

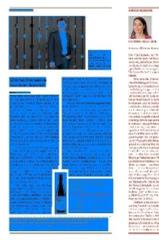
NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

30.11.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 16

Print

	26.11.2020	Gastro Journal Uhrmacherweine aus dem Aaretal	01
	21.11.2020	Le Temps / T-Magazine André Hoffmann, militant pour une viticulture durable	03
	09.11.2020	Schweizerische Weinzeitung BORDEAUX, AARGAU, TESSIN, NEUCHÂTEL THIENPONT, HARTNANN, HAUSER/FUSO, KUNTZER	10



WILDS WEINTIPP



Winzer, Weinbauingenieur, CVP-Kantonsrat und dreifacher Familienvater: Andreas Meier vom Weingut zum Sternen

Uhrmacherweine aus dem Aaretal

TEXT RETO E. WILD

Dank dem Klimawandel und Winzern mit entsprechenden Technologien und Fachwissen werden Blauburgunder in der Schweiz immer besser und bleiben im Vergleich etwa zum Burgund preislich attraktiv. Etwas im Schatten der Bündner Herrschaft steht das Weingut zum Sternen. Andreas Meier (58) lenkt mit Bruder Manuel Aargaus Vorzeigebetrieb seit 1995 in der 17. Generation. Dazu gehörten ein Restaurant und ein Hotel, die Bruder Adrian Meier mit eigener Firma führt, sowie die 1921 gegründete Rebschule. Sie zählt zu den bedeutendsten der Schweiz.

Das «Fair'n Green»-Weingut (Siegel für Nachhaltigkeit) verdoppelte die Rebfläche um Würenlingen und Döttingen von 2006 auf heute 13 Hektar Reben und produziert in einem durchschnittlichen Jahr knapp 90 000 Flaschen. Gut 50 Prozent – als Folge von Corona ist die Tendenz steigend – gehen an Privatkunden, die kleinere Hälfte an Weinändler und die Gastronomie inklusive des Betriebs seines Bruders.

Was wird 2020 für ein Jahrgang? «Bei uns gibt es aromatische Weissweine mit einer guten Säure sowie tieffarbige, kräftige und gut strukturierte Rotweine. Ich möchte präzise Uhrmacherweine produzieren, welche die Sorten exakt ausdrücken», informiert Andreas Meier. Das Weingut zum Sternen produziert mehr Rot- als Weissweine. «Wir befinden uns in einem Pinotgürtel, unsere Lagen eignen sich super für diese Sorte. Aber auch Pinot Gris, Chardonnay, Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc und vermehrt auch Merlot und Malbec fühlen sich wohl.»

Meiers **Kloster Sion Klingnau Pinot Noir Réserve** ist ein Mémoire-Wein; er gehört damit zur Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, der besten Schweizer Weingüter. Weinbauingenieur und CVP-Kantonsrat Meier erklärt: «Diese Lage mit Opalinuston sorgt dafür, dass der Wein füllig überkommt. Er reifte 18 Monate in Allier-Eichenfässern.» Der 2018er präsentiert sich mit Aromen von Gewürzen, roten Früchten und Vanille schon rund, gut strukturiert und mit einem eleganten Abgang. Er passt zu Fleischspezialitäten, Wild und Käse.



Die drei Töchter von Andreas Meier haben ihn zur neuesten Innovation motiviert: Beim **PétNat** handelt es sich um einen leicht sprudelnden Naturwein ohne Sulfite aus weissen und roten Trauben, der ein junges Publikum anspricht. Davon wurden schon über 100 Flaschen nach Barcelona exportiert.



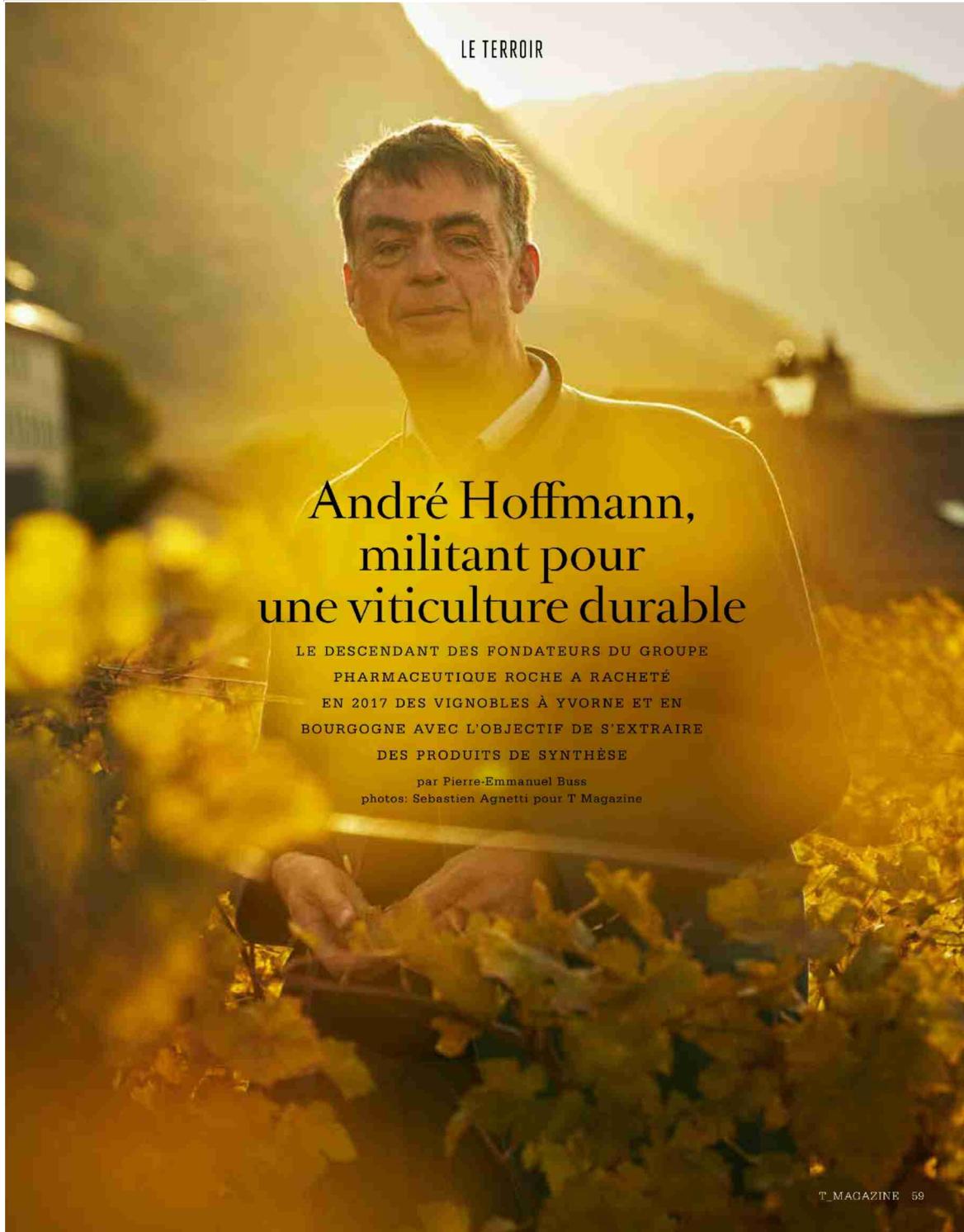
Kloster Sion Réserve 2018
17,5/20 Punkte, Preis ●●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ **Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.**

