

Datum: 01.07.2016

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN



VINUM
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.vinum.info

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'956
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 102
Fläche: 120'165 mm²



Jean-Denis Perrochet, La Maison Carrée

Ein Mann, ein Dorf und seine Weine



Die siebte Generation der Familie Perrochet im Weingut La Maison Carrée in Auvernier steht bereit: Der 28-jährige Alexandre Perrochet (links) hat sich - wie auch schon zuvor sein Vater Jean-Denis (neben ihm) - nach einer Winzerlehre in der Schweiz im Burgund weitergebildet. In Beaune studierte er Weinbau und Önologie. Seit rund einem Jahr arbeitet er nun im elterlichen Betrieb mit. Christine Perrochet (rechts) ist im Zürcher Weinland aufgewachsen. Sie ist die Tochter des bekannten Zürcher Winzers Waldemar Zahner aus Truttikon. In der Reblage (links) im Dorf Auvernier bewirtschaftet die Familie Perrochet eine Parzelle, die mit Chasselas bepflanzt ist. Die Perrochets keltern aus der Sorte geradlinige Weine mit Struktur und viel Biss.

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 62075816
Ausschnitt Seite: 1/3



VINUM
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.vinum.info

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'956
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 102
Fläche: 120'165 mm²

Er ist der Inbegriff des geerdeten Winzers. Alle Weine von Jean-Denis Perrochet die gleiche Handschrift. Wir erkennen geradlinige Individualität und naturbelassene Ehrlichkeit. Diese burgundische Dimension seiner Crus basiert auf kalkhaltigen Terroirs und biodynamischer Bewirtschaftung. **Text: Thomas Vaterlaus**

Es gibt viele gute Gründe, um kontrolliert biologische Weine zu produzieren. Für die einen stehen gesundheitliche Aspekte, sowohl für den Menschen als auch für die Natur, im Vordergrund. Andere sehen im Biowein ein interessantes Marktsegment, das in der Schweiz noch immer nur eine Nische ist. Und dann gibt es noch jene, die besonders im biodynamischen Anbau nach der Philosophie des Anthroposophen Rudolf Steiner (1861-1925) die beste Methode sehen, um Terroir-Weine anzubauen.

Also Weine mit einem Höchstmass an individuellem Ausdruck, geprägt von dem Ort, an dem sie gewachsen sind. Gesunde, vitale Reben sollen dabei nicht nur gehaltvolle Trauben produzieren, sondern das intakte Ökosystem Rebberg garantiert, dass mit der Ernte auch jene rebbergseigenen Hefen mit in den Keller kommen, die eine natürliche Transformation von Trauben zu Wein garantieren. Die prestigeträchtigsten Domänen im Burgund arbeiten aus diesem Grund nach dieser Methode, und eben auch Jean-Denis Perrochet von La Maison Carrée in Auvernier, dem bis heute wohl einzige Schweizer Spitzenweingut mit Pinot Noir als Leitsorte. Wer ausserhalb der Touristensaison abends durch das beschauliche Auvernier mit seinen behäbigen, bernisch-frankophil anmutenden Bürgerhäusern spaziert, tritt in eine Ruhe ein, die einzig vom Plätschern des Dorfbrunnens und vom Läuten der Kirchenglocke unterbrochen wird. Und das Gefühl, dass die Zeit hier vielleicht vor

ein paar Jahrhunderten stehengeblieben ist, verstärkt sich beim Besuch von La Maison Carrée.

