Lafite erst knapp am Beginn einer extrem langen Genussreife. Ein grosser Klassiker. Wer ihn mehrere Stunden dekantiert macht keinen Fehler. Der Marktwert liegt leicht höher als beim Mouton. Er ist aber günstiger wie neuere Jahrgänge. Mann rechne! 20/20 beginnen



AUKTIONSREKORD: LAFITE 1869

Der teuerste Lafite-Rothschild aller Zeiten wurde im Jahr 2010 an einer Sotheby's Auktion in Hongkong verkauft. Es waren insgesamt drei Flaschen vom Jahrgang 1869 im Angebot. Jede Flasche erzielte einen sagenhaften Preis von 233'973 US-Dollars. Alle Bouteillen wurden demselben asiatischen Bieter zugeschlagen.



2000 Château Mouton-Rothschild: Magnum. Extrem dunkle Farbe, minim braune Verfärbung am Rand. Extrem viele Röstnoten. Man weiss ja, dass Mouton generell viele Toastnoten als Eigencharakter aufzeigt. Hier ist aber zu vermuten, dass recht viele neue Barriques nasal mitgeholfen haben. Viel Mocca, Schwarzbrotkruste, Pumpernickel, Edelhölzer, frisch geröstete Arabica-Kaffee-Bohnen. Im zweiten Ansatz, dunkles Malz und Rosmarintöne. Reicher Gaumen, unglaublich viel Cabernet-Süsse zeigend. Weiter geht's mit Rumtopf und Backpflaumen. Die Tannine wirken auf der Zunge sandig, werden aber vom eigenen Weinfett etwas geschliffen. Mehr Power wie Klassik. Mehr Erotik wie Pauillac. Die goldgeprägte Flasche wird aber nicht nur getrunken, sondern gilt mittlerweile als solide Wertanlage. Deshalb steigt sein Preis auf Auktionen auch weiter stetig an. Es stellt sich hier die Frage betreffend der effektiven Genussreife. Meiner Ansicht zeigt dieser Mouton 2000 jetzt schon alles. Das ist einerseits ein Zeichen der generellen Jahrgangstypizität, andererseits ist das auch der heutigen moderneren Vinifikation geschuldet. Persönlich hatte ich diesem «Sexy-Mouton» auch schon mal mit der maximalen Punktzahl bewertet. Vielleicht war diese Magnum minim weniger zugänglich wie es die Normalflaschen aktuell sind. Sein Handicap bestand möglicherweise auch darin, dass die Magnum Lafite in dieser Serie ganz einfach «kam, sah und siegte!» 19/20 trinken

2000 Château Lafite-Rothschild: Magnum. Extrem dunkles Purpur mit schwarzen Reflexen in der Mitte. Kompaktes, tiefgründiges Bouquet, Edelhölzer, Holunder, Alpenheidelbeeren, zerdrückte Szechuan Pfefferkörner, Bakelit, Zedernduft und feine Kräuternuancen. Bereits nasal ein grosser, klarer Pauillac-Klassiker. Im Gaumen einerseits fest, sehr stoffig, aber mit royalen Gerbstoffen ausgestattet. Umfassende, harmonische Adstringenz, gebündeltes, extrem langes Finale. Ein grosser, legendärer und gleichzeitig beruhigender Lafite. Gehört zu den besten Editionen der letzten hundert Jahre. Er reflektiert in sich Nuancen vom legendären 1959er. Wenn auch in minim anderer Form. Eine unvergessliche Magnum! 20/20 beginnen



FREUDETRUNKENER GABRIEL

Die Definition scheint mir wichtig. Mit diesem Begriff wird ein «intensives Glücksgefühl beschrieben». So in die Richtung «trunken vor Freude» oder «in Hochstimmung geratend». Dafür braucht es keinen erhöhten Alkoholpegel, sondern die Fähigkeit Endorphine zu generieren. Mein Post auf Facebook generierte 15'518 Klicks. Gemessener Alkoholwert, zu Hause angekommen: 0.06 Promille.