



Der Pinot

Eine edle Rebsorte unter der Lupe

J. Zimmer

Editorial

— Dr. José Vouillamoz

Der Pinot ist eine der edelsten Rebsorten der Welt. Warum edel? Weil er sehr langlebige Weine von unerreichbarer Komplexität und Finesse ergibt. Nicht umsonst produziert die berühmte Domaine de la Romanée-Conti, deren Rotweine wie überall im Burgund zu 100% aus Pinot Noir gekeltert werden, einige der teuersten und renommiertesten Weine der Welt.

In dieser Revue möchten wir Ihnen einen Überblick über das bieten, was man fälschlicherweise als «Pinot-Familie» bezeichnet, bestehend aus Pinot Noir und seinen vielen Variationen wie Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Meunier und anderen Mutationen. Wir werden sehen, dass der Pinot (ohne Zusatz) beim Entstehen zahlreicher europäischer Rebsorten eine grosse Rolle gespielt hat. Danach laden wir Sie auf eine Reise durch die «Weingeografie» des Blauburgunders ein, unterbrochen von einigen lokalen Abstechern, etwa zum Berligou aus dem Loiretal oder dem Walliser Dôle. Mit seiner geschliffenen Feder lässt uns unser Experte Thomas Wegmüller an seinen Besuchen im Frühling 2023 auf den Domänen von Hoffmann-Jayer und Alexandre Parigot im Burgund teilhaben, aber auch bei Ruelle-Pertois, Pierre Moncuit und, neu im DIVO-Sortiment, bei Bernard Remy in der Champagne.

Apropos Champagner: Ich packe die Gelegenheit beim Schopf und präsentiere Ihnen eine vereinfachte Beschreibung der sogenannten «Méthode Champenoise», mit der dieser weltweit berühmte Schaumwein produziert wird.

Abschliessen werden wir unseren Rundgang mit den bekanntesten «Chimären», dem Pinot Blanc und dem Pinot Gris.

Ich wünsche Ihnen Pinots, die nach Pinot schmecken, Champagner mit prickelnden Bläschen und Dôles, die den Duft des Wallis verströmen! ●

Die Autoren dieser Revue



— Dr. José Vouillamoz, stellvertretender Direktor



— Thomas Wegmüller, Weinexperte.



Titelbild: Aquarell des Pinot Noir von Jules Troncy, erschienen im Werk «Ampélographie» von Viala und Vermorel, einem siebenbändigen Monumentalwerk, das zwischen 1901 und 1910 herausgekommen ist und 5200 Rebsorten aus der ganzen Welt beschreibt.

Inhalt

Sprechen Sie nicht mehr von der «Pinot-Familie»!	4
Der Stammbaum des Pinot	6
Der Pinot Noir	8
Der Pinot Blanc.	10
Der Pinot Gris	12
Domaine Hoffmann-Jayer, ein neues Schmuckstück aus dem Burgund.	15
Domaine Alexandre Parigot, ein sicherer Wert im Burgund	16
Weitere Burgunder Produzenten bei DIVO	17
Wie wird Champagner produziert?	18
Champagne Ruelle-Pertois, eine authentische Familiengeschichte.	20
Champagne Pierre Moncuit, reine Frauensache	21
Champagne Bernard Remy, die Regelmässigkeit in Person	23

Die Rebberge des Champagnerhauses Ruelle-Pertois in Moussy nahe Épernay.





Ein Rebstock trägt einen Trieb mit rosaroten (Pinot Gris) und weissen Traubenbeeren (Pinot Blanc). Diese Art der Mutation kann Jahr für Jahr beobachtet werden.

Sprechen Sie nicht mehr von der «Pinot-Familie»!

— Dr. José Vouillamoz

Wenn Sie glauben, Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot blanc oder Pinot Meunier seien unterschiedliche Rebsorten, nur weil die aus ihnen gekelterten Weine andere Farben, Aromen und Geschmacksnoten aufweisen, dann täuschen Sie sich! Tatsächlich handelt es sich um eine einzige Rebsorte, den Pinot, der einige genetische Unfälle überstanden hat. Man nennt sie Mutationen; stattgefunden haben sie an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeiten. In der Regel ist es der Pinot Noir, der «weiss» oder «grau» wird, man hat aber auch schon Pinot Gris beobachtet, der plötzlich weiss wurde. Diese «genetischen Unfälle», genauer: diese Chimären, kommen regelmässig in den Rebbergen vor.

Man muss folglich aufhören, von der «Pinot-Familie» zu sprechen, das ist ein falsches Konzept! Eine Familie besteht aus einem Vater, einer Mutter, Brüdern und Schwestern, Onkeln und Tanten, Neffen und Nichten, Cousins und Cousinen. Im vorliegenden Fall handelt es sich aber um eine einzige Rebsorte: den Pinot.

Mutationen treten auch bei anderen Rebsorten auf, etwa beim Cabernet Sauvignon, von dem es eine Version mit weissen (Malian genannt) und eine mit rosaroten Trauben (namens Shalistin) gibt. Oder beim Savagnin alias Traminer, dessen rosarote Mutation (Traminer Rot) selber eine aromatische Mutation durchgemacht und den Gewürztraminer ergeben hat. Oder beim Chasselas, von dem es eine Version namens «Chasselas Violet» gibt usw. Wenn sich die Mutation in der Knospe eines Triebs vollzieht, dann wird der ganze Trieb weisse Beeren tragen. Findet die Mutation in der Knospe der Traube statt, werden alle Beeren der Traube weiss. Und wenn sich die Mutation im Moment der Ausbildung der Trauben oder der Beeren ereignet, dann erhält man gemischtfarbige Trauben und sogar einzelne Beeren, die zur Hälfte oder einem Viertel eine andere Farbe aufweisen.

Sie glauben mir nicht? Betrachten Sie sich das Bild der partiellen Mutationen auf einer Pinot-Traube. Wer würde behaupten wollen, dass man zwei unterschiedliche Rebsorten auf ein- und derselben Traube, ja, sogar auf derselben Beere findet? Es handelt sich folglich um eine einzige Rebsorte namens Pinot, dekliniert in unterschiedlichen Biotypen, je nach Farbe der Beeren (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc), nach Farbe des Fruchtfleisches (Pinot Teinturier), der vorzeitigen Reife (Pinot Noir Précoce) oder der starken Behaarung der Unterseite der Blätter (Pinot Meunier).



Zu diesen Mutationen gesellen sich uralte Selektionen, die man – zu Unrecht – für eigene Rebsorten gehalten hat: Berligou im Loiretal, Servagnin im Kanton Waadt und Savagnin im Kanton Neuenburg, Pinot Gouges im Burgund usw. Es handelt sich bei allen nur um Biotypen des Pinot, die zwar besondere weinbauliche oder organoleptische Eigenarten aufweisen, aber trotzdem ein Pinot bleiben. ●

Partielle Mutationen beim Blauburgunder: Manche Beeren sind komplett weiss (also Weissburgunder), andere nur zum Teil. Man kann bei ein- und derselben Traube folglich nicht von verschiedenen Rebsorten sprechen.

Der Stammbaum des Pinot

— Dr. José Vouillamoz

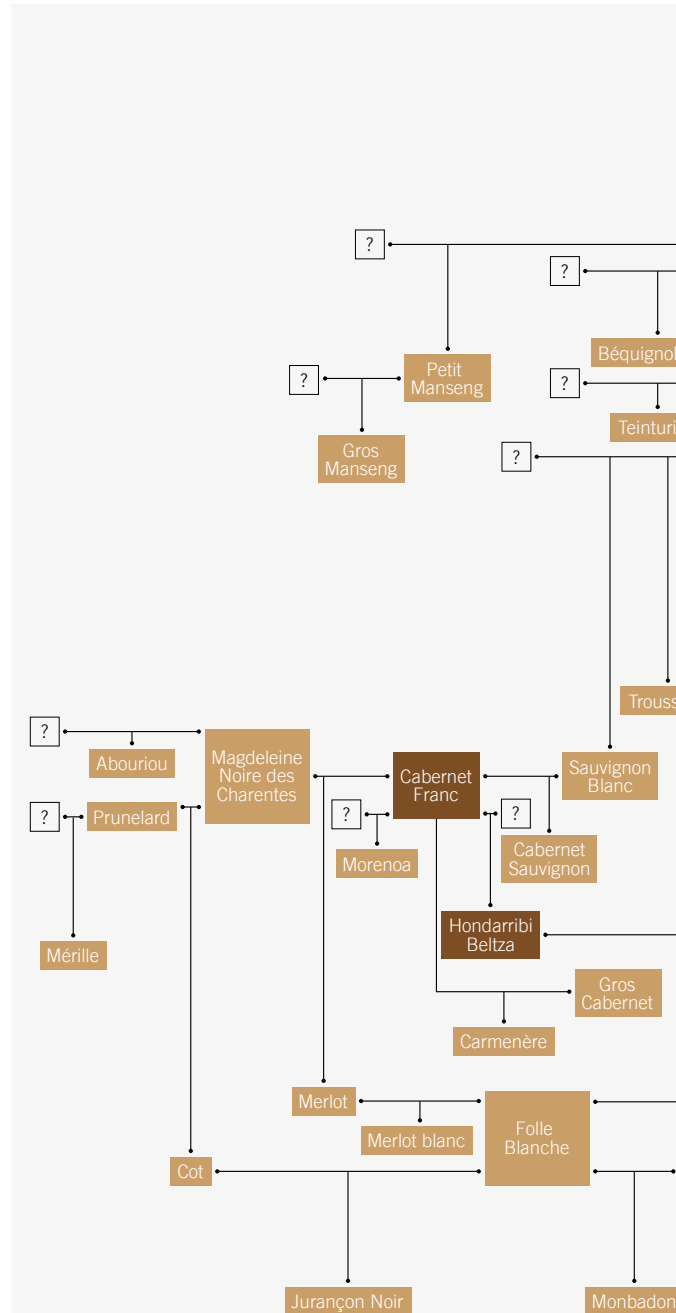
Unbesehen der Farbe ist der Pinot eine uralte Rebsorte, weltweit eine der ältesten. Sein genaues Alter ist unbekannt, doch ist er wahrscheinlich über 1000 Jahre alt. Man weiss nicht, ob er aus den Populationen von Wildreben im Nordosten Frankreichs domestiziert wurde oder ob er aus einer spontanen Kreuzung noch älterer Rebsorten entstanden ist wie alle anderen traditionellen Rebsorten. Was wir dagegen wissen, ist, dass eine direkte Abstammungslinie zwischen dem Savagnin, einer anderen uralten Sorte aus dem Nordosten Frankreichs, und dem Pinot besteht. Der eine ist der Vater des anderen, doch wissen wir nicht, in welche Richtung die Verwandtschaft verläuft.

