

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

WEINWISSE

Rare Vertikalen – Keller Morstein meets Abtsberg
Superstar Château Ausone • Best of Bordeaux 2019



4 Rare Vertikalen: Keller Morstein meets Grünhaus Abtsberg

10 Listrac: Hidden Champion Mayne-Lalande • 11 Badischer Landwein neu definiert:
Zu Besuch bei Wasenhaus • 13 Young Star Hammelmann • 14 Die Genese des Ziereisen-Phänomens
16 St-Émilion-Superstar: Château Ausone: Zehn Jahrgänge von Alain Vauthier
19 Canalicchio di Sopra – Die Erforschung der Eleganz • 21 Best of Bordeaux 2019 • 23 Ausblick

RARE VERTIKALE – CHÂTEAU AUSONE



Die schöne Villa d'Este am Lago di Como bietet das perfekte Ambiente für das hochkarätige Wine Symposium. Der WEINWISSE ist regelmässig dabei.

Ausone-Vertikale: Zehn Jahrgänge von Alain Vauthier beim VDEWS

von Thomas Boxberger

Das Villa d'Este Wine Symposium (VDEWS) ist eines der genussreichsten Wein-Events des Jahres. Im November 2018 gab es eine Vertikale der beiden Grand Crus Romanée-Saint-Vivant und Romanée-Conti von der DRC in jeweils fünf Jahrgängen über die wir in WW 12/18 ausführlich berichtet haben. Im November 2019 waren die Highlights eine Vertikale von sieben Jahrgängen weissem Château Haut-Brion sowie eine Vertikale von zehn Jahrgängen Château Ausone. Beides rare Weine, von denen nur selten grosse Verkostungen mit Jahrgangstiefe veranstaltet werden. Die Besonderheit beim VDEWS ist, dass die Weine immer aus den Kellern der Weingüter stammen und auch vom Produzenten selbst präsentiert werden. Bei Haut-Brion war der technische Direktor Jean-Philippe Delmas anwesend und bei Ausone der Besitzer Alain Vauthier. Letzterer präsentierte zehn Jahrgänge unter seiner Leitung auf Château Ausone, beginnend mit dem 1995er bis zum frisch ausgelieferten 2016er. Unser Bordeaux-Experte Thomas Boxberger war dabei.

Im Fall von **Château Ausone** macht die Auswahl dieser Zeitspanne besonderen Sinn, denn nach der Ära unter Pascal Delbeck leitete **Alain Vauthier** eine dramatische Qualitätssteigerung ein. Zuerst entfernte er den flächendeckenden Schimmelpilzbewuchs

von den Wänden des in das **Kalksteinplateau** gehauenen Kellers. Zuvor war die Frucht und das Kernaroma älterer Ausone-Jahrgänge häufig von diesem schimmeligen Muff maskiert, was nur mit intensiver Belüftung befreit werden konnte. Auch die hölzernen Gär-

stände wurden erneuert, Neuanpflanzungen im Weinberg wurden mit einer Stockdichte von bis zu 12.600 Reben gesetzt, um die Wurzeln tiefer in den Boden zu treiben. Übernommen hatte Vauthier die sieben Hektar Rebfläche mit kalkhaltiger Lehmauflage auf dem Kalksteinplateau mit 6.500 bis 7.500 Pflanzen je Hektar, bestockt mit je hälftig **Merlot** und **Cabernet Franc**. Bereits die ersten Veränderungen zeigten umgehende Wirkung, dennoch waren es in der Folge viele weitere kleine Schritte, die den Ausone zu dem gemacht haben, was er heute ist – einer der **absolut besten Rotweine der Welt**.

Für die ganz grossen Rotweine ist die Qualität der Gerbstoffe eines der wichtigsten und markantesten Merkmale. Dabei geht es um die Feinkörnigkeit und Struktur der Gerbstoffe, die für den aromatischen Überbau quasi einen Rahmen am Gaumen bilden. Die besten Weine füllen dabei einen sehr weit gefächerten Rahmen aus mit feinkörnigen, ausgewogen verteilten Gerbstoffpartikeln. Bei meinen Besuchen auf Château Ausone habe ich in den vergangenen 26 Jahren in unglaublicher Gleichmässigkeit derartige Weine verkostet, die von der **Gerbstoffstruktur nah an der Perfektion waren**. Alain Vauthier führte im Jahr 2011 ein neues Sys-

RARE VERTIKALEN – CHÂTEAU AUSONE

tem der Traubenselektion ein. Dabei wird die perfekte Reife über die Dichte der einzelnen Beeren **in einem Wasserbad** ermittelt. Dafür werden die Beeren perfekt von den Stielen entrappt und vorselektiert. Dann kommt das Lesegut nach und nach in dieses speziell vorbereitete Wasserbad. Die reifen Beeren schwimmen oben und werden abgeschöpft, unreife und überreife Beeren sinken ab und werden jeweils präzise aussortiert. Laut Alain Vauthier funktioniert dieses System weitaus **besser als mit Maschinen für optische Selektion** oder der Auslese per Hand. Beratender Önologe ist **Michel Rolland**, seit 2005 übernahm die charmante Tochter **Pauline Vauthier** die Verantwortung bei der Vinifikation.

