



## **BORDEAUX 1996: DIE CHANCEN STEHEN 50 ZU 50**

Von René Gabriel: [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch) / [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

**Wer demnächst einen guten bis sehr guten roten Bordeaux' vom Jahrgang 1996 entkorkt, der kann damit rechnen, dass sich dieser Tropfen in einer gewissen Genussreife befindet. Dies gilt vor allem für etwa 50 Prozent aller bekannten Bordeauxnamen.**

**Wer demnächst einen ziemlich grossen oder ganz grossen Bordeaux' vom Jahrgang 1996 entkorkt, der muss damit rechnen, dass er jetzt nur etwa 50 Prozent dessen erlebt, was ihn in einem Jahrzehnt oder noch später erwarten wird.**



*Organisator: Werner Feldner...*

Der Weinhändler, Weinanalytiker und Weinkolumnist Werner Feldner ([www.winecollet.eu](http://www.winecollet.eu)) lud zu einer spannenden Jahrgangsprobe ins Hotel Krallerhof in Leoding (A).

Diese Ausschreibung fand derartig guten Anklang, dass sich mehr als zwei Dutzend Weinfreunde diese Gelegenheit nicht entgehen liessen.

Meine Neugier war wohl am grössten! Denn – seit der grossen Primeurprobe und einer grossen Präsentation der Union des Grands Cru kurz nach der Füllung, ein paar Vertikalverkostungen und paar wenigen Spontanentkorkungen, hatte ich eigentlich erstaunlich wenig Kontakte mit diesem, zurecht hoch gelobten Jahrgang. Und jetzt bestand die tolle Möglichkeit, zwei Dutzend sehr repräsentative Châteaux' in vier Sechser-Serien nebeneinander zu verkosten und zu vergleichen.

Fazit: Mit den vergebenen Noten lag ich von Beginn weg auf solidem Niveau. In der Regel muss ich selten abstufen und freue mich immer, wenn ich einem Wein einen Punkt mehr attestieren darf, als bei der Fassprobe. Aber jetzt kommt der Hammer; bei den Mutmassungen über die mögliche Genussreife bei den Fassverkostungen lag ich teilweise mehr als ein Jahrzehnt daneben. Der Jahrgang 1996 braucht nämlich viel, viel länger bis zu seiner richtigen Reife. Aber da stehe ich wohl mit meiner ersten Fehlinterpretation nicht ganz alleine da.

Die Aromen-Entwicklung eines grossen Bordeaux ist immer gleich. In den ersten Jahren schmeckt man die Rebsorte und die Vinifikation. Nach 10 bis 15 Jahren klingt die Frucht langsam ab, das Holz verdrängt sich etwas in den Hintergrund und erste, feine Terroirnoten werden sichtbar. Dann ist der Moment, bei dem man gut merkt, dass es sich um einen Weine vom linken oder rechten Ufer handelt. Allenfalls sogar aus welcher Appellation er stammen könnte.

Aber erst wenn ein grosser Bordeaux so richtig reif ist, dann schmeckt er unvergleichlich so, dass er nur noch beispielsweise nur ein Léoville-Barton sein kann. Warum ich diese Theorie einfach so mutig herausposaune? Als die Weinprobe im Krallerhof vorüber war, stellte mir der Gastgeber Werner Feldner eine Magnum 1986 Léoville-Barton hin, die ich entkorken und als erster ein Glas geniessen durfte. Dieser Wein war genau 10 Jahre älter, aus einem ähnlich grossen Jahr. Und – er schmeckte so gewaltig nach Bordeaux wie keiner der 24 vorher gekosteten Weine. Also muss man zwangsweise annehmen, dass die ganz grossen 1996er Bordeaux' heute noch alle zu jung sind! Wetten dass?

Hier die Weine in der Reihenfolge wie wir diese degustierten...

