

Frankreich



Château de Montfaucon (rot) 2019
«Baron Louis», Lirac a.c.

Fr. 21.90 (ab Februar 23 Fr. 25.—)



Lirac (Rhône): Château de Montfaucon

1
Rodolphe de Pins, Eigentümer
von Montfaucon.

2
Die Kinder Odon und
Wilhelmine.

3
Degustation im Barriquekeller.

Rodolphe de Pins begrüsst uns diesen Juni voller Enthusiasmus: «Was hatten wir doch für ein Glück! In weiten Teilen Frankreichs gab es massive Gewitter und Hagel, aber dieses Mal blieben wir verschont. Ich bin äusserst dankbar und hoffe auf eine mengenmässig endlich wieder einmal zufriedenstellende Ernte. Die Qualität der letzten Jahre ist zwar ausgezeichnet ausgefallen, aber die Erträge waren immer viel zu tief. Im grossen Jahrgang 2019 habe ich beispielsweise nur die Hälfte einer normalen Ernte eingefahren!» Ein Problem sei auch der akute Arbeitskräftemangel, ergänzt er. Manchmal habe er den Eindruck, die Franzosen wollten überhaupt nicht mehr arbeiten.

Wie gewohnt degustieren wir mit ihm im Keller das mittlerweile sehr umfangreiche Sortiment. Schlicht grossartig gelungen ist der einfache Côtes-du-Rhône 2019, von dem wir glücklicherweise bereits eine Reservation gemacht haben. Daneben verkosten wir drei Jahrgänge des «Baron Louis»: 2017 ist immer noch erstaunlich jugendlich und charmant, 2018 fein und sehr schön, absolut umwerfend präsentiert sich der 2019er. Rodolphe sagt: «2019 ist in der Rhône eines der bislang grössten Jahre gewesen. Es war zwar extrem trocken, ohne jeglichen Regen zwischen Mai und Oktober, aber unsere alten Reben hatten keine Probleme damit und haben einmalige Weine erbracht.» Wir können ihm nur zustimmen und ihn beglückwünschen; für uns ist der 2019er einer der besten «Baron Louis», die er je erzeugt hat. Wunderbar finessenreich ist auch die im Eichenfass vergorene «Comtesse Madeleine» aus dem kühleren Jahr 2021.



Mehr Informationen zum
Weingut Montfaucon



4
Uralter Montfaucon-Rebstock.

5
Juni 2022: Abendessen im
Restaurant La Vieille Fontaine
des Hôtel d'Europe in Avignon.

Im Anschluss an die Verkostung begehen wir mit Rodolphe noch kurz einen neu erworbenen, 90jährigen Rebberg. Er erklärt: «Der Bauer hatte gar keine Ahnung, was er hier für eine Kostbarkeit besitzt. Ich habe ihn knapp davor bewahren können, die alten Rebstöcke auszureissen. Für mich sind sie von unschätzbarem Wert: Gerade bei derart grosser Trockenheit wie 2019 erzielen wir mit den alten Stöcken, die sehr tief wurzeln, vorzügliche Weine. Junge Reben mit ihrem schwächer ausgebildeten Wurzelwerk leiden hingegen stark unter der Hitze und die Qualität der Trauben ist unbefriedigend, häufig mit harten Tanninen.» Bleibt noch zu erwähnen, dass der brillante Weinmacher Rodolphe de Pins im Guide Hachette 2023, dem wohl wichtigsten Weinführer Frankreichs, soeben zum Winzer des Jahres gekürt worden ist. *Wir gratulieren ganz herzlich!*



Château de Montfaucon (weiss) 2021
«Comtesse Madeleine», Lirac a.c.
40% Marsanne, 35% Clairette
20% Grenache blanc, 5% Picpoul

Duft von frischen Blüten; aromatisch, mit guter Kraft, schöne Mineralität, reichhaltig, gute Frische. Perfekt zu Fisch und weissem Fleisch; ideal ab Mitte 2024, haltbar bis mindestens Ende 2026.

Fr. 21.90 (ab Februar 23 Fr. 25.—)



Château de Montfaucon (rot) 2019
«Baron Louis», Lirac a.c.
60% Grenache, 15% Syrah, 15% Cinsault,
5% Carignan, 5% Mourvèdre

Tiefes Purpur; verhaltenes, sehr jungendliches Bouquet; erstaunlich konzentriert, dicht und voll, grandiose Extrakt-Süsse reifer Trauben, nobel, extrem lang und anhaltend. Eine Wucht! Kann bereits mit grossem Genuss konsumiert werden, ideal ab ca. 2025; haltbar bis mindestens 2033.