Unter den grossen Saint-Émilions sind es Ausone, Cheval Blanc und Figéac, die mit ihrem hohen Anteil an Cabernet Franc ein besonderes Charakterprofil aufweisen. Dabei ist deren Bodenprofil wiederum sehr unterschiedlich. Während Cheval Blanc und Figéac am nördlichen Rand der Appellation an der Grenze zu Pomerol über viel Sand und kalkhaltigen Lehm verfügen, liegt Ausone direkt am **südlichen Ortseingang von Saint-Émilion** auf dem Kalksteinplateau. Von den Terroirs auf diesem zentralen Plateau der Côte Pavie sind es nur Ausone und Tertre-Roteboeuf, deren Weinberge in östlicher Ausrichtung die morgendlichen Sonnenstrahlen als Erstes einfangen.

Für die Vertikale wurden die Weine lediglich geöffnet, auf Fehler geprüft und etwa drei Stunden vor Verkostungsbeginn ohne Dekantieren in die Gläser der zu erwartenden Verkoster geschenkt. Alain erzählte mir nach der Probe, dass er ein wenig nervös wurde, weil die Weine beim Einschenken allesamt ein wenig 'austère', also streng und wenig aromatisch gewirkt haben. Zur Probe hatten die Muster dann die perfekte Belüftung, der Verandasaal am Hauptgebäude der Villa d'Este lässt sich zudem bestens temperieren, damit die Weine nicht zu warm wurden. Durch die kurzfristige Zusage **von Fürst Albert von Monaco**, welche **Veranstalter François Mauss** beim Mittagessen bekannt gab, verzögerte sich der Verkostungsbeginn ein wenig. Nach dem Einlass wurde nochmals darauf hingewiesen, dass während der Verkostung absolute Ruhe zu herrschen habe. Sinnvoll war es, ein geeignetes Verkostungsglas mit angemessener Grösse mitzuführen, da die Gläser bei solchen Verkostungen mit über 50 Teilnehmern natürlicherweise von einfacher Beschaffenheit sind. Im Riedel Veritas Cabernet/Merlot konnten alle Weine deutlich mehr Differenziertheit, Tiefe und Struktur zeigen. Dann wurde es still im Saal, nur vereinzelt hörte man Gläser schwingen. Das Interessanteste an einer Vertikale ist ja,

die Entwicklung eines Weingutes über die Jahrgänge hinweg beobachten zu können. Die Gleichmässigkeit vom noblen, kühlen Charakter und der aussergewöhnlich hohen Qualität auf Ausone war mehr als beeindruckend. Dabei konnte man auch **zwei Quantensprünge** zwischen 1998 und 2000, sowie 2008 und 2009 deutlich feststellen. Nach der Verkostung durften die Weine im Austausch mit Alain Vauthier kommentiert werden. Auffällig war, dass die meisten Verkoster von 2016 am meisten beeindruckt waren, gefolgt von 2015. Einige konnten sich auch für 2008 und 2009 begeistern. Erstaunlicherweise hatten nur wenige Verkoster die unglaubliche Grösse des 2005er Ausone erwähnt, der eine derart gewaltige Harmonie und Präzision aufwies, die eine glatte Höchstpunktzahl unumgänglich machte. Vermutlich war es den zu kleinen und einfachen Gläsern zuzuschreiben.

2016 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A': Der 2016er Ausone besteht aus jeweils 50% Merlot und Cabernet Franc, gereift in 80% neuen Fässern. Dunkle, massive Farbe. Tiefgründig und dunkelbeerig verschlossen präsentiert sich das Duftbild des 2016er Ausone sehr weit gefasst und offensiv, mit Teer und likörig-dunkler Frucht im Hintergrund. Satt und fruchtbetont im Auftakt auf der Zunge, präsentiert er viel Stoff, sehr kernig und festfleischig, mit hoher Intensität. Er besitzt straff strukturierte, noble Gerbstoffe mit viel Druck und Kraft, bleibt immer frisch und transparent. Der Ausone 2016 verfügt über einen sehr grossen Rahmen mit toller Spannung



Während des ausgezeichneten "Silent tasting" herrschte absolute Ruhe

und ist ewig lang am Gaumen. Aufgrund seiner Jugend ist sein Kernaroma noch sehr verhalten, zeigt jedoch grossen Nachhall mit feiner, kühler Cabernet Franc-Würze, extrem, vielschichtig, mit delikater Säure und feinkörnigen, weit verteilten Gerbstoffen, die ganz leicht rau erscheinen.