**1996 Latour à Pomerol, Pomerol:** Aufhellend mit feinen Reifenoten. Rote Pflaumen, Zedernholznuance, Milchschockotöne und eine delikate Pomerol-Würze, zeigt sich voll geöffnet. Im Gaumen charmant, weich und auch hier mit einer bekömmlichen Reife, die Balance und die Finessen machen die Grösse aus, endet mit Szechuanpfeffer, was die Rasse dieses überdurchschnittlich gelungenen Pomerols anzeigt. 18/20 trinken – 2020

**1996 Gazin, Pomerol:** Aufhellendes Granat, zarter, ziegelroter Rand. Schwarze Backpflaumen, Schwarzbrotkruste, Moccotöne, Wildbretnoten, dezent trocken aber dafür etwas tiefgründiger als der Latour à Pomerol, der im Glas neben dran stand. Im Gaumen fleischig, zeigt Stoff und diese feinen Spuren von kühlem Cabernet Sauvignon den man in dieser Art nur noch bei Vieux Château Certan ab und zu erlebt. Charaktervoll mit Reserven, wird aber nie ganz fein werden. 18/20 trinken – 2025

**1996 Ausone, Saint Emilion:** Mitteldunkles Granat, wenig Reifetöne, immer noch rubiner Schimmer drin. Herrliches Bouquet, fast leicht buttrig in Ansatz, dann Redcurrant, Hagebuttengelée, rotes Cassis, frisch geschnittene Himbeerranken die sich mit delikaten Edelholznoten ergänzen. Genialer Gaumen, komplex und cremig, trotz den noch präsenten Tanninen, auch hier wieder eine faszinierende Süsse im Extrakt und in der noch etwas verlangenden Adstringenz, viele typische Ausone-Kräuternoten (Ricola) im langen Finale. Hat mächtig zugelegt und überzeugt immer mehr, fleischig mit mittleren Finessen. Aber das ist nicht ein Ausone-Problem, sondern am rechten Ufer, ein Jahrgangstypizitätsproblem. 19/20 trinken – 2035

**1996 Canon La Gaffelière, Saint Emilion:** Aufhellendes Granat, deutlicher Rand aussen. Offenes Bouquet, rote, gekochte Pflaumen auch dezent erdig, lädt schön aus und zeigt sich – von der Nase her – zwischen abklingender Frucht- und beginnender Terroirphase. Samtener Gaumen, nussige Konturen, Malznoten und dezente Kakaospuren, zeigt sich recht fleischig und rauht noch etwas auf im mehligem Extrakt, endet mit einer pikanten Note im Innern. Eine Stunde Dekantieren. 18/20 trinken – 2024

**1996 Smith Haut-Lafitte, Pessac-Léognan:** Aufhellende Farbe, immer noch Rubin. Offenes Bouquet, rote Kirschen, heller Kaffee, viel Toastnoten, schon fast etwas übertriebene Holzpräsenz in der Nase, zeigt eine mittlere Konzentration im Ansatz. Im Gaumen saftig, elegant, lang, endetet mit gekochter Erdbeerrhabarber, was ihm einen Sweet-Sourtouch im Finale verleiht. Zeigt dabei relativ wenig Tiefgang. Ein tänzerischer Pessac-Léognan den man jetzt schon reuelos geniessen kann. 17/20 trinken – 2028

**1996 Haut-Brion, Pessac-Léognan:** Mitteldunkel, in der Mitte sattes Granat, wenig entwickelt. Völlig verhalten, wenig Kommunikation bietend, man muss dem Wein richtig entgegen gehen um dann aus der Tiefe seine Gösse zu erspüren; Teernoten, Lakritze, alles auf

Tiefgang setzend. Im Gaumen viel Fleisch, stützende Adstringenz, zeigt dabei viel schwarzbeerige Tendenzen, fette Tannine. Die effektive Grösse zeigt dieser noch fast blockierte Riese erst etwas im grossen, erhabenen Nachklang, dies mit Brombeerenresten und Havannatabak. Ein grosser, klassischer Haut-Brion mit gut 40 weiteren Jahren Garantie! Wer noch wartet, erlebt noch mehr. Wer nicht warten kann, soll ihn 5 Stunden dekantieren. 19/20 2015 – 2040