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvailles zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch





Par la porte entrouverte, on entend des rires sonores et les éclats d'une discussion passionnée. Installés dans le carnotzet du Domaine de la Pierre Latine, à Yvorne, Philippe Gex et André Hoffmann refont le monde en partageant un verre de chasselas. Complices, les deux sexagénaires se connaissent depuis presque vingt ans. «Lorsque j'étais gouverneur de la Confrérie du Guillon, j'ai intronisé le père d'André, Luc Hoffmann, précise le premier. On est devenus amis.»

Ce lien, solidement ancré dans le terroir vaudois, a pris une nouvelle dimension en 2017 quand André Hoffmann a racheté les 15 hectares de la Pierre Latine. «On en parlait depuis plusieurs années, les choses se sont faites naturellement», précise le nouveau propriétaire, descendant des fondateurs du groupe pharmaceutique Hoffmann-La Roche. «Pour moi, c'est la meilleure

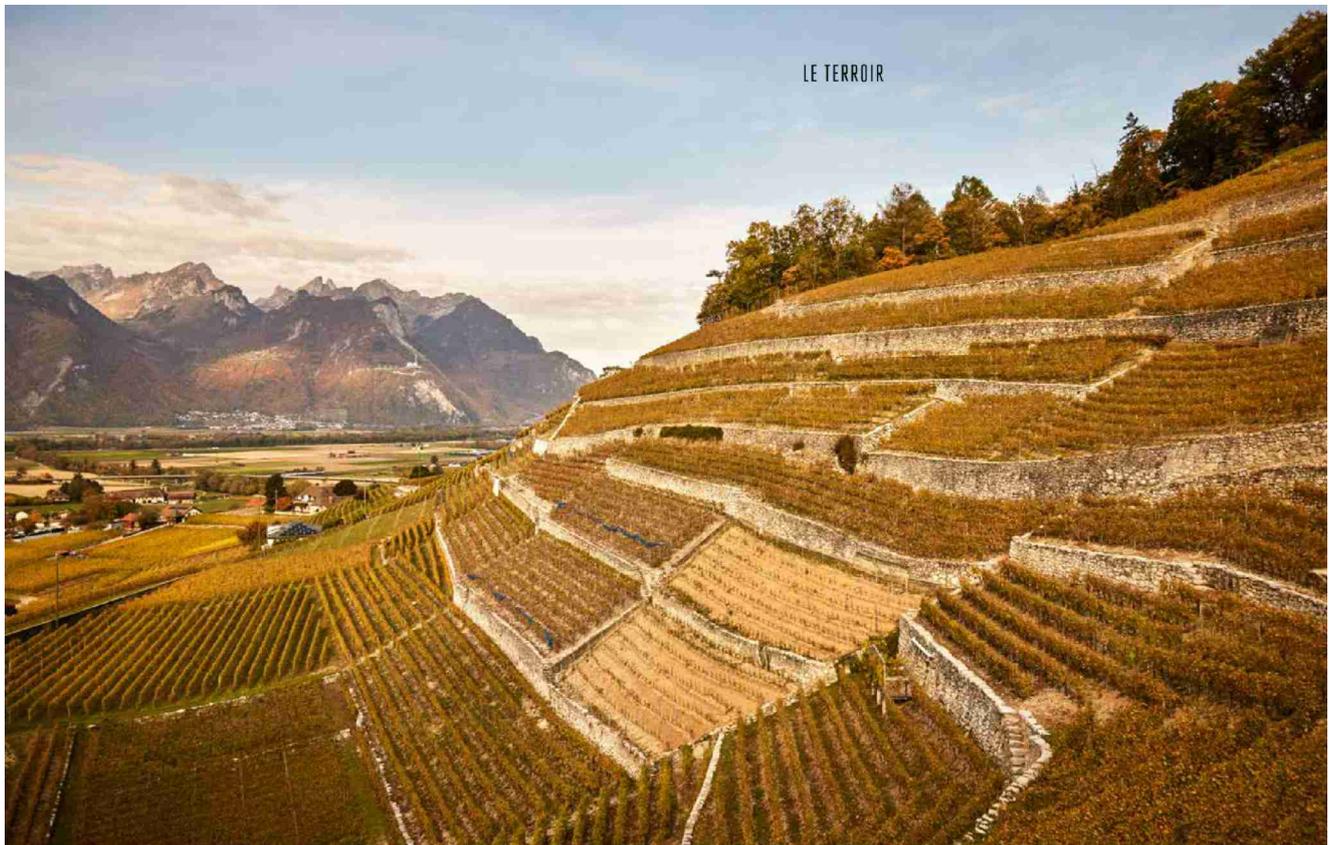
solution possible, enchaîne Philippe Gex. Ma fille unique n'a pas d'intérêt pour le vin. Avec cette vente, j'assure la pérennité du domaine tout en restant aux commandes de l'exploitation.» L'œil pétillant, Philippe Gex décide alors d'ouvrir une bouteille de Crosex Grillé 2010, le chasselas emblématique du domaine, membre de l'association Mémoire des vins suisses. Un millésime immense, sans doute les plus abouti des dix dernières années. «J'ai une affection toute particulière pour ce vin issu d'un terroir d'exception, s'enthousiasme André Hoffmann, l'œil pétillant. Goûtez-moi cela! C'est la démonstration que le chasselas peut donner naissance à de grands vins de garde. C'est magnifique.»

