

Der Geist von Genf oder der «Esprit de Genève»

Genf als kosmopolitische, internationale und kulinarische Stadt vorzustellen ist wie Wasser in den Rhein zu tragen. In der Deutschschweiz immer noch wenig bekannt ist Genf aber als eine über 1000 Jahre alte Weinbauregion. Es handelt sich mit über 1400 Hektaren Ausbaufläche um die drittgrösste der Schweiz, die jährlich über 13.5 Millionen Liter Wein produziert. Dieser Weinbaukanton befindet sich qualitativ ganz deutlich im Aufwind.



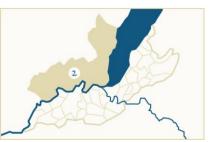
Der Genfer Weinbau ist immer für Überraschungen gut. So ist er dank seiner Sortenvielfalt von über 20 Traubensorten von Aligoté bis Viognier einer der interessantesten der Schweiz. Im Hinterland von Genf werden charaktervolle Weine von besonderer Eleganz und Finesse erzeugt, die viel Weingenuss für vergleichsweise wenig Geld bieten.

Die Rebberge umgeben die Stadt und gliedern sich in drei Sub-Regionen. Die "Rive Droite" oder das "Le Mandement" (864 Hektar – Bild Nr. 2 unten) ist das wichtigste, grösste und wohl auch das bekannteste Anbaugebiet mit Satigny und Peissy als Zentrum. Ehemalige Gletschermoränen und Schwemmböden mit einem Tongehalt von mancherorts über 30% prägen das Terroir. "Entre Arve et Rhône" (374 Hektar



Bild Nr. 1 unten) heisst das flache Land westlich des Stadtzentrums, wo Moränenböden mit hohem Kalkanteil und Kies vorherrschen. Es gilt als besonders fruchtbar und ergiebig. Die dritte Unterregion heisst "Entre Arve et Lac" (283 Hektar - Bild Nr. 3 unten) und liegt zwischen der Stadt und Hermance, wo das Seeufer auf französischem Staatsgebiet liegt. Hier dominieren mittelschwere, kalkhaltige Moränenböden. Der Einfluss des milden Seeklimas mit über 1800 Sonnenstunden und durchschnittlich nur etwa 900 Millimeter Regen pro Jahr verhelfen den Reben zu guten Wachstumsbedingungen. Als erster Kanton in der Schweiz führte Genf im Jahr 1988 die Ursprungsbezeichnung AOC ein und gehört so zur Avant-Garde der Schweizer Weine.







©Cave de Genève

L'Esprit de Genève

Wir beschäftigen uns nun aber mit dem Leitartikel dieses Berichtes, dem Label "L'Esprit de Genève". In der Zwischenzeit ist in Genf eine neue Winzergeneration am Ruder, die sich mit den typischen Rebsorten des Terroirs Genf auseinandersetzen und dieses moderner umsetzen. 20 Produzenten haben so seit 2004 mit diesem Label einen Botschafter für ihre Gewächse geschaffen, den sie über die Kantonsgrenzen hinaustragen wollen.



Es illustriert den Geist Genfs, der sich in Weltoffenheit, Spiritualität, Humanismus, Vielseitigkeit, Aufgeschlossenheit und Qualitätsstreben äussert. Sie sind ganz klar als Genfer Original erkennbar. Es werden qualitativ hochwertige Crus vermarktet, die aus mehreren Rebsorten, vorwiegend Gamay (50%), Gamaret oder Garanoir (20%) bestehen und einer anderen Traubensorte wie Merlot oder Cabernet Sauvignon (maximal 20%). Sie geben somit jedem Kelterer die Möglichkeit, seine Schöpfung individuell auszugestalten, welche dann wahlweise vollständig oder teilweise in Barriques ausgebaut werden kann. Alkoholgehalt mindestens 12.5%. Gamay steht für Frucht, Würze, Stoff, begrenzter Ertrag und alte Reben. Der Gamaret sorgt für die Tanninstruktur und der Garanoir schenkt die Rundheit und die Feinheit. Die Qualität der einzelnen Kreationen wird durch die kontrollierte Anwendung von strikten, in einer speziellen Charta festgehaltenen Produktionsregeln gewährleistet und die fertigen Produkte durch ein Zulassungsgremium verkostet, wobei jede Assemblage die Unterschrift seines Kelterers > Merlot 44 Ha (3.10%)

Einige Vorbemerkungen:

trägt und so seine eigene Persönlichkeit manifestiert.

Aufgefallen ist mir bei diesem Bericht, dass in den aufgeschlagenen Internetseiten Auskünfte über die Winzer, wenn überhaupt, ausgesprochen spärlich vorhanden sind. Noch tragischer ist es, dass praktisch keine dieser Internetseiten die Möglichkeit bieten, das Ganze in Deutsch oder wenigstens in Englisch zu lesen. Wenn in der Charta schon steht "Einen Botschafter für ihre Gewächse geschaffen, den sie über die Kantonsgrenzen hinaustragen wollen" ist das ein Schlag ins Gesicht eines jeden interessierten, nicht oder schlecht französisch sprechenden Konsumenten. Mit Verlaub, liebe Genfer Winzer, das ist eine Zumutung!



