

# SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

*Aus Liebe zum Wein. Seit 130 Jahren.*

AUSGABE 06 — JUNI 2023

## REIMITZ

Ein Mann,  
ein Hektar,  
ein Fass

## BRANAS GRAND

POUJEAUX  
Preis-Genuss-  
Verhältnis  
ausgezeichnet

## FRONSAC

Gerüstet für  
eine rosige  
Zukunft



# BORDEAUX 2022

**EINIGE WEINE SIND  
UNGLAUBLICH GUT**



## TWANN AM BIELERSEE, MEURSAULT, TEUFEN BEI ZÜRICH, MITTELBURGENLAND BONNET DU FOU, DOMAINE JEANNOT, HAMACHT, ARACHON, SZEMES

### Domaine Bonnet du Fou: Genialer Lagen-Chasselas von Schneider und Thürig

Manuel Schneider und Roman Thürig – das sind zwei Namen, die man sich merken sollte. Das Duo bewirtschaftet am Bielersee seit Januar 2021 die Domaine Bonnet du Fou, ausschliesslich in Handarbeit.

Die Geschichte der beiden Freunde begann mit einem Handschlag sowie einem Versprechen: Manuel Schneider sollte eine Lehre als Winzer absolvieren, Roman Thürig sich sensorisch und theoretisch weiterbilden. Dann, wenn die Zeit reif sei, wollten sie sich wieder treffen. Um zusammen ein Weingut zu gründen. Gesagt, getan: Heute ist die Domaine Bonnet du Fou (Narrenkappe) in Twann auf dem Weg, ein für seine Terroir- und Lagenweine bekanntes Weingut zu werden.

Ein Zufall brachte Manuel Schneider an den Bielersee. Als er 2016 nach einer Lehrstelle suchte und diese in Twann fand. Nach zwei Jahren zog auch Kollege Roman Thürig, wie abgemacht, ins kleine Winzerdorf. «Als Luzerner kannte ich diese Region überhaupt nicht, ich habe mich aber sofort in die Gegend verliebt.» Erneut spielte der Zufall eine Rolle: Die beiden Freunde konnten in Twann ein 2,2 Hektaren grosses Weingut übernehmen, bestockt mit Pinot noir, Chardonnay und Chasselas, den Lieblings-sorten von Schneider und Thürig.

«Auf den Einsatz von Schönungsmitteln verzichten wir ganz bewusst», sagt Manuel Schneider. Ihre Philosophie sei es, den eigenen Charakter und die Typizität der Trauben zu erhalten. So ist auch die Fokussierung auf Einzellagen zu erklären. Ein langer Ausbau auf der Hefe sowie eine lange Maischestandzeit sollen zudem lagerfähige Weine ergeben. Dabei setzen sie auf den Ausbau in Barriques, ohne dem Holz zu viel Platz einzuräumen. Die klassische Weinlinie wird im Stahltank und im Holz ausgebaut. Die experimentellen Orange-Weine und die Premium-Linie kommen in neuen und gebrauchten 228-Liter-Fässern. Ihre dritte eigene Ernte ergab rund 10000 Flaschen. Besonders gelungen ist der Lagenwein Chasselas Marnin Vieilles Vignes. Mit Trauben von rund 50 Jahre alten Stöcken, und eher unüblich für einen Chasselas, wurde er rund 12 Monate in gebrauchten Barriques gelagert. Was einen wunderbaren, komplexen Wein mit schöner Mineralität und feinen Holznoten ergab.

Da insbesondere die Premium-Weine in Kleinstmengen produziert werden, darf sich glücklich schätzen, wer zu ein paar Flaschen kommt. fm



Bieler Beans: Manuel Schneider (rechts) und Roman Thürig kommen aus Luzern und haben im Weindorf Twann die Domaine Bonnet du Fou (Narrenkappe) gegründet.