Pinot x weisser Gwäss (Gouais Blanc), ein fruchtbares Paar

Der Pinot hat sich an verschiedenen Orten und zu verschiedenen Zeitpunkten mit dem unbekanntem weissen Gwäss (Gouais Blanc) gekreuzt. Diese Rebsorte war im Mittelalter in ganz Europa verbreitet, unter diversen Synonymen wie Belina, Bouillan, Geuche, Goix, Heunisch, Liseiret, Preveiral usw. Der sehr produktive Gwäss brachte mittelmässige, saure Weine hervor, weshalb er oft aus den Rebbergen verbannt wurde. Heute ist er eine Rarität, und wenn sein Ertrag gezähmt wird, bringt er interessante Weine hervor, so wie der Gwäss von Chanton Weine, den Sie bei DIVO finden.

Ohne Intervention durch Menschenhand hat das Paar Pinot x Gwäss durch natürliche Bestäubung im Rebberg eine eindrückliche Nachkommenschaft gezeugt: zuallererst Chardonnay und Gamay, zwei Rebsorten von weltweiter Bedeutung. Geboren von denselben Eltern, sind die beiden Brüder, was durch Degustation unmöglich herauszufinden ist. Pinot und Gwäss haben weitere, weniger wichtige Kinder geboren, etwa Aligoté de Bourgogne, Dameron, Knipperlé, Melon oder Romorantin. Insgesamt sind 21 Rebsorten aus ihrer Verbindung hervorgegangen.

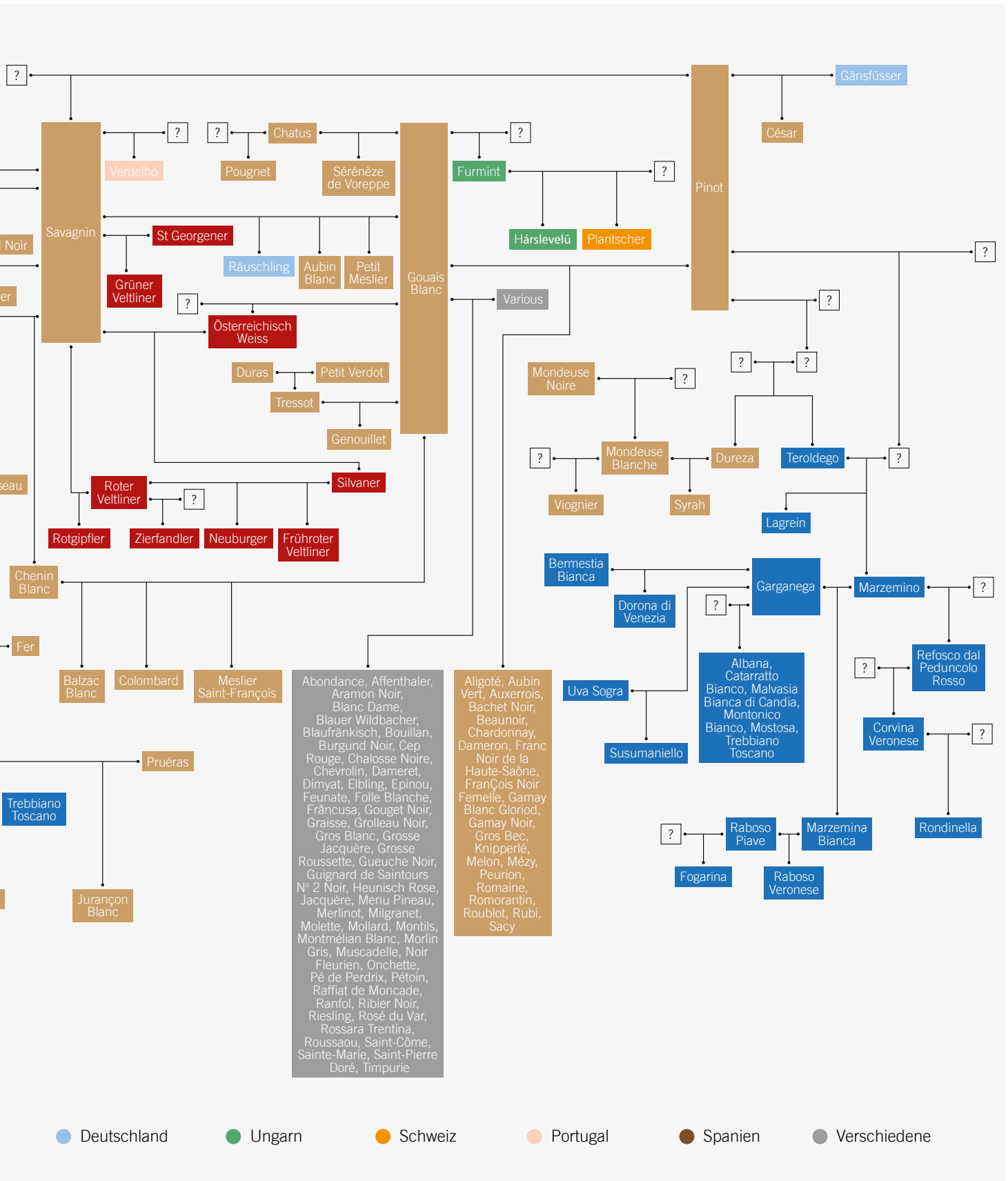
2006 konnte ich nachweisen, dass der Pinot ein Grosselternteil der norditalienischen Sorten Teroldego, Marzemino und Lagrein ist und möglicherweise der Urgrossvater der Syrah. Eine revolutionäre Entdeckung, denn niemand hätte eine genetische Verbindung zwischen diesen Rebsorten vermutet, denen man eine sehr unterschiedliche Herkunft zusprach. Meine französischen Kollegen konnten belegen, dass der Pinot zweifelsfrei ein Grosselternteil von Chenin Blanc, Sauvignon Blanc und sogar Cabernet Sauvignon ist (Details im Buch Wine Grapes, das ich 2012 mit meinen Koautorinnen MW Jancis Robinson und MW Julia Harding bei Allen Lane publizieren durfte). Diese Entdeckungen widerlegten diverse Hypothesen, welche für all diese Rebsorten völlig unterschiedliche Herkunftsorte suggerierten. Der Pinot kann mit Fug und Recht als eine der «Gründersorten» der europäischen Ampelografie bezeichnet werden. ●



Der Gouais, im Oberwalliser Dialekt (und auf der Flasche von Chanton Weine) «Gwäss» genannt, gilt als der Casanova unter den Rebsorten, verfügt er doch in ganz Europa über zahlreiche Nachkommen.

● Frankreich ● Österreich ● Italien

Der Stammbaum des Pinot umfasst insgesamt die beeindruckende Zahl von 156 Rebsorten mit direkten Verwandtschaftsbeziehungen (aus: Wine Grapes, Allen Lane 2012).



Der Pinot Noir

— Dr. José Vouillamoz

Der Pinot Noir ist zweifellos der Urtyp, Pinot Gris und Pinot Blanc dagegen nur seine Farbmutationen. Er ist seit dem 13. Jahrhundert unter alten Synonymen bekannt, etwa als Morillon, Noirien oder Auvernat (mit verschiedenen Schreibweisen). Die erste Erwähnung unter dem modernen Namen Pinot geht aufs Jahr 1375 zurück; damals liess Philipp der Kühne vor seiner nächsten Reise eine gewisse Menge «Pinot Vermeil» an den Zielort schicken. In Deutschland wurde die Sorte erstmals 1470 unter dem Namen Klebroth erwähnt, in der Schweiz im Kanton Neuenburg (1766 in Cortailod und 1775 in Auvernier) unter dem lokalen Synonym Salvagnin. Später wurde er in den deutschsprachigen Regionen (Deutschland, Österreich, Deutschschweiz) als Blauburgunder bzw. Spätburgunder bezeichnet.

Kleine Weingeografie des Pinot Noir

Der Pinot Noir hat sich von seinem Geburtsort im Burgund und der Franche-Comté in zahlreiche Regionen der Welt ausgebreitet. Unternehmen wir eine kurze Tour d'Horizon der Gegenden, in denen er die interessantesten Weine ergibt.

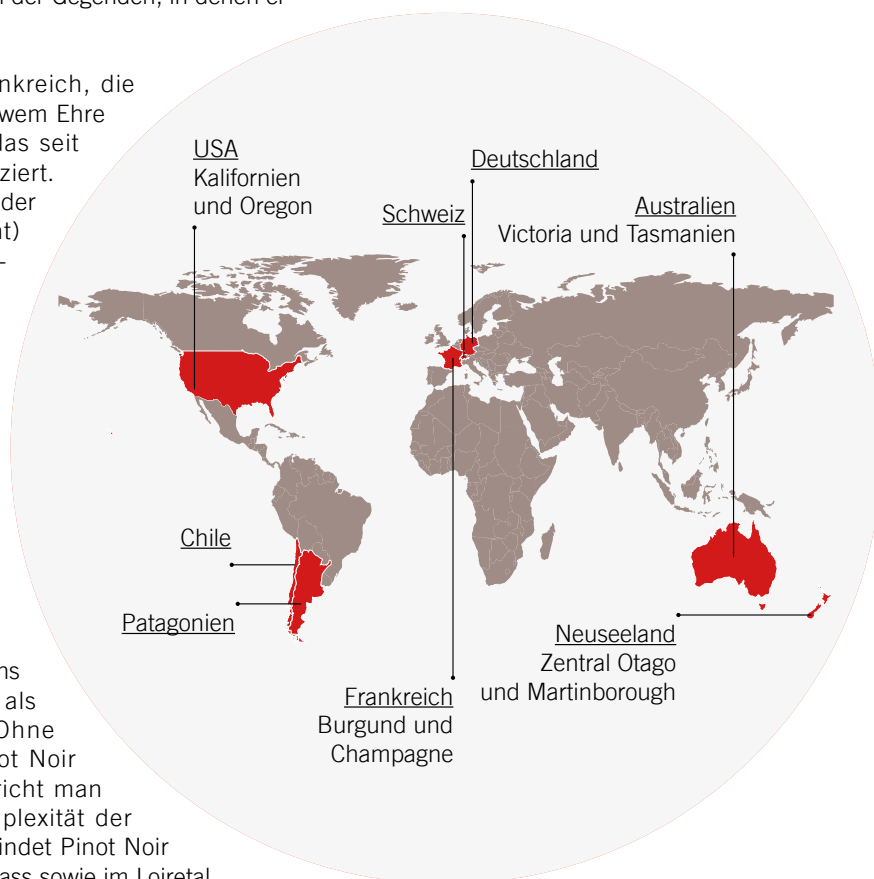
An erster Stelle steht natürlich Frankreich, die Heimat des Pinot Noir. Und hier – Ehre, wem Ehre gebührt! – allen voran das Burgund, das seit Jahrhunderten die besten Pinots produziert. Seine Fähigkeit, winzigste Unterschiede der Terroirs (im Burgund «climats» genannt) auszudrücken, ist faszinierend. Die aromatischen und organoleptischen Unterschiede zwischen verschiedenen Appellationen und *climats* sind, auch wenn die Weine vom selben Produzenten auf die nahezu gleiche Weise vinifiziert werden, verblüffend: ein Chambolle-Musigny voller Finesse kontrastiert mit einem kräftigen Pommard, ein intensiver Gevrey-Chambertin bietet einem samtig-weichen Volnay Paroli, ein floraler Clos de Vougeot hebt sich deutlich von einem mineralischen Clos de Tart ab usw.