> Gamay 354 Ha (25.30%) > Pinot Noir 152 Ha (10.80%) > Gamaret 120 Ha (8.60%) *

> Garanoir 47 Ha (3.30%) *

WEISS

- > Chasselas 303 Ha (21.60%)
- > Chardonnay 104 Ha (7.40%)
- > Pinot blanc 41 Ha (2.90%)
- > Sauvignon blanc 36 Ha (2.50%)
- > Pinot gris 25 Ha (1.80%)

Die im Kanton Genf bebauten Rebsorten **©Swiss Wine**



Das Rive Droite umfasst die renommierten Winzergemeinden Dardigny, Peissy und Satigny

Die Verkostung

Die Erzeuger des Esprits de Genève verkaufen eine limitierte Ausgabe von gemischten Kartons mit allen Weinen der Jahrgänge 2013 oder 2014. Die Sammlung 2013 umfasst 19 Weine und diejenige des Jahrgangs 2014 20.

Interessierte Personen können dieses Angebot im Rahmen der Verfügbarkeit bei <u>Opage</u> bestellen. Aktuell sind die Jahrgänge <u>2013</u> und <u>2014</u> erhältlich. Verschiedene Schweizer <u>Händler</u> bieten die Weine auch ein-



zeln an. Jeder Karton wurde unter Berücksichtigung der Regionen und der Assemblage zusammengestellt, um die verschiedenen Persönlichkeiten und die Vielfalt der Esprits de Genève zu präsentieren.

Die Weine wurden bis auf eine Ausnahme durch Andi Spichtig verkostet. Der letzte Wein wurde durch Jean François Guyard bewertet.

Die Weine

Jedes Karton enthält eine besonders hilfreiche Verkostungstabelle, welche allgemeine Angaben über die Geschmeidigkeit, die Frische und die aromatischen Komponenten der einzelnen Weine liefert.

Thierry Anet, <u>Domaine de la République et Canton de Genève</u>, Esprit de Genève 2014

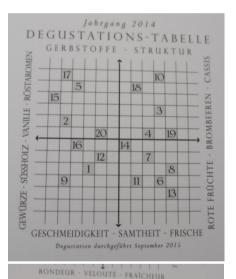
Die Domaine de la République et Canton de Genève wurde 1971 dank einer Spende mit einem Rebberg von 4.6 Hektaren auf dem Hügel von Lully erstellt.

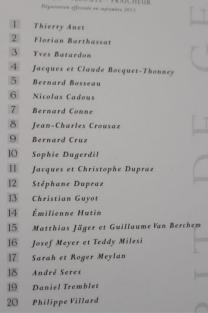
Traubensorten 60% Gamay, 20% Gamaret und 20% Garanoir, ausgebaut im Barrique. Granatrot mit violetten Nuancen. Druckvolle Nase nach dunklen Früchten und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig und geschmeidig. Gut eingebundene Tannine und eine angenehme Säure. Das grosszügige Finale offenbart sehr expressive Noten von Brombeeren, roten Früchten und etwas Pfeffer. 17/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.

Florian Barthassat, <u>La Cave de Genève</u>, <u>Esprit de Genève 2014</u>

Eine symbolträchtige Unternehmung, welche seit der Umstrukturierung in den 90er Jahren und dem Bezug eines neuen, modern konzipierten Kellers in Satigny etwa einen Drittel des kantonalen Genfer Lesegutes verarbeitet. Sie verkörpert somit auch die Seele des Genfer Weinbaus, denn hinter der Produktion steht die Arbeit





von rund 100 Winzerfamilien. Das Motto der Kellerei lautet: Wir kultivieren Oualität.

Im März 2010 veröffentlichten wir einen ersten Bericht über Genf. Über Florian Barthassat schrieben wir folgende Worte:

«Florian Barthassat ist ein talentierter Önologe, der bereits 2009 mit seinem La Clémence 2007, Gamaret de Genève überzeugte. Eigentlich zeichnet er alle Weine des Cave de Genève. L'Esprit bestätigt das hohe Niveau des Fahnenträgers des Kantons Genf. Und böse Zungen werden bestimmt erwi-



©Cave de Genève

dern, dass der kräftige, besonders gelungene Esprit de Genève 2008 der perfekte Begleiter eines Wildschweinrückens mit einer "Sauce grand veneur" sein wird.»

Traubensorten: 50% Gamay und 50% Gamaret, ausgebaut im Eichenfass. Dunkle Farbe mit violetten Reflexen. Verführerische und unglaublich fruchtige Nase nach Heidelbeeren, Dörrpflaume und würzige Noten. Herrlich dicht, mit gut eingebundene Gerbstoffen und Säure. Der fruchtige erste Eindruck und ein komplexer Abgang bilden den Rahmen für einen reifen, ausgeglichenen Gaumen, in dem sich schwarze Früchte, Pfeffer, Gewürznelke und Kirsche vermischen. **17/20**.

