

Medienspiegel

01.09.2025

Avenue ID: 4083
Artikel: 4
Folgeseiten: 6

Print

	28.08.2025	Gastro Journal	
		Neuenburg zeigt Potenzial von Schweizer Weinen auf	01

News Websites

	27.08.2025	gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE	
		Kommt es zur grossen Konkurswelle unter den Winzern in der Romandie?	03
	27.08.2025	gastrojournal.ch/fr / Gastro Journal Online FR	
		Une vague de faillites va-t-elle déferler sur les vignerons romands?	06
	27.08.2025	hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE	
		Die Faszination lange gereifter Weine	09



Neuenburg zeigt Potenzial von Schweizer Weinen auf

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Am «**Swiss Wine Tasting**» in Zürich steht in einer Masterclass der Weinkanton Neuenburg mit den Weingütern La Maison Carrée und Château d'Auvernier im Rampenlicht. Das Ergebnis der Vertikalverkostung ist für das Gastgewerbe aufschlussreich.

Schweizer Weinkunst im Kunsthaus Zürich am 25. August: 130 Spitzenproduzenten aus allen Landesteilen geben Einblick in das aktuelle Weinschaffen der Schweiz und zeigen meist mit den Jahrgängen 2022, 2023 und 2024 zum Teil auch ausverkaufte Weine, die sonst nicht degustiert werden können.

Bereits am Vortag beweist der «**Swiss Wine Vintage Award 2025**» mit dem Jahrgang 2015, wie gut sich Schweizer Weine lagern lassen. «Die Verkostung für den Award fand blind statt, aber unter Berücksichtigung von Rebsorten und geografischer Herkunft. Wir präsentieren die allerbesten Weine mit 17,5 oder mehr Punkten. Das sind 67!», sagt Andreas Keller, Initiant der Auszeichnung. Der Inhaber der Swiss Wine Connection ist es auch, der **Louis-Philippe Bovard** vom gleichnamigen Weingut in Cully VD am Lac Léman für seine grossen Verdienste um den Schweizer Wein ehrt – mit einer **Retrospektive gelagerter Weine**. Der Doyen der Schweizer Weinszene leitet sein Weingut auch noch mit 91 Jahren und glaubte immer an das grosse Reifepotenzial des Schweizer Weins. In einer Terroirstudie mit einer Vertikaldegustation treffen die Neuenburger Spitzenweingüter Domaine de La Maison Carrée und Château d'Auvernier aufeinander –

mit den Jahrgängen von 2022 bis 2014. Doch wie beeinflusst das Terroir, das Zusammenspiel zwischen naturgegebenen Eigenschaften der Region und dem Einfluss der Menschen, den Charakter der Weine? Diese Frage stellt Moderator Rudolf Trefzer zum Auftakt. Mit einem Rebflächenanteil von 55 Prozent ist der Pinot noir im Kanton Neuenburg der König unter den angebauten Rebsorten bei einer Gesamtfläche von 604 Hektaren. Die Neuenburger bezeichnen sich gerne als Burgund der Schweiz.

«Das Klima macht den Unterschied»

Was macht aber das Terroir wirklich aus? Winzer Alexandre Perrochet vom Bio-Demeter-Weingut La Maison Carrée erklärt: «Wir arbeiten von Jahrgang zu Jahrgang konstant regelmässig, beispielsweise seit Ende der 1980er-Jahre mit dem gleichen Küfer. Dass die einzelnen Jahrgänge so unterschiedlich ausfallen, ist das Interessante an unserem Beruf. Zum Glück haben wir nicht immer heisse Jahrgänge. Das Klima sorgt

für den Unterschied und wie wir technisch im Keller arbeiten.»

Winzer Henry Aloys Grosjean vom Château d'Auvernier ist ein Cou-Cousin von Perrochet und stellt in seinem 1603 gegründeten Weingut, das sich auf über 60 Hektaren erstreckt, die 15. Generation.



