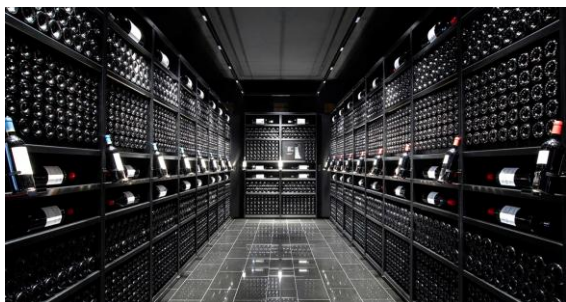




MAGNUM PEBY FAUGERES IM DUTZEND

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Wer eine grosse Magnum-Originalkiste vom Château Péby Faugères kauft, findet darin sechs 1.5-Liter-Flaschen. Wer ein Dutzend verschiedene Jahrgänge in Magnums auf einmal verkosten will, müsste diese im Keller haben. Oder auf dem Markt beschaffen. Auch sehr schwierig. Die einfachste Variante wäre es, direkt die Kellerbestände auf dem Weingut (Bild unten) anzuzapfen. Das haben wurde bei diesem Event so gemacht ...



Gastgeber Michael Wüest organisiert schon fast als Tradition jeweils einen besonders weinigen und gourmetlastigen Sommerabend bei sich auf der Bromä in Neudorf. Diesmal fand das weinfröhliche Zusammentreffen aus organisatorischen und meteorologischen Gründen in Hildisrieden statt.

Im Vorfeld entstand die Idee, diesmal den Merlot-Star von Silvio Denz – den Péby-Faugères – zu zelebrieren. Da sich die beiden kannten, war das Unterfangen nicht ganz so schwierig und es galt nur noch ein Datum zu finden, bei dem alle Initianten und Gäste «konnten». Das war dann der Mittwoch, 16. September 2026.

Die Vorbesprechung für das «Wine&Dine» fand mit den Hauptinitianten zwei Wochen zuvor statt. Das Event-Datum war zwar bekannt, aber die Details halt noch nicht.

Werner Tobler schlug die Marschrichtung betreffend des Menus vor und Silvio stellte danach 12 Jahrgänge aus seinen Keller-Reserven zusammen. Alles Magnumflacons! Daraus entstand eine Bandbreite von 1998 bis 2018. Also eine Retrospektive über genau zwanzig Jahre.

Die Weine inkl. Lalique-Champagner und dem weissen Lafaurie-Peyraguey sec wurden eine Woche vor dem Anlass an die Gabriel-Adresse geliefert.

Zwei Tage vor dem besagten Mittwoch, packte ich alle Magnums aus und stellte diese auf den grossen Eichentisch im Weinkeller zwecks Titelfoto. Am Dienstagabend erschien Sommelier Robi Hoher auf dem Trapez, respektive in Eschenbach. Er bereitete die Weine für den morgigen Abend vor. Danach nahm er gleich alle Flaschen mit, um diese in den kühlen Bacchus-Keller zu verfrachten.

Der grosse Tag konnte kommen ...

Nach und nach trafen am 16. September 2026 die «männrigen Gäste» ein und wurden mit dem Champagne Deutz Cuvée René Lalique begrüsst. Zu Tisch kam als erstes ein Weisswein ins Glas; 2024 Château Lafaurie-Peyraguey sec. Die herrlich baveusen Hummerklösschen freuten sich sehr über dessen Begleitung ...



Magnum-Männer im Bacchus in Hildisrieden.



DER ALLERERSTE PEBY!

Es war eine Hommage an den im Jahr zuvor verstorbenen Besitzer Pierre-Bernard Guisez. Sein Spitzname war «Péby». Dessen Witwe Corinne Guisez beauftragte den bekannten Önologen Michel Rolland die besten Parzellen vom Château Faugères zu ermitteln. Dabei wurden rund 7,45 Hektar zusammenhängende, erstklassige Ton-Kalk-Boden-Flächen mit alten Merlot-Rebstöcken (durchschnittlich 45 Jahre alt) ausgewählt. Der erste Jahrgang war eine Cuvée, bei welchem die besten Chargen aus dem heutigen Péby Faugères, aber auch aus anderen Lots assembliert wurden. Somit betrug die letztendlich abgefüllte Menge doppelt so viel, wie heutige Erntemengen. Es kamen mehr als 20'000 1998er auf den Markt. Bei dessen Herstellung wurden sämtliche Vinifikationsregister gezogen. Grosszügige Extraktionen und besonders viel neue Barriquen. In seiner Jugend war dieser Péby ein vollbepackter, forscher Wein mit «mehr als genügend» Gerbstoffen. Das Alter liess ihn etwas milder werden und so ist seine damalige Herstellung heute ein Überlebensgarant.