Der Jahrgang 2013 dieses Weins ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.

Yves Batardon, Domaine de la Mermière, Esprit de Genève 2014

Die Domaine verfügt über 11 Hektaren Reben in Soral, auf den Hügeln rund um das Dorf. Der Winzer richtet sich nach dem Rhythmus der Erde und es wird biologisch, also ausschliesslich mit organischen Düngern gearbeitet. Die Böden sind begrünt, um eine Erosion zu vermeiden, gearbeitet wird auch mit einem Pferd und die Trauben werden von Hand gelesen. Im Keller wird nicht geschönt, nicht filtriert und Sulfit nur im Notfall eingesetzt. Seine Devise: Ich tue was ich sage und ich sage, was ich tue.

Im März 2010 veröffentlichten wir einen ersten <u>Bericht</u> über Genf. Über Yves Batardon schrieben wir folgende Worte:

«Das Domaine de la Mermière gehört unbestritten zu den Stars des Kantons Genf. Es genügt, sich mit den anderen Winzern über Yves Batardon zu unterhalten, um sofort ihren tadellosen Respekt ihm gegenüber zu spüren. 60% der Gesamtproduktion des Weinguts wird durch Restaurants und insbesondere durch die Grande Gastronomie erworben, 80% der erzeugten Weine werden im Kanton Genf vermarktet (in einem Umkreis von 20Km)» Den Esprit de Genève 2008 bewerteten wir mit 18/20.



©Domaine de la Mermière

Die Domaine de la Mermière gilt unseres Erachtens heute noch alw eine unverzichtbare Adresse im Kanton Genf.

Traubensorten: 25% Gamay im Barrique ausgebaut, 25% Gamay im Stahltank, 25% Gamaret, 15% Garanoir und 10% Galotta. Rubinrot mit violettem Reflex. In der Nase dunkle Beeren wie Brombeeren, Früchte wie

Zwetschgen und reife, schwarze Kirschen. Am Gaumen herb, fein, zart, mit einer guten Tannin-und Säurestruktur. Etwas Pfeffer, Gewürznelke und ein Hauch Zimt. Eleganter und mit einer leichten Frische versehener, langer Abgang. Momentan vielleicht etwas ungehobelt, warten. **16.5/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 20.-.

Jacques et Claude Bocquet-Thonney, Cave de Sézenove, Esprit de Genève 2014

Seit 1983 arbeiten die beiden studierten Winzer und Önologen sowohl im Weinberg wie auch im Keller zusammen. Im Familienbesitz ist ein auf dem Hügel von Lully angelegter gut besonnter und von Wind geschützter Rebberg von 6.5 Hektaren. Das Ehepaar ist daran, den Weinberg mittelfristig umweltschonend umzustellen, und vermeidet nach Möglichkeit Insektizide und Herbizide.

Traubensorten: 50% Gamay im Eichenfass ausgebaut, 30% Gamaret, 17% Merlot und 3% Ancelotta. Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Zuerst eine etwas grüne und holzige Note. Nach dem Belüften wird die Nase dann aber unterstützt mit Fruchtaromen von Zwetschgen, Himbeeren und Gewürzen wie Pfeffer, etwas Zimt und Gewürznelke. Im Gaumen begünstigt ein gutes Tannin-und Säuregerüst das Ganze. Den langen Abgang markiert eine pfeffrig-würzige Note. **17/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Bernard Bosseau, Domaine de la Planta, Esprit de Genève 2014

Die 11 Hektaren Rebberge der Domaine befinden sich im Herzen von Mandement, an den Hängen von Dardagny. Sie geniessen auf Grund der Nähe zum Genfer See und der Jurakette eine bevorzugte Lage, profitieren von viel Sonnenschein und einem gemässigten Klima. Gebaut wurde die Domaine anfangs des 20igsten Jahrhunderts. Bosseau, ursprünglich aus Nantes, entstammt einer traditionellen Winzerfamilie und kam mit einem prall gefüllten Rucksack an Erfahrungen auf die Domai-



Gamay-Rebstöcke

©Domaine de la Planta

maine. Er ist ein überaus leidenschaftlicher Gamay-Fan und Botschafter des Chasselas.

Traubensorten: 50% Gamay, 25% Gamaret und 25% Garanoir, im Barrique ausgebaut. Eher helles Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Kirschen, Himbeeren, Pfeffer und etwas Vanille. Am Gaumen kräftig, schön eingebundene Gerbstoffe und eine spürbare Säure. Interessant sind auch die aromatische Fruchtsüsse und ein ordentlicher Barriqueton. Der Abgang ist lang und offenbart auch eine angenehme Frische, aber auch eine minime Bitterkeit. **16.75/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 20.-.



