

Besuch der Domaine Saint-Sébastien von Jean Pierre und Anja Kuntzer, St. Blaise Neuenburg



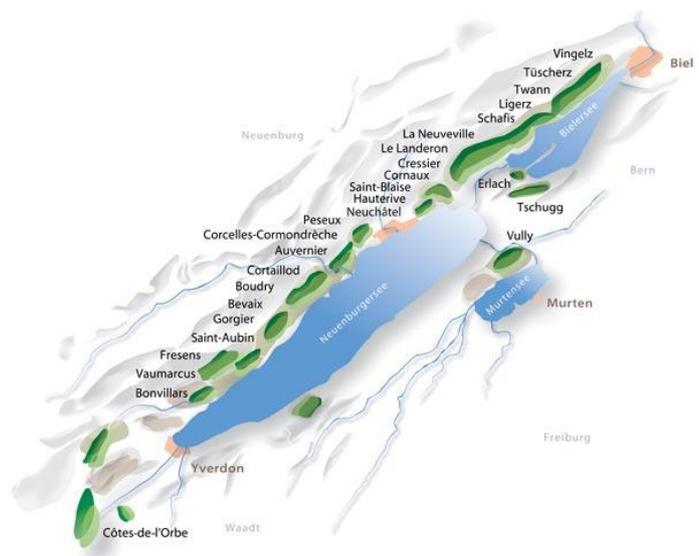
Wie jedes Jahr besuchten wir im Anschluss an den Automobilsalon in Genf eine Region in der Westschweiz, in welcher wir nebst einem hochstehenden Spitzenrestaurant auch ein spezielles Weingut auswählen. Diesmal entschieden wir uns für die Umgebung von Neuchâtel.

Aus diesem Grund haben wir unseren Freund [Yves Beck](#), einen der besten Kenner des Drei-Seen-Gebietes und Buchautor angefragt, ob er uns einige Tipps geben könnte.

Er hat uns einerseits das Restaurant [Le Bocca](#) und andererseits die [Domaine Saint-Sébastien](#) angegeben.

Besucht haben wir Beide. Zum Restaurant nur so viel: Wir wurden dort herzlich empfangen und den ganzen Abend mit absolut perfekten Gerichten und Weinen verwöhnt. Wir haben selten freundlichere Gastgeber kennengelernt und das Preis/Leistungsverhältnis war absolut perfekt.

Nun aber zur Domaine Saint-Sébastien und ihren Weinen.



© [Branchenverband Deutschschweizer Wein](#)
Klicken Sie auf das Bild, um es zu vergrößern.

Das Weingut und seine Philosophie

Gegründet wurde es im Jahr 1954 durch Anja und Jean Claude Kuntzer in La Coudre. Die dort herrschenden, engen Verhältnisse zwangen die Winzerfamilie zum Bau eines neuen Weinkellers auf dem Land ihrer Eltern in Saint-Blaise. 1982 wurde entschieden, dass die Weinberge, die sich über mehrere Gemeinden verteilen, unter der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC Neuchâtel vermarktet werden. 1992 übernahm der gelernte Önologe Jean Pierre Kuntzer den Betrieb und nun ist bereits die dritte Generation daran, die Reihen der Mitarbeiter des Weingutes zu verstärken.

Die etwa 19 Hektaren Weinberge der Domaine erstrecken sich von Cortaillod über Colombier, Auvernier, Hauterive, Saint-Blaise bis hin nach Le Landeron. Die angebauten Rebsorten sind Blauburgunder (60%) Gutedel-Chasselas (30%) und Spezialitäten (10%) wie Chardonnay, Grauburgunder, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer.

Sie werden nach einem Umbruch seit 2013 nach biodynamischen Grundsätzen angebaut. Grundlage ist das Zusammenspiel und das Gleichgewicht zwischen den Elementen und dem Boden. Für den Weinbau heisst das kompletter Verzicht auf chemische Mittel, dafür aber den Einsatz von pflanzlichen, tierischen und mineralischen Präparaten sowie natürlicher Dünger. So wird die Qualität der Böden und der Pflanzen verbessert. Ebenfalls Bestandteil dieser Art von Kultur ist die Rücksichtnahme auf den Wachstumszyklus der Reben unter Einbezug des Mondkalenders.