1998 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Mittleres Purpur mit einem, zum Alter passenden, minimalen Reifeschimmer am Rand. Konzentriertes Bouquet; Brazil-Tabak, Korinthen, Rauch, Backpflaumen, Küchenkräuter und zarte Nuancen von Leder. Wirkt nasal immer noch kompakt und weiss zu beeindrucken. Faszinierender Gaumen mit Substanz und Muskeln. Im satten Extrakt findet man sogar noch Spuren von Cassis, gibt sich fleischig und zeigt Charakter. War sicher damals an der Grenze des möglichen vinifiziert. Und das hat ihm zusätzliches Potential verliehen. Ein Zeitzeuge! Zwei Tage zuvor in Zürich sogar aus der Doppelmagnum am Geburtstag von Silvio genossen. Da war er ebenfalls top! 19/20 trinken

2001 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Im dunklen, matten Purpur findet man einen ersten Reifeschimmer. Erdig-trockenes Bouquet, getrocknete Pflaumenhaut, etwas Tabak, dunkle Rosinen, Rauch und Lakritze. Im Gaumen ebenfalls minim trocken, zeigt fleischige Konturen im dezent mürben Extrakt und vermittelt im Finale immer noch dunkle Fruchtesten. Er bewegt sich so langsam dem Genussende zu. Am besten zeigt er sich als Speisenbegleiter. 18/20 austrinken

DURCHBRUCH DURCH PARKER

Drei Jahrgänge prägten die Vorgeschichte vom Péby Faugères. Sicherlich war das gelungene Debut mit dem 1998er bereits ein publizistisches Spektakel.



Dann gab der einflussreichste Weinkritiker mit zwei weiteren Jahrgängen Gas. Den 2000er Jahrgang beschrieb

Robert Parker als «Legende der Zukunft». Dem Jahrgang 2005 verlieh er 100 Punkte!

2005 Château Faugères, Cuvée Special Péby, Saint-Emilion: Unglaublich sattes Purpur, am Rand immer noch Violett, also Null Reifereflexe. Extrem dicht und konzentriert, wie eingefangene, konservierte Frucht, viel Himbeerenresten, Cassis, getrocknete Heidelbeeren, Mokka und dunkle Röstnöten, Schwarzbrotkruste. Im Gaumen satt, auch hier schon fast dramatisch konzentriert, noch adstringierend. Hat sich aufgrund er intensiven Vinifikation vielleicht langsamer als andere Jahrgangs-Konkurrenten aus dem Libournais entwickelt. Auf alle Fälle weiss er noch lange zu beeindrucken und wäre ein sehr guter Kandidat, um Blindproben zu gewinnen. 19/20 trinken



Der 2005er gefiel auch dem anderen Robert. Sommelier Robert Hoher entkorkte und dekantierte am

Vorabend alle Weine und bereitete diese für den kommenden Event vor. Ich bat ihn, einen Kommentar zum 2005er abzugeben. Da meinte er lakonisch: «Am liebsten würde ich diese Magnum jetzt gleich nach Hause mitnehmen!»

2007 Château Faugères, Cuvée Special Péby, Saint-Emilion: Für die Jahrgangsvorgaben eine noch recht beeindruckende Farbe. Mitteldunkles Purpur. Kräutriges Bouquet, feine Kampferspuren, Lorbeer, Katzenminze, getrocknete rote Pflaumen, Rosenholz, Kaffee und mineralisch-salzige Nuancen. Wirkt im Ansatz etwas trocken. Noch sehr angenehm im Gaumen, die Säure scheint ihn in seiner Evolution zu stabilisieren, wirkt im Extrakt etwas mürbe. Auch hier wirken die restlichen Gerbstoffe etwas antrocknend. Als Essbegleiter einsetzen. 17/20 austrinken



2008 AUS DER MELCHIORFLASCHE

Natürlich trank ich diesen Wein nicht direkt aus der 18-Literflasche. Diese Melchior vom Péby 2008 wurde zwei Tage zuvor an Silvios 70igstem Geburtstag im neu gestylten, alten Florhof entkorkt. Nebst vielen Spitzenweinen, welche man da degustieren konnte, stand dieses Grossformat zur allgemeinen Labung zur Verfügung. Gabriel machte davon reichlich Gebrauch. In dieser Melchior schmeckte der Péby 2008 wie noch die normalen Flaschen vor 10 Jahren. Es ist ein hoch aromatischer Wein mit eingefangener, dunkler Frucht. Vor allem Cassis und Brombeeren sind noch reichlich vorhanden. Die Tannine sind fein im Hintergrund und so bereitet diese besonders grosse Flasche aus einem halt eben nicht so grossen Jahrgang heute noch ganz, ganz viel Freude. Besonders dem Gabriel. 18/20 trinken



DAS GROSSE PEBY-MENU

Hummerklösschen. Jambon Persillée.
Steinpilze im Knuspermantel. Blanquette vom
Pfaffenstückli. Kalbshaxe aus dem Ofen,
Basilikum-Risotto, Bohnenbündeli. Käse.