Die zweite Pinot-Noir-Region Frankreichs ist die Champagne, wo die Sorte mehr als einen Drittel der Flächen bedeckt. Ohne Einmischen vinifiziert, ergibt der Pinot Noir hier weisse Schaumweine (deshalb spricht man von «blanc de noir»), welche die Komplexität der Champagner-Terroirs ausdrücken. Man findet Pinot Noir auch in der Saône-et-Loire, im Jura, im Elsass sowie im Loiretal, wo er in einer alten, «Berligou» genannten Form vorkommt (siehe Kästchen auf S. 9).

In Deutschland ist der Pinot Noir unter dem Namen Spätburgunder verbreitet, besonders in Baden-Württemberg im Süden Deutschlands und weiter nördlich im Ahrtal. In den letzten Jahrzehnten hat sich die Qualität der deutschen Pinots Noirs bemerkenswert verbessert, die besten Weine erzielen heute spektakuläre Preise.

Weinbauliche Eigenschaften des Pinot Noir

Der Pinot Noir ist eine Rebsorte, die recht früh in der Saison Knospen ausbildet, was ihn anfällig macht auf Frühjahrsfrost. Er reift früh (in der ersten Epoche, weniger als eine Woche nach dem Chasselas), weshalb er am besten in frischen, gemässigten Klimazonen gedeiht. In heissem Klima reift er zu schnell und die Beeren neigen dazu, zu schrumpeln, was konfitüreartige, unharmonische Weine ergibt. Er hegt eine Vorliebe für kalkhaltige Lehmterroirs und ist anfällig auf Pilzkrankheiten, Botrytis (Graufäule), Echten und vor allem Falschen Mehltau. •



In der Schweiz ist Blauburgunder mit 3800 Hektar (von insgesamt 14'629) die wichtigste Rebsorte. Ein Drittel der Fläche liegt im Wallis, wo der Pinot zusammen mit Gamay im traditionellen Dôle assembliert wird (siehe S. 14). Sehr präsent ist der Blauburgunder in der Deutschschweiz, vor allem in der Bündner Herrschaft, wo er Weine von internationaler Statur ergeben kann, um die sich die Liebhaber reissen. Auch an den Gestaden des Neuenburgersees bringt er in den Appellationen Neuchâtel und Vully exzellente Weine hervor.

In Italien wird Pinot Nero vor allem im Norden angebaut, besonders im Südtirol, wo er am meisten Erfolg hat. Man findet ihn auch in der Franciacorta für die Schaumweinproduktion.

Auch anderswo auf der Welt fühlt sich der Pinot Noir wohl, in Breitengraden mit frischem Klima wie Neuseeland, Tasmanien, Kanada (Ontario, British Columbia), im Süden Argentiniens (Patagonien, Bío Bío) oder, dank dem Einfluss des Meeres, in den USA in Oregon, Kalifornien (Sonoma, Monterey, Carneros) sowie in den Küstenregionen Chiles. •

Der Berligou ist ein uralter Biotyp des Pinot Noir, der im Mittelalter aus dem Burgund ins Loiretal eingeführt wurde. Nach Jahrhunderten der genetischen Isolation ergibt er einen Wein von einzigartigem Charakter, der sich komplett von den Burgunder Pinots unterscheidet. Das beweist der Berligou von Poiron-Dabin.

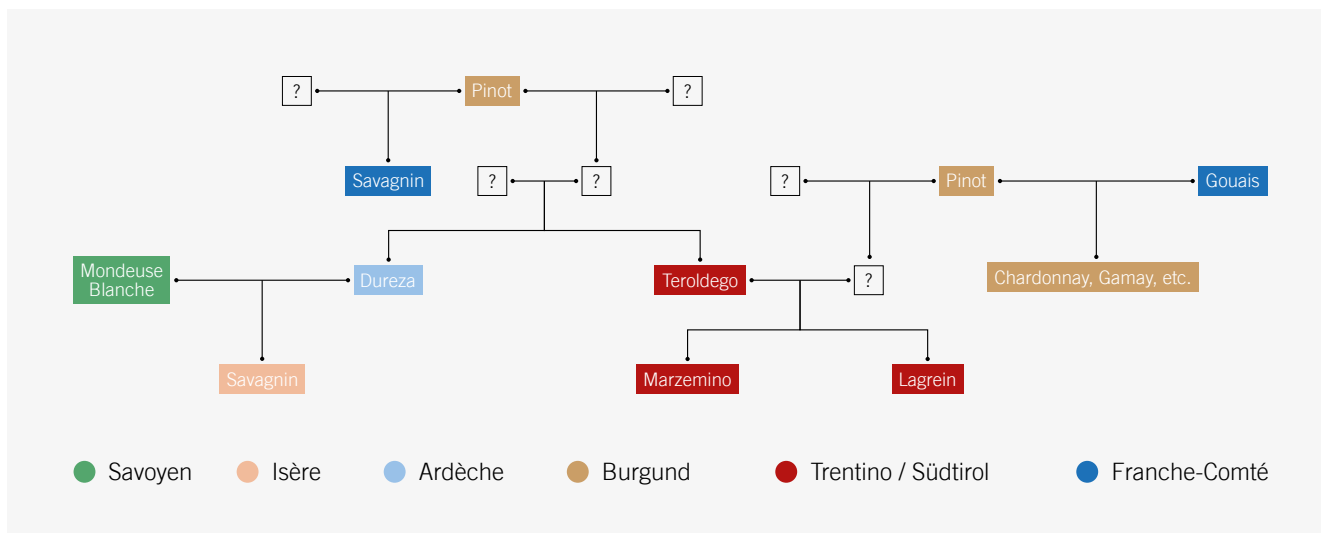


Berligou, der Rote der bretonischen Herzöge

Im Loiretal geht die Legende, der Berligou sei der historische Wein der Herzöge der Bretagne gewesen. 1460 wurde der Clos du Berligou in Couëron, in der Nähe von Nantes, mit Pinot Noir bestockt. Die ersten Rebstöcke waren ein Geschenk von Karl dem Kühnen an seinen Cousin, François II., Herzog der Bretagne. Diese Rebsorte erlangte nach den Besuchen von Henri IV. und später von Louis XIV. hohes Ansehen.

Anfangs als eigenständige Rebsorte betrachtet, wurde der Berligou in den 1930er-Jahren vor dem Aussterben gerettet. Nach dem Zweiten Weltkrieg geriet der Berligou wieder in Vergessenheit, bis er durch Jean-Michel Poiron-Dabin rehabilitiert wurde, der ab 1993 um dessen offizielle Anerkennung und Aufnahme in die Rebsorten-Kollektion des Musée du Vignoble Nantais kämpfte. Das Interesse für die Wiederbelebung dieser mittelalterlichen Reliquie konkretisierte sich 2009 in der Gründung der Berligou-Vereinigung, die sich aktiv für diese einheimische «Rebsorte» starkmacht.

Tatsächlich hat die genetische Analyse 2004 gezeigt, dass der Berligou keine eigenständige Rebsorte ist, sondern ein historischer Biotyp des Pinot Noir aus dem Burgund. Einzig eine klonale Mutation unterscheidet ihn vom Pinot Noir. Er erinnert sehr an einen Pinot («il pinote», wie man auf Französisch sagt), mit seinen Erdbeeraromen, seinen feinen Tanninen, dem würzigen und verblüffend cremigen Gaumen. Der Berligou von Poiron-Dabin ist ein Pinot ausserhalb jeder Norm, ein Jahr in Barriques aus dem mythischen Wald von Brocéliande veredelt! •



Der vereinfachte Stammbaum des Pinot. Von oben nach unten: Der Pinot ist der Vater des Savagnin (dank Kreuzung mit einer unbekannt Rebsorte, symbolisiert durch ?). Durch Kreuzung mit dem Gwäss wurde er zum Vater zahlreicher Rebsorten, darunter Chardonnay und Gamay. Die statistischen Analysen der genetischen Daten haben aufgezeigt, dass der Pinot ein Grossvater (die dazwischenliegende Generation, symbolisiert durch ?,

ist unbekannt) der Dureza ist und folglich der Urgrossvater der Syrah, der Grossvater des Teroldego und damit ein Urgrossvater des Marzemino und des Lagrein. Und um das alles noch zu toppen, ist er auch der Vater des andern Elternteils der letztgenannten Rebsorten. Der Pinot ist also gleichzeitig Urgrossvater und Grossvater von Marzemino und Lagrein. In der Welt der Rebsorten ist das überhaupt kein Problem...



Der Pinot Blanc

Dr. José Vouillamoz

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Pinot Blanc oft mit Chardonnay verwechselt. In der Weinliteratur wimmelt es von Hinweisen wie «Chardonnay Pinot Blanc» oder «Pineau Blanc Chardonnay». Erst 1872 wurde anlässlich der Weinausstellung von Lyon die klare Unterscheidung zwischen Pinot Blanc und Chardonnay offiziell akzeptiert. Jede Erwähnung des Pinot Blanc vor 1868 – und teilweise auch lange danach – ist folglich wenig vertrauenerweckend.

