



# MASSETO, PEBY & PIRATEN: STAR WARS IM MERLOT-ALL

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

**1977 wurde der Film Krieg der Sterne von George Lucas erstmals in amerikanischen Kinos ausgestrahlt. 1986 entschied sich Lodovico Antinori auf Tenuta dell'Ornellaia erstmals einen Merlot separat abzufüllen, welcher dann ein Jahr später Masseto hiess. 1998 lancierte die damalige Besitzerin von Château Faugères in Saint Emillion, Corinne Guisez, zu Ehren ihres verstorbenen Mannes Pierre Bernard den Péby Faugères.**

Dies ist die Chronologie von drei verschiedenen Dingen, welche im Prinzip wenig miteinander zu tun haben. Im Prinzip! Im Wesentlichen handelt Star Wars vom ständig andauernden Kampf zwischen Gut und Böse. Und wenn man zwei mondiale Top-Merlot gegenüberstellt, dann kommt auch sehr schnell die Frage auf, wer jetzt der Gute und wer der Böse sein könnte.

Dabei war der Titel dieser legendären Degustation noch ganz friedlich aufgebaut: «Péby Faugères meets Masseto». Also war ein genüssliches Aufeinandertreffen dieser beiden Merlot- Kontrahenten im Restaurant Old Swiss House in Luzern geplant. Doch ein Blick auf die Gästeliste zeigte; dass sehr viele bekannte, angefressene Weinfreaks aus ganz Europa kampfeslustig an diese beeindruckende Blindverkostung antrabten.

Beginnen wir halt doch zuerst mit der Suche nach Gemeinsamkeiten zwischen Masseto und Péby. Beide Weine sind 100prozentige Merlot's. Beide sind in neuen Barriques ausgebaut. Beide sind sehr modern vinifiziert. Und – beide haben denselben, omnipräsenten önologischen Berater; Michel Rolland. Diese Winemaker-Legende reiste für dieses Tasting extra nach Luzern. Michel wurde am 24. Dezember 1947 geboren und für ihn war, mitten im Januar nochmals Weihnachten. Denn, noch nie in seinem Leben hatte er bisher diese beiden Weine gleichzeitig einer derartigen Komplexität von Jahrgängen miteinander (gegeneinander?) verkostet.

Ortswechsel: Ich sass im grossen Saal von Château Barde-Haut in Saint Emilion. Etwa 100 Profis, vorwiegend Journalisten aus aller Welt verkosteten dort im April 2011 Fassproben vom Bordeaux Jahrgang 2010. Am Nebentisch sass Peter Moser vom Falstaff der mit Mario Scheuermann degustierte. Plötzlich hörte ich ihn sagen: «Der wird den Masseto noch das Fürchten lernen!» Ich ging zu meinem langjährigen, österreichischen Weinfreund und fragte ihn, was er grad im Glas habe. Peter antwortete: «Den Péby Faugères!»

Als ich das Wine&Dine vom Montag im Restaurant Sempacherhof vorbereitete, überlegte ich mit dem Besitzer Silvio Denz am anderen Tag vielleicht noch irgendetwas Verrücktes zu machen. Da kam mir Peter Moser's Aussage wieder in den Sinn und wir fädeleten spontan diesen Merlot-Titanenkampf ein. Damit noch etwas mehr Salz in die Degustationssuppe gelangte, stellten wir in jedem Flight noch einen Piraten an. Für Durchführung und den reibungslosen Ablauf sorgte Baschi Schwander.



*Organisiert, dekantiert, kaschiert, serviert: Degu-Organisations-Tausendsassa Baschi Schwander...*

Und wenn Sie alle Noten und Beschriebe gelesen haben und ein echter Merlot-Fan sind, der auch mal die Weltklasse im Glas haben will, dann müssen Sie sich halt selbst entscheiden, ob Sie eine Flasche Masseto 2007 oder drei Flaschen Péby Faugères zum gleichen Budget kaufen wollen. Ich zog beispielsweise am Schluss der Veranstaltung folgende Konklusion: Für meinen Privatkeller kaufe ich mir Péby – aber ich werde wenn immer möglich Masseto trinken. Wenn ich dazu eingeladen werde!

