



CHATEAU RAYMOND-LAFON (2005 – 1911)

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

1911, 1914, 1916, 1917, 1918, 1920, 1921, 1922, 1923, 1924, 1925, 1926, 1928, 1929, 1931, 1936, 1937, 1945, 1946, 1947, 1948, 1949, 1953, 1955, 1956, 1957, 1960, 1961, 1962, 1964, 1967, 1975, 1983, 1986, 1988, 1989, 1990, 1998, 2001, 2003, 2005 ...

Das war die unglaubliche Jahrgangs-Palette dieser Vertikal-Verkostung in Davos!!!

Viele Raritätenproben heissen einfach mal so, weil die Weine teuer sind. Oft kann/könnte man nämlich viele der entkorkten Weine immer noch im Markt kaufen. Bei der Suche hilft der omnipräsente Netz-Platzhirsch wineseacher.com. Man kann da gratis surfen. Wenn man aber an alle möglichen Angebote weltweit herankommen will, dann muss/müsste man die Pro Version buchen.

Die habe ich abonniert. Und so hat es mich bei den Recherchen interessiert rund um dieses Sauternes-Wochenende interessiert, ob man eine Raritätenprobe ähnlicher Art aktuell überhaupt noch organisieren könnte. Die Antwort ist klar nein. Jürg Richter hat aus seiner Schatzkammer 41 Jahrgänge zwischen 1911 bis 2005 zelebriert.

Der älteste noch im Markt angebotene Raymond-Lafon stammt aus dem Jahr 1923 für netto (immer ohne Tax und Transport) für 529 Franken. Anbieter ist das Maison Jude aus Bordeaux. Dort kann/könnte man auch noch die Jahrgänge 1924, 1926, 1928, 1929, 1949 und 1953 erwerben. Also liefert dieser französische Weinändler die spannendsten Angebote von reifen Raymond-Lafon weltweit. Jüngere Jahrgänge findet man etwas mehr. Aber auch hier sind die Angebote recht dünn gesät. Im besten Fall würde man möglicherweise knapp ein Dutzend Jahrgänge von Jürgs Raritätenprobe zusammenbringen.

So zeigt die eventuelle Kauf-Recherche den Nimbus des Raritätencharakters der Davoser Raymond-Lafon Verkostung. Alles nach dem Motto: «Einmal und nie wieder».



WEINGENUSS AUF 1560 METERN

Austragungsort für diesen unvergesslichen Event war das Hotel Grischa in Davos. Respektive die stimmungsvollen Lokalitäten dieses beliebten Viersternehotels.

Mit einem ersten Nachtessen am Freitagabend im Restaurant Golden Dragon. Somit logischerweise mit asiatischer Küche. Das passt wunderbar zu Süssweinen.

Am Samstagabend zelebrierte Gastgeber Jürg Richter ein Wine & Dine im hauseigenen Restaurant Apollo. Französische Küche zu französischen Weinen. Symbiose pur.

Am Freitag, 18. September 2026 wurden die geraden Jahrgänge entkorkt. Am Samstag, (19. September) die ungeraden Millésimes.

In meinem Erlebnisbericht habe ich die Weine von alt nach jung, in gemischter Form aufgelistet. Leider war – und das liegt halt in der Natur der Sache – eine Serie von korkigen oder nicht bewertbaren Weinen hinzunehmen. Dies betraf die Jahrgänge 1949, 1953, 1955.

Das steckt man als toleranter Weinliebhaber aber locker weg. Besonders, wenn die restliche Summe grossartig bis überwältigend ist.



ÄLTESTER WEIN DER VERTIKALE

1911: Der Norweger Roald Amundsen erreichte in diesem Jahr den geographischen Südpol. Aus dem Louvre wurde im August die Mona Lisa aus dem Louvre gestohlen. Das legendäre Bild kam erst zwei Jahre später wieder in Museum zurück. In Dresden fand die Uraufführung von Richard Strauss' Oper Der Rosenkavalier statt. Als Nachfolgemodell vom Typ Schmidt-Rubin wurde bei der Schweizer Armee das Infanteriegewehr 1911 und den Karabiner 31 eingeführt.

1911 Château Raymond-Lafon: Ein Cocktail von dunklen Rosinen, Kaffee und kaltem Assam Tee. Zeigt noch eine gewisse Frische im zweiten Auftakt; Dörrfeigen, Couleur, wunderschöne Würze. Samtiger Gaumen, fein stützende Säure. Er zieht sofort in die Länge und endet mit toller Aromatik. Ein aromenreicher, klar fokussierter Sauternes, voll auf Eleganz setzend. 19/20 austrinken

WEINE VOM ERSTEN WELTKRIEG



Demut und Respekt. Es waren schwierige Zeiten für die Winzer. Oft stellten die Winzer Frauen die Weine her, weil deren Männer sich an der Front befanden.

1914 Château Raymond-Lafon: Mehr würzig wie süß, ein Hauch Marsala liegt im pfeffrigen, tendenziell eher schlanken Ansatz. Im Hintergrund findet man Kräutertee und Kandisnoten. Im Gaumen zeigt er, dass die Säure sein Lebensgarant ist. Diese dominiert leicht und macht Länge. Im Finale wirkt dieser 1914er leicht stielig und auch hier wieder pfeffrig. Sehr bekömmlicher Sauternes, fast schon erfrischend und ein sensationeller Wein. Für den extrem schwierigen Kriegsjahrgang. 19/20 austrinken

1916 Château Raymond-Lafon: Offenes Bouquet, scheint etwas welk zu sein, feine Maggitöne, Verdelho Madeira, etwas floral, Pilzwasser (von eingelegten Herbsttrompeten). Im Gaumen wirkt er minim modrig, feuchte Wolldecke. Burgundischer, weicher Fluss. Leicht über dem Zenit, aber noch sehr gut trinkbar. Mit Luftkontakt zeigte er sich nach Minuten versöhnlicher. 16/20 austrinken

1917 Château Raymond-Lafon: Offenes Bouquet, zeigt im halbsüßigen Nasenbild welke Noten, respektive eine minime Unsauberkeit in Form von feuchten Pilzen. Auch im Gaumen vermittelt er dezent pilzige Aromen und Nuancen von Sojasauce, wirkt auf der Zunge salzig und spröde im Finale. Noch gut zu trinken, aber insgesamt doch eher ein schwer zu beschreibendes Erlebnis. Verbesserte sich in der Folge minim mit Luftzutritt. Keine Bewertung

1918 Château Raymond-Lafon: Schwieriges Bouquet, etwas dumpf, feuchtes Moos. Scheint leider wesentlich seinen Genusszenit schon vor Jahrzehnten überschritten zu haben. Im Gaumen weich und anmutig. Die Textur würde stimmen. Der Wein hatte wohl etwas zu wenig Säure mitbekommen und konnte sich nicht halten. Erinnert an einen überfragilen Colheita-Port, den man mit einem Unikum-Zwack (Kräuterlikör) vermischt hatte 16/20 vorbei



IMMER ZWEITE CHANCE GEBEN

Während den beiden Abenden durfte ich mehrere Serien kommentieren. Ein Ehrenamt, aber keine einfache Aufgabe. Oft wurde mir zuerst eingeschenkt. Hatte den Vorteil, dass mir mehr Zeit für die Verkostungsnotizen zur Verfügung stand. Hatte aber auch den Nachteil, dass der erste Schluck einer Flasche auch die Luft über dem Flascheninhalt mit ins Glas lieferte. Oft geht da ein altersbedingter Muffton einher, welcher den Gesamteindruck im ersten Moment beeinflussen kann.

So geschehen, beim Raymond-Lafon 1919. Vor dem Kommentieren lag meine Wertung bei knapp 17/20. Das Publikum fand den Wein besser als ich. Dann ging ich mit dem nun besser belüfteten Wein nochmals über die Bücher und rundete mit Überzeugung um zwei Punkte auf.

1919 Château Raymond-Lafon: Kompaktes dezent medizinales Bouquet, Baumrinde, Hirschleder, Curry und Muskatpulver. Das war mein erster Eindruck. Nach einer Viertelstunde; Rosinen, getrocknete Nüsse, nobler Madeira. Im Gaumen konzentriert, wirkt im ersten Augenblick etwas holprig im Fluss, was er in der Folge in einen gut balancierten Fluss umsetzte. Im Finale ein herrlicher, süßer Cocktail von gehackten Dörrfrüchten. Mein Tischnachbar Gerhard Müller-Schwefe fand in diesem 1919er auch Safranfäden im Duft und im Gaumen getrocknete Zwetschgen und Aromen, welche ihn an einen Rumtopf erinnerten. Recht hatte er. Und Gabriel hat wieder was gelernt: Immer eine zweite Chance geben! 19/20 austrinken



1920 Château Raymond-Lafon:
Hoch intensives, malziges Bouquet; Pumpernickel Brot, Malmsey Madeira, gedörrte Feigen, Korinthen und Kaffee.

Sagenhafte Aromatik im Gaumen, viel dunkles Malz und wieder getrocknete Weinbeeren mit fast rauchigen Konturen, extrem langes Finale. Woher nimmt dieser fast 150jährige Wein seine enorme Konzentration? Schon eine Art Trockenbeerenauslese – Made in Sauternes. Ein zeitloses Dokument 20/20 trinken

EINE DER TASTING-LEGENDEN



1921 Château Raymond-Lafon:
Gigantisch konzentriertes Bouquet, mit buttrigem Ansatz, geniale Noten von bestem Caramel, füllig und weit ausladend. Mit tonnenweisen Dörrfürchten beladen. Im Gaumen geht er aufs Maximum. Die Süsse wirkt hier abgeklärt und die Säure stützt den extrem langen Körper. Das absolut verrückte an diesem Wein ist das extrem lange Finale. Klingt fast minutenlang nach. Macht glücklich und sprachlos zugleich. Immer noch ein absoluter Jungbrunnen eines legendenhaften Jahrganges. Kein Gigant, sondern ein Finessenpaket der Sonderklasse. 20/20 trinken



GOLDEN DRAGON & SAUTERNES

Doch das geht! Chinesische Küche passt in vielen Belangen hervorragend zu Weinen aus dem Sauternais. Besonders gebratene Ente mit Pflaumensauce und Sweet & Sour Chicken. Nicht schmunzeln – sondern probieren!





