
1811 CHÂTEAU D'YQUEM

Sauternes, 1er Cru Supérieur

Michael Broadbent MW *****

Erstmals 1968 auf dem Château verkostet. Zeitgenössische mundgeblasene Flaschen, etikettiert mit „Château d'Yquem, Marquis A M de Lur Saluces, 1811, Grand Vin Sauternes“. Geschwärtzer Korken. Wein von schöner Farbe, rosinig, noch immer süß. Neun Jahre später bei Rodenstocks 16. jährlicher Weiraritätenverkostung: verschlissenes Etikett. Goldfarben; helle Marillenfrucht, kaum Zuckeraroma mit aggressiver Säure. Kürzlich eine Flasche mit ähnlichem Etikett wie beim 1986 verkosteten Exemplar: süßer Duft. erinnerte mich an Himbeere und Rahm, beachtliche Tiefe und Länge. Trockenes Finish. Zuletzt verkostet im September 1998.

Robert M. Parker 100/100

1995: Der 1811er erwies sich mit seiner dunkelgoldenen Farbe, seinem beeindruckend intensiven, süßen Bouquet, seinem öl-g-dickflüssigen, fabelhaft extraktreichen Geschmack, seiner haarscharfen Kontur und einem Ausklang, der eine Minute und länger anhielt, als die Art von Wein, auf der das Ansehen von Château d'Yquem beruht. Er war Crème brûlée in flüssiger Form – ein erstaunliches Gewächs.

René Gabriel 20/20

1998: Dunkles Ockergold mit sanft bräunlichen Reflexen. Wieder diese verrückten Himbeer- und Eisweinnoten aufweisend, die man oft in den ganz großen Yquem-Jahrgängen wiederfindet, Kumquats, Orangenblüten, Zitronenmelisse dahinter; ein absolut parfümiertes Nasenbild. Im Gaumen feinstgliedrige, seidige Textur; zart schmelzend, mit viel Frucht bepacktes Extrakt, klingt aus wie ein Weltklasse-Violinkonzert. Wird sich noch über Jahrzehnte auf diesem exorbitanten Niveau halten können. Im Prinzip ein unkalkulierbarer 21/20-Punkte-Wein. Ein Honiglecken für unersättliche Sauternes-Bären!

Ersteigert bei Christie's London am 15. Juni 2006

Lot 378: Füllstand mittlere bis obere/mittlere Schulter. Neu verkorkt auf dem Gut 1995.

Grünes Glas, abfallende Schultern, mundgeblasene Flasche, Streifen zum Hals.

Neue Château-Kapsel und neues Château-Etikett. Sehr dunkel bernsteinfarben.

1 Flasche

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche

€ 75.000



1945

AUS FROST UND HITZE GEBOREN

Der Jahrgang 1945 wird von vielen Weinfachleuten einhellig als einer der besten des 20. Jahrhunderts, wenn nicht sogar als alle anderen überragend, gehandelt. Kein anderer Jahrgang – auch nicht 1953, 1959, 1961, 1982, 1989 und 1990, die alle großartig waren – steht in einem vergleichbaren Ruf.

Der Beginn des Jahres gestaltete sich im Bordelais sehr kühl. Ein später Austrieb der Rebstöcke wurde von strengen Maifrösten begleitet. Dies hatte zur Folge, dass eine beträchtliche Zahl an Knospen zerstört wurde und damit eine geringe Erntemenge vorgezeichnet war. In einem heißen Sommer, dessen großer Hitze und Trockenheit nur gut etablierte und gesunde Reben trotzen konnten, gelangten die Trauben zu außerordentlicher Reife bei großer Aromakonzentration und Kraft. Bereits ab dem 13. September wurden Trauben von ausgewachsenen Stöcken gelesen.

Die Weine der ersten und besten zweiten Châteaux sind von einer enormen Fruchtfülle sowie einer kraftvollen Tanninstruktur gekennzeichnet und (sofern tadellos gelagert) noch nicht vollständig ausgereift. Gleiches ist bei den Weinen der führenden Güter in Pomerol und Saint-Émilion zu beobachten. Der alles überragende Wein aus diesem außergewöhnlichen Jahrgang stammt nach einhelliger Meinung der führenden Experten vom Château Mouton-Rothschild.