©Vinifera-Mundi

Nicolas Cadoux, Domaine des Graves, Esprit de Genève 2014

Eine Weingegend und vor allem auch Graves, die zuerst einmal entdeckt werden müssen. Die Weinberge der Domaine in der Nähe der Dörfer Sézegnin und Avusy erstrecken sich über 10 Hektaren. Sie sind umgeben von Hecken, Hainen, Bächen und das Terroir ist vielfältig aus Ton und Kies (es wird vermutet, dass es der Domaine den Namen gegeben hat) zusammengesetzt. Cadoux pflanzt so jeden Rebberg auf seinem Lieblingsboden. Gepflegt werden die Trauben mit Respekt für die Umwelt und Natur.

Traubensorten: 40% Gamay im Eichenfass ausgebaut, 15% Gamay, 35% Gamaret und 10% Galotta.

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zuerst verhalten, ja fast ungehobelt und sehr rustikal. Nach einer Stunde Luft dann aber sehr würzig, Noten von Himbeeren, roten Beeren und Kirschen. Im Gaumen eine präsente Säure und ein leicht stieliges Tannin. Das Holz ist gut integriert, mit einer schönen Aromatik und leicht bitterem, aber frischem Abgang. **16** 5/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Bernard Conne, Domaine des Charmes, Esprit de Genève 2014

Geplant ist, dass Bernard Conne in diesem Jahr das Weingut seinem Sohn Olivier übergibt, der als Önologe bereits seit 2012 auf dem elterlichen Betrieb arbeitet. Das Anwesen umfasst 10 Hektaren Rebfläche. Die Leidenschaft für den Wein ist hier augenfällig. Im Rebberg wird nach ökologischen Methoden gearbeitet. Vom Austrieb bis zum Rebschnitt wird das Ganze sorgfältig verfolgt. Der Ertrag wird reduziert, gelesen wird ausschliesslich von Hand und es erfolgt eine strenge Selektion des Traubengutes. Sämtliche Weine werden auf der Domaine gekeltert und gefüllt.

Traubensorten: 50% Gamay vieille vignes im Barrique ausgebaut, 40% Gamaret und 10% Merlot.



Die ausgezeichneten Winzerinnen und Winzer der «Sélection des vins de Genève 2012».

V.l.n.r.: Jean und Emilienne Hutin der Domaine Les Hutins, Olivier und Anne Conne der Domaine Les Charmes, Christian Guyot des gleichnamigen Weinguts, Laure et Valérie Leyvraz der <u>Domaine des Bossons</u> und Frau Künzler,Staatsrätin.

Eine dichte, rubinrote Farbe mit violetten Nuancen. Eine ausdrucksvolle Nase aus Gewürzen und reifen Beeren wie schwarze Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren. Ein würziger, gehaltvoller Gaumen mit feinen Tanninen und einer gut eingebundenen Säure. Es folgt ein eleganter Abgang mit einer noblen Bitterkeit. Das ist eine kräftige Assemblage mit subtilem Charme. 17/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.

Jean-Charles Crousaz, Domaine Trois Etoiles, Esprit de Genève 2014

Im Herzen von Mandement Satigny steht auf dem Hügel von Peissy eines der bekanntesten Weingüter Genfs. Die privilegierte Lage der 10 Hektaren Rebberge ist Richtung Südwesten gerichtet und ermöglicht es, eine erstaunliche Vielfalt an roten und weissen Rebsorten zu bearbeiten. Auf der Domaine des Trois Etoiles werden die Rebbergarbeiten nach den Methoden der Integrierten Produktion (IP) durchgeführt. Um die Spezifität der einzelnen Traubensorten zu berücksichtigen werden diese den Gegebenheiten jeder einzelnen Sorte angepasst und rigoros begrenzt. Darüber hinaus lassen die Molassekeller der Gegend die Weine hervorragend altern.

Traubensorten: 50% Gamay im Eichenfass ausgebaut, 30% Gamaret und 20% Garanoir. Eher helles Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine elegante, feine Note nach Himbeeren, roten Kirschen, Pflaumen und schwarzem Pfeffer. Der komplexe Gaumen kommt erst nach einer Stunde voll zum Tragen. Dann aber Noten nach reifen, schwarzen Früchten und gut eingebundene Tannine. Ein frischer, eleganter Abgang. **16.5/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Bernard Cruz, Domaine de Beauvent, Esprit de Genève 2014

13 Hektaren Rebberge auf dem Hügel von Bernex besitzt Cruz. Bepflanzt sind sie mit 14 verschiedeneren Rebsorten. Er hält die Tradition hoch und arbeitet nach der Lehre der Integrierten Produktion, um so die Natur zu respektieren und zu schützen. Im Rebberg dünnt er massiv aus und erntet von Hand. Er überlässt die ganzen Prozesse der Weinbearbeitung der Natur und so treten das spezielle Terroir, sein Stil, seine Identität und das Know-how von Cruz sehr gut hervor.