TRILOGIE AUS 1922, 1923, 1924

1922 Château Raymond-Lafon: Offenes, würzig-süßes, facettenreiches Bouquet, wunderschöne Curcuma Note, dunkle Rosinen, Pulverkaffee, kalter Natermans Kräutertee, alter Wermuth. Im Gaumen sehr saftig und somit schon fast süffig. Eine gut stützende Säure verleiht dem Gaumenfluss feine Rasse. Insgesamt hervorragend balanciert und elegant. Er vermittelt eine gewisse Leichtigkeit. Schmeckt eher wie ein reifer Barsac – wegen seiner generellen Frische. Wir sprechen hier von einem mehr als hundertjährigen Wein – Notabene! 18/20 trinken

1923 Château Raymond-Lafon: Beginnt frisch, fast minzig und zeigt dabei einen fein floralen Schimmer. Geht somit eher schlank ans Werk, wirkt dabei aber auch sehr aromatisch. Im zweiten Ansatz; Marsala Noten, Kakaobohnen und recht viele Dörrfrüchte. Der Gaumen zeigt sich deutlich malzig, Glucose, getrocknete Schalen von Sizilianischen Blutorangen, dunkle Rosinen, weiches Finale. Hat in dieser Serie gut bestanden. 18/20 austrinken

1924 Château Raymond-Lafon: Ich fand den Wein nicht ganz optimal und habe deshalb eine ältere Notiz aus meinem Fundus in diesen Bericht integriert. Pfeffriges Bouquet, reifer Armagnac, getrocknete Blutorangenschale, Nougat, Grand-Marnier Cinqcentenaire, ein Hauch Caramel, nicht sehr süß, aber eine elegante Süsse zeigend, welche da in diesem sehr vielschichtigen Bouquet mitschwingt. Selten habe ich ein Sauternes-Nasenbild mit einer solchen bezirzenden Filigranität erlebt. Im Gaumen mit pikanter Säure, quirlig und ungestüm, holpert über die Zunge wie eine Polka, unglaublich aromatisches Finale, minutenlang anhaltend und wieder hälftig schlanker Sauternes und hälftig grosser Armagnac. Laberdolive les Jaurres lässt grüssen. 19/20 austrinken

INNERER VORBEIMARSCH



Der Raymond-Lafon 1925 zeigte sich relativ bescheiden. Bescheiden war auch meine Mutter Trudi (geboren 1925) in ihrem Leben.

1925 Château Raymond-Lafon: Eine der hellsten Farben aller alten Jahrgänge. Eigenwilliges Bouquet, Milchsäuretenz, Verdelho-Madeira, kalte Kamillentee. Im Gaumen nicht besonders süß und wie ein alter Weisswein daher kommend, hellmalziges Finale. Noch gut trinkbar, aber halt ein bescheidener, atypischer Sauternes der, aufgrund seines aktiven Säurevorkommens wesentlich jünger wirkt. 15/20 trinken



Nach den typischen Aromen von reifen und alten Sauternes-Weine gefragt, antwortete mit KI ziemlich treffend ...

Trockenfrüchte & Dörrobst: Getrocknete Aprikosen, Feigen, Datteln, Rosinen und Bitterorangen.

Honig & Süßes: Intensiver Akazienhonig, Bienenwachs, Karamell, Toffee und Butterscotch.

Nüsse & Röstaromen: Geröstete Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse sowie dezente Biskuit- und Vanillenoten.

Würzige & Sekundärnoten: Safran, Ingwer, Muskatnuss, edler Tee, getrocknete Pilze und Anklänge von feinem Sherry.



1926 Château Raymond-Lafon: Volles, schon fast üppiges Bouquet, Kakao, Malz, Kaffee, viel Dörrfeigen, kalifornische Backpflaumen. Im zweiten Ansatz zeigt er frische Kräuter, Kampfer, Minze, Pertinax und wieder enorm viel

ausladendes Malz. Fülliger, weicher, schon fast burgundisch anmutender Gaumen, cremiger Fluss, im Finale Bual-Madeira, ein Hauch Madras Curry und dunkelmalziges Guinness Bier (Bild). 19/20 austrinken



WARUM NICHT KLASSIERT?

Es geht in diesem Bericht um die Zeit zwischen 1911 bis 2009 von einem Weingut, welches qualitativ seit seinem Bestehen nicht selten Qualitäten auf Premier-Grand-Cru-Niveau in die durchsichtigen Flaschen füllte.

Warum wurde dieser heimliche Sauternes-Star beim grossen Klassement im Jahr 1885 nicht klassiert? Es war ein terminliches Problem ...

Gegründet wurde Raymond-Lafon 1850 vom damaligen Bürgermeister. Er verlieh dem Weingut den heutigen Namen. Für die legendäre Klassifizierung im Jahr 1855 zählten die Faktoren Preise im Markt, Ansehen und Qualität der Weine. Somit hatte das noch damals zu junge Weingut damals absolut keine Chance auf einen Adelstitel.

Zu Beginn des Jahrhunderts erbte Herr Louis Pontallier das Anwesen. Seine Familie sorgte für den Fortbestand des Anwesens.

Im Jahr 1972 wurden Francine und Pierre Meslier Eigentümer des Schlosses. Pierre Meslier, ein Agraringenieur aus Montpellier, konnte seine umfangreiche Erfahrung mit Sauternes-Weinen in die Bewirtschaftung seines Weinbergs sowie in die Weinbereitung und Reifung der Weine von Château Raymond-Lafon einbringen.

Seine Frau, Francine Meslier, war eine Schlüsselfigur in dessen Geschichte des Anwesens. Sie verwaltete das Weingut. Seit 1990 führen die Kinder Marie-Françoise, Charles-Henri und Jean-Pierre das Weingut.

Die aktuelle Marktlage rund um die Weine der Region Sauternes das Alter der Nachfolger führt dazu, dass Raymond-Lafon seit längerer Zeit erfolglos zum Verkauf steht.



