



## DER SIMONET SYRAH

Unsere intensive Hermitageprobe fand am mit Weinbergen besiedelten Vully statt. Dieser Hügel am Murtensee ist auf zwei Kantone verteilt; Fribourg und Waadt.

Jedes Jahr besuche ich da jeweils ein paar Winzer, um mich auf dem neuesten Stand zu bringen. So suchte ich im Internet nach «Syrah und Vully» und stiess auf das Petit Château in Môtier. Eric Simonet lud mich auf den Anruf hin, spontan zu einer Syrahprobe ein.

Der 9-Hektarbetrieb arbeitet vollumfänglich biodynamisch. Logischerweise sind da der Chasselas und der Pinot Noir die Hauptrebsorten. Der Syrah ist also nur mit etwa zwei Prozent Anteil ein absolutes Nischenprodukt.

«Wir sind uns bewusst, dass wir hier keine Hermitage-Kopien produzieren können», meint Eric Simonet und fährt weiter: «All unsere Weine sollen den Vully-Charakter in möglichst bester Form reflektieren. Wir haben da ja auch ein völlig anderes Klima. An der Rhône ist es heiss – bei uns ist es im Schnitt viel kühler. Deshalb ist unser Syrah zwar oft auch schwarzpfeffrig, zeigt aber mehr Frucht und florale Noten und wirkt, trotzdem wir auf niedrigem Ertrag fahren weniger konzentriert. Dies zeigt sich auch mit seinen tieferen Alkoholwerten. Um ein spannendes Resultat zu erhalten müssen wir den Syrah in unsere besten Lagen an die steilen Hänge setzen».

Simonet hält den Ertrag tief und erntet so um 20 Hektoliter pro Hektar. Der erste Jahrgang war bereits 1993. Ausgebaut wird er sowohl im stahltank, wie auch im gebrauchten Holzfass. Manchmal wird er solo abgefüllt. Meistens gelangt er aber in den Nobelblend vom Initial, der nicht ganz 100 Franken kostet.

Warum er den Syrah auf zwei Arten ausbaut, frage ich Eric Simonet erstaunt...

«Mir gefallen beide Varianten und so habe ich für die späteren Entscheide mehr Spielraum. Im Stahltank wirkt er auf mich präziser auch wenn daraus vielleicht ein Rohling entsteht. Im Holz wird er zwar komplexer, aber man verliert dabei ein wenig der Primäraromatik».

### 2011 Syrah Le Petit Château, Môtier:

Ausbau in 100 % Holz. Helles Rubin mit lila Reflexen. Verspieltes Nasenbild, Veilchentöne, Himbeeren, Cassis, mit mittlerem Aromendruck. Im Gaumen saftig, dunkle Beerennoten zeigend, feiner Stoff, endet mit schwarzen Pfeffernoten und einem ganz zarten Rauchschimmer. 17/20 trinken

### 2014 Syrah Le Petit Château, Môtier: Ein

Lot im Stahltank ausgebaut und separat abgefüllt. Ist bereits ausverkauft. Aufhellendes Rubin mit Karmesinschimmer. Direkte Aromatik mit viel floralem Touch, wunderschöne Syrahexpression mit deutlichem phenoligem Schwarzpfefferton. Im Gaumen frisch mit gut stützender Säure, zeigt gewisse Muskeln, der Zungenfluss ist noch fein aufrauend und gibt dem idealen Foodwein einen gewissen Charakter. Wer wird noch ein paar Jahre so Freude bereiten. 17/20 trinken

Momentan hat er noch ein 2014er Syrah-Lot in der Barrique den wir verkosten durften. Dieser mögliche 18-Punktewein geht dann wohl in eine Assemblage.

Auch den Ausnahmejahrgang 2015 durften wir verkosten. Er liegt in einem leicht erhöhten Alkoholbereich und alle Komponenten der früheren Jahrgänge sind linear stärker ausgeprägt. Hier zeigt sich, als Sonderfall, das maximale Potential eines Vully-Shiraz. Auch hier ist der Entscheid, ihn solo abzufüllen oder einem Blend beizufügen nicht gemacht.



Zurück zum Hermitage. Am Vierwaldstättersee gibt es eine Kursschiffsanlagestelle mit dem berühmten Weinnamen Hermitage.