Frankreich

Diese Mutation des Pinot Noir, die erstmals in Frankreich auftrat, ist im Elsass weitverbreitet, allerdings genießt sie hier weniger Ansehen als der Pinot Gris. Das ist zu bedauern, denn wenn der Pinot Blanc am richtigen Ort wächst und seine Erträge gezügelt werden, kann er frische, komplexe und ausgewogene Weine produzieren.

Im Burgund findet man kaum Pinot Blanc. Die Domaine Hoffmann-Jayer ist allerdings eine Ausnahme, assembliert sie doch bei ihrem weissen Hautes-Côtes de Beaune und Hautes-Côtes de Nuits 30% Pinot Blanc mit 70% Chardonnay. Die letztgenannte Cuvée kommt aus der Lage Le Perchy in der Gemeinde Magny-lès-Villers sowie aus den Parzellen La Flie und Sous le Mont in der Gemeinde Villers-la-Faye (1,22 ha insgesamt). Sie bietet eine tiefgründige Nase mit Noten von Mirabellen, Vanille, gerösteten Baumnüssen, Patisseriecreme sowie einen Hauch Menthol. Im Gaumen ist sie stoffig und dank einer saftigen Säure sehr ausgewogen, im Finale leichtfüßig und elegant. Ein offener, sympathischer weisser Burgunder, der einhellig Gefallen findet wird.

Deutschland

Unter dem Namen Weissburgunder genießt der Pinot Blanc in Deutschland möglicherweise den grössten Respekt. Man findet ihn vor allem in Baden, in der Pfalz und Rheinhessen. An der Mosel (Rheinland-Pfalz) produziert Andreas Bender einen Weissburgunder auf sehr steilen Schieferböden, der mit Aromen von weissem Pflirsich, Birnen und aromatischen Kräutern sowie einem frischen, ausgewogenen Gaumen gefällt. In Franken assembliert das Weingut Max Müller I Weissburgunder und Grauburgunder in der Cuvée GrauWeiss, gewachsen auf sandigen Lössböden, auf denen die Trauben bestens reifen. Die Cuvée ist von schöner Fülle, bleibt aber frisch, ohne jede Schwere und mit seidigem Gaumen.

Schweiz

In der Schweiz werden nur 105 Hektar Pinot Blanc angebaut, vor allem im Wallis, in Graubünden und im Kanton Waadt, wo die Brüder Dutruy einen sehr aromatischen Pinot Blanc mit Noten von Akazienblüten, Birnen, weissem Pflirsich und Ananas produzieren. Der Gaumen ist von grossem Gleichgewicht und geprägt von Zitrusfruchtaromen und einer Prise Salz. Im Bündnerland ist der Weissburgunder Bestandteil der historischen regionalen Spezialität Churer Schiller, für den Vater und Sohn von Tschärner mehrere weisse und rote Rebsorten miteinander kultivieren, ernten und vinifizieren (vergleichbar mit dem Wiener Gemischten Satz). Der Name hat übrigens nichts mit dem Dichter Schiller zu tun, sondern soll von der schillernden Farbe des Weins inspiriert sein. Dieser traditionelle Wein mit seiner leichten Kohlensäure bietet in der



Das Schloss Reichenau im Bündnerland. Hier produzieren Vater und Sohn von Tscherner Haute-Couture-Pinots in allen drei Farbvarianten (Noir, Blanc und Gris) sowie einen faszinierenden Schiller (eine Assemblage aller drei Pinots).

Nase Erdbeer- und weisse Pfirsicharomen, im Gaumen ist er luftig-elegant und belebend, das Finale erfrischend säurebetont. Ein önothiles Erlebnis, das man sich einmal gönnen sollte!

Österreich

In Österreich wird der Weissburgunder vor allem in Niederösterreich und der Steiermark kultiviert. Er ist Teil der Komposition des Gemischten Satzes (ein Hinweis auf das gemischte Auspflanzen der Rebstöcke), des traditionellen Weins aus der Region von Wien. Wie beim Bündner Schiller werden auch hier mehrere (mindestens drei) Sorten zusammen gepflanzt, gleichzeitig geerntet und vinifiziert, wie es früher in vielen Regionen Europas üblich war. Spätreife Rebsorten gleichen die frühreifen aus, säurebetonte die süßen, Krankheitsrisiken werden gemindert. In Niederösterreich produziert das Weingut Schwarzböck einen faszinierenden Gemischten Satz in der Lage Bisamberg-Kreuzenstein, komponiert aus Grauburgunder, Weissburgunder, Muscat, Welschriesling, Chardonnay, Grünem Veltliner und Riesling. Ein harmonischer, leichter Wein mit Aromen von Golden Delicious Äpfeln, Birnen, weissem Pfeffer und einem Hauch Muskat. Im Gaumen gefällt er mit lebhaft-trockenem Auftakt, Noten von Kumquat und salzigem Finale. ●



Die Domaine Hoffmann-Jayer gehört zu den wenigen Burgunder Weingütern, die Pinot Blanc anbauen und mit Chardonnay assemblieren, so etwa im weissen Hautes-Côtes de Nuits mit einem Anteil von 30%.



Das Weingut Max Müller I assembliert Weissburgunder und Grauburgunder in der Cuvée GrauWeiss.



Der Schiller, eine Bündner Tradition, wird aus verschiedenen, gemeinsam gepflanzten und vinifizierten Rebsorten gekeltert.



Der Gemischte Satz, eine Wiener Tradition, stammt wie der Bündner Schiller von mehreren gemeinsam gepflanzten und vinifizierten Rebsorten.

Der Pinot Gris

— Dr. José Vouillamoz

Diese Farbmutation des Pinot Noir, die wegen ihrer rosa-farbenen (und nicht grauen!) Beeren eigentlich «Pinot Rose» heissen müsste, wurde im Lauf der letzten Jahrhunderte immer wieder im Burgund, in der Schweiz und in Deutschland beobachtet.

Der Pinot Gris eignet sich bestens für die Produktion von Süssweinen. Aus diesem Grund nennt man ihn oft «Malvoisie», und zwar in verschiedenen Regionen (F: Savoyen, Loiretal; I: Aostatal; CH: Wallis), um von der Bekanntheit des gleichnamigen Dessertweins zu profitieren, der allerdings nichts mit Pinot Gris zu tun hat. Aus demselben Grund nannten die Elsässer die Sorte lange «Tokay» oder «Tokay Pinot Gris», bis die Ungarn ihnen die Verwendung dieses Namens ab 2007 definitiv verboten.

Frankreich

Der Pinot Gris nimmt im Elsass eine wichtige Rolle ein, bedeckt er doch 2355 von insgesamt 15'527 Hektar. Seit 2020 vertritt DIVO die Domaine Marc Tempé aus Zellenberg, die ein wenig Pinot Gris besitzt. Bei meinem Besuch auf dem Weingut im März 2022 haben mir Marc und Anne Marie eine Assemblage aus Gewürztraminer (70%) und Pinot Gris (30%), gewachsen im Haut-Lieu «Rodelsberg», zu probieren gegeben. Eine meisterhafte Cuvée! Zusammen im selben Rebberg gepflanzt, ergeben die beiden Rebsorten einen Wein mit komplexer, feiner Nase und Aromen von Limetten, Mandarinen, frischen Rosen, Kumquat, Rauch und zerbrochenen Steinen, untermalt von einem Hauch alter, gewachster Möbel. Der Gaumen ist reichhaltig, vollmundig und trotzdem luftig-elegant dank einer für diese Sorten eindrücklich saftigen Säure. Die Rosennoten, zusammen mit schönen Bitterakzenten von Agrumen, findet man auch im langanhaltenden, salzigen und zitronigen Finale wieder. Ein grosser Elsässer Weisswein, produziert in begrenzten Mengen.



Im Haut-Lieu «Rodelsberg» erntet Marc Tempé Gewürztraminer (70%) und Pinot Gris (30%) in einem Durchgang und mit sehr begrenzten Erträgen.



Der Pinot Gris der Familie von Tschanner ist sehr komplex, tiefgründig und lang – und er besitzt ein grosses Alterungspotential.



Der Pinot Gris ist Bestandteil der Assemblage Curzilles der Domaine La Colombe, vor rund zwanzig Jahren für DIVO kreiert.

Schweiz

In der Schweiz ist der Pinot Gris im Wallis noch sehr präsent, wo man ihm den irreführenden Namen Malvoisie gegeben hat. Auch in der Waadt trifft man ihn häufig an, etwa auf der Domaine La Colombe, wo er zusammen mit Chasselas, Doral und Riesling im selben Rebberg wächst und, zusammen geerntet und in Betoneiern vinifiziert, die ursprünglich für DIVO kreierte Cuvée Curzilles ergibt.

Der Pinot Gris ist auch in der Deutschschweiz verbreitet, hier wird er meistens Grauburgunder genannt. Nicht jedoch bei der Familie von Tschanner im Bündnerland, die einen atemberaubenden Jeninser Pinot Gris produziert. Weit weg von gewissen schwergewichtigen Karikaturen, präsentiert sich dieser Wein stets elegant und ziseliert, rein wie ein Kristall. Er besitzt typische Aromen von Haselnüssen und Weinbergspfirsich. Seine Struktur ist ausladend und perfekt ausbalanciert von einer schönen Säure, das zitronige Finale will nicht enden... Der Pinot Gris findet auch Eingang in den Schiller, eine historische Assemblage aus der Region um Chur, gekeltert aus weissen und roten, im selben Rebberg gepflanzten Sorten. Mit seiner leichten Kohlensäure bietet dieser traditionelle Wein in der Nase Erdbeer- und weisse Pfirsichnoten, im Gaumen ist er elegant und belebend, das Finale angenehm fein und säurebetont.

Italien

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts im Aostatal und im Piemont eingeführt, ist der Pinot Gris mittlerweile in Friaul-Julisch Venetien unter seinem italienischen Namen Pinot Grigio zur Berühmtheit geworden. Leider ergibt er wegen exzessiver Erträge allzu oft geruchs- und geschmacklose Supermarktweine. Natürlich gibt es Ausnahmen, von denen Sie demnächst einige bei DIVO finden werden.