1928 Château Raymond-Lafon: Ausladendes Bouquet, herrlich süß, Appenzeller Kräuterlikör, verschwenderisch viel dunkle Rosinen, Birnenbrot. Gaumenfüllender, opulenter Körper, obercremig mit dicklichem, gebündeltem, enorm langem Finale. Irgendwie habe ich da noch den 1928er Yquem im Hinterkopf. Dieser Raymond-Lafon scheint mir noch einen Tick besser. Vom Stil her auch wieder in Richtung Trockenbeerenauslese driftend und auch generell eine solche Aromen-Konstellation aufzeigend. Ein veritabler Sauternes-Bulldozer. 20/20 trinken

1928 Rückblick: Bei den Sommerspielen in Amsterdam nahmen erstmals Frauen an Leichtathletikwettbewerben teil.

Im November feierte der Zeichentrickfilm Steamboat Willie Premiere mit Micky Maus.

Dem deutschen Flugzeug Bremen gelang der erste erfolgreiche Transatlantikflug von Europa nach Amerika.



DER GRÖSSTE WEIN VOM WEEKEND

Bewusst habe ich nicht «der Beste» als Titel gewählt. Das ist immer Ansichtssache. Grösse kann/könnte man irgendwie schon messen. Es gab noch andere Legenden. Sauternes 1929 gilt als einer der besten Jahrgänge des Jahrhunderts. Und so ist es ein glücklicher Umstand, dass auch Raymond-Lafon seine Grösse performt.

1929 Château Raymond-Lafon: Allein schon die allerersten Nasensekunden beginnen dramatisch. Caramel vom Allerbesten! So grossartig, dass dieses berauschende Aroma in einer so perfekten Form fast nur bei ganz grossen Sauternes zu finden ist. Dann geht der Aromen-Reigen gewaltig weiter; geröstete Kirmesmandeln, getrocknete Pistazien, türkischer Honig, Dörrfrüchte aller Art, kalter Assam Tee und tiefgründige Raucharomen. Dann ergänzen getrocknete und frische Kräuter (Thymian, Minze und frisch gebrochene Rosmarinnadeln) das parfümierte, unendlich facettenreiche Nasenspiel. Und auch hier geht es wieder in eine gigantische Mischung aus Trockenbeerenauslese und bestem Tokajer. Nicht ohne, dem Herkunftsabsender Sauternes, klar den dominierenden Stempel aufzuerlegen. Ein dramatischer Nektar besonderster Güte. Timeless! Jürg Richter kommentierte den Wein mit den Worten: «Eleganz und Opulenz in Quadratur. Die Superlativen überschlagen sich. Das ist nicht zu toppen». Eigentlich schade, dass solche Überweine sich mit der Maximalwertung zufriedengeben müssen. 20/20 trinken



Die Aromatik von türkischem Honig findet man oft in grossen Süssweinen. So auch in diesem 1929er. Diese Süssware wird mitunter auch «weisser Nougat» genannt. Nicht selten gibt es davon verschiedene Variationen von Mandeln, Haselnüssen und Pistazien. Hergestellt wird das Produkt aus Sirup von Glukose, Wasser und geschlagenem Eischnee.

1931 Château Raymond-Lafon: Kalter Earl Grey Tee, helle Sultaninen, pulverlöslicher Kaffee und Milchschokospuren, ausladend und angenehm im Duft. Samtiger Gaumen, weiche Konturen, eher tiefe Säure bei milder Süsse. Insgesamt aber angenehm harmonisch unterwegs und mehr als sehr gut erhalten im Gaumen und im Finish. 17/20 austrinken



GÄNSEHAUT OHNE ENDE

Max Gestl war ganz aus dem Häuschen bei diesem Raymond-Lafon. «Das ist Finesse pur. Ist mindestens so gut wie der Yquem 1937. Davon kriege ich Gänsehaut ohne Ende!».

1937 Château Raymond-Lafon: Schon zu Beginn die klassische 1937er Nase zeigend. Heisst; nicht zu opulent, fein ausladend, mitteldunkles Caramel, fein buttriger Ansatz und ein schöner Anklang von Dörrfrüchten, mit besonders vielen Dörraprikosen. Mehr als in den älteren Jahrgängen zuvor. Im Gaumen perfekt balanciert, tänzerisch superelegant und von einer traumhaften Cremigkeit. Im Finale eine besonders feine, zart kernige, noble kernige Bitterkeit anzeigend, welche wiederum von Unmengen Caramel umspült wird. Ein riesengrosser Sauternes der nie sattmacht. Sodass Mann (Gabriel) da gerne noch ein zweites Glas genehmigen würde. 20/20 trinken



1942 Château Raymond-Lafon: Auffallend helle Farbe, wie Cognac. Offenes Bouquet, hellmalzig, Brottrunk, getrocknete Kamille, Curcuma Pulver, helle Rosinen. Nicht wirklich süß. Im Gaumen saftig, zartbitteres, feines Extrakt, gemahlene Mandeln, ein Hauch Orangensaft, also Agrumen, welche sich bis zum Finale durchziehen. Die Säure erhält den Wein der sein schwieriges Jahr zwar anzeigt und doch Spass bereitet. 15/20 austrinken



1945 Château Raymond-Lafon: Rauchiges Bouquet, gedarrte Gerste (Guinness-Bier), dunkles Malz à gogo, kandierter Honig, getrocknete Datteln, leicht stielige Würze, Baumrinde und – oh Wunder – Tabak in Form von nobelsten Cohiba Cigarren. So wirkt er im ersten Ansatz in seiner dramatischen Konzentration möglicherweise etwas trocken. Im Gaumen wahrlich wie eine ganz grosse Egon-Müller-Trockenbeerenauslese, mit dem dazu passenden legendären Sauternes-Geschmack. Das Finale liefert Korinthen, Bual-Madeira und uralten Pedro-Ximenez. Ein kräftiger, monumentaler Raymond-Lafon der mit allen andern 1945er Legende locker mithalten kann. 20/20 trinken



Sommelier Robi beim Entkorken vom 1945er.

