

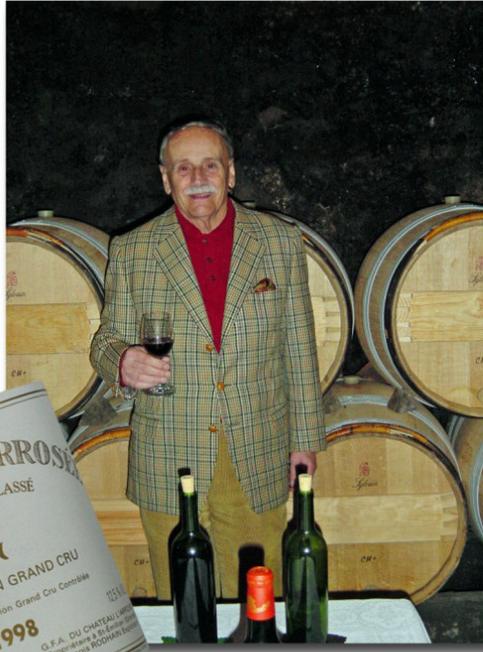
Thomas Boxberger-von Schaabner

Irren ist menschlich - ein irrer Wein ist übermenschlich

2000 CHÂTEAU L'ARROSÉE - ST.-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Text 2014 von Thomas Boxberger-von Schaabner ©

Stellen Sie sich vor, ein Querkopf pflanzt nach dem verheerenden Frost von 1956 satte 35% Cabernet Sauvignon im Merlot-Terroir von St.-Emilion. Die Qualität seines dadurch eigenwilligen Château l'Arrosée wird über Jahrzehnte nur von wenigen erkannt und von einer treuen Fangemeinde ehrfürchtig genossen. 2002 wird l'Arrosée verkauft und der neue Eigentümer ruiniert bei den Bauarbeiten zum neuen Kellergebäude unversehens einen ganzen Jahrgang, der bereits en primeur verkauft war. An die früheren Qualitäten des Château l'Arrosée kann er freilich nicht anknüpfen. Dennoch schreibt die Presse von einer Renaissance. Schließlich übernimmt der weltberühmte Premier Grand Cru Classé HAUT-BRION im Jahr 2013 das Château, um endlich das unglaubliche Potenzial dieses Terroirs offenzulegen. Klingt wie der Stoff für einen Roman, ist es eigentlich auch. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen perfekt gereiften, großen 2000er des Château l'Arrosée. Ich versuche Ihnen derweil die Geschichte in kürzester Form zu erzählen...



Francois Rodhain

extraprima
Weinimport und Versand
Friedrichsplatz 16
D-68165 Mannheim
Telefon +49 621 - 2 86 52
Telefax +49 621 - 2 49 57
Mobil +49 172 - 988 922 9
www.extraprima.com
info@extraprima.com

St.-Emilion ist das Terroir des Merlot. Die meisten Güter sind mit 80% und mehr bepflanzt. Um etwas Transparenz in den Weinen zu befördern wird auch Cabernet Franc kultiviert. Einige wenige berühmte Terroirs sind sogar zur Hälfte mit Cabernet Franc ausgestattet, wie die großen Cheval-Blanc und Ausone. Diese Weine sind fragil und komplex, deutlich weniger fett als die vorwiegend Merlot-betonten Weine. 1956 kam ein verheerender Frost nach Bordeaux, der den Rebstöcken den Garaus machte. Nahezu alle Pflanzen waren erfroren. Also mussten die Weinberge neu angelegt werden. Die meisten taten das nach alt bewährtem Muster. Doch der Eigenbrötler Francois Rodhain pflanzte nach dem Frost ungewohnte 35% Cabernet Sauvignon auf den Hängen des Kalkplateau von St.-Emilion. Mit nur 45% Merlot und 20% Cabernet Franc ist das Rebsortenportfolio auf seinem Château l'Arrosée mehr als aussergewöhnlich. Unbemerkt produzierte er lange Zeit einen der eigenständigsten Charakterweine von St.-Emilion.

