

DIVO

Weinkultur
seit 1936

Terroir

Revue Nr. 91
Oktober 2021

Genf und Dreiseenland

Weinregionen in Seenähe

+
Enthüllungen
zur Humagne
Rouge

Editorial

— Dr. José Vouillamoz

Nach dem Waadtland und dem Wallis (Terroir Nr. 87) sowie dem Tessin und der Deutschschweiz (Terroir Nr. 89) beenden wir unsere Reise durch die sechs offiziellen Weinregionen der Schweiz mit der vorliegenden Nummer, die Genf und der Dreiseenregion gewidmet ist. DIVO verstärkt spürbar seine Unterstützung für die Schweizer Weine und nimmt drei neue Weingüter ins Sortiment auf, zwei davon stammen aus Genf, eines aus dem Dreiseenland. Sie finden in dieser Revue zahlreiche Informationen zu Geschichte, Terroirs, Appellationen und Rebsorten dieser beiden Regionen. So erfahren Sie Wissenswertes über die überraschende Etymologie des Neuenburger Cail-de-Perdrix, über die Präsenz von Freisamer und Gewürztraminer im Vully oder die amüsante Herkunft des Ausdrucks «für Solothurn geladen haben».

Die Journalistin Eva Zwahlen berichtet in sehr persönlichen Porträts von unseren Besuchen im Monat Mai bei den fünf Weingütern, die im Mittelpunkt dieser Revue stehen: In Genf sind dies die Domaine Grand'Cour von Jean-Pierre Pellegrin, La Vigne Blanche von Sarah Meylan und die Domaine Les Hutins von Emilienne Hutin Zumbach, in der Dreiseenregion dagegen die Domaine de Chambaz, die von Fabrice und Stéphane Simonet bewirtschaftet wird, sowie das Château d'Auvernier mit dem Schlossherrn Thierry Grosjean.

Zum Schluss machen wir noch einen kleinen Abstecher ins Wallis. Es ist mir ein grosses Vergnügen, Ihnen einige noch vollkommen unbekannt Informationen über die Herkunft des Namens Humagne Rouge zu verraten, exklusiv für die Revue Terroir DIVO!

Ich wünsche Ihnen allen eine vergnügliche Lektüre – und vergessen Sie bitte nicht, zusammen mit DIVO die Schweizer Winzerinnen und Winzer zu unterstützen! ●

Die Autoren dieser Revue



— Dr. José Vouillamoz



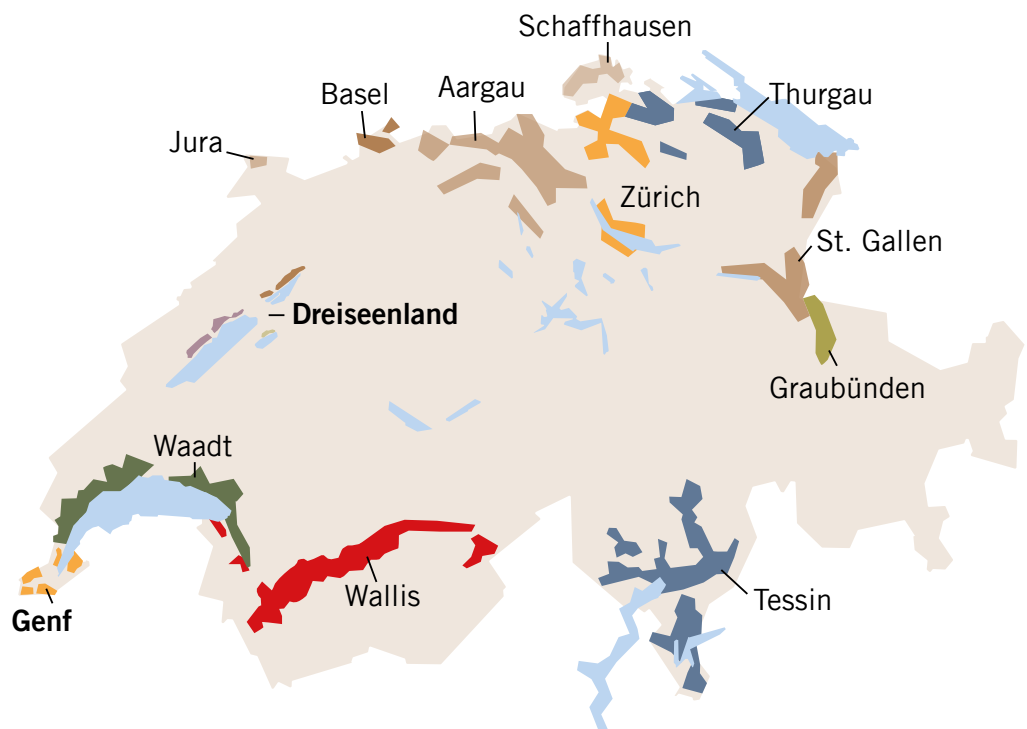
– Eva Zwahlen,
freie Weinjournalistin



Die sanften Rebhänge des Château d'Auvernier im Kanton Neuenburg.

Inhalt

Editorial	2
Genf	4
Domaine Grand’Cour: der Weinpoet	7
Domaine de la Vigne Blanche: (k)ein Beruf mit Zukunft?	10
Domaine Les Hutins: Geburtshelferin der Genfer Spitzenweine	12
Weitere Genfer Weingüter bei DIVO	14
Dreiseenland	15
Domaine de Chambaz: filigrane Weine vom Murtensee	18
Château d’Auvonnier: seit 400 Jahren in Familienbesitz	20
Enthüllungen zur Humagne Rouge	22



Genf

— Dr. José Vouillamoz

Mit seinen 1391 ha (Zahlen von 2020) ist der Kanton Genf flächenmässig die viertgrösste Weinregion der Schweiz, hinter dem Wallis (4766 ha), der Waadt (3787 ha) und der Deutschschweiz (2656 ha). Genf ist zu 56% mit roten und zu 44% mit weissen Rebsorten bestockt.

Historischer Überblick

Die Genfer Rebberge blicken auf 2000 Jahre Geschichte zurück und wurden vermutlich von den Römern gegen 50 n. Chr. angelegt, mit Rebstöcken, die aus dem Süden Frankreichs stammten. Im 18. Jahrhundert war der Rebbau die wichtigste agrarische Einnahmequelle. Die meisten Reben wurden wild durcheinander angepflanzt, die Rebsorten gemischt und ohne Rebreihen, erneuert wurden sie mittels Vergruben. Andere Rebstöcke wurden «en hutins» (oder «hautins») erzogen, also auf abgestorbenen, «crosses» genannten Bäumen emporwachsend oder an grossen Stieckeln aufgebunden. Die «hutins» waren ausschliesslich mit Salvagnin bestockt (dies der lokale Name für Pinot Noir).

Die Weinregion Genf genoss bis ins 19. Jahrhundert einen guten Ruf, doch die Ankunft des Falschen Mehltaus, der Phylloxera (die 1871 in Genf erstmals in der Schweiz auftauchte) und vor allem die Konkurrenz durch die französischen Weine, gefördert durch die Entwicklung der Eisenbahn, führte zum Niedergang und zu einem miserablen Ruf, der Genf mehr als ein Jahrhundert lang anhaften sollte. Glücklicherweise erlebte der Genfer Weinbau in den letzten drei Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts eine wahre Qualitätsrevolution. Zu verdanken war sie einer neuen Generation brillanter Önologen wie Jean-Pierre Pellegrin, Jean-Michel Novelle, Nicolas Bonnet oder Jean Hutin, die längst zur helvetischen Elite gehören.

Die AOC Genf umfasst drei Hauptregionen:

Das Mandement

Mit seinen 820 ha auf dem rechten Ufer der Rhone, ist das Mandement die grösste Unterregion. Die wichtigsten Weinbaugemeinden sind Satigny, Dardagny, Céligny, Collex-Bossy und Peissy.

Entre Arve et Lac

Zur Region mit rund 280 ha, zwischen dem Fluss Arve und dem Genfersee gelegen, gehören unter anderem die Gemeinden Cologny, Jussy und Hermance.

Entre Arve et Rhône

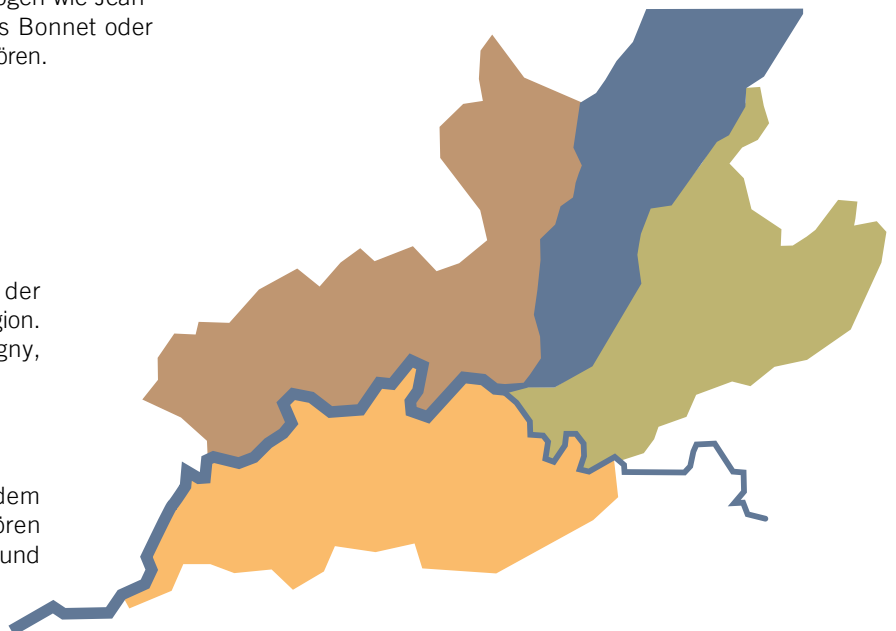
Die 270 ha zwischen den Flüssen Arve und Rhone verteilen sich auf rund 20 Gemeinden am Ufer der Rhone und am Fuss des Salève, unter anderem Bernex, Lully, Confignon, Soral und Laconnex.

Terroir

Die Genfer Weinbauterroirs wurden 2007 vom Team rund um Stéphane Burgos an der Ingenieurschule Changins genauestens untersucht und kartografiert. Diese Studien zeigten, dass 63% des Kantons von Kalkböden bedeckt sind, gefolgt von Braunerdeböden mit 21% und Schwemmlandböden mit 8%. Die häufigsten geologischen Substrate sind Moränen, Ablagerungen von Gletschern, Seen und Flüssen sowie Molasseformationen (Sandstein und Mergel). Dabei darf man nicht vergessen, dass die pedologische Vielfalt im kleinen Massstab oft sehr gross ist, denn insgesamt wurden 250 unterschiedliche Bodentypen identifiziert.