MADELEINE DE PROUST

L'amour des beaux terroirs, ce mot propre au français qui traduit la mystérieuse alchimie entre le sol, le climat et la topographie d'un vignoble, est l'un des moteurs de l'investissement d'André Hoffmann à Yvorne. Dans la même logique, celui qui est porte-parole et

représentant la famille Hoffmann-Oeri, actionnaire majoritaire de Roche Holding, a également investi en Bourgogne. En 2007, il a racheté le Domaine Jaye-Gilles à Magny-lès-Villers, entre Beaune et Nuits-Saint-Georges. «C'est une coïncidence que ces deux acquisitions aient eu lieu la même année.»

Le Domaine Jaye-Gilles, devenu Hoffmann-Jayer, s'étend sur 10 hectares, avec notamment plusieurs jolis terroirs de la côte de Nuits, comme Echezeaux du Dessus Grand Cru, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Damodes ou encore Nuits-Saint-Georges Village Les Hauts Poirets. Comme à Yvorne, André Hoffmann souhaitait laisser les clés du domaine à Gilles Jaye, qui s'occupait du domaine. Mais le vigneron de 57 ans est décédé début 2018 à la suite d'une maladie foudroyante. «Cela a été un choc, on ne s'y attendait vraiment pas», précise le nouveau propriétaire. Pour André Hoffmann, Nuits-Saint-Georges est une madeleine de Proust.



«On a un grand
besoin de réparer le
vivant, de redonner
de la vie aux sols»

André Hoffmann

CI-CONTRE
Le Domaine
de la Pierre
Latine
comprend
15 hectares
de vignes,
dont 5 sont en
conversion bio.

CI-DESSOUS
Un verre de
Crosex Grillé
2010:
un millésime
immense.



Magazine / Le Temps

Le Temps / T-Magazine
1002 Lausanne
021 331 78 00
<https://www.letemps.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 32'473
Erscheinungsweise: 19x jährlich



Seite: 59
Fläche: 326'250 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79021166
Ausschnitt Seite: 4/7

Print

«C'est lié à un de mes plus vieux souvenirs liés au vin. Mon père avait acheté deux caisses de vins de l'appellation en 1958, l'année de ma naissance – je ne me souviens malheureusement pas du nom du domaine. Il les servait lors des grandes occasions, comme des anniversaires. Cela m'a marqué. J'ai toujours associé le vin à la convivialité, à la joie de partager un repas en famille ou avec des amis.»

Luc Hoffmann a toujours eu une affection particulière pour le pinot noir, cépage emblématique de la Bourgogne. Son fils partage la même inclination: «On peut dire que ce sont les rouges bourguignons qui m'ont donné l'amour du vin. Mon père avait des contacts privilégiés avec la Maison Joseph Drouhin. J'ai notamment le souvenir d'avoir bu des choses exceptionnelles dans le millésime 1978.»

Dans la continuité de l'engagement de son père, cofondateur du WWF International et fortement engagé dans la protection de la nature, André Hoffmann a l'ambition de positionner ses domaines viticoles en ambassadeurs d'une culture de la vigne vertueuse. «Mon implication dans la viticulture est une forme de militantisme. Le vignoble souffre, il a été maltraité depuis la création de la viticulture moderne. On a un grand besoin de réparer le vivant, de redonner de la vie aux sols, de permettre à la vigne de mieux se défendre contre les maladies.»

VERS LA BIODYNAMIE

André Hoffmann n'est pas un débutant dans le domaine viticole. Il a lancé en 2005 Alpamanta, en partenariat avec son cousin Andrej Razumovsky. Ce domaine argentin, «créé de toutes pièces», a produit le premier malbec 100% bio dans la région de Mendoza, au pied de la cordillère des Andes. «Pour nous, il était très important de réduire au maximum notre empreinte environnementale. A Mendoza, c'est assez facile de se passer des produits phytosanitaires: tout est irrigué, il y a peu d'attaques de mildiou.»

Le climat particulier de Mendoza a incité les deux cousins à faire le pas de la biodynamie, avec la certification Demeter. Mais pour le membre du conseil d'administration de Roche, la méthode culturale développée par Rudolf Steiner n'est pas une fin en soi: «La priorité est d'abandonner les molécules de synthèse, pas d'entrer dans une nouvelle chapelle.»

André Hoffmann défend une approche pragmatique de la viticulture. «Cela ne m'intéresse pas d'avoir des vignobles pour en faire des danseuses qui ne rapportent pas d'argent. L'idée est de montrer qu'il est possible de respecter l'environnement et de rester rentable. Ce qui me motive, c'est de créer quelque chose qui continue après nous. Dans la famille, on réfléchit de manière transgénérationnelle: quand on prend une décision aujourd'hui, on prend en



CI-DESSUS
Philippe Gex
(à gauche)
restera à la tête
de l'exploitation
jusqu'en 2022
au moins.
Il est probable
qu'il «prolonge
un peu».



LE TERROIR

«On a un complexe d'infériorité en Suisse. On pourrait développer l'export, tout comme les Autrichiens l'ont fait avec le grüner veltliner»

André Hoffmann



compte les intérêts des générations futures. Cela me paraît être un modèle robuste de gestion d'entreprise.»

YVORNE, GRANDEUR NATURE
L'économiste insiste sur le principe de durabilité: «Quand j'ai fait mon MBA (*master of business administration*), on nous apprenait que le bon manager est celui qui maximise le profit. Ce qui compte, c'est le chiffre d'affaires et le prix de l'action. Aujourd'hui, il faut sortir de ce modèle: en privilégiant le court terme, on met le long terme en danger. C'est aussi vrai pour la viticulture.» Philippe Gex partage la même philosophie: «Tout ce qu'on a fait dans ce sens depuis le rachat par André, on voulait le faire depuis longtemps. Il a joué le rôle d'accélérateur.» C'est vrai pour le Domaine de la Pierre Latine, avec 5 des 6,5 hectares situés à Yvorne, qui sont en conversion bio. Le Clos du Crosex Grillé, à la topographie extrême avec des pentes vertigineuses, lui emboîtera le pas, suivi par les vignes à Ollon et à Bex.

