



ZWANZIG MAL PAPE-CLEMENT IN SPIEZ

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

In dieser Story geht es, wie der Titel schon verkündet, um zwanzig Jahrgänge vom berühmten Château Pape-Clément. Um die Jahrgänge zwischen 1988 bis 2018. Und um ein Supplement in Form einer Imperial-Flasche vom Jahrgang 2019 als Tischwein.

Doch bevor wir das Gebotene vom 24. April 2026 im Hotel Belvedere Spiez genüsslicher analysieren, werfen wir einen Blick zurück. Um mehr als 700 Jahre ...



**PAPST
CLEMENS =
PAPE
CLEMENT**

Die Kirche war ihm wichtiger als sein eigenes Weingut. Zwar erbe der damals noch mit bürgerlichem Namen

ausgestattete Bertrand de Got das Gut von seiner Familie. Der damalige Bischof wurde erst als Kurienkardinal nach Rom bestellt und wechselte nach seiner Wahl zum Papst den Namen in Clemens V.

Und – er verlieh dem Weingut den Namen Pape-Clément. Gleichzeitig überliess er im Jahr 1305 das Anwesen dem Bistum Bordeaux.

Im Rahmen der französischen Revolution wurde Pape 1791 beschlagnahmt und an den Bankmann Charles Peixotto verkauft. Pape-Clément wechselte in der Folge häufig den Besitzer und erlebte unter Jean-Baptiste Clerc eine Blütezeit. Er vergrösserte die Rebflächen und baute das Château dazu.

Mehrere Katastrophen suchten dieses Graves-Weingut heim. So die vernichtende Reblaus, diverse Pilzkrankheiten, sowie der echte und falsche Mehltau mehrere Ernten. Nach den miserablen Jahrgängen 1935 und 1936 wurde die Region 1937 von einem schweren Hagelschauer heimgesucht.

Paul Montagne kaufte das praktisch bankrotte Château kurz zu Beginn des zweiten Weltkrieges im Jahr 1938. Mit Hilfe des beratenden Önologen Emile Peynaud baute er das marode Weingut wieder auf.

1959 wurde Pape zum Cru Classé ernannt. Doch leider folgten darauf ein paar lethargische Jahrzehnte ohne Investitionen mit vernachlässigtem Qualitätsmanagement.

Der neue Besitzer Bernard Magrez brachte das Weingut nur langsam nach oben. Wurde dann aber vom neuen Garagen-Vinifikationsstil gepackt. Direktoren und Kellermeister gaben sich die Türklinken in die Hand. Wenn nicht genügend Parker Punkte erreicht wurden, hagelte es Kündigungen.

Der berühmte Önologe Michel Rolland sorgte für Extraktion und Konzentration. So taxieren gewisse Kritiker den Pape-Stil von 2000 bis 2015 als «übervinifiziert». Will heissen; massive Konzentration und zu viel Holz.

Doch auch beim Wein heilt die Zeit bekanntlich viele Wunden. Und es scheint, dass der «richtige Wein» von Pape nach genügend Jahren Flaschenreife wie von selbst wieder aufersteht.

Zudem wurde in den letzten zehn Jahren der Anteil von neuen Fässern in vernünftigem Rahmen reduziert.

Als die Familie Magrez Pape-Clément im Jahr 1938 übernahm, war dieses 30 Hektaren gross. Heute sind es um die 100 Hektar und die Produktion liegt beim «Grand Vin» bei rund einer Viertelmillion Flaschen.

In den letzten Jahren wurden Weingüter dazu gekauft und in Pape integriert. So im Jahr 2011 Château Maleprat (Martillac) und im Jahr 2018 erwarb Magrez von der Familie Perrin Château Le Sartre (Léognan).

So mutiert der ehemals reinrassige Pessac immer mehr zu einem diversifizierten Pessac-Léognan und seine Parzellen sind über die ganze Mixed-Appellation verteilt.



«Zum Vorteil», berichtete Philippe Magrez (hier im Bild mit Karin Gabriel) an einem früheren Wine &

Dine im Gasthaus Sempacherhof, als er den Pape-Clément näher vorstellte; «je mehr Terroir-Puzzleteile sich zu einem grossen Wein zusammenfügen, desto mehr Selektionsmöglichkeiten haben wir. Und auch die Summe der möglichen Komplexität wird grösser. Zudem befinden sich in der Nähe unseren neuen Lagen ebenso angesehene Güter wie es unser Pape ist».