Fr. 21.90 (ab Februar 23 Fr. 25.—)



1



2

Faugères: <Rarissime> und Chardonnay <Avarus>

1
Blick auf Thierry Rodriguez' Kellerei.

2
Köstliche Fischküche: Restaurant L'Alter-Native in Béziers.

Wir treffen bereits am Vorabend unseres Besuchs bei Thierry Rodriguez im gemütlichen, erst kürzlich eröffneten Landhotel Château Autignac im gleichnamigen Städtchen ein. Zum Abendessen laden wir Thierry ins Restaurant L'Alter-Native im etwa zwanzig Minuten entfernten Béziers ein, wo wir ein köstliches Fischmenü genießen. Das Restaurant ist ein Ableger des berühmten Michelin-Dreisterne-Lokals von Gilles Goujon und lässt – was das Essen anbetrifft – nichts zu wünschen übrig. Leider können wir von der Weinkarte nicht dasselbe behaupten: Tatsächlich kehren wir seit einiger Zeit nicht mehr bei Gilles ein, weil sich das Weinangebot in den letzten Jahren verschlechtert und zugleich massiv verteuert hat. Im L'Alter-Native nun sehen wir uns mit einer Liste von <vins naturels> konfrontiert, die wir zurückhaltend formuliert *speziell* finden. Wir können verstehen, wenn jemand sogenannte <Naturweine> anbieten möchte. Nicht nachvollziehbar ist aber, wenn nur noch solche, für uns fehlerhafte, seltsam schmeckende Produkte verfügbar sind.

Am nächsten Tag empfängt uns Thierry in seiner modernen Kellerei in Laurens. Es herrscht prächtiges Juniwetter, wir sind bester Laune und freuen uns auf die Degustation der <Rarissime>-Weine. Thierry hat eine kleine Vertikale mit mehreren älteren Jahrgängen vorbereitet. Die Parade ist überaus beeindruckend und zeigt das Lagerpotential dieses exzellenten Languedoc auf. Überrascht stellen wir zudem fest, dass wir den <Rarissime> bereits seit dem Jahrgang 2004 anbieten. Er ist nicht nur ein Longseller, sondern auch ein Bestseller: Ein voller, runder, üppiger, vom Syrah geprägter grossartiger Wein, der mit jedem Jahr Lagerung an Eleganz und Feinsensreichtum gewinnt. 2019



Mehr Informationen zum Weingut Thierry Rodriguez



3
Degustation im Innenhof.

4
Juni 2022: Mittagessen mit
Thierry (links hinten) und
Paul (links vorne).

ist ein grosser Jahrgang im Languedoc. Thierry erzeugte einen phantastischen, speziell für uns gefüllten <Rarissime>, der von rund 60jährigen Reben aus seinen besten Parzellen stammt. Wir haben ihn vor dem Verkauf bewusst ein bisschen länger gelagert, weil wir ahnten, dass ihm etwas mehr Reife gut tun würde.

Ebenfalls bieten wir den vorzüglichen, im Barrique vergorenen Chardonnay <Avarus> an, der sich jetzt wunderbar offen präsentiert. Zum Mittagessen grilliert Thierrys langjähriger Mitarbeiter Paul für uns ein köstliches Côte de Bœuf. Mein Geschäftspartner Felix Kauf bekommt leuchtende Augen, als er sieht, mit welcher leidenschaftlicher Hingabe Paul das herrliche Stück Fleisch auf glühend heisser Holzkohle aus alten Rebstöcken zubereitet.



Chardonnay <Avarus> (weiss) 2020
Thierry Rodriguez
Vin de Pays d'Oc IGP

Mittleres Gelb; lebendiges, fruchtiges Bouquet; im Geschmack gute Kraft und sehr frisch, erstaunlich nuancenreich, mit einem langen Abgang; ein idealer Begleiter zu Fischgerichten. Ab jetzt bis Ende 2023.

Fr. 14.— (ab Februar 23 Fr. 15.60)



<Rarissime> (rot) 2019
Thierry Rodriguez, Faugères a.c.
50% Syrah, 40% Mourvèdre
10% Grenache

Schwärzliches Purpur; nobles, würziges Bouquet; vollmundig und sehr reichhaltig am Gaumen, muskulös, sanft fließend, bereits sehr attraktiv und zugänglich. Ideal für kalte Wintertage! Genussbereit, haltbar bis mindestens 2030.