©Domaine de Beauvent

Traubensorten: 25% Gamay ausgebaut im Barrique, 25% Gamay, 25% Gamaret, 15% Garanoir und 10% Syrah. Die bis anhin dunkelste Farbe. Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase überragende Frucht- und wunderschöne Beerenaromen nach Heidelbeeren, Cassis, schwarzen Kirschen und Brombeeren. Weiter ein edler Barriqueton und etwas Lakritze. Im Gaumen eine explosionsartige Aromatik, fruchtig, kräftig, würzig, vollmundig, konzentriert und komplex. Wieder diese Beerennoten und etwas Rauch, Eiche, Zimt und Gewürznelke. Sehr fein integrierte Tannine und ein langanhaltendes, fruchtsüsses Finish. 17.5/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.

Sophie Dugerdil, Domaine Dugerdil Dardagny, Esprit de Genève 2014

Am Eingang zum Dorf Dardagny erstreckt sich auf 9 Hektaren der Besitz der Domaine. Fast hundert Jahre alt ist die Tradition der Familie. Die Trauben wurden aber immer an eine Genossenschaft verkauft. Seit der Übernahme des Weingutes durch Sophie im Jahr 2004, vorher war sie Sportlehrerin und arbeitete für das internationale rote Kreuz in Nepal und Sri Lanka, hat sie sich vom biodynamischen Anbau inspirieren lassen. Sie richtet sich bei der Pflege der Reben nach der Mondphase. Naturnah ist auch ihre Vinifikation.

Im März 2010 veröffentlichten wir einen ersten Bericht über Genf. Über Sophie Dugerdil schrieben wir: «Bis sich die junge und enthusiastische Sophie Dugerdil 2004 entschied, das Weingut ihrer Eltern zu übernehmen, wurde einer Genossenschaft das gesamte Traubengut verkauft. Seitdem gehört das Weingut zu den unverzichtbaren Adressen von Genf. Sogar die üblicherweise konservative Revue du Vin de France hat im Frühling 2008 das Weingut als eines der 100 besten Schweizer Weingüter vorgestellt, während die seriöse Westschweizer Zeitung Le Temps ihm am 10. August 2009 einen Bericht widmete. Trotz dem Holzausbau für alle (vorgestellten) Weine des Weinguts strahlen diese insbesondere eine ausserordentliche Säure aus, welche allerdings besonders angenehm wirkt. Es handelt sich eindeutig um ein Tour de Force und es ist bestimmt kein Zufall, wenn Philippe Chevrier, der Koch mit 19 Punkten Gault-Millau und zwei Sternen Michelin, sich dafür entschieden hat, die Weine von Sophie Dugerdil auf seiner Weinkarte vorzuschlagen»

Traubensorten: 60% Gamay im Eichenfass ausgebaut, 20% Garanoir und 20% Syrah. Kräftiges Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase schwarze Beeren und etwas Pfeffer. Im Gaumen fallen eine ordentliche Säure und wenig spürbare Tannine auf. Es scheint, dass dieser Wein sich momentan in einer Ruhephase befindet. Es mangelt etwas an Fruchtsüsse. Sehr dezent und wenig fruchtig dann auch der Abgang. 16/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Jacques et Christophe Dupraz, Domaine des Curiades, Esprit de Genève 2014

Das Weingut der Familie Dupraz in Lully besteht schon seit vier Generationen und betreibt seit 1909 auf 12 Hektaren Weinbau. Es ist ein klassisches Beispiel erfolgreicher Traditionalisten. Früh wurde erkannt, dass das Potential bei Spezialitäten liegt. Im Rebberg wird nach neusten und modernsten Methoden gearbeitet. Es wird auch eine Dégrappage (Reduktion der noch grünen Trauben) gemacht, um die Qualität zu steigern. Abgefüllt wir auf modernen Maschinen im eigenen Keller.

Traubensorten: 60% Gamay, 40% Gamaret im Barrique ausgebaut. Kräftiges Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase verhalten, spürbare, nicht dominante Holznote, Süssholz, Vanille, leicht stielig, aber frisch. Weicher Auftakt im Gaumen, frische saftige Säure schöne Fruchtsüsse, gutes Tannin, geradlinig, Aromatik von Weichselkirschen, Gute Länge, schöner und finessenreicher Wein. **16.5/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 18.50.

