



Frankreich

selection | schwander *ausgesuchte weine*

Château du Cauze, «Cuvée Sandra» (rot) 2016
St-Émilion Grand Cru

Fr. 33.— (ab November 21 Fr. 36.90)





St-Émilion (Bordeaux): Château du Cauze <Cuvée Sandra>

1
Blick auf Château du Cauze in der Nähe von St-Émilion.

2
Juli 2021: Degustation auf dem Weingut mit Eigentümer Bruno Laporte (Mitte) und Kellermeister David Madray (rechts).

Jede Woche bekommen wir unaufgefordert bis zu hundert Musterflaschen zugeschickt. Das ist eine derart überwältigend grosse Menge, dass es leider nicht immer machbar ist, alle diese Weine seriös zu prüfen. Trotzdem versuchen wir, so viele Proben wie möglich zu degustieren und zu beurteilen. Häufig sind sie leider enttäuschend, doch in seltenen Fällen entdecken wir erstaunliche Juwelen, so zum Beispiel die <Cuvée Sandra> von Château du Cauze.

Château du Cauze umfasst 23 Hektar Reben, die an den Ausläufern des berühmten Kalksteinplateaus von St-Émilion, nicht allzu weit von Troplong Mondot entfernt gedeihen. Begrüsst werden wir von Bruno Laporte, dem redseligen, sympathischen Eigentümer. Mit mächtiger Stimme erläutert er: «Auf den alten Karten von St-Émilion sind viele Getreidefelder in den Ebenen zu sehen. Wein wurde früher fast ausschliesslich an den Hängen kultiviert, was heutzutage leider nicht mehr der Fall ist, obschon die dort gelegenen Rebberge nach wie vor die besten sind. Entsprechend darf ich mich glücklich schätzen, grösstenteils über Hanglagen zu verfügen!>

Obwohl Bruno Laporte auffallend oft betont, dass er nur ein <kleiner Winzer> sei, sticht einem der überaus gepflegte Zustand von Kellerei, Gebäude, Weingärten und Schloss unweigerlich ins Auge. Schmunzelnd erklärt er nach einer Weile, Wein mache er nur tagsüber, nachts verdiene er sein Geld an den Finanzmärkten. Dies offensichtlich mit viel Erfolg, wie ein kurzer Blick auf seine fulminante Oldtimer-Sammlung bestätigt.

Bei der Verkostung der Weine erzählt uns Kellermeister David Madray freimütig, er habe einige Jahrgänge gebraucht, um herauszufinden, wie man die <Cuvée Sandra> optimal vinifiziere. «Beim



Mehr Informationen zum Weingut Château du Cauze



3
Blick in den Barriquekeller von Château du Cauze. «Cuvée Sandra» wird wie ein Premier Cru in 100% neuen Barriques ausgebaut. Sandra ist der Name von Laportes Tochter.

ersten Jahrgang 2011 habe ich viel zu stark extrahiert», sagt er. «Mittlerweile mache ich deutlich weniger *pigeage* und presse ganz sanft mit einer erstklassigen Korbpresse; das ergibt sehr feine Tannine. Die anschliessende Reifung findet wie bei einem Bordeaux Premier Cru in zu hundert Prozent neuen Barriques statt. Bei der «Cuvée Sandra» spielt der Aufwand glücklicherweise keine Rolle, nur das Beste ist gerade gut genug, und selbstverständlich werden ausschliesslich die Erträge der perfekt gelegenen, besonders sorgfältig bearbeiteten Parzellen verwendet.» Mit Hochgenuss verkosten wir diesen superben Merlot aus dem grossen Jahrgang 2016, der bereits seine erste Trinkreife erreicht hat und durch seinen würzigen, kraftvollen und tiefgründigen Geschmack begeistert. Leider sind nur 5000 Flaschen verfügbar, die wir indes ohne zu zögern allesamt aufkaufen.



**Château du Cauze, «Cuvée Sandra» (rot) 2016
St-Émilion Grand Cru
100% Merlot**

Tiefes Purpur; sehr jungliches, noch verhaltenes Bouquet, das Zeit benötigt; vollmundig und kräftig am Gaumen, würzig und intensiv, mit reifen, abgerundeten Tanninen. Ein exzellenter St-Émilion; *unbedingt* 2 Std. vor Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2022, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 33,— (ab November 21 Fr. 36,90)



Lirac (Rhône): Château de Montfaucon

1
Blick auf Château de Montfaucon, das gegenüber Châteauneuf-du-Pape über der Rhône thront.

2
Juli 2021: Die Reben des «Baron Louis» sind rund 60jährig und gedeihen mehrheitlich auf steinigen, sehr ähnlichen Böden wie in Châteauneuf-du-Pape.