19.5/20 –2045

2015 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A': Der 2015er Ausone besteht aus jeweils 50% Merlot und Cabernet Franc, gereift in 85% neuen Fässern. Dunkle Farbe, massiv,



Alle Weine
mit Foto!


ORVINUM AG
wine-rarities.com

- Bordeaux, Burgund & Übersee
- Spitzen-Gewächse & Châteaux
- Viele ältere und genussfreudige Jahrgänge bis ins 19. Jahrhundert

Auch Ankauf von raren Einzelflaschen
und ganzen Weinkellern zu fairen Preisen

wine-rarities.com
info@orvinum.ch

RARE VERTIKALEN – CHÂTEAU AUSONE

lila, viskoser als der 2016er. Im Duft zeigt der 2015er deutlich mehr Cabernet-Frucht als der rundere 2016er. Würzig und offensiv, mit knackiger, kühler gehaltener Aromatik, tiefgründig und beeindruckend im Geruch. Satt und rassig am Gaumen, zeigt er sich sehr intensiv und unfassbar frisch, mit brillanter, bebender Säure, die ganz grossen Grip auf der Zunge besitzt. Extrem weit gefächert, mit feinkörnigen Gerbstoffen, wirkt er sehr animierend und voll. Dieser Ausone besitzt Energie ohne Ende, zeigt sich weicher als der leicht raue 2016er, saftet voll durch und besitzt eine knackige Frucht, die der Franzose als 'croquant' bezeichnet. Bravo.

20/20 – 2050

2010 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Der 2010er Ausone besteht aus 55% Cabernet Franc und 45% Merlot. Schwarze Farbe, leicht gereifte Nuance am Rand. Monumental und verschlossen strahlt er bereits im Duft die typische Säurecharakteristik von 2010 aus. Während 2015 und 2016 offen erscheinen und man in den Duft geradezu eintaucht, bleibt der 2010er auf Distanz, erscheint wie aus der Vogelperspektive, unnahbar. Dicht und weit am Gaumen besitzt der 2010er Ausone eine katedralenhafte Struktur mit kühler Ausstrahlung und harter Säure. Sehr drahtig, frisch und knackig, erinnern die Gerbstoffe ein wenig an grosse Nebbiolos wie den Monfortino. Er besitzt viel Spannung und nur wenig Schmelz oder Emotion, wirkt kühl und reserviert. So lebt dieser monolithische Ausone von seiner grossen Struktur und noblen Gerbstoffen, zeigt wenig Fluss, dafür jedoch grosse Tiefe und Länge, Weite und Transparenz. Entweder braucht das ewig lang oder wird nie zugänglich, dennoch ist es sehr beeindruckend.

19+/20 – 2055

2009 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Der 2009er Ausone besteht aus 55% Cabernet Franc und 45% Merlot. Schwarze Farbe, deutlich frischer als 2010. Reichhaltiges, tiefgründiges Duftspiel mit balsamischer Süsse, sehr intensiv, jedoch noch lange nicht voll entwickelt, extraktreich und saturiert. Im Mund beginnt er mit grosser, satter, schmelziger Frucht, Kaffee, Teer und liköriger Süsse. Seinem enormen Säurezug verdankt er eine ausgezeichnete Frische, ganz tief und aristokratisch am Gaumen, mit katedralenhafter Struktur. Bei all seiner grossen Extraktsüsse besitzt er eine rassige, trockene Würze, die sich in den unglaublich feinen Gerbstoffen widerspiegelt. Dieser beeindruckende, weit aufgespannte Ausone besitzt bereits jetzt einen grossen Trinkfluss, auch wenn er aromatisch noch lange nicht voll entfaltet ist.

19.5/20 – 2040

2008 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Der 2008er Ausone besteht aus 55% Cabernet Franc und 45% Merlot.

Dunkle, dichte Farbe. Mit liköriger Süsse und brachialem, dunkelbeerigen Aroma springt der 2008er Ausone aus dem Glas. Frisch und knackig im Duft, zeigt er sich offensiver, dafür etwas weniger tief und komplex als andere Jahrgänge. Im Mund besitzt er eine dichte, intensive Attacke mit ultrafeinen Gerbstoffen. Sein mächtiges, dunkelbeeriges Aroma ist sehr differenziert, schmelzig und klar. Mit kerniger, verdichteter Mitte scheint er nicht ganz so weit gefasst wie der 2009er. Die rasige Säure verleiht ihm Länge mit feinem, mineralischem Nachhall, kompromisslos trocken und terroirgetrieben vom Kalkstein. Einer der überraschenden Ausones der Probe.