Seine Rebstöcke sind durchschnittlich 25 Jahre alt und bestehen aus burgundischen Klonen; der Walliser Rebforscher José Vouillamoz fand heraus, dass die Pinot-noir-Traube bereits Ende des 17. Jahrhunderts über das Burgund und den Jura nach Neuenburg kam.

Verkostung von 2022 bis 2014

Die Degustation vom sonnigen Jahrgang 2022 bis zum kühlen Jahrgang 2014 zeigt, wie unterschiedlich sich die Weine heute präsentieren, selbst bei ähnlichem Wetter. 2015 und 2018 waren beispielsweise klimatisch fast identisch. «Unseren Pinot noir 2018 Les Argiles sollte man jetzt trinken», rät Grosjean, während sein Jahrgang 2015 selbst nach zehn Jahren erstaunlich frisch wirkt. Die Verkostaldegustation zeigt ebenso auf, was

für differenzierte Weine die beiden Weingüter, die nur 300 Meter voneinander entfernt sind, hervorbringen. Tendenziell sind die Tropfen des Maison Carrée heller und burgundisch, der Les Argiles des Château d'Auvernier ist kräftiger und fruchtiger, oft mit Noten von Zedernholz und Erdbeeren.

Die Lieblingsjahrgänge von Perrochet: von seinem Weingut der frische Jahrgang 2016 und vom Château d'Auvernier das ab Mitte Juli sehr trockene Jahr 2017, das für Weine sorgt, die sich weitere fünf Jahre lagern lassen. Den Gastronomen sei geraten, sich jeweils genügend Flaschen von den Weingütern zu sichern. Sie sorgen für viel Trinkvergnügen und gehören zu den grossen Schweizer Weinen.



Terroirstudie Neuenburg: Rebforscher José Vouillamoz, Moderator Rudolf Trefzer und die beiden Winzer Alexandre Perrochet und Henry Grosjean (v. l.)

Einen weiteren
Bericht über das
«Swiss Wine
Tasting» lesen
Sie online mit
diesem QR-Code.

Kommt es zur grossen Konkurswelle unter den Winzern in der Romandie?

27.08.2025, Reto E. Wild –

Schweizer Weinkunst im Kunsthaus Zürich am 25. August: 130 Spitzenproduzenten aus allen Landesteilen geben Einblick in das aktuelle Weinschaffen der Schweiz. Doch die Stimmung ist unter den Winzern aus der Westschweiz getrübt. Jetzt schlägt selbst GastroSuisse-Vizepräsident Gilles Meystre Alarm! Newsletter abonnieren

Am 24. und 25. August versammelt sich im Kunsthaus Zürich die Szene der Schweizer Weine. Das «Swiss Wine Tasting» mit der Swiss Wine Connection als Veranstalter ist schweizweit der grösste Anlass rund um den Schweizer Wein.

Am ersten Tag glänzt die Petite Arvine Grain Noble Domaine des Claives 2015 der Starwinzerin Marie-Thérèse Chappaz aus Fully VS anlässlich des «Swiss Wine Vintage Award 2025» mit der Traumnote von 19,5 Punkten. Der Selvenen Malanser Pinot Noir 2015 vom Weingut Fromm aus Malans GR bringt es auf 18,5 Punkte – wie der DW Pinot noir Barrique Künsnacht 2015 vom Weingut Diederik aus Künsnacht ZH.

Ebenfalls 18,5 Punkte erreichen der Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche 2015 vom Château Maison Blanche aus Yvorne VD sowie der Grand'Cour 2015 von Winzer Jean-Pierre Pellegrin der Domaine Grand'Cour aus Peissy-Satigny GE. Insgesamt erhalten 67 Schweizer Weine von der Fachjury unter Weinsensoriker Hans Bättig nach einer Blindverkostung 17,5 und mehr Punkte. Sie beweisen 10 Jahre nach der Ernte, wie lagerfähig Schweizer Weine sind.

In 18 Monaten zum Bankrott?

