



September 2024: Besuch bei Christian Seely und Nicholas Coates.

Grandiose neue Rebberge auf der Isle of Wight.

Coates & Seely, England (North Hampshire Downs)

Kürzlich besuchte ich wieder einmal Nicholas Coates und Christian Seely, die beiden Eigentümer der Schaumweinfirma Coates & Seely im Süden Englands. Viele wissen nicht, dass **die klimatischen Bedingungen in Südengland im Vergleich zur Champagne ähnlich und die Kreideböden geologisch nahezu identisch sind**. Coates & Seely besitzt ausschliesslich Reben, die auf diesen besonderen Böden gedeihen. Anlass meines Besuchs sind die Neupflanzungen auf der Isle of Wight, die Portsmouth vorgelagert ist. Nachdem wir mit der Fähre übergesetzt sind, fahren wir in den völlig unberührten Südwesten der Insel, der von einmaliger idyllischer Schönheit ist. Beim Blick über das gleissende Meer erkennen wir in der Ferne die berühmte zerklüftete Kalksteinküste von Dorset.

Nicholas sagt: «Es ist ein unglaubliches Glück, aber wir haben womöglich den **für den Rebbau geeignetsten Ort ganz Englands entdeckt**. Ich bin mir sicher, dass dies eine der grossen Lagen ist. Denn nicht nur die Böden sind die gleichen wie in der Champagne, vermutlich ist es auch der wärmste Landstrich der Insel. Die verheerenden Frühjahrsfröste, wie sie in anderen englischen Anbaugebieten vorkommen, kennen wir hier nicht. Ausserdem werden unsere küstennahen Rebberge durch einen kleinen Hügelzug vor den sehr starken Winden geschützt. Besser geht es nicht!»

Coates & Seely Schaumweine werden auf dieselbe Weise wie die grossen Champagner hergestellt und mehrere Jahre auf der Hefe gelagert. Von den verschiedenen englischen Produzenten ist diese Adresse die vermutlich exklusivste. Christian Seely, hauptberuflich Direktor von Château Pichon-Baron, Suduiraut, Quinta do Noval und anderen AXA-Weingütern, erklärt: «Wir beliefern den Buckingham Palast, sowie die besten Restaurants Englands wie beispielsweise das Gordon Ramsay. Coates & Seely wird aber auch in renommierten Hotels und Restaurants ausserhalb Englands serviert, zum Beispiel im George V, im Crillon und bei Alain Ducasse in Paris.» Wir verkosten das gesamte Sortiment, das qualitativ durchwegs mit sehr guten Champagnerbetrieben mithalten kann. Ausgezeichnet gefallen uns:

Coates & Seely Brut Reserve NV <Methode Britannique> Hampshire, English Sparkling Wine

Fr. 36.80
(statt Fr. 40.—)

50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

In einer Blindverkostung dürfte es sehr schwierig sein, diesen hochwertigen Schaumwein, der drei Jahre auf der Hefe gelagert wurde und zu einem Drittel aus Reserve-Weinen besteht, von einem richtigen

Champagner zu unterscheiden. Er besitzt eine feine Aromatik sowie ein schönes Volumen und begeistert durch seinen angenehm trockenen, langanhaltenden Geschmack.

Coates & Seely, Blanc de Blancs 2016 <La Perfide> Zero Dosage, Hampshire, English Sparkling Wine <Methode Britannique>, 100% Chardonnay

Fr. 69.—
(statt Fr. 85.—)

Diese besondere Cuvée wird normalerweise nur an Restaurants mit zwei oder drei Michelin-Sternen und an die besten Hotels wie das Raffles geliefert. Es

ist ein wunderbar fitnessreicher, komplexer Schaumwein, der durch seine subtilen Chardonnay-Noten besticht. *Begrenzte Verfügbarkeit!*