Deutschland

Der Pinot Gris, hier Grauburgunder oder Grauer Burgunder genannt, manchmal auch Ruländer (nach Johann Seger Ruland, der diese Mutation in einem Garten bei Speyer in Rheinland-Pfalz entdeckt hat), bedeckt in Deutschland mehr als 4440 Hektar und ergibt trockene oder leicht restsüße Weine. Auf dem Weingut Max Müller I in Franken wird er mit Weissburgunder zur Cuvée GrauWeiss komponiert, die eine schöne aromatische Komplexität voller Frische bietet. ●



Die Beeren des Pinot Gris sind eher kupferfarben als grau...

Plädoyer für einen authentischen Dôle!

Dr. José Vouillamoz – Zuerst muss man präzisieren, dass der Name Dôle... aus der Waadt stammt! Tatsächlich war dies anfangs der Name des Gamay, der vermutlich im 19. Jahrhundert aus der Stadt Dôle im französischen Jura in die Waadt eingeführt worden war. Als sich der Pinot Noir ausbreitete, nannten ihn die Waadtländer zunehmend Petite Dôle und den Gamay Grosse Dôle.

Gegen 1850 wurden Gamay und Pinot Noir ins Wallis eingeführt, wo sie ihre jeweiligen Namen Grosse Dôle und Petite Dôle behielten. Logisch, dass die Assemblage aus diesen beiden Sorten... Dôle genannt wurde. 1941 erliess der Walliser Staatsrat einen Beschluss, um Missbrauch einzuschränken, und definierte den Dôle folgendermassen: «Wein guter Qualität aus Pinot noir (Petite Dôle) oder einem Gemisch aus Pinot noir und Gamay, bei dem Pinot noir überwiegen muss und unter der Voraussetzung, dass diese Rebsorten auf Walliser Boden kultiviert wurden.» Später wurde präzisiert, der Dôle sei eine Assemblage aus mindestens 85% Pinot Noir und Gamay, wobei der Pinot überwiegen musste. Die restlichen 15% durften aus anderen in der AOC zugelassenen roten Sorten bestehen.

Laut diversen Marktstudien ist der Dôle noch heute der bekannteste Rotwein der Schweiz. Was den Rückgang der Verkäufe seit den 1990er Jahren nicht aufhalten konnte. Schuld daran sind schlechte Weine, die den Markt überschwemmt haben. Um den Dôle zu «retten», hat der Walliser Staatsrat 2021 beschlossen, das Rezept zu modernisieren. Neu definiert er den Dôle als Assemblage aus mindestens 51% Pinot/Gamay (wobei der Pinot überwiegen muss), zu der man bis zu 49% andere Rebsorten aus der AOC hinzufügen darf.

Auf die Gefahr hin, als Puris taxiert zu werden, habe ich mich mehrfach öffentlich gegen diese Entscheidung ausgesprochen, die meiner Meinung nach das Todesurteil für den Dôle bedeutet. Ich denke, der einzige ECHTE Dôle sollte eine Assemblage aus Pinot und Gamay sein, ohne andere Rebsorten, charakterisiert von seinem Himbeerrot, seinen Erdbeeraromen und seiner feinen, knackigen Struktur. Ein süffiger, traditioneller und geselliger Wein von grosser Trinkfreundlichkeit. Alle anderen Assemblage-Typen sollten Fantasienamen tragen und sich nicht den Namen «Dôle» anmassen, der Teil der Walliser Weingeschichte ist.

Anstatt einen derart emblematischen Walliser Wein in Misskredit zu bringen, würden die Produzenten gescheiter zu einem traditionellen, authentischen «Rezept» zurückkehren, das zu 100% aus Pinot Noir und Gamay besteht, ohne all die anderen Rebsorten, mit denen man nichts anzufangen weiss und die diesen typisch walliserischen Wein nur verfälschen. Der «reine» Dôle könnte auf diese Weise seine einstige Bedeutung zurückgewinnen. •

Der Dôle Tradition der Domaine des Muses wird aus den besten Trauben der Sorten Pinot Noir und Gamay gekeltert. Ein authentischer Dôle!



Schwindelerregend steile Terrassen im Wallis.

Domaine Hoffmann-Jayer, ein neues Schmuckstück aus dem Burgund

— Thomas Wegmüller

Wer den Enthusiasmus und die Energie von Alexandre Vernet spürt, der versteht, wie es das Burgund – oft als prestigereichste Weinregion der Welt bezeichnet – schafft, diese Stellung zu halten. Noch nicht einmal 40 Jahre alt, ist er doch der Steuermann der Domaine Hoffmann-Jayer. Gegründet wurde sie 2017 in Magny-lès-Villers, zwischen Beaune und Nuits-Saint-Georges, vom Schweizer Geschäftsmann André Hoffmann, der in Morges wohnt und Vizepräsident der Roche-Gruppe, Philanthrop, Umweltschützer sowie leidenschaftlicher Weinliebhaber ist. Übernommen hat Hoffmann das Gut von Gilles Jayer, der keine Nachkommen hatte und dessen Name nach wie vor die Flaschen ziert.

Alexandre Vernet und sein Chef André Hoffmann haben denselben Ansatz: bedingungslosen Respekt vor dem Terroir. Auf dem Gut von 10 Hektar wurde von Anfang an biologisch gewirtschaftet, seit diesem Jahr sogar biodynamisch, um die Biodiversität zu fördern. Mitten in den Rebbergen sollen Bienenstöcke aufgestellt werden, wie Alexandre erzählt, der mitmacht bei der Gruppe «Jeunes Vignerons Bourguignons» und noch viele weitere Ideen auf Lager hat.

Die Arbeit eines Goldschmieds

Anfangs verlangte André von ihm regelmässig detaillierte Berichte, doch beide haben schnell begriffen, dass Alexandres Platz nicht hinter dem Schreibtisch ist, sondern im Rebberg und im Keller. Denn hier kann er sich am besten ausdrücken und seine gesamte Energie dazu nutzen, um grosse Weine zu realisieren und berühmte Terroirs wie Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru «Les Damodes» oder Grand Cru «Echezeaux Du Dessus» zu sublimieren.

Mit welcher Sorgfalt die Weine von Hoffmann-Jayer realisiert werden, ist augenfällig... und ab dem ersten Schluck spür- und schmeckbar! Der Hautes-Côtes de Nuits rouge 2020 beispielsweise ist ein moderner, sanft extrahierter Pinot Noir voller Finesse, in einem Stil, welchen das Gut immer mehr anstrebt: weniger Eingriffe und ein absolutes Minimum an hinzugefügtem Schwefel. Mit seinem sehr frischen, eleganten, knackigen Profil trinkt man ihn am besten jung, empfiehlt Alexandre, bevor die Frucht ihr Strahlen einbüsst. Der Côte



Alexandre Vernet (zweiter von links) mit der DIVO-Équipe (José Vouillamoz, Walter Zambelli und Thomas Wegmüller) bei einem Besuch im Burgund im Februar 2023. Und der sagenumwobene Grand Cru Échezeaux Du Dessus der Domaine Hoffmann-Jayer.

de Nuits-Village 2020 seinerseits situiert sich in der Mitte des Sortiments, zwischen den Hautes-Côtes (de Nuits und de Beaune) und den Crus. Es handelt sich folglich um einen bedeutenden Wein, der in diesem Jahrgang meisterhaft gelungen ist. Unglaublich duftig, drückt er all das grosszügig aus, was ein Weinliebhaber im Burgund sucht: Noten von Unterholz vermischen sich mit wilden roten und schwarzen Beeren, mit Akzenten von Orangenschalen und Kaffee. Man findet grosse Frische, eine schöne Struktur – und natürlich ein bedeutendes Alterungspotential. Es wird allerdings schwierig sein, auf diesen Wein zu warten...! ●



Domaine Alexandre Parigot, ein sicherer Wert im Burgund

— Thomas Wegmüller

Kleine Strassen durchqueren klar abgegrenzte Weinberge, in der Ferne zeichnen sich Mäuerchen, umfriedete Clos und ihre Tore ab, über denen mythische oder geheimnisumwobene Namen prangen. Faszinierendes Burgund! In Meloisey, mitten im Herzen der Hautes-Côtes de Beaune, 6 Kilometer oberhalb von Pommard, zeigt ein schönes Steingebäude in stolzen, burgunderroten Lettern die «Domaine Parigot Père et Fils» an. Der Vater ist Régis, der das Gut zusammen mit seiner Frau Marie 1950 gegründet hat. Der Sohn, Alexandre, leitet heute den Betrieb mit seinen 18 Hektar Reben, verteilt auf die Gemeinden Meloisey, Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault und Chassagne-Montrachet. Auf den Weinetiketten liest man mittlerweile Domaine Alexandre Parigot.



Ein kleiner, aber qualitativ hochstehender Jahrgang

«Ihr kommt, wenn die Keller leer sind», begrüsst uns Régis mit schelmischem Lachen. Das Gut hat all seine Chardonnay-Flaschen verkauft. Deren Produktion ist immer begrenzt, war 2021 aber wegen des Frosts, der die frühreife Sorte schwer getroffen hatte, besonders gering. Im Keller findet sich nur noch eine kleine Menge des Pinot Noir 2021. «Der Rest ist verkauft», freut sich Régis.

Hier ist die Vinifikation für alle Weine dieselbe, so kann man die verschiedenen Burgunder Terroirs – oder «Climats» – bestens herausarbeiten. Der Stil des Hauses ist im gesamten Sortiment wiedererkennbar, mit geringem Anteil ganzer (sprich nicht entrappter) Trauben, Vinifikation und Ausbau im Holz, davon ein Drittel neu. Die Weine des Jahrgangs 2021 sind stoffig, frisch und knackig, mit Noten von Johannisbeeren, Weichseln und kleinen roten Früchten, bestens ausbalanciert durch den geschickten Holzeinsatz. Es sind feine, präzise Pinots Noirs, die sich nach einigen Jahren im Keller noch harmonischer präsentieren und voll entfalten werden. ●



Oben: Die DIVO-Elite mit Régis Parigot anlässlich eines Besuchs anfangs 2023. Unten: Alexandre Parigot, Régis' Sohn, verkörpert die vierte Generation.

Weitere Burgunder Produzenten bei DIVO

— Dr. José Vouillamoz



Samuel Legros und zu seiner Rechten Walter Zambelli, José Vouillamoz und Lise-Marie Quartenoud anlässlich eines Besuchs der DIVO-Equipe 2021. Der berühmte Clos Rousseau von sehr alten Rebstöcken.

