

FWP Februar 2017

Christian Moueix' Dominus: Vertikale* 1998 – 2009

WB Mag. Bernhard Kriwanek, unterstützt von Andrea Krenner

Restaurant Josef

Die Familie Moueix weist eine hunderte Jahre alte Tradition im bordelaiser Weinhandel auf und besitzt – auch schon seit dem 19. Jahrhundert – einige der berühmtesten Güter vor allem im Libournais. Erbe Christian ging zum Studium in den späten 1970ern unter anderem auch nach Kalifornien (Davis) und lernte dort, über Vermittlung von Robert Mondavi, zahlreiche Pioniere des Napa-Aufstieges kennen.

Moueix, der mit seiner Familienerfahrung von Marketing kombiniert mit höchstklassigem Weinbau (er war inzwischen für Château Petrus verantwortlich!) ungenutzte Entfaltungsmöglichkeiten für den damals noch wenig prominenten kalifornischen Wein witterte, kaufte sich schließlich in den traditionsreichen Napanook-Weingarten in Yountville ein. Dieser war zuletzt im Besitz der Familie Daniels (vor Francis Ford Coppola Besitzer der 1879 gegründeten Inglenook Winery) gestanden; zusammen mit den Daniels-Töchtern wurde 1982 ein neues Gut unter dem Namen „Dominus“ aus der Taufe gehoben. Erstmals bepflanzt 1838 von George C. Yount, weist dieser Garten einen teils immer noch 150-jährigen (in der Hauptsache 70- bis 90-jährigen) Rebbestand auf. Das Gut ist mit 103 acres = knapp 42 ha und einer durchschnittlichen Jahresproduktion von 6.000 12er-Kisten, also gut 600 hl der Spitzencuvée, natürlich für US-Verhältnisse ein kleines Weingut – allerdings gibt es im Napa Valley auch durchaus noch (weit) kleinere unter den Prominenten. Die Ausbeute ist natürlich höher als 15 hl/ha, denn seit 1996 gibt es einen Zweitwein namens Napanook und weitere „downmarket“-Cousins des führenden Produktes (Othello, Ulysses).



Aktuell am Markt: der Jubiläumsjahrgang
© Dominus Estate



Moueix kaufte seine Partnerinnen 1995 aus; bis zu diesem Jahr wurde der Wein beim Nachbarn Rombauer gekeltert. Seit 1996 gibt es aber ein eigenes, mit dem Pritzker-Preis gewürdigtes Winery-Gebäude auf Dominus, vom Genfer Büro Herzog & de Meuron entworfen (ja, die von der Elbphilharmonie – allerdings hatten sie auf Dominus nur einen einzigen Ansprechpartner...).

„Nook“ bedeutet Winkel – dieses Eck des Tales von Napa unterhalb der Mayacamas-Berge, auf Schotter- und Lehmgund, ist ein Nebelloch, was, zusammen mit sorgfältig gesteuertem Bewuchs zwischen den Stöcken künstliche Bewässerung überflüssig macht („dry farming“): ein gutes

Mikroklima, etwa wie in der Toskana. Dominus erntet meist am frühesten von allen Napawinzern, Mitte bis Ende September. Die Beeren werden sorgfältig verlesen – teils händisch, teils per Automat. Der Wein wird parzellenweise vergoren, sanftes Umpumpen verstärkt die Extraktion. Gekühlte Vertikalpressung, Barriques aus französischer Eiche (jeweils zu 40 % neu), Eiweißschönung. Der Alkoholgehalt liegt um 14,5 %. Der Wein geht ca. ein Jahr nach Flaschenfüllung in den Verkauf. Ausführliche Details zu den Jahrgängen gibt es auf der website www.dominusestate.com!

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



Bernhard Kriwanek hat 1989 seine erste Flasche Dominus gekauft; das war ein 1984er. 1983 war die erste Ernte, gelangte noch nicht in den Verkauf; 1984 war der erste regulär vermarktete Jahrgang. Seither wird regelmäßig produziert, nur 1993 wurde ausgelassen. Von 35 \$ pro Eintelflasche, die unser Weinbruder vor 28 Jahren bezahlte, ist sowieso schon lange keine Rede mehr – die Preise sind leider in den letzten Jahren von hoch, aber noch bürgerlich, in ziemlich extreme Sphären vorgestoßen.