AM MORGEN ENTKROKT NACHMITTAGS DEKANTIERT AM ABEND DEGUSTIERT

Gute Vorbereitung ist alles! Die Weine standen schon zwei Wochen zuvor auf dem Eichentisch im gekühlten Weinkeller.

Am Veranstaltungsmorgen (24. April 2026) schnitt ich die Kapseln weg, zog die Korken raus und prüfte die Weine kurz. Drei Flaschen musste ich ersetzen. Die hatte ich zum Glück noch in der Inventur-Reserve.

Nach dem Mittagessen dekantierte ich die Weine, wusch die Originalflaschen aus und führte die Weine mittels Trichter wieder vorsichtig zurück. Dann ergänzte ich alle noch mit dem geklärten Depot. Mit einem Plastikverschluss versehen, stellte ich die Flaschen in dicke Transport Kartons. Danach fuhren wir an den Austragungsort, dem Strandhotel Belvedere in Spiez.



Als wir den festlichen Saal betraten, stand der Apero (2018 Le Clementin Blanc du Château Pape Clément) gekühlt bereit.



Der Wein zeigte sich aromatisch, mit reifem Pfirsich und Mirabellentönen und war noch fein mit vanille-eichigen Tönen unterlegt. Er kam bei der Gästeschar gut an und läutete das beginnende Pape-Diner würdig ein.



VON ALT NACH JUNG

Wie man es macht, so ist es irgendwie falsch. Wenn man auf den Weingütern in Bordeaux eingeladen ist, werden immer erst die jungen Weine serviert. Die reiferen kommen später. Bei mir ist es eigentlich immer umgekehrt. Die Aufmerksamkeit ist am Anfang grösser und die neuen Weine sind anstrengender zu verkosten. Dies, wegen den noch jungen Gerbstoffen.



1988 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Mittleres Weinrot mit aufhellendem Rand. Die optische Reifeanzeige ist «altersgerecht». Erdig-würziges Bouquet, dunkle Pilze, dunkles Leder. Irgendwie duftet es auch nach Guinness-Bier. Im Gaumen zeigt er sich von der Vinifikation her artisanal und erinnert an ältere Bordeauxzeiten und das zieht er so durch bis zum Finale. Mit etwas Toleranz findet man ihn – zumindest als Essbegleiter – immer noch ziemlich gut. Vor allem hielt er sich stoisch an der Luft. 17/20 austrinken

1989 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Gereiftes Weinrot mit ziegelrotem Schimmer gegen aussen. Pflaumiges Bouquet mit viel Anzeichen von Dörrfrüchten, Weichspeckbirnen, Malz und dunklem Honig, Spitzwegerich Tabletten. Beim zweiten Ansatz hat man das Gefühl eine frisch geöffnete Cohiba Kiste zu erschnuppern. Im Gaumen füllig, weich mit einer schönen Fülle unterwegs, nobelbittere Tannin Resten auf der Zunge. Die Vinifikation ist eher noch im etwas ältlichen Stil gehalten. Also ein grosser Wein für Nostalgiker. Nur kurz dekantieren. Er ist in der Endreife. 18/20 austrinken

1990 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Mitteldunkles Weinrot, aufhellender Rand mit dezenter Reifetönen. Geniales Bouquet, süss und füllig, sowie auch dezent laktisch ausladend. Die besten reifen und gedörrten Pflaumen dieser Welt, Birnel dunkles Malz, Caramel, Brasil-Tabak und Korinthen. Cremig opulenter und doch sehr eleganter Gaumenfluss, gebündeltes Finale. Charme auf höchstem Niveau. Die erste Flasche korkte leider. Die zweite war von einem jodig-medizinischen Ton begleitet. Die dritte zeigte sich perfekt. Das Korkenrisiko beim Pape Clément '90 ist leider ein relativ bekanntes Verdikt. Die perfekte Flasche lag nahe bei 20/20! 19/20 austrinken

CIGARRENWEIN?

