

Fortsetzung von Seite 35

widerspiegelt, die unsere Unternehmensphilosophie begründen. Und wir nehmen so wenig Einfluss wie möglich, darum wird der Brut Nature auch ohne Dosage hergestellt. So kommen die reinen, unverfälschten Aromen des Terroirs besonders gut zum Ausdruck. Wir orientieren uns zudem daran, was die Natur und die Saison Jahr für Jahr mit sich bringen.

Sie verzichten freiwillig auf die Dosage, ein traditionelles Element bei der Champagnerproduktion?

Ja, in der Tat. Die Dosage hat ihren Platz in der Champagnerherstellung. Sie bietet die Möglichkeit, die Aromen des Weins auszubalancieren und verschiedenen Geschmacksvorlieben gerecht zu werden. Eine Assemblage ohne Dosage zu kreieren, ist Herausforderung und Freude zugleich. Wir können so die reine Essenz unserer Terroirs ohne zusätzlichen Zucker präsentieren und die natürlichen Aromen und die Essenz der Trauben in den Vordergrund stellen. Das Ergebnis ist ein frischer, lebendiger und authentischer Wein.

Wie schmeckt der Lallier Brut Nature?

Der Lallier Brut Nature besitzt eine hellgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase dominieren mineralische und blumige Aromen von Kalk und weissen Blumen, gefolgt von einem Hauch gelber Früchte wie Pfirsich und Mirabelle, weisser Früchte wie Birne und von Zitrusfrüchten wie Zitrone, abgerundet durch zarte Anklänge von Brioche und Gebäck. Noten von Trockenfrüchten und Nüssen und ein subtiler salziger Abgang schaffen ein rundes, nuanciertes Geschmackserlebnis. Am Gaumen zeigt sich der Champagner ausgewogen und geradlinig, mit einem intensiven ersten Eindruck, gefolgt von einer zarten Säure und einer angenehmen Perlage. Das cleane und lebendige



Zur Person

Dominique Demarville ist einer der führenden Kellermeister in der Champagne und arbeitete als Chef de Cave bei einigen der renommiertesten Häuser der Region, darunter Veuve Clicquot. Seit 2021 ist er bei Lallier Champagne Kellermeister und Managing Director.

Das Unternehmen

Lallier Champagne wurde 1906 in Ay, einem der wenigen Grand-Cru-klassifizierten Dörfer, gegründet und 2020 von der Campari Group übernommen. Das Maison besitzt eigene Weinberge, arbeitet aber auch mit Zulieferern zusammen.

Geschmacksprofil des Lallier Brut Nature passt hervorragend zu Meeresfrüchten wie Austern und Jakobsmuscheln, aber auch zu herzhafteren Gerichten wie gebratenem Geflügel und cremigen Käsesorten. Seine zarten Anklänge von Brioche und seine subtile Salznote machen ihn auch zum perfekten Begleiter von leichten Vorspeisen und Salaten.

Was dürfen wir in Zukunft noch erwarten aus dem Haus Lallier?

In diesem Jahr wird die neueste Edition der Réflexion-Serie in die Schweiz kommen mit einer kleinen Erweiterung des Produktportfolios in dieser Reihe. Neben dem Brut wird noch ein zweites Produkt dabei sein und natürlich alles in unserer neu gestalteten Flasche. Ein weiterer Schritt wird der Launch von neuen Vintages sein, welche in zwei bis drei Jahren auf den Markt kommen.

Schweizer Schaumwein: Drei prickelnde Produzenten

Eine neue **Generation** von Winzern und Winzerinnen zeigt, dass auch die Schweiz beeindruckende Schaumweine hervorbringen kann.

PETER JAUCH

Noch vor wenigen Jahren war Schweizer Schaumwein kaum existent, und die Produzenten waren nur einer ausgewählten Klientel bekannt. Auch heute dominieren Prosecco, Champagner, Cava sowie deutsche und österreichische Sekte den hiesigen Schaumweinmarkt. Doch eine neue Generation von Winzern und Winzerinnen führt vor, wie auch die Schweiz beeindruckende Schaumweine produzieren kann – mit eigenem Charakter, handwerklicher Präzision und terroirgeprägtem Stil. Drei Namen stehen besonders für diese Entwicklung: Adank, Obrecht und Litwan. Sie verbinden handwerkliche Exzellenz mit mutigen Entscheidungen und verleihen dem Schweizer Schaumwein eine ganz neue Bedeutung. Beim Erlebnisfestival About Bubbles Anfang März in Zürich präsentierten Adank, Obrecht und Litwan ihre Produkte einem interessierten Publikum.

► **Adank** Das Weingut Adank aus Fläsch, geführt von Hansruedi Adank und seinem Sohn Patrick, ist für seine Pinots noirs berühmt. Doch seit einigen Jahren hat Patrick Adank das Portfolio mit einem herausragenden Schaumwein erweitert: dem Adank Brut NV. Er wird aus 100 Prozent Pinot noir nach der «Méthode traditionnelle» (Flaschengärung) hergestellt und reift dreissig Monate auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein feinerlicher, eleganter Schaumwein mit Noten von Brioche, Birne und Zitrone, unterlegt mit einer mineralischen Frische. In zahlreichen Blindverkostungen wird er als einer der besten Schweizer Schaumweine gelobt.