Wir verkosteten Eintelflaschen aus dem maschinell gefertigten Gabriel-Glas; es waren 15 Teilnehmer anwesend. *Leider schaffte Bernhard keine „saubere“ Vertikale, da der 2001er ausgefallen ist; aber unser Weinbruder hat mit dem 1992er einen köstlichen Ersatz mitgebracht – und damit auch noch ein Beispiel für die gewinnbringende Alterungsfähigkeit dieser Weine geboten.

Da Dominus keine Weiß- oder Süßweine anbietet, hat Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger aus seinem Keller dankenswerterweise für eine entsprechende Umrahmung zum

Menü gesorgt.

Zum Aufwärmen des Gaumens:

2016 Grüner Veltliner „Hinter der Burg“ Federspiel, Weingut Prager, Weissenkirchen, Wachau, A

V: Helles Grüngelb, kräftige Abrinner

N: Stachelbeeren, Kräuterwürze, gelbe Früchte wie Mango und Ananas, deutliche Mineralwürze fast bis zum Feuerstein

G: Sehr abgerundet und saftig, Gewicht auf der Zunge, fast so mollig wie ein Smaragd, ohne dabei an Struktur und Würze vermissen zu lassen; Würze und Frucht (siehe Nase) übertragen sich fast 1 : 1 auf den Gaumen. Mittellang

B: 17+

Und als Unterlage ein köstliches **Hühnerlebermousse-Crostino**, 18 P

Die Tapas-Vorspeisenauswahl war US-inspiriert: **Stuffed Smoked Salmon** (Lachsroulade) köstlich cremig 18, **Roastbeef** mit Chiliwürze 18, **Shrimps Cocktail** mit Pesto und Pignoli, besonders delikat, cremig und dabei aromatisch facettenreich 19 Punkte.



Dazu

2013 Riesling, Nikolaihof, Mautern, Wachau, A

V: Goldgelb, kräftiger Körper

N: Brotrinde und Kalbsbratennoten, Hauch Wintergewürze, gaaaanz weit hinten Andeutung Minerale, doch noch ein Hauch grüner Pfirsich – aber als Riesling ziemlich unkenntlich, manche tippen auf eine Burgundervariante. Wartmer noch an der Luft...

G: anfänglich recht flach, gewinnt dann an Gewicht, ein bissl Thujennoten, aber nicht recht charakteristisch.

Auch mit langem Warten entwickelt er für mich wie für die meisten Verkostungsteilnehmer nicht wirkliche Attraktivität.

Zum **dry aged steak** (zart rosig, saftig) mit feinem **Polentaschaum** (der vielleicht etwas viel Chiliwürze abbekommen hatte), sämigem Fond, **Zitronenschäumchen**, kleinen **Gemüsen**: 17 – 19



2005 Château Mayne Lalande, Listrac, Bordelais, F

V: Granat mit violetter Reflexen, mittlerer Körper

N: Rote Beeren, Lakritze, delikate

G: Rotbeerig feine Struktur, ziemlich lange

B: 17++

And now: enter Dominus; er kommt in vier Dreier-flights

Flight 1

1998

T: Ernte 20. September bis 22. Oktober; 73 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, je 6 % Merlot und Petit Verdot. Gefüllt Juni 2000, 6.000 Kisten.

V: nobles mittleres Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, dunkle Schokolade,

G: etwas kantig, diskretes Bitterl, aber sehr feingliedrig mit Erdbeernoten, hintennach feine Struktur, doch ziemlich lange

B: 18.5

1999

T: Ernte 14. September bis 20. Oktober; 75 % Cabernet Sauvignon, 13 % Cabernet Franc, 9 % Merlot, 3 % Petit Verdot. Gefüllt Mai 2001, 7.000 Kisten.

