

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES



06.02.2023

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 2

News Websites

- | | | | | |
|---|------------|--|---|-----------|
|  | 02.02.2023 | gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE | Pinot noir & Mousseux vom Schloss Bachtobel | 01 |
|  | 30.01.2023 | gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE | Madeleine Mercier: «Mémoire des Vins Suisses soll auch fürs Publikum interessant ... | 03 |



Pinot noir & Mousseux vom Schloss Bachtobel

Besuch in Weinfeldern: Ein starker Jahrgang im Keller, die älteste Baumpresse der Schweiz (1584!) im Einsatz.
2023-02-01, Text: Elsbeth Hobmeier | Foto: Hans-Peter Siffert

Grosse Nummern für grosse Weine. «Im Keller sieht es super aus, der 2022er war ein Prachtjahrgang», freut sich Johannes Meier. Also dürfen sich auch die zahlreichen Fans der Bachtobel-Weine bereits freuen: Die Weine reifen jetzt im Schlosskeller ruhig vor sich hin, bis sie bereit für den Verkauf sind. Das kann beim berühmten Pinot noir, der zu den allerbesten seiner Sorte der Schweiz zählt, jeweils einige Jährchen in Anspruch nehmen. Momentan ist bei No 1 der 2021er zu haben, bei No 2 der 19er, bei No 3 sind noch 2019 und 2020 vorrätig, und bei No 4, welche nur in den besten Jahren gekeltert wird, ist der 2020er aktuell im Verkauf. Diese Nummerierung, die gross und mit ausgestanzten Lettern auf dem Etikett prangt, ist seit langem ein Markenzeichen von Schloss Bachtobel in Weinfeldern. An den Hängen des Ottoberg erstrecken sich in bester Lage sechs Hektaren Rebland, darüber befindet sich ein ausgedehnter Wald, mit dessen Holzschnitzel die Gebäude des Schlossgutes CO2-neutral beheizt werden. Denn der Gutsherr Johannes Meier und sein Team arbeiten bewusst ökologisch: Sie lassen Trockensteinmauern bauen, gestalten den Schlossgarten als Naturgarten, planen blühende Einsaaten und Ausgleichsflächen für die Rebberge und peilen mittelfristig die Demeter-Zertifizierung an, nachdem sie nach einigen Umstellungsjahren bereits seit Januar 2021 die Bio-Knospe führen dürfen.

Die Baumpresse aus dem Jahr 1584. Die Bachtobel Pinot Noirs sind hochkomplexe Weine. Ein jeder gehört, in verschiedenen Preisklassen, zur Spitze des Ostschweizer Rebbaus. Die runde, samtene Nummer 2 wird im 800-Liter-Holzfass ausgebaut, die Nummer 3 ist schlank-burgundisch, knackig-mineralisch und zeigt neben feinen Barriquenoten viel Frucht. Die Nummer 4 ist der jüngste Spross der Linie, sie ist kernig und doch sehr elegant und gilt mit seinem langen, schönen Abgang als ein richtiger Understatement-Wein. Im Schlosskeller steht eine alte, riesige Baumpresse aus dem Jahr 1584. Sie dürfte die älteste noch existierende ihrer Art der Schweiz sein, wurde vor einigen Jahren aufwendig renoviert und wieder aktiviert. Zum Ende der Ernte wird sie jeweils noch an einem einzigen Tag in Betrieb genommen, für die letzte Charge des edelsten Weins. «Diese letzte Pressung ist eine Art Abschlussritual für uns geworden», sagt Johannes Meier.

Neueste Passion: Schaumwein! Die eleganten Rotweine gelten nach wie vor als Flaggschiff des Schlosses. Aber auch die Weissweine sind gefragt, der aromatische Riesling, der würzige Müller Thurgau, der süffige Sauvignon blanc. Die neuste Passion von Johannes Meier und seiner begabten Önologin Ines Rebentrost ist jedoch der Mousseux, der nach der klassischen Méthode champenoise aus zwei Dritteln Chardonnay und einem Drittel Pinot noir hergestellt wird. Ein perfekter Begleiter für jedes Fest - und auf Bachtobel wird öfters mal gefeiert. Denn das schön gelegene Schloss kann von Privaten gemietet werden, das Catering übernehmen Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli oder Christoph Frei von der Wartegg in Wigoltingen.

