

## *FWP Oktober 2012*

# 2002 – Ten Years After

WB Ing. Georg Wolff mit Andrea Krenner  
*Restaurant Josef*



2002 war wohl nicht das größte Jahr im Bordelais, andererseits aber in anderen Gegenden durchaus sehr interessant, und so verließ Georg sein in den letzten Jahren durchgehaltenes (und großen Genuß bringendes) Motto der „Ten Years After“-Probe, sich auf ein bisserl Wachau und sehr viel Bordelais festzulegen.

Aber ganz abgesehen davon: Ein Glaserl Champagner zu Beginn hat sowieso noch nie geschadet, schon gar nicht dieser:

### **Champagne Grande-Année, Bollinger, Ay**

T: 63 Pinot noir, 37 % Chardonnay, cuviert nur aus Grand und 1<sup>er</sup>-Cru-Lagen, wird nur in exzellenten Jahren produziert; 2002 war für Champagne besonders gut. Als einer von ganz wenigen Champagnern wird für diesen der Grundwein auch einige Zeit im Barrique gelagert; die zur Zwischenlagerung abgefüllten Flaschen werden mit regulären Korken verschlossen, nicht, wie sonst üblich, mit Kronenkorken.

V: Goldgelb, relativ körperreich

N: reife gelbe Früchte, Stachelbeeren, Kräuter, Hauch Erdbeeren im Hintergrund

G: Frischer, feinziseliertes delikates fruchtiger Wein, trinkfreudig auf nobler Stufe, lange, so gut wie perfekt

P: 19.5

Jetzt kommen – zeitlich wie geschmacklich genau passend – die Vorspeisen-Tapas: **Rotwildterrine mit Portweinrosinen**, ein feiner Klassiker 17 P; **Pflücksalat mit Curcumadressing und geräuchertem Thunfisch**, zart und würzig, perfekt fleischig-frischer Thunfisch, 18 P; **Gebratener Schweinsgoder mit Rahmkraut** – zartestes Fleisch und Fett, knusprigstes Schwarzerl, knackiges süßes Kraut, das geht nicht besser: 20 P!!

Der Decanter ([www.decanter.com](http://www.decanter.com)) weiß vom **Burgund**: *Die Blüte verspätete sich durch einen kühlen Mai, fand dann aber bei gutem Wetter statt. Juli und August waren trocken und warm, nicht zu heiß, ohne heftigere Gewitter. Anfang September war durch Trockenheit das Wachstum etwas verzögert. Dann gabs kurz den ersehnten Regen, gefolgt von Sonne, mit kühlen Nächten. Ein trocknender Nordwind half, die Aromen zu konzentrieren und die Säure zu erhalten. Erntebeginn war am 15. September. Die Reife war zu diesem Zeitpunkt noch nicht einheitlich; die Geduldigen, die noch zuwarteten, wurden belohnt. Die Frucht war sehr gesund, chaptalisieren kaum nötig. Die Erntemenge lag gering über dem langjährigen Durchschnitt.*

### **Corton Charlemagne, Domaine Jacques Prieur, Meursault**

T: vielleicht doch nicht ganz ernstzunehmen ist die Begründung für die Benennung dieser berühmtesten weißen Burgunderlage – Frau König Karldergroße hätte sich darüber echauffiert, daß ihr Gatte, der legendäre „erste Europäer“, sich immer mit Rotwein den an sich respektgebietenden Bart beschmutzt hätte und riet ihm, zum Erhalt des Respekts seiner Untertanen (und ihrer Zuneigung), fürderhin dem Weißen zuzusprechen...

V: dunkles Goldgelb, viel Körper

*Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.*

N: reife Mango, Agrumen, grüner Pfeffer, Karamelbonbons

G: reife Pfirsichfrucht, auch hier Andeutung Karamel, dabei genug Säure für bleibende Frische. Langer, kräuteriger Abgang

P: 18.5

**Corton Charlemagne, Domaine Bonneau du Martray**, Pernand-Vergelesses

V: helles Goldgelb, zarter Körper

N: relativ bescheiden, zarte Agrumen, Kräuter

G: leicht, etwas koniferig, mittellang, fruchtiger Abgang

P: 16 – 17

**Wachau:** trotz des schwierigen Jahrganges mit schwersten Überschwemmungen und Verwüstungen in den Schieferterrassen haben die Spitzenwinzer tolle Qualitäten produziert, weil sie den hohen Anteil an faulen Beeren peinlichst genau aussortiert haben. Mit weniger Mühe und Plage waren die Resultate weit weniger überzeugend.