Mit dem damaligen Pape-Direktor Bernard Pujol erlebten wir viele Weinabende auf dem Weingut. Er servierte den Pape-Clément 1990 jeweils immer zum Schluss, weil er der festen Überzeugung war, dass dieser besonders gut zu einer Havanna-Zigarre passte ...

1994 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Gereiftes, mitteldunkles Weinrot mit ziegelrotbraunem Rand. Malziges Bouquet, Blattnoten, dunkle Pflaumen, minim erdig. Die Jahrgangskühle anzeigend. Die Frucht ist mittlerweile wohl seit längerer Zeit abgeklungen und wurde durch feuchte Tabakblätter ersetzt. Samtiger Gaumen, die Grund Aromatik erinnert an die frühere Bordeauxzeit, im Finale minim kapselig. Der Wein ist aber besser als das Ansehen zu diesem Jahrgang. Immer noch ein wunderbarer Essbegleiter. 17/20 austrinken

1995 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Reifendes Granat mit ziegelrotem Rand. Eine Flasche zeigte eine eintretende Oxidation die andere war minim besser. Malziges Bouquet, Kandisnoten, Anflüge von Nescafé und Colheita-Port. Also auch beim zweiten Versuch eine (zu) hohe Reife anzeigend. Im Gaumen merkt man anhand von Dörrfrüchten und Rosinen, dass auch hier eine gewisse Reife vorhanden ist, welche aufgrund seines Alters noch nicht so fortgeschritten sein dürfte. Der Körper ist mehlig und kapselig. Vor allem fehlt es an Substanz und Harmonie. Es gibt leider nicht wenige 1995er Bordeaux' in ähnlichem Zustand. 16/20 vorbei



DOPPELTE BESTELLUNG

Vor vielen Jahren nahm ich eine Flasche vom just gefüllten 1996er Pape mit in die Ferien. Mit einem Austria-Freund verkosteten wir diesen Pessac-Jüngling. Er schmeckte hervorragend und ich fand bei Badaracco ein besonders günstiges Angebot und generierte eine telefonische Bestellung. Und immer, wenn ich die Mengen angab, doppelte mein Freund nach. Als die Lieferung kam, war der Compagnon grad nicht so liquid und wollte nichts mehr von seiner Attribution wissen. Also verfügte ich anfänglich über einen ziemlich grossen Bestand an Flaschengrößen aller Art. So setzte ich diesen wunderbaren Wein sehr oft an diversen Verkostungen und Präsentationen ein. Er war von Beginn weg in jeder Lebensphase bis heute immer ein sicherer Genusswert.

Als ich diese Geschichte schrieb, prüfte ich meinen heutigen Bestand in der Excel-Liste. Es ist nur noch eine einzige Flasche da. 😞

1996 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Mitteldunkles, am Rand deutlich aufhellendes Weinrot. Offenes, zart ledriges Bouquet, Sommertrüffel, Cigarren und viel Zedern im ausgeweiteten, tendenziell mineralischen Duft. Sehr elegant im Ansatz. Im Gaumen mittelgewichtig, sehr gut balanciert, noble Bitterness im feinstoffigen Extrakt. Ist in einer wunderschönen Reife und bereitet Spass auf hohem Niveau. Beruhigender Anti-Bolidenwein. 19/20 austrinken

1998 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Aufhellendes, leicht mattes Purpur-Granat. Klassisches, würziges, mit Kräutern durchzogenes Bordeaux-Bouquet, im Hintergrund dunkle Beeren und grünwüziges Cabernet. Man merkt somit die coole Seite vom Jahrgang 1998. Saftiger, lang gezogener Gaumen mit viel Lakritze und dunklem Malz (Guinness) im aromatischen Finale. Das sind genau solche Weine, welche man allein locker trinken könnte. Loving it! 18/20 trinken



2000 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Noch beeindruckend dicht, dunkles Purpur, undurchdringlich. Ein Nasenbild zum Berauschen, Tabak, Korinthen, Szechuan Pfeffer, Lakritze und viel reifen Cabernet anzeigend. Unglaublich viele Pessac-Terroir-Facetten findet man da und das Bouquet legt an der Luft stetig zu. Beim Schlürfen im Gaumen legt der Wein Cassis und Holunder frei, Black Currant im Extrakt, langes Finale. Ein Wein, wie eine Droge. Heisst, Mann kann davon süchtig werden. Genuss auf höchstem Niveau! Lag beim Verkosten nahe bei der Maximalnote. Am Abend zückte ich den Jahrhundertweinbonus!!! 20/20 trinken

P.S. Zwei Angebot von Schweizer Weinhändlern liegen zwischen 155 bis 160 Franken. Das ist/wäre eine wirklich supergute Genussaffäre ...