Appellationen

1988 spielte Genf eine Pionierrolle und führte als erster Schweizer Kanton eine AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ein, um mengenmässige und qualitative Restriktionen bei der Weinernte umzusetzen.





Die AOC Genf umfasst auch 22 AOC Premiers Crus, beispielsweise: Coteau de la Vigne blanche, Coteaux de Dardagny, Château du Crest oder Coteau de Peissy.

Seit 2010 ist Satigny mit 488 ha zur grössten Rebbaugemeinde der Schweiz geworden, vor Chamoson im Wallis (406 ha). Dies dank Rebflächen, die auf französischem Territorium liegen, aber mittlerweile in die AOC Genf integriert wurden.

Sortenspiegel

Auf den 1391 ha des Kantons wird die eindrückliche Zahl von 49 von der AOC autorisierten Rebsorten kultiviert. Dies macht es unmöglich, «den» Genfer Wein zu definieren oder ein Konzept hinter ihm zu erkennen.

Für eine wahre Identität müssten sich die Genfer Winzer meiner Meinung nach für AOC-Weine auf die typischen, historischen Rebsorten des Kantons beschränken.

25 weisse Rebsorten

Aligoté, Altesse, Arvine, Auxerrois, Chardonnay, Charmont, Chasselas, Chenin, Doral, Findling, Gewürtzraminer, Johanniter, Kerner, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Savagnin Blanc, Scheurebe, Sémillon, Sylvaner, Viognier

24 rote Rebsorten

Ancellotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carminoir, Cornalin, Dakapo, Diolinoir, Divico, Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta, Gamaret, Gamay, Garanoir, Grenache, Landot 244, Malbec, Mara, Marselan, Merlot, Mondeuse Noire, Pinot Noir, Plantet, Syrah

Der Jet d'eau im Genfersee.

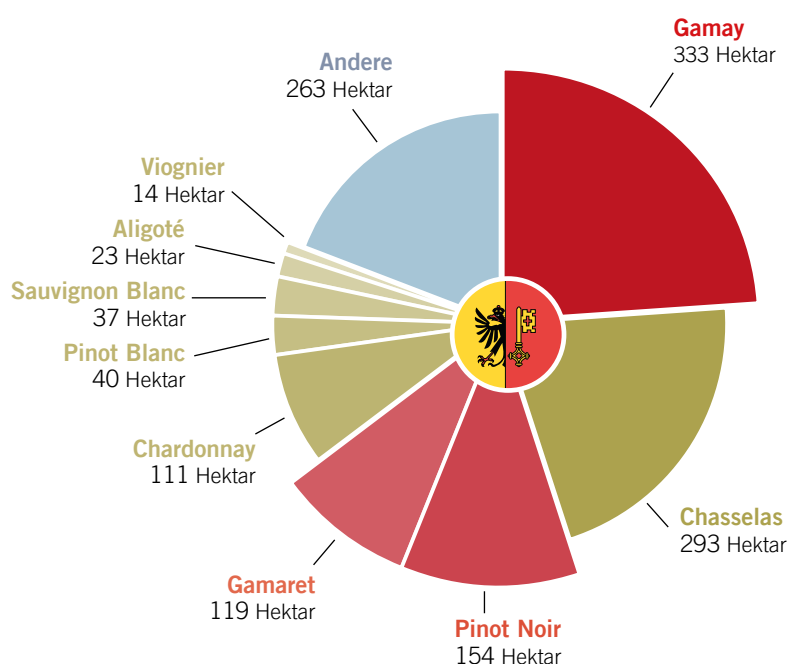
Typische Genfer Rebsorten

Im Gegensatz zu anderen Schweizer Weinregionen besitzt Genf keine einzige einheimische Rebsorte, vielleicht mit Ausnahme des Chasselas, dessen Ursprung am Lac Léman im weiteren Sinn liegt. Wir verfügen nur über sehr wenige Informationen zu den früher in Genf angepflanzten Rebsorten. Vor dem 19. Jahrhundert wurde nachweislich Chasselas kultiviert, der wie in der Waadt (und später im Wallis) Fendant genannt wurde, dann auch Pinot Noir unter dem Namen Salvagnin wie in der Waadt sowie Gamay unter der Bezeichnung Plant de la Dôle. Diese traditionellen Rebsorten wurden bereits 1820 im «Katalog der Obstbäume und Reben im botanischen Garten von Genf» des Genfer Botanikers Augustin Pyramus de Candolle erwähnt, ebenso in «Der Bauer des Kantons Genf» von Charles Jean Marc Lullin. Aufgeführt wurden darin auch die Mondeuse Noire und der Persan, zwei Sorten aus Savoyen, die in der zweiten Epoche reifen, also drei bis dreieinhalb Wochen nach dem Chasselas. Angesichts des Klimawandels wäre es vielleicht klug, diese historischen Sorten heutzutage wieder anzupflanzen.



Augustin Pyramus de Candolle.

Name der Rebsorte 1820	Moderne Bezeichnung
Blanc fendant, Cendré, Chasselas, Côte Rouge, Grosse rougeasse, Plant Colay, Rafeux blanc, Rougeasse, Roussette	Chasselas
Clarette	Vielleicht Clairette?
La Bionne, Cortailod, Morillon de Bourgogne, Penasset, Salvagnin	Pinot Noir
Douce Noire	Douce Noire
Gouai, Gouais Blanc	Gouais Blanc (Gwäss)
Gros Noir, Négrier	Teinturier
Malvoisie	Pinot Gris
Plant de la Dôle, Rouge de Rolle	Gamay
Persan, Rouge de Lyon	Persan
Gros rouge, Plant de la Nerthe, Plant de Savoye rouge, Rochelle Noire, Sauouyet, Savoyan(d)	Mondeuse Noire



Heute ist der Gamay die rote Hauptsorte (24% der Fläche), gefolgt von Pinot Noir und Gamaret, wobei Letzterer in den letzten drei Jahrzehnten reichlich angepflanzt wurde. Bei den weissen Sorten dominiert natürlich der Chasselas (21%), gefolgt von Chardonnay, Pinot Blanc und Sauvignon Blanc. Aligoté und Viognier, längst zu hochgelobten Genfer Spezialitäten geworden, bedecken nur 23 respektive 14 ha. ●

Jean-Pierre Pellegrin
bei unserem Besuch in
seinen Rebbergen in Peissy.

Domaine Grand'Cour: der Weinpoet

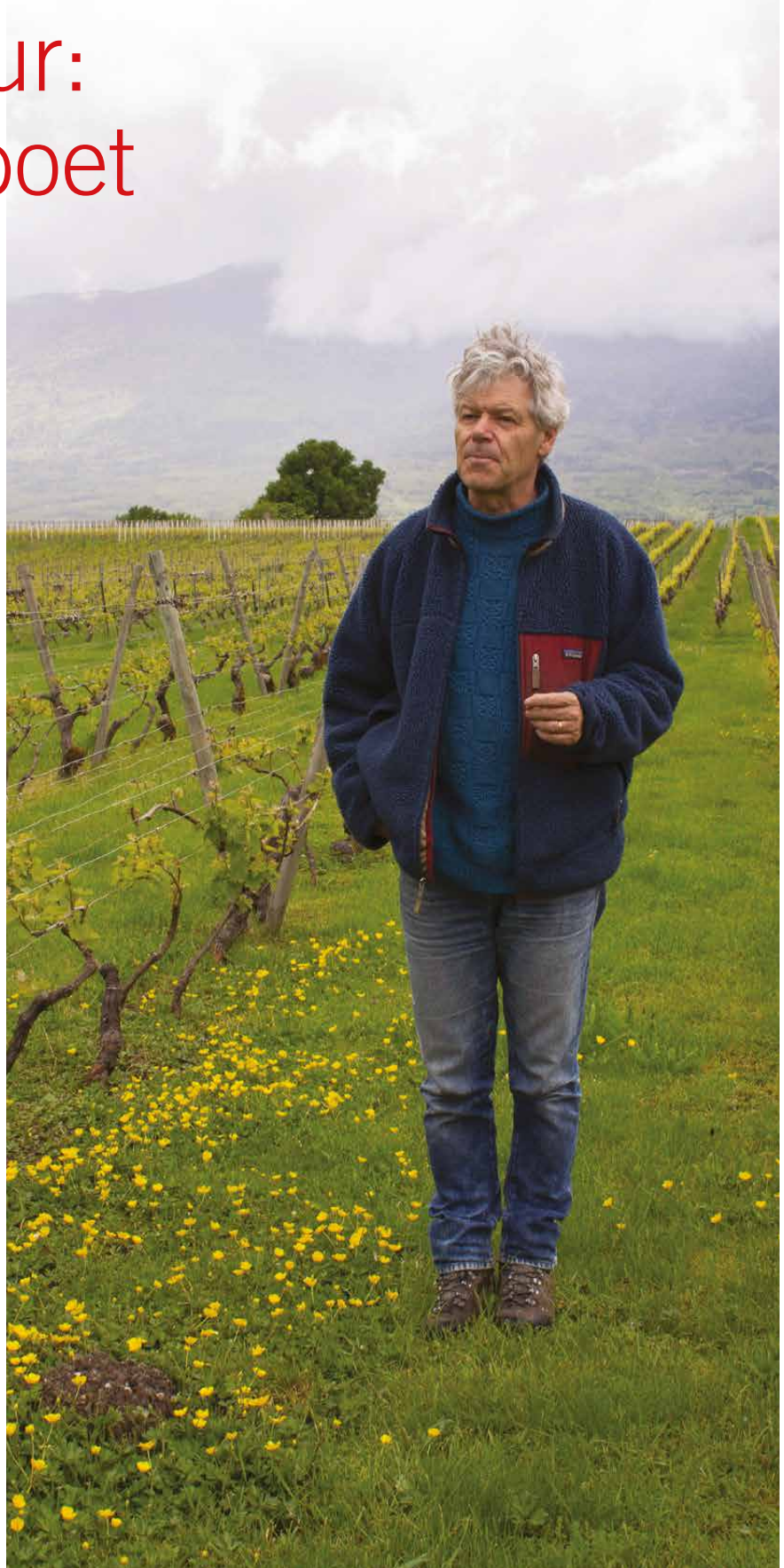
— Eva Zwahlen

Jean-Pierre Pellegrin ist nicht einfach zu fassen. Mit seinen verstrubbelten Haaren und dem jugenhaften Lächeln hat er etwas von Peter Pan. Bisweilen wirkt er zurückhaltend, fast verschlossen, präzise wie ein Uhrmacher, dabei sensibel und versponnen in seine Gedankenwelt. Mit der Zeit merkt man: Er gleicht seinen Weinen. Oder umgekehrt. Sie sind so komplex, tiefgründig und facettenreich wie er.

