



NON FILTRÉ AUS NEUENBURG: EIN WEIN STEHT KOPF

Pastisfarben oder nur mit leichtem Schleier? Der Neuenburger Chasselas Non filtré kennt Zwischentöne, vor allem aber ist er der erste Schweizer Wein des jüngsten Jahrgangs, der im grossen Stil in den Verkauf gelangt – dies seit bald 50 Jahren. Vor dem Ausschank werden die Flaschen jeweils mehrmals umgedreht, so dass sich die Feinhefe verteilt.

Text: Stefan Keller

● Am 17. Januar 2024 war es wieder so weit: der erste Schweizer Wein des Jahrgangs 2023 wurde offiziell vorgestellt, und dies ausgerechnet in Neuenburg, in einem Kanton, in dem man sich in vielen Bereichen Zeit lässt. Bizar der Ort der Veranstaltung: das Autohaus Facchinetti an der Avenue des Portes Rouges. Der durchaus angenehme Duft, wie er Garagen eigen ist, liegt in der Luft, 32 Degustationstische stehen neben potenzen Zweirädern wie einer BMW R 18 Classic. Als Farbtupfer verteilt die grauhaarigen Herren der Confrérie La Compagnie des Vignolants in ihren gelb-rot-blauen Roben, mit Schlapphüten und dem Tastevin, der an einer Kette über dem Bauch baumelt. Für die Präsentation des Neuenburger Non filtré – immer am dritten Mittwoch im Januar – sind die historischen Räume zu klein geworden, denn im Verlauf des Nachmittags werden über 1000 – zahlende – Besucherinnen und Besucher eintrudeln. Das Wetter in Neuenburg ist so trüb, wie es der Wein sein sollte, der Blick über den See Richtung Berner Alpen bietet nicht mehr als ein «tableau gris».

Die Erfolgsgeschichte hat ihren Ursprung in der kleinen Ernte im Jahr 1974, bald wurde der Wein knapp. Vor allem die Wirsche hättten unter dem Ausbleiben der Lieferungen gelitten, wird erzählt, auch der Gérant der «Pinte la Golée» in Auvernier, die 1962 der Galerist Gilbert Huguenin ins Leben gerufen hatte. Henri Alexandre Godet, Weinbauer in Auvernier, entschied sich, einen Teil des Jahrgangs 1975 unmittelbar nach der Gärung und dem malolaktischen Säureabbau abzufüllen. Der Wirt willigte ein im Wissen, dass ein unfertiger und trübiger Wein bei seinen Gästen für grosse Aufregung sorgen würde. Die Reaktionen fielen jedoch so gut aus, dass er die Übung im folgenden Jahr wiederholte. Bald kamen auch andere Wirsche auf den Geschmack, und so nahm die Geschichte ihren Lauf. Unter den Winzern setzte ein Wettlauf ein, um als Erster auf dem Markt zu sein, diesem Treiben setzte der Erlass des Neuenburger Regierungsrats von 1995 ein Ende. Seither darf der Wein nicht vor dem dritten Mittwoch des Jahres in den Verkauf gebracht werden, dies ist eine der drei reglementarischen Vorschriften. Die anderen beiden sind: Es muss ein Chasselas Neuchâtel AOC sein, und dieser darf in keiner Art und Weise filtriert sein. In der Regel wird der Wein ohne Restzucker und erst nach dem biologischen Säureabbau abgefüllt, alles andere ist risikoreich. Heute bieten über 30 Abfüller einen Non filtré an, diese Spezialität macht rund 6,5 Prozent der gesamten Neuenburger Weinproduktion beziehungsweise 15 Prozent der Chasselas-Produktion aus.