Der Ur-ur-ur-ur-Grossvater. Bewohnt wird das historische Biedermeiergebäude seit dem Tod des unvergesslichen Önologen und Winzers Hans Ulrich Kesselring im Jahr 2008 nicht mehr. Als Nachfolger seines Onkels wählte Johannes Meier, der ungeplant schnell in dessen Fusstapfen treten musste, eines der Nebengebäude zu seinem Wohnsitz. Gut, dass er damals auf die Hilfe von Ines Rebentrost und dem langjährigen Mitarbeiter Fazli Lolluni zählen konnte. Mittlerweile sind Philipp Gfeller und neu die Sommelière Franziska Osterwalder zum Team gestossen. Schlossgut Bachtobel wird von GaultMillau seit langem unter den besten Winzer der Schweiz gelistet und ist auch Mitglied der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. 2024 steht zudem der 240igste Geburtstag an: Der Ur-ur-ur-ur-Grossvater von Johannes Meier, der es jetzt in achter Generation bewirtschaftet, kaufte am 22.



Juni 1784 Schlossgut Bachtobel.

Das liegt im Keller: Weiss: MX Mousseux Extra Brut, MT Müller Thurgau, WR Weisser Riesling, SB Sauvignon blanc, PG Pinot gris. Rot: Pinot Noir No 1, Pinot Noir No 2, Pinot Noir No 3, Pinot noir No 4.

Coup de Coeur: «Schwierig, schwierig; je nach Gelegenheit und Stimmung kommt jeder unserer Weine in Frage. Meine aktuellen Favoriten sind jedoch der MX Extra Brut und der Pinot No 4», sagt Johannes Meier.

Das passt zusammen: «MX geht immer! Unbedingt nicht nur zum Apéro, sondern auch als Begleitung eines ganzes Menüs trinken. Ein üppiges Festessen wird mit dieser Schaumwein-Begleitung gleich noch viel bekömmlicher.»

Drei Gault-Millau-Chefs mit Bachtobelweinen: Christian Kuchler und sein Sommelier Fabian Mennel, Taverne zum Schäfli in Wigoltingen (18 Punkte), Silvio Germann, Restaurant Mammertsberg in Freidorf (18 Punkte), David Heimer, Restaurant Josef in Zürich (15 Punkte).

>> www.bachtobel.ch





Madeleine Mercier: «Mémoire des Vins Suisses soll auch fürs Publikum interessant werden»

Seit 2019 ist die Walliser Winzerin Madeleine Mercier Präsidentin der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Im Interview mit dem GastroJournal verrät die 38-jährige Mutter von Zwillingen ihre Philosophie, urteilt über den Jahrgang 2022 und wagt einen Blick in die Zukunft.

02. Februar 2023, Oliver Borner –

Madeleine Mercier, inzwischen ist es möglich, das Weinjahr 2022 zu beurteilen. Was wird das für ein Jahrgang auf Ihrem Weingut Denis Mercier oberhalb von Sierre VS? Erstaunlich gut. Zuerst machten wir uns grosse Sorgen, weil der Sommer so heiss und trocken war. Doch unsere Rebstöcke, die sich auf 550 bis 800 Meter über Meer befinden, sind älter und bildeten tiefe Wurzeln, was sie resistenter macht. Bei den fünf- bis zehnjährigen Reben mussten allerdings auch wir bewässern. Im Rekordsommer 2003, als ich noch nicht im Betrieb war, haben die Rebstöcke sogar fast alle Blätter verloren.

Das vergangene Jahr war auch aus anderen Gründen speziell für Sie. Ja, meine Eltern und ich konnten den 40. Geburtstag des Betriebs feiern, den wir 1982 mit Rebbergen im Umkreis von Sierre VS gründeten. Und ich war 2022 seit genau 10 Jahren dabei. Seither hat sich viel geändert.