**Der Masseto** scheint in den ersten 10 Jahren die Merlotfrucht wie fast kein anderer Rotwein der Welt im Bouquet und auch im Gaumen zu versprühen. Doch ist die Frucht einmal weg, kommt nicht mehr viel nach und die Star-Allüren verblassen schnell. So brutal diese Behauptung auch tönt; aber die Jahrgänge 1998, 1999 und auch schon der 2000er leiden unter einer deutlich spürbaren Genuss-Agonie. Die qualitativen Schwankungen zwischen den ganz grossen Masseto's (2001, 2004 und 2007) gegenüber den schwierigeren Jahrgängen sind gewaltig. Doch die Attraktivität ist ungebrochen und Masseto ist unter allen Top-Merlot der Welt momentan der absolute Superstar.

**Der Péby** ist nur in warmen und heissen Jahren mit einer ähnlich attraktiven Primärfrucht ausgestattet. Die klassischen Jahrgänge sind oft verschlossen und verlangen nach sehr langer Dekantierzeit oder Flaschenreife. Die schwierigen Jahrgänge sind – im Gegensatz zu seinem toskanischen Sparringpartner – meist wunderschön und mehr als nur gefällig. Das Potential dieses vielleicht noch zu wenig bekannten Merlot-Stars ist beträchtlich und ist der Wein einmal in seiner ersten Reife, verliert er das bombige und balanciert sich zwischen Frucht und Terroir. Etwas was man einem reinsortigen Merlot in Saint Emilion bisher nur wenig zugemutet hatte. Aber die Entwicklung vom Péby 1998 und 2000 bestätigen diese Theorie.

Hier die Degustationseindrücke von dieser einzigartigen Weinprobe. Um die Spannung zu erhöhen, beginnen wir mit den beschwerlich zu fotografierenden Piraten, welche aus dem Napa, aus Australien, aus Österreich und aus dem Tessin stammten...



**1997 Merlot Pahlmeyer, Napa Valley:** Dunkles Weinrot mit orangen Reflexen am Rand. Herrlich süßes Bouquet, Caramel, eine fein grünliche Würze im Innern zeigend, dann aufsteigende Butternoten, dropsige Süsse mit Walderdbeeren, laktische Anflüge. Saftig im Gaumen, wieder betörend süß, homogen, trinkt sich fast von selbst, endet mit Jogurrettennoten und strahlt dabei eine gereifte Harmonie aus. 19/20 austrinken

**1999 Grand Merlot, James Irvine, Australien:** Mittleres Purpur. Verrücktes Bouquet, viel rotes Pflaumenkompott, etwas Rubypur mit Zimtpulver vermischt, erdiger Schimmer darunter mit blumigen Noten, wirkt etwas welk. Im Gaumen unerhört süß, zeigt in den rosigen Tönen sogar partielle Honignuancen und getrocknete Kamille. Kernige Noten im Extrakt, welches eine trockene Süsse ausstrahlt. Noch gut zu trinken, war aber früher sicherlich wesentlich besser. 17/20 austrinken

**2003 Merlot Blankiet, Napa Valley:** Leuchtendes Granat. Dropsiges Bouquet, geschmacklich aus der Reihe tanzend, Cassis, Cassis und nochmals Cassis, und da ist auch noch etwas frischer Johannisbeergelée und Sauce Cumberland. Letzteren Eindruck hatte ich bisher noch nie für eine Weinbeschreibung angewandt. Im Gaumen wirkt der Wein durch seine haselnussigen Aromen und dem Himbeerkonfitüretouch wie eine flüssige Linzertorte. Eigenwillig, eigenartig, aber auch einzigartig. Darf man ein solch geniales Anderssein strafen? Ich mache es nicht. Let's enjoy together the difference! 19/20 trinken – 2018