SO GUT WIE NOCH NIE

So notierte ich damals bei der Primeurprobe:
«Hier wurden alle Register gezogen. Nichts für
jene die nach klassisch-grossen St. Emillions
suchen. Hier schlägt die moderne Vinifikation
ebenso zu, wie die Architektur des neuen
Châteaux. Irgendwie hat man das Gefühl
jemand hätte einen Schuss Himbeergeist in
einen jungen, grossen Vintage Port geschüttet.
Sicherlich ein Wein der sehr, polarisierend
bewertet und beschrieben wird. Die Juroren
der Klassiker werden ihn verdammen - die
Modernisten hoch loben. Ich gehe in die Mitte
und schaue mal, was wirklich daraus wird und
dann justiere ich nochmals». In den Jahren
danach gab es immer wieder unter schiedliche
Kontakte mit diesem Péby. Das war jetzt mein
bisher absolut bester Eindruck!

2009 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Unglaublich dunkle Farbe, sattes
Purpur, undurchdringliche Mitte. Absolut
berauschendes Bouquet mit Waldhimbeeren,
Cassis, einem Hauch von Amarena Kirschen.
Die Fruchtkomponenten sind zwar immer noch
minim kompottig wie früher, haben sich aber
gelegt und weiten sich aus. Geniale, blättrig-
süsse Merlotwürze (wie bei einem Le Pin!) mit
pfeffrigem Schimmer, was dem Nasenbild viel
Rasse verleiht. Im Gaumen vollmundig,
respektive alles füllend, viel Fett und genügend
Fleisch und eine ausgeglichene Adstringenz
aufzeigend. Die Flaschen sind manchmal leicht
etwas unterschiedlich. Das war nicht nur die
beste Magnum, sondern gar der bisher beste
Eindruck seit meinen Primeur-Erfahrungen.
Wow! Eigentlich immer noch ein Fall fürs
Drogendezernat. Aber das Ganze legalisiert
sich so langsam. 20/20 trinken

2010 Château Péby Faugères, Saint-

Emilion: Extrem dunkles Purpur mit lila und schwarzen Reflexen in der Mitte. Wuchtiges und gleichzeitig tiefes Bouquet, unglaublich würzig und schwarzbeerig, Holunder, Cassis, Brombeeren und schwarze Kirschen. Alles vermischt mit einem frischen Kräuterschimmer und Lakritze. Noblesse pur in der verwöhnten Gabriel-Nase. Im Gaumen satt, konzentriert, beeindruckend, majestätisch, erhaben und nicht mehr ganz so verlangend wie noch vor ein paar Jahren. Damit beweist er, dass er sich mehr und mehr etabliert und seine Sonderklasse bestätigt. Schon fast ein Péby Monument. Ich würde noch warten, also es nicht mal mit lang dekantieren versuchen. Da bahnt sich eine extrem langlebige Legende an. Leider ist der europäische Markt zu diesem Wein komplett «ausgetrocknet». 20/20 warten



SCHOKOLADE UND WEIN

Das ist ein Thema, welchem ich mich nie gewidmet habe. Food Pairing ist an sich schon was Spannendes. Aber das Ganze wird aus meiner Sicht überbewertet. Viele Firmen offerieren Wein- und Schoko-Seminare. So Chocolatier Aeschbacher in Luzern oder Lindt auch in Zürich. Unter diesem [Link](#) kann man sogar auf einem Schiff für einen gesellschaftlichen Schoko-Wein-Event buchen.

Der Merlot im Bordelais zeigt – nebst wichtigeren Primäraromen – oft sekundäre Affinitäten zu Schokolade wenn die Frucht etwas abklingt. Meine These ist dahingehend, dass ein günstiger, reifender Wein aus Saint-Emilion oder Pomerol seine Qualität auch mit diesen Schokonuancen proklamiert.

So schmecken billigere Weine halt nach Kochschokolade. Die besten Vergleiche halten Parallelen zu allerbesten Pralinen stand. Dazwischen sind manchmal x-fache Schokonuancen festzustellen.



2012 Château Péby Faugères, Saint-

Emilion: Immer noch dunkles Purpur mit rubinem Rand. Berauschendes Nasenbild, Cassis, Himbeeren, Erdbeeren, Maulbeeren, unglaublich frisch und beeindruckend intensiv. Allein das Bouquet animiert zum Träumen. Im Gaumen parfümiert, fast überfruchtig und wieder voll von kleinen, reifen Beeren, im Finale Pralinen und minim laktisch. Was in der Verbindung mit den im Wein gefundenen Erdbeeren und der milchigen Schokolade einen Geschmack von Yogurette erzeugt. Jetzt auf dem optimale Genusspeak! Gibt es (noch) bessere Bordeaux' in diesem Jahrgang? War immer einer meiner Lieblinge. 19/20 trinken

Weil ich beim Péby-Faugères 2012 Aromen in



einer Kombination von Erdbeeren, Jogurt und Schokolade feststellte, verteilte ich bei der Probe

jedem Gast einen kleinen Yogurette-Riegel. Als Gag. Nicht als Seminar!