Alt ist oft besser als neu

Die Domäne gleicht einem verschachtelten Labyrinth, das sich über drei Liegenschaften im Zentrum des Dorfes erstreckt. Mit jedem Schritt entfernt man sich hier vom dahinrasenden Zeitgeist der Aussenwelt - eine überraschend wohlthuende Erfahrung. Wer dann die alten Fässer und die zwei betagten Vertikalpressen aus Holz sieht, mag einen Moment lang glauben, in einem Museum gelandet zu sein. Doch spätestens beim zweiten Blick wird klar, dass dieses Equipment bestens in Schuss ist, weil immer noch täglich damit gearbeitet wird. Trotzdem ist Jean-Denis Perrochet kein Nostalgiker. Er hat nur einfach erkannt, dass die Weinwirtschaft in den letzten hundert Jahren zwar vieles erfunden hat, um rationeller und oberflächlich gesehen optimierter zu arbeiten, aber letztlich wenig dazu beigetragen hat, um die Weinqualität zu steigern. Die alten Vertikalpressen können heute noch sanfter pressen als jeder pneumatische Hightech-Vollautomat. Und die alten Eichenfässer sind für den Ausbau von auf Kalkböden gereiften Pinot-Noir-Weinen viel besser geeignet als Stahltanks, auch wenn diese einfacher zu reinigen sind. Wenn aber etwas wirklich Sinn macht, ist Perrochet durchaus bereit, sein Konzept zu modifizieren. So durchlaufen auch

seine Pinots heute eine mehrtägige kalte Maischenstandzeit, bevor sie, teilweise mit den Rappen, vergoren werden.

Schon 1827 kaufte die Familie Perrochet die Domäne. Der heutige Patron Jean-Denis repräsentiert die sechste Generation, die Wein produziert. Dass die Uhren hier anders ticken, zeigt sich auch darin, dass sein Vater ihm die Domäne formal erst 2008 übergab, als er schon auf die 50 zusteuerte.

Jean-Denis Perrochet arbeitete während seiner Lehre auch in der Deutschschweiz, wo er seine Frau Christine kennenlernte, die Tochter des Zürcher Winzers Waldemar Zahner. Prägend für seine Weinbauphilosophie war sein Önologiestudium in Dijon. Mit ihrer fast schon kristallin-feingliedrigen Finesse und ihrer beschwingt-saftigen Säure erinnern denn auch die Crus von La Maison Carrée in fast schon frappanter Weise an die grossen Klassiker im Burgund.

Viel Kalk = viel Eleganz

Für die Finesse verantwortlich sind aber wohl hauptsächlich die speziellen Bodenverhältnisse in den Toplagen der Domäne. So stammt die Pinot-Noir-Selektion Le Lerin aus der gleichnamigen Parzelle, wo 60-jährige Stöcke in einem fast puren weissen Kalkfels in einem fast puren weissen Kalkfels mit einer minimalen, allenfalls 30 Zentimeter dicken Erdauflage wurzeln. Der Pinot Noir Hauterive reift dagegen auf einem eher gelblich schimmernden, poröseren Kalkfels. Wie im Burgund verfügt fast die ganze, rund zehn Hektar umfassende Rebfläche der Familie Perrochet über einen hohen Anteil von Kalk. Folgerichtig werden fast ausschliesslich Burgundersorten kultiviert. Die einzige wichtige Ausnahme ist der Chasselas, doch auch dieser erinnert mit seiner geradlinig-frischen Art weniger an die milden Gewächse aus dem Waadtland als an einen

Datum: 01.07.2016

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN



VINUM
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.vinum.info

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'956
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 102
Fläche: 120'165 mm²

kernigen Aligoté de Bourgogne.

Die Weine von La Maison Carrée haben glühende Anhänger, aber auch Gegner. Kalt lassen sie niemanden. Manche bezeichnen die Weine als rustikal. Die Verteidiger der Perrochet-Gewächse entgegnen dann jeweils, dass wir in der heutigen Epoche der im Keller auf Frucht getrimmten Mainstream-Weine mehr solche rustikalen Gewächse mit Ecken und Kanten brauchen. Wer sich intensiv mit diesen Crus aus Neuchâtel befasst, kommt zum Schluss, dass rustikal nicht der treffende Ausdruck ist, richtiger wäre: temperamentvoll, lebendig, vibrierend und belebend.