Weinfreak Baschi Schwander anerkennend bot sich als Sommelier für die beiden Weinabende an diesem intensiven Spiez-Wein-Wochenende.

So stand er am Freitag für den Pape im Einsatz und am Samstag für Best of Bordeaux 1996, dessen Idee eigentlich von ihm ausging. Er veranstaltet ebenfalls weinige Events, mit California-Tendenz. Baschis [Website](#)



SCHLAFEN AUF PAPE-CLEMENT

Der umtriebige Besitzer Bernard Magrez hat sich mit vielen Angeboten dem Oentourismus verschrieben. So kann man sogar auf Château Pape-Clément logieren.

Es gibt dort auch eine eigene Weinboutique und selbstverständlich bieten sich auch Besuche vom Château an. Weitere [Infos](#)



2001 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Aufhellendes Granat-Purpur, feiner Rand aussen. Geniales, feiwürziges Bouquet, subtiler, eleganter Ansatz, recht viele Facetten zeigend. Tintige Würze, heller Tabak, frische Ledernoten und getrocknete Eierschwammerl. Der Gaumen zeigt sich mittelschlank und sehr elegant. Das aromatische Finale weiss sehr zu gefallen. Ist jetzt endgereift, was aber auch heisst, dass er mir so besonders viel Freude bereitet. Nicht dekantieren. 18/20 trinken

2003 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Im dunklen Purpur sieht man eine minime, erste Reife. Das Bouquet zeigt sich verführerisch süß. Dies, mit schier kompottigen Anflügen, getrocknete Goji Beeren, dominikanischer Tabak und ein Hauch von Grenadine runden das Nasenbild ab. Im Gaumen hat man das Gefühl einer Tendenz zu einem Pessac-Likör (gibt es glücklicherweise nicht). Die Tannine wirken sanft antrocknend, was wiederum zum dem überaus heissen Jahrgang passt. Da wurde auch eine verschwenderische Prise Erotik hineingepackt. Ist möglicherweise jetzt im mittleren Ende seiner Genussphase. 19/20 trinken



Servicefachangestellte Dominique Ramel fragte spontan, ob sie beim Einschicken auch helfen dürfe. Das genaue Portionieren einer Raritäten Probe ist gar nicht so einfach. Sie bestand diese Prozedur in der Folge aber mit Bravour. Spontan drückte ich ihr zwei Flaschen in die Hand. Was ich nicht wusste; 2003 war grad zufällig grad ihr Geburtsjahrgang!

★★★★★
Belvédère
 STRANDHOTEL



Für das grosse Pape-Menu wählte Küchenchef Marco Müller Kombinationen mit Spargeln, Poulet, Morcheln, Ente, Sellerie, Kräuter, Lamm, Kartoffelpüree & reifem Jummi Käse.



2004 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Die Farbe ist immer noch jugendlich und sehr dunkel. Man riecht ein paar Sekunden daran und weiss; man ist in den Grand Cru Lagen vom Bordelais. Geht in die Tiefe zeigt Würze und schwarze Aromatik. Dies mit der Jahrgangstypischen 2004er-Coolness. Im Gaumen ist er mit mittlerem Körper unterwegs, bei beeindruckender Gesamt-Aromatik. Im Finale vermittelt er den Eindruck von schwarzem Pfeffer. Mir gefällt er sehr gut. Und das ist bei mir bei nicht wenigen Weinen dieses unterschätzten Jahrganges der Fall. Lieber habe ich einen sehr guten 18-Pünkter wie ein verschlossener 19er. Zwei Stunden dekantieren. 18/20 trinken