Fr. 37.90 (ab Februar 23 Fr. 42.—)



1



2

Champagne: Bollinger Blanc de Noirs 2013

1
Denis Bunner, *Chef de cave adjoint* bei Bollinger.

2
Die besten Champagner werden bei Bollinger allesamt in den traditionellen 205-Liter-Eichenfässern vergoren. Dieses Prozedere ist sehr aufwendig, erbringt aber eine bessere Qualität. Das Haus besitzt über 3500 davon!

Einer der wenigen berühmten Champagnerproduzenten, der sich noch in Familienbesitz befindet, ist Bollinger. Das Haus genießt den Ruf, zu den allerfeinsten Adressen zu gehören. Werden heutzutage viele Champagner grossindustriell hergestellt mit entsprechend belanglosem Geschmack, legt man bei Bollinger grössten Wert darauf, nicht einfach <Schaumwein>, sondern <vin de champagne> zu erzeugen. Grundlage bilden 179 Hektar eigene Reben, wovon 85 Prozent als Grands und Premiers Crus klassiert sind. Die Arbeit im Rebberg ist bei Bollinger denn auch absolut zentral. Denis Bunner sagt: «Mit gut 500 Arbeitsstunden pro Hektar liegen wir rund 40 Prozent über dem Durchschnitt der Champagne.»

Was viele nicht wissen: Champagner ist meist ein von der Pinot-Traube dominierter Schaumwein. Rund zwei Drittel machen normalerweise Pinot Noir und Pinot Meunier aus, die – weil kurz gepresst – einen weissen Saft ergeben. Die Mode des <Blanc de Blancs>, des Champagners nur aus Chardonnay, ist dagegen vergleichsweise jung und wurde erst mit der Lancierung des Taittinger <Comtes de Champagne> in den 1950er Jahren eingeläutet. Bei Bollinger spielte Pinot Noir dagegen schon seit jeher eine bedeutende Rolle, prägt er doch unverkennbar den Stil dieses Traditionshauses.

Denis Bunner erklärt die Idee hinter der Cuvée <B 13>: «Im äusserst heissen Jahrgang 2003 erzeugten wir – neben dem <Vieilles Vignes Françaises> – erstmals eine limitierte Edition eines reinen Pinot Noirs. Dieser Champagner war beeinflusst von Trauben, die eine hohe Reife aufwiesen und früh gelesen wurden. 2013 war vom Witterungsverlauf her das genaue Gegenteil: Ein kühles Jahr mit einer qualitativ sehr guten, aber besonders späten Ernte. So beschlossen



Mehr Informationen zum Weingut Bollinger



3
Spaziergang mit Denis Bunner im ungepfropften, bloss 31 Aren grossen Pinot-Noir-Rebberg «Vieilles Vignes Françaises», der Bollingers teuersten und seltensten Champagner ergibt.

4
Die Kathedrale von Reims Ende September 2022. Sie zählt zu Recht zu den bedeutendsten gotischen Kirchen Frankreichs.

wir, einen weiteren Pinot Noir in kleinen Mengen zu keltern, um unseren Kunden auch diese völlig andere Ausprägung zu zeigen. Einen Hauptteil dieser Assemblage bilden bewusst Pinot-Trauben aus der Grand-Cru-Gemeinde Verzenay mit einem deutlich kühleren Terroir als beispielsweise Aÿ. Ich finde 2013 und 2003 beide ausgezeichnet, faszinierend ist ihr komplett unterschiedlicher Charakter.»

Erzeugt wird der «B 13» ohne Kompromisse: Hauptsächlich Trauben aus besten Grand-Cru-Lagen, erste Gärung in den traditionellen 205-Liter-Piècen; nach der zweiten Gärung mit Naturkork sehr lange Lagerung auf der Hefe. Der «B 13» ist ein delikater, mineralischer Champagner von erstklassiger Qualität, der durchaus noch Reifepotential aufweist. Für einen Bollinger-Fan ist diese spezielle Cuvée definitiv ein *Must!*



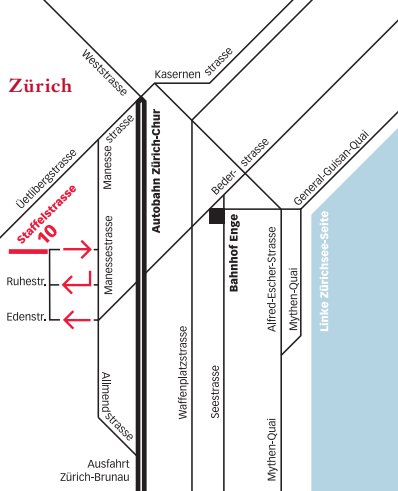
**Champagne Bollinger «B 13» Blanc de Noirs brut 2013
100% Pinot Noir**

