

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

02.11.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 1

Print



29.10.2020

Gastro Journal

Grossartige Weine vor den Toren von Genf

01



WILDS WEINTIPP



Die Reben von Jean-Pierre Pellegrin wachsen nur ein paar Kilometer ausserhalb der Stadt Genf – geschützt zwischen der Jurakette (rechts am Horizont) und dem Mont Salève.

Grossartige Weine vor den Toren von Genf

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Genf ist nicht nur der drittgrösste Weinbaukanton, sondern dank seiner Sortenvielfalt auch einer der interessantesten der Schweiz. Nur wissen das selbst lokale Gastronomen nicht richtig und bieten auf der Karte Weine aus Frankreich statt der teils überragenden Spezialitäten vor der eigenen Haustür an.

Bestes Beispiel für die Vielfalt ist die Domaine Grand'Cour aus Satigny, die sich so nah bei Genf befindet, dass von den relativ flachen Weinbergen aus der Jet d'eau zu sehen ist. Hier kümmert sich Jean-Pierre Pellegrin (59), gleichzeitig Präsident der lokalen Winzervereinigung, in neunter Generation um rund 30 Hektar Reben und 20 verschiedene Sorten. Den Ertrag von 10 Hektar verkauft er an die Cave de Genève, den grössten Betrieb des Genfer Weinbausektors. Die Rebberge von Grand'Cour befinden sich mit rund 350 bis 500 Metern über Meer höher als Bordeaux oder Beaune, was für mehr Säure sorgt.

«Dieses Jahr haben wir die Ernte am 31. August mit Pinot Blanc und Pinot Gris angefangen und erst Mitte Oktober abgeschlossen», informiert Pellegrin. «Wegen der Trockenheit rechnen wir 2020 mit rund 20 Prozent weniger Ertrag.» Der Vorteil seines umfangreichen Sortenspiegels ist, dass das Weingut praktisch jede Woche eine andere Traubenart ernten und so das Risiko verteilen kann. Als der Spitzenwinzer die Verantwortung von seinem Vater übernahm, entschied er sich, Chasselas- und Gamay-Stöcke auszureissen sowie den 600 Jahre alten Hof und den Keller zu renovieren.

Die Weine der Domaine Grand'Cour zeichnen sich durchwegs durch eine konstant hohe Qualität aus – vom einfachen, reinsortigen Auxerrois mit seinem einladenden Duft von Quitten und Williamsbirnen über den Sauvignon Gris bis zum Paradepferd, dem Grand'Cour, der Teil der Mémoire des Vins Suisses ist. Herausragend bei den aktuell erhältlichen Jahrgängen sind der säurearme Viognier 2019 (passend zu Terrinen,



Fisch und Jakobsmuscheln), die weisse Cuvée mit Kerner, Riesling und Sauvignon Blanc sowie eben der finessenreiche Grand'Cour 2017 aus 70 % Cabernet Franc, 28 % Cabernet Sauvignon und 2 % Merlot. Noch dominiert die Fassnote neben eleganten Tanninen und dem Duft von schwarzen Beeren. Der körperreiche Wein, einer der besten der Schweiz und angesichts dieser Liga noch immer preiswert, wird von 2023 bis 2026 für Begeisterung sorgen.



Grand'Cour 2017
18/20 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 Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch