©Jura-Dreiseenland

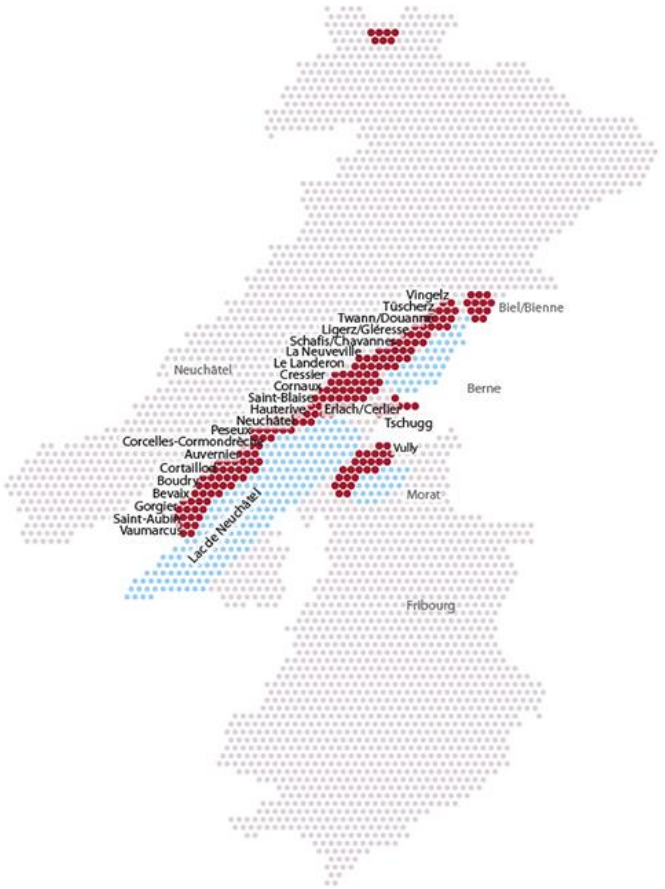
Eine Reise in die
Drei-Seen-Region
mit Mémoire des Vins Suisses

Einführung

Über die Gründung und den Werdegang des von den Weinjournalisten Andreas Keller, Stefan Kilchmann und Susann Scholl im Jahr 2002 gegründeten Clubs «Mémoire des Vins Suisses» habe ich mich bereits in verschiedenen Berichten auf dieser Site auseinandergesetzt. Ich konzentriere mich daher ausschliesslich auf das MDVS Jahrestreffen 2017.

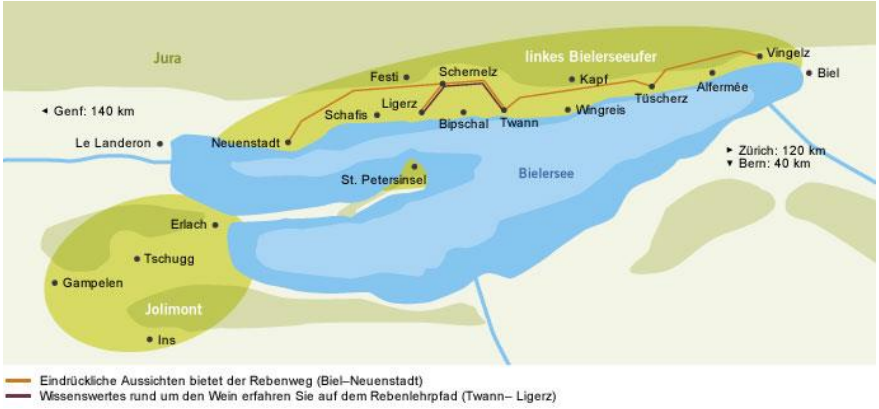
Einstieg

Das Drei-Seen-Gebiet ist eine Region in der Schweiz. Es gehört zur geografischen Grosseinheit Schweizer Mittelland. Das sogenannte Seeland zwischen diesen drei Gebieten war früher sehr sumpfig und nach der Juragewässerkorrektion wurde es über Kanäle in die Seen entwässert. Heute ist es das grösste Gemüseanbaugebiet der Schweiz. Durch dieses Gebiet verläuft auch die Schweizer Sprachgrenze. Es wird also sowohl Schweizerdeutsch wie auch Französisch gesprochen. Grössere Städte wie Biel und Murten sind zweisprachig, die Stadt Neuenburg dagegen durchgehend französischsprachig. Verbunden sind die drei Seen mit den Kanälen Broye und Thielle und es ist demzufolge die längste schiffbare Strecke der Schweiz.



©Swisswine

©Schweizer Weinecke



©Bielerseewein

Bekannt ist das Drei Seen-Land für seine Weine. Wie der Name bereits vermuten lässt, liegen auch die Rebberge an den Jurasüdfuss-Hängen der drei Seen, dem Neuenburger-, Murten- und Bielersee. Sie besitzen eine Fläche von 979 Hektaren und verteilen sich auf die Kantone Neuenburg, Bern, Freiburg, Waadt und Jura. Der Untergrund besteht mehrheitlich aus Süsswassermolasse. Bei diesen Gesteinsschichten handelt es sich um Sandstein, Nagelfluh, Kalkstein und Mergel. Pinot Noir ist die bedeutendste rote, Chasselas die wichtigste weisse Sorte. Dahinter reihen sich Pinot Gris und Chardonnay ein.

