



ALLES CHÂTEAU LATOUR ODER WAS?

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Das Titelbild trägt, wenn auch nur minim. An unserem weinigen Samstag im Restaurant des Bains in Avenches wurden nicht «nur» Château Latour-Bouteillen zelebriert. Das Dinner begann nämlich mit weissem Château Latour-Martillac und endete vorerst mit zwei süssen Flaschen vom Château La Tour-Blanche. Wenn da nicht noch ein Cognac mit dem Absender «de Latour» mit im Spiel gewesen wäre ...

Samstag, 8. November 2025. Unsere kleine Gruppe steht vor dem Lacotel in Avenches und wir warten auf den Bus. Doch der kommt leider nicht.

Grund: Das Reiseunternehmen hatte meinen Auftrag nicht auf Samstag, 8. November 2025, sondern auf Sonntag, 8. November 2026 eingetragen. Das hätte dann problemlos geklappt, nur jetzt grad halt nicht.

Aber, wir haben Glück im Unglück. Nachdem wir uns kurzfristig dazu entschieden haben, mit den Privatautos zu fahren, «erwischen» wir den spontan aufgebotenen Stedltibummler doch noch.



Auch eine Art «Latour»; der Turm vom Bernertor in Murten mit unserer Gruppe: Martin, Carmen, Bernd, Katinka, Susanne, Jürg, Robert, Carmen, Karin & René.



Die kleine Traktorlokomotive mit angebauten Wagons fährt uns kreuz und quer durch die historische Stadt Murten. Über Kopfhörer erfahren wir in unseren Landessprachen Informationen, welche wir wohl nie mehr im Leben wieder vergessen werden. Oder doch?

Danach fahren wir über den oberen, wegen Nebel nicht sichtbaren Murtensee ins Winzerdörfchen Motier. Dort erwartet uns ein Aperó, eine kleine Kellerführung und ein feines, regionentypisches, gemütliches Mittagessen mit weiteren Simonet-Weinen.



WE ARE FAMILY



Simonet Père & Fils
Vignerons au Cœur du Vully
www.lepetitchateau.ch

Die Familien Simonet bauen seit über 200 Jahren Reben am Vully an. Und alle in der Familie ziehen am erfolgreichen Strang. Bei unserem Besuch war Eric (im Bild links oben) für die I-Pad-Kartonagen-Dokumentationen zuständig. Anni (Bildmitte) lieferte nach altem Hausrezept salzigen und süssen, hausgemachten Vully-Kuchen. Und Fabrice (rechts) sorgte für informative Unterhaltung bei sehr guter Laune.

Die Familien Simonet bauen seit über 200 Jahren Reben am Vully an. Und alle in der Familie ziehen am erfolgreichen Strang. Bei unserem Besuch war Eric (im Bild



Freund Moritz Zürcher kochte mit seinem Compagnon «sur place». Unter anderem, feinste Egli-Fisch-Chnusperli. Dazu wurden verschiedenste Weine aus dem Simonet Sortiment serviert. Der bisher beste Initial 2022 kommt jetzt grad auf den Markt ...



2022 Initial Le Petit Château, Simonet, Motier: Assemblage: 42% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 29% Diolinoir. Produktion: 4'000 Flaschen. Sattes Purpur mit lila Reflexen. Parfümiertes Bouquet mit verschwenderischer Primär-Aromatik, süsse, reife Früchte; Damassine Pflaumen, Cassis, Holunder. Im zweiten Ansatz; Mocca, Lakritze, noble Hölzer. Mundfüllender, cremiger Gaumen, die Tannine schmelzen nur so dahin, konzentriert und stoffig im Extrakt. Die Balance generiert in diesem noch jungen Wein Noblesse. Er klingt lang und elegant aus. Ein die Vully-Region überragender Schweizer Premium-Wein der Sonderklasse. Das generelle, garantierte Alterungspotential reicht für mindestens 15 Jahre. Vielleicht auch länger. Aber danach fragt man nicht, wenn ein grosser Rotwein derartig jung schon derartig unverschämt grosse Freude bereitet. Gehört in den helvetischen Weinolymp und auf das Siegerpodest bei den besten Assemblagen. 19/20 beginnen





Winzerfreunde unter sich: Martin Donatsch aus Malans und Fabrice Simonet aus Motier.

