

Weingut des Monats: Auberson & Fils



Der Betrieb

Bereits Claude Aubersons Urgrossvater hat Trauben angebaut. Aber eigenen Wein und vor allem einen eigenen Betrieb hat erst Grossvater Jules ins Leben gerufen. Heute umfasst das Gut etwas mehr als 12 Hektaren. Sie befinden sich in Schafis, La Neuveville und Le Landeron, wodurch man der Gesetzgebung zweier Kantone gehorchen muss. Auch laufen einige Weine unter der AOC Neuchâtel. Der Rebsortenspiegel umfasst neben Chasselas und Pinot Noir vor allem einen mit gut 20% recht grossen Anteil Chardonnay; dazu kommen Pinot Blanc und Gris bei den weissen sowie die Geschwister Mara und Gamaret bei den roten Sorten. In Claude Aubersons Keller stehen zahlreiche Barriques verschiedener Herkunft, daneben schwört er auf Stahltanks.

Der Winzer



Claude Auberson hat ursprünglich Kaufmann gelernt, sich dann aber in Changins ausbilden lassen. Bald danach war er bereits im Betrieb des Vaters tätig. Der Übergang sei ab 1998 fliessend gewesen und ohne grosse Reibereien vonstattengegangen. Trotzdem haben sich im Lauf der Jahre einige Veränderungen ergeben. Beispielsweise der recht breite Einsatz von Barriques beim Rotwein oder auch die Assemblage mit Gamaret. Claude ist Neuem gegenüber aufgeschlossen. Derzeit experimentiert er beispielsweise mit Beton-Eiern. «Sie verleihen dem Wein die Struktur eines Barriques, aber natürlich ohne Holznoten abzugeben», sagt er. «Ausserdem sorgen sie für eine schöne Mineralität.» Neben eigenen und regionalen Weinen trinkt Claude auch gerne Merlot. Am liebsten aus dem Tessin.

Das Degustationspaket der Vinothek Viniterra im Pfropfhüsli



Chasselas Clos des Chênes 2017 Lac de Biemme AOC

Chasselas aus einer Parzelle unterhalb des Gutes. Blasses Gelb. Expressive Nase mit Zitrusaromen und weissen Blüten. Ausdruckstarker Gaumen mit klassischen Noten von Lindenblüte und Birnen. Cremige Textur, toller Trinkfluss, schöne Säure. Im Abgang sehr mineralisch, fast salzig. Fürs Apéro eigentlich zu schade. Begleitet eher ein schönes Fondue oder Fisch.

Pinot Blanc 2016 Lac de Biemme AOC

Sehr helles Gelb. Zurückhaltendes, leicht laktisches Bouquet mit Noten von weissem Tee. Am Gaumen wirkt er weich und gleichzeitig recht vielschichtig und druckvoll. Gut strukturiert mit einem angenehmen Säurerückgrat. Kernobst (Quitte, Birne). Erstaunlich langer Abgang. Der Hersteller empfiehlt den Wein nicht nur zu Fisch, sondern auch zu Oliven-Tapenade. A essayer!



Chardonnay 2016 Lac de Biemme AOC

Sattes Gelb mit Grün- und Goldreflexen. Intensives Bouquet mit hellen Steinfrüchten. Am Gaumen cremig mit guter Struktur; etwas Kreide. Dann erneut Steinfrüchte, Zitrusnoten und weisse Blüten. Elegant, mit strahlender Säure. Ausgewogen. Ein faden-gerader Chardonnay ohne Chichi zum Geniessen.

Pinot Noir 2016 Lac de Biemme AOC

Helles, aber sehr nobles Purpur. Überraschendes, sehr vielschichtiges Bouquet. Am Gaumen ein typischer Bielersee-Pinot, mit zarter aber präserter Frucht. Präsentiert sich derzeit zurückhaltend elegant mit etwas adstringierenden Gerbstoffen, wird aber sicher sehr bald zu einer unkomplizierten Harmonie finden. Dürfte im Sommer zu einem herrlichen Grillwein werden!



Maganoir Auberson 2014 VdP des Trois Lacs

Tiefdunkles Purpur. Holzbetonte, parfümierte Nase. Mundfüllender, muskulöser Auftritt mit üppiger Fruchtsüsse und markanten Kräuternoten. Auch hier dominiert derzeit das Holz. Im Abgang melden sich Tannine, die noch nicht ganz eingebunden sind. Einige Jahre lagern. Wer den Wein jetzt schon geniessen möchte, wird ihn ein, zwei Stunden vor Genuss dekantieren.