Les 160 hectares du vignoble d'Yvorne pourraient suivre. André



Hoffmann et Philippe Gex ont lancé l'association Yvorne grandeur nature qui vise à émanciper la commune des produits de synthèse et à développer la biodiversité. Le train est lancé, reste à convaincre les vigneron du cru à faire le pas. «En Pays de Vaud, les choses prennent du temps, s'amuse Philippe Gex, qui sait de quoi il parle puisqu'il a été syndic d'Yvorne pendant quatorze ans. On peut imaginer être une commune biologique dans cinq ans.» De quoi réaliser un saut qualitatif. «Pour qu'un terroir puisse se révéler au mieux, il faut se passer d'intrants», souligne le vigneron.

Le duo a également l'ambition d'améliorer l'image du chasselas, en Suisse mais aussi à l'étranger. Philippe Gex a déjà passablement œuvré à la cause, en participant à plusieurs voyages de promotion au Japon, organisés dès 2013 par le regretté Pierre Keller. «On a un complexe d'infériorité en Suisse, juge André Hoffmann. Pourtant le potentiel est là. Il est tout à fait imaginable de développer l'export sur le modèle de ce qu'ont réussi à faire les Autrichiens avec le grüner veltliner. Je suis convaincu qu'on peut y arriver, en commençant par démontrer que le chasselas n'a pas pour seule vocation d'accompagner la fondue.»

André Hoffmann fourmille de projets, prêt à s'engager dans la viticulture «ces vingt prochaines années», avec une énergie décuplée par son amour du pinot noir et du chasselas. Philippe Gex ne se projette pas aussi loin: «Lors de la vente, on a convenu que je reste dans le coup au moins cinq ans. Mais il est tout à fait envisageable que je prolonge un peu. Je ne suis pas pressé de prendre ma retraite: j'ai une peur bleue de m'emmerder.» 



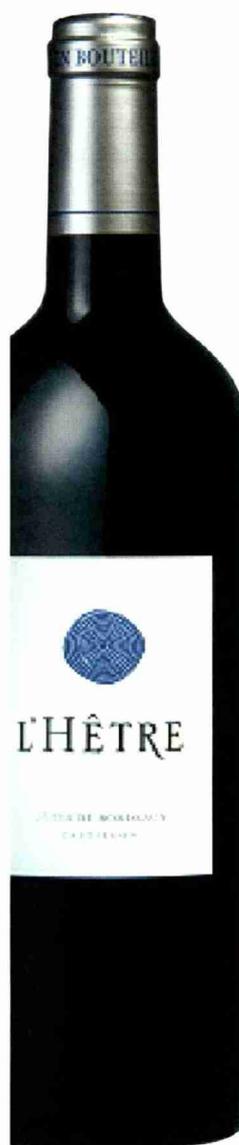
BORDEAUX, AARGAU, TESSIN, NEUCHÂTEL THIENPONT, HARTMANN, HAUSER/FUSO, KUNTZER

Château l'Hêtre: Ein neues Juwel in Castillon Côtes de Bordeaux

Jacques Thienpont, dem Güter wie Le Pin in Pomerol oder L'If in St-Emilion gehören, hat in Castillon Côtes de Bordeaux einen weiteren grossartigen Weingarten entdeckt.

Genau genommen war das während der Ernte im Jahr 2015. Thienpont erkannte rasch das Potenzial der Weingärten von Château Goubau am Ende des Kalksteinplateaus, welches von St-Emilion nach Osten verläuft. Er erwarb die 10 Hektaren gemeinsam mit seiner Schwester Anne De Raeymaeker als Investition für beide Familien. Bereits die Vorbesitzer, Béatrice und Stéphane Goubau aus Belgien, hatten auf ökologischen Landbau gesetzt. 2017 kamen die neuen Eigentümer mit dem Erwerb des Nachbargutes, Château Montagne, zu weiteren 25 Hektaren Rebfläche, die sich mit Neupflanzungen noch um 10 Hektaren erweitern lässt. Ziel ist, die gesamten Weingärten komplett auf biologische Bewirtschaftung umzustellen.

Weil die Thienponts ihre Weingüter gerne nach Bäumen benennen, wurde Château Goubau umbenannt in Château l'Hêtre – der Name einer Buchenart. Für die Führung des Tagesgeschäfts konnte Jacques Thienponts Neffe Maxime Thienpont gewonnen werden, der auf einem weiteren Gut der Familie im Bordelais aufgewachsen ist, Château Labégorce-Zédé in der Appellation Margaux. *hmg*



2018 L'HÊTRE

Castillon Côtes de Bordeaux
Feines Bouquet, Kräuter, Brombeeren, Herzkirschen, Nougat. Gute Dichte, saftig, süßes Tannin, feine Säure, viel reife Brombeeren, Zwetschgen, zart Kakao, Kräuter im Finish, gute Länge.

17/20 2023–2035

2017 L'HÊTRE

Castillon Côtes de Bordeaux
Kräftiges Bouquet,

Schwarzbeeren, Himbeeren, Schokolade, zart Blutorange. Gute Dichte, saftig, zart adstringierend, stützende Säure, rote Kirschen, rote Brombeeren, zart Kräuter im Finish, gute Länge.

16/20 2022–2035

www.lhetre.wine

Erhältlich bei:

Gerstl
Spreitenbach
www.gerstl.ch



Ein grosser Pinot noir Réserve aus Oberflachs

Adrian Hartmann wird gerne als «Senkrechtstarter» bezeichnet. Dabei zählt der Aargauer zu den erfahrenen Winzern.

