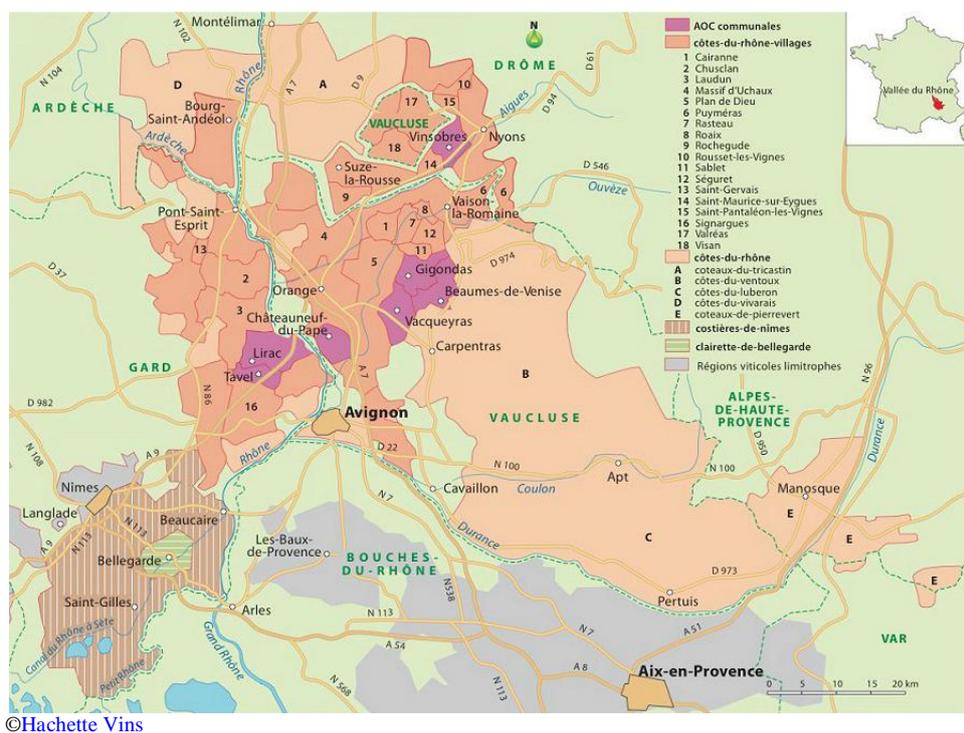


Die fünfte Weinschweiz

Im südlichen Rhône Tal...

Die Domaine de Boissière

Die Weine, welche zwischen Arles und Avignon erzeugt werden, haben in Bezug auf Qualität nichts mehr zu beweisen. Eine Appellation wie Châteauneuf-du-Pape gehört eindeutig zu denjenigen mit viel wenn nicht am meisten Renommee im Rhône-Tal, während andere Appellationen wie Tavel (einige Rosé beeindruckend) und Côtes du Rhône (dessen Allgemeinniveau sich in den letzten 15 Jahren massgebend verbessert hat) schrittweise einen unbestreitbaren Ruf erlangen. Dennoch hat das breite Publikum ein Gebiet noch nicht entdeckt. Ein Gebiet welches [Philippe Cambie](#), der önologische Freund der Winzerinnen und Winzer von Châteauneuf, als wahre Goldgrube einschätzt. Dieses Gebiet befindet sich rund um Nîmes. Die Appellation rund um die Stadt mit den berühmten Arenen, in welchen nicht nur Stierkämpfe ausgetragen, sondern auch Konzerte stattfinden (z.B. Rammstein Völkerball), heisst Côtiers de Nîmes. Die Weine dieser Appellation erweisen sich als Erzeugnisse ohne grosse Komplexität, dafür mit viel Frucht und Geschmack.



©Hachette Vins

Im Rahmen der besonders erfolgreichen Veranstaltung „[Mémoire & Friends](#)“, welche Ende August 2011 stattfand, stellten die Schweizer Winzer/Innen, welche ein Weingut im Ausland führen, ihre Erzeugnisse unter dem Leitmotiv „Die fünfte Weinschweiz“ vor.

Wenn Weingüter wie das [Mas de Soleilla](#), [Brancaia](#) oder die Bodegas [Abadia Retuerta](#) jedem Schweizer bekannt sind, bot die Präsentation die Möglichkeit, neue Talente kennenzulernen. So lernten wir z.B. die Weine der [Domaine des Enfants](#) oder diejenigen des [Chateau Laquirou](#) kennen, auf welche wir in einem späteren Bericht zurückkommen werden.