Die Weine

Wir bewerten die Weine, welche während der Reise verkostet werden durften. Diese werden ausschliesslich im klassischen Schweizer System bewertet.

23. März 2017: Twann

Nach der individuellen Anreise und einem kurzen Check-in im Hotel Beaulac in Neuenburg beginnt die Reise mit einer Carfahrt nach Twann. Dort bringt uns ein Schiff zur St. Petersinsel, einem idyllischen Ausflugsziel und Wallfahrtsort des berühmten Schriftstellers, Philosophen, Pädagogen, Naturforschers und Komponisten Jean-Jacques Rousseau. Auf kleinem Raum präsentiert sie eine vielfältige Vergangenheit und Gegenwart. Das Eiland war einst prähistorischer Siedlungsplatz, römischer Kultort und burgundisches Machtzentrum. Heute ist es ein romantisches, erholsames Reiseziel mit dem Restaurant-und Klosterhotel St. Petersinsel. Seit 2005 ist es Mitglied von «Swiss Historic Hotels» und 2010 wurde es zum «historischen Hotel des Jahres» gewählt.

Die St. Petersinsel ©Berner Zeitung

Im Garten des Klosterhotels hatten wir die Gelegenheit, die Weine des Rebgutes St. Petersinsel des Burgerspitals Bern, in der Gemeinde Twann zu verkosten. Diese werden seit 1965 im Keller des Rebgutes der Stadt Bern in La Neuveville gekeltert, ausgebaut und abgefüllt. 2005 wurde der ganze Rebbetrieb an das Rebgut der Stadt Bern verpachtet. Die Reben werden nach den strengen Richtlinien der Vitiswiss bewirtschaftet und tragen das Label Vinatura.

Die Verkostung

Rebgut der Stadt Bern, Rebgut St. Petersinsel, Chasselas St Peterinsel

Traubensorte 100% Chasselas. Helles, leuchtendes Gelb. Frisch, fruchtig, leicht und angenehm. **15.5/20**.

Die 75cl Flasche kostet 11.80 ab Hof.

© Rebgut St. Petersinsel

Rebgut der Stadt Bern, Rebgut St. Petersinsel, Chardonnay St Petersinsel

Traubensorte 100% Chardonnay. Leuchtendes Gelb. Angenehme Reife, blumig, vollmundig. **16/20**.

Dieser Wein kostet 16.- ab Hof.

Rebgut der Stadt Bern, Rebgut St. Petersinsel, Pinot Gris St Petersinsel

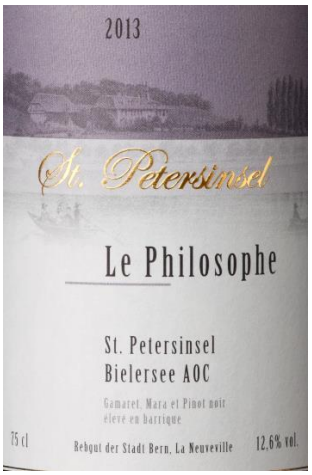
Traubensorte 100% Pinot Gris. Schönes Gelb mit orangen Nuancen. Vollmundig, typisch, frisches Bouquet. **16/20**.

Dieser Wein kostet 16.- ab Hof.

Rebgut der Stadt Bern, Rebgut St. Petersinsel, Pinot Noir St Petersinsel

Traubensorte 100% Pinot Noir. Helles Rubinrot. Schöne aber nicht typische Pinot Aromen, etwas leicht. **15.5/20**.

Die 75cl Flasche kostet 15.80 ab Hof.



Rebgut der Stadt Bern, Rebgut St. Petersinsel, Le Philosophe

Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret und Mara. Klares Rubinrot. Ordentlich kräftig, gut strukturiert, noch deutliche Barriquenoten. **17/20**.

Dieser Wein kostet 25.- ab Hof.

Anschliessend noch ein kurzer Rundgang durch das Hotel und Besichtigung einiger der frisch renovierten Zimmer und Suiten. Alle mit Atmosphäre und in reduziertem Design, klösterlicher Schlichtheit und historischer Vergangenheit.

Am späteren Nachmittag dann noch ein Besuch in der Vinothek Viniterra in Twann. Dort lernten wir nach einer kleinen Einführung einige junge, dynamische Winzer aus der Region und deren Weine kennen. Am Bielersee sind mittlerweile über 80 Winzer mit ihren eigenen Weinen, Spezialitäten und Raritäten heimisch. Insgesamt haben in diesem Gebiet über 40 Rebsorten eine Heimat gefunden. Praktisch alle diese Weingüter sind Familienbetriebe mit einer durchschnittlichen Betriebsgrösse von 3 Hektaren und die Weine werden meist direkt ab Keller verkauft.

