



PILATUS WEINFREUNDE & PESSAC-LEOGNAN

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Zwei Faktoren beeinflussen den Titel! Zum einen der Begriff «Pilatus Weinfreunde». Zum anderen geht es um eine Sub-Appellation der Graves-Region im Süden der Stadt Bordeaux.

Die Pilatus Weinfreunde heissen so, weil jedes «Mitglied» von seinem Wohnort aus mehr oder weniger theoretisch den Pilatus sieht.

Was wiederum erklärt, dass die acht immatrikulierten Weinmänner alle aus der Zentralschweiz stammen. Ihre Freundschaft ist durch den Wein verbunden. Jeder hat mehr oder weniger zu viele Weinflaschen im Keller, welche er gerne mit Gleichgesinnten teilt.

Es gibt nämlich nichts Schlimmeres für einen Weinfreak, eine sorgfältig gehütete Weinrarität mit Banausen teilen zu müssen.

Man könnte die Weinfreunde Pilatus – vom System her – auch als Verein deklarieren. Einfach ohne jährlichen Mitgliederbeitrag und ganz ohne Statuten. Das System ist einfach, aber reichlich effizient ...

Die Mitgliedschaft kostet de facto sieben Mal Nix. Dies deshalb, weil acht Männer zum amikalen Bereich gehören. Sieben Mal ist jeder von uns eingeladen. Die Zeche bezahlt dann jeweils der «Tagespräsident». Das war in diesem Fall der Baschi. Da nächste Mal kommt der Jörg. Und so weiter! Treffpunkt ist halbjährlich. Einmal im Frühling. Einmal im Herbst. Im Vorfeld wird das Datum bestimmt. Das war diesmal der 11. März 2026. Der Gastgeber wählt die Lokation. Die Wahl fiel auf das Casa Tolone in Luzern. Baschi wählte aus seinem Keller die önologischen Rahmenbedingungen. Die waren nach dem Champagner und nach zwei Chardonnays – vom Rotweinssektor her – eng gesteckt.

Eigentlich genau so, wie ich das liebe. Entweder einen Jahrgang horizontal. Oder ein Weingut vertikal. Diesmal kam eine dritte Variante ins Spiel. Fast so nach dem Motto: «United Colours of Pessac-Léognan». Eine Appellation mit verschiedenen Weingütern und verschiedenen Jahrgängen. Also eigentlich auch mit Vorgaben von Rahmenbedingungen, aber mit wesentlich mehr Facetten.

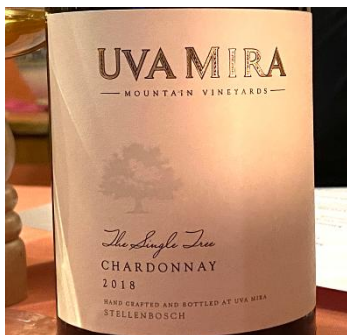
UVA MIRA – MAGIC CHARDONNAY

Die Weissweinsorte Chardonnay wurde weltweit zu Tode konfektioniert. Heisst, wer den «typischen» Chardonnay-Geschmack mag, der erwartet, dass dieser Weisswein, egal aus welchem Land er stammt, immer etwa gleich schmeckt. Ein Phänomen, welches man auch den Liebhabern von Golden-Delicious-Äpfeln andichten könnte. Für mich wird ein Chardonnay erst dann interessant, wenn er eine gewisse Individualität – oder noch besser – Spuren von Mineralität ausstrahlt.



Zu dieser Kategorie gehört der Uva Mira. Das ist ein renommiertes Boutique-Weingut in Stellenbosch, Südafrika. Bekannt für seine exponierte Lage an den Hängen des Helderbergs. Das Weingut liegt auf einer Höhe von 420 bis 620 Metern über dem Meeresspiegel und bietet einen weitreichenden Blick über die False Bay bis hin zum Tafelberg.

Als ich das Weingut vor vielen Jahren besuchte, waren noch die früheren Besitzer am Ruder. Seit 2014 gehört Uva Mira Toby Venter. Er ist CEO von Porsche, Bentley und Lamborghini für Südafrika. Das Weingut betreibt er als Hobby.



The Single Tree Uva Mira in Glas. Für mich ein unerwartetes Wiedersehen, welches Erinnerungen hervorrief. Die Farbe immer noch recht hell. Der Duft spannend, gefächert mit Agrumen, Minze, Eisenkraut, grünen Quitten und hellen Aprikosen. Im Gaumen fein, elegant, dicht und aromatisch. Ein spezielles Chardonnay-Erlebnis, welches irgendwie ziemlich unikat wirkt. Aus lauter Freude habe ich am anderen Tag grad ein paar Flaschen von einem jüngeren Jahrgang beim Importeur Kap Weine in Wollerau bestellt.

Nach dem Champagner (2012 Charles Heidsieck) und einem anderen Chardonnay aus Südafrika von Creation, kam der **2018 Chardonnay**



ERSTER ROTWEINAKT

Das fängt ja gut an! Gleich zwei Mal Jahrgang 2000. Und genau mit der direkten Vergleichsmöglichkeit zeigt sich die deutlich wahrnehmbare Differenz zwischen Pessac (Pape Clément) und Léognan (Domaine de Chevalier).

Fazit: Grosser Jahrgang – zwei komplett verschiedene Crus.

2000 Domaine de Chevalier, Pessac-Léognan: Leuchtendes Rot mit rubinem Rand. Offenes, minim laktisches von roten Früchten geprägtes Bouquet, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, zart pfeffrig und delikate. Im zweiten Ansatz zeigten sich minimste Spuren von Zichorie und roter Pfefferschote, sowie florale Züge. Im Gaumen saftig, elegant, abgemilderte Tannine. Dieser Wein ist reif und zeigt eine wunderbare Balance bei schon fast unverschämter Süffigkeit. 18/20 trinken

2000 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Immer noch sehr dunkel, im Purpur zeigen sich noch sanft violette Reflexe. Wuchtiges, warmes Bouquet, Cassis und Pflaumen, dann kommt die Würze mit Tabak, Lakritze und exotischen Hölzern. Im Gaumen konzentriert, stoffig, noch eine gewisse Rest-Adstringenz vermittelnd, hoch aromatisches, druckvolles langes Finale. Ein körperreicher Wein mit weiterem Potential. Wobei das möglicherweise beste Genusspotential aktuell ziemlich garantiert ist. 19/20 trinken

Da gibt es noch zwei Anbieter in der Schweiz, welche diese Pessac-Sensation zwischen 155 und 160 Franken anbieten.



GLEICHER BESITZER

Im Jahr 1935 erwarb die amerikanische Familie Dillon Château Haut-Brion. Genau beim von uns verkosteten Jahrgang 1983 übernahm Clarence-Dillon auch das Nachbarweingut Château La Mission Haut-Brion von der Familie Woltner.

Baschi liess zwei komplett unterschiedliche Kontrahenten beim zweiten Rotweinakt gegeneinander antreten. Oft streiten sich Weinfreaks darum, ob in einem gewissen Jahrgang Haut-Brion oder der Mission besser ist. Als Faustregel können erfahrene Vertikal-Verkoster mit Fug und Recht behaupten, dass der Mission fast gleich aufliegt und meistens in den etwa schwierigeren Jahren die Nase vorn hat. Manchmal liegen auch beide auf derselben Höhe wie beim mörderisch grossen Jahrgang 1989. Da ist es nur noch eine Frage von Nuancen oder Geschmack, welchen Cru man vorzieht. Aufgrund des alten Klassements und des somit höheren Status vom Haut-Brion gewinnt dieser in der Regel das Preisrennen. Aussem beim schwächelnden 1982er. Da liegt der Tarif vom Haut-Brion bei CHF 800. Ein Flacon Mission kostet über 1000 Franken.

1982 Château Haut-Brion, Graves: Deutlich aufgehellt mit oranger Färbung. Offenes, ledrig-jodiges Bouquet, wenig Druck. Im Gaumen leidlich schlank für einen 1982er und auch minim gezehrt in der Textur. Liegt weiter hinter seinen Erwartungen. 17/20 austrinken

1983 Château La Mission-Haut-Brion, Pessac-Léognan: Unglaublich dunkel. Geballtes, fast reduktives Kräuterbouquet, Backpflaumen, Brazil-Tabak, Korinthen. Konzentrierter brachial-fleischiger Gaumen. Noch viel weiteres Potential. Auf jeden Fall lange dekantieren. Ein absolut historischer Mission! 20/20 beginnen



CASA TOLONE – VERO ITALIANO

Gelebte Gastfreundschaft mit italienischem Echtheitszertifikat. Vitello Tonato, Spiegelei mit Brie und Trüffeln. Papardelle mit Morcheln und Tomahawk vom Grill. www.casatolone.ch



GRAVES VERSUS PESSAC-LEOGNAN

Besonders beeindruckend; die zwei im Süden der Stadt Bordeaux gelegenen Regionen grenzen sich zwar tangential an, vom Wesen und Geschmack kommen diese aber reichlich differenziert daher. Grob artikuliert sind die Weine aus Pessac (Haut-Brion, La Mission, Pape-Clément) dunkler in der Aromatik und tiefgründiger. Die Crus aus der Region Léognan (Domaine de Chevalier, Smith Haut-Lafitte) zeigen sich rotfruchtiger, gehen weniger in die Tiefe und überzeugen oft durch Bekömmlichkeit und Balance.

