

Betriebsleiterin Annie Rossi und  
Besitzer Matthias Tobler führen  
die Domaine de Grillette in eine  
vielversprechende Zukunft.



# SPEZIALIST DER SPEZIALITÄTEN



Untypisch, aber erfolgreich: Die Neuenburger Domaine de Grillette  
sorgt mit ungewöhnlichen Sorten und biodynamischem Rebbau für Furore.

TEXT MARTIN KILCHMANN, FOTOS HANS-PETER SIFFERT



Weinlese 2017 im östlichsten Teil der Rebberge von Grillette mit Blick auf den Bielersee.

Annie Rossi hat Stabilität in die Equipe von Grillette gebracht. Die Weine sind reiner und geradliniger geworden, weniger zufällig und konsequenter», lobt Matthias Tobler seine südfranzösische Önologin.

Auf Grillette wird mit biologisch-dynamischen Präparaten auf pflanzlicher Basis gearbeitet.



Erntepause am Weinberg von Grillette.



beschäftigt, in denen die Trauben für den Cabernet Franc Passerillé angetrocknet worden waren.

#### VIELFALT IN GROSSER MENGE

Es erwartet uns Annie Rossi. Sie ist seit zwei Jahren Betriebschefin und Önologin des Weinguts, das sich im Uhrmacherkanton Neuenburg nicht ganz unpassend «Les horlogers du vin» nennt. Annie stammt aus Orange, studierte Lebensmittelingenieurin in Dijon und Önologie in Montpellier. Sie wurde Matthias Tobler von Isabel Ferrando empfohlen, der Besitzerin der berühmten Domaine Saint-Préfert in Châteauneuf-du-Pape, worüber die Studentin ihre Diplomarbeit verfasst hatte.

Der Wechsel vom sonnigen Südfrankreich ins klimatisch durchzogene Neuenburgische wollte gut überlegt sein. «Annie bat mich, die Besichtigung auf einen Schlechtwettertag zu legen. Wenn es ihr dann noch gefallen würde, würde sie bleiben.» Die beiden pflegen ein herzliches Verhältnis, obwohl sie sich nach französischer Sitte mit Sie und Vornamen ansprechen.

«Annie hat Stabilität in die Equipe gebracht. Die Weine sind reiner und geradliniger geworden, weniger zufällig und konsequenter», lobt der Chef. Rossi hört das gerne, schuldet das Kompliment aber auch der Biodynamie: «Sie regelt die Menge und ergibt auch in schlechteren Jahren gute Weine. Die Reben wurzeln tiefer und sind weniger abhängig vom Klima.»

Matthias Tobler zieht es in den Keller. Die allermeisten Weine haben die alkoholische Gärung bereits beendet. Es gelüstet ihn, den neuen Jahrgang zu probieren. Grillette besitzt keinen Show- und Vorzeigekeller. Schon die früheren Besitzer steckten das Geld lieber in

Der Satz wird zwar Antoine de Saint-Exupéry zugeschrieben. Doch er könnte auch von Matthias Tobler stammen, der ihn jetzt zitiert: «Wir haben die Welt nicht von unseren Vorfahren geerbt – wir haben sie von unseren Kindern geliehen.» Tobler erwähnt ihn beiläufig auf unserer Fahrt nach Cressier, als er begründet, warum er als solide bürgerlich denkender Mensch vom biologisch-dynamischen Rebbau überzeugt ist.

Matthias Tobler ist Vorsitzender der Geschäftsleitung des bedeutenden Luzerner Weinimporteurs Scherer & Bühler. Das Unternehmen besitzt zwischen dem Bieler- und Neuenburgersee seit 2011 die Domaine Grillette. In sanften, nach Süden exponierten Terrassen fallen die Weinberge talwärts. Schon von Weitem sind sie an den auffällig rot gestrichenen Rebhäuschen zu erkennen. Mit grossen Lettern tragen sie den Namen «Grillette».

Tobler erzählt, wie er gleich nach der Akquisition mit der Umstellung auf biologisch-dynamische Bewirtschaftung begonnen habe. Geprägt habe ihn ein Schlüsselerlebnis in Südfrankreich: Statt in ein Segelschiff zu investieren, hätte er sich 1993 in den Côtes du Rhône, unweit der

Appellation Châteauneuf-du-Pape, ein kleines Weingut namens Le Pic de Combettes gekauft. «Allmählich ist mir aufgefallen, dass da keine Vögel mehr brüteten. Als ich bei den Alten des Dorfs nachfragte, bestätigten die mir, es seien die Vögel tatsächlich verschwunden, seit in den Reben grossflächig Chemie eingesetzt werde.» Tobler besuchte daraufhin Kurse in Biodynamie, vertiefte sich in die Schriften von Rudolf Steiner und revidierte die Bewirtschaftungsmethode. «In der Zwischenzeit sind die Böden gesünder und nährstoffreicher geworden, die Reben widerstandsfähiger und vitaler. Und auch die Tierwelt hat sich zurückgemeldet.»

Bei der Aneignung der biologisch-dynamischen Praxis mit ihren pflanzlichen Präparaten und den diversen Tees hat ihm sicher seine berufliche Ausbildung geholfen: Tobler liess sich zum Drogisten schulen, bevor er in Wädenswil ein Önologiestudium ergriff und schliesslich in den Weinhandel einstieg.