Weingutsbesuch: www.lepetitchateau.ch

DINER IM DES BAINS AVENCHES

Szenenwechsel. Nach dem Apero im Lacotel ging's zum historischen Römerdorf Avenches. Das heisst auf unlogisch übersetzte Weise auf Deutsch Wiflisburg.

Die fitten Gäste (auch der Gabriel) nahmen die Anreise per pedes in Angriff und liefen quer über den Campingplatz, durch den Wald, über die Autobahnbrücke zum Restaurant. Der andere Teil buchte das Karin Taxi.



Zum Diner servierte Sommelier Robi Hoher Latour-Variationen. Zum einen den weissen Château Latour-Martillac aus Pessac-Léognan. Der ist sehr gut und günstig. Mir haben da vor allem die deutlich angezeigten Jahrgangsreflektionen gut gefallen.

So zeigte sich der **2021er** zum Apero noch agrumig-frisch mit blumigem Schimmer. Der **2018er** vermittelte, den warmen Jahrgang und zeigte exotische Fruchtnoten (Passionsfrucht und Mango) mit süsslichem Duft. Der **Jahrgang 2020** duftete burgundisch, mit minimen Spuren von Vanille und Toasting, bei weicher Säure und elegantem Body. Alle lagen bei mir um die 18 Punkte. Also ein guter Wert.



GUTE VORBEREITUNG IST ALLES

Die Latour-Flaschen für den Abend mit unseren Weinfreunden transportierte Robi schon Wochen zuvor zu sich nach Hause.



Am Samstag, kurz nach dem Mittag machte er sich an das aufwendige Prozedere des Bereitstellens der Flaschen für das

Wine & Dine. Entkapseln. Entkorken. Dekantieren. Das Depot trennen. Die Flasche auswaschen. Dann Zurückdekantieren. Das sedimentierte Depot wieder zurückführen.

Oben; die noch verschlossenen Latourflaschen. Unten; Alles ready to go. 66 & 01 als Reserve.





EIN BILD VOM FOTO

Wenn ich doch nur von jeder Flasche, welche an meinen Verkostungen geknipst werden, einen Schweizer Franken bekäme. Dann wäre ich Wein-Millionär und hätte die Weine gratis zur Verfügung.

Hier ist Robert an seinem Handy und «schießt» auf den Château Latour 1967 und 1970. Das waren die ersten zwei Jahrgänge an unserem Latour-Abend. Im Hintergrund auf dem Handy-Foto kann man den Bernd und den Silvio erkennen.

Hier ein paar festgehaltene Erinnerungen in der Reihenfolge wie wir diese servierten.

1967 Château Latour, Pauillac: In der Mitte noch recht dunkel, am Rand deutlich gereift. Das erste Nasenbild zeigt eine artisanale Ausrichtung. Heisst; man spürt die gebrauchten Fässer, den leicht modrigen Keller und den sehr reifen Wein. Das geht dann nasal in Richtung nasses Laub, feuchter Baumstrunk, und Sojasauce. Doch – das Warten auf den zweiten Eindruck lohnt sich! Jetzt wird er süsser, zeigt Baumnusslikör, Ratafia, Ricola, Frühstückspflaumen und sogar Lakritze. Nach einer weiteren Viertelstunde performte er nochmals und wurde ausladender, noch pflaumiger und zeigte einen Cabernet-Kräuter-Terroirmix. Im Gaumen weich, recht füllig und trotz einer gewissen Fragilität wusste er noch sehr zu gefallen. Genau dieser überraschende Latour 1967 zeigte den Sinn des Dekantierens alter Weine deutlich an. Würde ich gerne wieder einmal trinken! 18/20 austrinken



Aromen von Leder gehören zu den Sekundär- bis Tertiärraromen. Oft wird dies nicht direkt genannt, sondern als «Terroir» umschrieben. Terroir kann man bei alten Bordeaux' eigentlich immer schreiben!