Doch unter den Westschweizer Winzern macht sich Katerstimmung breit. Philibert Frick von der Domaine A Villars (Pura) in Bougy-Villars VD schlägt Alarm: «In den nächsten sechs bis 18 Monaten werden ein Drittel der Westschweizer Winzer entweder bankrott gehen oder ihre Reben ausreissen. Der Absatz ist zusammengesackt, die Lager sind voll.» Das könne auch die Gastronomie in der Romandie in Bedrängnis bringen.

Gilles Meystre, der Vizepräsident von GastroSuisse und Präsident von GastroVaud, bestätigt: «Das Thema mit den Winzern beschäftigt mich schon seit langem. Die Situation ist besorgniserregend. Weingüter stehen zum Verkauf, und von den Jahrgängen 2023 und 2024 sind grosse Bestände unverkauft. Kommt dazu, dass der Konsum von Schweizer Wein abnimmt.» Als Botschafter des Terroirs dürfe unsere Branche nicht abseits stehen und müsse die Winzer unterstützen. «Denn wir sind Teil des gleichen Ökosystems.»

Wie das Gastgewerbe helfen kann

Das Gastgewerbe könne allein die Westschweizer Winzer nicht retten. Der Politik komme aber eine wichtige Rolle zu. «Und die Gastronomie als bedeutender Vertriebskanal trägt ihren Teil der Verantwortung und muss sich solidarisch zeigen.» Meystre schlägt beispielsweise vor, einen Schweizer Wein des Monats anzubieten statt einem Wein aus Italien oder Spanien. Oder halbe Flaschen, die Kunden motivieren können, ein zweite Flasche zu bestellen. Weine von Schweizer Winzern solle für ein Storytelling. «Wenn Sie in Bordeaux oder im Elsass in ein Restaurant gehen, finden Sie kaum italienischen oder chilenischen Wein. Qualität, Nähe und Swissness: Das ist ein Gewinn für alle.»

Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine Promotion (SWP), ergänzt: «Es ist bedauerlich, dass die Distributoren zu viele Billigweine aus Europa verkaufen, zu oft dank EU-Subventionen, die den Markt verzerren. Eine Flasche zum Preis von fünf Franken ist nicht nachhaltig. Das ist weder ökologisch noch sozial, noch wirtschaftlich.» Er räumt aber auch ein: «Der Weinkonsum ist nicht mehr derselbe wie vor zehn Jahren. Die Gewohnheiten haben sich geändert. Wer organisiert heute noch einen Apéro am Mittag? Und am Abend wird das Glas Wein oft durch den Spritz ersetzt.»

In diesem Zusammenhang habe die SWP zusätzliche Promotionsmassnahmen mit dem Projekt der Schweizer Weinwochen bei 23 Händlern und Weingeschäften ergriffen, von denen 13 Promotionsaktionen für diesen Herbst geplant haben. Und für die Gastronomie habe die SWP das Label Swiss Wine Gourmet gestärkt, mit dem 1400 Betriebe in der Schweiz zertifiziert sind. Das Ziel sei es, Restaurateure und Hoteliers zu würdigen, die eine schöne Vielfalt an Schweizer Weinen anbieten. Schliesslich wird SWP ihre Herbstkampagne «Lokal und nachhaltig» ausrichten, um die Verbindung zwischen Konsumenten, Winzern und dem Produkt zu stärken.

Frick sagt, man müsse die Frage diskutieren, ob die Schweiz noch KMUs wolle. Und ebenso frage er sich, ob die Schweizer Bevölkerung bereit sei, eigene Produkte zu konsumieren. «Wir wollen nicht Landschaftsgärtner werden. Wir wollen zu fairen Konditionen überleben.» Frick verlangt im Namen der Westschweizer Winzer: «Unser Hauptanliegen ist, den Anteil von in unserem Land gekauften Schweizer Weinen prozentual zu ausländischen Weinen zu erhöhen – auf ein Minimum von 50 Prozent.»