Was denn? Nun, Anfang Jahr kauften wir eine weitere Hektare dazu und kommen nun auf 8 Hektaren mit 13 verschiedenen Traubensorten. Wir haben alle Reben aus den 1980er Jahren neu gepflanzt – ausser die Marsanne, die nun über 50 Jahre alt ist. Nun können wir fast alle Rebberge mit einem Raupentraktor bewirtschaften. Das ist viel effizienter, vor allem beim Spritzen. Nach dem nassen Sommer 2021 wissen wir das. Klar, wir benützen Biospritzmittel aus Schwefel und Kupfer. 2022 setzen wir die wenig ein. Aber nötig sind sie trotzdem, um Probleme bei den Trauben zu vermeiden. 2023 freuen wir uns auf den ersten Jahrgang der seltenen Sorte Rèze, die wir erst 2021 gepflanzt haben. Weil die Rebstöcke noch sehr jung sind, werden wir 2023 nur wenige Flaschen davon verkaufen können.

Das Weingut Denis Mercier befindet sich oberhalb des Bahnhofs von Sierre und breitet sich neu auf 8 Hektar aus. Wein von 13 verschiedenen Traubensorten stehen zur Auswahl.

Was ist an der Traube speziell? Sie stammt ursprünglich aus der Region Sierre. Ihre Geschichte geht bis 1313 zurück. Wir haben lange nach einer Weissweinalternative mit Säure gesucht – weltweit. Dann war ich mit einem Winzerfreund aus Kalifornien im Château de Villa zum Racletteessen und stellte ihm dort die Rèze vor. Wir waren begeistert. Danach besprach ich das mit den Eltern, und so entschieden wir uns, diese uralte Walliser Traubensorte zu pflanzen.

Ihre Cornalin und Syrah gehören zum Besten, was die Schweizer Weine zu bieten haben. Nur sind sie fast immer ausverkauft. Über welche Kanäle setzen Sie Ihre Weine ab? Nun, die meisten verkaufen wir direkt ab Weingut. Wir nehmen uns Zeit für unsere Kundschaft. Unsere Weine haben eine Geschichte. Die wollen wir erklären. Zusätzlich haben wir je 10 Prozent Wiederverkäufer und Restaurants. Wir sind vor allem in Betrieben mit gehobener Gastronomie vertreten, schweizweit. Aber unsere Weine gibt es auch in der Region von Sierre als Vin du mois. Mir ist es sehr wichtig, dass wir überall präsent sind – mit Weinen wie Fendant, Dôle oder Johannisberg, die man geniessen kann, ohne zu viel über sie studieren zu müssen.

Ihre Eltern arbeiten im Weingut mit. Ja, insgesamt funktionieren wir als Betrieb nur deshalb so gut, weil meine Eltern noch immer anpacken (Betriebsgründer Denis Mercier ist 65, seine Berner Frau Anne-Catherine 64, Anmerkung der Redaktion). Steigen meine Eltern einst aus, müssen wir uns anders organisieren. Klar ist: Ich will nicht grösser werden und delegieren. Ich schätze an meinem Job, dass ich alles machen kann: Reben schneiden, im Keller arbeiten und Weine verkaufen.



Seit 2019 sind Sie zusätzlich Präsidentin der Vereinigung Mémoire des Vins Suisse. Um diese ist es seit der Pandemie ruhig geworden. Was haben Sie vor? Wir möchten die Mémoire etwas öffnen, damit sie nicht nur bei Weinjournalisten bekannt ist. Veranstaltungen fürs Publikum sollen helfen. Wichtig ist, dass sich auch eine neue Generation der Mémoire in die Vereinigung einbringt. Meine Eltern waren schon dabei, als die Mémoire noch familiär mit 10 bis 15 Mitgliedern war. Davon profitierte ich, weil ich für so viele Mitglieder arbeiten und damit Erfahrungen sammeln konnte.

Mehr über die Weine von Madeleine Mercier exklusiv im GastroJournal vom 23. Februar 2023.