Die im Trend liegenden unfiltrierten Weine gibt es auch anderswo, und die Bewegung der «vins naturels» hat sie vermehrt in den Fokus gerückt, etwa in der Form der Pét Nat Weine, also der flaschenvergorenen Perlweine. In Österreich wird zwischen Sturm, Staubiger und Jungwein unterschieden. Sturm heisst hierzulande Sauser, Staubiger ist ein trüber Wein und seit 2018 auch gesetzlich definiert, er darf nur als Sortenwein aus Österreich ohne Herkunftsbezeichnung in den Verkauf kommen. Beim Klaren – Jungwein sind die Hefen vom Wein getrennt, oft geschieht dies auch durch eine Filtration. Yves Dothaux, Laborleiter und Önologe der Encavage de l'État, hat im vergangenen Jahr Messungen verschiedener Non filtré-Abfüllungen aus dem ganzen Kanton verglichen und festgestellt, dass weniger die Menge an Hefe als ein genügend hoher Alkoholgehalt für die Geschmeidigkeit des Non filtré verantwortlich ist. Eine langsame Vergärung bei tiefen Temperaturen würde die Alkoholbildung begünstigen und die Aromennoten akzentuieren.

Wichtig sei, dass die Weinflasche vor dem Gebrauch auf den Kopf gestellt werde, so dass sich die feinen Hefepartikel verteilen, «sonst wird man durch einen trockenen, mitunter etwas banalen Wein enttäuscht. Der Trub bringt Schmelz und Frucht.» Aus diesem Grund werden auf immer mehr Flaschen die Etiketten kopfüber aufgeklebt. In Jahrgängen mit frühen Ernten würden Kellermeister, um im Januar noch genügend Hefereserven zu haben, manchmal Hefen zusetzen und aufrühren, dies könnte jedoch zu unerwünschten Bitternoten führen. «Der Non filtré ist ein jugendlicher Wein, ein «vin d'adolescent», er darf auffällig sein und sich einiges erlauben, er soll und darf Gärungsaromen aufweisen und anders schmecken als erwachsener Chasselas.»

Doch auch Non filtré kann erwachsen werden. Im Vorfeld der Jungweinverkostung präsentierten die Neuenburger Winzer eine Auswahl an Abfüllungen bis zurück ins Jahr 2014. Die Hefe vermag – wir kennen es vom Champagnerausbau her – den Wein auch während des Reifeprozesses frisch zu halten. Herausragende Beispiele waren Porrets 2014er aus Cortaillod und die Jahrgänge 2015 und 2017 von Château d'Auvernier. Bei diesen beiden Traditionsweingütern hat der Generationenwechsel stattgefunden, bei Porrets (1858) haben die Geschwister Martin und Sophie Porret übernommen, bei Château d'Auvernier (1603) ist Henry Aloys Grosjean am Werk. In beiden Betrieben wird auch der Non filtré weiterentwickelt. Vielversprechende Resultate sind Porrets 2023er mit Maischzeit und Château d'Auverniers spätgeernteter Lagenwein Santé.

SHORT FACTS NON FILTRÉ

WEINANBAUFLÄCHE NEUENBURG

600 ha

WEISSE SORTEN 40 %

BETRIEBE 53

DURCHSCHNITTTLICHE PRODUKTION

35000 bis 40000 hl

PRODUKTION NON FILTRÉ

6,5 % (2022)

PRODUKTION NON FILTRÉ AN

CHASSELAS 15 %

PRODUKTION 2022

307 000 Flaschen

PRIVATKUNDEN 51 %

VERKAUF AUSSERHALB KANTON

30 %

ERSTER JAHRGANG 1975

ERSTER HERSTELLER

Henri-Alexandre Godet

VERKAUFSSTART jeweils dritter Mittwoch im Januar

12 SEHR GUTE NON FILTRÉS DES JAHRGANGS 2023

2023 NON FILTRÉ

Domaine de Chambleau,
Neuchâtel

Helles, leicht trübes Gelb.
Dezent, feine Hefenote, bee-
rig. Im Antrunk geschmeidig,
straff, ausgewogen, reife
Beerigkeit, pfefferig, leichte