Um das Ganze zu erklären könnte man geografisch auch auf die beiden Halbkantone von Appenzell zugreifen. Ausserrhoden als Graves (etwas grösser) und Innerrhoden als Pessac-Léognan (etwas kleiner).

Auf die beiden Bordeaux-Appellationen umgemünzt. Die Region **Graves** reicht vom Süden der Stadt Bordeaux bis zum Sauternes-Gebiet der Stadt Langon und wird mit 4'650 Hektar deklariert. Wobei sich momentan etwa 3'500 Hektar in Produktion befinden.

Die Appellation **Pessac-Léognan** umfasst 1'700 Hektar, wobei auch hier momentan rund 300 Hektar brach liegen. Die Weingüter liegen südwestlich der Stadt Bordeaux und es sind im Begriff «Pessac-Léognan» zehn verschiedene Gemeinden zusammengefasst.

Das Klassifizierungssystem von Pessac-Léognan stammt aus dem Jahr 1953 (1959 überarbeitet) und umfasste 16 Güter mit Rotweinen und teilweise auch Weissweinen.

- Château Haut-Brion (Pessac)
- Château La Mission Haut-Brion (Talence)
- Château Pape Clément (Pessac)
- Château Smith Haut Lafitte (Martillac)
- Domaine de Chevalier (Léognan)
- Château Malartic-Lagravière (Léognan)
- Château Carbonnieux (Léognan)
- Château Bouscaut (Cadaujac)
- Château Latour-Martillac (Martillac)
- Château Olivier (Léognan)
- Château Haut-Bailly (Léognan)
- Château Couhins-Lurton (Villenave d'Ornon)
- Château Couhins (Villenave d'Ornon)
- Château de Fieuzal (Léognan)
- Château La Tour-Haut-Brion (Talence)
- Château Laville Haut-Brion (Talence)

Den La Tour-Haut-Brion gibt es heute nicht mehr. Dieser Cru wurde in Mission integriert. Der als Weisswein klassierte Laville-Haut-Brion ist heute La Mission Haut-Brion blanc. Würde ein neues Klassement angelegt, wären Les Carmes Haut-Brion, Larrivet Haut-Brion und Haut-Bergey mögliche Kandidaten.



Das Finale bestand wieder aus einem Cru aus Léognan (Smith Haut-Lafitte) und einem veritablen Pessac (Pape Clément). Mit zwei riesengrossen, wenn auch wiederum völlig unterschiedlichen Jahrgängen ...

2009 Château Smith Haut-Lafitte, Pessac-Léognan: Mitteldunkles Weinrot. Offenes, duftiges Bouquet; Zedern, rote Pflaumen, heller Tabak und feine Kräuternuancen. Nicht so wuchtig wie andere 2009er, dafür umso eleganter im Ansatz. Im Gaumen fein, gereifte Tannine, saftig-seidiger Gaumen, perfekte Balance. 19/20 trinken

2010 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Die Farbe ist Schwarz-Violett, undurchdringlich in der Mitte. Obwohl der Wein de facto verschlossen ist, gibt ist das Bouquet wuchtig, ja fast erschlagend. Lakritze, Cassis, Brombeeren, Assam Tee und exotische Gewürznoten explodieren aus dem Glas. Im Gaumen kompakt, überfleischig und durch die noch forschen Tannine – in Verbindung mit der noch nicht ganz eingebundenen Säure – eher burschikos und ungestüm daherkommend. Momentan ist es ein Wein, welcher wohl locker Blindproben gewinnen kann. Auch in Fleischbegleitung mag sich ein aktueller Genuss noch nicht so richtig einstimmen. Mit sagenhafter Zukunfts-Prognose. 20/20 warten

Zum Schluss verzichtete ich auf Dessert und Kaffee. Ein sinnlicher Schluck vom **2007 Riesling Auslese Wehlener Sonnenuhr J.J. Prüm** reichte fürs finale Glück vollkommen!