

WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



WEINREISE GENÈVE • 04. JULI 2015 • DOMAINE GRAND'COUR, JEAN-PIERRE PELLEGRIN • PEISSY/GE

SUMMER IN THE CITY !

Uff! - Da hatten wir für unsere Reise eine der heissesten Ecken der Schweiz ausgesucht.

Um 05.45h waren die Temperaturen am gewohnten Treffpunkt beim Gemeindehaus in Dietlikon noch angenehm. Beim kurzen Zwischenhalt am *Fressbalken* in Würenlos sowie später beim Mövenpick Egerkingen, wo weitere Teilnehmende zustiegen, konnten wir immer noch frische Morgenluft einatmen. Während der Fahrtpause an der Raststätte Bursins/Rolle und des von Rita organisierten Znüni mit frischgebackenem Zopf, Cherrytomaten, Oliven, Rübli, Käse und Aprikosen (dem Wetter angepasst) suchten wir bereits den Schatten.

Dank unserem altbewährten Chauffeur Thomas, der uns ein weiteres Mal auf unserer Reise begleitete, war der Car gut temperiert und der Kühlschrank mit erfrischenden Getränken gefüllt. So konnten wir trotz Hitze zumindest während der Fahrt nach Genf unter munterem Geplauder die herrliche Landschaft mit den Sonnenblumenfeldern rechts und links der Autobahn geniessen.



Nach unserer Wein-Degustation in Peissy mit anschliessendem Mittagessen in der Auberge de Chouilly stiegen die Temperaturen mittlerweile auf 37° und mehr. Ein Altstadtbummel durch Genf war angesagt, der jedoch der Hitze zum Opfer fiel. Einzig ein kurzer Spaziergang am See lag drin, wo wir es noch nicht einmal bis zum Jet d'Eau schafften. Danach ging es lahmgelegt, aber zufrieden wieder nach Hause!

Schön war's, trotz Hitze!
Ein Regentag wäre keine gute Variante gewesen!

DOMAINE GRAND'COUR JEAN-PIERRE PELLEGRIN VIGNERON ARTISAN

Der Höhepunkt unserer eintägigen Reise war der Besuch der Domaine Grand'Cour von Jean-Pierre Pellegrin. Im Hof des Weingutes hiess er uns herzlich willkommen. Hier erfuhren wir einiges über die Geschichte der Domaine, die seit Mitte des 19. Jh. im Besitz der Familie und wohl über 600 Jahre alt ist.

Anschliessend machten wir eine kleine Rebbergbegehung sowie einen Rundgang durch den Keller, wo er uns seine Weinphilosophie näher brachte. So renovierte er im Laufe der Zeit u.a. den alten Keller und bestückte ihn mit Barriques und einigen Amphoren (Gäreiern). Heute befinden sich 15ha im Eigenbesitz sowie 15ha in Pacht, auf denen ca. 25 verschiedene Rebsorten (u.a. Pinot Noir, Cab.Sauvignon und Cab.Franc, Viognier, Sauvignon Blanc, Riesling, Kerner, Auxerrois und Gamaret) angebaut werden. Nach Jahren des Experimentierens mit neuen Rebsorten kann er heute überzeugend und mit Sachverstand seiner Klientel beste Weine anbieten. Zu seinen wichtigsten Produkten gehören die weisse Assemblage *Grand'Cour blanc* und die aus Pinot Noir erzeugten roten *Cuvées "P"* und *Grand'Cour*.

Zwischenzeitlich gesellte sich Mme Pellegrin sen. dazu. Gemeinsam konnten wir im neuen Degustationszimmer, das früher als Weinpressraum diente und mit viel Hingabe vom Winzer restauriert wurde, die Weinvielfalt des Hauses kennenlernen. Zweifelsohne gehört die Domaine Jean-Pierre Pellegrin heute zur Spitze des Kantons Genf bzw. des Schweizer Weinbaus.

Jean-Pierre Pellegrin hat sowohl den Ruf des „Weinhandwerkers“ (*vigneron artisan*) als auch den des „Uhrmacher unter den Schweizer Winzern“ (*l'horloger parmi les viticulteurs suisses*).

DEGUSTATION

- 2014 Pinot Auxerrois
- 2014 Fié gris (alter Name für Sauvignon Blanc)
- 2014 Assemblage Grand'Cour Blanc (Kerner, Riesling & Sauvignon blanc) [A]
- 2013 Sauvignon blanc [*]
- 2012 Chardonnay (18 Monate im Barrique gereift)
- 2014 Garanoir - Serine (alter Name für Syrah)
- 2014 Gamaret [*]
- 2012 Grand'Cour (Cabernets Franc & Sauvignon) [**]
- 2011 Pinot noir "P" [**]
- 2014 Gamay - Diolinoir



- A Ausbau in Amphore
- * 11 Monate im Barrique ausgebaut
- ** 22 Monate im Barrique ausgebaut

OPEN AIR

Auberge de Chouilly, 1242 Chouilly/Satigny/GE

Die Auberge liegt im Herzen der Genfer Weinberge, auf dem Kamm des Hügels von Satigny. Von hier hat man bei schönem Wetter einen herrlichen Blick auf die Alpenkette, den Mont Blanc sowie Mont Salève, der, obwohl auf französischer Seite gelegen, als Hausberg von Genf angesehen wird.

Im Garten des Restaurants konnten wir nach unserer Weindegustation unter Schatten spendenden Bäumen in gemütlicher Runde unser Mittagessen einnehmen.

Menü

Gemischter Räucherfisch auf Salatbett

Kalbsbraten aus dem Ofen
mit neuen Kartoffeln und Gemüse

oder

Gewürzter Tofubraten
mit neuen Kartoffeln und Gemüse

Zitronen-Quark mit Mousse von roten Früchten

