

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

20.07.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 7

Print

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 17.07.2020 | Schweizer Illustrierte / Al dente
Mit Tradition in die Zukunft | 01 |
|  | 16.07.2020 | Schweizerische Weinzeitung
SECHS BUCHSTABEN, DIE SIE SICH MERKEN SOLLTEN: DIVICO | 06 |



Schweizer Illustrierte / Al Dente
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 76
Fläche: 214'868 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77815765
Ausschnitt Seite: 1/5

Print



Schönste Lage am Neuenburgersee für das Schloss und die umliegenden Rebberge.

MONDOVINO: NEUCHÂTEL

Mit Tradition in die Zukunft

Das **Château von Auvernier** ist ein stolzes Gebäude am Neuenburgersee und seit über 400 Jahren in Familienbesitz. Die 15. Generation steht schon bereit, um das Gut in die Zukunft zu führen. Und die Weine, die im Schlosskeller heranreifen, zählen seit dem 17. Jahrhundert zur Elite der Schweizer Weinwelt.

Text **Elsbeth Hobmeier** Fotos **Hans-Peter Siffert**

EIN IMPOSANTES ANWESEN. Das Schloss prägt das Bild des hübschen Winzerdorfs Auvernier am Neuenburgersee. Aber seine Besitzerfamilie prägte in den letzten Jahrhunderten auch die Geschichte des Kantons und der Schweiz. Die Vorfahren wirkten als Staatsräte, Gouverneure und Offiziere, die Frauen hielten das Gut am Gedeihen und Wachsen. «Die Tradition übernehmen, pflegen und weitergeben» war und ist die Devise einer jeden Generation», umreisst Thierry Grosjean das Motto. Er übernahm das Zepter 1977 und baute das Gut zu dem aus, was es heute ist: 15 verschiedene Weine, 64 Hektar Rebfläche, grösster Einkellerer des Kantons Neuenburg, Export in fünf Kontinente. Und der wichtigste Produzent des Ciel-de-Perdrix, des typischen Neuenburger Rosé, der auf kaum einer Karte der Schwei-

Schweizer Illustrierte / Al Dente
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: 4x jährlichSeite: 76
Fläche: 214'868 mm²Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003Referenz: 77815765
Ausschnitt Seite: 2/5

Print

zer Restaurants von Rang und Namen fehlt. Bald steht wieder ein Generationenwechsel an. Thierry Grosjean, der nicht nur als Winzer, sondern auch in Politik und Militär Karriere machte und als Präsident die Geschicke der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses leitete, wird das Weingut mit Schloss per Januar 2022 an seinen jüngsten Sohn Henry Aloys übergeben. Das wurde im Schoss der Familie und mit Einverständnis der drei älteren Geschwister so beschlossen.

IMMER «WIR», NICHT «ICH». Es werde keinen abrupten Wechsel, sondern einen sanften Übergang geben. Davon sind der Vater wie auch der 30-jährige Sohn überzeugt. Gemeinsam beraten sie über grosse Projekte wie auch alltägliche Fragen, seit Henry Aloys nach seiner Ausbildung als Winzer und Önologe und einigen Wanderjahren in Italien und Deutschland ins Schloss Auvignier heimgekehrt ist. Immer einbezogen werden auch der langjährige Kellermeister Frédéric Droz und der Rebmeister Yann Vanvlaenderen. Gearbeitet wird möglichst umweltbewusst, die Reben sind nachhaltig bewirtschaftet, Solarmodule liefern bereits einen Drittel des benötigten Stroms, irgendwann möchte man völlig autark sein. Sowohl Vater Thierry wie Sohn Henry absolvierten ihre Winzerlehre bei Schwarzenbach in Meilen ZH und

pflügen eine starke Verbundenheit mit der Deutschschweiz. Wichtig ist ihnen auch der direkte Kontakt mit ihren Kunden: Jeden Samstag sind Vater oder Sohn persönlich anwesend im Keller für Degustation und Verkauf, «das freut sowohl uns wie auch unsere Besucher».

GROSSARTIGE WEINE. Als Thierry Grosjean vor Jahrzehnten die Leitung übernahm, produzierte Château d'Auvignier einzig einen Chasselas, Pinot noir und Ciel-de-Perdrix. Heute ist das Spektrum weit vielfältiger. Chardonnay, Pinot gris und Sauvignon blanc ergänzen als ausdrucksstarke und komplexe Spezialitäten das Weisswein-Angebot. Der Pinot noir gefällt als traditionelle Cuvée, aber auch aus den Einzellagen Les Argiles und Les Grand'Vignes, und die extrem komplexe Cuvée Carlos Grosjean wird gar 24 Monate im Barrique ausgebaut. In Zukunft wird es auch einen Merlot geben, «wir haben jetzt gepflanzt und möchten ihn später einmal reinsortig ausbauen», sagt Henry Aloys Grosjean, der künftige Schlossherr. Auf welche Weine ist er persönlich stolz? «Natürlich auf alle», sagt er. Den Chasselas non filtré und den Pinot gris tardive schätze er speziell, aber der Pinot noir Tradition bleibe sein Liebling: «Der ist so was von süffig und unkompliziert!» ●