Michael Broadbent vergibt die Höchstnote ***** und notiert: „Eigentlich unbeschreiblich, schlicht einmalig, unnachahmlich und sowohl deshalb als auch aufgrund seines Erscheinungsbilds bei mehreren Blindverkostungen umgehend erkannt. Einen mit diesem Gewächs vergleichbaren Wein gibt es nicht. Sein Geschmack ist im Geruch enthalten, sein Aroma findet sich am Gaumen wieder. Noch immer wunderschön, scheinbar nie ermüdend. Man darf gespannt sein auf das nächste halbe Jahrhundert.“

Für das Burgund können über Witterung und Struktur der Weine gleiche Äußerungen getroffen werden. Wir verzeichnen Rotweine von enormer Fruchtigkeit, festem Körper, aber weniger ausgeprägter Tanninstruktur. Auch hinsichtlich einer längeren Lagerung sind die Weine von großer Kompaktheit. Großartige Weine entstammen den Lagen Richebourg und Clos-des-Lambrays.

Die Weine aus dem Chablais wurden von harten Früh- und Spätfrösten beeinträchtigt, Chardonnays von der Côte de Beaune durch starke Stürme, sodass hier keine annehmbaren Qualitäten entstanden. Die Weißweine der Côte d'Or zeigen sich überextrahiert und alkohollastig, insgesamt nicht balanciert.



1945 CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE

Saint-Julien, 2ème Cru Classé

Michael Broadbent MW ****

Erst ab 1954 allmählich trinkbar. Frucht ist wohl das Markenzeichen eines Gruaud – und diese Charakteristik offenbarte der Jahrgang neben anderen Vorzügen auf dem Höhepunkt in den 1970ern. Allerdings tanninbeladen von Anfang bis zum Ende. 1994 eine volle, fruchtige, sehr wohlriechende, doch auch sehr trockene, tanninbetonte Magnum. 1996 eine ungewöhnliche Dame-Jeanne, ein beeindruckendes, sehr geschmacksintensives Exemplar. Unlängst eine sensationelle Jeroboam, tief rubinrot, vieldimensional, fruchtbladen.

René Gabriel 19/20

1998 eine Jeroboam: Die Farbe war deutlich tiefer als jene vom Talbot; sehr dunkel mit Granatreflexen. Zu Beginn leicht dumpfes, fast reduktives Bouquet; wirkte sehr verschlossen. Ich habe mich den anderen Weinen gewidmet und erst nach 15 Minuten weiter an diesem Wein gerochen: Dann mehr und mehr öffnend, eine fast Latour-ähnliche Tiefe anzeigend; Korinthen, schwarze Beeren, Pilz- und Trüffelnote. Im Gaumen noch stark adstringierend durch Massen von fleischigen Tanninen. Dieser Wein – in dieser Großflasche – benötigte zwei volle Stunden, um sich zu offenbaren.

Serena Sutcliffe MW

Ein absolut großartiger 1945er. Er war bei jeder meiner Verkostungen glanzvoll.

**Ersteigert bei Sotheby's New York am 4. Oktober 2003 – The Robert Paul Collection
An Extraordinary Private Cellar**

Lot 165: *Füllstände: im Halsbereich; verschmutzte Etiketten.*

2 Magnum

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche

€ 3.500



Ersteigert bei Sotheby's New York am 20. Mai 2006 – The Magnificent Cellar of Russell H. Frye

Lot 247: *Füllstand im Halsbereich; ausgezeichnetes Erscheinungsbild. 4,5-Liter-Jeroboam [geschätzt], späte Château-Freigabe, bei Sotheby's Chicago 12/11/99.*

1 Jeroboam

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche

€ 19.500



1945 CHÂTEAU HAUT-BRION

Pessac-Léognan, 1er Cru Classé

Michael Broadbent MW *****

Ein weiterer überragender Wein, vermutlich der beste Haut-Brion aller Zeiten. 1974 wählte ich ihn auf seinem Zenit – doch darin ist er bis heute verblieben. Es gelingt diesem Wein, Konzentration und Eleganz zu vereinen. Trotz der enormen Tannine des Jahres 1945 wirkt er relativ unaufdringlich – zumindest fügen sich die Gerbstoffe bestens in das Gesamtbild ein. All seine Vorzüge zu beschreiben ist schlicht unmöglich: beständige Farbtiefe, warmes Rubinrot, wie ich erst kürzlich festgehalten habe, mit sattem, mahagonifarbenem, reifem Rand; ein – natürlich – wohlriechendes Bouquet. Vanilleschokolade, Tabak, erdig, ausgewogen, Honigwabe, ein Hauch Lakritze; seidige Struktur, frische Frucht, saftig, vollendetes Gewicht, große Länge. Ein sanfter Riese. Bei alledem darf man nicht vergessen: Es handelt sich um einen Premier Cru Classé aus Graves und nicht aus dem Médoc.