**2006 Merlot, Pöckl, Burgenland, Österreich:** Sehr dunkles Weinrot mit lila Reflexen. Intensives Bouquet, viel rote, reife vollsüße Pflaumen, ein Touch von Hagebutten, reifen, rote Kirschen, dies alles vermischt mit noch deutlich präsentem Barriquenröstton welcher das Bouquet mit einer schönen Wärme und Edelholznoten unterlegt. Im Gaumen burgundisch, auch hier wieder viel Beeren mit einer hölzernen Präsenz, welche sich mit den – zu Beginn – vordergründigen Tanninen. Braucht also noch Flaschenreife. Kommt dann der gewünschte Charme? Rein rechnerisch sollte er das hinkriegen, so etwa 4 Jahren. War der Publikumsliebbling der Serie. Der gleiche Wein hat auch schon bei anderen Gelegenheiten, mit honorigen Weltklasse-Merlot's locker mitgehalten. 18/20 2016 – 2022

**2007 Castello Luigi, Tessin, Schweiz:** Dunkles Granat, zart aufhellend. Vollsüßes Bouquet, Pflaumen und Zedern, Amarenatouch und dunkle Edelhölzer, bietet ein berauschendes, weit ausladendes Nasenbild. Mundfüllender Gaumen, sehr reife Frucht. Es sind sogar ein paar Rosinentöne zu spüren, nussiges Schoko-Finale. Grossartig, wenn auch momentan nicht ganz so versprechend wie in seiner ersten Jugend. Ein so grosser Wein darf sich auch in der Zwischenphase leisten, bis er dann in etwa drei Jahren voll aufblüht und wieder auf die Maximalwertung kommt. 19/20 2015 – 2030



Mit Michel Rolland bin ich schon seit vielen Jahren befreundet. Ich fragte ihn an der Probe so nebenbei welches denn sein bisher bester Merlot in seinem Leben war. Er musste nicht lange studieren und fixierte den 1947 Château Pétrus. Zufälligerweise tranken wir den zusammen. Es war im Jahr 1997 als der leider verstorbene Jean-Michel Arcaute (Château Clinet), Robert Parker (Wine Advocate) und Michel Rolland damals den 50igsten Geburtstag (alle geboren im Jahr 1947) gemeinsam mit Weinfreunden in Bordeaux feierten.

Michel Rolland ist seit 1991 Berater auf Ornellaia und seit 1998 auf Château Faugères.

**René Gabriel:** «Wenn der Cabernet der König der Reben ist, was ist dann der Merlot?»

**Michel Rolland:** «Dann ist der Merlot der Imperator – also der Kaiser!»

**Gabriel:** «Du machst ja auch Beratungen von Weingütern die wenig mit Merlot am Hut haben und mit anderen Rebsorten berühmt werden. Was reizt Dich denn am Merlot besonders?»

**Rolland:** «Für mich ist der Merlot ein Stück Heimat. Ich bin mit ihm aufgewachsen und mit ihm gross geworden. Viele denken, dass weil er früh blüht und somit auch früher geerntet werden kann relativ handlich ist. Aber das stimmt nicht. Der Merlot ist kompliziert und kapriziös.»

**Gabriel:** «Ist dies der Grund, dass es letztendlich im Bordelais nur ganz wenige reinsortige Merlots gibt?»

**Rolland:** «Genau, der Merlot braucht in den meisten Fällen etwas Cabernet Franc im Blend. Nicht viel, damit die Merlot-Grundausrichtung spürbar ist, aber durch einen Blend gelingt es den Wein homogener, und langlebiger zu machen.»

**Gabriel:** «Warum kann/macht man dies denn nicht auch in anderen Gegenden?»

**Rolland:** «Auch auf Ornellaia überlegen wir uns, ob wir dem Masseto nicht künftig auch etwas Cabernet Franc auf die Lebensreise mitgeben. Erste Tests laufen. Wir haben gemerkt, dass die Jahrgangsschwankungen auf reiner Merlotbasis tendenziell etwas zu gross sind.»

**Gabriel:** «Diese Probe hat gezeigt, dass Masseto das Zeug zu einem Weltklasse-Merlot hat. Wo – ausserhalb von Bordeaux – könnte es sonst noch Topweine in auf diesem Niveau mit dieser Rebsorte geben?»