Vor fünf Jahren hat Hartmann das «Rebgut im Kalm» in Oberflachs von seiner Cousine Susanne Birchmeier übernommen, um die Produktion der drei Hektaren gleich auf biologische Bewirtschaftung umzustellen. Zuvor hatte Adrian Hartmann zehn Jahre als Kellermeister bei Fehr und Engeli in Ueken im Fricktal gearbeitet. Aufgewachsen ist er auf dem Weinbaubetrieb seines Vaters in Schinznach. «Mich faszinierte die vielfältige Tätigkeit des Winzers von klein auf», erinnert sich Hartmann, «die intensive Herbstzeit während der Ernte liebte ich über alles.»

Hartmann machte in der Westschweiz, im Wallis und im Fricktal die Winzerlehre, beschloss seine Ausbildung mit einem Studium zum Önologen FH und arbeitete danach als Kellermeister in Wilchingen, bevor er ins Fricktal wechselte. Immer träumte er von einem eigenen kleinen Weingut. Seit 2015 führt er inzwischen bereits das «Rebgut im Kalm» und erhielt für seine Arbeit gleich viel Aufmerksamkeit im Weinmarkt. Besonders für seinen Pinot noir Réserve.

Hartmanns Sortiment umfasst vier Weissweine und vier Rotweine sowie Schaumwein, Dessertwein und Aceto Balsamico. *ak*

2017 CRÉMANT BRUT

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
Pinot noir
12,5 Vol.-%
Fr. 28.-
Mineralisches, feinherbes
Bouquet, Kreide, Blüten, zart
rote Kirschen. Feingliedriger,
frischer Gaumen, zarte
Frucht, reife Säure, kräftige
Mousse, feine Aromatik,
feiner, trockener Abgang.
17/20 trinken -2028

2018 RIESLING-SILVANER

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
12 Vol.-%
Fr. 18.-
Dufftiges, süsses, seidenes,
feines Bouquet, Himbeer-
blüten, Zitronenmelisse,
zart Mirabellen, Schiefer.
Feiner, leichter Gaumen,
gute, süsse Frucht, feine
Säure, kräftige Aromatik,
feiner Abgang. Wunderbarer
Sommerwein.
16/20 trinken -2027



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

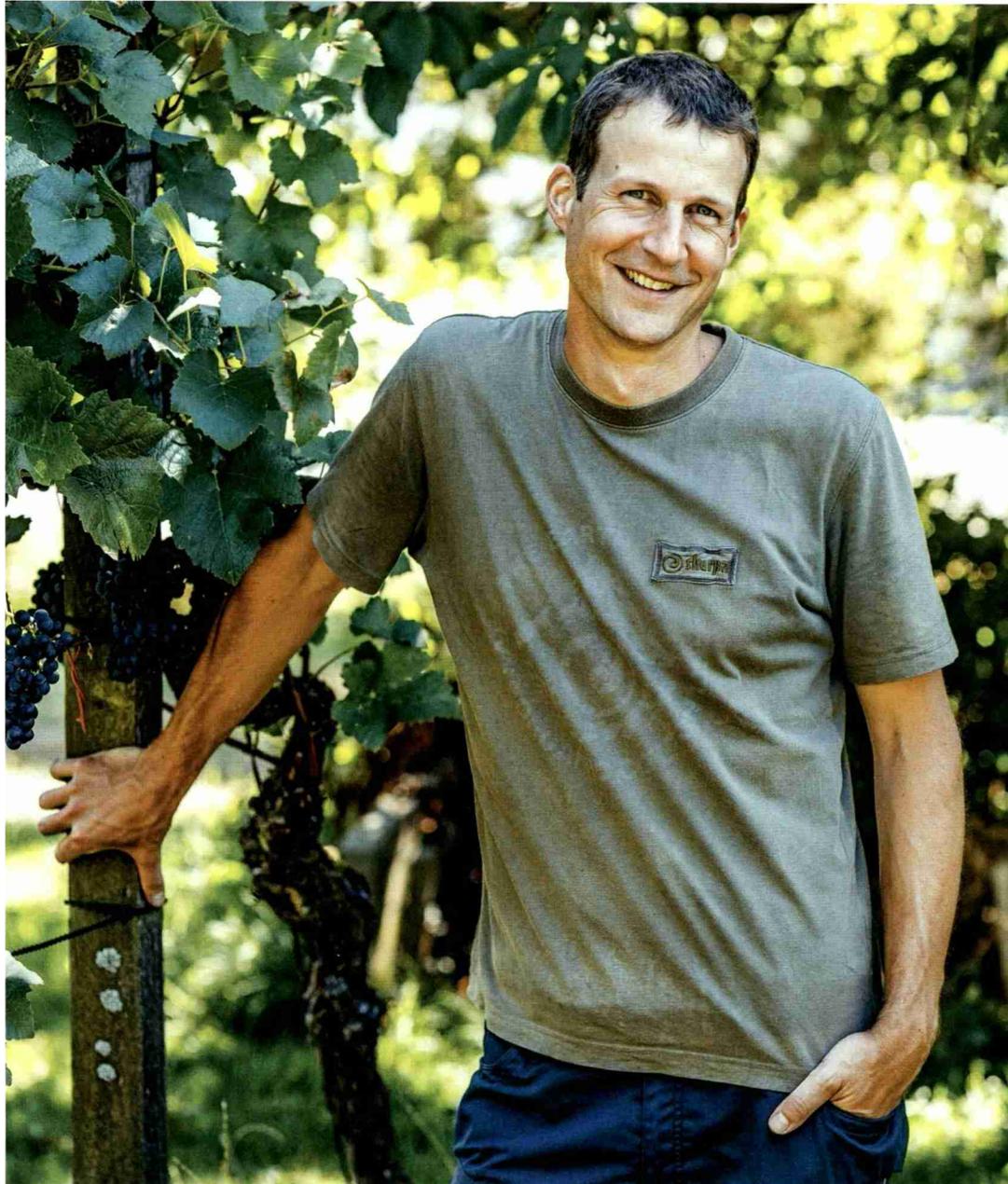
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 4
Fläche: 321'984 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79031027
Ausschnitt Seite: 3/10

Print



Seit fünf Jahren führt Adrian Hartmann das «Rebgut im Kalm» in Oberflachs.