Stéphane Dupraz, Esprit de Genève 2014

Erst im Jahr 2008 verliess Dupraz seine Karriere im Immobilien- und Uhrenverkauf, um den landwirtschaftlichen Familienbetrieb in der vierten Generation zu übernehmen. Zu diesem Zeitpunkt war er erst 33 Jahre alt. Er bewirtschaftet 8ha Weinberge und 16ha Getreide in der Gemeinde Soral, an der französischen Grenze, wo sich auch die renommierte Domaine de la Mermière befindet. Die Familie wird als Winzer angeschaut, obwohl sie bis zum Führungswechsel das Traubengut verkaufte. Es erfolgte also keine eigene Kelterung und noch weniger eine Abfüllung. Erst 2008 wurde die Kellerei gebaut. Vollzeitwinzer ist Stéphane Dupraz erst seit 2010. Seine Leidenschaft für den neuen Beruf hat ihn dazu gebracht, dass neue Rebsorten wie Scheurebe, Viognier, Sauvignon Blanc und Merlot angepflanzt wurden. Gamay, Pinot Noir, Chasselas, und Pinot Blanc blieben selbstverständlich im Portfolio. Die sechs Weissweine, der Rosé und die sieben Rotweine werden unter der Etikette SYD Vins Stéphane Dupraz vermarktet.

Traubensorten: 10% Gamay im Eichenfass ausgebaut, 40% Gamay, 45% Gamaret und 5% Merlot. Dichtes, intensives Purpur mit violetten Reflexen. Die kraftvolle Nase besticht durch Noten von Gewürzen, Leder, Holz und Unterholz. Aber auch Beeren wie Himbeeren und Brombeeren. Der Eindruck am Gaumen ist konzentriert, dicht, fleischig und mit viel reifer Frucht, die von einer engen Tanninstruktur gestützt wird. Der würzige Abgang zeigt sich wunderbar nachhaltig und warm. 17.5/20.

Der Jahrgang 2013 dieses Weins ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Christian Guyot, Esprit de Genève 2014

Er ist Diplomlandwirt, Absolvent der ETH Zürich, Önologe von verschiedenen Weingütern und Oenologieprofessor an der Fachschule in Changins. In seinem Weinberg arbeitet er auf die einfachstmögliche Art, begrenzt die Erträge und achtet auf eine perfekte Reife der Trauben. So erhält er Trauben von allerbester Qualität. Im Keller hantiert er ohne selektionierte Hefen und ohne Zusatz von Schwefel. Er greift nur marginal ein, um die Schönung und die Filtration zu begrenzen. Die Weine reifen zwei Jahre in der Flasche, damit sie auf dem absoluten Höhepunkt auf den Markt gebracht werden können.

Traubensorten: 55% Gamay und 45% Gamaret im Barrique ausgebaut. Dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen, beinahe undurchsichtig. In der Nase Süssholz, Vanille, schwarze Kirschen



©Christian Guyo

und etwas Pfeffer. Diese am Gaumen sehr strukturierte Assemblage zeigt sich mit einem dichten Stoff, beachtlichen Tanninen, einer samtigen Struktur, einer durch eine elegante Säure bedingten Ausgewogenheit sowie einem ebenso komplexen wie auch nachhaltigen Abgang. 17/20.

Der Jahrgang dieses Weins ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.

©Vinifera-Mundi

Emilienne Hutin, Domaine Les Hutins, Esprit de Genève 2014

Ihr Vater Jean hat 1989 den ersten Genfer Gamaret gekeltert. Er führte das 1946 gegründete Weingut im pittoresken Winzerdorf Dardagny. Seit 2008 hat seine Tochter Emilienne in fünfter Generation die Zügel in die Hand genommen. Erst 1995 hat Emilienne an der Fachhochschule in Changins das Diplom in Önologie erhalten. Er kümmert sich noch um die 19 Hektaren Reben und sie sich im Keller um die 16 verschiedenen Weine und zu Hause um drei Kinder. Es werden zwei Abbaumethoden angewandt. Die eine für Reben im Flachland mit 10'000 Stöcken und einem Pflanzabstand von 140 cm, die andere in Steillagenmit einer Pflanzdichte von 7000 Stöcken und 200 cm Abstand. Geerntet wird ausschliesslich von Hand und die Grundsätze der IP werden eingehalten. Nebenbei werden seit fast 10 Jahren auf 2,5 Hektaren auf einem Testrebberg die Prinzipien des biodynamischen Weinbaus verfolgt. Die Domaine ist seit 2003 Mitglied von MDVS.

Traubensorten: 50% Gamay und 10% Gamaret im Eichenfass ausgebaut, 25% Gamaret und 15% Merlot im Stahltank. Mittelkräftiges Rot und mittlere Dichte. Im Bouquet elegant und doch kraftvoll. Noten von Brombeeren, Vanille, schwarzen Kirschen und etwas Pfeffer. Voller, satter Auftakt saftige Säure, gut stützende Tannine, kernig. Langer nachhaltiger, eleganter und präziser Abgang. 17/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.



Matthias Jäger et Guillaume van Berchem, Château des Bois, Esprit de Genève 2014

Château des Bois gehört zu den seltenen Weinschlössern des Kantons Genf. Es liegt in der Gemeinde Satigny. Die Weinberge erstrecken sich über die Hänge von Boudry und Peney und haben eine Süd-Südwestausrichtung. Diese bietet mit ihrer intensiven Sonneneinstrahlung hervorragende Bedingungen für erstklassige Weine. 4.2 Hektaren sind mit neun verschiedenen Rebsorten bestrockt. Im Rebberg wird nach den Schweizer Normen der ökologischen Landwirtschaft gearbeitet. Seit 1980 kümmert sich Mathias Jäger mit Hingabe und Sorgfalt um den landwirtschaftlichen Betrieb und die Reben. Er ist auch verantwortlich für den Verkauf und die Vermarktung seiner Weine.