2005 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Scharlach-Blutrot mit purpurnen Reflexen. Das Bouquet zeigt sich erstaunlich reif und offen. Dörrfrüchte, Kräuter, Brotkruste. Vermittelt im zweiten Ansatz eine schöne Terroir Würze mit einem Hauch von Sommertrüffel, Cigarren und Ledernoten. Im Gaumen sehr fleischig. Dann – momentan noch – dezent mehlig (auch leicht aufrauend) im Fluss, weil sich die Tannine mit dem Extrakt verbinden. Im Finale bündelt er sich zu einer beeindruckenden Länge. 19/20 trinken

2006 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Magnum. Dunkles Violett mit schwarzen Reflexen in der Mitte. Konzentriertes, deutlich Cabernet geprägtes Bouquet, floral, Tabak, Trüffel, schwarze Beeren. Er geht dabei ordentlich in die Tiefe. Auch im Gaumen beeindruckt er durch seine massive Konzentration. Vollfleischig mit noch verlangender Adstringenz. Nicht mehr so unnahbar wie noch vor ein paar Jahren und jetzt noch mehr seine grosse Klasse anzeigend. Einer der grössten Pape Clément der neueren Zeit. Extrem langlebig. Wer ihn jetzt schon mal angehen will, sollte ihn vier Stunden dekantieren. 19/20 beginnen

WEINBÖRSE



P.S. In der kommenden Mai-Weinbörse werden sechs Flaschen von diesem Pape 2006 versteigert. Ausrufpreis: 300 Franken. Zum Ersten! Zum Zweiten! Zum Dritten! [Website](#)



GENAU NACH PARKERS GUSTO

Damals war er noch sehr aktiv und beeinflusste Weinwelt wie kein zweiter Verkoster. Dem Pape-Clément 2009 attestierte Robert Parker die begehrten 100-Punkte. Man kann sich gut vorstellen, wie das auf den eh schon überhitzten Primeur-Markt wirkte ...

2009 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Mittleres Purpur, innen satt, aussen minimste Reifeanzeichen anzeigend. Das Bouquet wirkt süß und duftet nach Dörrfrüchten aller Art. Dunkle Rosinen, Feigen, Korinthen, schwarze Dörrbananen, Amarena Kirschen. Im zweiten Ansatz gerösteter Kaffee und dunkle Edelhölzer, weit ausladend. Im Gaumen füllig und cremig gleichzeitig, zeigt viel Schmelz und auch Harmonie – dies auf hohem Niveau. Ich verkostete diesen Wein um zehn Uhr morgens. So – wie alle vierzig Flaschen. Ich musste mich richtig zwingen die Verkostungsration nicht zu schlucken! Geiles Teil! Sicherlich ist er reichlich bullig geraten, aber das ist bei Bordeaux 2009 kein Vorwurf, sondern schon fast Pflicht. 19/20 beginnen

2010 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Violett-Schwarz, undurchdringlich. Gigantisches Bouquet. Einerseits dicht und konzentriert, andererseits eine gewaltige Tiefe anzeigend. Rauch, schwarze Oliven, dunkle Brotkruste, Korinthen, Teer, Trüffel und viel schwarze, angetrocknete Beeren. Auch im Gaumen ist die Aromatik praktisch nur mit schwarzen Elementen bestückt, hoch aromatisches, enorm lang endendes, unglaublich würziges Finale. In dieser «Würze» liegt ein grosses Potential für spätere Kräutertöne. Ein Gigant und doch zeigt er irgendwie einen ersten Charme. 19/20 warten

2012 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Erstaunlich dunkles Purpur, etwas matt. Kalter schwarzer Rauch, knapp reifes Pflaumenfleisch, Tabak und Lakritze. Im zweiten Ansatz; Holunder. Im Gaumen samtig, ziemlich dicht, feinfleischig und recht aromatisch im Finale. Absolut genussreif und Freude bereitend. Den würde ich in einem Restaurant jederzeit bestellen! 18/20 trinken

2014 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Mitteldichtes Weinrot mit Purpur-Reflexen. Offenes, dezent kühl ausstrahlendes, tabakiges Bouquet, wunderschöne Kräutertöne anzeigend (Minze, Rosmarin), geht dabei ordentlich in die Tiefe. Im Gaumen ist er mit mittlerem Körper unterwegs, recht saftig, auch wenn die Tannine noch dezent mürbe sind. Ein wunderschöne Essbegleiter. Und das für gut 20 Jahre! Dekantieren tut ihm gut. 18/20 beginnen



GABRIELS 20-PUNKTE PAPE

50 % Cabernet Sauvignon, 47 % Merlot, 2 % Petit Verdot, 1 % Cabernet Franc.