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: feine rotbeerige Noten, auch reife Früchte, Hauch Kompottwürze und diskrete Rauchnoten

G: durchaus fruchtig-saftig, auch hier wieder reife Beerennoten (vor allem Erdbeerenanteil), ziemlich lange und feingliedrig

B: 19

2000

T: Ernte 30. August bis 5. Oktober; 83 % Cabernet Sauvignon, 9 % Cabernet Franc, 5 % Merlot, 3 % Petit Verdot. Gefüllt August 2002, 6.500 Kisten.

V: bräunliches Granat, kräftiger Körper

N: Lakritze und reife >rote Früchte, Hauch Gummi

G: fruchtig und saftig, kräftige Struktur mit noch hinten am Gaumen merkbaren süßen Tanninen, hintennach nicht sehr lange und druckvoll, aber sehr schöner Trinkfluß

B: 18.5

Flight 2

1992

T: Ernte 5. bis 25. September; ca. 58 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, 2 % Petit Verdot. Gefüllt Juni 1994, 6.000 Kisten.

V: klares, strahlendes Rubinrot, mittlerer Körper

N: anfänglich klassisches, ganz leichtes Bordeaux-Kohlstinkerl, Ruß, Lakritze, reife rote Früchte, sehr feingliedrig – erinnert an klassischen Bordeaux höchster Qualität. Ich traue mich (immerhin ermutigt von einem neben mir sitzenden Universitäts-Professor) zu schreiben: Die Nase ist GEIL

G: Auch hier treffen sich reife Frucht und ausgewogenste, klare Struktur auf großartige Weise: feingliedrig, lange anhaltend und immer noch delikate ausklingend, noch nach Minuten feine rote Beerennoten.

B: 20 – oder, gerade bei DEM Wein, auf gut Oberösterreichisch: „Jo Kreiztibidomini, is dea guad!“

2002

T: Ernte 9. September bis 16. Oktober; 85 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc, 3 % Merlot, 4 % Petit Verdot. Gefüllt August 2004, 5.000 Kisten.

Richtungswechsel... kaum mehr oder kein Merlot

V: sattes Granat, kräftiger Körper

N: satte Frucht schon in der Nase, Asperl, Lakritze, delikate

G: feine Frucht und elegante reife Tanninwürze, wärmend, etwas Gewürze wie Zimt und dergleichen, mittellang

B: 19.5

2003

T: Ernte 3. Oktober bis 2. November; 88 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc, 5 % Petit Verdot. Gefüllt Juni 2005, 5.600 Kisten.

V: Granat mit schwarzen Reflexen, kräftiger Körper

N: blumige reife schwarze Beeren, Muskat, Milkschokolade, klare Lakritzwürze

G: rund und drall und fruchtig, dabei immer noch recht gut strukturierter Untergrund. Ziemlich lange, auch hintennach schöne Fruchtnoten und zarte Tanninwürze.

B: 19



Flight 3

2004

T: Ernte 31. August bis 26. September; 85 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc, 7 % Petit Verdot. Gefüllt August 2006, 5.600 Kisten.

V: Granat mit schwarzvioletten Reflexen, spielt in Rubin, mittlerer Körper

N: noch nicht fertig, hefig, aber feine Töne von roten reifen Beeren, Lakritze, Hauch Gewürze

G: süß, fruchtig, feine reife Tannine, sicher noch zum Warten – aber das wird ein sehr guter Wein

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

B: 19+

2005

T: Ernte 29. September bis 20. Oktober; 92 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot. Gefüllt Juli 2007, 7.000 Kisten.

V: mittleres Granat, dichter Körper

N: Malznoten, Kompott, sehr würzig mit Pfeffer- und Kreuzkümmelnoten, gewinnt mit Zeit an Struktur

G: süß und fruchtig, feine süße Tannine, mittellang

B: 19+

2006

T: Ernte 2. bis 26. Oktober; 91 % Cabernet Sauvignon, 6 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot. Gefüllt Juni 2008, 6.000 Kisten.

V: Schwarzviolett, mittlerer Körper

N: Süß, Vanille, rote Beeren, zarte Blütennoten

G: Sehr satt, fett, reife bis fast marmeladige Noten, derzeit etwas zu dicht – aber die Substanz ist sehr wert, definitiv noch warten!!! Berauschend, wollüstig schon jetzt... aber auch Alkohol 14 % – nicht mehr?