**Rolland:** «Gute bis sehr gute Merlots sind fast überall möglich, wo es gute Rotweine gibt. Aber wirklich grosse, findet man in anderen Teilen der Toskana und ich traue ein grossartiges Niveau auch Merlots aus dem Napa zu. Vor allem in höheren Lagen, namentlich in Howell Mountain. Aber das sage ich nur auf Erfahrung mit Analysen von Klima und Böden. Einen wirklich ganz grossen Merlot aus Kalifornien habe ich bisher noch nicht getrunken!»

**1998 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Aufhellendes Granat, feine Reifereflexe. Pilziges Bouquet und auch gewisse Essignoten zeigend, liegen gelassene, rote Pflaumenschalen, also bereits deutliche Tertiäraromen aufweisend. Im Gaumen angenehmer, jedoch mit kernig-spröden Restgerbstoffen. Man spürt noch eine ehemalige Grösse, doch das ehemalige, versprechende Ding hat seine beste Zeit wohl schon ein paar Jahre hinter sich. 15/20 vorbei

**1999 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Sattes, dunkles Purpur, fein aufhellend. Die Nase ist überreif und zeigt einen deutlichen Luftton, Liebstöckel und Maciswurz, getrocknete Herbsttrompeten. Im Gaumen noch gewisse Pflaumenresten, Szechuanpfeffer und Spuren von salziger Sojasauce. Noch trinkbar, aber der spröde Körper hat nur noch wenig Konsistenz. Fairerweise muss man anmerken, dass sich der Wein an der Luft noch leicht verbesserte. 16/20 vorbei

**2000 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Aufhellendes Granatrot, wenig Farbdichte. Liebstöckeltöne, schwarze Pflaumenschalen, getrocknete Shi-Takepilze. Im Gaumen besser, die Tannine sind gereift und noch intakt, Couverture-Schokouancen. Aber auch hier ist die beste Zeit vorbei und die Spannung ist draussen. 16/20 vorbei

**2001 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Dunkles, tiefes Weinrot, satt in der Mitte. Die Nase ist voll von Cassis und überreifen, roten Johannisbeeren, Redcurrant, viel faszinierende Süsse im druckvollen Bouquet. Der Gaumen wiederholt dieses höllische Spiel von reifen, roten Beeren, zeigt Saft und Parfüm im Innern. Grosser Masseto, gut gereift, wohl jetzt auf dem Punkt, weil man – aufgrund älterer Jahrgänge – Angst hat, ihn noch länger schlummern zu lassen. 19/20 trinken – 2018

**2002 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Leuchtend, relativ grosser Rand aussen. Erfrischendes Bouquet, feine Blattnoten, Lorbeer, Gewürznelken, etwas cool in seiner Aromatik, Brombeerstauden, Rebholztouch. Saftig, elegant und durch eine feinrassige Säure sehr lang. Hat sich gut gehalten und bietet trotz der schwierigen Jahrgangsausgangslage viel Spass. 18/20 trinken – 2014

**2003 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Fein aufhellendes Granat, transparenter Rand. Intensives Bouquet, Zitronemelisse, Dörraprikose, somit eine nördliche Rhône-Affinität aufweisend, weisser Schokoton. Im Gaumen saftig, elegant, nicht besonders tief, aber mit weiblicher Anmut im Körper, bei leicht kernigem Finale. Zeigte vor zwei Jahren mehr Druck. 19/20 trinken

**2004 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Mittleres, leuchtendes Granat-Rubin. Leicht stechendes Bouquet zu Beginn, rote Johannisbeeren und Beerstauden, zarte Honignoten von sehr reifer Frucht, feine Röstnoten, eine filigrane Süsse, welche sich immer mehr entwickelt im vielschichtigen Nasenbild. Delikat und elegant, kein Bulldozer, sondern gross und doch auf Finessen setzend. Das ist man von einem grossen Masseto eigentlich gar nicht gewohnt. 19/20 trinken – 2022