1946 Château Raymond-Lafon: Offenes, minim cereales Bouquet, Sesam, Kleie Nuancen, dezente, bis fast nicht vorhandene Süsse, schlank im Ansatz. Zeigt sogar noch minime Agrumen Spuren. Im Gaumen gefällt er besser als in der Nase, gut balanciert, angenehmes Finale mit Aprikosen Touch. Erinnert an einen halbsüssen Wein aus Saumur. Somit also ein eher atypischer Sauternes. 16/20 austrinken



1947 Château Raymond-Lafon: Offenes Bouquet, viel dunkle Rosinen, Pertinax, Harznuancen, kalter Filterkaffee, alter Malaga, kurioserweise zeigt er auch einen mentholigen Schimmer. Im Gaumen konzentriert, leicht kernig, sogar eine gewisse Adstringenz mit seinen begleitenden Tanninen anzeigend, noble Bitterkeit viel Kaffee, Ratafia und Birnel im Finale. Ein asketischer Sauternes. Jahrgänger Lucian Pelloni (Bild) hatte auch Freude daran. 19/20 austrinken



Aprikosen in gedörrter Form findet man oft in alten Sauternes. Etwas frischfruchtiger ist die geschwefelte Variante. Intensiver, mit dunkler Aromen-Wahrnehmung, in nicht geschwefelter Form. Bereits bei Jungweinen kann man Aprikosen im Semillon wahrnehmen. Und auch bei Weissweinen, welche aus Garganega Trauben oder aus Viognier (besonders in Condrieu-Varianten) hergestellt sind.



BLUTGRUPPE SAUTERNES

Im Netz wird der im bescheidenen Weinjahr 1963 geborene Jürg Richter als Numismatiker aufgeführt. Er wechselte von der Credit Suisse zur UBS und war dort bis 2011 Leiter der Abteilung Gold und Numismatik, welche er im gleichen Jahr in seine eigene Firma Sincona AG überführen konnte. Für all seine beruflichen Tätigkeiten, Engagements und Beteiligungen müsste er wohl fast ein Dutzend Visitenkarten drucken lassen. Vom Hobby her gesehen ist Jürg ein unverbesserlicher Fan und Sammler von edlen Sauternes Weinen.

Sein ältester, je getrunkenener Sauternes ist der 1820 Suduiraut aus der halben Flasche. Im Keller schlummert – nebst «ein paar Hundert anderer Bouteillen – auch noch ein 1893 Château d’Arche Crème de Tête. Zu seinen absoluten Lieblingen zählt der Jahrgang 1929. «Weil es da sehr viele grosse Weine gibt, welche dem legendären Château d’Yquem locker Konkurrenz machen können».

Ausserhalb von Sauternes, gab es für ihn nur einen anderen Süsswein aus Frankreich. Das ist ein 1921 Saint-Croix-du-Mont, welchen er mit 19.5 Punkten bewertete. Und wenn es kein Sauternes ist, dann gibt es für Jürg nur eine einzige Süssweinalternative: Tokajer!

Was neuere Jahrgänge betrifft, so ist Jürg Richter eher skeptisch, dass diese dereinst in die Fussstapfen der epochalen, alten Sauternes’ treten werden. Es sei halt eine andere Machart, nicht mehr so oxidativ und alles mit perfektem Qualitätsmanagement. Früher hätte man mehr dem Zufall überlassen. Dies hätte halt zu bescheidenen Weinen in schwierigen Jahren geführt. Aber auch zur Genialität verholfen, bei positiven, grossartigen Ausgangslagen. Die Webseite mit seinen eigenen Notizen und Wertungen: www.sauternes.ch



AUSFLUG AM SAMSTAGMITTAG

Bei strahlendem Kaiserwetter organisierte Jürg für seine Gäste am Samstagmittag einen Ausflug mit dem Reise Car zum Sertig Dörfli auf 1860 Meter über Meer.

Dort wurden Weine aus der Herrschaft und klassische Speisen aus dem Kanton Graubünden zelebriert. Da die Servicebrigade deutlich unterbesetzt war, sprang meine Karin ein und half als «Serviertochter» aus.



Ein tolles Ausflugsziel: www.walserhuus.ch

1948 Château Raymond-Lafon: Unglaublich würziges Bouquet, Ginster, Tannenbart, Harz, Fichte. Vermischt mit süsstrockenen Maderia Nuancen. Insgesamt eine unglaublich kräutrige Würze mit unendlich vielen Facetten vermittelnd. Im Hintergrund zeigen sich dunkle Rosinen, getrocknete Schalen von Baumnüssen und dunkles Caramel. Im Gaumen konzentriert, pfeffrig, Dörrfrüchte. Im noch recht prägnanten, satten Extrakt polarisieren sich Säure und Süsse und bilden eine grosse, introvertierte Faszination. Schmeckt wie eine grosse Beerenauslese aus dem Rheingau. 19/20 trinken

1956 Château Raymond-Lafon: Verhaltene Nasenbild, kommt nicht so richtig aus dem Glas. Wirkt nur dezent süsslich und zeigt darin grasige, minim grünliche Noten, Brennessel, Gelatine, ein Hauch Muskatnussmehl, weisser Pfeffer. Im Gaumen rassig, dominierende Säure, Kapselkonturen im fein gerbigen Extrakt. Nicht gross, aber noch gut trinkbar. Extrem schwieriges Jahr. 15/20 vorbei



1957 Château Raymond-Lafon: Malzig würziges Bouquet, Curcuma, Curry, Kräuterlikör, Brottrunk, Feigen, Blutorangenschalen. Im Gaumen wirkt der Wein trocken-süß, zeigt eine erstaunliche Konzentration bei aromatischem Finale. Ein überraschender Wein. 18/20 trinken.