#### 2022 CHASSELAS

AOC Bielersee  
Domaine Bonnet du Fou,  
Twann  
100 % Chasselas  
Ausbau im Stahltank  
Fr. 18.–  
Klares Zitronengelb. Fili-grane Nase nach frischem Pfirsich, etwas Blüten. Geschmeidiger, fast cremiger Anstrich, im Gaumen Aprikosen und mineralische Noten, mittlere harmonische Säure, jugendlicher, leicht salziger Abgang.  
17/20 trinken –2026

#### 2021 GAUCHETEN

AOC Bielersee  
Domaine Bonnet du Fou,  
Twann  
100 % Pinot noir  
12 Monate Ausbau in zu je 50 % gebrauchten und neuen Barriques  
Fr. 45.–  
Intensives Rubin. Volle, fruchtige Nase. Voluminöser Auftakt, rauchige Aromen, Toast-Noten, dunkle Früchte, Waldbeeren. Kräftiger Gaumen, schöne Mineralität, frische Säure, muskulöses Tannin, starker Körper, nachhallender Abgang. Darf noch etwas lagern, macht aber jetzt schon Spass.  
18/20 2024–2030

#### 2021 MARNIN VIEILLES VIGNES

AOC Bielersee  
Domaine Bonnet du Fou,  
Twann  
100 % Chasselas  
Bis zu 12 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques  
Fr. 24.–  
Dichtes Zitronengelb. Komplexe, fruchtige Nase nach Steinobst. Gehaltvoller Auftakt mit Aromen von Zitrusfrüchten, auch mineralische Noten und fein Vanille, gut eingebundene mittlere Säure, präsenter Körper, anhaltender, eleganter Abgang.  
18/20 trinken –2026

#### 2022 PINOT NOIR

AOC Bielersee  
Domaine Bonnet du Fou,  
Twann  
100 % Pinot noir  
6 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques  
Fr. 27.–  
Rubinrot. Intensive, rotfruchtige Nase. Im Anstrich

rote Beeren und Kirschen, dezent Vanillenoten. Dichter, frischer Gaumen, fein erdige Noten und etwas Kräuter, frische Säure, mittleres Tannin, anregender Körper, anhaltender Abgang mit angenehmen Rückaromen.  
17/20 trinken –2027

Konzentrierter Körper, viel schöne Säure, gutes Tannin. Langer und breiter Abgang. Ein grosser Pinot noir, der noch ein bisschen Zeit braucht.

19/20 2024–2032

Domaine Bonnet du Fou  
Manuel Schneider und Roman Thürig  
Dorfgrasse 31, Twann  
www.bonnetdufou.ch

Erhältlich bei:

www.selection-widmer.ch  
www.terravigna.ch  
www.vinino.ch



### Domaine Jeannot: Chardonnay und Pinot noir

Ihr Weinabenteuer haben Valérie und Philippe Jeannot ganz bescheiden im Jahr 1997 begonnen, mit dem Kauf einiger Landparzellen.

Zwei Jahre später gründeten sie ihr Weingut, die Domaine Jeannot in Meursault. Die führt heute ihr Sohn Quentin Jeannot, der nach Abschluss des Studiums an der Weinbauschule in Mâcon 2014 nach Hause zurückgekehrt war. Mittlerweile verfügt die Domaine Jeannot über 11 Hektaren Weinberge in 5 verschiedenen Orten an der Côte de Beaune im Burgund. ak

#### 2020 MARANGES BLANC LES 8 OUVRÉES

Domaine Quentin Jeannot,  
Meursault  
100 % Chardonnay  
13 Vol.-%  
Produktion: 1300 Flaschen  
Fr. 35.40

Seidenes, dichtes, frisches, komplexes Bouquet, weisse Johannisbeeren, Kreide, weisse Blüten. Ausgewogener, duftiger Gaumen, feine Frucht, gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, dichte, fein cremige Struktur, langer, feinherber Abgang mit süssen Rückaromen.  
18/20 trinken –2038

#### 2019 MARANGES VIEILLES VIGNES

Domaine Quentin Jeannot,  
Meursault  
100 % Pinot noir  
13 Vol.-%  
Produktion: 5850 Flaschen  
Fr. 29.50

Seidenes, florales Bouquet, Erdbeeren, Johannisbeeren, Minze, heller Tabak. Feingliedriger, frischer Gaumen, dichte, seidene Struktur, gute Frucht, frische Aromatik, duftiger Abgang. Kann noch zulegen.  
17/20 trinken –2035

#### 2019 SANTENAY LES CHARMES

Domaine Quentin Jeannot,  
Meursault  
100 % Pinot noir  
13 Vol.-%  
Produktion: 1300 Flaschen  
Fr. 38.80

Florales, frisches Bouquet, Kirschen, Erdbeeren, Schiefer. Eleganter, feiner Gaumen, süsse, feine Frucht, elegante, fein kernige Struktur, feines Tannin, kräftige Aromatik, langer, duftiger Abgang.  
18/20 trinken –2040

www.domainejeannot.com

www.collection-markus-nauer.ch