**1996 Pichon Longueville Comtesse-de-Lalande, Pauillac:** Mittleres Granat. Geniales, verschwenderisches süsses Bouquet, Cassisnoten und ein Hauch würziges Geraniol, Kandis, zeigt sich offen und spontan. Saftiger Gaumen, ein Tanz zwischen roten und blauen Beeren, geschmeidig und mit homogenem, traumhaft balanciertem Fluss. Man muss aufpassen, dass man das Glas nicht hemmunglos in einem Zug leert. 19/20 trinken – 2026

**1996 Léoville-Barton, Saint Julien:** Aufhellendes Granat, wenig Reifetöne. Zedernholz zum Verschwinden, dominikanischer Tabak, Thymian, ein Saint-Julien-Parfüm von edelster Güte, nicht aufdringlich aber sehr vielschichtig. Im Gaumen zeigt er sich fast leicht und beschwingt, mit diesem feinen Körper ein unglaubliches Aromenrad bietend, feinste Tannine, noch leicht stützend, weisses Pfeffermehl und konzentrierte Fruchtresten im Finish, das dann doch noch mit verlangenden Reserven aufwartet. Der richtige Beginn wird wohl erst in etwa 5 Jahren sein. 19/20 trinken – 2035

**1996 Cos d'Estournel, Saint Estèphe:** Leuchtendes Granat, dezent aufhellend mit rubinem Rand. Bakelitnase, Moccatoch, strahlt viel Würze aus. Malziger Gaumen, fleischig mit konzentriertem, gewürztem Extrakt, reifer Cabernet mit einer dezenten Napa-Affinität, endet mit einem Hauch Dörrfrüchte und getrockneten Malagarosinen. Kein typischer Bordeaux – aber Cos war in seinen besten Jahren oft schon anders als die Anderen. 19/20 trinken – 2028

**1996 Sociando-Mallet, Haut-Médoc:** Recht dunkles Weinrot. Schlankes Bouquet, roter Holunder, schwarze Kirschen, würzig und recht offen, dunkle Röstnoten, wirkt beruhigend. Auch im Gaumen schlank mit recht viel Aromen, wieder ziemlich schwarzbeerig, Cassis, zeigt halb Muskeln, halb Fleisch, wirkt so etwas extrahiert, klingt recht lange nach. Die Nachkonzentration bei der Vinifikation ist leider dezent spürbar, auch noch nach 15 Jahren. 17/20 trinken – 2028

**1996 Lafite Rothschild, Pauillac:** Sehr dunkle Farbe, wenig Entwicklung, fast schwarz in der Mitte. Moosiges Bouquet, Bouillonpaste, moderig, faule Pilze, ein unverzeihliches Nasenbild mit eindeutigen Fehlernoten, die aber nicht von einem Korkfehler, sondern von chemischen Problemen bei der Produktion stammen (TCA). Im Gaumen fraglos gross von der Gerbstoffkonstellation her, aber der Geschmack von salziger Sojasauce und nasser Baumrinde stört völlig, die Frucht ist gekappt. Da nützt auch das an sich gigantische Potential nichts. Ist wieder eine derartig herbe Enttäuschung, dass man fast froh um jede Flasche ist, die Europa in Richtung China verlässt. Somit kann man europäische Weingeniesser von diesem Flaschenpech verschonen. Etwa die Hälfte aller Lafite 1996 ist genial, der Rest untrinkbar. Genau so wie diese mit Hochspannung erwartete Magnum: 15/20 trinken – 2050

**1996 Gruaud-Larose, Saint Julien:** Reifende Noten, dezent ziegelroter Rand. Die Nase ist relativ offen, zeigt hellen Tabak, Bleistiftmine, dezent rosinerende Komponenten von sehr reifen Merlots zeigend, das geht sogar ins leicht honighafte, rosinerende mit getrockneter Kamille und kaltem Teekrug. Saftiger Gaumen mit Ginger-Bisquits, Feigensirupaffinitäten, Wildleder und Moschus. Ein Klassiker den man ganz langsam angreifen kann. 18/20 trinken – 2038