P.S. Auch der Yquem aus meinem Geburtsjahr 1957 Jahr weiss zu gefallen.

KORKFEHLER ODER NICHT?

Das Erstellen einer soliden Verkostungsnotiz verlangt äusserste Konzentration. Wenn ich dann einem fehlerhaften Wein begegne, verschleudere nicht lange mit Energie und höre einfach auf zu schreiben. Das analytische Nörgeln vermiest die mögliche Genussfreude.

Leider fielen folgende Jahrgänge wegen Korkfehlervermutungen bewertungslos aus dem Rennen: 1949, 1953 und 1955.



Die Weinfreunde Harald Jäckle und Thorsten Krauss teilen ihren Geburtsjahrgang 1960 mit anderen bekannten Männern: Jögi Löw, Ivan Lendl, Bono, Antonia Banderas, Sean Penn, Hugh Grant und Dieter Nuhr.



1960 Château Raymond-Lafon: Offenes, fein ziseliertes Bouquet, elegante Süsse anzeigend, helles Caramel, getrocknete Schalen von Blutorangen, Grand-Marnier, dahinter zarte Pfeffernoten, feine Stielwürze und angezeigte Mineralik. Dies durch einen feinen Salzton. Im Gaumen wirkt er minim welk, vermittelt Aromen von Brottrunk, hellem Brot und endet minim laktisch. An sich noch recht gut erhalten. 17/20 austrinken

DER 1961ER, SCHWACHE LEISTUNG

Der Jahrgang 1961 ist kein grosser Sauternes Jahrgang. Aber es gibt ein paar tolle Weine. Jürg bewertet den Suduiraut und den d'Arche Creme de Tête mit 19/20. Sechs andere Crus mit 18 bis 18.5 Punkten. Der hier wars nicht ...

1961 Château Raymond-Lafon: Schlankes Bouquet. Eigentlich ist da viel zu wenig drin für das an sich sehr gute Jahr. Alles wirkt höchst bescheiden. Im Gaumen zwar recht saftig, irgendwie noch elegant und an sich recht harmonisch. Es fehlt aber die Botrytis und es ist auch nicht mal andeutungsweise eine gewünschte Konzentration vorhanden. Zusammengefasst; leider enttäuschend und langweilig. 16/20 trinken



GOURMET-DINNER IM APOLLO

Das hervorragende Wine & Dine am Samstag-abend unterlag einem deutlich französischen Akzent: Foie Gras, Kaisergranaten, Ente mit Curry-Demi-Glace und Käse Selektion ...



1962 Château Raymond-Lafon:

Eigenwilliges Bouquet. Duftet wie ein billiger spanischer Brandy. Oder auch an einen trockenen, ältlichen weissen Burgunder erinnernd, helle Sultaninen, minim exotische Fruchtnoten (getrocknete Papaya). An sich wäre dies ein recht grosses Sauternes Jahr. Mit in der Regel recht fetten Editionen. Hier hat man die Chancen leider bei Weitem nicht ausgespielt. Irgendwie kann er seine Süsse nicht durchziehen und es bleiben kapselige Noten zurück. 16/20 austrinken

**EINE MAGNUM FÜR BELKIS**

1975 Château Raymond-Lafon: Magnum. Offenes Bouquet, rosinig, zeigt eine minime Oxidation an, respektive eine Aromatik, welche auf einen dementsprechenden Ausbau hindeutet. Die Grundaromen; Safran, Curcuma und getrocknete Aprikosen. Fülliger Gaumen mit recht viel Schmelz. Es fehlt da aber an stützender Säure und Botrytis. Das Finale zeigt einen Wein der an sich älter wirkt. Die mögliche Faszination dieses Jahrganges fehlt. Das wurden nicht alle Register gezogen. Leider. Da ist Weinfreundin Belkis – im gleichen Jahr geboren – wesentlich besser drauf! 16/20 trinken



Weinfreund André Kunz (1964) hatte an diesem Abend an vielen anderen Jahrgängen mehr Freude als an seinem eigenen.

1964 Château Raymond-Lafon: Duftet nach altem, weissem Wermuth, salzig, Süssholz, Zedern, Grafit. Im Gaumen schlank, die Säure ist eingebettet, wenig Konsistenz, Gelatinegeschmack im Finale. 15/20 austrinken

1967 Château Raymond-Lafon: Die Farbe ist kläglich hell. Soll das ein 1967er Sauternes sein? Schwierige Nase, viel Pertinax, eigenwillige Süsse, komische Botrytis, Saftiger Gaumen, belangloses Finale mit gewissen Nuancen von Bittermandel. An sich ein angenehmer Süsswein, aber meilenweit entfernt von den Erwartungen, welche man an einen Süsswein aus Bordeaux aus diesem grossen Jahrgang stellt. 16/20 trinken