Den Abend verbrachten die Members und wir Medienvertreter im Hotel Bären in Twann, wo wir die neusten Jahrgänge des Mèmoire verkosten und in gemütlichem Rahmen das Dinner geniessen konnten. Rückfahrt mit dem Car nach Neuenburg.

Die Verkostung in der Vinothek Viniterra Twann

Erich und Gabriel Andrey, Ligerzer Clos de Rive Chasselas 2015

Traubensorte 100% Chasselas. Helles Gelb. Wunderbar fruchtig-spritzig, typische Chasselas-Note, leichter Eisbonbonton, facettenreich, würzig und schön mineralisch. **16/20**.

Dieser Wein kostet 16.50 ab Hof.

Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz, Chasselas 2015

Traubensorte 100% Chasselas. Helles Gelb. Ein schöner reifer Apfelton. Herb, kräftige Note, facettenreich, wider Erwarten trocken, geschmeidig und körperreich. **16/20**.

Dieser Wein kostet 15.- ab Hof.

Weinbau Schlössli Twann, Stephan Ruff, Twann, Chasselas 2015

Traubensorte 100% Chasselas. Helles Gelb. Blumig und etwas nussig im Antrunk. Schöne Struktur, mit einer noch ordentlichen Säure. **16.5/20**.

Domaine du Signolet, Jean-Daniel Giauque, La Neuveville, Fromentin 2015

Die Traubensorte wird im Jura «Savagnin Blanc» und im Wallis «Heida» oder «Païen» genannt. Helles, leuchtendes Gelb mit Goldreflexen. Auch hier zuerst ein Eisbonbonton. Dann etwas Zitrusfrucht, gradlinig und knochentrocken. **17/20**.

Anne Claire Schott, Twann, Blanc «Aromen der Landschaft» 2015

Assemblage aus sechs verschiedenen Traubensorten. Sie hat sie genannt, ich habe sie aber nicht aufgeschrieben. Leuchtendes Goldgelb. Unglaublich fruchtig, kräftig, mit einer guten Säurestruktur und einem langen Abgang. Aus dieser Gegend kenne ich keinen besseren Weisswein. **17.5/20**.

Dieser Wein kostet 25.- ab Hof.

Festiguet, Michael Teutsch, Ligerz, Riesling x Sylvaner 2015

Traubensorte 100% Riesling x Sylvaner. Helles Gelb. Kräftige, herbe und etwas pfeffrige Note. Ein eigenständiger Wein, nicht unbedingt sortentypisch. Hat vielleicht eine ganz minime Restsüsse, daher für mich ein «Schmeichler». **17/20**.

Dieser Wein koste 15.- ab Hof.

Festiguet, Michael Teutsch, Ligerz, Pinot Noir Barrique 2014

Traubensorte 100% Pinot Noir. Helles Kirschrot. Typische Pinotnote. Schöne Würze, fruchtig, sogar etwas erdig. Im Abgang eine minime, aber nicht störende Bitterkeit. **16.5/20**.
Dieser Wein koste 15.- ab Hof.

24. März 2017: Vully

Nach einem ausgiebigen Frühstück hatten die Teilnehmer zwei Möglichkeiten, den Vormittag zu verbringen. Die einen liessen sich durch das Laténium, das grösste Archäologiemuseum der Schweiz führen, die anderen lernten in der Domaine Cru de l'Hôpital in Môtier die Charta des Vully und die Spezialitäten aus den Traminer- und Freiburger (Freisamer) Trauben der Vully -Winzer kennen. Sie hatten die Gelegenheit, jüngere und auch ältere Freiburger und Traminer der Winzer des Vully zu verkosten.

Ein Weinberg in Vully

Die Winzer aus dieser Region haben sich zusammengeschlossen und die Vully-Charta gegründet, um diese beiden Sorten aufzuwerten und besonders hervorzuheben. Die Trauben stammen exklusiv aus dem Weinbaugebiet Vully. Die Verarbeitung der Trauben bis hin zur Flaschenfüllung erfolgt in der Region Vully und der Wein wird ohne Holzeinfluss ausgebaut. Vorgeschrieben sind unter anderen eine limitierte durchschnittliche Produktion von 6 dl/m2 mit einem Mindestzuckergehalt von 87° Oechsle, weiter wird auf eine Anreicherung von Most und Wein mit Zucker verzichtet, ein Verschnitt mit anderen Rebsorten ist nicht erlaubt und die Weine werden trocken, mit einem maximalen Restzuckergehalt von 8g/Liter, vinifiziert.

Ein wunderbares Lunchbuffet mit typischen salzigen und süssen Köstlichkeiten und Spezialitäten aus der Gegend erwartete uns noch. Mit dabei waren nun auch wieder die Teilnehmer der Museumsbesichtigung.