**1996 Latour, Pauillac:** Erste, feine Reife im sehr dunklen Granat. Wohlerhabene, tiefgründige Cabernetnase, Trüffel, schwarze Pflaumen dunkle Edelhölzer, getrocknetes Rosenholz, Tabak, eine barocke Tiefe anzeigend, ein Hauch von frisch geschnittenem Wildfleisch darin der die leicht wild-würzige Cabernetbasis unterstreicht. Grosser, erhabener Gaumenauftritt, sofort spürt man die schwarzpfeffrige Rasse im Extrakt, aufsteigende weit gefächerte Adstringenz. Das ist die ganz grosse, royale Bordeaux-Pauillac-Klasse! 20/20 2018 – 2050

**1996 Phélan-Ségur, Saint Estèphe:** Aufhellendes Weinrot. Laktisches Bouquet, Moccagurth, getrocknete Wolle, zeigt seine erste Konsumreife sofort in der Nase. Sehr weicher Gaumen, durch tiefe Säure eine gewisse Fülle aufweisend, bleibt milchig und trinkt sich im Finale wie ein erkalteter Milchkaffee dem an recht viel guten Rotwein dazu gemischt. Hier hatte ich schon bessere Eindrücke! 17/20 trinken – 2024

**1996 Pontet-Canet, Pauillac:** Mittleres Granat, aufhellender Rand. Verhaltene, Bouquet, dezent reduktiv, Bakelitnote, wirkt so etwas streng. Im Gaumen recht viel Charakter zeigend, gut stützende Muskulatur, noch bourgeoise Tanninkanten aufweisend und so auch noch ziemlich verlangend. Bleibt ein Pendant zwischen noble Grand Cru und Bourgeoisem Gewächs. Ein Bauer mit Brokatweste und goldener Uhr, wie es der August F. Winkler jeweils so schön zitierte. 18/20 2018 – 2040

**1996 Léoville Poyferré, Saint Julien:** Sattes Purpur, dichte Mitte. Geniales, dichtes Bouquet, Steinmehl, gemahlener Pfeffer, Backpflaumen, warmen Cabernet zeigend, getrocknetes Wildleder und Bolivar-Zigarrenkiste. Festes, leicht sandiges Extrakt, die Adstringenz findet auf der Zunge statt, noch Muskeln, Fleisch und absolut feste Substanz, bleibt somit eher ein Esswein. Sehr positive Poyferré-Eindrücke gegenüber ein paar früheren, schwierigen Erlebnissen mit demselben Wein. Hat ein noch unerkanntes Potential und kann der Nachfolger vom eigenen 1990er werden, mit sogar mehr Alterungspotential. Dekantieren. 19/20 trinken – 2038

**1996 Mouton-Rothschild, Pauillac:** Dunkles Granat. Delikat süßes Bouquet, feine, passende Röstnoten, Cassis, Holunder, feine Orangenzeste über dem Bouquet die das Nasenbild erfrischen, Pralinen und Mandelgebäck, läßt wunderschön aus und erinnert in gewisser Weise an den 1959er-Mouton. Im Gaumen feminine Pauillac-Grazie zeigend, gewaltige, vollsüss ausstrahlende Konzentration, fast schon wie eine Essenz. Wie sage ich es immer wieder: Mouton ist die önologische Erotik-Zentrale von Pauillac! Liegt schon sehr nahe bei der Maximalwertung. 19/20 trinken – 2045

**1996 Grand Puy-Lacoste, Pauillac:** Mittleres Granat-Rubin, fast keine Reifetöne. Halboffenes, schlank wirkendes Bouquet, noch Brombeerenresten und rotes Cassis, feine Edelholznoten. Im Gaumen saftig, angerundete Gerbstoffe mit gut eingebundener Säure, bleibt blaubeerig, zeigt Länge, endet geschmeidig und elegant. Nur der Aromendruck fehlt (noch) etwas und so zeigt er sich halt wie ein Pauillac, der auch aus Saint Julien kommen könnte. Das ist Bordeaux! 19/20 trinken – 2030