Die Weinberge

Das Neuenburger Weingebiet liegt seit etwa einem Jahrtausend am Fusse des Juras, eingebettet zwischen Seen und Bergen. Die Böden sind kalkhaltig und mineralreich. Sie bieten mit der Qualität des Bodens, der sonnenreichen Hänge und dem milden Klima ideale Bedingungen für die Herstellung von spritzigen Weissweinen und charaktervollen Rotweinen. Nur die Neuenburger Weine aus limitierter Produktion, hergestellt aus Trauben von tadelloser Qualität, dürfen die Bezeichnung „Appellation d’origine contrôlée“ tragen.

Die Lage der Weinberge der Domaine ist ideal für die gesunde, harmonische Entwicklung der Trauben. Bei der Pflege der Pflanzen werden Umwelt und regionale Bodengegebenheiten mit grossem Respekt und liebevoller Fürsorge einbezogen.

Neben seinen traditionellen Rebsorten, dem Gutedel und dem Blauburgunder, stellt das Weingut auch Spezialitäten von grosser Eleganz her. Sie dürften wohl zu den besten ihrer Herkunft zählen.



©Domaine Saint-Sébastien

Verkostete Weine

Die Weine der Domaine Saint-Sébastien weisen sehr viel Finesse und Komplexität auf. Die Rotweine sind „Langschläfer oder Spätzünder“, was bedeutet, dass diese Weine sehr viel Zeit brauchen, um sich zu entwickeln. Ich denke, dass die Geduld des Käufers belohnt wird, denn es entstehen wunderschöne, körperreiche, komplexe und sehr trockene Pinots. Da zum Zeitpunkt unseres Besuches einige Weine bereits ausverkauft und andere noch nicht in Flaschen gefüllt waren, präsentierte uns die umtriebige und aufgestellte Frau Kuntzer die nachstehend aufgeführten Weine:



©Domaine Saint-Sébastien

Saint-Sébastien Non Filtré 2013

Traubensorte Chasselas. Helles Gelb. Eine ganz typische Spezialität der Neuenburger Winzer. Er ist der erste Wein des Jahres und kommt am 3. Mittwoch im Januar in den Verkauf. Leicht optische Trübung durch den in Suspension vorhandenen Hefetrub. Eine überraschende Note nach Zitrusfrüchten, tropischen Früchten und etwas Lindenblüte. Normalerweise trinkt man diesen Wein jung. Da die Weinhefe aber seine Haltbarkeit verlängert, würde ich unbedingt zum späteren Genuss einige Flaschen 2 bis 3 Jahre im Keller lagern.

Chasselas „Vieilles Vignes“ 2012

Traubensorte Gutedel-Chasselas. Helles Gelb. Die Trauben stammen aus einem 30-jährigen Rebberg. Sie werden im Ganzen gepresst. Im Gaumen sehr trocken und mit einem Hauch von weissem Pfirsich und Lindenblüten. Langes Finale, gute Dichte mit einer interessanten Mineralität. Kann ohne Weiteres noch etwas altern.

Chardonnay „Les Nonnes“ 2010

Traubensorte Chardonnay. Gelb mit einem Grünreflex. In der Nase etwas Apfel, Banane und Karamell. Im Gaumen vollmundig, cremig, mineralisch und komplex. Eine ganz zarte Frucht ist deutlich spürbar. 12 bis 18 Monate im Eichenfass ausgebaut. Momentan noch etwas verschlossen und mit einer vielversprechenden Struktur. Lang anhaltender Abgang mit einem wunderbaren Finale für die Zukunft.



Chardonnay „Fût de chêne“ 2011

Traubensorte Chardonnay. Helles Gelb. mit Grünreflexen. Im Barrique ausgebaut. In der Nase Trüffel, Pfirsich und Haselnüsse. Der Auftakt im Gaumen ist sehr verführerisch und der Körper ist bestens integriert. Momentan noch etwas viel Holz, aber jetzt schon wunderbar eingebunden. Die Frucht ist momentan noch etwas im Hintergrund. Er ist knochentrocken ausgebaut, hat aber eine schöne Länge und einen wunderbaren Abgang. Ein Wein für die Zukunft.