Am 1. September um 18 Uhr lädt Frick zusammen mit Berufskollege Richard Pelissier aus Sion VS Bundesbehörden, Winzer und Medien zum Treffen «Les Raisins et la politique» nach Puidoux VD ein. «Ihre Anwesenheit ist entscheidend für den Dialog, für die Branche und für unsere Zukunft in der Schweizer Gesellschaft», appelliert Frick, der betont, dass der Weinbaukanton Tessin vor ähnlichen Problemen stehe wie die Romandie.

Die Deutschschweiz steht besser da

Das Problem in der Westschweiz, so Frick: Der Chasselas aus den Weinbaukantonen in der Romandie findet zu wenig Abnehmer. «Jene, die diesen Wein mögen, sind schon sehr alt und kaufen nur noch wenig. Und die Jungen kennen den Chasselas kaum. Wir Winzer müssen diversifizieren und andere Reben pflanzen. Doch dafür braucht es einen Atem von 10 bis 15 Jahren.» Auf seinem Weingut stimme der Absatz. Am meisten verkaufe er Malbec und Sauvignon Blanc und unterstreicht damit, wohin die Reise in Zukunft gehen kann.

In der Deutschschweiz sieht die Situation für die Winzer viel besser aus. Das hat mehrere Gründe: Erstens macht die Deutschschweizer Rebfläche nur 19 Prozent des Schweizer Rebbaus aus. Zweitens überzeugen mehrere Regionen wie die Bündner Herrschaft mit hochstehenden Pinot noirs, die selbst die Konkurrenz aus dem Burgund nicht scheuen müssen. Und drittens haben die Deutschschweizer Winzer sich schon vor Jahren auf andere Rebsorten konzentriert, am Zürichsee beispielsweise mit Räuschling, der für ein Alleinstellungsmerkmal sorgt und auf nur 26 Hektaren angebaut wird, während die Rebfläche des Schweizer Chasselas sich auf rund 3500 Hektaren ausdehnt.

Und die Deutschschweizer Kantone passen sich laufend der Zeit an, sagt doch Armin Sütterlin von der Rebschule Meier in Würenlingen AG: «Vor allem die neuen Weinbaukantone wie jene in der Innerschweiz setzen auf Piwi-Rebsorten. Das hat auch mit den Vorgaben vom Bund zu tun, wonach der Pflanzenschutz reduziert werden muss.» Das Problem sei, dass in der Gastronomie kaum jemand etwas über die Neuzüchtungen weiss. «Wir sind bereit, speziell für Gastronomen Kurse zu veranstalten, denn selbst Sommeliers wissen nicht viel über Piwi-Reben.»

Was diese für schöne Weine hervorbringen können, beweist das Weingut Diederik aus Küsnacht ZH: Sein Projektskizze 2022 besteht zu 100 Prozent aus Souvignier Gris und ist so eine neugezüchtete Piwi-Sorte. Sie überzeugt mit Noten von tropischen Früchten.

Die Ernte 2025 startet in den nächsten Tagen

Doch was wird 2025 nun für ein Jahrgang? Sütterlin analysiert: «In den Kantonen Aargau, Schaffhausen und Thurgau wird es mengenmässig eine normale Ernte geben. Die Qualität dürfte gut bis sehr gut ausfallen. Die Säure ist noch hoch, was ich positiv beurteile.» Grund dafür: Es gab in den letzten Wochen kaum heisse Nächte.

Christoph Schmid vom Weingut Tobias im Rheintal sagt: «Wir hatten 2025 keine Probleme mit dem Frost. Die Triebe sind

früh gestartet, danach profitierten wir vom anfangs warmen Sommer. Die Niederschläge von Mitte August sorgten dafür, dass einzelne Beeren aufplatzten. Doch wenn es nun in den nächsten Tagen nicht mehr stark regnet, wird das ein guter Jahrgang.» Allerdings könnte Starkregen im letzten Moment vor der Ernte das Fäulnisrisiko erhöhen. Schmid wird, wie die meisten Schweizer Winzer, in ein bis zwei Wochen mit der Ernte starten.