1976 Château Raymond-Lafon: Magnum. Ist das ein reifer Sauternes oder ein Riesling? Zeigt mineralische Schiefertöne und glücklicherweise schön akzentuierte Noten von Botrytis. Im zweiten Ansatz; Wiesenblumen und Marzipan. Recht konzentriert im Gaumen. Viel getrocknete, helle Dörraprikosen, welche sich im Finale mit hellen Sultaninen vermischen. Im Nachgeschmack zeigt er eine minime Bitternote. 17/20 trinken



1988 Château Raymond-Lafon: Magnum. Feiner, leicht röstiger Duft, Mailänderli Gebäck, zartes Vanillin, Marillenkonfi, fein, füllig und recht dicht im Ansatz, ein Hauch mildes Currypulver als Würze. Samtiger, weich fließender Gaumen. Gibt sich sehr elegant und endet mit gebündeltem Finale. Normalerweise sind viele 1988er eher kühl und floral. Dieser Raymond-Lafon zeigt Wärme und Reife. Hat noch ein spannendes Leben vor sich. Hat mich überrascht. 18/20 trinken

1989 Château Raymond-Lafon: Offenes, ansprechendes Bouquet, helle Sultaninen, gedörrte Mirabellen und leicht exotische Fruchtklänge. Wirkt in der nasalen Süsse etwas kompottig. Cremiger, schon fast opulenter Fluss, gebündeltes Finale. Ein reicher Sauternes, der eine gute Zukunft vor sich hat. Im Finale klingt ordentlich viel Süsse nach. Insgesamt ein eher fetter Sauternes, der in der folgenden Reifeprozessur noch etwas abspecken sollte. 18/20 trinken



Yquem = Beruf, Raymond-Lafon = Hobby!

Von 1963 bis 1990 war Pierre Meslier Direktor von Château d'Yquem. Der Arbeitsweg betrug lediglich 950 Meter. Laut Google Maps sind dies zwei Minuten mit dem Auto. Er verstarb im Mai 2023 im Alter von 93 Jahren.

1990 Château Raymond-Lafon: Schlankes, eher bescheiden wirkendes Bouquet. Da ist (zu) wenig drin, Engelwurz, gelbe Früchte. Für diesen Jahrgang wirkt er im Gaumen viel zu schlank. Ein beschwingter Wein. Leider mit bescheidener Substanz, leicht kapselig im Finale. Ein schwacher Vertreter dieses sonst sehr guten Jahrganges. 16/20 trinken

1998 Château Raymond-Lafon: Mineralischer Ansatz und somit eine aktive Botrytis-Anzeige vermittelnd. Sultaninen, getrocknete Papaya-Schnitze, Honig, Brioche Gebäck, Aprikosengelee und Vanille. Im Gaumen gemahlene Krachmandeln, Appenzeller Biber (Backware), aromatisches, intensives Finale mit viel exotischen, reifen Früchten. So in Richtung Brazil-Mango und Passionsfrucht. Ein grossartiger 1998er. Es lohnt sich danach zu suchen. 19/20 trinken

2001 Château Raymond-Lafon: Ansprechendes Bouquet, eine zart pfeffrige Botrytis anzeigend, Ingwerbonbons und reife Aprikosen. Im Gaumen geht es wieder mit einer grosszügigen Ration von Aprikosen weiter. Irgendwie erinnert der Geschmack im Extrakt an die Marillenmarmelade der Winzerin Heidi Jäger (Wachau). Und die ist besonders gut! Und ich glaube auch, dass dieser noch (zu) junge Raymond-Lafon zu den besseren Editionen der neueren Zeit gehört. Endet mit einer besonders feinen Nuance von edlem Marzipan. Legt noch zu. 18/20 beginnen

2005 Château Raymond-Lafon: Magnum. Sehr frisch im Ansatz, Zitronig, Netzmelonen, Mandarinen, reife Aprikosen. Wirkt noch schlank. Er zeigt aber, dass hier noch mehr kommen wird. Im Gaumen lang, saftig und mit guter Säure unterwegs. Wirkt noch enorm jung und geht in Richtung Barsac. Gemessen am generellen Jahrgangspotential wirkt er vielleicht etwas leichter gegenüber seinen Konkurrenten. Erst am Anfang einer langen Genussreife. Positiv: Er ist völlig geradlinig vinifiziert. 18/20 beginnen





UNITED COLOURS OF SAUTERNES

Im Gegensatz zu anderen Weinberichten habe ich diesmal auf die genauen Farbbezeichnungen verzichtet. Man kann ja bereits anhand vom Titelbild erkennen, dass praktisch alle alten Jahrgänge Farbschattierungen zwischen Braun bis Schwarz aufwiesen.

Es gilt eine grobe Faustregel, dass Sauternes – je älter und dunkler – ein optisch zuverlässiges Signal verbreitet, dass eine besondere Güte höchst wahrscheinlich ist. Nicht selten sind uralte Weine aus dieser Region farblich praktisch identisch mit gleichaltrigen Rotweinen. Zum Braun und Schwarz gesellen sich dann in der Regel auch rötliche Konturen oder Bernstein farbige Reflexe.

Das Gleiche gilt auch im Umkehrverfahren. Ein sehr alter Sauternes mit eher heller Farbe ist ein ziemlich sicheres Indiz, dass es sich hier um eine eher schwache Qualität handelt.

Ich persönlich glaube daran, dass heutige Weine aus dieser Region irgendwann auch in die Fusstapfen der Legenden treten können. Leider werde ich diese Behauptung selbst wohl nicht mehr erleben.



GABRIEL TIPP – KAUFEN!

Diesen Wein verkostete ich nicht am grossen Wochenende in Davos, sondern zwei Jahre zuvor in Bordeaux. Bei einem Weingutsbesuch mit André und Jürg.