LANGSAM WIRD DER 1970ER RAR

Die unten abgebildete Originalkiste vom Château Latour 1970 wurde im Jahr 2009 an der Auktion von O'Gallerie in Portland (USA) versteigert. Die Bieter bezahlte damals weniger als den Estimate-Preis (3'000 bis 4'000), nämlich günstige 2'750 Dollar.



Fast zum gleichen Zeitpunkt erwarb ich ebenfalls eine Originalkiste an einer Schweizer Auktion. Die Flaschen waren sehr unterschiedlich. Manche dumpf und sperrig mit zu viel Säure. Dann gab es, aus derselben Kiste sehr, sehr gute Bouteillen. So, wie glücklicherweise an unserem Abend ...

1970 Château Latour, Pauillac: Immer noch sehr dunkel mit satter Mitte, transparenter Rand aussen. In den fein erdigen Nuancen findet man noch Resten von roten und blauen Beeren, dann helle Hölzer (Zedernduft), dominikanischer Tabak, Korinthen und Nuancen von Teer, welche das Nasenbild an einen Hermitage erinnern lassen. Im Gaumen recht saftig, mittengewichtig, bei schön eingebundener Säure (was bei gewissen 1970ern nicht selbstverständlich ist), gute Länge. Trotz einer gewissen Leichtigkeit zeigt er viel autochthonen Charakter. Noch sorglos über zwei Jahrzehnte zu geniessen. Das war eine der besten Flaschen bisher. 19/20 trinken

Die Angebote waren vielen Jahre in reichlichen Mengen übersät. Jetzt gibt es nur noch wenige Offerten und die liegen weit höher als früher. So um 700 Franken, plus.

Auf der Webseite von Château Latour wird der 1970 als «Great Year» beschrieben.

More Informations: www.chateau-latour.com



FÜLLNIVEAU-RISIKO-PARTIE

Das geht nur mit Weinfreunden. Deshalb öffnete ich diesem Flight den risikobehafteten Château Latour 1961.

Ein Füllniveau von nahezu «unterer Schulter» ist bei allen anderen Bordeaux Crus immer ein garantiertes Sicherheitsrisiko. Nicht aber bei einem Latour. Da habe ich schon ganz viele nicht optimal gefüllte Bouteillen mit viel Genuss getrunken.

Ich wollte diese Flasche lieber in unserem Kreis opfern als in einer teuren Verkostung auszuschreiben und dann in enttäuschte Gesichter schauen.

1923 Château Latour, Pauillac: Rostrot, deutlich aufgehellt. Das Nasenbild zeigt leider einen deutlichen Zerfall; medizinal, Liebstockel, alter Marsala, moderiges Frühlingslaub, weit über dem Zenit. Im Gaumen dann erstaunlich gefälliger. Er zeigte noch eine gewisse Todessüsse und war – im Prinzip – noch trinkbar. Aus Respekt vor einem über 100jährigen Bordeaux habe ich dann doch noch daran genippt. Keine Bewertung.

1961 Château Latour, Pauillac: Füllniveau; untere Schulter. Das Bouquet beginnt gigantisch (wenn man den minimalen Oxidationsmakel wegdenkt). Trüffel, Backpflaumen, Zimtstangen, Rauch, Lakritze, Teer. Im Gaumen unglaublich jung. Fast noch sperrig, Pumpernickel und Guinness-Bier. Leider machte es für mich wenig Sinn, dieses Fast-Gross-Erlebnis zu bewerten. Also genoss ich einen kräftigen Schluck und verzichtete auf eine abwertende Note. Keine Bewertung.



ALLES LATOUR ODER WAS?

Wer einen weinigen Event mit einer generellen Latour-Thematik als roten Faden organisieren will, der wird erst beim «richtigen Château Latour» ruiniert. Sonst gäbe es da im Bordelais ganz viele, günstige Namensalternativen.

