

FWP Mai 2017

Die Weingüter von Günter W. Hagers Bordeauxreise April 2016

WB Günter W. Hager mit WB DI Dr. Thomas Rainer und Andrea Krenner

Restaurant Josef

Unser langjähriger – seit „Allegro“-Zeiten, also mehr als 30 Jahre! – weinbrüderlich-gastronomischer Herbergsvater Günter Hager feierte 2015 seinen 60er; sein größter Wunsch war es, endlich einmal in das „Heilige Land“ des Weines, also das Bordelais, reisen zu können. Gattin Monika machte dies zusammen mit einer großteils aus Weinbrüdern rekrutierten Freundesrunde im April 2016 möglich. Und damit man auch sicher alle gewünschten und erträumten Weingüter besuchen könnte, wurde als Türöffner und Cicerone niemand geringerer als der Schweizer „Weinpapst“ Rene Gabriel, unserer Runde seit Jahrzehnten freundschaftlich verbunden, engagiert. Mit dessen Hilfe und Kontakten konnte die Reisegruppe die im folgenden angeführten Châteaux nicht nur zur Verkostung der aktuellen Weine besuchen, sondern etliche Vertikalen mit auch ganz besonderen Raritäten genießen – und, meist mit Hilfe eines guten Caterers, auf den Gütern auch speisen.

Die Eindrücke, die der Jubilar und seine Mitreisenden aus dem Südwesten Frankreichs mitnahmen, waren jedenfalls nachhaltig und vor allem wunderschön. Und daher entschlossen sich Günter und der damals auch beteiligte Thomas Rainer, eine größere Runde im Rahmen einer Fachweinprobe am oenologischen Glanz (samt gastronomischen Zitaten) des Unternehmens teilhaben zu lassen. Daß die „Josef“-Küche mit französischen Kochkünsten mithalten kann, hat sie schon vielfach bewiesen; nicht ganz leicht war es hingegen, die Weinzitate, möglichst aus optimalen Jahrgängen, zusammenzukratzen – aber mit viel Engagement der Weinbrüder gelang auch dies.

Am dritten Montag im Mai trafen sich nun im „Sudhaus“ des Stadtwirtshauses 31 Personen zu dieser Reisezusammenfassung, die auch mit bildlichen Erinnerungen und Erzählungen garniert war; wir verkosteten aus maschinell hergestellten Gabriel-Gläsern.



NV Blanc de Blanc Brut, *Ruinart*, Reims, Champagne

V: helles Strohgelb mit silbrigen Reflexen, eher zarter Körper

N: feine süße Hefenoten, etwas wie frischer Weizen, auch Löwenzahnhonig, dann zarte gelbe Früchte (Pfirsich bis Mango), dazu Kräuterwürze

G: feine homogene Perlage, sauber, frisch, mit gutem fruchtigem Untergrund, feingliedrig, mit mittellangem, hellbeerigem Ausklang

B: 18++



Amuse-Gueule: Crostino mit **Hühnerleberparfait** 18 / **Gebackenes Salbeiblatt** mit **Sardine** 19 (perfekte Kombination aus Knusprigkeit, Süße und Salbeiwürze) / **Blunzen-Crostino** mit **Raclette** 18

2014 Le Retout Blanc, *Château du Retout*, Cussac-Fort-Médoc, Haut Médoc

T: Alte Pflanzungen (100 Jahre?) von 52% Gros Manseng, 32% Sauvignon Gris, 9% Mondeuse Blanche, 7% Savagnin. Der Wein wird als Ganztraubenmaische angesetzt, also ohne zu entrappen, dies geschieht in Kaltmazeration. Danach wird das Ganze

vorsichtig abgepresst und im offenen Barrique vergoren, mit Bâtonnage. Dieses Aufrühren der Hefe wird für weitere vier Monate durchgeführt. Die Weine werden ausgebaut im neuen 300 Liter Holzfass und in gebrauchten 224 Liter Barriques. Insgesamt gibt es nur 1.200 Flaschen von diesem Wein pro Jahrgang.