**2005 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Leuchtendes Rubin-Granat. Die Nase beginnt mit frisch gepflückten Himbeeren und Schladerer-Aromen, Fliedertouch und Beeren in der Blüte. Tänzerischer Gaumen filigran und verspielt, wirkt sehr feminin und schon fast zart, ein extrem junger Spass. Ein bisschen Le Pin aus der Toskana! 19/20 trinken – 2021

**2006 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Leuchtendes Granat. Spezielles Bouquet, Pfefferkörner, Curryblatt, Earl-Grey, leicht alkoholisch im ersten Ansatz. Im Gaumen sehr kirschtig, feine Pfeffernoten, die Säure ist noch nicht ganz im Extrakt integriert und weist kernige Konturen auf, wird wohl immer leicht aufrauend bleiben. Bereitet – zumindest momentan – weniger Spass als der 2005er. 17/20 2014 – 2011

**2007 Masseto, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana:** Dunkles, sattes Granat, dicht in der Mitte. Ein Traumbouquet, viel Cassis, Maulbeeren, Brombeeren, zart buttrig unterlegt mit einer delikatsten Caramel- und Brotkrustennote. Der Gaumen zeigt sich von Beginn weg harmonisch, die Tannine sind delikat, reif und extrem fein, langer Körper, beschwingt mit einem faszinierenden Merlotparfüm in der Mitte. Der bisher perfektste und grösste Masseto den es je gab. Musischer Wein – wie ein grossartiges Violinenkonzert. Absoluter Publikumsliebhaber. 20/20 trinken – 2024



*Silvio Denz mit seinem just gefüllten Péby 2009 mit neuem Etikett. Faugères-Besitzer mit Passion...*

**Vom Cuvée zum richtigen Weingut.** Erst war es eine Idee, dann eine Selektion, dann ein klar definierter Rebberg und heute ein richtiges Weingut. Der Péby Faugeres hat ein eigenes Haus. Unten sind die schlummernden Barriques, oben wohnt der Faugères-Oenologe Alain Dourthe. Er kam von der Champagne nach Saint Emilion. Die erste Ernte (1998) von Péby Faugères war zugleich die grösste. Es wurden 24'000 Flaschen gefüllt. Heute sind es jeweils etwa 12'000 Flaschen. In schwierigen Jahrgängen kann es auch weniger sein. So zum Beispiel beim Jahrgang 2007, da lag die Produktion bei rund 8000 Flaschen. Die Erntegrundlage der 8 Hektar Rebfläche ist absolut niedriger Ertrag. Sehr niedriger Ertrag! Es sind jeweils nur etwa 18 bis 22 Hektoliter pro Hektar. 50 % der Produktion wird durch integrale Vinifikation vergoren, also direkt in der Barrique. Dann wird der Péby in 100 % neuem Holz ausgebaut.

Und wie wird der neueste Schützling vom Jahrgang 2011? Silvio Denz: «Keine einfache, aber eine relativ grosse Ernte, welche gut 30 % über den Jahrgängen 2009 und 2010 liegt. Der Säureabbau war schleichend langsam, aber ich denke wir sind leicht über dem 2008er und damit sind wir zufrieden!»

Und was bringt die Zusammenarbeit mit Michel Rolland? Denz: «Er war schon da, bevor ich das Weingut kaufte. Er kennt jeden Rebberg und kann sich somit – nebst seiner weltweiten Erfahrung – bei vielen kleinen, aber doch sehr wichtigen Details einbringen».

**1998 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Leuchtendes Weinrot, deutlich aufhellend aber immer noch mit rubinen Schimmer. Delikat süss, rotes Kirschenkompott, Zedernnoten, Bastholz und dominikanischer Tabak, ein Hauch Cakesfrüchte, wird immer vielschichtiger und parfümierter. Sehr elegant im Gaumen, feiner, fast seidiger Stoff, noch rotbeerige Fruchtresten und wird an der Luft zunehmend burgundischer. Jetzt wunderschön gereift. Grossartig. 19/20 trinken – 2024