Blick auf den Mont-Vully vom Murtensee ©Drei-Seen-Land

Die Verkostung der Weine von La Charte de Vully

Atelier: Freiburger oder eben Freisamer

Domaine du Vieux Moulin, A.Derron et fils à Môtier, Freiburger 2014

100% Freiburger. Helles Gelb. Ausdrucksvolle Nase, fruchtig, kräftiger Gaumen, etwas Restsüsse, im Abgang ganz leicht bitter, sehr trinkig, trotz 14,7 % vol. **16/20**.

Dieser Wein kostet 22.- ab Hof.

Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard, Freiburger 2014

100% Freiburger. Helles Gelb, fruchtig in der Nase, weisse Fruchtaromen, gute Stabilität, herrlicher, etwas mineralischer Abgang. **16.5/20**.

Dieser Wein ist ab Hof erhältlich.

Cave du Petit Château, Fam. Simonet à Môtier, Freiburger 2015

100% Freiburger. Leuchtendes, helles Gelb. Zarte, fast unaufdringliche Nase. Schöne Fruchtaromen, Akazienblüten, eine gute Mineralität im Abgang. Leicht, trotz 15,4% vol. **16/20**.

Dieser Wein ist ab Hof erhältlich.

Domaine Chervet à Praz, Freiburger 2015

100% Freiburger. Helles Gelb. Eine zarte Würzigkeit in der Nase, Rosen, etwas Apfel. Sehr schöne Fruchtnoten und eine spürbare Mineralität. Frischer, nachhaltiger und angenehmer Abgang. **16/20**.

Dieser Wein kostet 18.50 ab Hof.

Atelier: Le Traminer

Domaine Cru de l'Hôpital à Môtier, Traminer de Vully 2014

100% Traminer. Helles Gelb. Etwas parfümiert in der Nase. Typisch im Gaumen, Rosen, sonstige Blumen, auch exotische Früchte. Leichter, geschmeidiger und beschwingter Abgang. **16.5/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Cavedereve und La Passion du Vin erhältlich. Der Jahrgang 2014 des Traminers kostet 29.-

Christian Vessaz

Domaine Chervet à Praz, Traminer 2014

100% Traminer. Ordentliches Goldgelb. Fruchtige Nase nach exotischen Früchten, Rosen. Im Gaumen kräftig, etwas salzig, etwas Gummi, und ein vielschichtiger, markanter und würziger Abgang. **16/20**.

Dieser Wein kostet 20.- ab Hof.

Cave du Petit Château, Fam. Simonet à Môtier 2015

100% Traminer. Helles Gelb. Eine dezente Nase. Dann kommen exotische Früchte, etwas Litschi, Apfel, Rosen. Am Gaumen etwas Bienenwachs und süsse Gewürze. Trotz der 14,7% vol. ein nicht alkoholischer Nachhall. **16.5/20**.

Dieser Wein ist ab Hof erhältlich.

Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard, Château de Praz 2015

100% Traminer. Helles Gelb. Erinnert an Litschi, Mango und an süsse Gewürze. Am Gaumen kräftig, vielschichtig und harmonisch. Bouquet von Rosen und gelbem Pfirsich. Eine dezente Säure, herb, und ein ordentlicher Abgang. **16.5/20**.

Dieser Wein ist ab Hof erhältlich.

Atelier: Vieux Millésimes

Le Petit Château, Simonet, Freiburger 2011

100% Freiburger. Goldgelb. In der Nase bereits einige zarte Reifetöne. Petrol? Wirkt fruchtig, fein, etwas herb, feinwürzig und mit einem schönen Abgang. **16.5/20**.

Château de Praz, Freiburger 2008

100% Freiburger. Leuchtendes Goldgelb. Elegante Fruchtigkeit, noch erstaunlich jugendlich, frisch und mit einer guten Säure versehen. Am Gaumen sehr dicht und im Abgang wunderbar mineralisch. **17/20**.

Château de Praz, Freiburger 2007

100% Freiburger. Ebenfalls ein leuchtendes Goldgelb. Elegante Fruchtigkeit, auch er noch erstaunlich jugendlich, frisch und mit einer guten Säure versehen. Überhaupt noch nicht müde. Am Gaumen sehr dicht und im Abgang wunderbar mineralisch. **17/20**.

Domaine du Vieux Moulin, A. Derron, Traminer 2010

100% Traminer. Dunkles Gelb. Tragende Säure, frisch und fruchtig. Vermutlich mit einer kleinen Restsüsse. Eher leicht und im Abgang leider etwas kurz. **16/20**.

Domaine Cru de l'Hôpital, Traminer 2007

100% Traminer. Dunkles Gelb. Wirkt in der Nase zuerst etwas «käsig». Dann folgen Rosendüfte, sonstige blumige Noten und eine schöne Würzigkeit. Der Abgang ist sehr rund und typisch. **16.5/20**.

Domaine Cru de l'Hôpital, Traminer 1995

100% Traminer. Dunkles Gelb mit orangen Reflexen. Natürlich etwas oxydativ, aber auf keinen Fall störend. Ein typischer Rosenduft. Der Wein lebt noch und hat eine erstaunliche Frische. Im Abgang leicht bitter. Etwas für Fans von gereiften Weinen. **17.5/20**.