Bachey-Legros, sublimiertes Terroir

Im 19. Jahrhundert von François Bachey gegründet, umfasst das Gut Bachey-Legros heute 18 Hektar in der Côte-d'Or und wird von der fünften und sechsten Generation der Familie geleitet, nämlich von Christiane und ihren beiden Söhnen Samuel und Lénaïc. Der grösste Teil der Reben wurde zwischen 1935 und 1955 in den prestigereichen Appellationen Santenay, Chassagne-Montrachet und Les Maranges gepflanzt, wo sich Chardonnay und Pinot Noir aufs schönste ausdrücken. Die Erträge sind sehr niedrig, vinifiziert wird traditionell. Die Weine von Bachey-Legros, mächtig und fein zugleich, sind grosszügig, rassig und von ihrem Terroir geprägt. Der Santenay 1^{er} Cru «Clos Rousseau» von drei mit alten Reben bestockten Parzellen ist phänomenal. Er bezaubert durch Aromen von schwarzen Kirschen, Himbeeren und Gewürznelken, sein Gaumen ist ausgewogen und gut strukturiert von reifen, seidigen Tanninen. ●

Vitteaut-Alberti

Das Maison Vitteaut-Alberti, 1951 in Rully, der Wiege der Burgunder Schaumweine, gegründet, besitzt 22 Hektar in den besten «climats» der Côte-d'Or und der Côte Châlonnaise. Seit drei Generationen produziert dieser Familienbetrieb frische, elegante Crémants de Bourgogne, die man blind leicht mit einem Champagner verwechseln kann. Stets aus den Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Aligoté assembliert, verlangen die Crémants de Bourgogne besondere Aufmerksamkeit, um Jahrgang für Jahrgang das perfekte Gleichgewicht zu finden. Gelesen wird von Hand und jede Rebsorte separat ausgebaut, im Eichenholz oder im Innoxstahl tank. Der Wein wird in der Flasche vergoren wie in der Champagne, mittels «méthode traditionnelle» (siehe Seite 18). Die Cuvée Cuir übertrifft gar zahlreiche Champagner! Dieser hochstehende Crémant, eine Assemblage aus Pinot Noir, Aligoté und Chardonnay, bietet feinste Holznoten, ein perfektes Gleichgewicht, herrlich elegante Bläschen und eine schöne aromatische Länge.

Kaufen kann man sie nur direkt in der Kellerei... und exklusiv bei DIVO! ●



Agnès Vitteaut und ihre Mitarbeiterin (im grünen Kleid) mit der DIVO-Equipe (von links: José Vouillamoz, Lise-Marie Quartenoud, Freddy Quartenoud, Walter Zambelli) bei einem Besuch 2021. Die prestigereiche Cuvée Cuir, exklusiv bei DIVO.

Wie wird Champagner produziert?

— Dr. José Vouillamoz

Wussten Sie, dass die grosse Mehrheit der weissen Champagner aus roten Trauben der Sorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert wird? Aus diesem Grund spricht man von «Blancs de noir», um sie von den selteneren, in der Regel aus Chardonnay gekelterten «Blancs de blanc» zu unterscheiden.

Die Rebsorten der Champagne

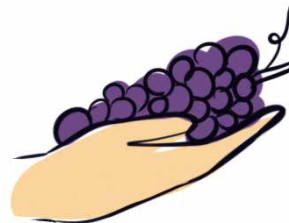
Die AOC Champagne erlaubt sieben «Rebsorten» auf den 34'200 Hektar Reben der Appellation (zum Vergleich: Die Schweiz besitzt 14'629 Hektar): Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier, Chardonnay, Arbane und Petit Meslier. Bewusst setze ich «Rebsorten» in Anführungszeichen, denn drei unter ihnen sind lediglich Varianten des Pinot Noir. Die Genetik ist klar: Pinot Gris, Pinot Blanc und Pinot Meunier sind nur genetische Variationen des Pinot Noir, sogenannte Chimären. Aus genetisch-ampelografischer Sicht gibt es in der Champagne nur vier autorisierte Rebsorten: den Pinot (mit seinen Varianten Noir, Blanc, Gris, Meunier), die Königssorte der Champagne, die 69% der Fläche bedeckt (davon 31% Pinot Meunier), dann den Chardonnay mit 31% der Fläche und die sehr seltenen Varietäten Arbane und Petit Meslier, die zusammen nicht einmal auf 1% kommen.

Der Pinot Meunier wird übrigens oft nur «Meunier» genannt. Diese semantische Wendung unterstütze ich nicht, denn durch sie wird der (falsche!) Eindruck erweckt, es handle sich um eine eigene Rebsorte.

Die «Méthode Champenoise»

Laut der Legende hat der berühmte Benediktinermönch Dom Pérignon gegen 1660 die Technik der Flaschengärung erfunden, heute «Méthode Champenoise» genannt. Tatsächlich hat er sie bloss aus Limoux eingeführt, wo sie bei den Produzenten von Blanquette de Limoux bereits seit einem Jahrhundert bekannt war. Trotzdem spielte Dom Pérignon dank seinen minutiösen Arbeiten zum Schnitt und den kulturellen Weinbaumethoden eine wichtige Rolle in der Verbesserung der Qualität der Champagner.

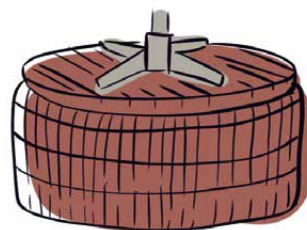
Die Methode, obwohl nicht wirklich in der Champagne erfunden, wurde schnell zum Privileg der Region. Seit den 1990er-Jahren ist es anderen Regionen, die mit derselben Technik Schaumweine produzieren, verboten, den Namen «Méthode Champenoise» zu verwenden. Sie müssen seither von «Méthode Traditionnelle» sprechen. ●



1

WEINLESE

Gelesen wird von Hand, vor allem beim Pinot Noir und Pinot Meunier, denn das Aufplatzen der Beerenhäute könnte den Saft verderben.



2

PRESSEN

Die nicht entrappten Trauben müssen sofort gepresst werden, um jedes Einmischen oder Oxydieren zu vermeiden.



3

BASISWEIN

Das ist ein «stiller» (also nicht schäumender) Wein, produziert mittels der üblichen alkoholischen Gärung. Er ruht in Tanks oder Holzbehältern.



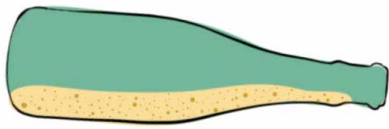
4

ASSEMBLAGE

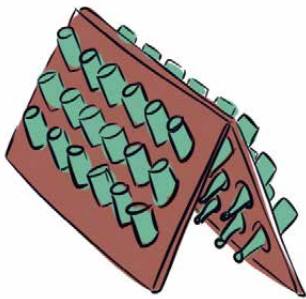
Um die verschiedenen Cuvées zu komponieren, assembliert man Basisweine aus verschiedenen Traubensorten, Crus und sogar Jahrgängen. Dieser wichtige Arbeitsschritt findet am Ende des Winters statt.



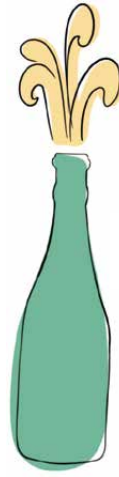
5 «TIRAGE»
Vor dem Abfüllen in Flaschen fügt man der Assemblage den «liqueur de tirage» zu, eine Mischung aus Zucker, Hefe und Wein aus einem der Vorjahre. Danach werden die Flaschen mit Kronkorken verschlossen (wie Bierflaschen). Die Hefen vergären den Zucker und setzen dabei Kohlensäure (CO₂) frei, die sich im Wein verteilt und nach dem Öffnen Bläschen bildet. Diese zweite Gärung nennt man «prise de mousse» (Schaumbildung).



6 REIFEZEIT
Der Champagner reift mehrere Jahre liegend, auf den abgestorbenen Hefen. Die Reifezeit «sur lattes» (auf Latten) dauert in der Regel zwei bis drei Jahre für Champagner ohne Jahrgangsangabe, für Jahrgangschampagner dagegen meist viel länger.



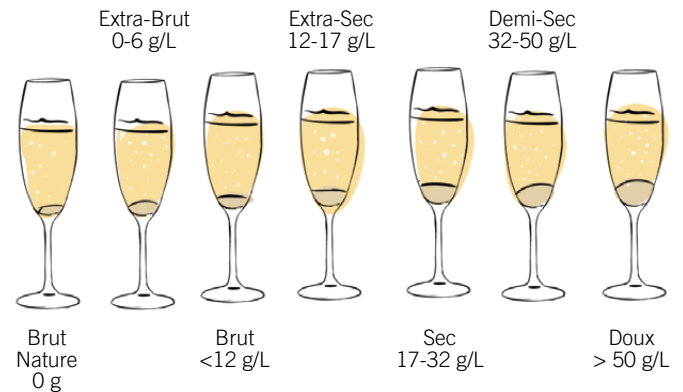
7 RÜTTELN
Die Flaschen werden zuerst nur schwach geneigt kopfüber auf Rüttelpulte gesetzt, um die abgelagerten Hefen in Richtung Flaschenhals zu transportieren. Beim täglichen «Rütteln» (leichte Umdrehung) werden die Flaschen nach und nach immer mehr auf den Kopf gestellt. Dieser Vorgang wird heute oft automatisiert mit Hilfe von Gyropaletten.



8

DEGORGIEREN

Beim Degorgieren wird der angesammelte Hefesatz aus der Flasche entfernt. Dazu wird der Flaschenhals in einem Solebad von -25° C gefroren. Beim Öffnen des Kronkorkens entsteht ein Überdruck und der gefrorene Hefepropfen schießt aus der Flasche.



9

DOSAGE

Der Weinverlust beim Degorgieren muss kompensiert werden durch das Auffüllen mit einem mehr oder weniger zuckerhaltigen Wein namens «liqueur d'expédition» oder «liqueur de dosage» (Versanddosage). Je nach hinzugefügter Zuckermenge wird der Champagner: Brut Nature oder Non Dosé (0 g), Extra-Brut (0-6 g/L), Brut (<12 g/L), Extra-Sec (12-17 g/L), Sec (17-32 g/L), Demi-Sec (32-50 g/L), Doux (> 50 g/L).