Sauvignon Blanc „Fût de chêne“ 2010

Traubensorte Sauvignon Blanc. Kräftiges Gelb. Da die 75 cl bereits ausverkauft waren, verkosteten wir den Wein aus einer halben Flasche, was ihm aber keinen Abbruch tat. Im Eichenfass ausgebaut. In der Nase gedörrte Früchte, Grapefruit und etwas Holunder. Der Holzton ist wunderbar eingebunden und man spürt die verschiedenen Fruchtaromen sehr gut. Im Abgang lang anhaltend, frisch und harmonisch. Wiederum knochentrocken.

Pinot Gris 2012

Traubensorte Grauburgunder. Gelb mit ganz zarten rötlichen Reflexen. In der Nase kräftig und mit typischen Noten nach Quitten und Feigen. Der Auftakt ist wunderschön rund und mit mineralischen Ansätzen. Im Gaumen eine tolle Fülle. Der Wein ist fruchtig und lebhaft. Er braucht wohl noch etwas Zeit, um sich abzurunden.



Anja und Jean Pierre Kuntzer
©[Domaine Saint-Sébastien](#)

Œil de Perdrix 2012

Traubensorte Pinot Noir. Für einen Rosé vielleicht ein etwas zu kräftiges Rot. Eine weitere Spezialität des Kantons Neuenburg. Ausdruckvolles Bouquet mit sehr typischen, fruchtigen Noten. Im Gaumen wiederum trocken, aber erfrischend, fruchtig und süffig. Hier wünscht man sich bereits den Sommer herbei.

Pinot Noir Neuchâtel AOC 2012

Traubensorte Blauburgunder. Helles Rubinrot. In der Nase schön fruchtig und angenehm frisch. Im Gaumen junge Tannine und daher vielleicht eine Spur bitter. Wieder knochentrocken, aber mit einer Finesse und fruchtigen Komponenten und einer stützenden Struktur. Es sind Fruchtaromen wie Himbeeren, etwas Johannisbeeren und sonstige rote Früchte spürbar. Gemäss Frau Kuntzer zeigt dieser Pinot Noir seine Fülle erst in 3-5 Jahren.

Pinot Noir „Fût de chêne“ 2010

Traubensorte Blauburgunder. Granatrot. Bemerkenswerte, feine Nase mit komplexem Charakter. In der Nase Himbeeren, Sauerkirschen, Johannisbeeren und etwas Vanille. Eine leicht rauchige Note ist ebenfalls spürbar. Der Wein ist gut strukturiert und vollmundig. Das Holz und die Tannine sind wunderbar eingebunden und angenehm spürbar. Die Frucht ist momentan noch etwas verhalten, aber für die nötige Kraft ist schon mal gesorgt.



Pinot Noir „Clos de la Perrière“ 2011

Traubensorte Blauburgunder. Mittleres Rubinrot. Dieser Wein wird erst seit 2008 gekeltert. Ausgebaut während 1 bis 2 Jahren in neuen Eichenfässern. Hervorragende Nase mit komplexen und vielseitigen Noten. Das Holz ist bereits schon sehr schön eingebunden. Im Gaumen Karamell, Leder, Schokolade und etwas schwarzer Pfeffer. Die Frucht ist vertreten durch Himbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Griottes und etwas Vanille. Der Wein besitzt Grösse, Dichte und einen leicht cremigen Charakter. Wiederum knochentrocken und mineralisch. Die Tannine sind noch gut spürbar und brauchen noch Zeit, sich zu entwickeln. Das wird ein grosser Wein mit einem langen, fruchtigen Finale.

Câlins d'Automne 2011

Traubensorte Grauburgunder. Gelb mit Bernsteinreflexen. Basis „surmaturation“. Ein toller Vin liquoreux doux. Die Nase ist von der Frucht von Quitten, Pflaumen, Aprikosen, kandierten Früchten, und Honig geprägt. Im Eichenfass gereift. Im Gaumen wirkt er jung, rassig, fruchtig und natürlich süß mit einer prägnanten Säure trotz seiner 155 Öchsle. Mit etwas Geduld wird das ein wunderbarer Dessertwein.



©Domaine Saint-Sébastien

Autor: Andi Spichtig
25. März 2014

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 verteilen.