Der Winzersohn hat das schöne alte Gehöft im Dörfchen Peissy, das er von seinen Eltern übernommen hat, eigenhändig renoviert und nach und nach in ein Schmuckstück verwandelt. In den letzten Jahren, in einem Alter, da andere sich langsam überlegen, den Stab an die jüngere Generation weiterzugeben, ist er das Wagnis eingegangen, die Reben eines benachbarten Winzers zu pachten und sein Gut auf einen Schlag um das Doppelte zu vergrößern, auf stolze 30 Hektar.

Träumer und Macher zugleich

«Früher war Genf das Vorzimmer des Burgunds», erzählt er, der sich leidenschaftlich für Geschichte und Archäologie interessiert. «Doch dann, mit der Reformation, haben wir unsere Seele verloren...» Deshalb gebe es keine richtige Genfer Wein-Geschichte. «Wir haben zwar Trauben produziert, aber keinen Wein. Genfer Wein existierte schlichtweg nicht.» Dass sich das grundlegend geändert hat, ist nicht nur, aber auch ihm zu verdanken. «Mein Vater hatte schon zwanzig Sorten angepflanzt. Alles, was mich nicht überzeugte, habe ich wieder ausgerissen und durch andere ersetzt – aber ich habe immer noch mehr als zwanzig Varietäten. Das ist eines der Probleme von Genf: Es fehlt uns an Identität!»



Jean-Pierre Pellegrin erinnert sich an sein Studium in Changins, seine Begegnung mit Persönlichkeiten wie Marie-Thérèse Chappaz, Marie-Bernard Gillioz, Pierre-Luc Leyvraz: «Das war eine richtige Offenbarung für mich!» Er, der lange darunter gelitten hatte, die Matura versiebt zu haben, und der aus einer Winzerfamilie stammt, welche ihre Trauben wie fast alle im Kanton an die übermächtige Kooperative lieferte, brauchte lange, bis er sich selber etwas zutraute. Und noch heute zweifelt er, hinterfragt sich ständig. Was ihn geprägt hat: Als er anfang, selber zu keltern, wurde er aus der Kooperative ausgeschlossen und jahrelang als Verräter behandelt.

Doch er hat gelernt, seinen Weg zu gehen. «Alle kaufen ihre Reben bei Rebschulisten, Reben von guter Qualität, ohne Frage, aber alle gleich – das inspiriert mich nicht. Wenn ich etwas Neues pflanzen will, dann forsche ich nach den Ursprüngen einer Sorte, suche nach alten Selektionen, mit denen eine Geschichte verbunden ist.» Am liebsten würde er seine Reben im Gobelet-System erziehen, aber das geht natürlich nicht, wenn man sie maschinell bearbeiten will. Jean-Pierre Pellegrins archäologische Ader meldet sich übrigens auch, wenn es um Maschinen geht: Steht irgendwo ein alter Traktor, kauft er ihn und bringt ihn wieder auf Vordermann. «Wenn ich auf meinem Traktor sitze und die Hügel hinauf- und hinunterfahre, dann möchte ich mit keinem Menschen auf der Welt tauschen...»

Sorgen macht ihm dagegen, wie stark die Böden mit Pestiziden belastet sind. «Mittlerweile ist mir der Schutz der Natur wichtiger als das Weinmachen», betont er. «Ich arbeite biologisch und biodynamisch, ohne Zertifikat, aber mit Überzeugung. Bei dem nassen Wetter, das wir dieses Jahr haben, heisst das allerdings, einmal wöchentlich die Reben zu behandeln.»

Eine Klasse für sich

Der Keller, wie der Rest des Hauses Stein für Stein vom Hausherrn renoviert, platzt fast aus den Nähten vor lauter Tanks, Barriques und Betoneiern. «Aber kein Behälter ist grösser als ein Mensch...» Lieber als Inoxstahltanks – «die ermöglichen eine perfekte Temperaturkontrolle, sind aber kalt und nicht lebendig» – sind Jean-Pierre die Betoneier («sie bieten zwanzigmal mehr Sauerstoffaustausch als Barriques») oder die Burgunder Pièces, in denen die Weine säuberlich nach Parzellen getrennt ausgebaut und erst später (wenn überhaupt) assembliert werden. «Ich lasse meinen Weinen Zeit, arbeite mit den eigenen Hefen, inspiriert von der Burgunderart des Weinmachens.» Und falls es doch einmal Probleme mit der Gärung geben sollte, greift er auf die famose Räuschling-Hefe 1895C der Familie Schwarzenbach aus Meilen zurück (*siehe dazu Revue Terroir Nr. 89*).

Endlich erklimmen wir die steile Holzstiege zum Degustationsraum, der durch schlichte Schönheit besticht. Endlich dürfen wir die raren Tropfen verkosten. In seinen Weinen offenbart sich Jean-Pierre Pellegrins Perfektionismus, seine Individualität, seine Phantasie, sein Einfühlungsvermögen. Etwa im filigranen weissen Auxerrois, würzig, nach Birnen und Akazienblüten duftend, mit salzigem Finale. «Das ist der Geruch meiner Kindheit. Auf dem Schulweg kam ich an Auxerrois-Reben vorbei und war fasziniert von diesen fast amberfarbenen Beeren.» Wunderbar auch der Viognier – die Rebstöcke stammen aus einer massalen Selektion vom legendären Château-Grillet –, ein Wein von höchster Eleganz, nach Orangenblüten duftend und ohne jede Schwere. Oder der in gebrauchten Barriques mittels Ganztraubenmaisung vinifizierte Gamay, dicht, würzig, fruchtig und intensiv. Nicht zu vergessen das rote Aushängeschild nach Bordelaiser Vorbild, der Grand’Cour mit seiner unglaublich seidigen Textur – er gehörte zu den ersten Mitgliedern im Mémoire des Vins Suisses, also zur Crème de la Crème des Schweizer Weins.

Wir könnten noch lange von Pellegrins Weinen schwärmen, doch genug davon! Das nächste Mal besuchen wir seinen spektakulären neuen Barriquekeller in Genf, mit Fragmenten aus der Römerzeit. Und fragen ihn nach seinen wilden Jahren als junger Saxophonist in einer angesagten Band... ●



Tipp von Jean-Pierre Pellegrin

Domaine de Châteauvieux
Peney-Dessus 16
1242 Satigny

Buffet de la Gare de Céligny
Route de Founex 25
1298 Céligny

Le Thermomètre
Rue Neuve-du-Molard 22
1204 Genf



Jean-Pierre Pellegrins archäologische Ader offenbart sich nicht nur im Stein für Stein eigenhändig renovierten Gehöft, sondern auch in alten Traktoren, die er wieder auf Vordermann bringt.

Domaine de la Vigne Blanche: (k)ein Beruf mit Zukunft?

— Eva Zwahlen

Wer durch die Stadt Genf fährt und die Domaine de la Vigne Blanche in Coligny direkt beim Stadtausgang nicht verpassen will, muss scharf aufpassen. Der verträumte alte Bauernhof, 1720 erbaut, mit akkuratem Gemüsegarten und knorrigen Hochstammobstbäumen, scheint ein Überbleibsel aus einer anderen Zeit. Rosen ranken sich ums Eingangstor, vor der behäbigen Scheune und dem Stall steht ein Oldtimer, man hört Hühner gackern, eine Katze sitzt auf der Türschwelle und schaut den Besuchern skeptisch entgegen.

Direkt hinter dem Haus wachsen die Reben der Parzelle La Vigne Blanche, von Hecken und schönen alten Bäumen gesäumt – und mit Blick auf die Stadt und den berühmten Jet d’Eau. Nebenan weiden die Pferde und Ponys der Familie. «Ja, es ist ein kleines Paradies», meint Sarah Meylan warmherzig, nicht nur für ihre eigenen vier Töchter, sondern auch für die Schulkinder der Umgebung, die gern auf den Bauernhof mit seinen vielen Tieren kommen, um zu erfahren, woher die Lebensmittel stammen. Nur die Kühe fehlen im Bild, die hatte schon Vater Roger Meylan in den 1970er Jahren verkauft, um ganz auf Landwirtschaft und Rebbau zu setzen.

Wenn der Vater mit der Tochter

«Ich war als Kind immer mit meinem Vater in den Reben und auf dem Traktor, ich wollte nie etwas anderes machen als er.» Doch der Vater befand, das sei kein Beruf mit Zukunft. Sie solle etwas anderes lernen. So absolvierte Sarah die Matura und begann ein Wirtschaftsstudium in Lausanne. «Und war todunglücklich dabei! Als das zweite Studienjahr anfang, brach ich es kurzentschlossen ab und begann dank einer Ausnahmegewilligung am nächsten Tag mein Studium als Ingenieur-Önologin in Changins.» Ein Entscheid, den sie keine Sekunde bereut hat! Und über den heute auch Vater Roger sehr glücklich ist.

«Die Domaine umfasst 30 Hektar Ackerland, 15 Hektar extensive Wiesen und 7,5 Hektar Reben, unterteilt in vier Parzellen. Unsere Familie pachtet das Gut seit vier Generationen.» 2014 wurde Sarah zur Chefin, Vater Roger steht ihr aber weiterhin unerschütterlich zur Seite. Seither heisst es nicht mehr «Roger Meylan et Fille», sondern «Sarah Meylan et Père». «Wir sind zwei Angefressene...», bestätigt sie. Die Umstellung auf Bioanbau (Bio Suisse Knospe) verlief vollkommen natürlich, mittlerweile arbeiten die beiden biodynamisch (noch nicht zertifiziert) und unterstützen die Widerstandskraft ihrer Rebstöcke mit diversen Aufgüssen (Brennesseln, Schachtelhalm, Kamille, Mädesüss). Übrigens: Sarahs Mann, Bertrand Favre, bewirtschaftet wie Sarah ebenfalls mit viel Erfolg einen gepachteten Mischbetrieb nach



biologischen Grundsätzen. Bleibt da noch Zeit fürs Privatleben? «Na ja, während der Weinlese stehen wir immer kurz vor der Scheidung», scherzt sie, «aber es ist natürlich toll, sich mit dem Partner austauschen zu können, ohne sich tagtäglich im selben Betrieb aneinander reiben zu müssen...»