Latour-Varianten verteilen sich über das ganze Bordelais. Im Norden vom Médoc liegt der günstige und zuverlässige Cru Château **La Tour** de By. Der frühere Zweitwein von Château Haut-Batailley hiess **La Tour** d'Aspic. In Margaux existiert der Château **La Tour** de Mons. Der kostet zwischen 20 bis 30 Franken. Vom 1855 als viertklassiertes Gewächs eingestufte Château **La Tour** Carnet (Haut-Médoc) werden mittlerweile rund eine Million Flaschen produziert. 2005 war der letzte Jahrgang von Château **La Tour**-Haut-Brion. Danach wurde die Produktion in den Mission-Haut-Brion einverleibt. Ebenfalls in dieser Appellation gibt es den Château **Latour**-Martillac. Als Weiss- und Rotwein. Den hatten wir. Vom Sauternes Château **La Tour**-Blanche ist in diesem Artikel die Rede. Weiter nach Saint Emilion: Château **Latour**-Figeac. Oder in Pomerol, in Moueix-Besitz; Château **Latour** à Pomerol oder das 135 Hektar grosse Weingut Château Pey de Latour von Dourthe. Und das ist nur eine Auswahl der bekanntesten «Latour-Weingüter» im Bordelais.



DER LEGENDÄRE LATOUR-TURM

Durch ein Objekt der Glassammlung von Pichon-Lalande fotografiert... (Foto: R.G.)



Gault & Millau

Guide Schweiz



UNSER LATOUR-MENU IN BILDERN

Camberoni, Kürbistrüffelsuppe, Lièvre Royal, Gänseleber, Rehrücken und Käsevariationen.



1955 Château Latour, Pauillac: Noch erstaunlich dunkel, nur wenig Reifereflexe am Rand. Ob man sucht oder nicht; im ersten Nasenansatz findet man noch feinste und erstaunlich frische Spuren von Cassis und Alpen Heidelbeeren, geröstete Arabica Kaffeebohnen, Périgord Trüffel, Schwarzbrot Kruste, Herbstpilze und dunkle Edelhölzer. Kein wuchtiges Bouquet dafür sehr nobel, parfümiert und vielschichtig. Im Gaumen zeigt dieser geniale Pauillac ein königliches, gereiftes Cabernet-Fundament, sagenhaft balanciert und mit endloser Noblesse über die verwöhnte Gabriel-Zunge fliessend. Und – kaum zu glauben – auch im Finale liefert dieser königliche Latour nochmals deutliche Spuren von dunkelfruchtigen Restaromen. Das war eine absolut perfekte Flasche. Ganz grosses Kino! 20/20 trinken



TURM ALS REICHTUMSSYMBOL

San Gimignano ist berühmt für seine gut erhaltenen Geschlechtertürme aus dem Mittelalter, die ihm den Beinamen «Manhattan des Mittelalters» eingebracht haben. Ursprünglich gab es über 70 Türme, die von reichen Familien gebaut wurden, um ihre Macht zu demonstrieren. Heute sind noch 14 Türme erhalten, die die Stadt als UNESCO-Weltkulturerbe prägen. Der höchste Turm, der Torre Grossa, kann bestiegen werden und bietet eine atemberaubende Aussicht.

CHARME VERSUS KLASSIK

Aus der gleichen Dekade stammend, sind die Jahrgänge 1982 und 1986 grundverschieden.

Der 1982er bietet aktuell hemmungslosen Genuss. Beim Jahrgang 1986 weiss man noch nicht mal genau, wie lange dekantieren ...

1982 Château Latour, Pauillac: Dunkel mit gewisser Reifeanzeige. Für einen noch halbjungen Latour duftet es ziemlich süss und somit auch verführerisch aus dem Glas. Weit ausladend, subtil und stetig zulegend, Sandelholz, Caramel, dunkle Früchte, Malz und helle Schokolade. Wird mit dem Luftzutritt permanent würziger. Im Gaumen zeigt er Komplexität, was man auch mit Reichtum argumentieren könnte. Intensive Aromatik mit gebündeltem, schier endlosem Finale. Als Latour vielleicht etwas atypisch, weil er so viel Charme und Fülle zeigt. Als einer der grössten Weine vom Jahrgang 1982 passt aber alles perfekt ins Lot. 20/20 trinken