Salzigkeit, gute Länge.
Ein exzellerter Non filtré.
17/20 trinken -2030

www.chambleau.ch

2023 NON FILTRÉ

Boris Keller, Vaumarcus
Trübes Gelb. Intensive

Kaltgärauromen, floral, grüner
Apfel. Im Antrunk dicht,
geschmeidig, ausgewogen,
Lakritze, reife Säure,
leicht süßliches Finale.
Ein charmanter Non filtré.
17/20 trinken -2025

www.vins-keller.ch

mit Zwischentönen, reife
Beerigkeit, feine Hefenote.
Beeriger Antrunk, Tannin,
reife, tragende Säure,
strukturierende Bitternote,
langes, warmes Finale.
Ein stoffiger Non filtré.
17/20 trinken -2029

www.chateau-avernier.ch

2023 NON FILTRÉ

Les Vins Porret, Cortaillod
Milchig. Dezent,

DOMAINE CHAMBLEAU: NON FILTRÉS UND PINOTS AUS BESTEN LAGEN

Seit zwei Jahren kümmert sich Charlotte Burgat um die Weinberge und die Weine der biologisch bewirtschafteten Domaine Chambleau im Herzen der Neuenburger Rebberge. Das Weingut in Colombier befindet sich seit 1950 im Besitz der Familie Burgat. Nach ihrer Ausbildung in Changins, Weinbau und Önologie, ist Charlotte Burgat zurückgekehrt auf die elterliche Domaine von Valérie und Louis-Philippe Burgat, die Chambleau mit nach burgundischem Vorbild vinifizierten Chardonnays und Pinots bekannt gemacht haben. Interessanter Wein – neben dem jetzt präsentierten Non filtré – bleibt der mit dem Zug gereiste, mit einer Künstleretikette versehene, reinsortige Gamaret namens Zürich-Neuchâtel Art-Express. Beim 2019er war Ben Vauthier für das Etikett besorgt. ak

2022 BLANCHE LOYE

AOC Neuchâtel
Chambleau, Colombier
100 % Chasselas
12,7 Vol.-%, Fr. 23.-
Seidenes, frisches, fein
mineralisches Bouquet,
gelbe Blüten, Frischkäse,
Kreide, zart Minze. Feinglied-
riger, duftiger Gaumen mit
feiner Frucht, guter Säure,
schlanker Struktur, frischer
Aromatik, feiner Abgang.
17/20 trinken -2032

Gaumen, feine, süsse Frucht,
gut eingebundene Säure,
kräftige, frische Aromatik,
langer, voller Abgang mit
süssen Rückaromen.
18/20 2026-2040

Chambleau, Colombier

13,8 Vol.-%

Fr. 47.-

Florales, seidenes, frisches,
feingliedriges Bouquet,
Kirschen, Erdbeeren, zart
Nougat, heller Tabak. Fein-
fruchtiger, kräftiger Gaumen,
frische Frucht, feines Tan-
nin, dichte, zart cremige
Struktur, kräftige Aromatik,
gute Mineralik, langer, kräf-
tiger, fruchtiger Abgang.

18/20 2027-2045

kräftige, süsse Aromatik,
feines Tannin, langer,
kräftiger Abgang. Kann
noch zulegen.

18/20 trinken -2040

2019 ZÜRICH-NEUCHÂTEL

ART-EXPRESS

Chambleau, Colombier
100 % Gamaret
13,9 Vol.-%
Fr. 66.70

Etikett von Ben Vauthier
Würziges, kräftiges, dunk-
les Bouquet, schwarze
Kirschen, Rauch, schwarzer
Pfeffer, feine Röstaromen.
Dichter, kraftvoller, fruchtig-
er Gaumen, dunkle Frucht,
viel gutes Tannin, samtene,
muskulöse Struktur, kräf-
tige Aromatik, langer,
samtener, süßer Abgang.
Kann noch zulegen.