Durch und durch ehrliche, kristalline Weine

Später sitzen wir im mit viel Liebe und Geschmack eingerichteten Carnotzet, vor uns eine ganze Reihe von Flaschen, schlicht und stilvoll, wie alles hier. Sarah erinnert sich an eine prägende Erfahrung: «Nach dem Studium in Changins habe ich neun Monate lang in Neuseeland gearbeitet – und das hat mir die Augen geöffnet. Damals erhielten wir wunderbare rote Trauben angeliefert, die alle zusammengemischt wurden und aus denen dann mit etlichen önologischen Tricks und Hilfsmitteln 15 verschiedene, hochpreisige Produkte hergestellt



Sarah Meylan und ihr Vater Roger in ihrer Lage La Vigne Blanche, gleich hinter dem alten Bauerngehöft gleichen Namens.

wurden. Ein richtiges Traubenmassaker! Für mich war klar: So will ich auf keinen Fall arbeiten!» Nur eingreifen, wenn es gar nicht anders geht, so schlicht und so rein wie möglich arbeiten. Das ist Sarahs Devise. Seit zwei Jahren verwendet sie ausschliesslich die eigenen Hefen zum Vinifizieren, ausser einem Minimum an Sulfid zum Stabilisieren braucht sie keinerlei Zusatzstoffe. «Ich arbeite ohne jedes Sicherheitsnetz...»

Das Sortiment ist umfassend und qualitativ hochstehend, die Weine bestechen durch absolute Reintönigkeit und eine grosse Harmonie. Gar nicht einfach, sich angesichts von Chasselas, Pinot Blanc, Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Rosé de Gamay, Pinot Noir, Garanoir, Gamaret, Merlot, verschiedenen roten Assemblagen, darunter natürlich der berühmte Esprit de Genève, für einen Lieblingswein zu entscheiden. Oder doch? Besonders gut gefallen uns der alles andere als überladene Sauvignon Blanc mit seiner knackigen Säure. Und natürlich der typische Genfer Aligoté, kristallin, diskret, lebhaft und mit einer angenehm strukturierenden Herbe im Abgang. Das absolute «coup de cœur» allerdings ist der vielschichtige Gamay mit strahlender Kirschenfrucht, feiner Würze und verblüffendem Tiefgang. Liebe auf den ersten Schluck! Sarah Meylan versteht offensichtlich ihr Handwerk. Und tut genau das, was sie will. Ein Beruf ohne Zukunft? Nein, eine Berufung, die sie voller Begeisterung auslebt! ●

Tipp von Sarah Meylan

**L'Auberge du Lion d'Or
Dupont & Byrne**
Place P. Gautier 5
1223 Cologny

Sarah Meylan merkt an: «Dank dem damaligen Küchenchef der Auberge haben wir 1973 angefangen zu vinifizieren. Er wollte einen Wein aus Cologny auf seiner Karte. Ohne ihn hätten wir angesichts der Umstände als Acker- und Weinbauern unseren ersten Jahrgang zweifellos an die Cave de Genève geliefert. Wir verdanken es also ihm, dass wir Selbstkelterer geworden sind. Dank einem simplen Austausch sind wir jetzt, fünfzig Jahre später, da, wo wir sind.»

Le Boteco
Rue Micheli-du-Crest 12
1205 Genf

Domaine Les Hutins: Geburtshelferin der Genfer Spitzenweine

— Eva Zwahlen

Emilienne Hutin gehört seit langem zu den sicheren Werten im Genfer Weinbau. Und hat zusammen mit ihrem Vater Jean viel zur Genfer Qualitätsrevolution beigetragen. Dabei war das gar nicht so geplant... «Eigentlich wollte ich Hebamme werden», meint sie und erzählt, wie sie als junge Frau nach der Matura nach London reiste, um Englisch zu lernen und sich in einem Armenviertel ehrenamtlich für benachteiligte Menschen zu engagieren. Dort, in der Fremde, habe sie erst gemerkt, wie eng sie ihrem Heimatdorf Dardagny und dem Rebberbau verbunden sei.

Zurück in der Schweiz, absolvierte sie diverse Stages, bevor sie in Changins studierte. «Anfangs konnte ich mit Wein noch nicht so viel anfangen, aber die Arbeit in den Reben, in der Natur hat mich fasziniert.» 2008 ging ihr Onkel Pierre, der das Familiengut mit 19 Hektar Reben und Ackerflächen bewirtschaftet hatte, in Pension. Und Emilienne übernahm den Betrieb zusammen mit ihrem

charismatischen Vater Jean. Dieser, von Beruf Ingenieur, ein offener Geist und in der ganzen Romandie als Schauspieler des Théâtre Populaire Romand bekannt, setzte als Autodidakt schon früh auf Begrenzung der Erträge, auf Qualität und Diversifizierung des Sortensatzes.

Grenzerfahrungen

Genf ist ein Grenzkanton. Dass rund ein Zehntel der 1391 Hektar Reben mit Genfer AOC jenseits der französischen Grenze liegt, ist allerdings kaum bekannt. «Ja, auch wir besitzen ein Hektar Reben in der französischen Gemeinde Challex. Diese Reben wachsen direkt neben unseren Rebbergen in Dardagny und sind von diesen nur durch einen Grenzstein getrennt.» Terroir, Klima, Kultivierung, Vinifikation – alles ist

Walter Zambelli, José Vouillamoz und Emilienne Hutin in den Rebbergen der Domaine Les Hutins.



genau gleich. Trotzdem gab es nervenzehrende Streitereien, und die Genfer Winzer mussten jahrelang um den Status dieser Trauben und gegen absurde Bürokratie kämpfen. «Im Jahrgang 2009 durften wir die aus diesen Trauben produzierten Weine nicht einmal als Landweine deklarieren, nur als Weiss- oder Rotweine. Für Traubenproduzenten war das eine Katastrophe, weil sie für ihre appellationslosen Trauben keinen angemessenen Preis erhielten.» Mittlerweile aber geniessen diese Weine ebenfalls Anrecht auf die AOC Genf.

Eine weitere Grenze wird das Gut nächstes Jahr überschreiten: «2007 haben wir die ersten Versuche mit Bioanbau gemacht, zuerst nur für uns. Mittlerweile sind wir offiziell in Umstellung, und ab dem Jahrgang 2022 werden alle unsere Weine das Label Bio Suisse Knospe tragen.»

Schwierige Zeiten

Kaum mag man glauben, dass die jugendlich wirkende Emilienne nicht nur dreifache Mutter, sondern sogar schon Grossmutter ist. Ihr 29-jähriger Sohn Guillaume Zumbach löst in den Reben langsam Jean ab, «der aber weiterhin seine geliebten Maschinen hätschelt». Winzerinnen und Mütter müssen flexibel sein. So funktioniert Emilienne bei unserem Besuch im Mai 2021 den Raum, in dem die Abfüllanlage steht, kurzerhand in einen coronagerechten Degustationssaal um. «Wir sind nicht wirklich eingerichtet für Besuch auf dem Gut», bedauert sie, die durch Corona fast die Hälfte ihrer Kundschaft verloren hat. «Alle Restaurants sind weggefallen, so etwa die angesagte Buvette des Pâquis am Genfer Seebecken, die unseren Wein lieferwagenweise verkauft hat... bis Corona kam.» Zum Glück sind die Privatkunden treu. Und es kommen neue dazu, Stadtgenfer, die dank dem Virus nun das idyllische Hinterland ihrer kosmopolitischen Stadt kennengelernt haben. Und neugierig geworden sind auf die hier gewachsenen Weine.

Das Sortenspektrum in Genf ist verblüffend gross. Auch Emilienne Hutin produziert ein spannendes Sortiment von reinsortigen Crus und gekonnten Assemblagen, gekeltert aus 15 Varietäten. Einer von Emiliennes bekanntesten Weinen ist der Bertholier Rouge, eine in Barriques gereifte rote Cuvée aus Gamaret, Cabernet Sauvignon und Merlot, wobei der Gamaret mit 70% klar dominiert. Diese Neuzüchtung aus Gamay und der weissen Sorte Reichensteiner ist längst zu einer Genfer Spezialität geworden. Mit gütiger Mithilfe der Familie Hutin übrigens, waren die Hutins doch die ersten Genfer, die den weitgehend pilzresistenten, farbkraftigen und tanninreichen Gamaret kelterten. Emiliennes reinsortiger Vertreter der Sorte, im Stahltank ausgebaut, besticht durch eine schöne, schwarzbeerige Nase mit Noten von Gewürzen und Graphit, im Gaumen gefällt er durch sympathisch rustikale Tannine, eine knackige Säure und schwarze Kirschenfrucht.

Blick über die Reben der Domaine Les Hutins.



Die Hutins gehörten auch zu den ersten, die Sauvignon Blanc anpflanzten. Ihr komplexer Sauvignon Coteaux de Dardagny 1er Cru Barrique ist seit vielen Jahren Mitglied im auserlesenen Kreis des Mémoire des Vins Suisses. Keine Frage: Emilienne hilft wunderbaren Weinen auf die Welt. Und ist damit ihrem ursprünglichen Berufsziel im Grunde durchaus treu geblieben... ●

Tipp von Emilienne Hutin

Café du Levant
Rue du Vieux-Four 53
1288 Aire-la-Ville

Restaurant Café d'Avusy
Route d'Avusy 16 b
1285 Avusy

Weitere Genfer Weingüter bei DIVO

— Eva Zwahlen



Ein Weingut ganz ohne Reben, dafür mit exzellentem Ruf? Doch, doch, das gibt es! Es liegt in Anières, auf dem südlichen Ufer des Lac Léman, und heisst pikanterweise Les Parcelles. Hier widmet sich Önologe Laurent Villard seit 1994 mit viel Können und Herzblut seiner Leidenschaft: dem Weinmachen. Woher er die Trauben nimmt? Sie werden ihm von befreundeten Winzern geliefert, produziert auf rund sechs Hektar, nach seinen genauen Vorgaben und Qualitätsansprüchen. Nicht weniger als 15 Weine keltert der sympathische Önologe und Winzersohn aus diesen Trauben, darunter drei Chardonnays, eine Altesse, einen Sauvignon und, last but not least, den berühmten Convergence, das Aushängeschild des Guts. Die süffige weisse Assemblage bezaubert durch vielfältige Fruchtnoten und eine angenehme Struktur. Bei den Rotweinen stehen Gamay, Gamaret, Merlot sowie zwei Pinots und eine rote Assemblage zur Auswahl. Qualitätsweine kann man offensichtlich auch ohne eigene Rebberge produzieren! ●

Das Schwergewicht unter den Genfer Kellereien wurde 1929 als Winzerkooperative gegründet, in den 1990er Jahren aber in eine Aktiengesellschaft mit Sitz in Satigny umgewandelt. Bis vor sechzig Jahren kelterte die Cave de Genève stolze 80% der Genfer Traubenernte ein. Heute sind es immerhin noch rund ein Drittel, die Trauben werden von etwa 100 Winzerfamilien produziert und geliefert. Die dynamische Kellerei gehört zu den Lokomotiven des Genfer Weins und bietet ein breites Weinangebot aus unzähligen Sorten zu erschwinglichen Preisen, von Bag-in-Box-Weinen fürs Barbecue bis hin zu edlen Lagenweinen. Schweizweit grosser Beliebtheit erfreuen sich etwa die Schaumweine der Linie Baccarat. Ein besonderes Aushängeschild sind die barriquegereiften Gastronomieweine, die in Zusammenarbeit mit dem Genfer Spitzenkoch Philippe Gevrier (19 Punkte im Gault&Millau) komponiert werden und seinen Namen tragen. ●



Das Riesenrad herein Genf.