Wir lernten aber auch [Matthias Utzinger](#) kennen und waren über die Qualität dessen Weine derart begeistert, dass wir uns für eine vertiefte Vorstellung des Weingutes wo er als Önologe tätig ist, die im nordöstlichen Teil des Anbaugebiets des Languedoc angesiedelte [Domaine de Bossière](#)

entschieden. Die Domaine de Bossière befindet sich genau im Dreieck zwischen Avignon, Arles und Nîmes, also im südlichsten Teil des Anbaugebiets des Rhône-Tal. 2010 ist der erste Jahrgang, seit sich der Besitzer des Weinguts und Matthias Utzinger zusammen dafür entschieden haben, das Weingut wieder zu beleben. Eine weise Entscheidung, wenn die Eigenschaften des Bodens, aber auch die der Rebstöcke des Weinguts berücksichtigt wird. In der Tat besteht der Boden des Weinbergs der Domaine de Bossière aus dem gleichen steinigen Substrat wie in Châteauneuf-du-Pape. Die über 40 Jahre alten Reben umfassen Syrah, Grenache und Mourvèdre. Vor fünf Jahren wurden Roussanne, weisser Grenache und Viognier angepflanzt.

Während des Treffens mit Matthias Utzinger haben wir uns gemeinsam dafür entschieden, ein Interview zu führen.

Vinifera-Mundi (VM): Was war Ihre Motivation, um Ihren Beruf als Önologe auf einem Weingut im südlichen Rhone-Tal auszuüben? Warum auf der Domaine de Boissière?

Matthias Utzinger: Nachdem ich zwei Jahre auf einem Familienbetrieb im Wallis als Önologe tätig war, suchte ich eine neue berufliche Herausforderung. Mein Beruf hat mir auch dort stets sehr viel Spass bereitet, aber ich wollte endlich die Weine so ausbauen wie mir persönlich richtig schien; nicht marktorientiert und konsumentenfreundlich, sondern terroirgetreu und ehrlich. Durch einen glücklichen Zufall lernte ich den Besitzer des Weinguts Domaine de Boissière kennen (bis anhin wurden die Trauben des Gutes an eine Genossenschaftskellerei verkauft) und von Anfang an stimmte die Chemie zwischen uns. Ich habe absolute Freiheit, was die Produktion betrifft und kann mich wirklich glücklich schätzen, jemanden kennengelernt zu haben, der mir die Möglichkeit gibt, mich beruflich voll auszuleben. Zudem sagten mir die Weine, die Traubensorten und das Terroir des Rhonetals schon immer sehr zu und so habe ich keine Sekunde gezögert und bin kurzerhand nach Südfrankreich gezogen.



Matthias Utzinger stellt seine Weine vor

VM: Eric Charvin sagte mir einmal, er sei noch viel zu jung im Vergleich zu seinen Rebstöcken. Ihre Rebstöcke sind bekanntlich alt. Wie erfolgt die Zusammenarbeit zwischen Ihnen und dem Weinberg?

Matthias Utzinger: Zuerst möchte ich Ihnen zur Stellung dieser Frage gratulieren, denn es ist tatsächlich ein Zusammenarbeiten und nicht etwa eine einseitige Sache. Ich versuche den Reben das zu geben, was sie brauchen, begleite Sie durchs Jahr, beschütze sie und sie geben mir auf der andern Seite ihre Früchte, aus denen ich dann versuche, das Beste zu machen. Das klingt jetzt sehr

philosophisch, aber es entspricht tatsächlich der Art, wie man mit den Pflanzen arbeiten muss, um die besten Resultate zu erzielen. Als Winzer ist vor allem eines wichtig: Beobachten, versuchen zu lesen, was einem die Pflanze sagen will und dementsprechend zu handeln. Ich bin noch jung und verstehe die Sprache der Reben noch nicht zu hundert Prozent, es gibt für mich noch viel zu lernen. Als ich vor etwas mehr als einem Jahr auf der Domaine de Boissière ankam, wählte ich mir die besten Weinberge aus und fing sofort an, sie nach meinen Vorstellungen neu zu erziehen. Die Erträge im Rebberg wurden drastisch limitiert, anstatt Herbizide fing ich an zu Begrünen oder den Boden mechanisch zu bearbeiten, auch auf die Laubarbeit legte ich viel Wert. Bereits im ersten Jahr dankten es mir die Reben mit wunderschöner Qualität.