Sein Tobias Rouge G4 2015, eine Cuvée aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon, erzielte beim «Swiss Wine Vintage Award 2015» 18 Punkte, sein reiner Zweigelt räumte bei der «Expovina Wine Trophy» ab. Der 1866 gegründete Familienbetrieb, den Schmid in der fünften Generation führt, hat schon früh mit anderen Rebsorten diversifiziert – im Gegensatz zu vielen Westschweizer Winzern.

Une vague de faillites va-t-elle déferler sur les vigneron romands?

27.08.2025, Reto E. Wild –

Le monde viticole suisse s'est réuni le 25 août au Kunsthaus Zürich. Quelque 130 producteurs de premier plan venus de toutes les régions du pays ont livré un aperçu de la production viticole actuelle en Suisse. Mais l'ambiance est morose parmi les vigneron romands. Même le vice-président de GastroSuisse, Gilles Meystre, tire la sonnette d'alarme. **S'ABONNER À LA NEWSLETTER**

Les 24 et 25 août, le Kunsthaus Zürich a accueilli les acteurs du monde viticole suisse. Organisé par Swiss Wine Connection, le «Swiss Wine Tasting» est le plus grand événement consacré au vin suisse dans tout le pays.

En faillite d'ici 18 mois?

Mais le pessimisme gagne les vigneron romands. Philibert Frick, du Domaine A Villars (Pura) à Bougy-Villars (VD), tire la sonnette d'alarme: «Au cours des six à dix-huit prochains mois, un tiers des vigneron romands feront faillite ou arracheront leurs vignes. Les ventes se sont effondrées, les entrepôts sont pleins.» Cela pourrait également mettre en difficulté la restauration en Suisse romande. Gilles Meystre, vice-président de GastroSuisse et président de GastroVaud, est lui aussi préoccupé par la situation (lire son interview plus bas).

Bien sûr, le secteur de la restauration ne peut à lui seul sauver les vigneron romands. Mais la politique a un rôle important à jouer. Selon Philibert Frick, il faut se demander si l'on souhaite encore avoir des PME en Suisse. Il se demande également si la Suisse est encore prête à consommer ses propres produits. «Nous ne voulons pas devenir des jardiniers paysagistes. Nous voulons survivre à des conditions équitables et ne réclamons pas de subventions.» Néanmoins, il exige au nom des vigneron romands: «Notre principale préoccupation est d'augmenter la part des vins suisses achetés dans notre pays par rapport aux vins étrangers, pour atteindre un minimum de 50 %.»

Le 1er septembre à 18h, Philibert Frick et son confrère Richard Pelissier, de Sion (VS), invitent les autorités fédérales, les vigneron et les médias à la rencontre «Les Raisins et la politique» à Puidoux (VD). «Votre présence est essentielle pour le dialogue, pour la branche et pour notre avenir dans la société suisse», lance Philibert Frick, qui souligne que le canton viticole du Tessin est confronté à des problèmes similaires à ceux de Suisse romande.

La Suisse alémanique est mieux lotie

Selon Philibert Frick, le problème en Suisse romande est que le chasselas des cantons viticoles romands trouve trop peu d'acheteurs. «Ceux qui aiment ce vin sont déjà très âgés et n'en achètent plus beaucoup. Et les jeunes ne connaissent pratiquement pas le chasselas. Nous, les vigneron, devons nous diversifier et planter d'autres cépages. Mais cela prendra entre 10 et 15 ans.» Dans son domaine viticole, les ventes sont bonnes. Il vend principalement du malbec et du sauvignon blanc, soulignant ainsi la direction que pourrait prendre l'avenir.