Das ist das «Geheimrezept» vom für mich legendären Pape-Clément 2015. Ich weiss noch, dass ich während den Primeur-Proben diesen Wein immer wieder verkostete, weil ich dieses «Pessac-Wunder» irgendwie gar nicht fassen konnte. Er vereint Power und Finesse in Einem. So wie man es eigentlich nur von den Premier-Crus zwingend verlangt. Es ist kein Verbrechen ihn jetzt schon zu degustieren. Es kann aber ein «Verbrechen» sein, diesen Wein nicht im Keller zu haben und sich gleichzeitig Bordeaux-Freak zu nennen!

2015 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Dunkles, noch jugendliches Purpur mit minim aufhellendem Rand. Nobles, würziges mit roten und schwarzen Früchten unterlegtes Bouquet. Im zweiten Ansatz Brotkruste, Mokka und Edelhölzer. Ein geniales Nasenbild! Im Gaumen geht es nobel weiter, eher würzig denn fruchtig, noch stützende Tannine, welche eine royale Adstringenz verleihen, im Finale dezent laktisch was ihm eine berauschende Souplesse verleiht. 20/20 beginnen



EINE GUTE KAUFEMPEHLUNG



2016 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Sattes Rubin-Purpur. Geniales Bouquet, schwarze Kirschen, Vanillestängel, Zimt, ein Hauch Amarena, wunderschöne Süsse ausstrahlend, Lakritze. Schicht um Schicht ein Erlebnis. Im Gaumen; Fülle und Samt, geschmeidiger Körper, gebündeltes, langes Finale. Hat bereits eine erste, sich langsam anzeichnende Reife entwickelt. Die Tannine waren früher etwas forscher. Heute noch ein guter Kauf! 19/20 warten

2018 Château Pape-Clément, Pessac-Léognan: Mitteldunkles Granat mit lila Schimmer. Offenes, klassisches Bouquet. Will heissen; eher würzig den fruchtig, mit floralen Nuancen unterlegt. Fast etwas kalifornisch im Ansatz. Im Gaumen mit langem Körper unterwegs, saftige Tannine, aromatisches Finale. Setzt auf Eleganz und zeigt eine tolle Balance, endet mit dunklen Aromen. Für sein jugendliches Alter ist er erstaunlich zugänglich im Moment. Nicht zuletzt deshalb, weil aktuell er viel Aromen von sich gibt. 19/20 beginnen



IMPERIALE 2019, A DISCRETION

Zum Hauptgang servierte die Belvedere-Crew zwar Lamm, aber Baschi machte auf dem Foto das Kalb. Wir hatten auch selbst einen Heidenspass an dem Weinabend. Der fast bombige 2019 Pape Clément war noch voll in der Fruchtphase, dies bei geschmeidigen Tanninen und einem wunderschön fülligen Körper, welcher die noch auszubauenden Gerbstoffe richtig charmant umgarnte. 19/20. Es blieben noch ein paar Weinresten, welche wir in kleine PET-Flaschen abfüllten und den Gästen und dem Personal verschenkten.



DAS MAGREZ-IMPERIUM

Bernard Magrez, 1936 geboren, ist heute 90 Jahre alt. Gefühlsmäßig wirkt der stets sich selbst treibende und selten lächelnde Franzose wesentlich jünger. Noch heute fährt er täglich frühmorgens in sein Büro und ist dort nicht selten bis spät in den Abend anzutreffen. Er hält die Zügel seiner Weingüter und seiner rund 100 Personen umfassenden Crew eisern in seiner Hand. Von Zepter abgeben keine Spur. Er funktioniert nach dem Arbeits-Motto «bis dass der Tod uns scheidet».