Die präzise Handschrift von Adank zeigt sich auch im Cidre Late Release, einer spannenden Interpretation von Apfelschaumwein. Patrick Adank hat sein Wissen über Schaumwein durch Erfahrungen nach seinen Ausbildungsjahren im Burgund und in der Champagne perfektioniert. Mit Blick auf die Zukunft möchte er seine Produkte weiter verfeinern – unter anderem durch eine noch längere Hefelagerung, wie es in der Champagne üblich ist. Die aktuellen dreissig Monate sind erst der Anfang. Zudem wird Adank die Produktion von derzeit 8000 Flaschen ausweiten, um mehr Liebhaberinnen und Liebhaber in den Genuss seines Schaumweins kommen zu lassen.

► **Obrecht** Christian und Francisca Obrecht zählen zu den Pionieren der biodynamischen Weinproduktion in der Schweiz. Ihr Schaumweinprojekt begann bereits 2009. Nachdem sie im ersten Jahr die zweite Gärung noch extern durchführen lassen hatten, war für sie klar, dass sie alle Prozesse selbst in die Hand nehmen wollten. Seit 2010 wird ihr Schaumwein komplett im eigenen Weingut produziert – ein echtes Herzensprojekt, das sich in der Qualität widerspiegelt.

Der Obrecht Brut Rosé (Pinot noir) überzeugt mit einem lachsrosa Farbton, einer lebhaften Frische und Aromen von Johannisbeeren, Granatapfel und feinen Rauchnuancen. Der Brut Nature Blanc, ein Blanc de Blancs aus 100 Prozent Chardonnay, wird im Barrique vergoren, reift zwanzig Monate auf der Hefe und zeigt sich extrem straff, mineralisch, kraftvoll und dennoch elegant am Gaumen. Ein wahres Vergnügen, das man glasweise aus der Bündner Herrschaft geniessen kann.

Beide Schaumweine verdeutlichen Obrechts Anspruch, kompromisslos naturnahe und ausdrucksstarke Weine zu kreieren. Wer auf der Suche nach authentischem Schweizer Schaumwein ist, kommt an Obrecht nicht vorbei.

► **Tom Litwan** Der gelernte Maurer hat sich als biodynamischer Winzer einen Namen gemacht. Sein Weingut im Aargau steht für kompromisslose Handwerkskunst. Besonders bemerkenswert: Er ist einer der wenigen Winzer weltweit, die Petit Meslier, eine alte und seltene Traubensorte aus der Champagne, reinsortig als Schaumwein ausbauen. Selbst in der Champagne gibt es nur wenige Winzer, die einen sortenreinen Petit Meslier herstellen.

Am Anfang stand der Abenteuergeist: Als Tom Litwan 2010 mit dem Projekt begann, wusste er nicht, ob es funktionieren würde. Erst sechs Jahre später konnte er die ersten Flaschen seines

Hansruedi (rechts) und Patrick Adank produzieren den **Adank Brut NV**. Preis: 38 Franken.Tom Litwan keltert den **Litwan Petit Meslier Extra Brut**. Preis: 60 Franken.

FOTOS: PHILIPP FORNER, WEINGUT ADANK/HANS-PETER SIFERRI, ZVG

Francisca und Christian Obrecht kreieren den **Obrecht Brut Rosé**. Preis: 36 Franken.

superraren Schaumweins präsentieren. Der Tom Litwan Petit Meslier Extra Brut verblüfft mit einer ungewöhnlichen Aromatik von Kräutern, Rauch und exotischen Früchten und besitzt dennoch eine elektrisierende Frische. Beim Festival in Zürich sorgte er für Aufsehen – selbst französische Winzer, die vor Ort waren, zeigten sich beeindruckt.

Daneben produziert Litwan einen Blanc de Noir Extra Brut, der sich mit seinen Aromen von Kirsche, Hagebutte und Gewürzen ebenfalls deutlich vom Mainstream abhebt. Seine Schaumweine sind extrem limitiert und gelten unter Kennerinnen bereits als Schweizer Kultweine.

Fazit: Eine neue Ära des Schweizer Schaumweins

Die Qualität der Schweizer Schaumweine steigt rapide, und Winzer wie Adank, Obrecht und Litwan beweisen, dass Schweizer Schaumwein eine eigene Identität entwickeln kann – fernab von blossen Kopien französischer Vorbilder. Wer auf der Suche nach charaktervollen, terroirgeprägten und handwerklich exzellenten Schaumweinen ist, sollte sich diese drei Namen nicht nur merken, sondern ihre Produkte auch geniessen. Schweizer Schaumwein wird immer eine Nische bleiben – aber eine äusserst spannende, die für die Zukunft Grosses verspricht.

5 Prozent Marktanteil hat Schweizer Schaumwein im heimischen Gesamtmarkt.