10

VERKORKEN

Damit er dem Druck widerstehen kann, ist ein Champagnerkorken deutlich dicker als ein Korken für Stillweine. Er ist von zylindrischer Form, sein typisches, an einen Pilz erinnerndes Aussehen bekommt er erst durch das teilweise Einführen in den Flaschenhals unter grossem Druck. Damit er dem Druck der im Wein enthaltenen Kohlensäure standhält, wird er mit einem Drahtgeflecht namens «muselet» solide am Flaschenhals befestigt.

Champagne Ruelle-Pertois, eine authentische Familiengeschichte

— Thomas Wegmüller

Das Maison Ruelle-Pertois hat seinen Sitz in Moussy, einem Dorf mit rund 800 Einwohnern im Süden von Epernay. Das Champagnerhaus ist eine Familienangelegenheit, gegründet wurde es in den 1970er-Jahren von Michel Ruelle und Martine Pertois, die nach ihrer Heirat ihre Rebberge zusammenlegten. Heute leiten ihre beiden Kinder Virginie und Benoît Ruelle das 5,5 Hektar umfassende Gut. Unterstützt werden sie von Antonin, dem Sohn von Virginie und ihrem Mann Vincent, einem jungen Mann, der seine Liebe für die Region nicht verbirgt.

Die Familie kultiviert Pinot Meunier und Pinot Noir im Nachbardsdorf Pierry, als Premier Cru klassiert, sowie Chardonnay in den Grands-Crus-Lagen von Oiry, Chouilly und Cramant. Jeder Arbeitsschritt spiegelt dieselbe Liebe zu gut gemachter Arbeit, zum Handwerk. Eine Authentizität, die DIVO sehr am Herzen liegt. Diese schöne Zusammenarbeit hält übrigens schon mehr als dreissig Jahre an, seit dem Ende der 1980er-Jahre. Zu jener Zeit brachte Constant Bourquin, Gründer der Académie Internationale des Vins, den damaligen Direktor von DIVO, Pierre-Balthasar de Muralto, sowie Virginies und Benoîts Eltern zusammen. Virginie und Benoît bestätigen: «Den Namen DIVO hörten wir seit unserer Jugend.»

Hier wird noch alles vor Ort gemacht, von der Flaschengärung bis zum Degorgieren. Eine Riesenarbeit, die es dem kleinen Weingut aber erlaubt, flexibel zu sein und sehr rasch auf individuelle Wünsche zu reagieren. «So können wir die Dosage anpassen», erklärt Virginie. Ruelle-Pertois begann übrigens nach einer Bestellung von DIVO, damals unter der Leitung von Christophe von Ritter, Extra-brut-Cuvées zu produzieren, die längst zum bevorzugten Stil des Hauses geworden sind. «Diese Dosage mit sehr wenig Zucker bringt das gesamte aromatische Potential unserer Champagner zur Geltung», freut sich Benoît. Der Chardonnay Grand Cru ist ein gutes Beispiel dafür. Er bezaubert in der Nase mit reifen Zitronen, weissen Blüten, Marzipan, weisser Schokolade, Mirabellenlikör und Apfelkompott. Im Gaumen ist er knackig und strahlend, mit feinen Bläschen und einer erfrischenden, schön abgerundeten Säure, welche die schöne Tiefgründigkeit der Frucht unterstützt. Köstlich!



Die DIVO-Elite (von links: Walter Zambelli, Thomas Wegmüller und José Vouillamoz) nimmt Antonin, seine Mama Virginie und seinen Onkel Benoît Ruelle in ihre Mitte.

Aus Liebe zur Erde und zur Region

Sobald die Eltern Michel und Martine zu uns gestossen sind, brechen wir auf an einen ganz besonderen Ort oberhalb des Dorfes: zur sogenannten «loge-table». Dieser Holztisch zeichnet die Dimensionen der früheren Rebhäuschen nach, bescheidener Bauwerke, ab dem 16. Jahrhundert gebaut, in denen die Winzer ihre Werkzeuge lagerten, Schutz suchten, assen oder sich ausruhten. Der lange Tisch ist ein Symbol der Gastfreundschaft. Er steht unter freiem Himmel, mit phantastischem Blick über die Reben. In der Ferne, weit jenseits des Dorfes Moussy, hinter dem Hügel, erkennt man die Kirchturmspitze von Cramant. Der perfekte Ort für ein Picknick... oder um den Champagne Rosé des Hauses zu verkosten, dessen rubinrote Robe im Sonnenlicht funkelt.

Umgeben von drei Generationen der Familie Ruelle-Pertois, stossen wir an auf diese schöne Familiengeschichte, die sich langsam, aber sicher in Richtung Bioanbau bewegt. Seit dem Juni 2022 ist die Domaine zertifiziert («Haute Valeur Environnementale» und «Viticulture Durable en Champagne»). Labels, die der Familie grosse Investitionen abverlangt haben. Die Ruelle-Pertois schreiten vorsichtig vorwärts, denn auch wenn wir bei unserem Besuch von strahlendem Sonnenschein empfangen werden, ist das bei weitem nicht immer der Fall. Die klimatischen Bedingungen sind «sehr schwierig in der Champagne», präzisiert Benoît Ruelle.

Die Familie Ruelle-Pertois engagiert sich für nachhaltigen Weinbau, aber auch in der Entwicklung lokaler Aktivitäten. Seit mehr als 20 Jahren organisiert sie beispielsweise zusammen mit neun weiteren Champagnerhäusern «L'Escapade pétillante et gourmande en Champagne», eine Wanderung von 8 Kilometern durch die Rebberge, mit gastronomischem Menü und Musikgruppen, alles selbstverständlich begossen mit feinen Bläschen!

Zu jeder Gelegenheit

Hier könnte man stundenlang bleiben, diskutieren, die Landschaft geniessen, ein Glas in der Hand... wenn es denn weniger kalt wäre (wir schreiben anfangs Februar)! Zum Glück ist es Zeit für das Mittagessen bei Benoît Ruelle, direkt neben der Kellerei. Selbstverständlich wird das Essen von Champagner begleitet, das ist ja klar!

Der Champagne «L'Assemblage» wird ausgeschrieben. Dieses Aushängeschild der Kellerei stellt den für Moussy so typischen Pinot Meunier in den Vordergrund, begleitet wird er von kleinen Anteilen Chardonnay und Pinot Noir. Mit einer Extra-Brut-Dosage bietet er eine einnehmende Nase mit Noten von Pfirsich, Mirabellen und Honig. Rund, vinös, fleischig und gleichzeitig sehr leicht zugänglich, brilliert er beim Apéro, begleitet aber auch ein ganzes Essen. Er passt auf alle Fälle perfekt zur Pastete im Teigmantel, zum Poulet «au champagne» sowie zu den lokalen Käsesorten und Nachspeisen. Ein kostbarer Moment der Geselligkeit, authentisch und familiär. Merci, Ruelle-Pertois! •

Champagne Pierre Moncuit, reine Frauensache

— Thomas Wegmüller

**Nota bene: Dieser Artikel ist streng genommen ein Verstoss gegen das Thema der Revue, denn das Gut kultiviert fast nur Chardonnay. Da dieser aber ein Kind des Pinot Noir ist, bleibt es ja in der Familie!*

Das schöne Herrenhaus des Champagne Pierre Moncuit liegt im Zentrum von Mesnil-sur-Oger, im Herzen der Côte des Blancs, hinter einem imposanten Tor. Pierre gründete 1928 zusammen mit seiner Frau Odile Moncuit-Delos das Champagnerhaus Pierre Moncuit, nachdem er von seinem Vater Rebberge geerbt hatte, die 1889 gepflanzt worden waren (die Jahreszahl findet sich noch heute auf den Etiketten). 1977 übernahm Pierres Tochter Nicole die Leitung. Sie kümmerte sich um Reben und Keller und produzierte 1982 ihren ersten eigenen Jahrgang, eine Seltenheit in dieser sehr männlich geprägten Welt, vor allem in der damaligen Zeit. Heute leitet Nicoles Tochter Valérie Charpentier den Familienbetrieb, nach wie vor unterstützt und beraten von Mutter Nicole, die sich zurückhält, aber stets ein offenes Ohr hat.

Fast hundertjährige Reben

Die Reben der Lage Les Chétilons sind fast hundert Jahre alt, doch die langgliedrigen Stöcke scheinen der Zeit zu trotzen. Seit einigen Jahren dient diese Parzelle der massalen Selektion, sprich dem Heranziehen junger Reben aus Trieben der alten, «um ihre wertvolle Vielfalt und Identität zu bewahren», erklären Mutter und Tochter.

Hier, in dieser Parzelle, wächst der berühmteste Champagner des Hauses, die Cuvée Vieilles Vignes mit Namen Nicole Moncuit. Valérie zieht es vor, ihrer Mutter Ehre zu erweisen, als den zwar bekannten Namen der Lage auf die Etikette zu setzen. «Ich will den Akzent auf den menschlichen, familiären Aspekt legen», erzählt sie. Die Cuvée bietet Noten von Zitronen, gebratenem Pfirsich, Honig, Bienenwachs, Karamell, kandierten Früchten und Nougat. Im Gaumen ist sie weich, mit delikater Mousse und einer Tiefgründigkeit und Komplexität, die faszinieren. Ein echter Meditations-Champagner!

Schweizer Champagne gegen französischen Champagner?

Dr. José Vouillamoz – Das kleine Dorf Champagne im Kanton Waadt produziert auf seinen spärlichen 28 Hektar Reben in der Nähe des Neuenburgersees seit jeher einen trockenen Weisswein aus Chasselas. Kein Mensch könnte ihn mit einem Schaumwein aus der Champagne verwechseln! Und trotzdem hat das mächtige Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) 2021 nach jahrelangen juristischen und politischen Kämpfen erreicht, dass der Name des Dorfes nicht mehr auf den Etiketten figurieren darf – eine Entscheidung, die von der Schweizer Justiz abgesegnet wurde. In der Tat sichern die bilateralen Abkommen zum Austausch landwirtschaftlicher Produkte der französischen Region den exklusiven Schutz der Bezeichnung «Champagne» zu. Der Waadtländer Staatsrat hat zwar versucht, die Sache vors Bundesgericht zu bringen, wurde aber abgewiesen. Der Rekurs der Gemeinde Champagne hat dasselbe Schicksal erlitten. Wahrlich kein Grund also für die Bewohner des Dorfes, die Champagnerkorken knallen zu lassen! •



Von links: Thomas Wegmüller, Valérie Charpentier und ihre Mutter Nicole Moncuit, Walter Zambelli sowie José Vouillamoz.

