

ERNTE-TAGEBUCH

2020

UNGESTÖRTER WINTERSCHLAF?

Auf die eisig-kalten Temperaturen warten wir in den Wintermonaten vergeblich. Die Tage sind mild. Die steifgefrorenen Hände beim Reben schneiden bleiben aus. Ein wärmendes Feuer ist nicht nötig. Auch das Stimmorgan unseres Esels Stâne ist nicht „eingefroren“, heisst er uns doch mit einem freudigen „Iah-Gruss“ willkommen. Bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt bleibt diese Begrüssung jeweils aus. Ob die milden Temperaturen dem Weinstock einen ungestörten Winterschlaf ermöglichen? Wir wissen es nicht. Es gibt Dinge, die bleiben uns verborgen.

Nicht verborgen bleiben uns die leuchtenden, farbenprächtigen, winterlichen Abendstimmungen. Einmal mehr lassen wir die wohlthuende Ruhe dieser Jahreszeit auf uns wirken. Wer hätte gedacht, dass uns diese Stille das ganze Jahr hindurch begleiten wird...

STERNSTUNDEN

Jetzt wartet die Zusammenstellung der neuen Cuvées. Eine Arbeit die Toni, Michel und mir jedes Jahr viel Freude bereitet. Sorgfältig wird aus jedem Eichenholzfass und aus jedem Tank ein Muster entnommen. Dieses degustieren wir. Im Kopf haben wir dabei immer den Charakter unserer Weine. Jetzt gilt es die einzelnen Partien so zusammenzustellen, dass die Charaktereigenschaften wieder erkennbar sind, die Jahrgangsunterschiede hingegen deutlich zu Tage treten. Eine anspruchsvolle und höchst spannende Aufgabe. Nach mehreren Tagen intensivem Degustieren und Diskutieren zeichnet sich ein zufriedenes Lächeln auf unseren Gesichtern ab. Die Zusammenstellungen sind gemacht. In wenigen Wochen kann der Rosé in die Flasche gefüllt werden.

AUF DEN KOPF GESTELLT

Doch es kommt anders als geplant. Der Lockdown wird verhängt; die Abfüllung unmittelbar

vor Beginn gestoppt; die gesamte Planung durcheinandergewirbelt. Im Süden sucht Michel mit Hochdruck eine Lösung. Wir im Norden haben alle Hände voll zu tun, unseren Kunden die Lieferverzögerung mitzuteilen. Glücklicherweise stossen wir rundum auf Verständnis. Unser Rosé ist derart beliebt, dass die kurze Wartezeit gerne in Kauf genommen wird. Mitte April ist es endlich soweit. Der Rosé 2019 zaubert unseren Kunden die Frühlingssonne ins Glas.

IN GEWOHNTEM RHYTHMUS

Im Rebberg steht das Leben nicht still. Die Natur folgt ihrem vertrauten Lauf. Pflanzen und Tiere blinzeln der Frühlingssonne entgegen. Die milden Temperaturen lassen die Rebe früher als gewohnt aus dem Winterschlaf erwachen. Dieser vorzeitige Austrieb beobachten wir mit Sorge. Meister Frost ist auch in Fenouillet ab und zu auf Besuch. Bei seiner letzten „Stippvisite“ im April 2017 hat er gar beträchtliche Schäden hinterlassen. Doch wir haben Glück. Die wärmende Sonne behält die Oberhand und lässt die zarten Triebe spriessen. Die Natur erwacht zu neuem Leben.

KLEINE WOHLFÜHL-OASEN

Mit dem Frühling erwachen auch die alten Gemäuer endgültig aus dem Dornröschenschlaf. Die drei neuen Wohnungen sind eingerichtet und erstrahlen in individuellem Charme. Damit findet ein mehrjähriges, abenteuerliches Bauprojekt seinen glücklichen Abschluss. Wir können es kaum erwarten, die ersten Gäste zu empfangen. Doch es bleibt still. Aufgrund der speziellen Situation finden nur wenige Besucher den Weg nach Fenouillet.

FRÜHER ERNTESTART

Die Sommermonate sind heiss. Mehrwöchige Hitzeperioden und Dürre bleiben glücklicherweise aus. Die Rebe behält ihren Wachstumsvorsprung vom Frühling bei. Bereits mitte August sind die ersten Trauben reif. Früher als gewohnt fahren wir Richtung Süden. Bei unserer Ankunft zeigt das Thermometer angenehme 22 °C. Das ist geradezu eine Wohltat im Vergleich zu den 36 °C des vergangenen Jahres. Kaum angekommen, nehmen wir die Ernte in Angriff. Eine Woche früher keltern wir die weissen Sorten Chardonnay und Sauvignon blanc. Kurz darauf machen sich auch die frühreifen roten Trauben bemerkbar und schon sind wir mittendrin im Erntealltag. Da

ist das freudige Kribbeln, der wohlvertraute Kellergeruch und der Sternenhimmel der die Erntenächte erhellt. Diese einmalige Atmosphäre lässt die langen Arbeitstage im Nu vergessen.

