

DAS CHÂTEAU SOUAILLON: DER TRADITION VERPFLICHTET

Es gibt da noch einen anderen de Coulon, der sich dem Wein verschrieben hat: Laurent. Er lebt in Sissach, wo er die Weinhandlung Buess betreibt. Aber nicht nur. Laurent de Coulon keltert auch Wein und besitzt eigene Rebberge. Er ist, wie sein entfernter Cousin François, Neuenburger. Und dort wachsen auch seine Reben.

Von seiner Mutter Yvonne musste Laurent de Coulon im Alter von 24 Jahren ihre Firma Buess übernehmen. Sie, geschieden, hatte ihn vor die Alternative gestellt: Entweder du machst das jetzt, oder ich verkaufe. Nach einer kaufmännischen Lehre, einer Ausbildungsphase in einer Weinhandelsfirma im französischen Mâcon sowie einem Abschluss als Önologie-Ingenieur an der Fachhochschule Wädenswil machte sich der junge Laurent de Coulon an die Aufgabe, das Traditionsunternehmen Buess zu führen.

Gegründet wurde es 1855 von Jakob Buess aus Sissach. Unter seinem Enkel Jakob Emil Buess legte man im Laufe der Jahre im Veltlin, im Beaujolais, im Burgund und im Bordeaux eigene Keller an. 1920 tat sich Buess mit der deutschen Familie Henkell zusammen und startete in Sissach die Champagnerproduktion. Weiter kaufte Jakob Emil Buess 1927 in Neuenburg die Domaine de Champrévevres und machte mit den dortigen Trauben erstmals eigenen Wein.

Das Weingut ist eines der ältesten der Schweiz. 1143 schenkte der Graf von Neuenburg Champrévevres (champ de prêtre, Priesterfeld) dem unweit gelegenen Kloster Fontaine-André, einer Prämonstratenserabtei, die in jenem Jahr über der Quelle des Heiligen Andreas errichtet worden war. Rund vierhundert Jahre später, im Gefolge der Reformation, wurde das Kloster aufgehoben. Zu den Besitzern von Champrévevres gehörten danach verschiedene Aristokraten aus Neuenburg und Bern. Sie wussten wohl weshalb. Denn die fünf Hektaren umfassende Domaine verfügt über eine hervorragende Lage, die einzige in Neuenburg, welche die Bezeichnung «Appellation d'origine contrôlée» tragen darf.

Das dazugehörige Herrenhaus ist teilweise vermietet, Laurent de Coulon wohnt, wenn er in Neuenburg ist, in seinem Schloss Souaillon bei Saint-Blaise. Dort, umgeben von 65 Hektaren eigenem Land, fühlt er sich zu Hause. Verständlich, denn Souaillon ist ein wahres Bijou, eine Campagne von einer Eleganz, wie man sie in der Schweiz sonst kaum findet. Und erst der Garten! Typisch für die Barockzeit ist er auf drei Terrassen angelegt. Auf der ersten steht das Prunkstück der Anlage, der achteckige Brunnen aus der Zeit von Louis XIV. Verbunden ist diese Ebene mit der nächsten durch eine Wassertreppe. Zuunterst, im Obst- und Gemüsegarten, findet sich ein grosses Bassin. Und überall sind

Wasserspiele zu bewundern, sieben insgesamt. Dazu kommt eine romantische Orangerie sowie, ausserhalb dieses ummauerten Gartens, ein englischer Park mit uralten Linden, Eichen, Platanen, Blutbuchen und einem gewaltigen Mammutbaum.

Souaillon – von Pierre de Chambrier erbaut

Gebaut hatte Souaillon 1717 Pierre de Chambrier. Er war in Neuenburg ein bedeutender Mann, Finanzchef, Staatsrat und Kämmerer, eine Art Statthalter des Fürsten von Neuenburg, König Friedrich Wilhelm I. von Preussen. Das Wappen des mit einer de Montmollin verheirateten Pierre de Chambrier prangt noch heute am Eingangstor zum Schloss. 1862 verkauften die de Chambrier Souaillon an die Familie de Pourtalès, die das Schloss via Erbschaft zwanzig Jahre später an James-Ferdinand de Pury weiterreichte, auch er einer Neuenburger Aristokratenfamilie angehörend. De Pury war eine spannende Figur. Der Urenkel von Abram de Pury, Intimus von Jean-Jacques Rousseau, war 1846 seinem Onkel Auguste de Meuron nach Bahia, Brasilien, gefolgt, stieg dort in den Tabakhandel ein und machte ein grosses Vermögen. Der brasilianische Kaiser Pedro II. verlieh ihm einen Orden.

Nach Hause zurückgekehrt, belebte der reiche James-Ferdinand de Pury das Neuenburger Gesellschaftsleben mit seinen prunkvollen Partys. Grosszügig war er indes auch gegenüber öffentlichen Institutionen, die er ausgiebig beschenkte. Seine hoch auf dem Saint-Nicolas-Hügel errichtete Villa vermachte er der Stadt Neuenburg. Sie beherbergt heute das ethnographische Museum.

Souaillon, Purys Sommersitz, kaufte 1906 Maximilien de Coulon. Er war ein international tätiger Ingenieur, unter anderem leitete er den Kanalbau von Korinth. Der jetzige Eigentümer des Schlosses, Maximiliens Urenkel Laurent de Coulon, hängt sehr an Souaillon. Nicht zuletzt wegen dem Wein. Sieben Hektaren sind mit Reben bepflanzt, davon seit kurzem drei mit Pinot Noir, nachdem Laurent de Coulon den Boden genau prüfen liess und entdeckte, dass dieser jenen Bedingungen entspricht, die im Burgund herrschen.