**1996 Léoville Las Cases:** Mitteldunkel, deutlich aufhellend. Viel Kirschentöne, dezent vanillig, Kokosnoten von Allier-Eiche. Im Gaumen saftig mit gut stützender, integrierter Säure die dem Körper aber eine schöne Rasse verleiht, hat erstaunlich viel Primärfrucht erhalten können und kommt, trotz vielleicht allererster Genussreife, noch recht jung daher. 19/20 trinken – 2030

**1996 Pichon Longueville-Baron:** Zeigt mehr Reifetöne, wie seine Konkurrenz, ziegelroter Rand. Das Nasenbild beginnt leicht fuchsig, heisse Traubennoten, Korithenspuren und kalter Rauch und Glutamatnuancen, alles versöhnlich vermengt mit grosszügigen Röstnoten. Im Gaumen wirkt der Wein asketisch, mit stützender Säure und Muskeln, dürfte mehr Fett und Fleisch aufweisen, im Finale etwas trocknend mit kernigem Rückhalt. 17/20 trinken – 2030

**1996 Montrose, Saint Estèphe:** Dunkles Granat, wenig Reifetöne, schöne Tiefe zeigend. Aromatisches Bouquet mit klassischer, trüffeliger Saint-Estèphe-Terroirnote, öffnet sich nur langsam, im Innern eine gewisse Restfrucht zeigend, die beweist, dass der Wein noch sehr jung ist. Grosser Gaumen mit viel Fleisch und Fett, reife, warme Cabernetnoten, die Gerbstoffe sind angerundet und es scheint, dass dieser grosse Montrose nach 15 Jahren nicht so unnahbar ist, wie frühere Montrose's im gleichen Stadium, viel Dörrpflaumen und Tabak im Finale. Vielleicht nicht so dramatisch wie der 89er und nicht so laut wie der 90er, aber von einer überzeugenderen Vinifikationsart. 19/20 2016 – 2040

**1996 Ducru-Beaucailou, Saint Julien:** Die Farbe ist ziemlich aufhellend, zeigt aber wenig Reife. Die Nase beginnt mit einem dezenten Fragezeichen, moderige Kontur, Hühnerbouillonpaste, dahinter rote, süssliche Frucht und Vanillin von den Barriques. Auch im Gaumen eine kaum spürbare Unsauberkeit in sich tragend, mürbe Tannine. Eine zweite Flasche war etwas besser aber auch nicht das Gelbe vom Ei. Bereits beim letzten Kontakt hatte ich das Wort Pilze hingeschrieben. Schwierige Phase? Am besten Warten! 17/20 2015 – 2038

**1996 Château Margaux, Margaux:** Leuchtendes, dunkles Rubin-Purpur. Die Nase ist schon fast zärtlich, Weichselnoten, reife Kirschen, heller Milchkaffee, delikat und irgendwie leise, zeigt so eine fast parfümierte Delikatesse mit Wachsnoten und Maulbeeren im zweiten Ansatz. Im Gaumen wie er sein soll; seidig, fein und süss. Das ist ein tänzerischer Margaux im Stil von 1985, 1999 und 2001. Unendlich viele Facetten, alles im frischen rotbeerigen Bereich, bei extreme Länge. Würde sich auch in einem Burgunderglas beweisen – vielleicht gar noch besser. Insgesamt unglaublich frisch und jung von noch komprimierten Primärfrucht her. 19/20 trinken – 2040

**1996 Lynch-Bages, Pauillac:** Reifendes Granat. Warmes, malziges Bouquet, ausladend, feine Ledernoten, Edelhölzer, Schoko, frisch gerösteter Arabica-Kaffee und reife Pflaumen, zeigt sich unkompliziert, offen und gross. Mundfüllender Gaumen, fett und klar zum Publikumsliebbling mutierend. Aber das waren die guten Lynch-Bages ja schon immer und davon gibt es sehr, sehr viele solcher Jahrgänge. 19/20 trinken – 2030



*Der weit herum bekannte Krallerhof in Leogang. Der nächste Urlaub kommt bestimmt...*