Schweizer Illustrierte / Al Dente
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 76
Fläche: 214'868 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77815765
Ausschnitt Seite: 3/5

Print



Der Schatz im Keller
Vater Thierry und Sohn
Henry Aloys Grosjean mit
den grossen Holzfässern.

**THIERRY GROSJEAN, BESITZER
CHÂTEAU D'AUVERNIER**

**«Die Tradition
übernehmen,
pflegen und
weitergeben»**



Schweizer Illustrierte / Al Dente
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 76
Fläche: 214'868 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77815765
Ausschnitt Seite: 4/5

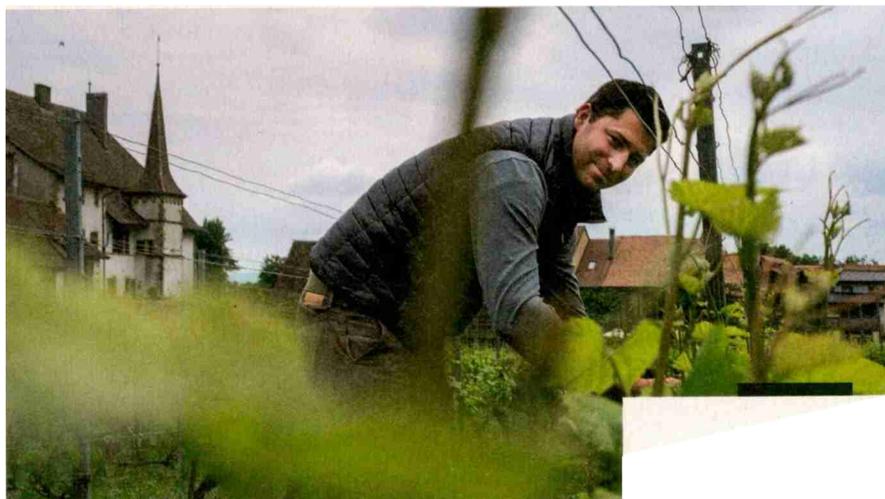
Print



Ehrwürdig Das Château d'Auvernier wurde 1603 erbaut, sein Bild schmückt auch die Etiketten der Weine (l.).

Geschätzt Der Chardonnay gilt als einer der besten, sei er auf traditionelle Art oder im Holz ausgebaut (u.).

Als Rebmeister ist Yann Vanvlaenderen für die Pflege von insgesamt 64 Hektaren Rebland verantwortlich (u. l.).





Schweizer Illustrierte / Al Dente
8048 Zürich
058 269 26 26
<https://www.schweizer-illustrierte.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 134'529
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 76
Fläche: 214'868 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77815765
Ausschnitt Seite: 5/5

Print

**HENRY ALOYS GROSJEAN,
15. GENERATION**

**«Unser Pinot
gris tardive
ist etwas sehr
Spezielles»**



Santé! Henry Grosjean, der per 2022 das Weingut leiten wird, schenkt seinen süssen Pinot gris tardive ein.



SECHS BUCHSTABEN, DIE SIE SICH MERKEN SOLLTEN:

DIVICO

Eine ziemlich resistente Neuzüchtung, bereichert die Schweizer Weinlandschaft. Sie heisst Divico und wurde im Jahr 2014 erstmals als Sorte in der Statistik des Bundesamtes für Landwirtschaft erwähnt. Heute belegt sie bereits Platz 12 in der Liste der meistangebauten roten Sorten im Land.

Text: Stefan Keller

Der Start des Projektes reicht ins Jahr 1965 zurück. Damals begann man an den Schweizer Forschungsanstalten mit dem Züchten von Rebsorten, um eine verbesserte Resistenz gegenüber Krankheiten zu erzielen. In einer ersten Phase wurden dafür europäische Sorten gekreuzt.

Der Fokus lag auf roten Sorten, die gegenüber Fäulnis (*Botrytis cinerea*) robuster sein sollten. In der Folge kamen ab 1990 Varietäten wie Gamaret, Garanoir, Diolinoir und Galotta auf den Markt, sie fanden vor allem in der Westschweiz Verbreitung. Die ersten drei davon zählen mittlerweile zu den zehn meistangebauten roten Sorten der Schweiz. Von den weissen Neuzüchtungen sind die bekanntesten Doral und Charmont.

