



CHATEAU LYNCH-BAGES AM VULLY

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Bevor man wieder mit dem Drohfinger auf mich loskommt, will ich gleich mal den Titel relativieren. Ich weiss, dass es schon fast als Sakrileg gilt, inmitten einer Region, welche ganz viele Weine produziert ganz «andere Tropfen» zu entkorken ...

Zu meiner Verteidigung will ich hier aber anmerken, dass wir seit über 30 Jahren am Vully unsere Sommerferien verbringen und durchaus ansässige Weine in den Restaurants geniessen, Winzer besuchen oder auch im Feriendomizil für uns und Gäste regionale Tropfen zelebrieren.

Doch wenn sich befreundete Bordeauxfreaks zu einem Besuch anmelden, dann muss halt der Korkenzieher zwingenderweise nach passenden Flaschenalternativen suchen.

Respektive der Markus. Denn er ist jeweils Sommelier für unseren samstäglichen Weintisch mit Freunden aus Sarnen, Emmen oder Sarmenstorf. Unsere sich jährlich wiederholenden Einladungen sind wohlwollende Revanchen für vorangegangene «Dienstleistungen» von vielen anderen Gelegenheiten, bei denen wir zu Tisch sitzen und schöne Einladungen geniessen dürfen.

Am Samstag, 18. Juli 2026 war es wieder mal so weit. Karin und Alice hatten im Vorfeld eingekauft und absolvierten – bei guter Laune – Küchendienst. Was heisst, dass der ehemalige Koch (René) sich weder um Weine noch um das Menu kümmern musste.

Gut die «Themenbeschaffung» oblag schon bei mir. Da ich mich aber für eine Vertikale von Château Lynch-Bages entschieden hatte, brauchte ich nur die entsprechenden Flaschen aus dem alarmgesicherten Eschenbacher Keller zu tragen und aus dem Excel-Inventar zu subtrahieren.



Obwohl ich in meinem Leben schon ganz viele, zum Teil recht umfangreiche Vertikalen von diesem beliebten Pauillac organisierte, sind die Lagermengen immer noch attraktiv. Lynch-Bages hat mich noch nie enttäuscht. Man kann ihn gerne mit Freunden teilen, aber auch im kleinen Kreis (bis zu einer Person) mit viel Genuss trinken. Er ist – selbst für investitionsbereite Freaks – immer noch sehr attraktiv. Für Snobs ist er ungeeignet. Diese Spezies gönnt sich meist lieber einen Pauillac Premier, anstatt den unglaublich attraktiven Genusswert vom Lynch zu anerkennen.



DER WEISSE LYNCH ZUM APERO

Es gab schon immer einen Weisswein auf Lynch. Der wurde bei Einladungen serviert und war wohl im besten Falle «nett». Warum ich das vermute, weil die ersten offiziellen Jahrgänge vom Blanc (ab 1990) gelb waren, fahl und fruchtlos. Die grundsätzliche Aromatik bestand aus Vanille, welcher von zu grosszügigen Holzeinsatz stammte. Heute verwendet man nur noch maximal 50% neue Barriquen und der Wein passt in die gefragte Bordelaiser Weissweinszene.

Beim Eintreffen der Gäste entkorkte Markus den 2022 Lynch-Bages Blanc. Das ist ein Blend aus Sauvignon Blanc (81%), Semillon (11%) und Muscadelle (8%). Der Wein ist klar, hell und leuchtend. Das Nasenbild zeigt Birnen, weissen Pfirsich und im Ansatz von Zitrusfrüchten einen dezenten Schimmer von Vanillin. Im Gaumen gibt er sich saftig, zeigt eine gut stützende, integrierte Säure und viel Eleganz. Kein Vergleich mit den ersten Editionen und ein spannender, in den warmen Sommer passender Aperitif für die folgenden Rotweine des gleichen Weingutes. Der Marktpreis von 65 ist kein Pappenstiel, scheut aber in keinem Fall den direkten Vergleich mit den viel teureren «Margaux Blanc» oder dem «Mouton Blanc». 18/20 trinken



Gute Vorbereitung ist alles: Weinfreund Markus entkorkte die ganze Vertikale und stellte die Flaschen anschliessend in ein Regal.



BANDBREITE VON 30 JAHREN

Wenn verschiedene Jahrgänge von einem Weingut verkostet werden, dann nennt man dies in der Fachsprache Vertikale. Bei unserem Lynch-Bages-Stelldichein wurden die Jahrgänge zwischen 1979 bis 2009 degustiert. Wir begannen mit den ältesten Editionen und «arbeiteten» uns genüsslich empor in die neueren Epochen.