**GV Ried Kellerberg Smaragd, F. X. Pichler**, Oberloiben

T: F. X. Pichlers Keller ist im Katastrophensommer aufgeschwommen, leere Fässer mußten geflutet werden – der Augustbeginn war reiner Horror. Aber durch unverdrossene, geduldige und fleißige Arbeit konnte sogar in diesem nicht bloß schwierigen, sondern letztendlich existenzbedrohenden Jahr ein sehr guter Tropfen entstehen.

V: brillantes Goldgelb, mittlerer Körper

N: Banane, Ananas, Hauch Anis/(Weiß)Brotrinde

G: Frucht und Pfeffer, profund, samtig, lebendig, nur im Abgang ein Haucherl Sulfonamide,

P: 18.5 – noch Zukunft, dann vielleicht auch das Schwefelschweiferl weg

**Grüner Veltliner Ried Loibner Berg Smaragd, F. X. Pichler**, Oberloiben

V: mittleres Goldgelb, guter Körper

N: nette Frucht, Ananas, Koniferen

G: schöne, leicht koniferige Ananasfrucht, eher kurz; etwas breiter, eher oberflächlicher Abgang.

P: 17

**Gedämpftes Huchenfilet, Kren, Wurzelsud**, Gebirgswasseraromen (auch ein Fisch kann Mineralik bieten!)  
treffen auf cremig eingebaute Krenwürze: 18.5 P

**Riesling Unendlich, F. X. Pichler**, Oberloiben

T: kein Lagenwein, sondern the best of the best aus Pichlers Gärten

V: sattes, dunkles Goldgelb, satter Körper

N: zartestes Petrol (sozusagen Nähmaschinenöl), distantes Haucherl von Teer; duftige, reife gelbe karamelige Früchte

G: Saftige, karamelige, trotzdem nicht breite oder stumpfe gelbe Kompottfrüchte, Hauch Gewürznelken, samtig und cremig, sehr lange

P: 19.5

Für das **Bordelais** gaben K & L Wines ([www.KLwines.com](http://www.KLwines.com)) einen sehr schönen Überblick über den Wetterverlauf an der Gironde:

*Nach 4 nassen Wintern war der von 2001 auf 2002 endlich ziemlich trocken, mit weniger als 50 % des 35-Jahresmittels an Niederschlag – was sich in der Wachstumsperiode noch auswirken sollte. Es war auch kalt, bis hin zu weißen Weihnachten; der Rebschnitt, sonst im Dezember, wurde daher auf Ende Jänner/Anfang Februar verlegt. Der kühle und trockene März zog die Knospungsphase in die Länge, was sich speziell bei den Cabernets, die auf kühleren Böden stehen, auswirkte (diese zeigten sich erst um den 7.April!); auch war die Knospenzahl niedrig.*

Der Frühling begann mit zwei Wochen kalter Trockenheit – nach Schwierigkeiten mit Nässe in den drei vorangegangenen Jahren Aussicht auf Verhältnisse wie 1982 oder 1989? Wunschträume. Zum lauen Ende des Aprils hin sah alles gut aus. Dann wendete sich das Blatt: die Blüte verspätete sich wegen kalten Wetters im Mai um 2 Wochen, und just um den 21., als die Blüten voll aufgegangen waren, wurde es feucht und kalt. Die alten Merlotstöcke am rechten Ufer, die besten Riede der Region, bekamen am meisten davon ab: Bordeaux verlor einen Großteil seiner Merlot-Elite. Die jüngeren Merlots und Cabernets wurden von abwechselnd heißem und kaltem Wetter zu Ende des Monats beeinträchtigt, denn diese Schwankungen verursachten Fäulnis und kündigten Ernteverluste an: nicht nur die besten Merlot-Lagen betreffend, sondern auch durch Absterben vieler Beeren in den Cabernet-Trauben ein Problem, das bei der Ernte noch Sorgen machen sollte... Da die Blüte mehr als vier Wochen dauerte, waren große Unregelmäßigkeiten bei der Reife abzusehen (Und Ihr glaubt, ein Weingut zu besitzen, sein ein Vergnügen?!).