**1999 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Noch ziemlich satt in der Mitte, bei ersten Reifenuancen. Rosinentöne, dezente flüchtige Säure suggerierend, eine erste Oxydation ist immer mehr in der Nase zu erkennen. Im Gaumen prägnant, fast etwas sperrig, kernige Noten im Extrakt, welches sich pfeffrig und auch mehlig zeigt. Das Potential wäre recht gross, der Spass ist so wie der Wein; verhalten. 17/20 austrinken



**2000 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Sattes, dichtes Purpur. Wunderschön gewürztes Bouquet, getrockneter Thymian, Tabak, Mokka, Korinthen, Teer, Leder und Moschus, sehr tiefgründig. Charaktervoller Gaumen mit versprechender Konsistenz, zeigt noch Adstringenz, Lakritze und Spitzwegerichtabletten im Extrakt, vielleicht etwas trocken, braucht Luft und legt permanent zu. Hermitage-Affiniät. War der Pubikumsliebbling in dieser Serie. 19/20 trinken – 2026

**2001 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Unglaublich dunkle Farbe. Das Bouquet ist intensiv, zu Kopf steigend und gleichzeitig schön ausladend, Schokonoten von sehr reifem Merlot, viel reife, rote Beeren, wirkt noch recht jung in seiner Fruchtpräsentation und zeigt durch seine Süsse einen Touch Grenadine in der Nase. Mundfüllend, cremig, reich, ein Wahnsinnsextrakt, nach so vielen Jahren immer noch mit Fruchtüberhang, das deutet auf eine langsame Flaschenreife hin. Trotzdem ist dieser grosse Wein jetzt absolut ready und bereitet Modernisten einen Riesenspass. Eine unglaubliche Merlot-Beauty! 19/20 trinken – 2024

**2002 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Sattes Purpur, viel rotes Cassis, reife, rote Krischen, ein Hauch Milchkaffee, eine Spur erfrischenden Eucalyptus, hat so eine delikate Chile-Affinität. Auf der Zunge noch leicht aufräudend von der Extraktion. Erdbeerrhabarbernoten, Schalenton von reifen Zwetschgen, aromatisches Finale. Kleiner Jahrgang – ziemlich grosser Wein. 17/20 trinken – 2018

**2003 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Dichtes, sattes Purpur, noch jugendlich, Heisses Bouquet, die Frucht wirkt zuerst etwas angesengt, eine portige Süsse zeigend, unglaublich konzentriert und somit nur nach und nach Aromen freigebend. Satter, dramatischer Gaumen, eine unbändige Kraft zeigend, durch die komprimierten Tannine irgendwie blockiert im Moment. Also eher warten, die Zukunft scheint rosig zu sein. Lange dekantieren. 19/20 2014 – 2030

**2004 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Sattes, dunkles Rot, keine Reifetöne. Kompaktes Bouquet, dicht aber noch ziemlich verhalten, royale Fruchtwürze, Granatapfelkernen, Cassis, sehr direkt und absolut reintonig. Geradliniger Gaumen, lang, perfekt gegliedert mit guten Reserven und einer pfeffrigen Note, welche ihm eine tolle Rasse verleiht. Steht erst in den Starlöchern und kann noch zulegen in seiner vollen Reife. 18/20 trinken – 2028

**2005 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Extrem dunkle Farbe. Ein dramatisches Aromenbild in der Nase, Pflaumen. Dörrfrüchte, Black Currant, frische Brombeeren, Amarenakirschen, das Bouquet ist fast etwas für das Merlot-Drogendezernat. Im Gaumen explodiert der Wein, Frucht, Frucht und nochmals Frucht, die Alkoholladung verdaut er problemlos und diese verhilft ihm zu einer Aromendimension wie es diese selten in Bordeaux gibt, also eher in eine mondiale Grösse überleitend. Hier ist das letzte Wort noch nicht gesprochen, aber es geht in Richtung Weltall (siehe einleitenden Titel) und dann vielleicht auch zur Maximalwertung. 19/20 2015 – 2030