17/20 2025-2038

www.chambleau.ch

2021 CHARDONNAY LE ROSY

AOC Neuchâtel
Chambleau, Colombier
13,2 Vol.-%
Produktion: 1300 Flaschen
Fr. 40.-
Samtenes, mineralisches,
kräftiges Bouquet, Zitronen-
creme, Feuerstein, Schiefer,
Lindenblüten. Dichtverwo-
bener, fein cremiger

Dichter, ausgewogener Gau-
men, fein cremige Frucht,
elegante Struktur, feines
Tannin, kräftige, süsse Aro-
matik, langer, voller Abgang
mit vielen Rückaromen.
18/20 2027-2045

2014 PINOT NOIR

CUVÉE PUR SANG

AOC Neuchâtel
Chambleau, Colombier
Seidenes, elegantes, dich-
tes, komplexes Bouquet,
Walderdbeeren, Amarena-
kirschen, zart Haselnüsse,
fein Kräuter, Schiefer. Aus-
gewogener, dichtverwobener
Gaumen, feine Frucht, zart
cremige Struktur, vielfältige,

2021 PINOT NOIR

LES BOVARDES
AOC Neuchâtel

vielschichtig, Agrumen, feine Würzigkeit. Straffer Antrunk, dicht, geschmeidiger, strukturierter Mittelteil, langes, leicht satziges Finale. Ein charaktervoller Non filtré.

17/20 trinken –2033

www.porretvins.ch

2023 NON FILTRÉ

Caves du Prieuré de Cormendrèche, Corcelles-Cormondrèche Leicht trübes helles Gelb. Dezentes Bouquet, pikant, würzig. Kaltgäraromen, kernig, Hauch Kohlensäure, pfefferig, straffes Finale. Ein rassiger Non filtré.

17/20 trinken –2028

www.prieure.ch

2023 NON FILTRÉ

Domaine Christalain, Boudry Leicht trübes Gelb. Verschlossen, nach Belüftung frisch, vielschichtig. straff, gut gebaut, viel Nerv, knackig, salzig und lang. Ein vitaler Non filtré.

16/20 trinken –2028

www.cave-utter.ch

2023 NON FILTRÉ

Caves de la Béroche, Saint-Aubin-Sauges Leicht trübes, helles Gelb. Verhalten, leicht reduktiv, Hefe, floral. Straffer, säurebetonter Antrunk, Agrumen, Zitrus, frisches, ausbalanciertes Finale. Ein knackiger Non filtré.

16/20 trinken –2028

www.caves-beroche.ch

2023 NON FILTRÉ

Cave des Lauriers Jungo & Fellmann, Cressier Milchig. Intensives Bouquet, Kaltgäraromen, Hauch Menthol. Fülliger, strukturierter Antrunk, reife Bienennote, Fruchtsüsse, reife, tragende

Säure, vollmundiges Finale. Ein reichhaltiger Non filtré.

16/20 trinken –2030

www.75cl.ch

2023 NON FILTRÉ

Caves Châtenay-Bouvier, Areuse Pastisfarben. Verhalten, leicht reduktiv, würzig. Geschmeidiger Antrunk, floral, feingliedrig, saftig, Aprikosennoten, seidiges Finale. Ein eleganter Non filtré.

16/20 trinken –2027

www.chatenay.ch

2023 NON FILTRÉ

Domaine de Montmollin, Auvernier Trübes Hellgelb. Offenes, fruchtbetontes Bouquet, Pfirsichnote. Straffer Antrunk, tragende Säure, saftiger Mittelteil, Agrumen, kühl wirkendes Finale. Ein kerniger Non filtré.

16/20 trinken –2030

www.domainedemontmollin.ch

2023 NON FILTRÉ

Le Clos-aux-Moines, St-Blaise Trübes Hellgelb. Offenes, klares Bouquet, Hauch Zitrus, frisch, floral. Dichter, geschmeidiger Antrunk, reife, tragende Säure, strukturierende Bitternote, schöne Länge. Ein animierender Non filtré.

16/20 trinken –2028

www.clos-aux-moines.ch

2023 NON FILTRÉ

Hôpital Pourtalès, Cressier Leicht trübes, helles Gelb. Dezent, feine Würzigkeit, Hauch Birne. Saftiger, leicht salziger Antrunk, ausgewogen, Prise Tannin, frisch wirkendes, mittellanges Finale. Ein freundlicher Non filtré.