Traubensorten: 50% Gamay, 30% Gamaret und 20% Garanoir, ausgebaut im Barrique. Im Glas ein fast undurchsichtiges Purpurrot. In der Nase unglaublich konzentriert, riecht nach reifen, schwarzen Beeren, schwarzen Kirschen und herrlichen Röstaromen. Ein intensiver Gaumen mit gut eingebundenen Gerbstoffen und einer zarten, stützenden Säure, schwarzen Früchten und milden Gewürzen. Im Abgang eine gut gelungene Allianz zwischen Konzentration, Ausgewogenheit und Frucht. 17.5/20.





©Château des Bois

Josef Meyer & Teddy Milesi, Domaine Château de Crest, Esprit de Genève 2014

Josef Meyer, ein bäuerlich geprägter, zupackender, strategisch gestählter Manager ist Pächter des 220 Hektaren grossen Landwirtschaftsbetriebes mit 20 Hektaren Reben. Der gebürtige Luzerner Obstbauingenieur kam 1985 nach Genf und blieb. Zum Betrieb gehört auch ein trutziges Schloss aus dem 17. Jahrhundert. Die Kellergewölbe wurden komplett umgebaut und in einem modernen Weinkeller verwandelt. Unter Spitzentechnik werden die Weine selber gekeltert. Die Reben von 18 verschiedenen Rebsorten sind auf



©Domaine Château de Cres

idealen Boden angepflanzt und geniessen die hervorragende Lage. Im Rebberg wird nach IP gearbeitet und die Trauben akribisch von Hand geerntet. Die Weine werden unter "Château de Crest und unter Domaine de Crest ausschliesslich im Direktverkauf vermarktet.

Traubensorten: 50% Gamay, 38% Gamaret und 12% Garanoir, ausgebaut im Barrique. Ein dunkles, fas schwarzes Rubinrot leuchtet im Glas. In der Nase dunkle Beeren, etwas schwarzer Pfeffer und ein zarter Barriqueton. Den Gaumen dominieren Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze Kirschen, etwas Vanille und schwarzer Pfeffer. Ein unglaublich harmonischer, frischer, abgeglichener Abgang mit einer stützenden Säure und gut eingebundenen Tanninen. 17.5/20.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 20.-.

Sarah et Roger Meylan, Domaine de la Vigne Blanche, Esprit de Genève 2014

Die 7.5 Hektaren Reben der Domaine sind über vier Parzellen verteilt. 1979 übernahm Roger Meylan den Rebberg und seither wurde dieser Bereich immer mehr ausgebaut und er produzierte seine eigenen Weine. Seit 2002 unterstützt Sarah Meylan Favre die Arbeit des Winzers. Die Weine tragen das Label "Vinatura" und es wird grossen Wert auf ausgeglichene Ökologie und Naturnähe gelegt. Sogar Mähwiesen mit einer Vielfalt von Blumen wurden dafür angepflanzt. Um die Leistungsbegrenzung von etwa 600 bis 800 Gramm pro m2 zu gewährleisten wird im Juli eine sogenannte "Grüne Ernte" veranlasst. Geerntet und dann ausgesondert wird von Hand unter dem Motto "Nur Trauben, die man auch selber essen würde sind willkommen".

Traubensorten: 50% Gamay, 30% Gamaret und 20% Merlot, ausgebaut im Eichenfass. Ein helles Rubinrot mit violetten Reflexen begleitet mich. In der Nase eher rotbeerig und zuerst dezent. Am Gaumen eine leichte Bitterkeit, rote Kirschen, elegante Gerbstoffe, gepaart mit milden Gewürzen, präzis vinifiziert. Eleganter, ausgewogener, geschmeidiger und finessenreicher Abgang. **16.5/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.50.



©Domaine Dugerdil

©Vinifera-Mundi 10/12

André Serex, Les Vallières, Esprit de Genève 2014

Seit mehr als fünf Generationen ist die Familie mit dem Anbau von Trauben in der Gemeinde Satigny beschäftigt. Seit 2002 führt André Serex das Weingut. Er betreut sowohl die Reben wie auch die Weinkellerei. Von 15 Hektaren sind 8.5 Hektaren seine eigenen. Gelegen sind diese auf sanften Hügeln aus Kalkstein und alle sind nach Südosten gerichtet. Im Rebberg wird nach den Richtlinien eines umweltfreundlichen Weinbaus gearbeitet. Die Weine tragen alle die geschützte Herkunftsbezeichnung AOC.