Ich selbst degustierte alle Weine am Morgen. Dann justiere ich nochmals nach, während dem Event und schnupperte nochmals an gewissen Resten am anderen Tag, als wir die meist leeren Flaschen für das Titelfoto aufstellten.

1979 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Aufhellendes Rot mit bräunlichen Reflexen. Was für sein Alter aber durchaus logisch erscheint. Offenes, würziges und auch minim laktisches Bouquet. An einen klassischen Bordeaux aus dieser Zeit erinnernd. Kochschokolade, grünwürziger Cabernet, feuchtes Leder. Im Gaumen saftig, elegant. Erstaunlich intakt, im Finale eine dezente Kapselnote zeigend. Insgesamt besser als erwartet. 17/20 vorbei

Die noch besten 1979er sind: Haut-Brion, Margaux, Grand-Puy-Lacoste, Lafleur (!).

1981 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Rotbräunliche, aufhellende Farbe. Reifes, offenes Bouquet, Fleischabschnitte, kaltes Ratatouille, feuchte Kräuter, minim grasig. Das tönt zwar insgesamt nicht so spannend, ist aber doch noch recht ansprechend. Sehr angenehmer Gaumen, weiche Tannine, zeigt Charme und bereitet mit seinem schokoladigen Finale viel Spass. Hätte ich so nicht gedacht. Am Abend zeigte er sich leider härter und war von einem kapseligen Ton begleitet. Am anderen Tag war er kaputt. Also öffnen und gleich trinken. 17/20 austrinken



EXTREM SCHNELLER PAUILLAC

André war nicht nur an diesem Event dabei, sondern auch, als ich einmal an einem Abend eine Magnum von diesem sagenhaften Lynch entkorkte. Sie ging als eine der «schnellsten Magnums» in die Geschichte ein ...

1982 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Gereiftes, immer noch beeindruckend dunkles Weinrot. Von der ersten Sekunde an ist das Bouquet berauschend, malzig-süss, pflaumig, Rosinen zeigend, Trüffel, Thymian und bester Havanna Tabak. Alleine vom Schnüffeln bekommt man da bereits einen Sinnesrausch. Im Gaumen geht die Orgie nahtlos weiter. Süsser Cabernet, cremige Tannine, extrem langes Finale. Mann muss sich regelrecht im Zaun halten, um nicht grad das ganze Glas im Affekt zu «inhalieren». Das war der attraktivste Reifwein an diesem Vertikal-Tasting. Er ist aktuell sowas von ready. Wowowowowow! 20/20 trinken

Wenige Angebote von normalen Flaschen sind noch im Schweizer Handel zu finden. Diese schlagen mit etwa 350 Franken zu Buche. Für 140 Franken bietet die Vinothek im Park ein halbes Flacon an. Etwas grösser ist die Offerte von Orvinum. Dort gibt/gäbe es noch eine Jéroboam. Die 5-Liter kosten dort CHF 3550.



DIE CAZES; ERST JEAN CHARLES, DANN ANDRÉ, DANACH JEAN MICHEL UND WIEDER JEAN CHARLES

1933 wurde der Dorfbäcker Jean Charles Cazes Pächter von Château Lynch-Bages. Im Jahr 1939 gelang es ihm, das Weingut zu erwerben.

Nach ihm übernahm sein Sohn André Cazes Lynch Bages. Seit 1951 war er auch Bürgermeister von Pauillac und übte dieses Amt rund 40 Jahre lang aus.

1973 begann Jean-Michel Cazes seinem Vater zu helfen. Auch er war später Bürgermeister von Pauillac, nebst seinem Haupttätigkeit als Versicherungsmakler. Jean-Michel übernahm 1986 die Hauptleitung von AXA-Millesimes und leitete diese Gruppe 15 Jahre lang. Ihm ist es zu verdanken, dass das Dörfchen Bages wiederbelebt wurde und 1989. Mit dem Hotel Cordeillan-Bages. 1990 wurde die Handelsmarke Michel Lynch lanciert.

Im Jahr 2006 kam Jean-Charles nach Hause und wurde Verantwortlicher für Lynch Bages und die weiteren Familienbetriebe.

Bild oben: André, Jean-Michel und Silvie. Bild unten während der grossen Vertikale von Lynch-Bages in Pauillac: Malou le Sommer, René, Jean-Michel, Marina Cazes, und der Maitre de Chais, Nicolas Labenne.