Robert M. Parker 100/100

Der 1945er-Haut-Brion (letzte Verkostung im Oktober 1994) ist großartig – der Inbegriff des Haut-Brion-Stils. Die Farbe bleibt ein gesundes, undurchdringliches Granatrot mit nur leichtem Bernstein am Rand. Aus dem Glas steigt ein mächtiges, eindringliches Bouquet von süßen schwarzen Früchten, rauchigen Nüssen, Tabak und Teer auf. Der Wein besitzt außergewöhnliche Dichte und Fruchtextrakt, einen massigen, körperreichen, öligen texturierten Geschmack mit nur wenig Tannin und Umengen von Glycerin und Alkohol. Er ist ein fabelhaft reichhaltiges, monumentales Beispiel für einen voll ausgereiften Haut-Brion, der keinerlei Anzeichen des Nachlassens erkennen lässt – beeindruckend!

René Gabriel 20/20

1995: Die beste je getrunkene 20/20-Punkte-Flasche! Sehr tiefe Farbe; intakt, lässt kaum auf das eigentliche Alter schließen. Intensives, ausladendes Bouquet; dunkles Karamell, Couleure, Málaga-rosinen, zerlassene Butter, kalter Rauch, sehr homogen. Im Gaumen perfekt; cremig, wiederum dunkles Karamell, buttrig, viel Schmelz, vielschichtige Aromatik, schwarze Beeren im druckvollen Finale. Dieser Wein erinnert in gewisser Weise an den – ebenfalls als Jahrhundertjahrgang bewerteten – 61er-Hermitage von Jaboulet-Aîné.

1953 CHÂTEAU LAFITE-ROTHSCHILD

*Pauillac, 1er Cru Classé***Michael Broadbent MW *******

Ein Wein wie dieser lässt sich nicht in Worte fassen, denn Worte können ihm nicht gerecht werden. Wenn Sie je in der glücklichen Lage sind, diesen Wein ins Glas zu bekommen, lassen Sie ihn für sich selbst sprechen.

Robert M. Parker 99 bis 100/100

Dem 1953er gab ich bei zwei Gelegenheiten volle 100 und bei einer weiteren Gelegenheit 99 Punkte. Nach Meinung einiger Kenner von alten Bordeaux ist der Wein seit fast 30 Jahren vollreif. Er besitzt den außerordentlichen Lafite-Duft von Mineralien, Bleistift, Zedernholz und Gewürzen und ist samtig texturiert, wunderbar rund und süß, aber ganz klar umrissen und ausgewogen.

René Gabriel 20/20

Während man dem 59er-Lafite zugesteht, der größte Wein dieses Weinguts in diesem Jahrhundert zu sein, ist für mich der 53er der Inbegriff eines typischen großen Lafite. Das Burgundische und die samtene, rotbeerig süße Note machen ihn zu einem unvergesslichen Weinerlebnis und zeigen, dass es im Médoc nicht nur Kraft und Gerbstoff benötigt, um als Jahrhundertwein zu gelten.

Serena Sutcliffe MW

Ein perfekter köstlicher Lafite, mit Paradeschönheit und Harmonie, delikaten Aromen und dem echten langen Lafite-Abgang.

**Ersteigert bei Sotheby's New York am 20. Mai 2006 – The Magnificent Cellar of Russell H. Frye**

Lot 55: *Füllstände: oberste Schulter; leicht verschmutzte Etiketten, ein leicht zerrissenes Etikett. Morrell 9/18/99.*

2 Magnum**Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 15.000**

Lot 56: *Füllstand oberste Schulter; leicht korrodierte Kapsel, leicht fleckiges und gekerbtes Etikett. Christie's New York 4/9/99.*

1 Doppelmagnum**Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 35.000**

1953 CHÂTEAU PÉTRUS

*Pomerol, Cru Exceptionnel***Michael Broadbent MW *******

Das Weingut stand 1953 im gemeinsamen Besitz von Jean-Pierre Moueix und der formidablen Mme Loubat, die in ihrem Kompagnon einen ebenbürtigen Mitstreiter gefunden hatte. Ich zitiere einmal mehr Harry Waugh beim Verkosten einer Probe aus dem Fass: „In jeder Hinsicht fein, geschmeidig, mit viel Rasse. Eine Schönheit.“ In der Tat: Unter den 18 Einträgen, die seit 1956 entstanden sind, findet sich nicht eine einzige schlechte Bewertung. Der Pétrus war ein Frühstarter, angenehm zu trinken, zur Vollendung aber schwang er sich meines Erachtens in den 1970er Jahren auf, und Mitte der 1980er hatte er ein tiefes Erscheinungsbild, Nase und Geschmack voll entwickelt. In dieser Zeit machte ich in der Nase Vanille, Fenchel, Zedernholz und Gewürze aus. Er war nicht so süß wie erwartet, sondern voll und fleischig. In Bestform.