Dreiseenland

— Dr. José Vouillamoz

Von den sechs offiziellen Weinregionen der Schweiz ist diejenige des Dreiseenlands (oft Neuenburg/Dreiseeland genannt) mit einer Fläche von 968 ha die kleinste. Verteilt auf die Kantone Neuenburg, Bern, Freiburg und Waadt, umfasst sie die Rebgebiete rund um den Neuenburgersee (598 ha Reben), Bielersee (222 ha) und Murtensee (148 ha).

Historischer Überblick

Neuenburg

Die Forschung der beiden Historiker Jean-Daniel Morerod und Patrice Allanfranchini belegen, dass im Kanton Neuenburg nachweislich bereits 944 und 998 n. Chr. Weinbau betrieben wurde, vieles deutet aber darauf hin, dass man hier bereits seit der römischen Besatzung (58 v. Chr.) Reben kultivierte. Wahrscheinlich tauchte der aus dem Burgund stammende Pinot Noir in der Schweiz erstmals in der Region von Neuchâtel auf, gehörte die Region im Hochmittelalter doch zum Burgunderreich. Im 17. Jahrhundert erreichte die Neuenburger Rebfläche mit rund 1350 ha ihr Maximum, das ist mehr als das Doppelte der heutigen 606 ha. Im 18. Jahrhundert war der Weinbau eine der Haupteinkommensquellen des Kantons, doch im 19. Jahrhundert führte die Ankunft der aus Amerika eingeschleppten Krankheitserreger und der Verlust von Privilegien nach der Revolution von 1848 zu einer empfindlichen Verkleinerung der Rebfläche. In der neueren Zeit spielte Neuenburg eine Pionierrolle in der Schweiz bezüglich Weinexport, Schaumweinproduktion und Etikettierung der Flaschen.

Biel

Laut einem Vermerk des Heiligen Stuhls von 866 n. Chr. sollen rund um den Bielersee seit mehr als 1100 Jahren Reben kultiviert werden. Im Mittelalter wurden die Rebberge vor allem von Benediktinerabteien verwaltet. Später übernahmen dann Familien des Berner Patriziats die Rebbaubetriebe.

Murtensee/Vully

Weinbau dürfte in dieser Region wahrscheinlich dank den Verbindungen zur römischen Stadt Aventicum (Avenches) seit Beginn der christlichen Zeitrechnung betrieben werden, doch muss man bis ins 14. Jahrhundert warten, bis schriftliche Dokumente bedeutende weinbauliche Aktivitäten belegen.

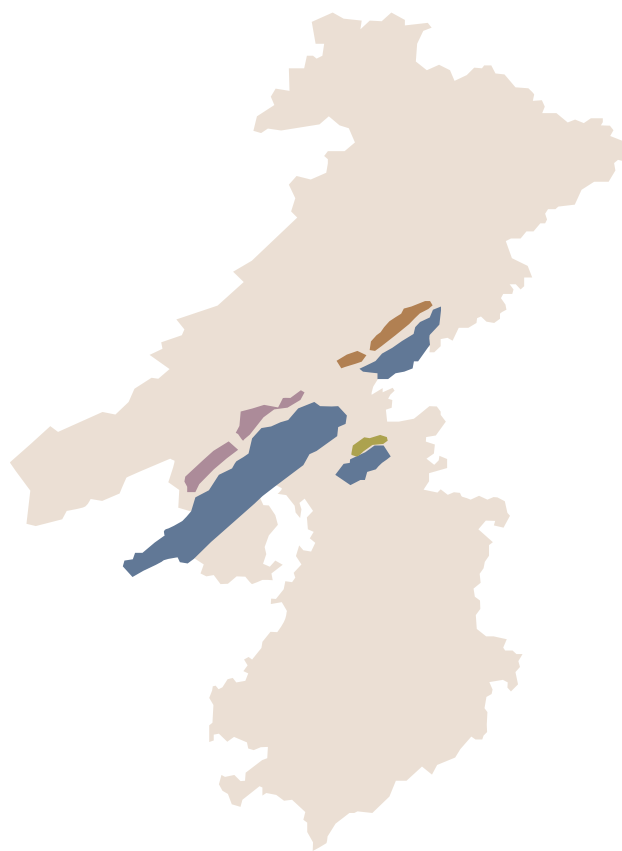
Terroir

2003 wurde in der Dreiseenregion eine pedoklimatische Studie durchgeführt. Die Böden stammen aus der Jura- und der Glazialzeit und bestehen mehrheitlich aus Kalk, Moränen oder Molasse; sie sind arm an Humus und reich an Mineralsalzen – eine ideale Kombination, um grosse Weine zu produzieren, vor allem grosse Pinots. Die Reben wachsen in der Regel an Hängen auf einer Höhe von 400 bis 700 m und sind nach Süden oder Südosten ausgerichtet. Der Einfluss der Seen auf das Klima ist von grösster Bedeutung, sie sorgen für morgendliche Frische und herbstlichen Nebel. Mehr als 20% der Rebfläche werden in Neuenburg biologisch kultiviert, damit

ist der Kanton der «biologischste» der Schweizer Weinkantone (landesweit liegt der Schnitt nur bei 5%, inklusive Rebberge in Umstellung).

Appellationen

Jede Unterregion des Dreiseenlandes hat eine eigene AOC, mit verschiedenen lokalen AOCs und zahlreichen berühmten Lagen



Appellationen und bedeutende Reblagen

AOC Neuchâtel

Auvernier, La Béroche, Bevaix, Boudry, Colombier, Cornaux, Cortaillod, La Côte, Cressier, Hauterive, Le Landeron, Neuchâtel, Saint-Blaise, Vaumarcus

AOC Bielersee

Biel, Schafis (französisch Chavannes), Twann (französisch Douanne), Ligerz (französisch Gléresse), La Neuveville

AOC Murtensee-Vully

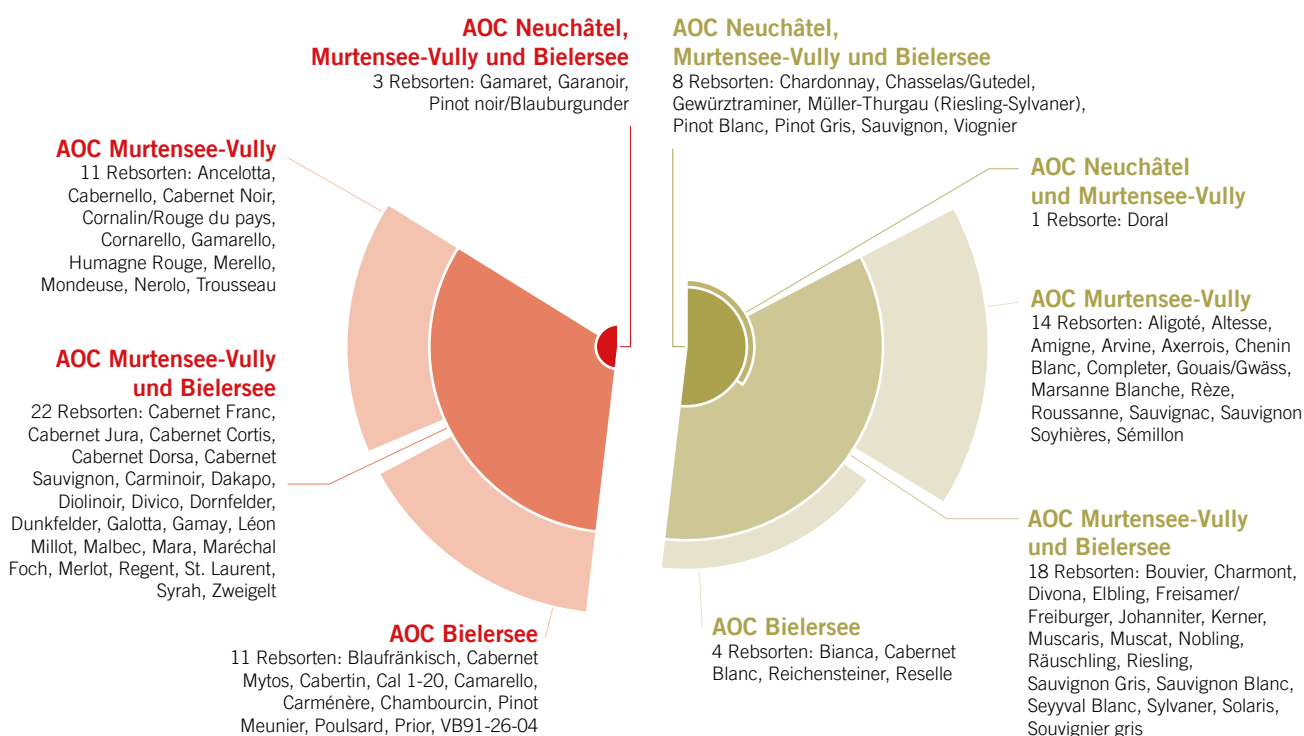
Cheyres, Vully (Haut-Vully und Bas-Vully)

Sortenspiegel

Jede AOC erlaubt eine ganze Reihe verschiedener Rebsorten, sodass man auf ein absurd hohes Total von 92 Rebsorten auf nicht einmal 1000 ha kommt. Wenn man noch die Versuchsrebsorten hinzufügt sowie die Sorten, die nur für Verschnitt und Assemblagen zugelassen sind, übertrifft man mit Leichtigkeit die 100er-Grenze. Schwierig, in einem derartigen Sortendschungel eine wie auch immer geartete regionale oder gar lokale Identität zu finden!

In Sachen Diversität des Sortensatzes ist die AOC Neuchâtel die vernünftigste, mit insgesamt 12 Sorten (9 weisse und 3 rote). Dagegen erscheinen mir die AOC Murtensee-Vully mit 59 Rebsorten auf 150 ha und die AOC Bielersee mit 66 Rebsorten auf einer Fläche von nur 223 ha komplett unvernünftig. Zum Vergleich: Die französische AOC Irouléguy erlaubt 6 Rebsorten auf ihren 230 ha, die AOC Condrieu gar nur eine einzige auf 180 ha. Wie in vielen anderen Weinregionen der Schweiz wäre meiner Meinung nach eine Reduzierung der Sorten nur von Vorteil für die Zukunft des Schweizer Weinbaus!