P.S. Im Netz fand ich kein Foto von einer 2012er Kiste. Also musste ich mit meinem Handy in den Gabriel-Keller ...

2013 Château Péby Faugères, Saint-

Emilion: Fein aufgehelltes Granatrot, am Rand erkennt man einen minimalen Reifeschimmer. Wunderschönes Bouquet, rote Johannisbeere, frische Preiselbeeren, zerdrückte Pfefferkörner, Kräutertöne und ein Hauch Eisenkraut. Eher schlank im Ansatz bei interessanter Aromatik. Im Gaumen bleibt er rotbeerig, bei gut stützender Säure im Extrakt, angenehmes Finale, welche sich auch wieder im rotbeerigen, knapp reifen Sektor abspielt. Schwieriger Jahrgang – gut gelungener Wein. Auf zum Business-Lunch! 17/20 trinken



Merle et Raisins! Dieses Motiv zierte seit 2009 alle Péby Normalflaschen und ab dem Jahrgang 2014 auch die Magnums. Der Entwurf stammt von René Lalique aus dem Jahr 1928 und wurde als Wandschmuck für den legendären Orient-Express entworfen.

2014 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Recht dunkles Granat, feiner Rand aussen. Beginnt zurückhaltend, zeigt Damassine-Pflaumen und Waldhimbeeren, Earl-Grey-Tee, zart floraler Schimmer. Dabei geht er ziemlich in die Tiefe. Im Gaumen fleischig, zeigt so viel Substanz, noch adstringierend, was seine Reserven anzeigt. Ein Péby mit Charakter und langem Leben. Sicherlich bald schon ein wunderbarer Speisenbegleiter. 19/20 trinken

2015 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Sehr dunkles Granat mit rubinem Schimmer. Offenes Bouquet, nicht nur fruchtig, sondern auch fein gewürzt, Edelhölzer, Mokka und Zedern. Die Frucht zeigt eine rotbeerige Tendenz und wirkt angenehm süß (Goji-Beren, getrocknete Himbeeren. Im Gaumen saftig und anmutig. Er hat seine ursprünglich etwas dominante Säure jetzt besser eingebettet, tolle Länge. Zeigt insgesamt eine burgundische Tendenz. Drei Stunden dekantieren. 19/20 beginnen

2016 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Mattes Purpur mit rubinem Schimmer. Getrocknete, rote Pflaumen, Himbeerenkonfitüre (mit Kernen) und hölzerne Ressourcen. Das Bouquet zeigt sich nach ein paar Minuten eigenwillig; getrocknete Pilze, Liebstöckel Nuancen, Thuja Buschtöne und Eucalyptus. Im Gaumen fleischig, leicht aufrauend, irgendwie unfertig. Es scheint, dass sich dieser Wein aktuell in einer «Zwischenphase» befindet und in Ruhe gelassen werden möchte. Er kann aber wieder zulegen. Momentanwertung: 17/20 warten

2018 Château Péby Faugères, Saint-Emilion: Violett-Purpur, in der Mitte fast Schwarz. Geniales Bouquet mit enorm viel Fruchtdruck, Cassis in Unmengen, Waldhimbeeren, Flieder und minzige Konturen, viele Facetten zeigend und an der Luft stetig zulegend, mit Vanille und Kokos unterlegt. Hat seinen nasalen Babyspeck von früher bereits abgelegt und mit beginnender Harmonie ersetzt. Im Gaumen satt, stoffig, wiederum hoch aromatisch, das Finale ist bespickt mit schwarzen Kirschen. Die Tannine sind royal und der Wein bereitet jetzt einen ersten Jugendspass. Wobei seine beste Zeit in den nächsten 20 Jahren sein wird. Gehört zu den grössten und gleichzeitig auch zu den feinsten Péby-Editionen. Merlot mit Weltklasse! Der 2018er gehört auch zu Silvio's Lieblingen. (Bild unten). 20/20 beginnen



Infos über alle Denz Weingüter → [Klick](#)



Krankheitsbedingt fällt Werner Tobler schon seit längerem aus. Uschi Frapolli behält in der Küche wie auch im Service den Überblick und schaukelt den Laden bis zur baldigen Übergabe an Bea und Stefan Oberli (Bahnhöfli Nottwil).

Infos dazu sind sicherlich laufend auf der Webseite zu finden. www.bacchus-bistro.ch