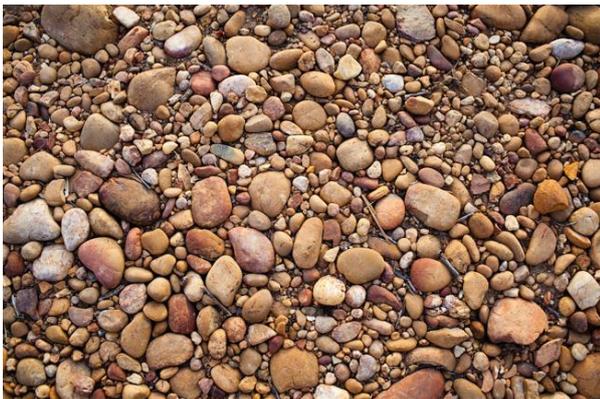
©Domaine de Boissière

VM: Wie stellt sich der neue Jahrgang vor?

Matthias Utzinger: 2011 war für uns ein sehr schwieriges, atypisches Jahr. Der Frühling war sehr trocken (bereits Anfang Mai zeigten die Reben erste Anzeichen von Trockenstress) und dann folgte ein völlig verregneter Sommer (vor allem Juli). In dieser Zeit fällt sonst bei uns kaum ein Tropfen vom Himmel und so wussten auch die Reben nicht recht damit umzugehen. Trotzdem haben wir Ende August sehr schöne Weisse geerntet und auch die Grenache konnten gut ausreifen und bereits Anfang September gelesen werden. Einzig die Syrahtraube hat blockiert und ab einem bestimmten Zeitpunkt kaum mehr Zucker assimiliert. Global kann man sich aber auf einen guten Jahrgang freuen, sicher etwas tiefer in der Säure und schwächer in der Gerbstoffstruktur als 2010, folglich resultieren daraus also eher schnell trinkbereite Weine.

VM: Was unterscheidet Sie im Weinkeller von anderen Weingütern? Sie verwenden u.a. möglichst wenig Schwefel...

Matthias Utzinger: Auch hier versuche ich die Natur zu unterstützen ohne sie zu dominieren. Die Weine sollen sich in ihrem eigenen Tempo entwickeln können. Während der ganzen Vinifikations- und Ausbauphase versuche ich möglichst wenig Einfluss auf die Weine zu nehmen, so vergäre ich alle Trauben mit ihren natürlichen Hefen, setze Schwefel nur in möglichst kleinen Dosen ein und halte schon gar nichts von Holzchips und der gleichen. Ich bin stetig auf der Suche nach Methoden wie ich das Terroir durch meine Weine am treuesten wiedergeben kann, so experimentiere ich momentan zum Beispiel auch mit verschiedenen Lagerbehältern (Amphoren, Holzbottichen...).



©Domaine de Bossière

VM: Wenn ich richtig informiert bin, bauen Sie Ihre Weine auch auf der eigenen Hefe (Elevage sur lie) aus. Welche Eigenschaften verleiht dieses Prozedere Ihren Weinen?

Matthias Utzinger: Das Vergären der Trauben mit ihren eigenen, natürlich vorhandenen Hefen gibt den Weinen meiner Ansicht nach viel mehr Komplexität (meist ist es nicht ein Hefestamm der die Gärung von A - Z durchzieht, sondern ein Zusammenspiel von verschiedenen Hefen) und entspricht meinem Bestreben nach einem natürlichen Weinausbau. Heutzutage können sie in Fachmärkten Reinzuchthefen kaufen, die (überspitzt gesagt) ihren Grenache blanc nach Sauvignon blanc riechen lassen, oder Roséhefen dank denen ihr Wein richtig chemisch nach Himbeere riecht. Das ist für mich "industrielle Getränkeherstellung" und hat nichts mehr mit Wein zu tun. Der Ausbau auf der Hefe und das regelmässige Aufrühren des Hefedepots (batonage) gibt den Weinen Fülle und Schmelz, es hilft die Tannine einzubinden und stabilisiert zudem den Wein vor unerwünschten Trübungen auf der Flasche.

VM: Wo befindet sich Ihre Kundschaft?

Matthias Utzinger: Ich stehe noch ziemlich am Anfang, die ersten Weine wurden erst diesen

Frühling abgefüllt. Ich denke, für mich ist der Markt in der Schweiz zugänglicher und interessanter als jener in Frankreich und so bin ich daran kleine Weinhandlungen zu suchen, welche die selbe Philosophie verfolgen wie ich (erhältlich sind die Weine bereits bei [Uvicom](#) SA in Horgen, [René Wäspi](#) in Hombrechtikon, [Vuithier Weine](#) in Langenthal und [Maria Bühler](#) Weine in Zürich).

VM: Sie sind heute anscheinend bekannter in der Schweiz als in Frankreich. Wie erklären Sie sich das?