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: 4
Fläche: 321'984 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79031027
Ausschnitt Seite: 4/10

Print

2018 BLANC NATUREL

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
*Riesling-Silvaner,
Charmont
Naturwein
7 Monate spontane
Maischegärung in der ver-
grabenen Tonamphore
11 Monate Barrique-Ausbau
12,9 Vol.-%
Fr. 35.-*

Feinherbes, zartes, mine-
ralisches Bouquet, Berga-
motte, Mandarinen, Jasmin
Tee, verschiedene Blüten.
Leichter, schlanker Gaumen,
zarte Frucht, gut einge-
bundene Säure, gute Aro-
matik, herber Abgang. Kann
noch zulegen.

16/20 trinken -2026**2019 SAUVIGNON BLANC**

Adrian Hartmann,
Oberflachs
Adrian Hartmann
12,5 Vol.-%
Fr. 24.-

Leichtes, frisches Bou-
quet, Zitrus, Brennessel,
Kreide, frische Minze.
Ausgewogener, duftiger
Gaumen, gut eingebundene
Säure, feine Frucht,
frische Aromatik, fein-
herber Abgang.

17/20 trinken -2032**2019 BLANC DE NOIRS**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
100% Pinot noir
13,2 Vol.-%

Fr. 19.-
Herbes, leichtes
Bouquet, rote Kirschen,
Himbeerblüten, Holz,
Kreide. Feinfruchtiger,
feiner Gaumen, feine
Frucht, leichte Säure,
süsse Aromatik, mittlerer
Abgang.

16/20 trinken -2025**2018 PINOT NOIR**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,9 Vol.-%
Fr. 19.50

Feinherbes, minera-
lisches, frisches
Bouquet, rote Kirschen,
Himbeerkerne, Rosen-
holz. Seidener, duftiger
Gaumen, feine, süsse
Frucht, gut kernige
Struktur, gute Aromatik,
wenig, aber feines
Tannin, feiner Abgang.
Ein sommerlicher
Rotwein, kann auch

ein bisschen kühler
getrunken werden.

17/20 trinken -2030**2018 PINOT NOIR**

RÉSERVE
AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
14,8 Vol.-%
Fr. 30.-

Samtenes, dichtes,
kräftiges Bouquet, Kir-
schen, Pflaumen,
heller Tabak, Dörrfrüchte,
Graphit, Thymian.
Samtener, voller, kräf-
tiger Gaumen, kräftige,

süsse Frucht, feines
Tannin, cremige Struk-
tur, vielfältige, süsse
Aromatik, langer,
fein opulenter Abgang.
Ein opulenter Pinot, nichts
für Puristen.

18/20 2023-2038**2017 PINOT NOIR
RÉSERVE**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,9 Vol.-%
Fr. 30.-;
Magnum Fr. 65.-

Seidenes, kräftiges, fein
mineralisches Bouquet,
Erdbeergelee, Damassine-
pflaumen, Zedern, feine
Röstaromen, Nougat. Sam-
tener, kräftiger Gaumen,
dichte Frucht, feines Tannin,
cremige, fein opulente
Struktur, kräftige, dichte
Aromatik, langer, voller
Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 2021-2036**2016 PINOT NOIR
RÉSERVE**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,6 Vol.-%

Verschlossenes, fein-
herbes Bouquet, Damas-
sinepflaumen, Erdbeeren,
Kohle, Röstaromen,
getrocknete Kräuter. Aus-
gewogener, voller Gaumen,
samtene Frucht, feines
Tannin, kräftige, süsse
Aromatik, gute Struktur,
voller Abgang. Kann noch
zulegen.

17/20 trinken -2034**2015 PINOT NOIR
RÉSERVE**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
14,9 Vol.-%

Würziges, herbes, kräfti-
ges Bouquet, Damassine-
pflaumen, Dörrfrüchte,
kalter Rauch, Tawny. Sam-
tener, cremiger, kräftiger
Gaumen, breite Struktur,

gute Frucht, feine Aromatik,
molliger Abgang.

17/20 trinken -2028**2018 ZWEIFELT**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
13,3 Vol.-%
Fr. 26.-

Würziges, mineralisches
Bouquet, Kirschen, Brom-
beeren, Tabak, dunkle
Schokolade. Ausgewoge-
ner, kräftiger Gaumen,
süsse Frucht, feinsandiges
Tannin, gut kernige Struk-
tur, frische Aromatik, fein-
herber Abgang.

17/20 trinken -2032**2017 ZWEIFELT**

AOC Aargau
Adrian Hartmann,
Oberflachs
12,9 Vol.-%

Florales, herbes, fein
pfefferiges Bouquet, rote
Kirschen, Kardamom, fein
Kräuter, Nougat. Seidener,
mittelkräftiger Gaumen,



frische, süsse Frucht, kernige Struktur, gutes Tannin, duftige Aromatik, leichter Abgang.

17/20 trinken -2030

Adrians Weingut
Adrian Hartmann
Winzerweg 19
5108 Oberflachs
www.adrians-weingut.ch

Erhältlich bei:

Küferweg, Seon
www.kueferweg.ch

Firscher
Sursee
www.fischer-weine.ch

Gerstl
Spreitenbach
www.gerstl.ch

Terroir-ist, Steinhausen
www.terroir-ist.ch

Hauser und Fuso: Die Grössten unter den Kleinen

In neuer unternehmerischer Konstellation arbeiten die Winzer Urs Hauser und Stefano Fuso seit diesem Jahr im Tessin zusammen. Gefüllt werden vier Rotweine und drei Weissweine – 40 000 Flaschen pro Jahrgang.

Deutschschweizer Winzer im Tessin? Da denken Weinliebhaber gerne an die grossen Namen wie Daniel Huber, Werner Stucky oder Christian Zündel, die seinerzeitigen Tüftler und Idealisten, die vor Jahrzehnten den Tessiner Weinbau aufmischten. Die Erneuerer von damals, inzwischen ergraute Herren, teilen ihr Wissen gerne, geben es auch den eigenen Nachkommen weiter.

«Den wichtigsten Vertretern aus der Deutschschweiz im Weinpanorama südlich der Alpen» war kürzlich ein Artikel im Magazin «Ticinowein» gewidmet. Ihre Namen: Urs Hauser und Stefano Fuso. Ein Elektroingenieur und ein Zahntechniker, beide vom Wein fasziniert, beide waren sie Richtung Süden gezogen und beide arbeiten heute in der freien Natur als Weinbauern.