Mittleres Gelb; sich behutsam im Glas entwickelndes, dezentes Pinot-Bouquet; sehr trocken, kristallklar, mineralisch, frisch, mit einem noblen, aristokratischen Geschmack, reintonig, saftige Säure, nuanciert und äusserst beeindruckend; sehr feine Perlage. Ein eleganter, keinesfalls wuchtiger Champagner. Genussbereit, ideal ab 2024. Bei guter Lagerung mindestens bis 2033 haltbar.
Lieferbar in 1er Box.

Fr. 130.— (ab Februar 23 Fr. 150.—)



Reibe binten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Omar D'Aurelio, Florian Schwander, Matthias Prusaczyk, Vital Grob, Andreas Stern, Christian Bohli, Lukas Leemann, Federico Forlucci, Arsène Saheurs, Sebastian Fritzscheing, Andreas Salm, Christina Villiger, Alexandra Baur, Vivien Bullert, Daniel Krug, Arturo Quiroz, Kevin Gygax, Felix Kauf.
Reibe mitte (v.l.n.r.): Nicole Rader, Livia Grob, Giuliana Cambiotti, Claire Barell, Markus Janitzki, Franz Moser, Nicole Gräflin, Patrice Adam, Claudia Spillmann, Zora Tanner.
Reibe vorne (v.l.n.r.): Philipp Büchler, Timoteo Cozzio.



Bitte beachten Sie:

Die Weine sind ab sofort lieferbar/abholbereit und können jederzeit ohne Voranmeldung während unseren Geschäftszeiten abgeholt werden!

www.selection-schwander.ch oder www.schwander.ch

Geschäftszeiten

Zürich	Montag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr
St.Gallen	Dienstag bis Freitag	10.00 bis 18.30 Uhr
	Samstag	10.00 bis 17.00 Uhr

Konditionen

Wir liefern Ihnen unsere Weine schweizweit. **Ab 12 Flaschen liefern wir frei Haus.**

Musterflaschen werden gegen Verrechnung zuzüglich der Porto- und Verpackungskosten verschickt. **Sie können jedoch sämtliche Weine dieses Angebots kostenlos und ohne Voranmeldung in unserem Degustationsraum an der Staffelstrasse 10 in Zürich oder am Burggraben 24 in St.Gallen degustieren.**

Mengenrabatte

3 % ab 24 Flaschen; 5 % ab 60 Flaschen; 8 % ab 96 Flaschen; 10 % ab 120 Flaschen.

Wir gewähren ausserdem einen zusätzlichen Rabatt von Fr. 10.– pro 12er-Karton, wenn Sie den Wein bei uns abholen (max. Fr. 50.– pro Auftrag).

So erreichen Sie uns

Telefon 043 433 11 11, Fax 043 433 11 12
info@selection-schwander.ch, www.selection-schwander.ch

Dieses Angebot gilt solange Vorrat oder bis Ende Januar 2023. Lieferung und Abholung ab sofort.

Umtauschrecht

Sollte Ihnen ein Wein nicht zusagen, kann er – sachgemässe Lagerung vorausgesetzt – innerhalb der von uns empfohlenen Konsumperiode ohne weiteres umgetauscht werden. Für den Rücktransport der Weine muss der Kunde allerdings selbst aufkommen.

Titelbild

4. Mai 2022: Terrasse des Restaurants La Table de Pavie in Saint-Émilion.

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

Vom Manesseplatz Richtung Autobahn Chur: nach Eisenbahnunterführung zweite Strasse rechts in die Ruhestrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Von der Autobahn Chur–Zürich: Ausfahrt Brunau, dann Richtung City linke Spur → nach Lichtsignal bei der Tramhaltestelle scharf links in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Vom Bahnhof Enge: Bederstrasse bis Uto-Brücke, beim Lichtsignal geradeaus in die Edenstrasse → rechts Rüdigerstrasse → links Staffelstrasse.

Mit öff. Verkehr: S4 zum Bahnhof Giesshübel oder Tram 13, 17 oder 5 sowie Bus 72 zur Haltestelle Sihlcity Nord.



Wir empfehlen:

**<Rarissime> (rot) 2019
 Thierry Rodriguez, Faugères a.c.**

Fr. 37.90 (ab Februar 23 Fr. 42.—)

Angebot Nr.6/Dezember 2022.