



Château d'Auvernier *Innovativ seit* **400 Jahren**

Caves du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie

2012 Auvernier – Schweiz
Tel. 032 731 21 15
Fax 032 730 30 03
wine@chateau-auvernier.ch
www.chateau-auvernier.ch

Gründungsjahr 1603

Eigentümer

Familie Grosjean

Önologen

Frédéric Droz, Yann Vanvlaenderen

Anbaufläche 43 Hektar

Mitglied der Mémoire des Vins Suisses



Zwischen Basel und Chiasso, Genf und St. Gallen findet man wohl kaum ein gutes Restaurant, wo der Œil-de-Perdrix von Château d'Auvernier auf der Weinkarte fehlt. Der rassige Rosé – ein Klassiker unter den Klassikern – gehört zu den meistverkauften und bekanntesten Weinen des Landes. Die Etikette schmücken eine Zeichnung des Mitte des 16. Jahrhunderts gebauten Herrenhauses in Auvernier und ein Datum: 1603. In diesem Jahr erwarb Pierre Chambrier das Schloss und die dazugehörigen Rebberge. Heute, 400 Jahre später, stehen mit Thierry und Henry Grosjean bereits die 14. und 15. Generation an der Spitze. Während die Männer dieser Familiendynastie oft besondere Wege einschlugen – Offiziere in fremden Diensten, Gouverneur des Fürstentums Neuenburg, Staatsräte –, wirkten die Frauen eher im Hintergrund, wo sie nichtsdestoweniger eine wichtige Rolle für den Erhalt und die Weitergabe dieses fantastischen Rebgrutes spielten. Diese gelungene Verbindung aus aristokratischer Hoheit und geheimnisvoller Eleganz prägt auch die Weine von Château d'Auvernier. Mit viel Feingefühl vinifiziert Frédéric Droz Pinot-Noir-Weine – in ihrer traditionellen Form oder als Oeil-de-Perdrix – und einen Chasselas (unter dem Namen Neuchâtel Blanc). Für den Rebbau verantwortlich ist Yann Vanvlaenderen, der Schwiegersohn von Thierry Grosjean und Henrys Schwager. Die traditionellen Weine sind präzise, ausgewogen, strukturiert und sehr gefällig. Und doch bilden sie nur die erste Stufe der insgesamt dreistufigen Qualitätspyramide. Auf Betreiben von Thierry Grosjean, der das Gut 1988 über-

nahm, wurde das Rebsortenspektrum von Château d'Auvernier diversifiziert. Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Gamaret und Garanoir ergeben ausdrucksstarke, komplexe Spezialitäten. 1999 baute Thierry einen grossen Barriquekeller – übrigens der erste neue Vinifizierungskeller seit deren Bau im Jahr 1559 – für Weine mit hohem Alterungspotenzial, wie etwa die Pinot-Gris-Spätlese und die Cuvée Carlos Grosjean, einen erlesenen Pinot, der bisweilen als «Familienreserve» betrachtet wird. Auch der Chardonnay – eine Referenz unter seinesgleichen – nimmt dort einen Ehrenplatz ein. Und als Henry in das Unternehmen eintrat, wurde noch ein Degustationsraum hinzugefügt, in dem auch Gruppen bewirtet werden können. Dazu kam eine weitere entscheidende Etappe in der Entwicklung des Rebgrutes: die Umstellung auf nachhaltige Bewirtschaftung. «Mein Vater liess Solarmodule installieren, die 35 Prozent des Stromverbrauchs unseres Betriebs decken», erklärt der 30-Jährige. «Darüber hinaus sind viele unserer Rebanlagen als Bereiche mit hoher natürlicher Biodiversität eingestuft.» Als 400-jähriger Traditionsbetrieb ist Château d'Auvernier bestens für die Herausforderungen des Weinbaus im 21. Jahrhundert gerüstet. Besondere Erwähnung verdienen zwei Parzellen, aus denen ganz aussergewöhnliche Parzellenweine hervorgehen: Les Grand'Vignes und Les Argiles. Diese überaus feinen und komplexen Pinot-Noir-Weine verkörpern die absolute Quintessenz des Neuenburger Terroirs und bestätigen einmal mehr, dass Château d'Auvernier heute ebenso wie im 17. Jahrhundert zur Elite der Weinwelt zählt.



«Der Chasselas Non Filtré ist ein ganz typischer Neuenburger Wein und findet heute beeindruckenden Anklang. Auch ausserhalb des Kantons stösst er auf immer grösseres Interesse, ja er öffnet uns sogar die Tür zum Export.»

Henry Grosjean



Drei Spitzenweine

Non Filtré

Dieser Chasselas wird in der dritten Januarwoche ungefiltert in Flaschen abgefüllt. Unter dem unnachahmlich trüben Farbmantel steckt ein Wein mit ausgeprägtem Zitrusduft, in dem Grapefruitnoten dominieren. Am Gaumen beeindruckt Frische, Eleganz und intensiver Geschmack.

Oeil-de-Perdrix

Oft kopiert, nie erreicht – dieser Klassiker von Château d'Auvernier begeistert Oeil-de-Perdrix-Liebhaber seit Genera-

tionen. Schönes Lachsrosa im Glas, ausladendes rotfruchtiges Bouquet, am Gaumen frisch und ausgewogen, elegante Textur: ein Rosé auf seinem Höhepunkt!

Les Argiles 2015

Nach zweijährigem Ausbau im Eichenfass verkörpert dieser Parzellenwein aus Pinot-Noir-Trauben die absolute Quintessenz des Neuenburger Terroirs. Schillernde Duftaromatik, ziselierter Geschmack, seidiger Saft, feines Tannin und komplexes Finale in perfekter Harmonie.