Das Logo auf all seinen Weinen; die zwei sich kreuzenden Schlüssel. Er ist der einzige Bordelaiser der vier Grand Crus sein Eigen nennen darf. Wie schon erwähnt; Pape-Clément (Pessac-Léognan), La Tour Carnet (Haut-Médoc), Fombrauge (Saint Emilion) und Clos Haut-Peyraguey (Sauternes). Mehr als 60 Domainen sind es insgesamt weltweit. Diese liefern verschiedene Weine mit über 120 Etiketten. Seine «ausländischen Weine» kommen aus Italien, Amerika, Portugal, Marokko, Brasilien, Uruguay, Spanien, Argentinien und auch aus Japan!



PEYRAGUEY-DESSERT

Der Name «Lafaurie-Peyraguey» leitet sich von einem der früheren Besitzer ab; Sieur Raymond Peyraguey, der das Sauternes-Anwesen Lafaurie 1618 erwarb und ihm seinen Namen beifügte. Solche Namensverbindungen waren damals gebräuchlich. Die späteren Besitzer konnten sich beim berühmten Bordeaux-Klassement im Jahr 1855 mit dem Titel «Premier-Grand-Cru-Classé» edeln.

Im Jahr 1879 erfolgte eine Erbschaftteilung und daraus entstand höher gelegene Clos Haut-Peyraguey. Den Rang eines Premiers durften die neuen Besitzer behalten, weil es sich um dasselbe, klassifizierte Terroir handelte. Heute gehört Château Lafaurie-Peyraguey dem Schweizer Unternehmer Silvio Denz und Clos Haut-Peyraguey dem Pape-Clément-Besitzer Bernard Magrez.

KEIN CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2003

Es heisst zwar «versprochen ist versprochen», aber diesmal habe ich dieses Sprichwort nicht erfüllt. Für diese Pape-Vertikale hatte ich den Clos Haut-Peyraguey 2003 angekündigt. Den ersetzte ich in einer Art «Upgrade» durch eine Magnum 1983 Château Lafaurie-Peyraguey.

Er kommt aber im nächsten Jahr im selben Hotel in die Gabriel-Gläser. Denn entkorke ich nämlich das Beste vom Bordeaux 2003.

1983 Château Lafaurie-Peyraguey, Sauternes: Magnum. Dunkles Goldgelb mit viel ockernen Reflexen. In der Nase findet man die berühmte Pertinax Anzeige. Pertinax vermittelt die Aromen von Phenolharz. Wir kennen das eher vom Geruch vom überhitzten Trafo von der Modelleisenbahn. Dann trockene Aprikosen, alter Honig, Marzipan. Im Gaumen konzentriert und doch eine erstaunliche Eleganz anzeigend, zarte Nobelbitternote im Extrakt, aromatisch endend. Noch erstaunlich jugendlich wirkende Magnum. 18/20 trinken

2010 Château Clos Haut-Peyraguey, Sauternes: Mitteldunkles Goldgelb, leuchtend. Offenes, zart pfeffriges Bouquet, eine klare, frische Botrytis anzeigend. Im zweiten Ansatz Golden-Delicious, Pektin und frisches Mirabellenfleisch, vermischt mit einem zarten Agrumen Schimmer. Cremiger, angenehm süsser Gaumen, weiche Säure. Er bereitet jetzt schon Freude, vermittelt aber auch gleichzeitig weiteres Potential. 18/20 trinken



Geniales Dessert: Tarte Tatin, Crème Catalan.

More Details: www.chateau-pape-clement.fr

SEE YOU IN MÄRZ 2027 IN SPIEZ?

Auch im Jahr 2027 gibt es wieder ein besonders weiniges Wochenende im Hotel Belvedere in Spiez.

Am Freitag mit einer grossen Vertikale Château Grand-Puy-Lacoste mit dessen allerbesten Jahrgängen ab 1979.

Am Samstag verschiebt sich die Thematik auf BEST OF BORDEAUX 2003. Mehr aufs Médoc und Graves fokussiert. Im Zentrum: 2003 Latour, Lafite, Mouton, Margaux ...

Die Events sind auf meiner [Webseite](#) online.