Nach einiger Zeit im Glas gewinnt er an Struktur und Finesse

B: potenzielle 20 aber zuwarten!

Flight 4

2007

T: Ernte 11. September bis 5. Oktober; 94 % Cabernet Sauvignon, 3 % Cabernet Franc, 3 % Petit Verdot. Gefüllt Juni 2009, 5.000 Kisten.

V: Violetterubin, mittlerer Körper

N: satter reifer roter Beeren-Ton und Kompott von reifen Früchten mit süßer Lakritzwürze und etwas Rauch

G: süß und sehr zart süße Tannine, sehr charmant und saftig, relativ breit,

B: 19 potenziell höher mit Warten

2008

T: Ernte 19. September bis 3. Oktober; 83 % Cabernet Sauvignon, 13 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot. Gefüllt Juni 2010, 4.500 Kisten.

V: Rubinrot, mittlerer Körper

N: Vanille, Milkschokolade, süße Lakritze, Edelholz, gewinnt mit Luft an Finesse in der Nase

G: Feine rote Beeren, süße Tannine, ziemlich lange, noch nicht komplett auszuloten

B: 19 ++

2009

T: Ernte 5. bis 12. Oktober; 86 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot. Gefüllt Juni 2011, 6.000 Kisten.

V: dunkles Violettgranat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Rauch, rote Beeren, leichte Kompottnoten mit Zimtwürze

G: fetter Saft, fein und reif, süße Tannine, läßt (derzeit) nicht viel Struktur erkennen, sich aber sehr schön trinken. Ziemlich lange und dicht

B: 19++ möglicherweise 20 P in 5 – 10 Jahren.

Chocolate nut brownie mit weißer Schokolade und ice cream: Klassiker, fachgerecht zubereitet 17 P

1996 Doisy-Védrine, Barsac, Bordelais, F

V: Dunkelgold mit Kupfernoten, mittlerer Körper

N: Rosen-Loukoumi, balsamisch, trockene Marillen

G: trockener als die Nase verheißt, aber sehr elegant und durchaus bestens zum Dessert passend; Hauch Tintenblei, feinwürzige Likörnoten, ziemlich lange

B: 19

Erneut ein geschmacklich und an Informationswert erstklassiger Abend; man kann dazu davon ausgehen daß wir keinen kostendeckenden Beitrag als Teilnahmegebühr gezahlt haben. Für all das bedanken wir uns bei WB Bernhard Kriwanek herzlichst, ebenso für die Abrundung des Verkostungsprogramms durch unseren Komtur.

Was wir anhand der Weine diskutierten: Auch in der Eintelflasche sind bei guten Rotweinen 10 Jahre die Alters-Untergrenze, unter der in puncto Größe und Komplexität wenig geht (außer vielleicht einer schönen, frühen und kurzen Fruchtigkeit); freilich gibt's bei einem guten Napa-Cab kaum eine komplett verschlossene Phase, aber früh zeigt solch einer eher eine ziemliche „Fett'n“ und eine gewisse Marmeladigkeit. Aaaaaber was dann später draus wird, das konnte man etwa am 2002er oder am phantastischen 1992er mit großer Freude erleben. Wobei wohl eine gewisse Unsicherheit darüber verbleiben muß, wie sich die jüngeren, etwas anders cuvierten Jahrgänge in 5 oder 10 Jahren präsentieren werden. Ich habe jedenfalls schon oft eher „dicke“ jüngere Weine erlebt, die in der Reife dann plötzlich wunderbar elegante Struktur aufwiesen und aufgrund ihrer Saft- und Kraftreserven dabei nicht „ausgetrocknet“ sind. Wäre auch wenig wahrscheinlich, daß Christian Moueix plötzlich das Weinmachen verlernt hätte...

Der Abend wurde abgerundet durch perfekte Betreuung durch Herrn Erwin und Kollegen und ein vorzügliches und den Weinen angepaßtes Menü aus der Josef-Küche. Auch all den daran Beteiligten ein herzliches Dankeschön!

In vier Wochen gibt es wieder Cabernet, aber dann in der seltenen Form von (überwiegend) Cabernet franc.

H. Huber