Mir begegnete der Château l'Arrosée erstmals 1993 auf einer Reise nach Bordeaux. Um den neuen Jahrgang des l'Arrosée zu verkosten, musste man den rüstigen Monsieur Rodhain schon selbst auf seinem in die Jahre gekommenen Gehöft aufsuchen. An den regulären Verkostungen nahm er schon lange nicht mehr teil. Seinem Wein verordnete er Jahr für Jahr das gleiche Prozedere. Spontane Gärung in alten, nicht sonderlich gepflegten Zementtanks, malolaktische Gärung auf nagelneuen Barriques bester Qualität und ein langer Fassausbau. Durch die hohe Cabernet-Präsenz zählte sein Wein in Merlot-Jahren oft nicht zur Spitze. Gab es jedoch ein Cabernet-Jahr, in dem sich alle Augen auf das Médoc und Graves-Gebiet richteten, erzeugte Rodhain häufig einen Ausnahmewein. Denn das Terroir des Château l'Arrosée ist spektakulär. Das Kerngebiet von St.-Emilion sitzt hoch auf einem Kalkplateau. Zum Dordogne-Tal nach Süden erstreckt sich eine drei bis vier Kilometer lange Hangkette mit 50 – 70 Metern steil abfallenden Weinbergen. Hier profitieren etwa dreizehn Weingüter von der Traumlage an den 'Côtes'. Darunter berühmte Namen wie TERTRE-RÔTEBOEUF, PAVIE, PAVIE-MACQUIN und PAVIE-DECESSE, MAGDELAINE, BÉLAIR-MONANGE und LA GAFFELIÈRE bishin zum vielleicht ‚besten Terroir der Welt‘: AUSONE. Château l'ARROSÉE zählte neben TERTRE-DAUGAY, FONPLÉGADE, ST.-GEORGES CÔTE PAVIE, LARCIS-DUCASSE und BELLEFONT-BELCIER zum unbekannteren Teil. Monsieur Rodhain profitierte häufig von der außergewöhnlichen Qualität seiner Hanglage. Vorausgesetzt sein eigenwilliges Vinifikationskonzept passte zur Traubenqualität. Waren die Beeren nicht reif genug geerntet oder der Wein etwas zart besaitet, konnten die Rodhain'schen l'Arrosées bislang auch etwas holzdominiert und spröde wirken. Doch in vielen Jahren besaß der l'Arrosée eine ganz eigene Strahlkraft, imponierende Fruchtintensität und Eleganz, die von vielen Verkostern vollkommen unbemerkt blieb. Manch einer kannte gar dieses Weingut überhaupt nicht, obwohl es häufig bei den ganz großen Reussiten zu finden war.

2002 verkaufte Rodhain sein Gut an den Logistik-Unternehmer Roger Caille aus Lyon. Der riss kurzerhand das marode Gebäude ab und erbaute ein richtiges, der grandiosen Lage entsprechendes Château. Während der Bauarbeiten ruinierte das neue Team mal eben einen kompletten Jahrgang und entriss dem großartigen 2001er l'Arrosée sein Potenzial indem er zu Tode oxidiert

wurde. Für die Primeur-Verkostungen der 2002er waren wir zu l'Arrosée gefahren und standen im April 2003 vor der Baustelle. Ein kurzes Telefonat beorderte uns hinab zu einer maroden, kleinen Lagerhalle an der D670. Da lagen der frische 2002er l'Arrosée und sein Vorgänger 2001 in den Barriques. Der Jungwein zeigte sich ordentlich, doch das Muster des 2001ers war komplett oxidiert. Wir fragten, ob es an dem präparierten Flaschenmuster liegen könne. Der schnippische neue Kellermeister verneinte, der Wein sei schon immer so gewesen. Ein hagerer Typ, Kettenraucher mit grobporiger, ungepflegter Haut im Gesicht. Ein vollkommen verkrampfter, spaßbefreiter Mensch. Wie kann der Wein machen, fragte ich mich? Tatsächlich brachte eine Stichprobe mit der Pipette aus einem Fass gezogen kein besseres Ergebnis. Im Jahr zuvor war der 2001er als Jungwein schlicht phantastisch. Ein großer l'Arrosée, den wir unseren Kunden zum Subskriptionskauf empfohlen hatten. Von wegen, „der war schon immer so“! Ich fragte woher die Oxidation komme und wie man die Fässer hier her transferierte. Der Rauchmeister erklärte uns man habe den 2001er auf einen Tankwagen gezogen und zum neuen Kellergebäude gefahren, dabei sei der Wein etwas in der Sonne gestanden, weil man die Fässer nicht sofort neu befüllen konnte...aus technischen Gründen, versteht sich. Als wir weiter hinterfragten, wich er mehr und mehr aus und behauptete später, die Fässer wären doch befüllt einzeln nach unten gebracht worden. Wir beendeten den unerfreulichen Besuch. Nein, den 2002er l'Arrosée wollte ich nicht einkaufen. Schon damals meldete ich meinem Négociant Bill Blatch beim Verlassen des Gebäudes an, dass ich es mir nicht gefallen lassen werde, wenn mein 2001er derart ruiniert ausgeliefert wird. Schließlich habe ich meine 20 Kisten gekauft, bezahlt und bereits weiter verkauft an meine Kunden. Das kann mir nicht egal sein. Wenn der neue Eigentümer eine neue Kellerei baut, muss er den bereits verkauften Wein vom Vorjahr pfleglich behandeln. Schließlich war der Wein nicht sein Eigentum, er befand sich lediglich in seinem Besitz, gar unter seiner Obhut!