Nach einem Probejahr (2019) haben die zwei Winzer beschlossen, dieses Jahr gemeinsame Sache zu machen. 7 Hektaren werden nun zusammen bewirtschaftet – 2,5 Hektaren in Gordola, Gerra Piano, Agarone, Cugnasco und Gudo hatte Stefano Fuso beigesteuert, 4,5 Hektaren Urs Hauser, an Steillagen des Monte Ceneri und in der Ebene von Contone. «Nun sind wir die Grössten unter den Kleinen, gleichzeitig die Kleinsten unter den Grossen.»

Übrigens: Im «Probejahr» erreichte Fusos Le Cime 2016 beim «Mondial du Merlot» als bester Wein des Wettbewerbs den ersten Platz, Hausers Dopo Mezzanotte 2015 wurde Zweiter. *ak/wm*



Ergänzen sich bestens: Die Winzer Urs Hauser (rechts) und Stefano Fuso machen seit diesem Jahr gemeinsame Sache.

2019 BOURRÉE

BIANCO DI MERLOT

Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso,
Contone

100% Merlot

12,5 Vol.-%

Fr. 16.50

Fein parfümiertes, süs-
ses Bouquet, reife
Grapefruit, frische Kräuter,
Pfirsich. Mittelkräftiger,
fruchtiger Gaumen, süsse
Frucht, zarte Säure,
feingliedrige Struktur,
leichte Aromatik, feiner
Abgang.

16/20 trinken -2026

2018 TUTTO BENE

Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso,
Contone

Johanniter,
Merlot,

Solaris,

Muscaris

12,5 Vol.-%

Fr. 18.-

Mineralisches, feinherbes,
mittelkräftiges Bouquet,
Bergamotte, junge Birnen,
Kreide. Ausgewogener,
feiner Gaumen, süsse
Frucht, leichte, reife Säure,
duftige Aromatik, feiner
Abgang.

16/20 trinken -2026



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: 4
Fläche: 321'984 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79031027
Ausschnitt Seite: 7/10

Print

2018 SARABANDE

**Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso,
Contone**

*100 % Sauvignon blanc
12,5 Vol.-%
Fr. 21.-*

Frisches, kräftiges, fein grasiges Bouquet, Zitrus, Schnittlauch, Limettencreme, zart Caramel. Samtener, voller, fruchtiger Gaumen, kräftige, süsse Frucht, feine Säure, duftige, kräftige Aromatik, langer, feinherber Abgang.

17/20 trinken –2030

**2016 BELLA
STASERA**

**Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso,
Contone**

*100 % Merlot
13 Vol.-%
Fr. 21.-*

Samtenes, mittelkräftiges Bouquet, Erdbeeren, Kirschen, braune Schokolade, feine Röstaromen. Seidener, feingliedriger Gaumen, zarte Frucht, feines

Tannin, süsse Aromatik, leichter Abgang.

16/20 trinken –2030

**2016 DOPO
MEZZANOTTE**

**Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso,
Contone**

*100 % Merlot
13,5 Vol.-%
Fr. 30.-*

Samtenes, kräftiges, süsses Bouquet, Erdbeeren, Brombeergelee, dunkle Schokolade, Nougat, heller Tabak. Ausgewogener, feiner, frischer Gaumen, kräftige, süsse Frucht, feines Tannin, fein cremige, dichte Struktur, vielfältige Aromatik, langer, voller Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 trinken –2035

2016 STELLA

**Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso,
Contone**

*100 % Merlot
13,5 Vol.-%
Fr. 42.-*

Dichtes, samtenes, dunkles, kräftiges Bouquet, Kirschen, Brombeeren, Edelhölzer, Pralinen, Tabak, Kräuter. Dichter, samtener, kräftiger Gaumen, dunkle, süsse Frucht, feines Tannin, elegante Struktur, vielfältige, dunkle Aromatik, langer, fruchtiger Abgang.

18/20 2022–2040

Cantine Urs Hauser
und Stefano Fuso
Via Cantonale 42
6594 Contone
www.vinohauser.ch

Erhältlich bei:

Fiori Astrid, Contone
www.fiori-astrid.ch

Arte Vino, St. Gallen
www.artevino.ch

Musik & Wein
Basel, Zürich
www.muikundwein.ch

Weinauslese, Kilchberg
www.weinauslese.ch

Meine Weine, Widen
www.meineweine.ch

Sole del Sud, Luzern
www.soledelsud.ch



Die junge Winzerin
Elodie Kuntzer wird die
Domaine Saint-Sébastien
in St-Blaise im kom-
menden Jahr in dritter
Generation von ihrem
Vater übernehmen.

Domaine Saint-Sébastien: Lagerfähige Lagenweine

Am Neuenburgersee setzen die Winzer stark auf nachhaltige Produktion. Die Domaine Saint-Sébastien der Familie Kuntzer in St-Blaise ist seit fünf Jahren Demeter-zertifiziert. Intensive, spannende Weine sind das Resultat – ganz besonders, wenn sie unkonventionell gekeltert werden.

Das kleine Winzerdorf St-Blaise liegt oberhalb des Neuenburgersees, inmitten einer beeindruckenden Rebenlandschaft. Die Hänge sind nach Süden ausgerichtet, die Böden kalkhaltig und reich an Mineralsalzen. Der grösste Binnensee der Schweiz sorgt für ideale klimatische Verhältnisse. Rund 19 Hektaren dieses fruchtbaren Landes



gehören zur *Domaine Saint-Sébastien*. Knapp zwei Drittel der Fläche sind mit Pinot noir, 30 Prozent mit Chasselas und der Rest mit Spezialitäten bestockt. Der Familienbetrieb arbeitet seit 2012 nach den Regeln der Biodynamie, Demeter-zertifiziert wurde die *Domaine* im Jahr 2015. Mit einer Bioanbaufläche von 30 Prozent (179 ha) zählt Neuenburg mit zu den ökologischsten Weinkantonen der Schweiz. Vergleicht man 2019 mit dem Vorjahr, nahm sie um 18 Prozent zu, seit 2000 sogar um 842 Prozent.