EXTREM LANGE DEKANTIEREN

Der Bordeaux' 1986 ist ein Kapitel für sich. Viele Crus wurden reduktiv in die Flaschen gefüllt. Also mangelte es da an Ausbaudauer, respektive Fassreife. Nicht wenige, besonders lagerfähige Tropfen sind heute noch «bockig». Da gehört der Lynch-Bages auch dazu. Deshalb ist sehr langes Dekantieren in diesem Fall Pflicht. Am besten am Tag vorher. Warum ich das so behaupte? Weil er mir am Tag nach der Verkostung am besten schmeckte ...

1986 Château Lynch-Bages, Pauillac: Halbe Flasche. Dunkles, leicht mattes Granat, relativ wenig Reifeanzeichen. Das Bouquet wirkt kompakt und zeigt absolut keine Lust auf Spontankonversation. Rindfleischabschnitte, Bakelit, Pumpermickel Brot, Guinness Bier, Korinthen. Im Gaumen feuchter Tabak, Backpflaumen, Teer, Kräuter, aber auch fein grasige Cabernet-Noten. Wie bei vielen, möglicherweise grossen 1986ern weiss man da immer noch nicht genau, wohin die Reise geht. Passt zu Schmorgerichten. Extrem lange Dekantieren ist Pflicht. 18/20 beginnen

1988 Château Lynch-Bages, Pauillac: Erstaunlich dunkles Granat, nur minimste Reifetöne anzeigend. Geniales, würzige, sehr tiefgründiges Bouquet, Lakritze, Bakelit, dunkle Edelhölzer, Korinthen, schwarze Bitterschokolade und Capsaicin. Im Gaumen zeigt eine schier dramatische Terroir Würze, Sommertrüffel und wieder Lakritze. Ein richtiger Klassiker der an die grosse Bordeauxzeit der damaligen Epoche erinnert. Ich bin seit Jahrzehnten Fan von diesem Lynch und es scheint, dass er mindestens noch 20 Jahre auf diesem grossartigen Niveau weiter Freude bereiten wird. Empfehlung; zwei Stunden dekantieren. 19/20 trinken



1989 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Dunkles Purpur mit satter Mitte. Dramatisches, warmes Terroir-Bouquet, Zimt, kalifornische Backpflaumen, getrockneter Rosmarin, Malaga Rosinen, Kaffee und eine feine Zedernwürze vermittelnd. Bombiger Ansatz. Ich war hin und weg! Voller Gaumen, weiche Konturen, viel Fleisch auf dem noch konzentrierten Extrakt zeigend. Der Aromen Reigen der Nase wiederholt sich im hoch aromatischen Gaumen. Da waren wohl viele tendenziell überreife Traubenbeeren drin. Genau solche Weine wird es heute leider nie mehr geben. Eine Legende! Und auch wieder, einmal mehr der Beweis, dass grosse Lynch-Bages-Jahrgänge zur Médoc-Elite gehören können. 20/20 trinken

1994 Château Lynch-Bages, Pauillac: Immer noch erstaunlich dunkel und nur minime Reifeanzeichen am Rand aufzeigend. Schlankes, dafür aber recht tiefgründiges Nasenbild zeigend. Der Cabernet zeigt sich unausgereift, Bakelit, getrocknete Herbsttrompeten, ein Hauch Sojasauce, Backpflaumen. Im Gaumen mittelgewichtig, zeigt muskulöse Konturen im feinsandigen Fluss und eine noch stützende bis verlangende Adstringenz. Angenehmes Finale. Ein beruhigender Klassiker, der sehr langsam gereift ist. Mit Luftkontakt zeigte er leider mehr und mehr die «kalte, unreif-grüne Cabernetschulter». 17/20 austrinken

1995 Château Lynch-Bages, Pauillac: Mitteldunkles Weinrot mit rostroten Reflexen. Fleischig-würziges Bouquet, helle Ledernoten, Tabak, Küchenkräuter, vermischt mit einer Spur Rosinen. Im Gaumen mürbe, körniger Fluss, aufrauend und an Charme mangelnd. Einerseits sind da noch unfertige Tannine da, andererseits findet man auch minim oxidative Spuren. Genau dieses Phänomen findet man auch bei anderen, grossen 1995ern aus dem Médoc. Harmonie sucht man da vergebens. Auch mit Luftkontakt verbesserte er sich nicht. Weg damit! 16/20 trinken



ERFRISCHENDES SOMMMERMENU

Jäger-Heidi-Salat. Spaghetti al Limone.
Geeiste Melonensuppe Alice. Kalbs Cordon-
Bleu nach Karins-Art.