19/20 – 2040

2005 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Der 2005er Ausone besteht aus 55% Cabernet Franc und 45% Merlot, gereift in 100% neuen Fässern. Satte, intensive Farbe. Ganz massiv und dicht im Geruch, ewig tiefgründig und weit ausladend, wirkt der 2005er Ausone wie aus einem Guss, mit grandioser Distinktion und fülliger, liköriger Frucht im Hintergrund. Im Mund wirkt er enorm komplett und ewig weit aufgespannt am Gaumen. Auch hier erscheint er aus einem einzigen Stück gemeisselt. Ein lebendiger, grosser Ausone von epochaler Dimension. Immer frisch und differenziert, massiv und doch nicht überbordend, wirkt er irgendwie leicht und doch unglaublich voll und intensiv. Bei diesem Wein ist alles in zeitloser Schönheit und Perfektion fest ineinandergefügt. Vielleicht war es aufgrund seiner schlichten Perfektion, dass ihn manche Verkoster an diesem Abend weniger wahrgenommen haben als manche 'lauteren' Jahrgänge.

20/20 – 2050

2003 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Der 2003er Ausone besteht aus 55% Cabernet Franc und 45% Merlot, gereift in 100% neuen Fässern. Dunkle, intensive Farbe, leicht gereift. Gereifte, süssliche Kopfnote auch im Duft, mit Trockenobst und Likör, zeigt sich der 2003er nicht so offen und weit wie andere Jahre. Wirkt etwas zusammengebacken im Geruch und leicht dumpf von der Aromatik. Satt und vollmundig beginnt er auf der Zunge, bleibt erst wenig aromatisch, dafür sehr strukturiert, mit kernigen Gerbstoffen und beginnender, reifer Süsse. Weit gefasst und würzig, weniger tief im Kernaroma. Mit balsamischer Süsse im Abgang, präsentiert sich der 2003er dem heissen Jahrgang entsprechend, weniger vielschichtig, brillant oder frisch, dennoch auf sehr hohem Niveau.

18.5/20 – 2030

2000 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Dunkle, dichte Farbe, leicht gereift. Der 2000er Ausone besitzt eine noble, dunkelbeerige Frucht mit feinen Noten von Teer und



Ausone in zwei Generationen. Alain mit Tochter Pauline Vauthier

Kaffee, sowie Röstaromen. Leicht angereift und einladend bietet er ein aristokratisches Duftbild von grosser Tiefe und Würze. Im Mund besitzt er enorm viel Spiel, mit rassischer Säure und Kraft, ganz festfleischig und intensiv, mit grandioser Fülle bei gleichzeitiger Transparenz und Differenziertheit. Ein ausgezeichnete Ausone mit beginnender Reife, tollem Schmelz und toller Länge, der likörige Intensität bis lang in den Nachhall transportiert.

19.5/20 – 2040

1998 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

Der 1998er Ausone besteht aus jeweils 50% Merlot und Cabernet Franc. Massive, dunkle Farbe. Beim 1998er kommt die Aromatik des Cabernet Franc am deutlichsten im Geruch zum Vorschein, mit grosser Würze und balsamischer Süsse. Die Fülle des Merlot zeigt sich massiv und satt im Hintergrund. Intensiv, sehr würzig, süss und kultiviert präsentiert er sich im Mund. Rassig und mineralisch, mit grandiosem Grip, wirkt er in der Mitte ein wenig hohl. Die grandiose Struktur des Terroirs gibt ihm unglaublichen Nachhall. Dennoch ist hier ein klarer Unterschied zu den nachfolgenden Jahrgängen. Schliesslich war Alain Vauthier hier noch am Anfang seines beachtlichen Weges auf Ausone.

19/20 – 2038

1995 Château Ausone 1er Grand Cru Classé 'A':

1995 ist der erste Jahrgang unter der Regie von Alain Vauthier und ein klarer Wendepunkt in der Historie von Ausone. Dunkler Farbkerne, gereift, mit leicht wässrigem Rand. Im Geruch zeigt sich der 1995er nach den vorigen neun Jahrgängen in dieser Verkostung deutlich limitiert und weniger tiefgründig, dennoch intensiv und mit balsamischer Süsse im Hintergrund. Sehr rassisch, deutlich schlanker, etwas stumpf und nicht so brillant oder klar, wie man es bei den jüngeren Ausones gewohnt ist. Er wirkt sehr kraftvoll jedoch etwas indifferent und auch in der Länge und Nachhall etwas bescheidener.

18.5/20 – 2030