

## Val de Loire

### Weine von den Ufern des "königlichen Flusses"

Degustationsabend mit dem Gastreferenten Dr. Rolf Dubs, Wettswil  
Freitag 16. Februar 2007, 19:30 Uhr  
Hotel Restaurant Delphin in Meisterschwanden

Wohlen, 16. Januar 2007

#### Geographie

Der „königliche Fluss“ legt in seinem langen Lauf vom Zentralmassiv im südlichen Zentralfrankreich bis zur Atlantik-Mündung einen Weg von 1.000 Kilometern zurück. Er ist der längste Fluss Frankreichs und zugleich der letzte ungezähmte Strom Europas. Die Loire entspringt am Gerbier de Jonc und spannt sich dann mit ihren vielen Inseln, Seitenarmen und Nebenflüssen wie ein Adernetz über das Herz Frankreichs. Während am Oberlauf schwarze Granithäuser das Dorfbild prägen, zieren am Mittel- und Unterlauf viele bekannte Schlossanlagen ihr Tal. Die Weinbauregionen ziehen sich den Fluss entlang, vom Zentralmassiv bis hin zur Mündung in den Atlantik.

#### Geschichte

Mit Ausnahme einiger Rebflächen im Pays Nantais, die bereits von den Römern angelegt wurden, beginnt die Geschichte des Weinbaus an der Loire im 5. Jahrhundert. Die grossen Klöster der Region legten systematisch Rebflächen an. Während annähernd 500 Jahren entwickelte sich der Weinbau stetig. Mit der Krönung Heinrichs II. von England, dem Herzog von Anjou, am 19. Dezember 1154 begann eine fast 900 Jahre dauernde Beziehung zwischen dem Loire-Wein und den französischen und englischen Höfen sowie Adelsfamilien, was diesem Wein in ganz Europa zu einem guten Ruf verhalf.

#### Klima

Durch die mässigende Wirkung des Wassers sorgen die Loire und ihre Nebenflüsse für ein günstiges Mesoklima. Das insgesamt eher kühle Klima sorgt generell für Weine mit einer kräftigen Säure und liefert somit ausreichende Mengen von Grundwein auch für die Schaumwein-Herstellung. Mit zunehmender Entfernung vom Meer wird das Klima deutlich kontinentaler. Generell besteht im Frühjahr bis in den Monat Mai die Gefahr von Spätfrösten. Die Niederschläge zwischen März und August sind mit Werten von 45-57 mm/Monat eher gering.

#### Weine

Die bekanntesten Weine der Loire kommen vom Oberlauf, nämlich aus den Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé. Die Weissweine werden aus der säurebetonten Sauvignon-Blanc gekeltert, die auf den Kalkböden von Sancerre den typischen Geschmack von unreifen, grünen Äpfeln zeigt. Beim Pouilly-Fumé, der meist auf Sandboden wächst, dominiert hingegen eine schöne, reife, volle Frucht und der mineralische Charakter tritt in den Hintergrund.

Weiter Flussabwärts schliesst sich die Touraine an, ein Weinbaugebiet, das dann auch die ersten Rotweine des Loiretals hervorbringt. Sind die Weissweine aus der Sauvignon-Blanc recht kurzlebig, so sind die aus der Chenin Blanc gekelterten sehr lagerfähig. Die Chenin Blanc ist im unteren Loiretal die vorherrschende Weissweinsorte. In der Region Sarthe, Anjou-Saumur werden viele edelsüsse Weine aus der Chenin-Blanc produziert. Hier werden aber auch vollfruchtige, säurebetonte, kräftige, sehr lange lagerfähige Weissweine der Appellationen Saumur, Savennières, Anjou Blanc und anderen bereitet.

In diesen Regionen entstehen auch phantastische Rotweine, gekeltert aus der Cabernet-Franc, eine mit dem Cabernet Sauvignon eng verwandte Rebsorte. Cabernet Franc ist viel besser für kühle und feuchte Regionen geeignet und dient daher meist als Verschnittpartner von Cabernet Sauvignon. Grosse Bedeutung für reinsortige Weine hat sie lediglich hier im Loire-Tal, wo sie in den Appellationen Chinon, Bourgeuil und Saumur-Champigny grandiose Ergebnisse bringt. Grosse Cabernet Franc haben eine ausgeprägte Frucht und eher leichtere Tannine.

Zum Atlantik hin schliessen sich die Pays Nantais an, die vorwiegend Muscadet erzeugen, meist sehr preisgünstige, leichte und frische Sommerweine, die sehr gut mit Austern und anderen Meeresfrüchten harmonieren.

