



Sancerre (Loire): Domaine Fouassier

1 Juli 2021: Im Gespräch mit Benoît Fouassier (links). Die Rebberge werden seit 2003 biologisch bewirtschaftet, seit 2007 nach biodynamischen Richtlinien.

2 Degustation mit Jean-Michel, Benoît und Paul Fouassier.

Wir treffen bei prachtvollem Sommerwetter im eben erst zum <Village préféré des Français> gewählten Dörfchen Sancerre ein, wo uns Benoît und Paul Fouassier empfangen. «Dass wir 2020 so unbeschadet überstanden haben, ist unserem Exporterfolg zu verdanken», gesteht uns ein sichtlich erleichterter Benoît gleich nach der Begrüssung. «Zudem haben wir trotz der langen Trockenperiode und der teils brütenden Hitze eine sehr gute Ernte einfahren können.» Paul ergänzt: «Das hat wohl auch damit zu tun, dass wir seit vielen Jahren biodynamischen Rebbau betreiben. Die Pflanzen entwickelten dadurch eine grössere Widerstandsfähigkeit gegenüber extremer Trockenheit.» Was sich überdies positiv auswirkt: Auch die beiden direkten Nachbarn, Vacheron und Alphonse Mellot, kultivieren ihre Reben biodynamisch. Somit besteht keine Gefahr, dass auf angrenzenden Parzellen ausgebrachte Pestizide unerwünschterweise in ihre Rebberge gelangen könnten.

Heuer sieht die Ertragslage leider weniger rosig aus. Benoît erklärt uns beim Rundgang durch die Reben: «Obwohl wir 350 Frostkerzen pro Hektar im Rebberg installiert haben, wurden wir vom diesjährigen Frost hart getroffen. Es herrschten während unglaublichen elf Tagen eisige Temperaturen – da hat alles nichts geholfen. Selbst die ältesten Dorfbewohner erinnern sich nicht, jemals eine so lang andauernde Frostperiode erlebt zu haben. Gott sei Dank können wir beim Verkauf aber bald auf den ertragreichen 2020er zurückgreifen!»

Bei der Degustation im Keller verkosten wir noch einmal alle 2019er. Auch unsere Spezialfüllung, die wir bereits im Mai importiert haben, überprüfen wir und sind überglücklich. Paul sagt: «2019 ist einfach

3 Blick auf das Städtchen Sancerre.

ein superbies Jahr gewesen! Es hat durchs Band kraftvolle und dennoch elegante Weine ergeben. Für eure Spezialfüllung haben wir wiederum zusätzlich eine etwas dichtere Partie hineingeschnitten.» Der 2019er Sancerre vereint Kraft mit einer klassischen, finessenreichen Eleganz. Wer einen frischen, typisch französischen Sauvignon Blanc sucht, der nicht so aufdringlich ist wie gewisse Mitstreiter aus Übersee, dürfte mit dem 2019er Sancerre von Fouassier fündig werden. Ebenfalls eindrücklich ist der 2008er (!) Pinot Noir der Fouassiers. Er liegt bereits seit einigen Jahren in unserem Keller und hat nun – endlich! – seine Trinkreife erreicht: Es ist ein klassischer, tanninbetonter, maskuliner Pinot, der sich perfekt als Essensbegleiter eignet.



Mehr Informationen zum Weingut Fouassier



Sancerre ROUGE (rot) 2008 Cuvée <X>, Domaine Fouassier Pinot Noir

Tiefes Rubin; klassisches, schön entwickeltes Pinot-Bouquet; robust und markant am Gaumen, mit frischer Säure und männlichen Tanninen. Ein charaktvoller Pinot, im positiven Sinn <altmodisch>. Ab jetzt bis ca. Ende 2023.

Fr. 15.— (ab November 21 Fr. 17.—)



Sancerre (weiss) 2019 Domaine Fouassier Spezialfüllung Selection Schwander Sauvignon Blanc

Helles Gelb; finessenreiches, bezauberndes Sauvignon-Blanc-Bouquet; am Gaumen frisch, mit feiner Aromatik und absolut köstlicher Frucht. Ein superber Sancerre! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2024.

Fr. 19.90 (ab November 21 Fr. 22.50)