Traubensorten: 30% Gamay im Barrique ausgebaut, 20% Gamay, 40% Gamaret und 10% Merlot. Es zeigt sich eine kräftig glänzende, granatrote Farbe. Es folgt eine expressive Nase nach schwarzen Beeren und Früchten wie Brombeeren und Kirschen. Am Gaumen eine Kombination von fruchtigen, floralen und würzigen Noten. Wunderbar eingebundene Gerbstoffe und eine geniale, zarte Eichennote. Der Abgang ist herrlich knackig, geschmeidig expressiv und kraftvoll. **17.5/20**.

Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 20.-.

Famille Daniel Tremblet, Cave des Oulaines, Esprit de Genève 2014

Nicht nur mit ihren Weinen macht die Familie Tremblet Furore, sondern unter anderem auch mit ihren speziellen Senfsorten. Die Domaine ist seit 1914 in Familienbesitz und seit 1985 unter der Leitung von Daniel Tremblet. Die 5 Hektaren Reben befinden sich auf einem schönen Hügel von Lully und werden nach den ganzheitlichen Methoden der Biodiversität bearbeitet. Die Weine werden selber ausgebaut und vor allem an Ort verkauft.

Traubensorten: 30% Gamay, ausgebaut im Eichenfass, 50% Gamay und 20% Diolinoir. Eine granatrote Farbe mit extrem violetten Reflexen. Eine frische Nase nach roten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen knackig, fruchtig, etwas Pfeffer, mit einer markanten Säure und einer ebensolchen Tanninstruktur. Das Finale ist gradlinig und elegant, er braucht aber sicher noch etwas Zeit bis zur idealen Trinkreife. 17/20.



Dieser Wein ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Philippe Villard, Domaine Villard & Fils, Esprit de Genève 2014

Philippe Villard und sein Sohn Laurent führen neben Emilienne und Jean Hutin, Jean-Michel Novelle und Jean-Pierre Pellegrin eines der besten Weingüter des 1'400ha Genfer Anbaugebietes. Die 6ha grosse und in Asnières angesiedelte Domaine, welche 1956 gegründet wurde, produziert im Jahr um die 35'000 Flaschen. Obwohl die Domaine noch relativ jung ist, geht die Weingeschichte der Familie Villard bis ins Jahr 1617 zurück.

Zwei Weinreihen werden vermarktet. Die erste umfasst die klassischen Weine, welche im Stahltank ausgebaut werden, während es die Erzeugnisse der Reihe "Les Raretés" im Holz werden. Insgesamt werden14 Weine produziert, wobei ein Einziger, L'Esprit de Genève, eine Assemblage ist. Das Sortiment umfasst sechs Weissweine, darunter zwei "Raretés", einen Rosé, sechs Rotweine, darunter drei "Raretés" und einen durchaus empfehlenswerten Gewürztraminer Passerillé. Philippe Villard ist für seine anspruchsvolle und naturnahe Stilistik –es wird sogar von nachhaltig biologischem Weinbau gesprochen- bekannt.

Falstaff beschrieb Philippe Villard in einem April 2016 veröffentlichten Bericht als "Villard, ein Bilderbuchwinzer mit eigener Rebschule, ehrlich, bescheiden, selbstkritisch".

Bemerkenswert ist ausserdem die Produktion von Laurent Villard. Sein Altesse verdient die Aufmerksamkeit der Liebhaber lokaler Rebsorten.

(jfg): Traubensorten: 50% Gamay und 50% Gamaret im Barrique ausgebaut. Jugendliches, üppiges, harmonisches Bouquet mit einer feinen Kombination reifer, schwarzer Beeren und saftiger Burlat-Kirschen sowie dunklen Kernobsts. Das Holz ist sehr gut eingebunden und liefert zusätzliche Düfte wie Vanille, Röstaromen und etwas Lakritze. Die Nase offenbart deshalb eine sehr gute Komplexität, wobei dieser Wein möglichst viel Genuss bieten soll. Im Gaumen werden die Sinne weiter erweckt. Genuss ist ganz klar vorhanden. Seriös ausgebaut, mit einem feinen, nicht unmittelbar wahrnehmbaren Schmelz ausgestattet, vollmundig und geschmeidig, strukturiert, mit wiederum diese köstlichen Aromen, wobei sich eine subtile Würzigkeit mit der Zeit entwickeln dürfte. Dichte, aber auch feingliedrige Tannine. Knackiger Abgang, welcher nach dem nächsten Glas ruft. Kann angefangen werden, wobei er in den nächsten Jahren eindeutig zulegen wird. Kein Schmeichler, sondern ein durchaus empfehlenswerter, anspruchsvoller Esprit. 17.25/20.

Der Jahrgang 2012 dieses Weins ist auch ab Hof erhältlich und kostet 19.-.

Autor: Andi Spichtig

15. August 2016

Lektorat &

Gestaltung: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf <u>www.vinifera-mundi.com</u> und <u>www.vinifera-mundi.ch</u> vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

