



Sancerre (Frankreich): Domaine Fouassier

1 In einem der Rebberge der Familie Fouassier; im Hintergrund das Dörfchen Sancerre, das im letzten Jahr die Auszeichnung «village préféré des Français» gewann.

2 Abendessen im Restaurant La Tour in Sancerre mit Benoît (links) und Paul Fouassier (rechts).

3 Blick von Sancerre auf die Rebberge.

Nach der Ankunft auf dem Weingut der Familie Fouassier in Sancerre und der herzlichen Begrüssung durch Benoît und Paul werden wir als erstes mit einer betrüblichen Nachricht konfrontiert. «2021 hatten wir einen Ernteausfall von neunzig Prozent», lässt uns Benoît wissen. Uns verschlägt es beinahe den Atem. Für die Domäne ist das ein finanzieller Schlag ins Kontor! «Der Frost war 2021 so schlimm, dass sich selbst die ältesten Einwohner von Sancerre an nichts Vergleichbares erinnern konnten, und es gab selbst an Lagen Schäden, die zuvor noch gar nie von Frost betroffen waren. Der einzige Trost ist, dass uns sowohl 2020 wie auch 2021 sehr gute Weine gelungen sind und die Nachfrage nach Sancerre weltweit steigt. Aber wir müssen beim 2020er bei sämtlichen Kunden schmerzhaft Kürzungen vornehmen, um im kommenden Jahr überhaupt etwas ausliefern zu können. Wir sehnen uns jetzt wirklich sehr nach einem Jahr ohne Komplikationen, das nicht nur qualitativ gut ist, sondern uns auch wieder einmal eine anständige Erntemenge beschert!»

Beim Besuch des Rebbergs zeigt sich glücklicherweise ein harmonisches Bild. «Hier ist tatsächlich alles in Ordnung!», erklärt Benoît. «Weil wir schon seit 2012 biologischen Anbau betreiben, sind unsere Reben inzwischen viel resistenter gegen Krankheiten und die Traubenbeeren aromatischer als zu Zeiten der traditionellen Bearbeitung. Wesentlich ist ausserdem, dass alle unsere Nachbarn, wie beispielsweise Mellot und Vacheron, ihre Reben ebenfalls biodynamisch bewirtschaften und von daher kein Risiko besteht, dass von den angrenzenden Grundstücken Pestizide auf unsere Parzellen gelangen.»

Generell fällt auf, dass die Weine aus Sancerre im Aufwind sind und sich einer immer grösseren Beliebtheit erfreuen. Viele Sauvignon Blanc aus anderen Regionen der Welt sind zu aromatisch und zu intensiv. Es ist ein grosser Vorteil des Sauvignon Blanc aus dieser Region, dass er auch gut als Essensbegleiter eingesetzt werden kann. Seine Aromatik ist diskret und filigran, dennoch belebend und frisch. Zu Austern oder anderen Meeresfrüchten passt der Sancerre der Familie Fouassier wie nur wenige Weine ganz vorzüglich! Wir sind glücklich, dass wir dank des starken Schweizer Frankens den Verkaufspreis trotz Preiserhöhung nur moderat anheben müssen. Allerdings haben wir deutlich weniger als die Hälfte der üblichen Menge erhalten. Wer sich mit diesem köstlichen Sancerre eindecken möchte, sollte deshalb nicht allzulange zuwarten.



Mehr Informationen zum Weingut Fouassier.



**Sancerre (weiss), Domaine Fouassier 2020
Spezialfüllung Selection Schwander
Sauvignon Blanc**

Mittleres Gelb; finessenreiches, subtiles Bouquet; am Gaumen trocken, mit feiner Frucht, duftig, transparent – ein grossartiger, köstlicher, ungemein eleganter Sauvignon Blanc! Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2023. *Beschränkte Verfügbarkeit!*

Fr. 21.40 (ab November 22 Fr. 23.80)