V: helles Goldgelb, leichter Körper

N: Feuerstein, Stachelbeeren, Hauch Kräuter

G: sehr kräftig und profund, gute Säurewürze, auch hier sehr schöne Fruchttöne, dazu etwas weiße Ribisel, mittellanger Abgang

B: 18

2015 Le Retout Blanc, *Château du Retout* Cussac-Fort-Médoc, Haut Médoc

V: helles Goldgelb, mittlerer Körper

N: Backhenderl, schwarzes Cassis

G: (noch) nicht so schön ausdifferenziert wie der ältere, aber Rückgrat und Kraft sind da

B: 18+ Potenzial

Gänsestopfleber-Terrine mit Brioche-Toast und Traubenconfit mit etwas cassis-Gelee: exakt getroffener Klassiker, süß und cremig, zartes Leberaroma, dazu reichlich bemessen: eine gute Unterlage hilft natürlich bei diesem ambitionierten Verkostungs- und – angesichts der vielfach einmaligen Gelegenheiten, die der Abend bot – auch Trinkprogramm! Jedenfalls: solide 19 Punkte.



2011 Château Doisy-Védrines (Dèmi), 2^{ème} Cru, Barsac

V: dunkles Goldgelb mit Kupferreflexen, kräftiger Körper

N: reife Ananas, Zwetschgen, Vanillewürze

G: rund und mollig, trotzdem sehr gut akzentuiert würzig (Orangeat, grüner Pfeffer), höchst vergnüglich und entspannend balanciert; lange und reif fruchtig abgehend und damit zur vorzüglichen foie gras die punktgenaue

Ergänzung!

B: 19

2006 Château Haut-Bailly, Grand Cru, Graves

V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: leicht grünlich, Lakritze, dunkle Schokonoten, zartes Fleisch

G: relativ sandiges Tannin, ein Tischgenosse sagt sperrig; derzeit kein abgerundeter Eindruck. Gewicht und Länge deuten sich an

B: 18 pot.

2009 Château Haut-Bailly, Grand Cru, Graves

T: 100 P Parker, aber noch viel zu jung...

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Milchkaffee, reife Zwetschgen, Malz, Schokolade

G: zwar fehlt noch die Struktur, aber Samtigkeit und reife, rote Frucht sind klar vorhanden. Im Moment trotzdem schon sehr mundfüllend und deutet auch schon große Länge an...

B: aktuell nicht wirklich auszuloten, aber die Parkersche Höchstnote ist vorstellbar.

1998 Château Quinault L'Enclos, Grand Cru, St-Émilion

T: seit einigen Jahren zu Cheval Blanc gehörig

V: Granat mit braunen Reflexen, kräftiger Körper

N: außerordentlich würzige Nase mit Fleisch, Senfwürze, Nougat, Hauch Lakritze

G: sehr klassisches rechtes Ufer, feine Struktur und Würze, Süße, sehr lange und saftig, auch im, späten, letzten Moment verliert er Würze und Charakter nicht

B: 19

1989 Château Cheval Blanc, Premier Grand Cru A, St-Émilion

T: es wird parzellenweise vinifiziert, sogar die Gärständer sind den Parzellengrößen angepaßt

V: aufhellendes Granat mit bräunlichen Reflexen, kräftiger Körper

N: schwarze Beeren, klassische Cabernet-gewürzte Bordeauxnase – auch wenn hier CF (60 %) dominiert, und CS abwesend ist. Kräuter, Mokka

G: elegant, fein definiert, zart, aber trotzdem profund, mit sehr langem elegant-würzigem Abgang, den man nicht durch einen Schluck Wasser vor dem nächsten flight stören will.

B: 19++

1988 Château Canon-la-Gaffelière, Grand Cru, St-Émilion

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: Feinste Würze, schwarzer Pfeffer, Brombeeren, Blut, Hauch Kalk, Edelholz

G: Es geht klassisch-würzig weiter, feine Struktur; zur absoluten Spitze fehlt ein Hauch an Mundfüllung und Gewicht

B: 19+

1995 Vieux Château Certan (Union des Grands Crus), Pomerol

T: Der Besitzer, Alexandre Thiènpont, ist nicht so leicht zugänglich, und es bereitete sogar Rene Schwierigkeiten, dort einen Termin zu ergattern. Aber im Laufe des Besuches taute er auf, wie sein Wein...

V: Granatrot, kräftiger Körper

N: rotfruchtig, feingliedrig, Hauch Rauch

G: Nicht sehr eindrucksvoll, die Flasche nicht ganz auf der Höhe??