UNGEWOHNT UND DOCH NORMAL

Einmal mehr ist eine vorausschauende Planung nicht möglich. Unsere täglichen Begleiter sind die Reifekontrollen und die Wettervorhersagen. Aufgrund dieser Daten entscheiden wir, welche Parzelle am nächsten Tage geerntet wird. Bis am 18. September ist hinsichtlich des Wetters keine Eile angesagt. Jetzt sind nur noch wenige spätreife rote Sorten draussen. Nun folgen mehrere Tage Niederschlag. Für mich ist das höchst erstaunlich. Regen im Herbst auf Fenouillet; das kenne ich nicht. Die Herbstmonate der letzten Jahre waren stets sehr trocken und heiss. Laurent und Pierre hingegen erklären mir, dass das früher immer so war. Die letzten Jahre seien die Ausnahme gewesen.

Nicht alle verbleibenden Trauben kommen mit den Niederschlägen gleich gut zurecht. Die sensible Sorte Carignan zeigt erste Anzeichen von Fäulnis. Der robuste Cabernet Sauvignon hingegen meistert die Situation mit Bravour.

Am 28. September ernten wir die letzten Trauben. Wie gewohnt macht der Cabernet Sauvignon der Parzelle „Brestalou“ den Abschluss. Es ist gleichzeitig die letzte Ernte dieser Parzelle. Im Dezember wird sie gerodet. Es folgen die Bodenbearbeitung und Einsaat. Ungefähr vier Jahre wird der Boden ruhen und sich erholen. Während dieser Zeit dürfen unsere Schafe dort weiden. Sie freuen sich schon heute über diesen zusätzlichen Platz.

NACHWUCHS IM DOPPELACK

À propos Weideplatz: Ausreichend Nahrung ist für unsere Schafe auch wirklich nötig. Wie gewohnt wächst die Herde im Herbst und dieses Jahr gar in doppeltem Tempo. So dürfen wir uns über eine Vielzahl von Zwillingsgeburten freuen. Der Nachwuchs lässt jedoch länger als gewohnt auf sich warten, umso freudiger wird das erste Lämmchen am 09. Oktober begrüsst. Ihm folgen innert kurzer Zeit 47 kleine Wollknäuel 😊 Sie bringen Leben ins Troupeau. Vorbei ist es mit der Ruhe. Der quirlige, hungri-ge Nachwuchs ist kaum zu bändigen und hält die Muttertiere auf Trab.

FLIEGENDE BESUCHER

Auf die gefiederten Gäste müssen wir nicht verzichten. Auch dieses Jahr lassen wir eine Vielzahl gesund gepflegter Vögel in ihre ursprünglichen Gefilde entfliegen. Diese „Relâché des oiseaux“⁽¹⁾ ist jeweils ein bewegender Anlass. Sie führt uns erneut die Schönheit von Fenouillet vor Augen.

BEGLEITUNG IM KELLER

Mit dem Einbringen der letzten Trauben sind die Kellerarbeiten längst nicht abgeschlossen, ganz im Gegenteil. Jetzt sind alle Tanks belegt. Es herrscht emsiges Treiben. Nun gilt es, den Überblick zu behalten und allen Partien die nötige Aufmerksamkeit zu schenken.

ERNTESCHLUSS

Die Nahrungssuche der Bienen gestaltet sich dieses Jahr etwas einfacher. Die milderen Temperaturen erleichtern ihnen das Leben. Wir dürfen uns über eine spezielle Sorte Honig freuen. Der Erdbeerbaum hat es den Bienen dieses Jahr besonders angetan. Er wird fleissig als Nahrungsquelle genutzt. Der Geschmack dieses Honigs hingegen ist höchst überraschend und speziell.

Den Ernteschluss machen wir wie gewohnt die Früchte unserer Olivenbäume. Deren Ernte ist reichlicher als in den letzten Jahren und das frischgepresste Olivenöl schmeckt herrlich.

AU REVOIR

Mit dem Raureif am frühen Morgen klingt der Herbst langsam aus. Das Fenouillet-Weinjahr²⁾ 2020 gehört zu den guten Jahren. Das Klima zeigte sich von seiner angenehmen Seite. Die Jungweine präsentieren sich prächtig. Daneben erforderte die ereignisreiche Zeit viel Flexibilität und Optimismus.

Schön haben Sie mit uns zusammen, dieses spezielle Jahr «gemeistert». Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen ein weiteres Fenouillet-Kapitel zu schreiben und bedanken uns herzlich für Ihre Verbundenheit.

Yvette Schuler



- 1) Relâché des oiseaux: Auswanderung von Wildvögeln
- 2) Unser Weinjahr folgt nicht dem gewohnten Kalender, es dauert von Anfangs November bis Ende Oktober