Ersteigert bei Christie's London am 15. Juni 2006

Lot 74: *Füllstand obere Schulter; gutes Etikett mit Aufdruck „Nicolas“.*

1 Magnum**Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 12.300****HÄNDLERFÜLLUNGEN:**

Lot 78: *Gefüllt in England durch Avery's; Füllstand oberste Schulter; Avery's-Etiketten, beschädigt und zerrissen.*

1 Flasche**Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 1.400**

Lot 79: *Gefüllt in England durch Avery's; Füllstand gerade unter oberster Schulter; Avery's-Etiketten, beschädigt und zerrissen.*

1 Flasche**Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 1.400**

1961 PAUL JABOULET AINE HERMITAGE LA CHAPELLE*Hermitage (Rhône), Paul Jaboulet Aîné***Robert M. Parker 100/100**

Das ist zweifelsohne einer der größten Weine, die im 20. Jahrhundert gemacht wurden. In den zwei Dutzend Verkostungen, in denen ich den 1961er-La-Chapelle hatte, habe ich ihn 20-mal mit 100 Punkten bewertet. Das dichte Purpurgranat wird von spektakulären Aromen begleitet, welche die Essenz alter Syrah-Reben ausmachen (geräuchertes Fleisch, Pfeffer, Hoisin-Soße und Soja). Ist der Wein im Glas, steigen Noten von Pfeffer, neuem Sattelleder, gegrilltem Fleisch, fantastische Aromen nach Heidelbeeren und Pflaumen sowie ein an Schwarzen-Johannisbeer-Likör erinnernder Duft auf. Extrem geschmeidig, mit unwiderstehlicher Konzentration und Reinheit ist dieser körperreiche, grenzenlose, mundfüllende 1961er wahrlich unsterblich. Er besitzt noch immer Frische und Energie, die überdecken, dass er 40 Jahre alt ist. Man wird ihn noch gut für weitere 20 Jahre trinken können. Ungeheurer Stoff! (Juni 2000)

Serena Sutcliffe MW

Die Farbe ist kaum vom Alter beeinflusst. Ein gewaltiges Bouquet von rauchigen Veilchen und geräuchertem Rentierfleisch. Die außerordentliche Öppigkeit am Gaumen ist überwältigend. Intensiver Kaffee. Beispielloser Glycerin. Schweres Leder, schwarzer Weingummi und Lakritze. Ein Meisterwerk von gigantischem Ausmaß. Gültig für Sotheby's-Käufe. [Bitte beachten Sie die Anmerkung auf Seite 19.]

Ersteigert bei Sotheby's London am 21. September 2005**Lot 536:** *Ausgezeichneter Füllstand; Etikett intakt, aber verschmutzt.***1 Flasche****Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 11.500****Ersteigert bei Sotheby's London am 22. Februar 2006***Guter Füllstand, Etikett mit Feuchtigkeitsflecken und leicht beschädigt, Korken leicht eingedrückt.***1 Flasche****Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 9.900****Lot 209:** *Ausgezeichneter Füllstand; Etikett mit Feuchtigkeitsflecken und ausgebleicht, Kapsel zeigt leichte Anzeichen von Korrosion.***1 Flasche****Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 10.500****Lot 211:** *Guter Füllstand; Etikett mit Feuchtigkeitsflecken und ausgebleicht, Kapsel korrodiert und an der Oberseite leicht beschädigt, Korken leicht eingedrückt.***1 Flasche****Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 9.900****Ersteigert bei Christie's New York am 2. März 2006****Lot 88:** *Füllstände: variierend um 2 cm; ein leicht verschmutztes Etikett.***2 Flaschen****Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche****€ 10.500**

1982

DER SONDERFALL BORDELAIS

1982 war zweifellos eines der großen und für die Winzer des Bordelais aus wirtschaftlicher Sicht wichtigsten Jahre des 20. Jahrhunderts: Der Jahrgang brachte Weine von großer Klasse in nicht zu knapper Menge.

Der Vegetationsverlauf gestaltete sich optimal. Einer frühen Blüte folgte ein heißer und trockener Sommer. Daraus folgend konnte bereits am 14. September mit der Lese vollreifer Merlot-Trauben begonnen werden. Die später zu erntenden Cabernet-Sauvignon-Trauben mussten einem kurzen, aber kräftigen Regen trotzen. So entstanden fleischige Weine, die aber auch eine kraftvolle Tanninstruktur aufweisen. Die Jahrgangsbesten wurden von den Châteaux Haut-Brion, Lafleur, Latour, Mouton-Rothschild und Pétrus gestellt.