### **Degustationsleitung**

Vorgestellt und kommentiert werden uns die Weine von **Dr. Rolf Dubs**, einem gern gesehenen Gast bei den Freiämter Weinfreunden, die seine Präsentation "Der Lauf der Rhône" im Februar 2004 sicher noch in bester Erinnerung haben. Als promovierter Biochemiker und Mikrobiologe leitet Rolf Dubs das Labor am Universitätsspital Zürich und beschäftigt sich in seiner Freizeit am liebsten mit Weinkunde (wen wunderts), Kochen und Rudern.

### **Gastgeber**

Die Familie Fischer aus dem **Seehotel Delphin** in Meisterschwanden garantiert für ein lukullisches Nachtessen, damit ein neues Jahr "Freiämter Weinfreunde" einen stilgerechten Anfang nehmen kann.

### **Zu guter Letzt**

Wir raten Ihnen, die öffentlichen Verkehrsmittel (Bus) nach Meisterschwanden zu nutzen. Die Fahrziten finden Sie auf einem separaten Blatt.

Wir freuen uns, wenn wir Sie am Eröffnungsanlass 2007 im Delphin begrüssen dürfen. Bitte senden Sie Ihre **Anmeldung** bis spätestens **11. Februar 2007** per Post, Fax oder e-Mail an unser Sekretariat.


Die Kosten für das viergängige Nachtessen, alle Weine und das Mineralwasser betragen Fr. 93.- für Mitglieder und Fr. 98.- für Gäste.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE



Markus Aellen  
Präsident



Marthe Liechti  
Sekretariat

## Weine

Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie 2004  
Vincent Caillé, Domaine de Fay d'Homme, Monnières

Château de Presle, Touraine 2005  
Domaine Jean-Marie Penet, Oisly

Saumur Blanc, Château de Villeneuve 2005  
Château de Villeneuve, Souzay-Champigny

Sancerre Domaine Daulny 2005  
Domaine Étienne Daulny, Verdigny

Vouvray sec, Le Haut-Lieu 2001  
Domaine Gaston Huet, Vouvray

Le Vieux Clos, Savennières 2004  
Domaine Nicolas Joly, Savennières

Pouilly Fumé de Ladoucette 2003  
Baron Patrick de Ladoucette, Pouilly-sur-Loire

Saumur Blanc, Château Yvonne 2001  
Yvonne et Jean-François Lamunière, Parnay

Bourgueil Les Quartiers 2001  
Domaine Yannick Amirault, Bourgueil

Saumur Champigny, Château Yvonne 2000  
Yvonne et Jean-François Lamunière, Parnay

Chinon Coteau de Noiré 1999  
Domaine Phillippe Alliet, Cravant les Coteaux

## Menu

Balchenfilet pochiert mit Hechtklösschen  
an Weissweinsauce mit Champignons  
Trockenreis

Lachstranche in Butter gebraten  
mit Noilly Prat Jus  
auf Spinatbeet  
Salzkartoffeln

Maispoulardenbrust geschmort  
an Estragon-Senfsauce  
Kartoffel-Kürbisgratin  
Gemüseauswahl

Kleiner Käseteller

**Busverbindung Wohlen – Meisterschwanden (Delphinweg)**

**Fahrzeiten:**

Wohlen Bahnhof	ab	18.50		an	23.37	↑
Meisterschwanden Schulhausplatz	an	19:11	↓	ab	23.17	

**Anschlüsse:**

nach Muri:	23:41 h
Bremgarten	23:50 h
Dottikon	23:42 h

**Kosten Hin- und Rückfahrt mit Halbtax Fr. 6.- / ohne Halbtax Fr. 12.-**

**Reservation erforderlich. Bitte auf Anmeldeformular / Fax / Mail vermerken.**

**Busverbindung Wohlen – Meisterschwanden (Delphinweg)**

**Fahrzeiten:**

Wohlen Bahnhof	ab	18.50		an	23.37	↑
Meisterschwanden Schulhausplatz	an	19:11	↓	ab	23.17	

**Anschlüsse:**

nach Muri:	23:41 h
Bremgarten	23:50 h
Dottikon	23:42 h

**Kosten Hin- und Rückfahrt mit Halbtax Fr. 6.- / ohne Halbtax Fr. 12.-**

**Reservation erforderlich. Bitte auf Anmeldeformular / Fax / Mail vermerken.**