Von der AOC autorisierte Rebsorten, ohne die Sorten, die nur für Verschnitt und Assemblagen zugelassen sind.



Murtensee-Vully, die einzige interkantonale AOC

Der Rebberg des Mont Vully, zwischen dem Murten- und dem Neuenburgersee gelegen, gehört zugleich zu Freiburg (rund 100 ha) und zur Waadt (rund 50 ha). Lange hin und her gerissen zwischen den AOCs der beiden Kantone, besitzt der Vully seit 2011 endlich eine einzige gemeinsame AOC für seine ganze Fläche, dank der Harmonisierung der Kriterien für die eidgenössische Verordnung über den Rebbau und den Wein. Es handelt sich um die einzige interkantonale Wein-AOC der Schweiz. ●

Für Solothurn geladen haben

Der Ausdruck «chargé pour Soleure» (für Solothurn geladen haben) bedeutet, einen kräftigen Schwips haben. Er geht zurück auf die Flösser, welche die Weine von Neuenburg oder den Côtes de l'Orbe per Schiff über die Zihl und die Aare bis Solothurn transportierten. Da sie während der Fahrt beachtliche Mengen Wein tranken, erreichten sie ihr Ziel oft vollkommen betrunken. Beziehungsweise eben ziemlich «verladen»... ●

Typische Rebsorten des Dreiseenlandes

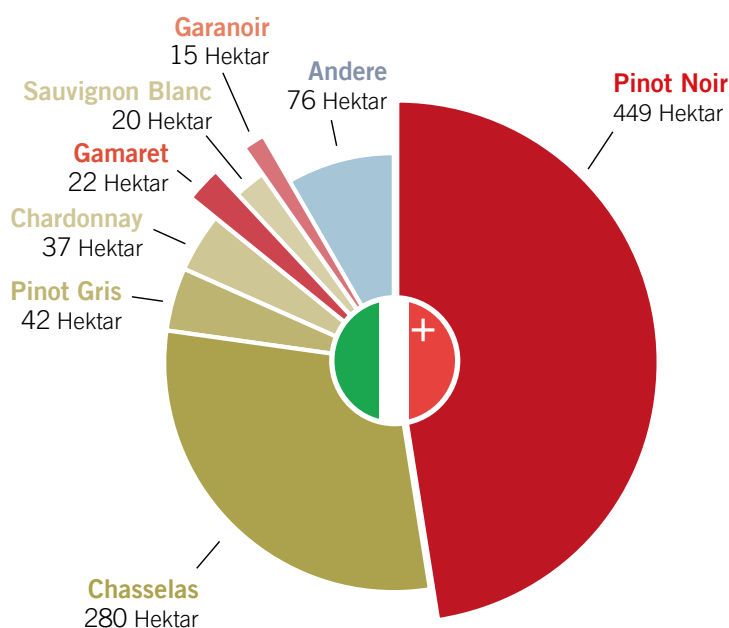
Ebenso wie Genf besitzt auch die Dreiseenregion keine einzige einheimische Rebsorte.

Neuenburg

Schon im 18. Jahrhundert war hier der Pinot Noir unter den Namen Técou und Cortaillod bekannt, ebenso wie der Chasselas, der Loyer Blanche, Alloy oder Fendant Blanc genannt wurde (den Namen Fendant Blanc fand man auch im Kanton Waadt und später im Wallis). Im «Katalog der Obstbäume und Reben des botanischen Gartens von Genf» des Genfer Botanikers Augustin Pyramus de Candolle aus dem Jahr 1820 trifft man auf diese und einige andere Rebsorten.

Name der Rebsorte 1820	Moderne Bezeichnung
Fécou Rouge	Vermutlich ein Schreibfehler für Técou, das alte Synonym für den Neuenburger Pinot Noir
Blanc, Bon Blanc, Fendant Blanc, Rouge Loi	Chasselas, in Neuenburg auch Alloy oder Loyer genannt
Fendant Noir	Vielleicht eine Farbmutation?
Islet Blanc	Elbling, in Neuenburg auch Ysèle oder Zizel genannt
Muscat Blanc	Muscat Blanc à Petits Grains
Rouge Ordinaire	Pinot Noir?

Heute dominiert der Pinot Noir bei den Rotweinen (47,64% der Rebfläche), gefolgt von Gamaret (2,34%) und Garanoir (1,55%). Bei den weissen Sorten ist der Chasselas die Hauptsorte (29,73%), vor Pinot Gris (4,54%), Chardonnay (4%) und Sauvignon Blanc (2,06%). 56% der Rebflächen sind mit roten und 44% mit weissen Sorten bestockt.



Im 20. Jahrhundert wurde in den Rebbergen von Cortaillod eine interessante Form des Pinot Noir namens Cortaillod selektioniert (auch Klon 9-18 genannt, für Spezialisten RAC 12). Der Pinot Cortaillod ist in der Romandie immer noch recht verbreitet.

Bieleree

Die hauptsächlichen Rebsorten am Bielersee gleichen denen von Neuenburg, doch die weissen Sorten bedecken hier 58% der Fläche (gegenüber 46% in Neuenburg).

Murtensee-Vully

Wie in den beiden anderen Unterregionen dominieren auch hier Chasselas und Pinot Noir den Sortensatz, wobei die weissen Sorten 54% der Fläche besetzen. Zwei charakteristische Rebsorten sind besonders hervorzuheben:

- Der Freisamer ist eine Kreuzung zwischen Silvaner und Pinot Gris, 1916 in Deutschland gezüchtet. Da sein offizielles Synonym Freiburger ist, wurde er in den 1950er-Jahren von den Freiburgern eingeführt.

- Der Traminer ist in der Region zur Spezialität geworden, tatsächlich handelt es sich bei ihm um einen Gewürztraminer, die rosarote, aromatische Mutation des Traminers, in Frankreich Savagnin genannt und im Wallis Heida. Damit er nicht mit den oft restsüßen Gewürztraminern aus dem Elsass verwechselt wird, haben sich die Produzenten bewusst dafür entschieden, ihren trockenen Gewürztraminer... kurz und bündig Traminer zu nennen. ●



Die Domaine de Chambaz in Môtier.

Domaine de Chambaz: filigrane Weine vom Murtensee

— Eva Zwahlen

Wer den Vully besucht, die «kleinste der grossen Schweizer Weinregionen», eingebettet zwischen Bieler-, Neuenburger- und Murtensee, ist bezaubert vom Liebreiz dieser sanften Hügellandschaft, vom besonderen Licht, den charmanten Dörfern, die sich einen Hauch von anno dazumal bewahrt haben, und natürlich von den leichtfüssigen Weinen, die hier wachsen.

Die Domaine de Chambaz mit Sitz in Môtier, am nördlichen Ufer des Murtensees, ist noch eine eher unbekannte Grösse. Ganz anders die beiden jungen Männer, die das Gut seit 2012 bewirtschaften. Immerhin sind die Brüder Fabrice und Stéphane Simonet, deren eigenes Familiengut wenige Schritte von der Domaine de Chambaz entfernt liegt, vom Gault & Millau zu den Rookies des Jahres 2019 erkoren worden.

Die Domaine de Chambaz mit ihren vier Hektar Reben wurde 1972 von Gilbert und seinem Sohn Francis Chautems gegründet. Heute gehört das Gut der Familie Simonet sowie der Familie Quartenoud, Besitzerin der Getränkegruppe Alloboissons – und des Weinclubs DIVO. Für Rebbau und Vinifikation der Weine sind die Simonets verantwortlich, um den Verkauf der Weine kümmert sich Alloboissons.

Pinot Noir als Hausspezialität

«Das Gut hatte schon immer einen guten Namen», erzählen die Brüder. «Schon früh wurde hier Pinot Noir angepflanzt, er belegt zwei der vier Hektar – das ist bis heute der bekannteste Wein der Domäne.»

Zuerst führen uns die Brüder durch das schmu-cke Dorf mit seinen behäbigen Winzerhäusern, der mittelalterlichen Pfarrkirche und dem beliebten Fischrestaurant du Port, von dessen Terrasse aus man einen phantastischen Blick auf den See geniesst. Nicht lange, und wir stehen am Fuss des 653 Meter hohen Mont Vully, dessen Südflanke von unzähligen Rebpzellen bedeckt ist. Still und majestätisch liegt er da, wie ein lang hingestreckter Riese, der das Seeland dominiert.

«Seit 2016 arbeiten wir biodynamisch, wenn auch vorläufig ohne Label.» Chef in den Reben ist der eher introvertierte Stéphane, Winzer und in Changins ausgebildeter Kellermeister, der seine Sporen unter anderem im neuenburgischen Hauterive bei Alain Gerber, in Österreich bei Starwinzer Gerhard Markowitsch und in Südafrika auf dem Nelson Creek Wine Estate abverdient hat. Ingenieur-Önologe Fabrice erinnert sich gerne an seine Zeit beim Walliser Urgestein Didier Joris: «Didier ist und bleibt für mich ein grosses Vorbild!» Erfahrungen hat er nicht nur im Wallis und in der Deutschschweiz, sondern auch im Elsass auf der (biodynamischen) Domaine Josmeyer und in Neuseeland (Mud House) gesammelt.

«Zu rund 70% besteht das Terroir des Vullys aus Sandstein. Diese Molasseböden, durch Kalkstein verfestigter Sand, sind eher frühreif und trocken, im Gegensatz zu den tonhaltigen Mergelvenen, die den Sandstein durchziehen und etwa 15% der Fläche ausmachen», erklärt Fabrice, der weiss, wovon er spricht: Seine Diplomarbeit in Changins hatte die Weinböden des Freiburger Vullys zum Thema. Die Reben am Fuss des Hangs in Seenähe wachsen auf Geröll und Flussablagerungen. «Und dort oben, direkt über den Reben, liegen die berühmten Grotten von Lamberta», zeigt uns Fabrice. Die Stollen wurden im Ersten Weltkrieg in den Sandstein gegraben, um das Mittelland zu verteidigen – heute sind sie ein beliebtes Ausflugsziel.