Bei unserer Abfahrt am ersten Juli zeigt das Thermometer in Zürich 16 Grad Celsius. Als wir rund sechs Stunden später auf Château de Montfaucon ankommen, erwartet uns prächtiges Sommerwetter bei 30 Grad Celsius. Rodolphe de Pins begrüsst uns sehr herzlich vor der Kellerei. Man sieht ihm seine Zufriedenheit sofort an. «Endlich haben wir wieder einmal ein Jahr, wie es sein sollte», schwärmt er. «Nachdem wir vier Jahre in Folge Ertragsseinbussen zwischen 35 und 50 Prozent verzeichnen mussten, sieht es ganz danach aus, als könnten wir 2021 eine normale Ernte einfahren. Im Gegensatz zu vielen anderen Winzern in Frankreich sind wir sogar vom Frost verschont geblieben. Und die Temperaturen waren bisher auch nicht so heiss wie in den Vorjahren, sondern genau richtig!»

Wir machen eine ausführliche Rundfahrt mit Rodolphe und besuchen seine Rebberge im Lirac und im angrenzenden Châteauneuf-du-Pape, wo er seit zwei Jahren den Clos Bimard gepachtet hat. Es ist immer wieder faszinierend zu sehen, wie ähnlich die Böden und das Klima der beiden Appellationen sind. Trotz der vergleichbaren Bedingungen erzielen die gesuchtesten Châteauneuf-du-Pape mittlerweile exorbitante Preise, während die Gewächse aus dem Lirac noch immer weit unter ihrem Wert verkauft werden. Seit 2016 haben Rodolphes Weine weiter an Qualität gewonnen: Zum einen haben ihm die ertragsarmen Jahre hervorragendes Traubenmaterial beschert und zum anderen hat er einen neuen, ausnehmend talentierten Önologen engagiert.

Im Keller können wir uns davon überzeugen, dass auch der 2018er vorzüglich gelungen ist. Wir vergleichen ihn direkt neben dem 2017er, der exzellent ist, aber zurzeit vom überaus zugänglichen,



Mehr Informationen zum Weingut Montfaucon



3
Restaurant Café de France in Caderousse: unpräntiöses Lokal mit hochstehender, ländlicher Küche ohne Chichi.

4
Rodolphes Kinder begleiten uns mental bei der Fassverkostung.

betörend charmanten 2018er vereinnahmt wird. «2018 ist qualitativ ein Spitzenjahr gewesen», erklärt Rodolphe. «Allerdings lagen die Erträge einmal mehr extrem tief, beim <Baron Louis> waren es gerade einmal 24 Hektoliter pro Hektar.»

So braucht es einiges an Überredungskunst, um für uns die gleiche Menge wie im Vorjahr sichern zu können. Ebenfalls hervorragend gefällt uns die <Comtesse Madeleine>, gewissermassen das weisse Pendant zum <Baron Louis>. Dieser noble Rhône-Weisswein wurde aus den typischen lokalen Traubensorten gewonnen und im Barrique vergoren. Wie wir anschliessend im sehr einfachen, aber wunderbaren Restaurant Café de France in Caderousse feststellen können, eignet er sich besonders als Essensbegleiter; sein ideales Alter erreicht er erst mit etwa vier bis fünf Jahren.



Château de Montfaucon (weiss) 2019 <Comtesse Madeleine>, Lirac a.c.
 30% Marsanne, 30% Clairette
 30% Grenache Blanc, 10% Picpoul
 Zarter Blütenduft; frisch, mit attraktiver, aber zurückhaltender Fruchtigkeit, finessenreich, schöne Mineralität; ein exzellenter Essensbegleiter. Ab Ende 2021 bis mindestens Ende 2024.
Fr. 21.90 (ab November 21 Fr. 25.—)



Château de Montfaucon (rot) 2018 <Baron Louis>, Lirac a.c.
 60% Grenache, 15% Syrah
 15% Cinsault, 5% Carignan
 5% Mourvèdre
 Vielfältiges, jugendliches, nach roten Früchten duftendes Bouquet; am Gaumen kraftvoll, verführerisch, sehr elegant und sehr anhaltend; noch ein wenig jung. Ungemein charmant und einnehmend! Ab Ende 2021, haltbar bis mindestens Ende 2028.
Fr. 21.90 (ab November 21 Fr. 25.—)



Sancerre (Loire): Domaine Fouassier

1
Juli 2021: Im Gespräch mit Benoît Fouassier (links). Die Rebberge werden seit 2003 biologisch bewirtschaftet, seit 2007 nach biodynamischen Richtlinien.

2
Degustation mit Jean-Michel, Benoît und Paul Fouassier.

Wir treffen bei prachtvollem Sommerwetter im eben erst zum <Village préféré des Français> gewählten Dörfchen Sancerre ein, uns Benoît und Paul Fouassier empfangen. «Dass wir 2020 so unbeschadet überstanden haben, ist unserem Exporterfolg zu verdanken», gesteht uns ein sichtlich erleichterter Benoît gleich nach der Begrüssung. «Zudem haben wir trotz der langen Trockenperiode und der teils brütenden Hitze eine sehr gute Ernte einfahren können.» Paul ergänzt: «Das hat wohl auch damit zu tun, dass wir seit vielen Jahren biodynamischen Rebbau betreiben. Die Pflanzen entwickelten dadurch eine grössere Widerstandsfähigkeit gegenüber extremer Trockenheit.» Was sich überdies positiv auswirkt: Auch die beiden direkten Nachbarn, Vacheron und Alphonse Mellot, kultivieren ihre Reben biodynamisch. Somit besteht keine Gefahr, dass auf angrenzenden Parzellen ausgebrachte Pestizide unerwünschterweise in ihre Rebberge gelangen könnten.