Nach 1996 konzentrierte sich die Forschung auf die Entwicklung von Sorten, die gegenüber Echtem und Falschem Mehltau resistent sind. Dabei kamen sogenannt interspezifische Sorten ins Spiel, amerikanische oder asiatische Reben mit mehlttauresistenten Genen, sie sind heute unter dem Begriff Piwi (pilzwiderstandsfähig) bekannt. 2013 wurde eine erste Kreuzung aus dem Programm IRAC 2091 homologiert, man gab ihr den Namen Divico in Erinnerung an einen erfolgreichen helvetischen Feldherrn. Im 19. Jahrhundert konkurrenzierte Divico mit Wilhelm Tell als Nationalheld. Conrad Ferdinand Meier etwa verfasste das Gedicht «Ein Joch am Léman», welches

Divicos Sieg als Anführer der Helvetier über die Römer lobpreiste. Divico galt als furchtlos, trotzig und stolz.

Für die Kreuzung bedienten sich die Forscher von Agroscope einerseits bei ihrer eigenen roten Sorte Gamaret, einer Verbindung von Gamay und Reichensteiner, sowie der weissen Bronner des Staatlichen Weinbauinstituts in Freiburg im Breisgau. Bronner ist eine Kreuzung von Norbert Becker aus dem Jahr 1975 von Merzling (FR 375-52 × Seyval blanc) mit GM 64-94 (Saperavi Severnyi × Sankt Laurent).

Die Divico hat eine gute Resistenz gegenüber Echtem und Falschem Mehltau sowie gegen Graufäule. Je nach Krankheitsdruck können eine bis drei Spritzungen während der Blütezeit nötig sein. Die Sorte ist mittelmässig wüchsig und braucht folglich einen langen Schnitt. Eher frühreif verlangt sie aber doch eine späte Ernte, damit die Beeren eine gute phenolische Reife erreichen.

In der Verkostung zeigte sich, dass die vielversprechendsten Abfüllungen über reichlich Volumenprozent verfügen. 14 Grad wirken bei diesem Roten durchaus angenehm, das Glycerin puffert die Säure ab, das reife Extrakt durch eine späte Lese akzentuiert die südliche Anmutung, und der Ausbau im Holzfass und in gebrauchten Barriques stärkt die Struktur. Trotz ihrer



Jugend gehört die Sorte bereits heute mit zu den anspruchsvollsten Weinen, die aus pilzwiderstandsfähigen Sorten auf dem Markt sind, und man darf gespannt sein, wie sie sich mit zunehmendem Alter der Stöcke und durch die Flaschenreife entwickeln werden.

Sechs Jahre nach Einführung der neuen Sorte durch Agroscope, das Kompetenzzentrum für landwirtschaftliche Forschung in der Schweiz, stehen bereits 54 mit Divico bestockte Hektaren im Ertrag. Hochburgen sind Genf mit 13 Hektaren und die Waadt mit 12 Hektaren. Auch in der Deutschschweiz und im Tessin sind kleine Bestände ausgewiesen.

Zu den Pionieren zählt der Neuenburger Louis-Philippe Burgat (Domaine de Chambleau, Colombier), der mit seinem Pinot noir Pur Sang in der Schatzkammer des Schweizer Weins (Mémoire des Vins Suisses) vertreten ist. Burgat hatte die Gelegenheit, im Versuchskeller von Agroscope-Mitarbeiter Jean-Laurent Spring in Changins von den allerersten 25 Litern Divico zu kosten, und war davon so begeistert, dass er in einer der Parzellen in Colombier eine Versuchsanlage erstellte. Aus den Trauben des Jahrgang 2013 kelterte er seinen ersten Jahrgang. Seither hat sich für ihn herauskristallisiert, worauf es im Umgang mit der neuen Sorte ankommt. Im Anbau hilft die Biodynamik, sie zähmt das Wachstum der Rebe, führt zu kleineren Blättern und lockerbeerigen Trauben. So kommt Burgat meist ohne eine einzige Spritzung über die Vegetationszeit. Dank der Dickschaligkeit der Sorte ist sie auch für Kirschessigfliegen uninteressant. Bei der Kelterung tendiert Divico zu Reduktion, dem wirkt Burgat mit dem Holzfassausbau entgegen. Da der pH-Wert des Weins tief und die Säure folglich hoch ist, zeigt er gute Stabilität, so dass Louis-Philippe Burgat vollständig auf den Einsatz von Schwefel verzichtet.