«Durch unsere nachhaltige Bewirtschaftung erhalten die Weine mehr Kraft», sagt Elodie Kuntzer. Die junge Winzerin wird das Gut im kommenden Jahr in dritter Generation von ihrem Vater Jean-Pierre Kuntzer übernehmen. «Dank Biodynamie flachen die Weine im Gaumen nicht ab, der Geschmack ist gleichbleibend intensiv», erklärt sie voller Überzeugung. Einziger kleiner Wermutstropfen: bei biodynamischem Anbau würden die Weine mehr Zeit zum Reifen benötigen. «Leider können wir ihnen diese Zeit nicht immer geben, wir müssen sie ja auch verkaufen.»

Seit je setzen die Kuntzers bewusst auf sortenreine Weine, Assemblagen werden keine gekeltert. Terroir und Traubensorten kämen so am besten zur Geltung, meint Patron Jean-Pierre Kuntzer. In der Tat fallen die Weine der *Domaine* durch einen sehr individuellen Stil auf, etwa der Chasselas *Sélection*. Die Trauben stammen aus der besten Lage und müssen für das Label «*Sélection*» einen Mindestgehalt an Zucker aufweisen. Der Weisswein ist aromatisch in der Nase und überzeugt mit einem intensiven, anhaltenden Abgang. Interessant ist auch der Chasselas *Vieilles Vignes* von 40-jährigen Reben, der im Beton-Ei ausgebaut wird. Mit dieser unkonventionellen Interpretation eines Chasselas fand die Familie Kuntzer Aufnahme bei «*Mémoire des Vins Suisses*» – eine schöne Bestätigung, die zeigt, dass Chasselas durchaus lagerfähig sein kann. *fm*

2019 NEUCHÂTEL BLANC SÉLECTION

AOC Neuchâtel
*Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100 % Chasselas
Ausbau im Stahltank
Fr. 13.20*

Klares Zitronengelb. Gehaltvolle, florale Nase, Holunderblüten, fein Hefe, etwas Honigmelone. Gut strukturierter Körper, mittlere Säure, frischer, mineralischer Antrunk, am Gaumen Noten von Quitten, Holunder und dezent Akazienblüten, bleibender Abgang.

17/20 trinken –2023

2018 CHASSELAS VIEILLES VIGNES

AOC Neuchâtel
*Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100 % Chasselas
12 Monate Ausbau im Beton-
Ei, 12 Monate
Flaschenlagerung
Fr. 18.–*

Helles Zitronengelb. Fruchttige Nase, eleganter Auftakt, gefolgt von mineralischen Aromen, Zitrusfrüchte, roter Apfel, fein salzig. Körperreicher Wein mit angenehmer Säure, filigraner, steter Abgang. Ein spannender, nicht alltäglicher Chasselas.

17/20 trinken –2028

**2019 CHARDONNAY**

AOC Neuchâtel
Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100% Chardonnay
Ausbau im Stahltank
Fr. 18.50

Zitronengelb. Intensive,
exotische Nase, Litschi. Im
Gaumen Noten von Pfirsich,
Mango, etwas Feigen,
stützende Säure, anhalten-
der, frischer Abgang.

16/20 trinken –2027

2018 CHARDONNAY

LES NONNES
AOC Neuchâtel
Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100% Chardonnay
12 Monate Ausbau in
225-Liter-Eichenfässern,
6 Monate Flaschenlagerung

Fr. 44.–
Sattes Hellgelb. Schöne,
fruchtige Nase, Äpfel,
Aprikosen. Mineralischer
Auftakt, gefolgt von Birne,
Vanille und etwas Gewür-
zen. Komplexer Körper,
mittlere Säure, nachhallen-
der, fein salziger Abgang,
schönes Potenzial.

18/20 2021–2030

**2017 SAUVIGNON BLANC
RÉSERVE**

AOC Neuchâtel
Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und

Elodie Kuntzer, St-Blaise
100% Sauvignon blanc
12 Monate Ausbau in
225-Liter-Eichenfässern,
12 Monate Flaschenlagerung
Fr. 26.80

Helles Gelb. Grüne Nase,
exotische Aromen. Im Gau-
men Passionsfrucht, Mango
sowie dezent Stachelbee-
ren, gut eingebundene, feine
Säure, intensiver Abgang.
17/20 trinken –2022

**2019 CEIL-DE-PERDRIX
DEMETER**

AOC Neuchâtel
Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100% Pinot noir
Ausbau im Stahltank
Fr. 19.–

Lachsfarben. Füllige, aro-
matische Nase, Erdbeeren.
Spritziger Antrunk, rote
Früchte, frische Säure, im
Abgang dezent Restzucker.
Eine Neuenburger Spezia-
lität, die Freude macht.

16/20 trinken –2024

2018 PINOT NOIR

AOC Neuchâtel
Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100% Pinot noir
12 Monate Ausbau im
grossen Holzfass
Fr. 19.40

Klares Rubinrot. Angenehme,
frische und fruchtige
Nase. Saftiger Auftakt, im
Gaumen rote Beeren, Kir-

schen, frische Himbeeren,
dezent grüne Noten, hohe
Säure gepaart mit präsen-
tem Tannin, im Abgang
nachhallend.

15/20 trinken –2025

2017 CLOS DE LA PERRIÈRE

AOC Neuchâtel
Domaine Saint-Sébastien,
Anja, Jean-Pierre und
Elodie Kuntzer, St-Blaise
100% Pinot noir
12 Monate Ausbau in
225-Liter-Eichenfässern
(100% Neuholz)

Fr. 44.–
Intensives Rubinrot.
Zurückhaltende Nase,
Noten von dunklen
Beeren, Vanille und Holz.
Eleganter Auftakt, gefolgt
von reifen Erdbeeren,
schwarzen Kirschen und
Johannisbeerblättern,
gehaltvoller Körper, mus-
kulöses Tannin, präsen-
te Säure, vielschichtiger
Abgang, noch etwas
verschlossen, noch
weitere Flaschenreifung
brauchend.

17/20 2021–2031

Domaine Saint-Sébastien
Familie Kuntzer
Rue Daniel-Dardel 11
2072 Saint-Blaise
www.kuntzer.ch

Erhältlich bei:
Studer
Luzern
www.studer-vinothek.ch