Blick auf den Murtensee vom Vully ©Drei-Seen-Land

Anschliessend beförderte uns der Car an die eigentliche Präsentation «**Die Schätze des Schweizer Weins**» im Kursaal Bern. Alle Members respektive sämtliche 56 Mémoire-Winzer aus allen Teilen der Schweiz waren dort mit mindestens drei Jahrgängen ihrer Schatzkammerweine vertreten. Ziel der exklusiven Verkostung war es, das unterschätzte Alterungspotential und damit die Nobilität von grossen Schweizer Weinen aufzuzeigen.

Selbstverständlich ist es mir an dieser Stelle schlicht und einfach nicht möglich, alle diese Weine hier zu beschreiben. Ich wollte auch nicht einfach nur eine Auswahl treffen. Alle präsentierten Weine erfüllen die absolut höchsten Ansprüche und sind die Elite der Schweiz, welche in die renommierte Vereinigung Mémoire des Vins Suisses aufgenommen wurden.

Der Abend endete mit der bereits legendären Grand Gala des Millésimes im Berner Bellevue Palace. Gregor Zimmermann, der langjährige Executive Chef des Hotels kreierte mit seiner Mannschaft ein Gala Menü, welches auf ausgewählte Schatzkammerweine aus allen Weinbauregionen der Schweiz abgestimmt war.

Weinberg im Neuenburger Anbaugebiet ©Vincent Bourrut, Drei-Seen-Land

25. März 2017: Neuenburg

Dieser Samstag brachte uns zuerst einen Einblick in die nähere Umgebung von Neuenburg. Auf Château de Boudry erwartete uns ein spannender Morgen, bei dem das Terroir der Drei-Seen-Region im Mittelpunkt stand. Präsentiert und geleitet wurde das Ganze von Louis-Philippe Burgat. Er kündigte bei Kaffee und Croissants auch den Fachreferenten für diesen Vortrag, Professor Dr. Stéphane Burgos, Dipl. Ing.-Agr. ETH, an. Anschliessend hatten die Teilnehmer Gelegenheit, an vier verschiedenen Stationen eine Auswahl von Pinot Noirs und Chardonnays aus der Région des Trois Lacs zu verkosten.

Abgeschlossen wurde dieser hochinteressante Morgen mit einem weiteren Buffet du Terroir, diesmal mit salzigen und süssen Neuenburger Spezialitäten.

©Drei-Seen-Land

Die Verkostung

Wir hatten für die ganze Verkostung knapp eineinhalb Stunden Zeit. Daher sind die Beschreibungen etwas knapp oder kurz, aber nicht weniger professionell und fair ausgefallen.

Tisch 1: Das Terroir des Pinot Noir

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Auvernier 2014

Fruchtig, Sauerkirschen, Johannisbeeren. Im eleganten Gaumen ein delikat würziges Bouquet, zarte rauchige Nuancen und gut eingebundene Tannine. Fein strukturierter, dichter Abgang. **17.5/20**.

Dieser Wein ist ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Hauterive 2014

In der Nase Waldhimbeeren und Zwetschen. Am noblen Gaumen etwas Lakritze, Zigarrentabak, finessenreich, brillante, klare Gerbstoffe, sehr vielschichtig und ordentlich lang. **17.5/20**.

Dieser Wein ist ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Château Auvernier, Neuchâtel, Pinot Noir Les GrandVignes 2014

In der Nase fruchtig, fein, Himbeeren. Am Gaumen mit einer schönen Tanninstruktur, im langen Abgang kräftig und würzig. **17.5/20**.

Château Auvernier, Neuchâtel, Pinot Noir Argiles 2014

In der Nase ein Hauch von roten Früchten wie Himbeeren. Am Gaumen wunderschön frisch, mit gut eingebunden, trockenen Tanninen, einer komplexen Tiefe, einer stolzen Herbe und einem langen, kräftigen Abgang. **18/20**.

Les Grand'Vignes und Argiles sind die ersten Lagenweine des Châteaus ©Vins Confédérés

Château Auvernier, Neuchâtel, Pinot Noir Cuvée Carlos Grosjean 2014

In der Nase fruchtig, mit Düften noch Waldbeeren und Cassis. Am kräftigen Gaumen herrlich vollmundig, würzig, mit bereits schon reifen Tanninen. Ausgewogen, lebhaft, mit schönem Schmelz und langem Abgang. **18/20**.

Die Weine des Weinguts sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Thierry Grosjean vertritt die 14. Winzergeneration auf dem Château d'Auvernier

Chambleau, Neuchâtel, Pinot Noir Cuvée Charlotte 1 et 7 2014

Momentan sicher etwas verschlossen. In der Nase zarte Düfte nach roten Früchten. Am Gaumen noch etwas harte Eichennoten, die Tannine müssen sich noch etwas sortieren. Einfach zu jung. **16/20**.