Im nächsten Frühjahr habe ich die Auslieferung der 2001er Bordeaux früh veranlasst. Ich wollte den 2001er l'Arrosée unbedingt vor meiner Reise nach Bordeaux verkosten. Auch von der Flasche war der 2001er l'Arrosée vollkommen oxidiert, kaputt, tot. Ich rüstete mich für ein ernstes Gespräch mit dem sympathischen Roger Caille. Auch dieses Mal reiste ich mit dem Tross von Bill Blatch. Wir besuchten l'Arrosée gleich am Morgen als erstes Château. Bill wusste, dass ich nicht einverstanden war mit der Auslieferung der 2001ers. Freundlich versuchte ich dem kellermeisternden Räucherstab nochmals ein paar überführende Informationen zu entlocken. Diesmal hat er den Braten gleich gerochen. Bill rief Roger Caille herbei und versuchte erst diplomatisch eine Einigung zu erlangen. Der 2001er sei schon immer so oxidiert gewesen hieß es wieder. Dann ist mir der Kragen geplatzt und ich machte Herrn Caille etwas lauter, in unmissverständlichen Worten klar, dass, wenn er mir die 20 Kisten 2001er l'Arrosée nicht mit einem adäquaten Jahrgang wie den 2000er austauscht, werde ich für einen weltweiten Presserummel um sein neu erworbenes Château sorgen. Diese Botschaft hat Roger Caille verstanden und mir versichert, er werde mir einen fairen Austausch auf seine Kosten vorschlagen. Dafür versicherte ich ihm Stillschweigen über unsere Vereinbarung und den seltsamen Wandel des 2001er l'Arrosée bis Gras darüber gewachsen sei. Zuhause angekommen informierte ich alle meine l'Arrosée-Kunden und schlug das eingetragene Tauschangebot von Roger Caille vor. Die Subskriptionskäufer willigten ein. In der Folgezeit bemühten sich die Verantwortlichen auf l'Arrosée sehr, einen großen Wein zu machen. Die Presse schrieb schnell von einer Renaissance des Weinguts, denn das Marketing von Cailles Team war sehr aufwändig. Vermutlich hat keiner der Journalisten einen großen alten l'Arrosée wie den 2000er jemals gekostet, denn die Nachfolgejahre haben die Qualität der Weine unter Rodhain nie erreicht.

Im Mai 2013 wurde das Château l'Arrosée von keinem geringeren als den DOMAINES CLARENCE DILLON gekauft, der Eigentümer-Gesellschaft hinter den Châteaux HAUT-BRION und LA MISSION HAUT-BRION. Allerdings wird es den l'Arrosée als solchen nun nicht mehr geben. Denn die weitsichtigen Weinmanager werden die Trauben von l'Arrosée in ihren neu geschaffenen CHÂTEAU QUINTUS integrieren. Zwei Jahre zuvor kauften die Domaines Clarence Dillon den Nachbar von l'Arrosée, CHÂTEAU TERTRE-DAUGAY, und benannten es um. Mit diesen beiden Terroirs an den großartigen Côtes von St.-Emilion wird das Team von HAUT-BRION in der Zukunft mit Sicherheit aufsehenerregende Weine von großer Komplexität und Tiefe erzeugen. Und bestimmt wird hie und da der eigenwillige Cabernet Sauvignon von Francois Rodhain durchschimmern und uns in Erinnerung an wundervolle Momente mit dem Château l'Arrosée schwelgen lassen.

2000 Château l'Arrosée – St.-Emilion Grand Cru Classé

95/100 | In der Welt des Weins existieren mannigfaltige Fehlurteile. Der 2000er war der letzte große Château l'Arrosée, ein oft unterschätzter Wein. René Gabriel bewertete ihn mit nur 12/20 Punkte und bezeichnete ihn als völlig unsauber. Robert Parker fand ihn „anmutig und delikate, mit moderat intensiven Noten von Brombeeren, Erde, Hickory-Rauch und süßen Kirschen“, gab ihm aber nur schlanke 88/100 Punkte. Vom Fass hatte ich diesen Wein mit 95 Punkten bewertet und auch auf der Flasche überzeugt er seit Jahren. Wir haben nun eine Partie von perfekt gelagertem l'Arrosée 2000 einkaufen können. Die Korke sind jungfräulich. Bereits frisch geöffnet verbreitet er sein vollreifes Aroma mit intensiver Frucht wie Cassis und reichhaltigem, rotbeerigem Hintergrund und Kirsche. Sehr dicht, offensiv und frisch, mit gleichzeitig gereiften Noten. Im Mund ist er vollkommen ausgewogen, mit dichten, ganz abgerundeten Tanninen und einem satten, intensiven Körper. Ein monumentaler, ausgereifter St.-Emilion mit ganz charaktervoller, tiefgründiger Persönlichkeit. Ein großer, jetzt unglaublich präsenter und überzeugender Bordeaux der alten Schule. Bedenkt man, dass er damals preislich auf dem Niveau von Troplong-Mondot lag und teurer war als Léoville-Barton, kann man den niedrigen Bewertungen eigentlich nur dankbar sein. Sonst läge dieser große Bordeaux heute in einer deutlich höheren Preisklasse!

55% Merlot | 30% Cabernet Sauvignon | 15% Cabernet Franc | 100% neue Fässer | 26 hl/ha |