Heuer sieht die Ertragslage leider weniger rosig aus. Benoît erklärt uns beim Rundgang durch die Reben: «Obwohl wir 350 Frostkerzen pro Hektar im Rebberg installiert haben, wurden wir vom diesjährigen Frost hart getroffen. Es herrschten während unglaublichen elf Tagen eisige Temperaturen – da hat alles nichts geholfen. Selbst die ältesten Dorfbewohner erinnern sich nicht, jemals eine so lang andauernde Frostperiode erlebt zu haben. Gott sei Dank können wir beim Verkauf aber bald auf den ertragreichen 2020er zurückgreifen!»

Bei der Degustation im Keller verkosten wir noch einmal alle 2019er. Auch unsere Spezialfüllung, die wir bereits im Mai importiert haben, überprüfen wir und sind überglücklich. Paul sagt: «2019 ist einfach



Mehr Informationen zum
Weingut Fouassier



3

Blick auf das Städtchen Sancerre.

ein superbles Jahr gewesen! Es hat durchs Band kraftvolle und dennoch elegante Weine ergeben. Für eure Spezialfüllung haben wir wiederum zusätzlich eine etwas dichtere Partie hineingeschnitten.» Der 2019er Sancerre vereint Kraft mit einer klassischen, finessenreichen Eleganz. Wer einen frischen, typisch französischen Sauvignon Blanc sucht, der nicht so aufdringlich ist wie gewisse Mitstreiter aus Übersee, dürfte mit dem 2019er Sancerre von Fouassier fündig werden. Ebenfalls eindrücklich ist der 2008er (!) Pinot Noir der Fouassiers. Er liegt bereits seit einigen Jahren in unserem Keller und hat nun – endlich! – seine Trinkreife erreicht: Es ist ein klassischer, tanninbetonter, maskuliner Pinot, der sich perfekt als Essensbegleiter eignet.



**Sancerre ROUGE (rot) 2008
Cuvée <X>, Domaine Fouassier
Pinot Noir**

Tiefes Rubin; klassisches, schön entwickeltes Pinot-Bouquet; robust und markant am Gaumen, mit frischer Säure und männlichen Tanninen. Ein charaktvoller Pinot, im positiven Sinn «altmodisch». Ab jetzt bis ca. Ende 2023.

Fr. 15.— (ab November 21 Fr. 17.—)



**Sancerre (weiss) 2019
Domaine Fouassier
Spezialfüllung Selection Schwander
Sauvignon Blanc**

Helles Gelb; finessenreiches, bezauberndes Sauvignon-Blanc-Bouquet; am Gaumen frisch, mit feiner Aromatik und absolut köstlicher Frucht. Ein superber Sancerre! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

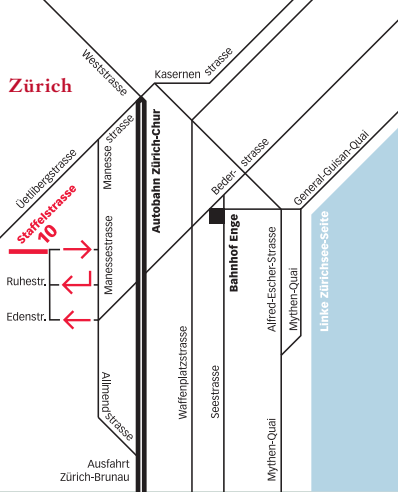
Fr. 19.90 (ab November 21 Fr. 22.50)



Reibe binten (v.l.n.r.): Philipp Schwander, Markus Janitzki, Daniel Krug, Dominik Kaufmann, Philipp Büchler, Benjamin Danech, David Dijte, Franz Moser, Luc Soldan, Florian Schwander, Christian Bohr, Oliver Stengele, Christian Böhli, Omar D'Aurelio, Mathias Krähenbühl, Stefan Opolka, Andreas Salm, Arturo Quiroz, Felix Kauf.

Reibe mitte (v.l.n.r.): Timoteo Cozzio, Arsène Saheurs, Frank Anhalt, Claudia Spillmann, Christina Villiger, Nicole Rader, Claire Barel, Rebekka Kaufmann, Mara Müller, Roxanne Gräflein, Nicole Gräflein, Alexandra Baur.

Reibe vorne (v.l.n.r.): Tino Eicher, Lukas Leemann, Michael Lüthy, Marc Guarneri, Matthias Prusaczyk, Sigi Terpoorten.



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

Anfahrt Staffelstrasse 10, Zürich

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

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.**

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.

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 Oktober 2021. 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

Juli 2021: Grande Fontaine im Zentrum von Châteauneuf-du-Pape.



Wir empfehlen:

Château de Montfaucon (rot) 2018 <Baron Louis>, Lirac a.c.

Fr. 21.90 (ab November 21 Fr. 25.—)

Angebot Nr.4/August 2021.