Chambleau, Neuchâtel, Pinot Noir Pur Sang 2014

In der Nase rote Früchte wie Johannisbeeren. Am Gaumen momentan verschlossen. Das Holz dominiert noch. Eine ordentliche Säure. Mit viel Optimismus sind aber Fruchtnoten und Gewürznoten und eine gute Struktur feststellbar. Mindestens zwei Jahre warten. **16/20**.

Domaine St. Sébaste, Neuchâtel, Pinot Noir Clos de la Perrière 2014

Wir machen gerne auf unseren Bericht über die Domaine aufmerksam, welche nun als neues Mitglied des MDVS gilt.

In der Nase fein, fruchtig, mit Himbeer- und Cassisaromen. Am Gaumen bereits gut eingebundene Tannine, eine wunderbare Struktur und etwas Vanille. Langer, bereits harmonischer Abgang. Trotzdem noch warten. **18/20**.

Dieser Wein kostet 42.- ab Hof. Die Erzeugnisse der Domaine sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Anja und Jean-Pierre Kuntzer Domaine St. Sébaste

©beide Fotos: Vins Confédérés

Sabine Steiner, Schernelz Village, Pinot Noir Buurehöf 2014

Buurehöf ist eine hochwertige Lage. Dieser Pinot hat in der Nase eher dezente Fruchtnoten. Momentan scheint er eher verschlossen zu sein. Es fehlt an Frucht, Kraft und auch etwas an Intensität und Finesse. Hat Entwicklungspotential. Momentan keine Benotung.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Sabine Steiner

Domaine Cru de l'Hôpital, Pinot Noir de Mur 2014, Vully AOC

In der Nase Noten nach Kirschen, Lakritze spürbares Holz. Im Gaumen schön fruchtig, noch leicht trockene Tannine, präsente Säure und ein langer Abgang. Mir liegt diese etwas rustikale Note und mir kommt da ein Wein von Schloss Reichenau in den Sinn. **17.5/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Cavedereve und La Passion du Vin erhältlich.

Tisch 2: Verticale des Pinot Noir

Domaine Cru de l'Hôpital, Pinot Noir de Mur 2013, Vully AOC

In der Nase Düfte von Johannisbeeren, Erdbeeren. Im Gaumen sehr ausdrucksstark und ausgewogen. Gut eingebundene Tannine begleiten eine schöne Struktur. Im Abgang sehr zugänglich und angenehm lang. **17.5/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Cavedereve und La Passion du Vin erhältlich.

Domaine Cru de l'Hôpital, Pinot Noir de Mur 2012, Vully AOC

In der Nase fruchtig, fein und elegant. Am Gaumen rassig, kräftig, noch zugänglicher als der 2013er. Ein interessanter Wein aus einer mindestens für Deutschschweizer noch eher unbekannten Gegend. **17.5/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Cavedereve und La Passion du Vin erhältlich.

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Auvernier 2012

In der Nase Fruchtaromen nach Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren. Am Gaumen kräftig, würzig, stoffig und gut strukturiert. Gut eingebundene Tannine, eine herrliche Dichte und ein langer Abgang. **17.5/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Charly Steiner, Schernelz Village, Pinot Noir Buurehöf 2012

Eine fruchtbetonte, tiefgründige Nase mit rotbeerigen Noten. Ganz zarte, mittlerweile gut eingebundene Holzaromen im Hintergrund. Am Gaumen ein weicher Auftakt, eine saftige Säure und ein kompakter, dichter Abgang. **17.5/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Chambleau, Neuchâtel, Pinot Noir Pur Sang 2011

In der Nase leichte Röstaromen und Vanille, etwas Fruchtkompott von Kirschen. Am Gaumen kräftig, fruchtig, mit einer eleganten Struktur. Eine schon gut eingebundene Säure. Angenehmer, langer Abgang. **17.5/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhöltlich.

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Auvernier 2010

In der Nase ein begeisternder Auftakt von Kirschen und Himbeeraromen. Ein finessenreicher Körper mit ausgewogenen Tanninen und einer schön eingebundenen Säure. Hat einen leicht salzigen Touch. Aromatisch, komplex und lang im Abgang. **18/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

©Brancaia

Charly Steiner, Bielersee, Pinot Noir Buurehöf 2010

In der Nase fruchtig. Himbeeren und Kirschen sind riechbar. Gut ausbalancierte Säure und wunderbar eingebaute Eichennote. Etwas körnige Tannine. Ein Wein mit grossartiger Intensität und Finesse. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Charly Steiner, Bielersee, Pinot Noir Buurehöf 2009

In der Nase viel Frucht nach Kirschen und Himbeeren. Am Gaumen Vanille, wunderbar körperreiches, gut eingebundenes Tannin. Im Abgang frisch und gehaltvoll. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Auvernier 2009

In der Nase fruchtig, fein, zart und frisch. Am Gaumen etwas Sandstein, etwas Rauch, leicht erdig und eine zarte Würzigkeit. Der Abgang ist zart und filigran. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Domaine St. Sébaste, Neuchâtel, Pinot Noir Clos de la Perriére 2009

Traumhaft fruchtige Nase. Expressive Fruchtnoten nach Brombeeren und schwarzen Kirschen. Am Gaumen seidige Tannine und eine gut eingebundene Säure. Ausgewogen und abgeklärt. Ein eindrücklicher, komplexer Wein mit langanhaltendem Abgang. **18.5/20**.