**2006 Château Péby Faubères, Saint Emilion:** Mittleres Granat, deutlich aufhellend aussen am Rand. Eine schöne Süsse, Rhumtouch im ersten Ansatz, Pralinen, dunkle Röstnoten, ausladend und erstaunlich offen, zumindest offener als der 2004er. Man spürt auch im Gaumen die röstigen Nuancen, weiches, samtenes Extrakt, gewisse Malznoten, reife Frucht mit viel herrlichen Pflaumen und auch Damassinenoten im fein aromatischen Finale. Ist er jetzt in einer ach so herrlichen Zwischenphase? Auf jeden Fall ist er eine Jugendsünde wert. 18/20 trinken – 2025

**2007 Château Péby Faugères, Saint Emilion:** Leuchtendes Rubin. Herrlich leicht dropsiges Bouquet Johannisbeeren, getrocknete Rosenpfefferkörner, intensiv und geradlinig, präsenre Frucht mit Burgundertouch (Clos de la Roche). Im Gaumen ein Fruchtibus, mit stoffigem, feinem Extrakt, extrem viel Primärfrucht. Zeigt auf der Zunge mehr Adstringenz als am seitlichen Rachenraum, bereitet Spass. Man muss ihn wohl in dieser Phase mindestens einmal getrunken haben. Schwieriger Jahrgang, burgundischer Péby mit mindestens 12 Jahren Lebens- respektive Genussgarantie. 18/20 trinken – 2026



*Zum Apéro konnte man, nebst dem weissen Faugères, auch den just gefüllten Faugères 2009 verkosten. Das wird was, bei der Primeurprobe war ich noch nicht ganz so sicher...*

**2009 Château Péby Faugères, Saint Emilion: Fassprobe im April 2010:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Warmes Bouquet, wuchtig im Ansatz, viel Cassis, Holunder, Amarenakirschen und in all diesen Facetten einen zarten Kokoshauch zeigend. Reicher Gaumen, auch hier ein Tanz in allen Beerenfacetten, fast parfümiert, die Gerbstoffe zeigen feine Muskeln und verbinden sich mit dem grosszügigen Holzeinsatz. Hier wurden alle Register gezogen. Nichts für jene die nach klassisch-grossen St. Emilions suchen. Hier schlägt die moderne Vinifikation eben so zu, wie die Architektur des neuen Châteaux. Irgendwie hat man das Gefühl jemand hätte einen Schuss Himbeergeist in einen jungen, grossen Vintageport geschüttet. Sicherlich ein Wein der sehr polarisierend bewertet und beschrieben wird. Die Juroren der Klassiker werden ihn verdammen – die Modernisten hoch loben. Ich gehe mal in die Mitte der beiden Ansichten und justiere dann nochmals, wenn er in der Flasche ist. 18/20 2019 – 2038

**2009 Château Péby Faugères, Saint Emilion: Fertige Flaschenfüllung im Januar 2012:**

Sattes, dichtes Purpur mit lila Reflexen. Höllisch süssee Bouquet mit Kaffeetouch und Anklängen von Dörrpflaumen, etwas Zimt, Cassislikör im Innern frisch gehackte Himbeeren. Mundfüllender Gaumen mit enorm viel Schmelz in den üppig ausgefallenen Tanninen und dem fetten Extrakt, gebündeltes langes Finale mit dunklem Bounty-Schokogeschmack. Irgendwie ist es nur eine ganz kleine Sünde, sich von diesen Wein jetzt schon einen Schluck zu gönnen. Sehr Jahrgangstypisch, also kann er wenig dafür, dass er derartig sexy ausgefallen ist, ohne dabei seine Grösse zu schmälern. 19/20 2018 – 2040

---

**2010 Château Faugères, Bordeaux Blanc:**

Blasses Gelb. Das Bouquet beginnt dezent strohig, fein salzig und dann kommen Agrumen zum Vorschein, Grapefruittouch und Sternfrucht, fein floral im Duft. Komplexer Gaumen, zeigt eine gewisse Adstringenz, was sein Potential unterstreicht, momentan wirken die Aromen etwas zurück haltend, zeigt Kraft und tendiert eher zum grossartiger Food-Weisswein. 17/20 trinken – 2020