DÜRRENMATTS LIEBLINGSWEIN

Schon als junger Autor gönnte er sich immer wieder einige Flaschen Château Lynch Bages. Dabei konnte er sich solch edle Tropfen damals eigentlich gar nicht leisten. Doch beim Alkohol war der Geniesser nicht bereit zu sparen. Zum einen schmeckte ihm Bordeaux' am besten. Und zum anderen war er davon überzeugt, dieser Wein könne – im Unterschied zu anderen – seiner Gesundheit nichts anhaben, weil er kaum Restzucker beinhalte.

Denn bereits im Alter von 25 Jahren hatten die Ärzte bei Friedrich Dürrenmatt Diabetes diagnostiziert und ihm eingeschärft, sich an eine strenge Diät zu halten – und vor allem auf Alkohol zu verzichten.

Doch der junge Mann war ein schwieriger Patient. Sich seiner Gesundheit wegen dauernd zu mässigen, war für ihn keine ernsthafte Option. Jede Form der Askese war ihm zuwider. Das hatte wohl mit dem schwierigen Verhältnis zu seinem Vater, einem Pfarrer aus dem Emmental, zu tun. Gegen den rebellierte er schon als Knabe. Dem strenggläubigen Rudolf Dürrenmatt war Verzicht heilig und Ausgelassenheit ein Dorn im Auge. Feste Nahrung vermied er, weil er sich vor der Gärung der Speisen im Magen fürchtete. Alkohol lehnte der Pfarrer überhaupt strikt ab. Das ging so weit, dass er bei der Messe den Wein durch Traubensaft ersetzte, um nur ja seine Lippen nicht mit Alkohol zu benetzen.

Friedrich Dürrenmatt kompensierte Vaters Alkohol-Phobie wohl mehr als ausreichend. Er lebte bis zu seinem Tod (1990) in Neuchâtel. Das lag Luftlinie genau 21.3 Kilometer von unserem Lynch-Bages-Tasting-Ort entfernt.

1996 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Reifendes Weinrot mit zart aufhellendem Rand. Berauschend würziges Bouquet, reifer Cabernet, helles Leder, ein Touch Havanna-Tabak, dunkle Rosinen, Lakritze und viel Zedern. Legt an der Luft zu und zeigt immer mehr Schichten. Im Gaumen saftig, traumhaft balanciert und gereiften, feinen Tanninen aufwartend. Auch im aromatischen Finale zeigt er wieder einen Cabernet-Touch, diesmal mit einer ganz minimalen grünen Nuance. Was aber durchaus ins Gesamtbild passt. In voller Genussphase. Hat sich an der Luft sehr gut gehalten und war auch am anderen Tag noch präsent. Die Balance machts! 19/20 trinken

**FOTOKUNST MIT ANDRE**

Es schaute sich grad so interessant an. Ich sass auf der anderen Seite des Tisches und wollte den André fotografieren. Da stand ein Gabriel-Glas zwischen meiner Kamera und ihm. Passt zu vinösen Szene. Markus öffnete alle Flaschen am Morgen und ich probierte. Der 2000er korkte. Ich rief André und fragte, ob er (a.) schon weggefahren sei und, falls nicht, ob er (b.) noch eine Flasche Lynch-Bages 2000 im Keller hätte. Die B-Variante passte!

2000 Château Lynch-Bages, Pauillac: Sehr dunkel, fast Schwarz in der Mitte. Nach ein paar Sekunden legt das Bouquet gewaltig los. Wuchtig, ausladend, Korinthen, Teer, Kräuter und Spuren von schwarzer Restfrucht. Dann Kaffee und ein Hauch von Eucalyptus. Unglaublich intensiv und zu Kopf steigend. Grosses, klassisches Bordeaux-Nasenkino. Im Gaumen vollfleischig, immer noch eine stützende, aber gereifte Präsenz von grossartigen Tanninen anbietend. Nicht nur einer der besten Lynch Bages, sondern auch der besten Bordeaux 2000! 20/20 trinken

2001 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Mitteldunkles, leicht trübes Purpur. Offenes Bouquet. Die Fruchtphase scheint abgeklungen und das Nasenbild zeigt würzige Terroir Noten, Leder und Tabak, sowie ein Hauch Korinthen von minim überreifem Merlot. Im Gaumen mittelgewichtig, gut balanciert und aktuell schon fast hemmungslos süffig. Im Finale findet man dann doch noch letzte Fruchtnoten (Cassis und Pflaumen). Auf nichts mehr warten. Ausser auf die nächste Gelegenheit. Weil er sich doch recht reif gibt, würde ich ihn nicht mal Dekantieren. 18/20 austrinken

EIN TANZ ZWISCHEN 18/20 UND 19/20

Sicherlich ist der 2006er ein grosser Wein. Die Frage ist nur; wie gross? Ich verkostete ihn oft und er erhielt von mir permanent alternierend zwischen 18 und 19 Punkten. Weil der Wein auch nach 20 Jahren noch recht weit entfernt einer möglichen Genussreife ist, rechne ich mit der besseren Variante ...