Die vergleichsweise große Ernte eröffnete Investoren die Möglichkeit, erhebliche Mengen aus diesem Jahrgang in Depots zu legen, wobei zahlreiche der großen Weine – en primeur und auch im regulären Handel – ursprünglich um wenig Geld zu haben waren. Trotz der vorhandenen Quantität erfuhren die Weine aus 1982 sehr bald beträchtliche Wertsteigerungen, die durchaus mit jenen der Weine aus 1961 vergleichbar sind. Schließlich kam eine wahre Spekulationsspirale in Gang, und die Preise stiegen ganz enorm.

Im Burgund sah die Situation gänzlich anders aus. Weder in qualitativer noch in wirtschaftlicher Hinsicht bestehen für 1982 Parallelen zu den Ergebnissen im Bordelais. Auch im Rhôneal verhinderten extreme Hitze und starke Regen im August das Entstehen von sehr guten Qualitäten.

In Italien hingegen – und speziell in Piemont und in der Toskana – entstanden Weine mit kraftvoller Tanninstruktur und gutem Lagerpotenzial.



1982 BIS 1989

1982 CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Saint-Émilion, 1er Grand Cru Classé (A)

Michael Broadbent MW ****[*]

Beim sehr umfassenden Cheval-Blanc-Tasting eine Magnum; der Wein zeigte zu dem Zeitpunkt bemerkenswerte Reife mit orangefarbenem Rand; Kirchenfenster so eindrucksvoll wie die Bogen der Durham-Kathedrale; reiches Bouquet nach Ziegeln; gut entwickelt mit Extrakt, aber mit einem leicht bitteren, tannin- und eisenbetonten Abgang. Letzter Eintrag bei der Christie's-Verkostung in Tokio im November 1999. Hat noch ein gutes Leben vor sich.

Robert M. Parker 96/100

Ein überaus faszinierender Cheval Blanc und sicherlich der größte Wein von diesem Gut nach dem 1964er und vor dem 1990er. Letzte Verkostung im Januar 2003.

René Gabriel 15/20 bis 20/20

Gut ein Dutzend Notizen mit der vollen Punktzahl. Doch leider auch ebenso viele Wertungen mit 15/20 Punkten für den genau gleichen Wein! Also muss es qualitativ unterschiedliche Füllungen geben. Ein önologisches Bingo mit hohem Einsatz.

Serena Sutcliffe MW

Wenn es ein Top-Bordeaux-Juwel gibt, das ich gern besäße, dann wäre es Cheval Blanc. Unglücklicherweise waren Baron Albert Frère und Monsieur Bernard Arnault vor mir da! Das brillante technische Team des Guts holt das Maximum aus diesem Plateau gerade über die Straße von Pomerol, wo ein Kieselrücken den Weinen die Klasse gibt und der hohe Anteil an Cabernet Franc den Geschmack. Und der üppige Charakter? Das ist generell der magische Bestandteil dieses Weines. Cheval Blanc ist, wenn jung getrunken, ein atemberaubendes Erlebnis. Aber er reift auch in exotischer multidimensionaler Art. (Bitte beachten Sie die Anmerkung auf Seite 19.)

Ersteigert bei Sotheby's New York am 4. Oktober 2003 – The Robert Paul Collection

An Extraordinary Private Cellar

Lot 114

6 Flaschen

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche € 1.900

Ersteigert bei Sotheby's London am 22. Februar 2006

Lot 9: Ausgezeichnete Füllstände; makelloses Erscheinungsbild.

12 Flaschen (OHK)

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche € 1.600

Lot 10: Füllstand im Halsbereich; makelloses Erscheinungsbild.

12 Flaschen (OHK)

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche € 1.600

Ersteigert bei Christie's New York am 2. März 2006

Lot 4: Füllstände: im Halsbereich oder besser; in Originalholzkiste.

12 Flaschen

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche € 2.100

Ersteigert bei Sotheby's New York am 20. Mai 2006 – The Magnificent Cellar Of Russell H. Frye

Lot 233: Füllstand im Halsbereich; verschiedene Einlieferer.

Sotheby's New York 3/27/99, Acker Merrall 9/18/99.

5 Flaschen

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche € 1.600

Ersteigert bei Sotheby's London am 21. Juni 2006

Lot 22: Gute Füllstände; Etiketten leicht fleckig, alle lose.

6 Flaschen

Coburg-Weinarchiv, Preis pro Flasche € 2.400