Die Weine der Domaine sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Chambleau, Neuchâtel, Pinot Noir Pur Sang 2008

Zurückhaltend in der Nase, präsente Eichennoten. Im Gaumen viel Kraft und Frucht, alle Komponenten wie Finesse, reife Tannine, Frische und Kraft sind vorhanden. Langanhaltender, wunderbar reicher Abgang. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Auvernier 2006

Frisch und ohne Müdigkeit in der Nase. Ein lebhafter, komplexer und frischer Gaumen. Wunderbar reife Gerbstoffe. Eine schöne Tiefe. Ein Hauch Zedernholz, dazu Kräuter und eine schöne Würze. Eleganter, kräftiger, runder und ausgereifter Abgang. **18/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Chambleau, Neuchâtel, Pinot Noir Pur Sang 2005

Ein Granatrot mit bereits einigen Brauntönen. In der Nase eine spürbare Mineralität, Erdbeeren Leder und etwas Karamell. Am Gaumen frisch, eine verhaltene Süsse, finessenreich und komplex. Gut eingebundene Tannine, dicht verwobene Struktur, mittlerer Abgang mit einer zarten Bitterkeit. Trinkreif. **18/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

La Maison Carrée, Neuchâtel, Pinot Noir Auvernier 1992

In der Nase zarte, duftige Geruchsnuancen. Er hat Tiefe und Komplexität. Reifer Pinot Duft mit oxydativer Note, aber wenig störend. Am Gaumen eine filigrane Süsse, vielleicht etwas ausgezehrt, geschliffene Tannine. Etwas für Fans von gealterten Weinen. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

©Chambleau

Tisch 3: Terroirs de Chardonnay

La Maison Carrée, Neuchâtel, Chardonnay Auvernier, parcelle la Fleurette 2014

Kräftiges Bouquet, Lindenblüten, diskreter Eichenton, leichte Butternote. Am Gaumen cremiger Auftakt, facettenreich, frisch, rassig, kräftig und im Abgang schön trocken. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof sowie bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Château Auvernier, Neuchâtel, Chardonnay 2014

In der Nase fruchtige Noten, Blumen, etwas Blütenhonig. Am tiefen Gaumen ein Hauch von Säure, voluminös, komplex, nicht aufdringlich, aber mit deutlicher Aromafülle. Endet ordentlich breit. **17/20**.

Die Weine des Weinguts sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Chambleau, Neuchâtel, Chardonnay Les Dortines 2014

In der Nase kraftvoll und fruchtig. Noten von Aprikosen und etwas Butter sind auszumachen. Am Gaumen mineralisch, etwas Birne, minime Röstaromen und mit einer tollen Struktur versehen. Ordentlicher Abgang. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Domaine St. Sébaste, Neuchâtel, Chardonnay Les Nonnes 2014

In der Nase fruchtige und komplexe Aromen nach Apfel, Banane und etwas Vanille. Am Gaumen finessenreich, frisch, kräftig, zart fruchtig, mineralisch und mit einem nachhaltigen, langen Abgang. Unbedingt noch ein Jahr warten. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Schernelz Village ©Swiss Fine Wine

Sabine Steiner, Schernelz Village, Chardonnay 2014

In der Nase fruchtig. Riecht nach Apfel, Banane und etwas Karamell. Am Gaumen kräftig, minime Holztöne, Haselnüsse, Gewürze, sonst elegant und sogar etwas cremig. Eine wunderbare, stützende Säure. Ordentlicher Abgang. **17/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Domaine Cru de l'Hôpital, Chardonnay de Champerbou 2014, Vully AOC

Zuerst etwas verhalten, dann aber fruchtig, lebhaft und ausgewogen in der Nase. Im Gaumen bereits rund, frisch und tiefgründig. Eine Holznote ist merkbar, etwas Gebäck, ein Hauch Zitrus und eine minim salzige Nuance. Ganz speziell, eigenständig und wirklich überraschend. **17.5/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Cavedereve und La Passion du Vin erhältlich.

Tisch 4: Millésimes des Chardonnays

Château Auvernier, Neuchâtel, Chardonnay 2012

Reife Fruchtnoten wie Birnen und blumige Noten in der Nase. Am Gaumen kräftig, frisch, gut integrierte Röstaromen, fruchtiges und auch etwas blumiges Bouquet, ordentlich langer, trockener Abgang. **16.5/20**.

Die Weine des Weinguts sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Château Auvernier, Neuchâtel, Chardonnay 2011

Reife Fruchtnoten wie Birnen und blumige Noten in der Nase. Am Gaumen kräftig, frisch, gut integrierte Röstaromen, lebhaftes, fruchtiges und auch etwas blumiges Bouquet, im Gegensatz zum 2012er ein ordentlich langer, aber etwas süsslicher Abgang. **16.5/20**.