**2006 Château Lynch-Bages, Pauillac:**

Unglaublich dunkle, fast undurchdringliche Farbe. Kompaktes, noch introvertiertes Bouquet; Bakelit, Rauch, schwarze Oliven, Blutnuancen (was seine Fleischigkeit anzeigt). Braucht viel Luft und kommt irgendwie dann doch (noch) nicht. Im Gaumen fleischig, zeigt noch viel Gerbstoffe und daraus ergibt sich eine noch zu junge Adstringenz. Die unfertigen Gerbstoffe sind sehr präsent und verlangen nach mindestens zehn weiteren Jahren Flaschenreife. Gehört zu den grossen Pauillac in diesem Jahrgang. Vom Typ her; wir er immer ein Essbegleiter bleiben. 19/20 warten.



SO LANGSAM WIRD'S

Viele 2009er sind jetzt schon voll da. Der Lynch-Bages zielt sich noch ein bisschen. Aber er ist auf der Überholspur. Auf dem Bild die möglichen Tagessieger: 1989 und 2009.

2009 Château Lynch-Bages, Pauillac:

Dunkles Rubin-Purpur, satte Mitte. Das Bouquet beginnt nach ein paar Minuten mit einer bombigen, vielfältigen Fruchtnote, von schwarzen Kirschen bis Brombeeren. Unten unterlegt sich eine dunkle Würze, Grafit, Lakritze und zarte Rauchnoten. Im Gaumen füllig, enorm viel Fleisch im konzentrierten Extrakt anzeigend, gebündeltes, gewaltiges Finale. So langsam beginnt dieses Pauillac-Volksfest. Für die richtige Genussreife braucht es noch ein paar Jährchen. 20/20 beginnen.



HUGH JOHNSON

Wen man vom Konsum von guten Weinen alt werden kann, so ist der 1939 geborene und somit mittlerweile 87 Jahre alte, britische Weinjournalist Hugh Johnson ein gutes Beispiel für diese wünschenswerte These.

Weingeniesser sind nach seiner Ansicht intelligent, sexy und tolerant. Letzteres brauchte ich an diesem Samstag, denn der 1983er Lynch Bages korkte. Nicht nur ein bisschen, sondern fürchterlich ...



BOURDIEU DE BATGES

Der spätere Namensgeber Thomas Michel Lynch kam durch Heirat zu den Rebflächen welche 1749 damals noch Bourdieu de Badges hießen. Seine Frau Elisabeth Drouillard erbte von deren Familie das Anwesen. Thomas Michel Lynch, ein gebürtiger Ire war Kaufmann in Bordeaux. Er vergrößerte das Anwesen und verlieh ihm den Namen «Cru de Lynch». Auch Château Dauzac in Margaux gehörte damals zum Besitz der Familie.

Anlässlich der Hochzeit seines lebenslustigen und politisch interessierten Sohns im Jahr 1779 wurde der Besitz auf Jean-Baptiste übertragen. Dieser verstand es aber nicht, das Weingut effizient zu bewirtschaften. So übernahm sein Bruder Michel Lynch das Zepter. Dieser leitete bis 1824 die Geschicke des Weingutes. Nach dessen Tod wurde das Weingut aufgeteilt. Aus einem Teil entstand Château Lynch-Moussas, welcher an die Familie Vasquez wechselte. Der Rest wurde von dem Schweizer Weinhändler Sebastian Jurine erworben und daraus entstand Château Lynch Bages. Beide Weingüter wurden im Jahr 1855 als fünfte Gewächse klassiert. Darauf folgte die Familie Cayrou. Nach ihnen Monsieur Félix de Val.

In der Zeit nach dem ersten Weltkrieg und danach dümpelte das Weingut dahin. Die Weltweinwirtschaft lag am Boden. Die Nachfrage nach Grand Crus war bescheiden und viele heute berühmte Weingüter kämpften um deren Existenz. Ab 1933 kam die Familie Cazes ins Spiel. Heute ist mit Jean-Charles die vierte Generation am Ruder.