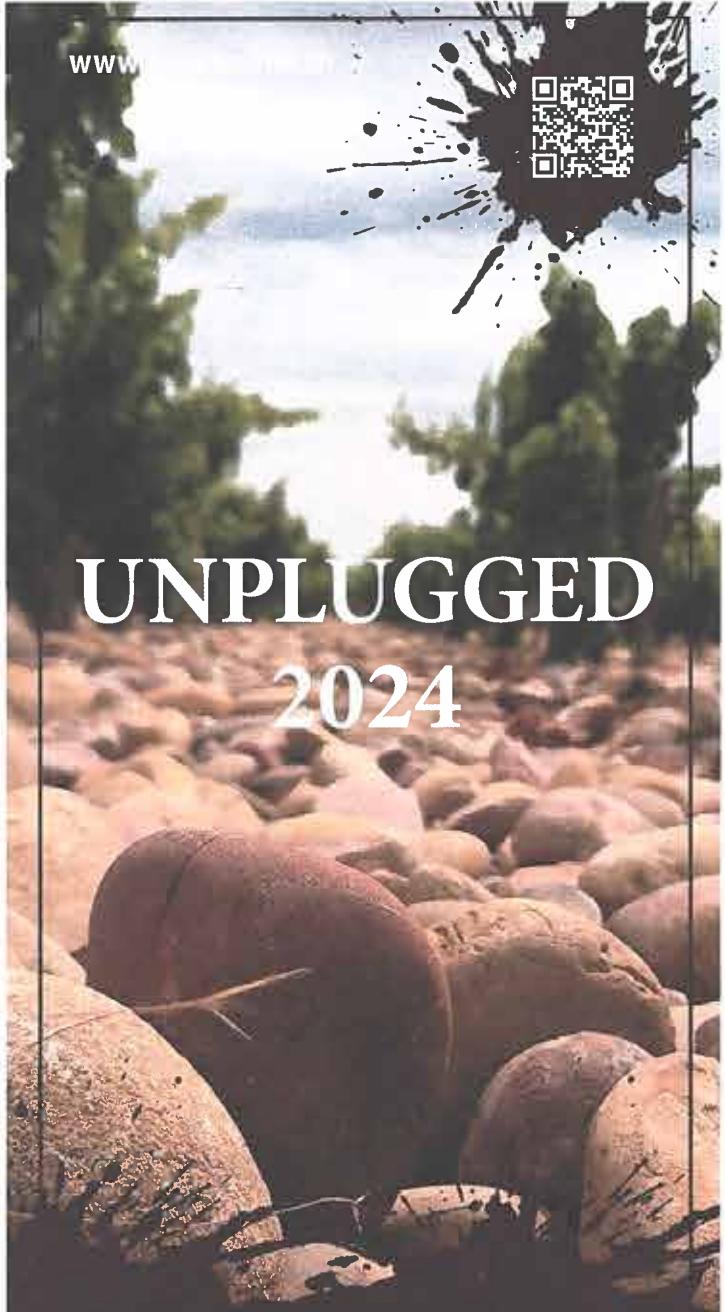
16/20 trinken –2026

www.domainepourtalès.ch

www.



UNPLUGGED 2024



Sven Fröhlich // Champagne Henri Giraud
Clos Saint Vincent // Clos de l'Ours // Marcoux
Santa Duc // Clos Marie // Clos des Fées
Gauby // Roches Neuves // Fosse-Sèche
Abbatucci // Egon Müller // Cidre Brännland



Sonntag 3. März: Baden, Aktionshalle Stanzerei
Uhrzeit: 15.30 - 19 Uhr

Montag 4. März: Lausanne, Beau-Rivage Palace
Uhrzeit: 16 - 20 Uhr

Eintritt: CHF 25.00 (wird ab einem Einkauf von CHF 250.00 zurückerstattet)

Le Millésime

Le Millésime Siegenthaler Frères SA, Rue des Marronniers 1B, 1800 Vevey

SCHWEIZISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 10 Jahren.

TAKE 02 — FEBRUAR 2012

IN WEIN STEHT KOPF
Neuenburger Non Filtré

ANTENBEIN
Eine der 100 stärksten
Weinmarken der Welt

MILIE PERRIN
Von Beaucastel bis M



**DIE SCHUHE. DER WEIN. DIE KUNST.
TENUTA DI TRINORO**