Auf Grillette, wo wir inzwischen angekommen sind, wird seit 2013 komplett biologisch-dynamisch produziert. Es ist einer jener goldenen Oktobertage, die das Weinjahr 2017 so versöhnlich beschlossen haben. Zwei Angestellte sind auf dem Vorplatz der Kellerei mit der Reinigung der zahllosen Plastikkrüben



Annie Rossi und Matthias Tobler freuen sich mit Chef de Culture Olcay Limon über die reifen Trauben des Jahrgangs 2017.



# BEST OF GRILLETTE

92

**PINOT NOIR RÉSERVE  
«GRAF ZEPPELIN» 2015**

Mittleres Rot; zeigt sich in der Nase anfänglich reduktiv, nach Belüftung rote Beeren, Unterholz; im Gaumen dicht, würzig, robustes Tannin, gut stützende, mundwässernde Säure, deutliche Holzprägung; mineralisch grundierter Abgang. Finessereicher Pinot, muss noch reifen.

CHF 42,-



91

**VIIGNIER PREMIER  
«LES GUILLEMBERGS» 2015**

Mittleres Gelb; anfänglich verhaltenes Bukett, frischfruchtig, Noten von Aprikose; im Gaumen frischer Auftakt, dynamisch, guter Stoff, präsenze, lebendige Säure; langer, saftiger, dezent mineralischer Abgang. Eleganter, rassiger Wein mit Tiefe.

CHF 28,-



92

**MERLOT VERNISSAGE  
«LES CLOUS» 2015**

Kräftiges Rot; warmfruchtiges Bukett, Rumtopfnoten, spürbarer Alkohol, Aromen von blauen Beeren, Cassis, Eukalyptus; im Geschmack kraftvoller Auftakt, weichfliessend, spürbares, gut integriertes Holz, samtiges Tannin; langer Abgang. Mächtiger, konzentrierter, schön ausbalancierter Merlot.

CHF 42,-



91

**MALBEC VERNISSAGE  
«LES PALINS» 2015**

Kräftiges Rot; würzig-erdiges,holzgeprägtes Bukett, Leimnoten, dunkle Früchte; im Gaumen vollmundig, markante, frische, tänzerische Säure, etwas vegetabil; langer Abgang. Interessanter, sehr gut vinifizierter, origineller Malbec aus alten Reben.

CHF 42,-



> den Rebberg. Nun ist aber der Platz angesichts der 42 unterschiedlichen Sorten- und Parzellenvinifikationen doch eng geworden. Tobler denkt darüber nach, für Grillette und das zweite Weingut Grisoni, das er diesen Sommer übernehmen konnte, einen grösseren Keller zu bauen.

Wir kämpfen uns von Stahltank zu Stahltank, von Barrique zu Barrique. Für Amateure ist es kein wirkliches Vergnügen, noch unfertige Jungweine zu degustieren. Doch die verschiedenen Chargen Chasselas, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier oder Pinot Noir, Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Gallotta sorgen bei Rossi und Tobler für gute Laune. Wir sind einem vielversprechenden Jahrgang auf der Spur. Die Degustation bestätigt die Klasse von Grillette, das sich schon vor Toblers Übernahme einen Namen als innovativer Betrieb geschaffen hatte, der seinen Weg abseits der traditionellen Sortenstrasse sucht.

Der Weinbaukanton Neuenburg gehört mit seinen 600 Hektaren Rebfläche zum Mittelfeld im Schweizer Weinbau. Die Jurakalkböden sind fast ausschliesslich mit Chasselas und Pinot Noir bestockt. Grillette tanzte schon früh aus der Reihe. 1964 wurde erstmals Chardonnay gepflanzt, 1994 kamen Sauvignon Blanc und 1996 die weisse Rhône-Sorte Viognier dazu. Jedes Mal eine Pioniertat, die bei den kantonalen Bürokraten Stirnrunzeln verursachte. Chasselas und Pinot Noir finden sich natürlich auch heute noch in den zwanzig Hektaren Rebfläche von Grillette. Doch auf den Chasselas entfallen noch knapp fünf Prozent. Die Domäne verkauft ihn problemlos und zappelt nicht in der Chasselas-Falle wie andere Weingüter im Drei-Seen-Gebiet.

Nein, Grillette setzt bewusst auf Spezialitäten. Und die werden nicht wie anderswo in homöopathischer Dosis erzeugt. Ein paar tausend Flaschen müssen es dann sein. Einzig bei der letzten Station unseres Kellerparcours wird es bei knapp 500 Flaschen bleiben. Annie entnimmt mit der Pipette einen verführerisch duftenden, dichten, seidig-samtenen Pinot Noir. Die Trauben des ersten Jahrgangs 2015 stammen aus zwei Parzellen: von alten Rebstöcken im Graf-Zeppelin-Weinberg und von einer Parzelle mit uralten Burgunderklonen. Der Nektar trägt den poetischen Namen «Les Réveries d'un promeneur solitaire dans la vigne» und bezieht sich auf ein unvollendetes Werk von Jean-Jacques Rousseau, der 1765 glückliche sechs Wochen auf der nahen Petersinsel verbracht hatte. Wer ihn dereinst trinken darf, wird wohl ebenso ins Träumen geraten.