Die „Grünernte“ im Juli war dieses Jahr besonders wichtig, kombiniert mit Blattschnitt. Bei denen, die letzteren versäumten, konnte es im feuchten August vorkommen, daß die Blätter ganze Trauben einschlossen und zu Fäulnisherden machten. Das richtige Ausgeizen von Trauben und Blättern waren möglicherweise in diesem Jahr der entscheidendste Faktor. Einige Winzer verzichteten darauf, weil sie schon durch die Probleme des Frühjahres einen Gutteil der Trauben verloren hatten, und sie wenigstens irgendwas einbringen wollten, was ihnen bei der Ernte erst recht auf den Kopf fiel. Der Sommer 2002 wird als kühl, düster und fade in die Geschichte eingehen. Als dann der September mit Wärme und Sonne eintraf, hatte sich die Fäulnis schon in den Weingärten eingenistet. Doch dann geschah ein Wunder: vom 10. September bis zum 8. Oktober gab es stabilen Sonnenschein und Trockenheit. Freilich war es für die schon geschädigten Riede zu spät, aber die gesund gebliebenen boten eine sehr gute, wenn auch kleine Ernte. Kühle Nächte hielten Botrytis auf niedrigem Niveau und bewahrten die Säure. Die Stimmung wendete sich von Verzweiflung (bis 10. September) zur Hoffnung wenigstens auf eine ordentliche Cabernet-Ernte. Der „Wunder-September“ stellte sich schließlich als einer der trockensten seit Beginn der Aufzeichnungen heraus, und im frühen Oktober wurden die Cabernets bei perfekten Wetterbedingungen eingebracht. Gleichzeitig hatte sich auch eine perfekte Petit-Verdot-Ernte eingestellt – geringe Menge, aber wichtig für ausgewogene Cuvées.

Die Sauternes-Winzer hatten auch so ihre Hochs und Tiefs in diesem Jahr, erreichten aber schließlich eine rosenduftige Ernte, ähnlich der von 1988.

Im November 2004 meinte Jancis Robinson (<http://www.jancisrobinson.com/>) unter dem Titel **2002 bordeaux – the bargain vintage**:

„(Aufgrund etlicher Faktoren wie Verstimmung USA/F wegen Bushs Irakplänen und voller Lager) war der Jahrgang 2002 bei Vermarktung der billigste für viele Jahre, aus Gründen, die mit dem Wein selbst nichts zu tun hatten. ... Und so bilden die Jahrgänge 2001 und 2002 einen guten Grundstein für jemanden, der einen neuen Bordeauxkeller beginnen will. Beide Jahrgänge lieferten sehr gute, im Wesentlichen preislich vernünftig gestaltete Weine, deren Einlagerung sich auszahlt. 2001 ist der bessere Jahrgang am rechten Ufer, während die besten 2002er links wuchsen, speziell die Spitzen-Pauillacs. In der Tat ist 2002 einer der Jahrgänge, in dem es nicht völlig abgehoben ist, eine ganze Kiste eines Premier Grand Cru zu kaufen – einerseits, weil der Wein so gut ist, andererseits, weil diese Weine so relativ, ich lege Wert auf das Wort relativ, billig sind.... Niemand, der baldigen extrem reifen Fruchtgenuß sucht, sollte sich an rote 2002er halten – das ist mehr die Sache vieler 2003er. Aber wenn man den klassischen ausgewogenen Bordeaux will, zu trinken in 5 – 15 Jahren, dann sollte man sich die besten Weine aus den Jahrgängen 2001 und 2002, die man sich leisten kann, kaufen“

### **Château Calon-Ségur, 3<sup>ème</sup> Grand Cru classé, St-Estèphe**

V: klares, kirschiges Rot, guter Körper, kaum Wasserrand

N: zerdrückte oder gebratene Banane, Lakritze, Rauch

G: fällt gegenüber Nase ab, eher trocken und ein bissl kantig

P: 17-

### **Château Smith Haut-Lafitte rouge, Grand Cru classé, Graves**

T: Magnum

V: dunkles Rubingranat, mittlerer Körper, dunkler Rand

N: Rauch und dunkle Beerentöne, Hauch Leder, evtl. doch minimal Brettanomyces, aber auch schöne Kirschennoten

G: saftig und rotfruchtig, noch Haucherl Pelz auf der Zunge, insgesamt nicht allzu lange

P: 18

**Château Cambon La Pelouse**, Cru bourgeois exceptionnel, Haut-Médoc

T: Magnum

V: dunkles Rubingranat, guter Körper

N: Bissl Rauch, Hauch Nougat, Lakritze, Weichseln

G: saftig, rotfruchtig, mittellang, gut trinkig

P: 18-

**Château Ducru-Beaucaillou**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé, St-Julien

V: Violettgranat, mittlerer Körper

N: rote Beeren und Hauch nicht ganz reife Banane, Rauch

G: doch eher kantig und tanninig, es will keine rechte Frucht erscheinen, es werden Zweifel angemeldet über die Zukunft, ob der je eine wirkliche Freude werden wird,, zum Schluß etwas grün.