Manche dieser wunderbaren Tertiärnoten finden sich auch im anderen Jahrgangschampagner des Hauses, der ebenfalls strikt auf den Hefen ausgebaut wird. Es handelt sich um den 2012er, den jüngsten auf dem Markt. Degorgiert wird er auf Anfrage, die Dosage kann je nach Entwicklung des Weins angepasst werden. Wie bei der Cuvée Nicole Moncuit würde man auch hier darauf wetten, dass er in Barriques reift. Dieses Profil stammt allerdings einzig und allein von der Entwicklung des Chardonnay, «es wäre überflüssig, unsere Champagner im Holz auszubauen», findet Nicole Moncuit. Tiefgründig und salzig – heute würde man von *umami* sprechen –, begleitet er problemlos rotes Fleisch, fügt sie an.

Eine Ode an den Chardonnay

Die Domaine Pierre Moncuit umfasst 20 Hektar Reben (15 davon in den Grand-Cru-Lagen der Côte des Blancs rund um Mesnil-sur-Oger) mit einem Durchschnittsalter von 50 Jahren, was selten ist in der Region. Neben den beiden Jahrgangschampagnern muss man die Cuvée Pierre Moncuit-Delos und den Rosé erwähnen. Für den Rosé kauft das Haus, das nur Chardonnay kultiviert, bei einem Winzer seines Vertrauens Pinot Noir aus dem Grand Cru de Bouzy. Die Identität des Chardonnay soll aber nicht verwässert werden, «er ist die grosse Rebsorte der Region und unsere Spezialität», präzisiert Valérie. Die Assemblage enthält rund 13% Pinot Noir (als Stillwein). Das Resultat: die ungeschmälerte Spannung eines «Blanc de blancs» mit delikaten Nuancen von roten Früchten.

Die fünf restlichen Hektar Reben der Domäne liegen in Sézanne auf lehmigen Böden. Hier produziert das Haus den sehr zugänglichen Hugues de Coulmet Brut mit einer Dosage von 7 g/l. Er gefällt mit Noten von Zitronen, frischen Haselnüssen, weissem Pfirsich. Ein Champagner, der jedem und jeder gefallen wird, eine Cuvée des reinsten Vergnügens!

Hin zu einer Domäne «Champagne Famille Moncuit»?

Die gewölbten Kellergänge unter dem schönen Herrenhaus sind gefüllt mit Flaschen, die chronologisch bis hundert Jahre zurückreichen. Sie schlummern kopfüber unter staubschweren Spinnennetzen. Ein aussergewöhnliches Ereignis, ein Familienfest beispielsweise, weckt sie bisweilen aus ihrem Dornröschenschlaf. Ein Teil der sich im Ausbau befindenden Weine, allen voran der delikate Rosé, sind auf hölzernen Rüttelpulten aufgereiht, denn das Gut setzt nach wie vor auf das Rütteln von Hand. «Der Mensch arbeitet besser als die Maschine», versichert Valérie.

Zurück an der Sonne, verrät die Chefin einige künftige Projekte und betont ihren Willen, die familiäre Dimension des Hauses hervorzuheben. Sie spricht von der Gründung eines besonderen Clos, eines historischen Besitzes der Familie. Der hier gewachsene Champagner, ohne biologischen Säureabbau vinifiziert, kommt bald auf den Markt. Möglicherweise wird auch der Name des Gut geändert, in «Champagne Famille Moncuit». Und wie steht es mit einer «Cuvée Valérie»? Ein Lächeln huscht über Valéries Gesicht: «Ich werde euch nicht alles verraten...» ●

Champagne Bernard Remy, die Regelmässigkeit in Person

— Thomas Wegmüller

Allemant, 8 Uhr. Das schöne Morgenlicht vertreibt zwar nicht die bissige Kälte, das die Champagne weckt, die nördlichste Weinregion Frankreichs, lädt aber dazu ein, in den Reben die Zeit zu vergessen. Nach einer improvisierten Foto-Session – hoffend, unser Gesichtsausdruck verrate das Zähneklappern nicht –, erzählt uns der in sich ruhende Rudy Remy von den Ursprüngen des Gutes. Rudys Vater Bernard hatte dort, wo einst die Kühe seines eigenen Vaters geweidet hatten, Rebberge angelegt. Die Reben wurden 1970 gepflanzt, der Keller 1983 gebaut.

Heute umfasst das Haus Bernard Remy 14 Hektar, darunter Pinot-Noir-Parzellen im 120 km entfernten Aubetal. Der Rest der für die Produktion erforderlichen Trauben wird in 13 verschiedenen Gemeinden gekauft, was es Rudy erlaubt, mit den Terroirs und der Komplexität der fertigen Champagner zu spielen.

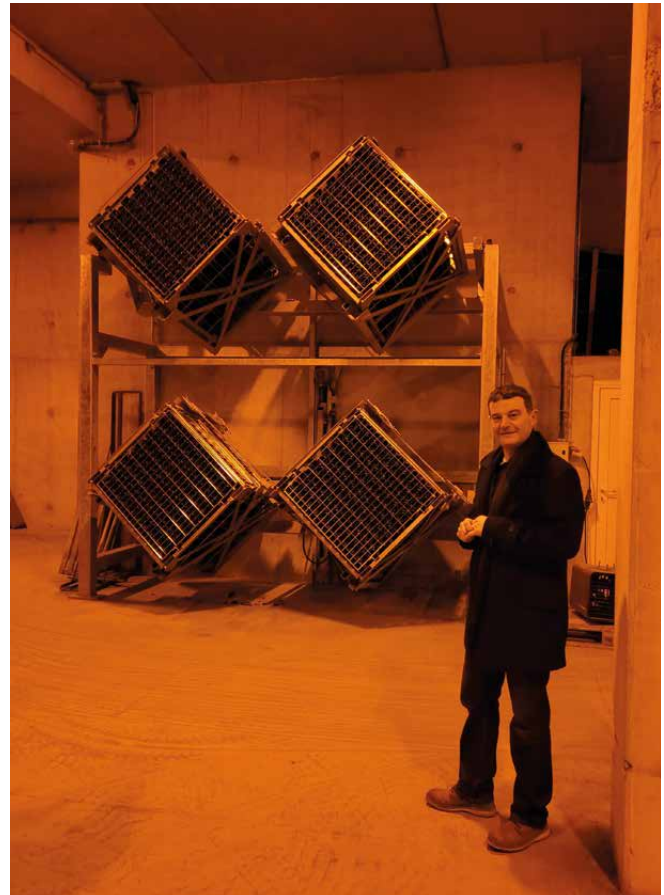
Bernard Remys Champagner findet man rund um den Globus. Abgesehen von den 5 bis 10% «historischen» Kunden in Frankreich, ein Erbe der vorangegangenen Generation, wird alles exportiert, nach Europa, die USA, Japan oder die Elfenbeinküste.

Gelbes Licht zum Schutz des Rosé

Der Keller des Guts ist gross und funktionell. Die etagenweise aufgeschichteten Flaschen reihen sich aneinander in einer unwirklichen Atmosphäre, in ein diffuses gelbes Licht getaucht. «Die Lampen sind ohne UV-Strahlen», betont Rudy, um ihre besondere Farbe zu erklären, eine in der Champagne weit verbreitete Technik. UV-Strahlen könnten dem Brut Rosé, der in transparenten Flaschen ruht, den gefürchteten «goût de lumière» (Lichtgeschmack) verleihen. Hinter dem poetischen Namen verbirgt sich eine chemische Reaktion, welche die kostbare Flüssigkeit mit fauligem Geschmack schädigen könnte, unterstreicht Rudy und zeigt uns eine Flasche Brut Rosé, in der sich gerade die «mousse» bildet, der Stillwein also zum Schaumwein wird. Die Hefen, gut sichtbar am Boden der leuchtend rosafarbenen Flüssigkeit, lagern sich auch an den Seitenwänden der Flasche ab. «Man sagt vom Champagner, dass er sich in dieser Phase festhält», erzählt Rudy.

Eine helle Linie

Sämtliche Trauben werden im Keller in Allemant gepresst. Der Prozess ist eingespielt: Jeder Tank umfasst die Trauben eines bestimmten Terroirs, die Assemblagen werden Mitte Dezember nach dem biologischen Säureabbau und einer Ruhezeit komponiert. Sämtliche Brut-Champagner erhalten eine Dosage von 8 g/l, «um attraktive, runde Champagner zu



Rudy Remy zeigt uns seine Gyropaletten für das automatisierte Rütteln, unter gelben Lampen ohne UV-Strahlen, um dem unerwünschten «goût de lumière» vorzubeugen, der sich mit einer Standardbeleuchtung einstellen könnte.

erhalten, mit Bläschen, die Spass machen und leicht zugänglich sind», erklärt Rudy.

Mission erfüllt mit der Spitzen-Cuvée Carte Blanche, die 50% der Gesamtproduktion ausmacht, das unumgängliche Produkt des Hauses. Dieser lebhafteste, intensive Wein gefällt mit schöner, goldener Farbe, Noten von Zitrusfrüchten und Lindenblüten, anhaltenden Bläschen und Mentholakzenten, die ihm noch mehr Frische verleihen. Diese Frische ist wohl der Schlüssel zu den Champagnern von Bernard Remy, vom spannungsvollen, floralen Blanc de Blancs bis zum ausdrucksvollen Rosé mit Noten kleiner roter Früchte. Nicht zu vergessen der Prestige, der dank 90% Réserve-Weinen einen gesetzteren, reiferen Stil mit Anklängen von kandierten Früchten und Brioche verkörpert. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei – zur Freude der Kunden rund um den Globus! ●

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.

Erkunden Sie unsere Auswahl an Weinen aus ganz Europa! Sie bieten ein reichhaltiges Panorama von Duftnoten, Aromen und Geschichten.

Ihre Vorteile als DIVO-Mitglied



Selektion

mit Herkunftsbezeichnung durch unsere Experten



Flexibilität

Bestellung von Einzelflaschen möglich



Gratis-Lieferung

ohne Mindestbestellmenge



Geschenkbbox

offeriert bei Ihrer ersten Bestellung



Degustationen

in verschiedenen Regionen



Rabatt von mindestens 10%

ausgenommen Artikel mit Spezialpreisen



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,
Thomas Wegmüller

Übersetzung
Eva Zwahlen

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

Gestaltung
Fluide Communication — Givisiez

Druck
Gremper — Basel