En Suisse alémanique, la situation est bien meilleure pour les viticulteurs. Il y a plusieurs raisons à cela: premièrement, le vignoble alémanique ne représente que 19 % de la superficie viticole suisse. Deuxièmement, plusieurs régions, comme la Bündner Herrschaft, produisent des pinots noirs de grande qualité qui n'ont rien à envier à leurs concurrents bourguignons. Et troisièmement, les vigneron alémaniques se sont concentrés depuis des années sur d'autres cépages, comme le Räuschling au bord du lac de Zurich, qui constitue un argument de vente unique et n'est cultivé que sur 26 hectares, alors que la superficie viticole du Chasselas suisse s'étend sur environ 3500 hectares.

Et les cantons suisses alémaniques s'adaptent constamment à leur époque, comme l'explique Armin Sütterlin, de la pépinière viticole Meier à Würenlingen (AG): «Ce sont surtout les nouveaux cantons viticoles, comme ceux de Suisse centrale, qui misent sur les cépages PIWI. Cela tient également aux directives fédérales, qui imposent une réduction des produits phytosanitaires.» Le problème est que dans la restauration, presque personne ne connaît ces nouvelles variétés. «Nous sommes prêts à organiser des cours spécialement destinés aux restaurateurs, car même les sommeliers ne savent pas grand-chose sur les cépages PIWI.»

La récolte 2025 commence dans quelques jours

Mais quelle sera la récolte de 2025? Armin Sütterlin analyse: «Dans les cantons d'Argovie, de Schaffhouse et de Thurgovie, la récolte sera normale en termes de quantité. La qualité devrait être bonne à très bonne. L'acidité est encore élevée, ce que je considère comme positif.» La raison: il n'y a pratiquement pas eu de nuits chaudes ces dernières semaines.

Christoph Schmid, du domaine viticole Tobias dans la vallée du Rhin, déclare: «Nous n'avons pas eu de problèmes de gel en 2025. Les pousses ont démarré tôt, puis nous avons profité d'un été chaud au début. Les précipitations de la mi-août ont fait éclater certains grains. Mais s'il ne pleut plus beaucoup dans les prochains jours, ce sera un bon millésime.» Cependant, de fortes pluies au dernier moment avant les vendanges pourraient augmenter le risque de pourriture. Comme la plupart des vignerons suisses, Christoph Schmid commencera les vendanges dans une à deux semaines.

Le 21 juillet dernier, Gilles Meystre a pris part à une table ronde de crise, organisée par des vignerons de tous les cantons romands. Interview express.

Gilles Meystre, pourquoi avoir participé à cette rencontre?

La situation des vignerons est très préoccupante. Des domaines sont à vendre, des stocks importants de millésimes 23 et 24 sont encore invendus et la consommation de vins suisses est en diminution... Comme ambassadrice de notre terroir, notre branche ne peut rester à l'écart et doit apporter son soutien aux vignerons. Car nous faisons partie d'un même écosystème.

Mais comment aider les vignerons?

D'abord, il convient de rappeler que l'HORECA ne pourra à elle seule sauver nos vignerons. L'Etat et le secteur lui-même, très atomisé, ont un rôle majeur à jouer. Mais la restauration, comme important canal de distribution, a sa part de responsabilité et doit faire preuve de solidarité. Plusieurs mesures sont possibles: proposer systématiquement un vin du mois suisse plutôt qu'italien ou espagnol. Opter pour des coefficients différenciés plus favorables aux vins suisses qu'aux vins importés. Proposer des demi-bouteilles avec une marge raisonnable, qui encouragera le client à en commander une seconde. Enfin, avoir une fine connaissance du produit et du producteur, pour dérouler un storytelling séduisant pour le client. C'est ainsi que chaque restaurateur jouera son rôle d'ambassadeur.

Ce n'est pourtant pas une évidence pour chacun...