Die Weine des Weinguts sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Domaine Cru de l'Hôpital, Chardonnay 2010, Vully AOC

Fruchtiger, bereits etwas reifer Charakter in der Nase. Ein ausgewogener Geschmack dann im Gaumen. Er wirkt aber immer noch frisch und rund. Im ordentlichen Abgang dann noch eine ganz zarte Eichennote. **16.5/20**.

In der Schweiz sind die Weine der Domaine bei Cavedereve und La Passion du Vin erhältlich.

Chambleau, Neuchâtel, Chardonnay 2010

Eine markante und kraftvolle Nase nach Dörrbananen, etwas Zitrus und Aromen von Aprikose. Am Gaumen kräftig, etwas butterig, mit einer ordentlichen Säure und im eleganten Abgang mit einer leichten Süsse versehen. **17.5/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Charly Steiner, Bielersee, Chardonnay 2009

In der Nase wirkungsvolle Aromen einer Blumenwiese, Banane, Nuss und Karamell. Am Gaumen elegant, cremig mit einer zarten Holznote und mit feinem Säurespiel. Etwas Honig und kandierte Früchte. Ein Ausnahme- Chardonnay, der jetzt im besten Trinkalter ist. **18/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Château Auvernier, Neuchâtel, Chardonnay 2008

Exotische Düfte nach Pfirsich und Ananas in der Nase. Elegante, reiche und fruchtige Noten im Gaumen. Eine ausgeglichene Säure stabilisiert das Ganze. Der Abgang ist vollmundig und mittelkräftig. **17/20**.

Die Weine des Weinguts sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Domaine St. Sébaste, Neuchâtel. Chardonnay Les Nonnes 2008

In der blumigen Nase etwas Apfel, Banane und Karamell. Im Gaumen vollmundig, cremig, würzig, mineralisch und komplex. Eine ganz zarte Frucht ist deutlich spürbar. Das Holz ist nun gut eingebunden. Ein langanhaltender Abgang mit einem super Finale. **18/20**.

Die Weine der Domaine sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Charly Steiner, Bielersee, Chardonnay Reserve 2007

Verführerische Noten nach Ananas, Butter und Karamell in der Nase. Im knackigen Gaumen eine aktive Frische mit reifen Zitrus- und Nussaromen. Mit einem tollen, voluminösen, langen Abgang. Ein dynamischer, leichtfüssiger Wein, der mich bereits wieder erstaunt und überrascht. **18/20**.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Chambleau, Neuchâtel. Chardonnay 2007

Dieser Wein hat mir persönlich nicht gefallen. Er ist oxydiert, überaltert und etwas bitter. Vielleicht etwas für Spezialisten. Keine Bewertung.

Die Weine der Domaine sind ab Hof erhältlich.

Château Auvernier, Neuchâtel. Chardonnay 2005

In der Nase eine noch jugendliche Säurestruktur. Auch Früchte wie Aprikosen und Banane. Etwas Karamell und Butterscotch. Am Gaumen geschmeidig, cremig, mit einem noch jugendlichen Säuregerüst. Eleganter, seidiger Abgang. **17/20**.

Die Weine des Weinguts sind bei verschiedenen Händlern erhältlich.

Domaine Cru de l'Hôpital, Chardonnay 2000, Vully AOC

Beeindruckende jugendliche Frische in der Nase, die trotz seines gereiften Alters besticht. Auch etwas Kräuternoten und etwas Liebstöckel. Am geschmeidigen und weichen Gaumen ein facettenreiches Bouquet nach Brotkruste und Hefezopf, gepaart mit etwas Feuerstein. Im Abgang immer noch druckvoll und mit einer moderaten Süsse versehen.

17.5/20

Fazit

Am Nachmittag besuchten wir das neue Produzentenmitglied Jean-Pierre Kuntzer in St. Blaise. Es folgte die Besichtigung des Weingutes und wir verkosteten die aktuellen Weine. [Anmerkung der Redaktion: Unser Redaktor Andi Spichtig hat sich in zwei bereits vor Jahren erschienenen Berichten auf dieser Site vor allem auch mit diesem Weingut auseinandergesetzt. Er war auch dieses Mal wieder ein Trendsetter für Vinifera-Mundi und hatte die absoluten Qualitäten dieses aussergewöhnlichen Weingutes schon mehrmals deutlich herausgehoben].
Den Abend dieses aufregenden Jahrestreffens haben wir beim Präsidenten des MDVS, Thierry Grosjean auf Château d'Auvernier bei einem gemütlichen Fondueplausch ausklingen lassen.

Ich möchte mich an dieser Stelle ganz herzlich bei Susanne Scholl, Jasmin Schmid und Andreas Keller für das hervorragend organisierte Jahrestreffen bedanken. Es war einmal mehr ein hochinteressantes Kapitel mehr für unsere hervorragenden Schweizer Weine.

Autor: Andi Spichtig
15. April 2017

Lektorat: Jean François Guyard
& Layout

Winzer und Gäste (Journalisten) treffen sich auf Château de Boudry

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.