



Bordeaux (Frankreich): Château Thieuley

1
Château Thieuley, rund 20 Auto-
minuten von St-Émilion entfernt.

2
Mit Sylvie Courselle im Rebberg.

3
Thieuley blanc passt perfekt zu
weissen Spargeln.

Es ist eine wahre Freude, wie sich das Weingut der Familie Courselle im Bordelais Jahr für Jahr weiterentwickelt. Der pater familias Francis Courselle – mag er auch auf den ersten Blick wie ein strenges Familienoberhaupt erscheinen – hat die Intuition gehabt, seinen Töchtern den nötigen Freiraum zu gewähren und den Betrieb rechtzeitig an sie zu übergeben. So kümmern sich die beiden hervorragend ausgebildeten Damen voller Elan um den Familienbetrieb. Nach dem Absolvieren der berühmten Landwirtschaftsschule von Toulouse haben beide Oenologie studiert und bringen das perfekte Rüstzeug mit, um Thieuley in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Während Marie sich vornehmlich um die Belange der Weinproduktion kümmert, widmet sich Sylvie dem Verkauf. Auch der Vater spielt noch immer eine wichtige Rolle. «Wenn ein neues technisches Gerät angeschafft wird», sagt Marie, «ist Papa der erste, der sich damit auseinandersetzt und am meisten davon versteht. Es ist eindrücklich, mit welcher Schnelligkeit er die Arbeiter im Rebberg beurteilen kann. Ein Blick genügt und er kann voraussagen, wie effizient und sorgfältig jemand arbeiten wird. Meistens behält er recht.»

Voller Stolz zeigt uns Marie die Veränderungen im Keller, wo sie nebst einer neuen Traubenpresse zusätzliche Gärtanks installiert haben. Zudem ist die Lagerkapazität ausgebaut worden. «Entscheidend ist der richtige Zeitpunkt der Lese. Man darf auf keinen Fall zu reif lesen und muss die Trauben einbringen, wenn es kühl ist», erklärt Marie. «Wird zu spät gelesen, verlieren die Trauben schnell ihre Aromatik. Die Hitze des Tages ist ebenfalls schlecht, wir ernten

4
April 2012: Zu Besuch bei der
Familie Courselle, Mitte hinten
Marie-Joëlle Courselle, rechts von
ihr Marie, vorne rechts Francis
Courselle.

deshalb in der Nacht und nutzen dabei die modernste Technologie. Von der Handlese sind wir abgekommen, weil für uns die Frische der Trauben das wichtigste Kriterium ist und die Erntemaschinen mittlerweile extrem präzise arbeiten. Sie behandeln Rebe und Trauben sehr sorgfältig und verfügen über mobile Sortiertische, die schadhafte Trauben sofort aussondern.»

Gemeinsam mit Francis, Marie und Sylvie verkosten wir die drei letzten Jahrgänge des Thieuley <Classic>. Es ist eindrücklich, wie gut dieser Weisswein reift! Der <Classic> vermählt in bester Harmonie die Aromatik und Frische des Sauvignon blanc mit der Fülle und Frucht der Sémillon-Traube. Im Anschluss an die Degustation erwartet uns Mutter Marie-Joëlle zum Abendessen. Die passionierte Hobbyköchin serviert ein unglaublich feines, aromatisches Pyrenäen-Lamm, das die köstlichen Thieuley-Weine wunderbar begleitet.



**Château Thieuley blanc <Classic> (weiss) 2011
Familie Courselle, Bordeaux a.c.
50% Sauvignon, 50% Sémillon**

Ein trockener, weisser Bordeaux, der die klassischen Komponenten perfekt vereint: Eleganz und Frische am Gaumen, mit reizvoller Sauvignon-Note und belebendem, duftigem Charakter. Ideal zum Apéro oder zu *fruits de mer*! Ab jetzt bis Ende 2013.

Fr. 13.40 (ab September 12 Fr. 14.90)