C'est vrai. Et c'est ici que GastroSuisse et les sections cantonales peuvent agir. Dans certains cantons, les patrons d'établissement et leur personnel sont très souvent d'origine étrangère. Les vins suisses ne font donc pas partie de leur ADN. Par conséquent, c'est à nous de les initier et de les former sur nos cépages et sur nos régions. Et c'est à nous de leur faire déguster le fruit de nos terroirs, pour qu'ils prennent conscience de leur excellence et les proposent à leurs clients. Ils sont d'ailleurs preneurs! Depuis 2024, GastroVaud organise, en collaboration avec l'organe de promotion des vins vaudois et la Haute école de Changins, un cours dédié spécifiquement aux acteurs de la restauration. C'est un immense succès,

puisque plus de 300 personnes y ont pris part!

Il faut donc créer le réflexe «swiss wine»?

Oui. Quand vous allez au restaurant dans le Bordelais ou en Alsace, vous trouvez difficilement un vin italien ou chilien... Et personne ne s'en plaint! Proposer une majorité de vins suisses doit être une évidence chez nous aussi. Cela demande certes à chaque exploitant de réfléchir intelligemment à son offre et à ses marges. Mais de nombreux exemples démontrent que la formule est gagnante et qu'elle plait à la clientèle. Qualité, proximité, swissness: nous avons tous à y gagner!

Die Faszination lange gereifter Weine

Letzten Sonntag wurden im Rahmen des Swiss Wine Vintage Awards beste Weine des Jahrgangs 2015 ausgezeichnet.

Das Mémoire des Vins Suisses wurde im Jahr 2002 gegründet, um aufzuzeigen, dass Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen und daher zu den noblen Gewächsen der internationalen Weinwelt zählen. Anlässlich der elften Ausgabe des Swiss Wine Vintage Awards bewertete eine Jury 121 Weine des Jahrgangs 2015. 108 davon bestanden die Prüfung, was die Organisatoren als sehr erfreulich werten. Die Verkostung zeigte, dass die meisten Crus des Bilderbuchjahrgangs nach zehn Jahren erst am Beginn der Trinkreife stehen.

Der Einfluss des Wetters

Im Jahr 2015 war das Wetter in der ganzen Schweiz vorwiegend trocken und sehr warm. In Genf stieg das Thermometer auf rekordhohe 39,7 Grad Celsius. Wärme und Trockenheit führten zu dicken Beerenschalen und grossen Mengen an Gerbstoff in den dunklen Trauben. Vielerorts entstanden dichte, fleischige und wunderbar würzige Weine.

Der Einfluss des Wetters

auf die Trauben und somit den Wein zeigte sich auch bei der Vertikalverkostung «Terroir-Studie von Auvernier». Präsentiert wurden die Jahrgänge 2022 bis 2014 der Pinot Noirs Auvernier der Domaine de la Maison Carrée und Les Argiles von Caves du Château d'Auvernier. Der kräftige «Les Argiles» wächst auf schwerem, lehmhaltigem Boden, der fruchtbetonte «Auvernier» auf einem durchlässigeren Sand-Kalk-Gemisch. Über alle Weine war der «Auvernier» der hellere der beiden Weine. Pinot Noir ist mit einem Anteil von 55 Prozent die wichtigste Rebsorte des Kantons Neuenburg.

Das kühle, nasse Jahr 2014 ergab Weine mit hoher Säure und strengen Tanninen, aber dennoch mit viel Frucht, die an nicht ganz reife Erdbeeren erinnerte. Saftig, füllig und kräftig der 2015er. Der Jahrgang 2016 ergab finessenreiche Weine mit viel Struktur. Die spannendsten der Serie. 2017 war ein heisses Jahr. Trotz mächtigem Tannin sind die Weine schlanker als im Vorjahr. Beim 2018er waren sich die beiden Winzer Alexandre Perrochet und Henry Aloys Grosjean einig: Dieser Wein sollte als erster getrunken werden. Die jüngeren Crus der kühlen Jahre 2019 und 2021 sowie die der warmen Jahre 2020 und 2022 haben das Potenzial für eine lange Flaschenreife.

(gab)

Mehr Informationen unter:

swva.ch



Trotz heller Farbe ergibt Pinot Noir Weine mit grosser Intensität. (ZVG)