2009 Château Raymond-Lafon, Sauternes: Intensives Gelb mit erstem Goldschimmer. Offenes, weit ausladendes, wuchtig-süßes Bouquet. Frisch abgekochte Marmelade von Marillen, kandierte Ananas, Bitter-Orange-Jam und helles Caramel. Die nasale Aromatik hat schon etwas legendäres in sich. Im Gaumen obercremig, zeigt viel Honig im Extrakt, Cointreau. Das Finale ist gebündelt und enorm druckvoll. Unglaublich süß und trotzdem absolut nicht klebrig. Im Gegenteil. Der Wein, der im Hinterkopf Erinnerungen zu einer Trockenbeerenauslese weckt, beflügelt buchstäblich die Sinne. Heisst; das sind für einen Süßweinfreak verschwenderisch viele Emotionen mittendrin verpackt. Getrunken kurz vor 11.00 Uhr, auf dem Weingut. Ein Privileg, welches man schätzen muss, um echte Weinliebe zu zelebrieren. Es fiel mir da ganz und gar nicht schwer, innerlich hemmungslos auszuflippen! 20/20 beginnen



Von den rund 20 Hektar sind momentan deren 18 mit Reben bepflanzt. Davon beträgt der Anteil an Semillon 80% und 20% sind auf Sauvignon Blanc ausgerichtet. Muscadelle ist – im Gegensatz zu vielen anderen Sauternes-Weingütern – inexistent. Das durchschnittliche Alter der Rebstocke beträgt 35 Jahre. Die Webseite gibt sich primitiv, funktioniert nur halbwegs und vermittelt «technischen Renovationsbedarf».

Website: www.chateau-raymond-lafon.fr



DOPPELMAGNUMS ALS TISCHWEINE

1990 Château Meyney, Saint-Estèphe:

Doppelmagnum. Aufhellend mit dezentem Reifeton. Offenes, tabakiges Bouquet, deutliche Ledernoten. Man könnte da auch – typisch Cordier – von Pferdesattel schreiben. Eleganter Gaumen, gut balanciert, reifer, trüffeliges Terroirton und Anzeichen von dezent rosiniertem Traubengut im langen Finale. Sicherlich mit Grossflaschenbonus. Bereitet viel Spass. Nach den ersten Sauternes-Serien hatte ich mich so richtig auf einen Schluck Rotwein gefreut. 18/20 austrinken

1982 Château La Lagune, Haut-Médoc:

Doppelmagnum. Aufhellendes, wenig gereiftes Weinrot. Intensives, konzentriertes und gleichzeitig tiefgründiges Bouquet, Brazil-Tabak, Szechuan-Pfeffer, zart rauchig und deutliche Spuren von Sommertrüffel. Im Gaumen fest, zeigt Charakter und gibt sich noch unglaublich jugendlich. Vergleichbare 1982er bedeutend weiter. Sicherlich hatte hier das Grossformat auch noch seine Finger im Spiel. Legte an der Luft permanent zu. Also ist da sogar noch weiteres Potential vorhanden. 19/20 trinken

1983 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:

Gereifte Farbe mit ziegelrot-braunem Rand. Überraschend frisches, kräutriges Bouquet, Menthol, getrockneter Thymian und eine Nuance von Eucalyptus. Dahinter rosinierte, süsse Töne und die konzentrieren das besonders würzige, interessante Nasenbild. Im Gaumen erst leicht kernig, gut stützende Säure, das Extrakt wirkt prägnant und der Wein sieht immer noch erstaunlich gut da. Ein absolut idealer Essbegleiter und gleichzeitig ein wunderschön gereifter Gruaud. Von der Typizität her, wie er im Buche steht. Hatte ich so nicht in Erinnerung. 18/20 trinken

1989 Château Gruaud-Larose, Saint-Julien:

Doppelmagnum. Immer noch überraschend dunkle Farbe, satte Mitte. Offenes, fast schon schokoladig anmutendes Bouquet, zeigt Backpflaumen, wirkt minim laktisch, was dem Nasenbild eine besondere, ausladende Fülle verleiht. Unglaubliche Fülle im Gaumen, aussen weich, innen wirkt er minim kernig, gebündeltes, hoch aromatisches Finale. In dieser Doppelmagnum ein Jungbrunnen und wesentlich besser drauf als normale Flaschen, welche ich in den letzten Jahren angetroffen hatte. Geniale Doppelmagnum. Grossartiger Tischwein mit Sonderklasse. 19/20 trinken



NÄCHSTER GIG: CHÂTEAU GILETTE

Dieses war ein grosser Streich, doch der nächste folgt sogleich. Jürg Richter ist bereits am Aufgleisen einer grossen Manifestation rund um Château Gilette. Dieser Event findet am Samstag, 22. Mai 2027 in Zürich statt.



Vom Creme de Tête gibt's die Jahrgänge 1937, 1945, 1949, 1950, 1955, 1959, 1961, 1967, 1970, 1971, 1975, 1976, 1978, 1983, 1985, und 1986. Vom normalen Gilette 1921, 1923, 1928, 1929, 1934 und 1956. Sowie kuriose Gilette Raritäten wie Gilette dry, demi doux und doux. Extrem seltene Editionen von Reserve Personelle (1921 und 1928) und vom 1937er noch eine superrare «Super Crème de Tête». Wird demnächst auf meiner Webseite www.weingabriel.ch ausgeschrieben. Interessenten können sich bereits bei Jürg voranmelden: juerg.richter@sincona.com