(Bio-) dynamische Weine

Die Reben der Domaine de Chambaz sind mechanisiert und mit Hagelnetzen geschützt, «nicht nur gegen Hagel, sondern auch gegen die zahlreichen Vögel, die sich im Herbst gerne über die reifen Trauben hermachen.» Sogar seltene Arten wie den Wiedehopf könne man hier regelmässig beobachten. Die letzten Jahrgänge waren nicht immer einfach, 2016 wütete der Falsche Mehltau, 2017 führte der Frühjahrsfrost zu einem Ausfall von 50%, 2019 wurden die Reben zweimal vom Hagel getroffen, 2020 sorgte eine schwierige Blüte für eine magere, aber qualitativ gute Ernte. Nur 2018 war vorbehaltlos «ein tolles Jahr».

Fabrice Simonet, der Önologe, steht für saubere, gradlinige Weine ohne Schnickschnack, vinifiziert mit den eigenen Hefen. «Zuckerrüben haben meiner Meinung nach nichts im Wein verloren! Wir verzichten aufs Chaptalisieren, auch wenn die beiden Chasselas einmal nur 11%-vol. aufweisen.» Und somit delikat und leichtfüssig

daherkommen. Ebenso wie der Pinot Noir, der sich im Jahrgang 2020 noch etwas verhalten, sympathisch rustikal und mit schöner Frucht präsentiert. Nicht zu vergessen natürlich der Traminer! Der Gewürztraminer, im Vully immer trocken ausgebaut und zur Unterscheidung von restsüßsen Versionen Traminer genannt, passt hervorragend zu Spargeln, Curry, Safranrisotto oder zu Meeresfrüchten. «Wir produzieren nur 600 Flaschen, aber der Traminer ist unbestritten das Aushängeschild des Vullys!» Einer Region, die sich dank einer jungen, bestens ausgebildeten Winzergeneration dynamisch entwickelt. ●

Tipp von Fabrice Simonet

Restaurant du Port in Môtier

Pantillon Philippe & Gilles
Route du Lac 127
1787 Môtier (Vully)

Walter Zambelli und José Vouillamoz zusammen mit den Brüdern Stéphane und Fabrice Simonet in der Reblage En Chambaz.



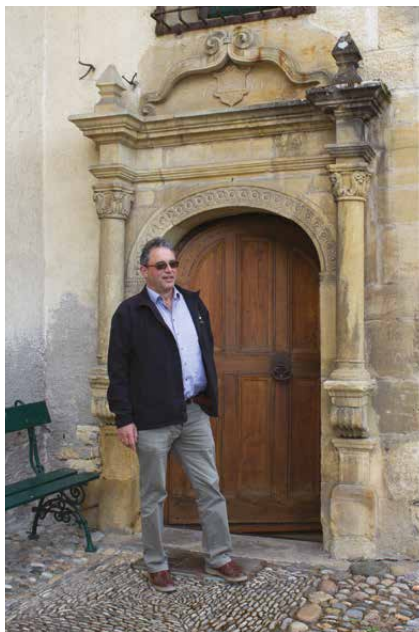
Château d'Auvernier: seit 400 Jahren in Familienbesitz

— Eva Zwahlen

Wer Œil-de-Perdrix hört, denkt Château d'Auvernier. Kein Wunder, denn die rassige Neuenburger Rosé-Spezialität des traditionsreichen Weinhauses, gekellert aus Pinot-Noir-Trauben, gehört zu den schweizweit besten und bekanntesten. Schlossherr Thierry Grosjean, der uns herzlich willkommen heisst, meint: «Früher sagte ich jeweils, ich kultiviere nicht Pinot, sondern Œil-de-Perdrix! Der macht immerhin fast die Hälfte unseres Umsatzes aus...» DIVO hat übrigens seit sage und schreibe dreissig Jahren (!) eine eigene Selektion dieses Œil-de-Perdrix im Angebot.

Das imposante Château d'Auvernier, unweit vom Ufer des Neuenburgersees inmitten eines Parks gelegen, wurde 1559 erbaut und befindet sich seit 1603 im Besitz der Familie Chambrier und ihrer Nachkommen. Da das Schloss mehrmals über die weibliche Linie vererbt wurde, wechselte der Name der Besitzer von Chambrier über Sandoz-Rollin, Pourtalès und Montmollin bis zu Grosjean.

Bevor uns der joviale Thierry Grosjean die ehrwürdigen Kellergewölbe aus dem 17. Jahrhundert mit den mächtigen Holzfudern und den modernen Barriquekeller mit seinem Bullauge zeigt, führt er uns in die Rebberge, die direkt hinter dem Schloss liegen. «Die Reben sind meine grosse Passion», meint er schlicht. «Als ich die Leitung des Guts 1988, unterstützt von meinen Eltern, übernehmen konnte, umfasste es sieben Hektar Reben. Heute besitzen wir 26, bewirtschaften aber insgesamt 43 Hektar und kellern zusätzlich die Ernte von langjährigen Vertragswinzern ein, alles in allem 60 Hektar.» Es sind leichte bis mittelschwere Kalkterroirs an den sanften Hängen des Jurasüdfusses, die durchaus Ähnlichkeit mit dem Burgund aufweisen. Der grosse Teil der Reben (dominierende Rebsorte ist mit rund 55% der Pinot Noir alias Blauburgunder) wird nach den Regeln der integrierten Produktion kultiviert, zehn Hektar dagegen strikt biologisch, wenn auch ohne Zertifikat. «Das hat mich interessiert, ich wollte mitreden können...»



Jeden Morgen versammelt Thierry Grosjean seine ganze Equipe zum Rapport, «das ist ein bisschen militärisch, ich weiss, aber Teamgeist ist mir wichtig.» Das zeigt sich auch später, als wir einen Neuchâtel Blanc 1952 öffnen, den José Vouillamoz aus seiner persönlichen Schatzkammer mitgebracht hat. Zum Verkosten ruft der Hausherr die Mitarbeitenden zusammen, damit alle die Rarität probieren können.

Thierry Grosjean ist die Seele des Betriebs, er arbeitet unerschütterlich und mit spürbarer Begeisterung daran, das gewichtige Erbe zusammenzuhalten und in die Zukunft zu führen.

Als er zum Neuenburger Staatsrat gewählt wurde und den Betrieb ein paar Jahre lang «nur wie von einer Wolke aus beobachten konnte», haben die Jungen inklusive Kellermeister Frédéric Droz gezeigt, was sie können. Oder besser: dass sie es können!

Thierry Grosjean vor der Eingangstür zum majestätischen Château d'Auvernier.

Stabsübergabe steht bevor

«So langsam sollte ich mich ja ein bisschen zurückziehen und die Jungen machen lassen, aber ich gebe es zu: Es fällt mir nicht leicht, mich nicht mehr einzumischen...!» Thierry

lacht. Aber er hat einfach noch viel zu viele Ideen. Doch die Stabsübergabe ist bereits in Gang. Thierrys Schwiegersohn Yann Vanvlaenderen ist schon seit einer Weile verantwortlich für die Reben. Und Thierrys Sohn Henry, der bei unserem Besuch grad im WK weilt, wird nächstes Jahr als Vertreter der 15. Generation offiziell den Betrieb übernehmen. «Es war schon früh klar, dass von meinen vier Kindern Henry das Familienerbe antreten würde», erzählt Thierry, «er hatte bereits als kleiner Junge eine unglaublich enge Beziehung zu diesem Ort. Wenn wir in die Ferien fuhren, hat er zum Abschied immer das Schloss umarmt...»

Jeden Morgen versammelt Thierry Grosjean seine ganze Equipe zum Rapport, «das ist ein bisschen militärisch, ich weiss, aber Teamgeist ist mir wichtig.» Das zeigt sich auch später, als wir einen Neuchâtel Blanc 1952 öffnen, den José Vouillamoz aus seiner persönlichen Schatzkammer mitgebracht hat. Zum Verkosten ruft der Hausherr die Mitarbeitenden zusammen, damit alle die Rarität probieren können.

Thierry Grosjean ist die Seele des Betriebs, er arbeitet unerschütterlich und mit spürbarer Begeisterung daran, das gewichtige Erbe zusammenzuhalten und in die Zukunft zu führen.

Als er zum Neuenburger Staatsrat gewählt wurde und den Betrieb ein paar Jahre lang «nur wie von einer Wolke aus beobachten konnte», haben die Jungen inklusive Kellermeister Frédéric Droz gezeigt, was sie können. Oder besser: dass sie es können!

Thierry Grosjean vor der Eingangstür zum majestätischen Château d'Auvernier.

Tipp von Thierry & Henry Grosjean

Brasserie du Poisson
Francine & Valérie Isler
Rue des Epancheurs 1
2012 Auvernier

La Brasserie de la Fontaine
Avenue L-Robert 17
2300 La Chaux-de-Fonds

Segel setzen in Richtung Zukunft

Neben Œil-de-Perdrix und Chasselas (wunderbar der Non-Filtré!) sorgt das Haus längst auch mit anderen Weinen für Aufsehen. Etwa mit dem dynamischen, alles andere als kitschigen Sauvignon blanc. Mit einem eleganten, in Barriques gereiften Chardonnay. Oder mit dem schlicht grossartigen Pinot Noir Les Argiles, der von stupender Eleganz und Komplexität ist – ein echter Terroirwein. Kein Wunder, gehört er zur Elite des Mémoire des Vins Suisses und damit zu den allerbesten Schweizer Weinen!

Trotz seinem Temperament und seiner Energie besitzt Thierry Grosjean etwas Abgeklärtes. Angesprochen auf die herrschende Corona-Krise, welche Gesellschaft und Wirtschaft durchschüttelt, gibt er sich gelassen. «Seit dieser Betrieb im Besitz unserer Familie ist, hat er schon zahlreiche Krisen überstanden, angefangen beim Dreissigjährigen Krieg und der Kontinentalsperre von 1806 über die Reblauskatastrophe, die beiden Weltkriege und die Weltwirtschaftskrise, den verheerenden Frost von 1956 bis hin zum Coronavirus... Er wird auch aus dieser Krise gestärkt hervorgehen!» Als Winzer und leidenschaftlicher Segler, der als junger Mann von Kapstadt aus um die halbe Welt gereist ist, hat Thierry Grosjean gelernt, sich voller Elan für seine Ziele einzusetzen. Aber auch auf ein günstiges Schicksal zu vertrauen und dankbar zu sein für das, was seiner Familie seit 400 Jahren an Gutem widerfahren ist. ●

Der Œil-de-Perdrix

— Dr. José Vouillamoz

Der Œil-de-Perdrix ist der typische Rosé aus Neuchâtel. Gekeltert wird er, indem die Pinot-Noir-Trauben kurz an der Maische vergoren werden, was ihm die charakteristische Farbe gibt, die an das Auge eines sterbenden Rebhuhns erinnern soll (Œil-de-Perdrix = Rebhuhnauge). Der Œil-de-Perdrix scheint eine Neuenburger Erfindung zu sein, erstmals erwähnt wurde er 1861 auf einer Etikette des Einkellerers Louis Bovet in Areuse. Der Name wurde in Frankreich allerdings schon im Mittelalter verwendet, beispielsweise 1601 im Werk «L'Agriculture et Maison Rustique» von Charles Estienne und 1701 im «Dictionnaire universel» von Pierre Husson. Er bezeichnete in der Champagne und im Burgund einen «vin paillet», also einen Rosé, der aus dem Vorlauf produziert wird und nicht aus Presswein. Der ursprünglich aus der Champagne stammende Begriff migrierte folglich ins Burgund und dann nach Neuenburg, die einzige dieser drei Regionen, wo er überlebt hat. Allerdings haben es die Neuenburger verpasst, den Namen Œil-de-Perdrix in der Schweiz schützen zu lassen, sodass man heute auch in den Kantonen Genf, Waadt und Wallis Weine dieses Namens findet. ●

Das imposante
Château d'Auvernier.