B: unter Vorbehalt 18, sollte mehr können

1979 Château Margaux, 1^{er} Grand Cru, Margaux

V: dichtes Granat, kräftiger Körper

N: feinste Nase, zarte Likörnoten, wirkt süß, dabei aber auch würzig mit Hauch Naphthalin, rotem Pfeffer

G: saftig, fließt schön, vielleicht schon beginnend austrocknend, aber macht seinem Namen immer noch große Ehre, lang und fein strukturiert

B: 19

1982 Château Palmer, 3^{ème} Grand Cru, Cantenac/Margaux

V: helles Braungranat, mittlerer Körper

N: feine Hölzer, süß, fast wollüstig mit moschusumtönten Fleisch- und Lakritznoten, sehr würzig

G: elegant und sehr feingliedrig, dabei saftig; trotz seiner Leichtigkeit sehr lange und mit ausgeprägten Rückaromen, dabei immer schöne rote Frucht- und Beerennoten

B: 19++

2008 Château Cos d'Estournel, 2^{ème} Grand Cru, St-Estèphe

V: Sehr violette Granat, mittlerer Körper

N: rote süße Beeren, Lakritze,

G: sehr gut ausgewogen, noch leicht kratzige Tannine, aber die werden sich einbauen; schon jetzt sehr schön rotbeerig fruchtig ausklingend

B: 19++

2006 Château Gruaud-Larose (Magnum), 2^{ème} Grand Cru, St-Julien

V: Violett, kräftiger Körper

N: fein mit Lakritze gewürzte rote Beeren, Hauch Leder, feinste Gewürze wie Zimt, Piment, schließlich Nougat

G: saftig-beerig, ziemlich lang, dabei sehr feine Struktur ...

B: 19++

Lamm „Provencal“ mit Ratatouille und Polentasoufflé: zart und saftig, die Ratatouille extrem fruchtig und elegant, auch die Polenta fein cremig; das Fleisch (Rücken rosig gebraten & Schlegel geschmort) – gegen 20 Punkte!



2011 Château Du Retout (Magnum), Cru Bourgeois, Cussac-Fort-Médoc, Haut Médoc

V: Violettgranat, kräftiger Körper

N: etwas rau, Lakritze, rote Beeren

G: jung und etwas ruppig, aber sehr ehrlich und fein beerig, eher kurz, aber sehr feiner Essenbegleiter mit Struktur

B: 17-18 – es wird sich aber auszahlen (Magnum!), in einigen Jahren noch einmal zu probieren!

2005 Château Du Retout, Cru Bourgeois, Cussac-Fort-Médoc, Haut Médoc

V: Violettgranat, kräftiger Körper
 N: Lakritze, feines Leder, vanillige rote Frucht
 G: sandig, rotbeerig, mittellang, saftig
 B: 18

2005 Château Léoville-Barton, 2^{ème} Grand Cru, St-Julien

V: Violettgranat, kräftiger Körper
 N: Lakritze und Fleisch, rote Früchte, leichter Malzkaffee, helles Holz
 G: etwas flacher als die Nase, wobei ein bissl Kraft und Tiefe schon durchschimmern – offensichtlich noch nicht auf der wahren Trinkreife...
 B: 19 pot.

2000 Château Lynch-Bages, 5^{ème} Grand Cru, Pauillac

V: sehr dunkles bis opakes Violettgranat, mittlerer Körper
 N: sehr ausladendes und molliges Kaffee Aroma, feines Leder und Lakritze, Zwetschgenkompott, Hauch Kräuter
 G: die Geschmacksdefinitionen der Nase setzen sich am Gaumen fort, feingliedrig, Hauch Tintenblei, sehr schöne rote Beeren und Früchte, ziemlich lange auslaufend
 B: 19++

2003 Château Pichon-Longueville-Baron, 2^{ème} Grand Cru, Pauillac

T: 20 Punkte bei Gabriel
 V: sattes Granat, kräftiger Körper
 N: süße reife rote Beeren, dunkle Schokolade, balsamisch, feine Würze
 G: genau so wie in der Nase, fruchtig, lange, nein, unendlich!! Und das weiter sehr würzig und fein strukturiert ... einfach perfekt!!
 B: 20 – wer sollte dem Meister widersprechen? schon gar, wenn es keine Argumente dagegen gibt?!

