

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



DOMAINE SAINT-SÉBASTE • 06. APRIL 2019 • SAINT-BLAISE

WEINGUT



„Wein hält jung & fit“, so lautet das Motto des Gründers des Weingutes Saint-Sébastien (seit 1954), der 89 Jahre zählt, topfit ist und sich noch heute täglich 2 dl Weisswein gönnt. Inzwischen haben sein Sohn Jean-Pierre Kuntzer und dessen Frau Anja das Gut übernommen. Die beiden empfangen 25 Weinfreundinnen und -freunde, konkret 22 Mitglieder und 3 Gäste des Weinfreundeckreises, zu Betriebsbesichtigung und Weinprobe.

19 ha Rebfläche, verteilt über mehrere Gemeinden - von Cortailod bis Le Landeron - werden gepflegt. 12 ha wurden bereits 2012 auf biodynamischen Anbau umgestellt, 2013 folgte der Rest. Wichtigste Rebsorte ist Pinot Noir (60 %). Dieser wird als Rotwein oder Rosé, Oeil-de-Perdrix, einer Spezialität des Neuenburger Weingebietes, angebaut. Mit 30 % folgt Chasselas, darunter ein „Non Filtré“, auch eine Spezialität der Region, die immer am 3. Mittwoch im Januar präsentiert wird. Dazu Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon blanc und Gewürztraminer. Insgesamt werden 95'000 – 100'000 Flaschen/Jahr erzeugt.

Jean-Pierre Kuntzer macht Weine mit Charakter, sie widerspiegeln immer das Terroir und zeigen Frucht, Eleganz, Mineralität und Komplexität. Logischerweise vergären sie mit Naturhefe und werden entweder in emaillebeschichteten Stahltanks, der Amphore oder im französischen Holzfass angebaut. Edeltanks verwendet er nicht, seiner Überzeugung nach führen diese dazu, dass die Weine zu verschlossen sind.

Ganz wichtig: All seine Weine werden reinsortig angebaut, eine Assemblage findet man bei ihm nicht. **Ebenso wichtig:** Jean-Pierre Kuntzer macht keinen Wein fürs Publikum, er macht nur Wein, der ihm selber schmeckt!

DEGUSTATION

2018 Non Filtré
- ungefilterter, trüber Chasselas
- gemäss Jean-Pierre Kuntzer 6 Jahre lagerbar

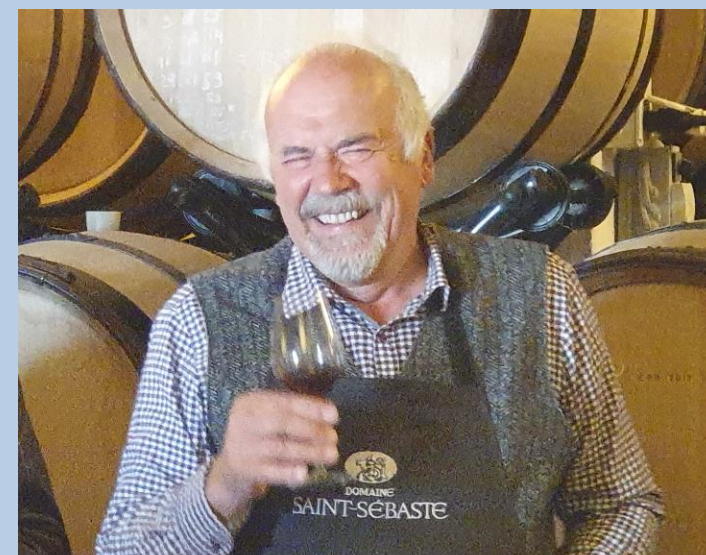
2016 Vieilles Vignes
- Chasselas, 38 Jahre alte Rebstöcke
- mind. 2 Jahre in der Amphore angebaut

2012 Vieilles Vignes
- Chasselas, 38 Jahre alte Rebstöcke
- mind. 2 Jahre in der Amphore angebaut

2016 Sauvignon Réserve
- 2/3 im Eichenfass in 2.-3. Belegung und 1/3 im Stahltank angebaut

2018 Chardonnay

2016 Chardonnay „Les Nonnes“
- 12 Monate teilweise im neuen Holz angebaut



DEGUSTATION

2017 Oeil-de-Perdrix
- Rosé aus Pinot Noir

2016 Pinot Noir

2016 Pinot Noir Réserve
- Verkauf frühestens 2 Jahre nach der Lese

2015 Pinot Noir „Clos de la Perrière“
- 12 Monate in neuer, leicht getoasteter, französischer Eiche angebaut
- sehr restriktive Lesemenge (200 g/m²) bringt hohe Komplexität

2016 Câlins d'automne
- Pinot Gris liquoreux
- spätgelesen und im Eichenfass gereift



AUSKLANG



Das abschliessende kulinarische Verwöhn-Programm bot Überraschendes: Im Restaurant Ikiru, direkt im historischen Ortskern von St. Blaise, wurden japanisch-französische Köstlichkeiten serviert.

Menü

Petite Salade Bio, Soupe Miso et
Brochette de Crevettes

Filet de Saumon et Crème de Yuzu
ou
Boeuf au Wasabi
ou
Tofu
ou
Sashimi

Assortiment de desserts

Die Gerichte konnten mit Weinen von Jean-Pierre Kuntzer genossen werden – ein tolles Food-Pairing!