Matthias Utzinger: Es braucht Zeit, bis die Leute auf einen so kleinen Betrieb wie die Domaine de Bossière aufmerksam werden. In der Schweiz habe ich vielleicht einen kleinen "exoten" Bonus, in Frankreich bin ich einer unter Tausenden und es ist schwierig sich abzuheben. Deshalb heisst es einfach weiter zu arbeiten, mit dem Ziel vor Augen, das Beste aus meinem Terroir zu machen und zu hoffen, dass die Leute eines Tages auf meinen Betrieb aufmerksam werden und sehen das ich gewisse Dinge anders mache und eine nachhaltige Philosophie verfolge.

VM: Was war Ihre Motivation, um an Mémoire & Friends teilzunehmen?

Matthias Utzinger: Dies waren meine allererste Weinmesse und eine gute Plattform, um erste Kontakte zu knüpfen. Es war mir eine Ehre, unter all diesen Topwinzern auch meine Weine vorstellen zu dürfen. Eingeladen wurde ich von Dan Schläpfer von der [Domaine de Balisiers](#). Nach meiner Berufslehre arbeitete ich auf seinen beiden Betrieben in Genf und in der Provence. Seither haben wir regelmässigen Kontakt und er unterstützt mich stets in meinem Bestreben nach einem qualitativen und nachhaltigen Weinbau.

VM: Welche Bilanz ziehen Sie von Ihrer Teilnahme?

Matthias Utzinger: Der Anlass war für mich sehr positiv. Ich hatte keine grossen Erwartungen, es ging mir in erster Linie darum, mich einmal einem grösseren Publikum zu zeigen und meine Weine vorstellen zu können. Viele Leute zeigten sich interessiert und hoffentlich konnte ich auch etwas von meiner Philosophie weitergeben.

VM: Vielen herzlichen Dank Herr Utzinger für dieses spannende Interview

Das Interview mit Matthias Utzinger wurde durch Jean François Guyard geführt.

Die Weine

Plaine d'Arnaud 2010, IGP Pays d'Oc
Roussanne, Grenache Blanc, Viognier

Ein spannender Wein aus jungen Rebstöcken. Der Ausbau erfolgt u.a. in Amphoren. Möglicherweise liess sich der junge Matthias Utzinger durch die neue Richtung auf der [Domaine de Lauzières](#) beeinflussen, da Gérard Pillon und Jean-Daniel Schlaepfer, Schweizer Winzer und Selbsteinkelterer, nun entschieden haben, alle ihre Weine in diesem Behälter auszubauen. Ein tolle Aromatik enthüllt sich im relativ komplexen Bouquet. Der Charakter der ausgewählten Rebsorten lässt sich zweifelsohne erkennen, doch Mann/Frau dürfte Mühe haben, daran zu glauben, dass die Reben noch sehr jung sind. In der Tats sind sie fünf Jahre alt... Der Gaumen wirkt relativ breit, elegant, ausgewogen und hinterlässt einen samtigen Eindruck. 16.5/20



©Domaine de Bossière

Termouline 2010, Costières de Nîmes AOC
Syrah, Grenache

Immer wieder stellen Weinliebhaber Roseweine in Frage. Ich muss zugeben, dass ich grundsätzlich dazu gehöre, obwohl mir immer wieder ein solcher Wein (z.B. das Tavel 2009 vom Chateau d'Aquiera, welchen Rolf Bichsel am 8. November 2010 im Rahmen einer Verkostung südlicher Weine des Rhône-Tals vorstellte) doch überzeugt. Der Termouline 2010, welcher dank der Methode der Saignée gewonnen wurde, bereitet viel Spass auf einem entspannten Niveau. Ein richtiger Sommerwein. 16/20.

Jarnegues 2010, Costières de Nîmes AOC

Mourvèdre, Syrah, Grenache. 25jährige Rebstöcke.

Eine verführerische Nase mit vielen Schwarz- und Rotbeeren, ein würziger Touch, welcher sich im Gaumen fortsetzt. Samtiger, vollmundiger, eleganter Gaumen mit feingliedrigen Tanninen und doch einem spielerischen Charakter. Unbedingt dekantieren. Ein relativ kräftiger Abgang. Unbedingt verkosten! 17/20.



Caladas (Fassmuster) 2010, IGP Pays d'Oc

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Dieser Wein wird bis Juli 2012 weiter ausgebaut. Ein grossartiges Versprechen und eine klare Empfehlung. Schwarzbeeren im noch nicht definitiv gezeichneten Bouquet. Darum aktuell eher eine Bewertung aufgrund der Empfindungen im Gaumen. Grossartiger Stoff, seidiges Bild, kann nicht weggespuckt werden, trinken (und getrunken wurde er auch!), eine ruhige, aber auch entschiedene Kraft, tolle Würzigkeit und nicht zuletzt ausgefeilte Tannine. Kaufen! 18/20.

Bericht und Bewertungen: Jean François Guyard

Lektorat: Urs Senn

21.10.2011

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.