1986 Château Latour, Pauillac: Innen noch fast Schwarz, aussen einen aufhellenden Rand zeigend. Reifetöne sucht man (nach fast 40 Jahren noch vergebens!). Die Nasen Aromatik ist zwar fruchtlos, geht dafür aber in eine beeindruckende Tiefe. Kalter Rauch, grünwürziger Cabernet, Brazil-Tabak, Korinthen, Teer, dunkles Leder. Er gibt sich nicht besonders kommunikativ. Im Gaumen fest, asketisch, fleischig, aber auch Muskeln und Knochen mitliefernd. Eine sehr kräftige Latour-Edition, bei welcher nicht klar ist, a.) wohin die Reise in den nächsten Jahrzehnten geht und b.) wann man hier von einer effektiven Genussreife berichten kann. Das Potential ist aber stoisch riesig. Reicht einen Tag dekantieren? 19/20 beginnen



1983 Château Latour, Pauillac: Gereiftes, mitteldunkles und am Rand deutlich aufhellendes Weinrot. Süss-trockenes Bouquet, Heu, Rosinen, kandierter Honig, Goji-Beeren und Hagebutten. Im zweiten Ansatz ein Hauch von einem Colheita Port und Pulverkaffee. Im Gaumen wirkt der Wein kernig und streng, bei mittleren Fleischrationen. Dekantieren ist da sicherlich nicht falsch. Wir immer ein Essbegleiter bleiben. Will heissen; er wird wohl einen grossen Teil seiner angestammten Strenge beibehalten. 18/20 trinken

1989 Château Latour, Pauillac: Noch sehr dunkel in der Mitte und auch wenig Reife anzeigend. Viel Pflaumen und dunkle Schokolade im dezent laktischen Bouquet, Backpflaumen, Assam Tee und Nuancen von Kandis. Zeigt dabei eine recht grosszügige Fülle. Im Gaumen geht es ebenso füllig weiter. Er ist in den letzten Jahren immer opulenter geworden und hat dabei auch immer mehr Charme entwickelt. Er gibt sich erst am Anfang einer langen Genussreife. Ich denke, dass er noch zulegen kann und somit von vielen Latour-Fans unterschätzt wird. Warten wir es ab. Bin guter Hoffnung. 19/20 trinken

LA TOUR = DER TURM

Bevor Latour zu einem Weingut wurde, war es eine Festung, rund 300 Meter von der Gironde entfernt. Dies, um das Médoc gegen die Angriffe der Feinde im hundertjährigen Krieg verteidigen zu können. Der Festungsturm hiess «La Tour en Saint-Maubert». Das Terrain befand sich in englischem Besitz bis zum Vertrag von Castillon im Jahr 1453. Der originale Turm existiert nicht mehr, aber in den Jahren um 1620 wurde ein Rundturm mit dem ähnlichen 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 Etikettenlieferant.



Bevor wir die zwei süssen Schlussweine einschenkten, war die Welt noch in Ordnung. Oben präsentiert Sommelier Robi Hoher die zwei guldernen Bouteillen.

Doch leider war der La Tour-Blanche 1916 (ein sehr schwieriges Sauternes Jahr!) weit über dem Zenit und der 1959er korkte. 🙄

Weinfreund Jürg Richter war auch mit von der Partie. Er füllt seine – für Diabetiker nicht geeignete Webseite – mit süffigen und treffenden Verkostungsnotizen auf. Den 1959 Château La Tour-Blanche verkostete er drei Mal mit drei unterschiedlichen Wertungen zwischen 17 bis 19 Punkten. www.sauternes.ch



Eigenkreation von Tarte-Tatin mit Caramel.

COGNAC DE LATOUR

Auf der Suche nach «Latour-Ideen» bin ich sogar auf einen Champagner Legrand-Latour gestossen. Der wird aber in der Schweiz nicht vertrieben. Genau so verhält es sich mit der Distribution vom Cognac de Latour ...



Hätte nicht Weinfreund Silvio eine rare Spezial-Edition von diesem Cognac mit ins Restaurant mitgenommen. Der kam am Schluss zum Kaffee. Wobei ich grosszügig auf den Kaffee verzichtete. Mann muss ja nicht gleich alles unter Zwang kombinieren!



Gute Freunde, des Bains Besitzer Johann Stauffacher und Gabriel www.des.bains.ch