Bisher ging die Rechnung auf. Um das Risiko bakterieller Verunreinigung zu minimieren, werden ausschliesslich neue Barriques verwendet. Die Ernte ist spät und mehr als 500 Gramm pro Quadratmeter kommen nicht in den Keller. Entsprechend füllig und reichhaltig zeigt sich Burgats Divico. Er taufte ihn auf den Namen L'Audacieux, der Kühne, der Wagemutige. Hoffentlich ist diesem Wein ein besseres Schicksal beschieden als dem gleichnamigen Zerstörer der französischen Marine, der 1940 vom australischen Kreuzer «Australia» während eines Gefechts in Dakar so schwer beschädigt wurde, dass er aus dem Verkehr gezogen werden musste. ○

SHORT FACTS DIVICO

SORTENNAME Divico
KREUZUNGSJAHR 1997
KREUZUNGSELTERN Gamaret und Bronner
ERSCHEINUNGSJAHR 2013
ZÜCHTER Agroscope
BESONDERHEITEN Piwi (pilzwiderstandsfähig)
REBFLÄCHE SCHWEIZ 54 Hektaren



Divico-Pioniere:
Louis-Philippe und Valérie Burgat aus Neuenburg, die zusammen die Domaine de Chambleau in Colombier bewirtschaften.



SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitun...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
Fläche: 174'615 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77813765
Ausschnitt Seite: 3/4

Print



Foto: -> Agroscope



SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitun...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
Fläche: 174'615 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 77813765
Ausschnitt Seite: 4/4

Print

2018 DIVICO L'AUDACIEUX

Domaine de Chambleau,
Colombier, Neuchâtel
*Parzelle Rosy in Colombier,
2011 gepflanzt*
Ertrag: 400 g/m²
12 Monate Ausbau in neuen
Barriques
Keine Schwefelzugabe
Produktion: 900 Flaschen
13,9 Vol.-%
Fr. 35.-

Dunkles Kirschrot. Offenes,
ausgewogenes Bouquet,
beerig-würzig, Brombeer-
noten. Stoffiger, präsenter
Antrunk, rund wirkendes
Tannin, beeriges, saftiges,
strukturiertes Finale.
Südlich anmutender, den-
noch frisch wirkender Wein
mit schöner Länge.

17/20 trinken -2022

www.chambleau.ch

2018 OCTO

Blaise Duboux, Epresses,
Waadt
*Steinige, kalkarme Parzelle,
2013 gepflanzt*
Ernte: 5. Oktober 2018
Ausbau in 300-Liter-Fässern
Abfüllung:
27. September 2009
14 Vol.-%
Fr. 28.-

Dunkles Kirschrot. Dezen-
tes, ausgewogenes und
elegant wirkendes Bouquet,
würzig-beerig. Dichter
Antrunk, vollmundiger
Mittelteil, präsent, reifes
Tannin, langes, harmo-
nisches Finale. Ein ein-
drücklicher Rotwein.

17/20 trinken -2025

www.blaiseduboux.ch

2017 DIVICO BEAUREGARD

Grillette,
Domaine de Cressier,
Cressier, Neuchâtel
0,8 ha, 2015 gepflanzt
Nach langer Maischegärung
9 Monate Ausbau in
gebrauchten Barriques
Produktion: 560 Flaschen
14,5 Vol.-%
Fr. 26.-

Dunkles Kirschrot. Inten-
sives, geradezu über-
schwängliches Bouquet,
konzentrierte Rotbeerig-
keit, Johannisbeeren.
Im Antrunk saftig, Cassis-
note, frisch wirkende
Säure, gut eingebautes
Tannin, gute Länge.
Ein expressiver Rotwein.

16/20 trinken -2022

www.grillette.ch

2018 DIVICO

Cave Dupuis, Féchy,
Waadt
2011 gepflanzt
10 Tage Maischegärung
8 Monate Ausbau in neuen
Barriques
14,5 Vol.-%
Produktion: 1200 Flaschen
(70 cl)
Fr. 16.-

Kirschrot. Offenes, frisch
wirkendes Bouquet, feine
Würzigkeit, Hauch verblühte
Rose. Geschmeidiger,
saftiger Antrunk, beeriger
Mittelteil, strukturierende
Bitternote, sandig wirkendes
Tannin, gute Länge. Macht
Stimmung.

16/20 trinken -2022

www.cavedupuis.ch

2017 DIVICO CUVÉE N° 2

Cave de la Côte,
Tolochenaz, Waadt
*16 Monate Ausbau in
Barriques*
Produktion: 2700 Flaschen
Abgefüllt: Juli 2019
Fr. 27.50

Kirschrot. Verhalten, nach
Belüftung feine Würzigkeit,
Kirschennote. Angenehmer,
ausgewogener Antrunk,
reife, frisch wirkende Säure,
feingliedrig, mittlere Länge,
harmonisch.

16/20 trinken -2021

www.cavedelacote.ch