2005 Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande, 2^{ème} Grand Cru, Pauillac

V: nicht allzu dunkles Violettgranat, mittlerer Körper
 N: süßes Goudron, darunter süße rote Früchte, Kompottwürze,
 G: feine rotbeerige Frucht, noch leichte sandige aber süße Tannine, ziemlich lang, feingliedrig, unterlegt mit Edelholz, lange
 B: 19+++

2006 Château La Mission Haut-Brion, Grand Cru, Talence/Graves

T: seit 1983 im Besitz der Familie Dillon – die schon weit länger Haut-Brion besitzt...
 V: dunkles Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper
 N: feine reife rote Beeren, zarte Lakritznoten, gerade ausreichend für Würze und Definition, Hauch likörig
 G: fein und mollig, saftig, zart würzige feinstrukturierte und süße Tannine, sehr elegant und lange
 B: an die 20

2000 Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru, Martillac/Graves

V: violettgranat, mittlerer Körper
 N: Hauch Kohl, Erde, reife Beeren und Früchte, zartes Leder,

G: süßes Kompott, sehr fein strukturiert, feinziselierte Tannine, lange, immer noch süß im Abgang, auch sehr schön rotbeerig und rotfruchtig

B: an die 20

Hausgemachte Himbeerschnitte à la Château D'Yquem von Monika Hager nach dem Genuß im berühmten Süßwein-Schloß nachkonstruiert – perfekt gelungen mit mürbem Boden, flaumiger Creme und intensivem Himbeergelee als Auflage; dazu Zitronensorbet und frische Erdbeeren – 19++ Punkte.



2009 Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Cru Classé, Bommès/Sauternes

V: helles Goldgelb, angedeutete Kupfernoten, dichter Körper

N: ätherisch-süße Beerennoten

G: elegante süße karamelige reife bis getrocknete Frucht (Marille, Feige), ziemlich lange

B: 19

2009 Château Guiraud (Dèmi), 1^{er} Cru Classé, Sauternes

V: dunkles Goldgelb, kräftiger Körper

N: stachelbeerengewürztes Zuckerrohr, Veilchen, weiße Schokolade

G: fruchtig elegantes reifes Stachelbeeraroma, Karamel, auch hier Blütennoten, unendlich lange

B: 19+++

1994 Château d'Yquem, 1^{er} Cru Supérieur, Sauternes

T: möglicherweise ein kryoextrahierter Jahrgang?

V: helle Cognacfarbe, eher zarter Körper

N: extrem medizinisch, Bromoform, erst darüber langsam beerige und nougatige Süße auftauchend, die in trockenen Marillentönen ausläuft

G: nicht extrem süß, aber erstklassig definiert mit Trockenfrüchten und kräuteriger Würze, dabei unendlich lang

B: 19-

2005 Château d'Yquem, 1^{er} Cru Supérieur, Sauternes

V: helles Cognacgelb, mittlerer Körper

N: Orangeat, Nüsse, kandierte Marillen

G: wollüstige, fein mit Orangennoten gewürzte Süße, extrem mundauskleidend und vielschichtig, auch im Ausklang Orangeat, Zimt und andere Gewürze, Rohrzucker...

B: 20



Es wurde uns wahrlich ein Feuerwerk geboten – noch dazu zu einem Preis, der mit Sicherheit weitaus nicht kostendeckend war. DANKE für diesen großartigen, wirklich bewegenden Abend, der aber auch wieder einmal zeigte, daß DIE Heimat von großen Weinen in größter Vielfalt immer noch das Bordelais ist. Und die Josef-Küche hielt – nicht unerwartet – bei dieser Weinqualität auf Augenhöhe mit! Besonderer Dank gebührt auch Herrn Erwin, der mit Augenmaß und Präzision beim Einschicken dafür sorgte, daß die große Verkosterschar gleich und gerecht beteiligt wurde.

Günter und Thomas, Eure Idee, die bordelaisische Geburtstagsreise önologisch, kulinarisch und bildlich nachzuerzählen, hat perfekt funktioniert. Die großen Erlebnisse der Reisenden vom April 2016 konnte unsere Runde am 15. Mai 2017 mit großem Genuß und großer Freude nachvollziehen. Den letzten, zufriedenen Schluck des Abends aus einer der vielen tollen Flaschen habt Ihr Euch redlich verdient!



H. Huber