Enthüllungen zur Humagne Rouge

— Dr. José Vouillamoz



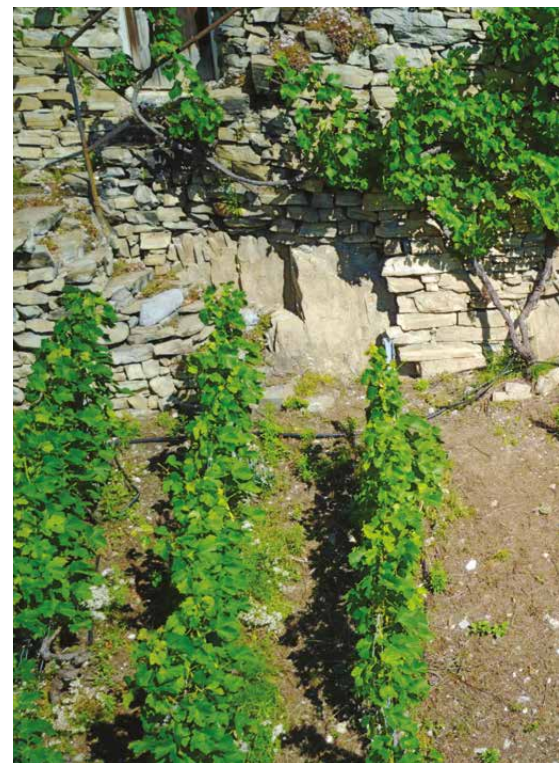
Die Rebparzelle von Crettaz d'Amont in der Mitte dieser Fotografie (direkt unterhalb der Strasse) ist sehr wahrscheinlich der Geburtsort aller Humagne-Rouge-Reben der Schweiz.

Cornalin, der geraubte Name

Noch vor wenigen Jahrzehnten hiess die am meisten verbreitete Rebsorte im Wallis schlicht und einfach Alter Landroter. 1972 wurde sie auf Cornalin umgetauft, wobei man den Namen einer alten Rebsorte aus dem Aostatal einfach usurpierte. Nun existiert aber diese alte Rebsorte im Aostatal immer noch unter ihrem historischen Namen Cornalin, was zu beträchtlicher Verwirrung führte und immer noch führt. Doch damit nicht genug: Der DNA-Test hat bewiesen, dass dieser alte Cornalin aus dem Aostatal auch im Wallis vorkommt, allerdings unter dem Namen... Humagne Rouge! Um diese willentliche Aneignung des Namens zu korrigieren, müsste man ab sofort den Namen Rouge du Pays oder Alter Landroter für die alte Walliser

Rotweinsorte verwenden, den Namen Cornalin dagegen für die alte Rebsorte aus dem Aostatal und folglich für die Humagne Rouge.

Abseits dieses ampelographischen Wirrwarrs bleibt eine Frage unbeantwortet: Warum wurde der Cornalin aus dem Aostatal bei seiner Einführung ins Wallis in Humagne Rouge umbenannt, obwohl er doch absolut nichts mit der uralten Walliser Sorte Humagne Blanc zu tun hat, deren erste Spuren bis 1313 zurückreichen? Bisher konnte niemand diese Frage beantworten. Dank Informationen, die ich erst kürzlich durch eine mündliche Zeugenaussage erhalten habe, hier endlich eine überzeugende Antwort, exklusiv für Terroir DIVO!

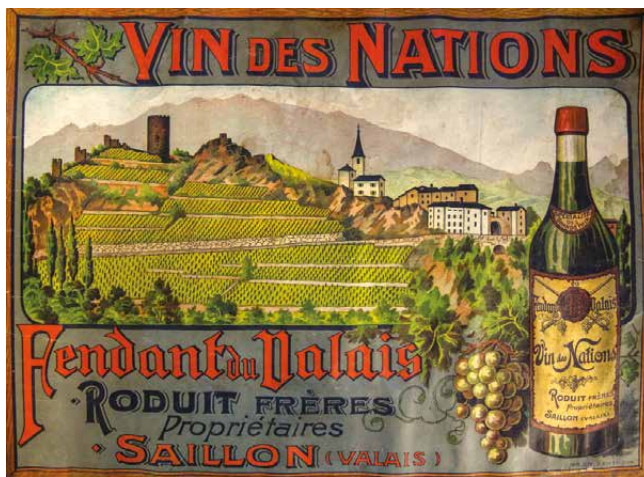


Humagne Rouge, ein erfundener Name

Am 22. April 2021 lud mich Romaine Basler-Michellod in die Cave Le Bosset in Leytron ein, die sie zusammen mit ihrem Mann Christian Basler biologisch bewirtschaftet. Ihr Vater Willy Michellod, 1936 geboren und das lebende Gedächtnis der Weinregion Leytron und Saillon, wollte mit mir über die Humagne Rouge sprechen. Vor einem Glas der exzellenten Humagne Rouge der Cave Le Bosset, erzählte mir Willy, sein Vater Marin Michellod habe so um 1945 oder 1950 herum einen Rebberg mit dem Flurnamen Crettaz d'Amont in Saillon gekauft. Da Saillon mein Geburtsort ist, hörte ich ihm begeistert zu – und wurde schnell von einer grossen Aufregung erfasst, als ich erfuhr, dass dieser Rebberg Fritz Roduit gehört hatte, meinem Urgrossvater! Letzterer produzierte hier zusammen mit seinem Bruder Albert Roduit den berühmten Vin des Nations, zu Beginn des 20. Jahrhunderts einer der renommiertesten Fendants im Wallis. Auf dem höchsten Punkt dieser Fendantparzelle hat Marin Michellod alte Rebspalierreben einer unbekannteren roten Sorte gefunden, die er beim Rebschulisten Marius Bucharde vermehren liess und an Stelle der Fendantstöcke von Fritz anpflanzte. Sein Kollege Henri Bonvin aus Leytron pflanzte diese Stöcke ebenfalls an, in Saillon. Und beide hatten viel Erfolg mit den ersten Weinen von diesen Reben, sodass auch andere Winzer der Region ihrem Beispiel folgten. Als es darum ging, Sorte und Wein zu taufen, erfand Marin Michellod den Namen «Humagne Rouge», der laut ihm bisher im Wallis noch nicht vorkam und inspiriert war vom Namen der alten Walliser Sorte Humagne Blanc.

Die Spalierrebe, auf die ich zeige, steht vermutlich am Ursprung der Humagne-Rouge-Reben.

Die ersten Humagne-Rouge-Spalierreben im Wallis wurden auf dem Gipfel eines Rebbergs entdeckt, dessen Trauben den «Vin des Nations» ergaben, einen der besten Walliser Fendants, der in den 1920er-Jahren von meinem Urgrossvater Fritz Roduit produziert wurde.



«Flaschenhals»

Noch heute ist der von der Cave Le Bosset kultivierte Rebberg in der Lage Crettaz d'Amont in Saillon mit Humagne Rouge bepflanzt. Möglicherweise ist er die Quelle der allermeisten Humagne-Rouge-Reben im Wallis, die 2020 immerhin 143,2 ha belegten. Vom genetischen Gesichtspunkt aus gesehen, spricht man von einem «Flaschenhals»: Ausgehend von der grossen natürlichen Biodiversität in seiner ursprünglichen Heimat, dem Aostatal, wurden nur einige wenige Stöcke ins walliserische Saillon importiert, also nur ein Bruchteil der ursprünglichen Vielfalt. Aus diesem Grund zeigen die Humagne Rouge und der Cornalin d'Aoste, obwohl es sich um ein- und dieselbe Rebsorte handelt, einige bedeutende morphologische und organoleptische Unterschiede.

Doch es bleibt noch eine weitere Frage: Wer hat seinerzeit diese Humagne-Rouge-Spalierreben in Saillon angepflanzt? War das mein Urgrossvater Fritz Roduit, der vielleicht wie viele andere Walliser Zigaretten aus dem Aostatal schmuggelte und dabei einige Reben hätte mitbringen können? Darauf habe ich bisher keine Antwort gefunden, aber ich bin glücklich, das mein Vorfahr eine gewisse Rolle beim Aufschwung der Humagne Rouge im Wallis gespielt hat! ●

Willkommen in der
Welt von DIVO!



Die Weinsammlung von DIVO umfasst seit 1936 authentische Weine aus Familienbetrieben, die sich nachhaltigen Produktionsmethoden verschrieben haben. Als DIVO-Mitglied unterstützen Sie diese Philosophie und sichern das Überleben von Weinproduzenten, für die «Ethik» nicht nur ein leeres Schlagwort ist.

In unserer Selektion können Sie Weine aus autochthonen Rebsorten oder echte Weinklassiker kennenlernen, darunter auch zahlreiche biologisch oder biodynamisch kultivierte Weine.

Ihre Vorteile als DIVO-Mitglied



Selektion
mit Herkunftsbezeichnung
durch unsere Experten



Flexibilität
Bestellung von
Einzelflaschen möglich



Rabatt von mindestens 10%
ausgenommen Artikel
mit Spezialpreisen



Geschenkfflasche
offert bei Ihrer ersten
Bestellung



Degustationen
in verschiedenen Regionen



Publikationen
monatliche Dossiers und
Revue Terroir

Werden Sie Mitglied im Weinclub DIVO

indem Sie unseren Kundenservice kontaktieren, per Telefon 052 234 14 54, per Mail club@divo.ch
oder via Website www.divo.ch

DIVO

Weinkultur
seit 1936

Herausgeber
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

052 234 14 54
club@divo.ch
www.divo.ch



Redaktion
Dr. José Vouillamoz, Eva Zwahlen

Übersetzung
Eva Zwahlen

Fotos
Ohne andere Angaben von Team
DIVO, den Winzern oder Adobe Stock.

Gestaltung
Fluide Communication — Givisiez

Druck
Gremper — Basel