P: 17-

**Geschmorte Gamskeule in Rotweinsauce mit Serviettenknödel mit Blaukraut:** PERFEKT – sowas geht nicht besser! Immense, ausgewogene Aromen, zartes Fleisch, süß-flaumige Knödel, à point bißfest zubereitetes Kraut ... 20 P

**La Tyre, Alain Brumont**, Madiran

V: SCHWARZviolett (Heidelbeersaft) mittlerer Körper

N: Tannin, aber in sehr guter Würzung, dunkle Weichseln

G: gehaltvoll und saftig, keineswegs unzugängliche, sondern eher süße Tannine, mittellang, würzig

P: 18

**Château Montrose**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé, St-Estèphe

T: Magnum

V: dunkles Granat, mittlerer Körper

N: dunkle Früchte, Lakritze, Klassiker

G: saftig und fruchtig, genug Tanninwürze, gute Länge

P: 18

**Château Pichon-Longueville-Comtesse-de-Lalande**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé, Pauillac

V: dunkles Granat, guter Körper

N: samtige, minimal tanninig aufruhende Nase

G: noch nicht ganz eingebaute, aber sicher auf gutem Wege befindliche Tannine, noch etwas zu leicht auf der Zunge

P: 18-, aber noch Zukunft

**Château Dominus, Christian Moueix**, Yountville, Napa Valley

V: dunkleres Granat, mittlerer Körper

N: Rosinen, reife Kirschen

G: sanft und trotzdem druckvoll, sehr reif rotfruchtig, süß; sehr saftig-samtiger, wenn auch nicht sehr langer Abgang

P: 18.5

**Château Léoville Barton**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé, St-Julien

V: dunkles Granat, eher zarter Körper, kein Wasserrand

N: leichter Damensattel, fruchtsüß, Lakritze

G: süß, roter Fruchtsaft, fein strukturiert, relativ lang

P: 18+



**Château Cos d'Estournel, 2<sup>ème</sup> Grand Cru classé, St-Estèphe**

T: Magnum

V: sehr dunkelviolett, eher zarter Körper,

N: ausgeprägte Lakritze und Rauch, rote Beeren, reife rote Früchte, leicht adstringierend auch in der Nase

G: leicht sojagetöntes Pflaumenkompott, saftig, fruchtig, gewichtig und lange

P: 19

**Château Laplagnotte Bellevue, Grand Cru, St-Émilion**

T: 65 % Merlot, 30 % Bouchet (= Cabernet Franc), 5 % Cabernet Sauvignon; 30 % neues Holz

V: mittleres Granat, guter Körper

N: Kräuter (Liebstöckel), Mokka, Weichselsaft, Lakritze

G: sehr schön sanft und rotfruchtig, eher lang und sehr gut gewürzt (Haselnüsse?) anhaltend

P: 18.5; der Preis-Leistungs-Sieger des Abends! (aktuell um 20 € die Flasche)

**Château Mouton Rothschild, 1<sup>er</sup> Grand Cru classé, Paillac**

T: Etikett „Okho“ (Fenster) von Ilya Kabakov

V: sehr dunkles Granat, dichter Körper

N: schwarzbeerige Würze, Lakritze, schwarzer Pfeffer, Hauch Holundermarmelade

G: sehr schöne Frucht, reifer schwarzer Beerensaft, mundauskleidend mit noch leicht aufrauender Tanninwürze; sehr lange im Mund verbleibend, mit elegantem Tanninnachklang, Beerennoten

P: 19.5, noch nicht ganz trinkfertig.



Den letzten Gang, eine **Birnentarte mit Pralinè-Eiscreme**, nicht zu süß, die Frucht mit Biß, 18.5 Punkte, begleitete ein „jahrgangsfremder“ Süßwein (auch weil 2001 in Sauternes & Barsac wirklich sensationell war...)

**2001 Château Rieussec, Sauternes**

V: kupfergoldener Cognacton, zarter Körper

N: medizinal, Jod und sanfte Räuchertöne (wie ganz fetter, süßer, cremiger Heilbutt), Hauch Petrol und Margeriten, Löwenzahnhonig

G: sehr edle Süße mit leicht bitterem Untergrund, hervorragend strukturiert; die schon nasal zu bemerkenden Aromen halten sehr lange an, klingen in Richtung kandierte Orangenschalen langsam aus

P: 19.5

Georg hat es verstanden, auch aus diesem etwas durchwachsenen Jahrgang eine ebenso informative wie genußreiche Auswahl zu treffen. Muß ja nicht immer das Bordelais (noble und nahe verwandte Piraten aus dem Kalifornischen gerne eingeschlossen) alleine sein. Dazu die perfekte Küche von Rudi Grabner und das flinke und aufmerksame Service von Herrn Erwin & Kollegen von der Josef-Brigade – vielleicht geht es auch anders, aber sicher nicht besser!

Herzlichen Dank allen, die an diesem gelungenen Abend mitgewirkt haben.

Helmut Huber