Laurent de Coulon, eigentlich ein Baron, sagt von sich, dass ihm Traditionen wichtig sind, die Reben, der Wein, Souaillon, die Geschichte seiner Herkunft. So war er mehrmals im französischen Cornus, wo die de Coulon ursprünglich herkommen. Hingegen pflegt er kaum Beziehungen zur Neuenburger Aristokratie, auch nicht zu seinem entfernten Vetter François. Laurent de Coulon, geschieden, hat eine Tochter und zwei Söhne. Ob eines seiner Kinder dereinst das Geschäft übernimmt, ist ungewiss. Er sagt: «Das müssen sie selber entscheiden.»



Önologe Laurent de Coulon, Schlossbesitzer und Winzer in Neuenburg, Weinhändler in Sissach, Basel-Landschaft.



Eines der Wasserspiele im Park von Souaillon.



Die Rebstöcke in Souaillon sind bewusst so tief «erzogen» wie jene im Burgund.

«WEIN EINER NACHT»

Trotz seines welsch klingenden Namens spricht Laurent de Coulon den breiten Dialekt der Basellandschaft, denn aufgewachsen ist er in Sissach. Hier führt er in fünfter Generation die Weinhandlung Buess. Das Unternehmen beschäftigt 20 Personen, hat eine Lagerfassung von zwei Millionen Liter Wein und unterhält sowohl in Basel als auch am Firmensitz in Sissach je eine Vinothek. Zu Buess gehören überdies und wie bereits erwähnt zwei Weingüter: die Domaine de Champréveyres, beinahe mitten in der Stadt Neuenburg gelegen, und das Château Souaillon in Saint-Blaise, insgesamt 12 Hektaren Rebland.

Eine wichtige Person für die Entwicklung von Buess war Laurent de Coulons Grossvater Jakob Emil Buess. Er hatte die Société Vinicole de Pauillac in der Schweiz vertreten, was bedeutete, dass die Buess AG bis in die Sechzigerjahre grosse Châteaux-Weine aus dem Bordeaux wie Palmer, Cos d'Estournel, Baron Pichon-Longueville oder Montrose in Sissach abfüllen und hier verkaufen konnte. Doch 1964 bestimmte Frankreich, dass Schlossweine aus dem Bordeaux nur noch auf dem Château abgefüllt werden dürfen, also fiel dieses Geschäft weg.

Gemeinsam mit Henkell Sekt produziert

Um die nach dem Ersten Weltkrieg auch in der Schweiz populär gewordenen Schaumweine anbieten zu können, hatte Buess 1920 zusammen mit dem berühmten deutschen Sektkönig Otto Henkell die Champagner-Kellerei Sissach AG gegründet, an der beide hälftig beteiligt waren. Man importierte Wein aus der Champagne, gab ihm Zucker und Hefe bei, liess ihn in der Flasche ein zweites Mal gären und brachte diesen als Champagne Buess Monopole und als Champagne Henkell Natur auf den Schweizer Markt. Das

ging bis zum Ausbruch des Zweiten Weltkriegs gut. Doch als ruckbar wurde, dass Hitlers Aussenminister Joachim von Ribbentrop Henkells Schwiegersohn war – Ribbentrop war übrigens früher selber Weinhändler –, geriet die Firma in Nazi-Nähe. Jakob Emil Buess blieb nichts anderes übrig, als die Beziehung zu Henkell abzubrechen. Und um seine Rechtschaffenheit und Treue zur Schweiz an höchster Stelle zu beweisen, so erzählt Laurent de Coulon, habe sein Grossvater General Henri Guisan in sein Privathaus zum Mittagessen eingeladen. Guisan nahm die Einladung an.

Inzwischen ist Schaumwein bei Buess längst wieder ein grosses Thema, de Coulon hat die Produktion in den letzten zwanzig Jahren stark ausgebaut. Den Buess Monopole liess er wieder aufleben, wobei der Wein heute aus Schweizer Trauben gekeltert wird. Weil viele Kunden gerne regionale Produkte kaufen, begann Laurent de Coulon, seine trockenen Schaumweine mit einheimischen Traubensorten zu keltern. So schuf er die Secco-Collection, das sind Aargauer, Basler, Berner, Bündner, Zürcher und vier weitere regionale Brands. Die Trauben kauft er vor Ort ein, versieht jede Flasche mit einer entsprechenden Etikette und hat Erfolg damit. Daneben arbeitet de Coulon mit einem Produzenten in der Champagne zusammen. Den ausschliesslich aus Chardonnay hergestellten Champagner verkauft de Coulon unter eigener Etikette. Darauf steht – Laurent. Auf das Regionale setzt Buess nicht nur bei den Schaumweinen. Man keltert unter eigenem Namen sechs Weine aus zugekauften Baselbieter Trauben: einen Riesling-Sylvaner, drei regionale Pinot Noirs, einen Diolinoir (eine Schweizer Zucht aus Rouge de Dioly und Pinot Noir) sowie eine Assemblage aus Pinot Noir und Diolinoir.

Laurent de Coulons Steckenpferd: Pinot Noir

Ins Schwärmen gerät Laurent de Coulon bei seinem Steckenpferd, einem Pinot Noir, den er unter dem Namen «Le Bourguignon» anbietet. Dieser stammt aus den Reben des Château Souaillon, die auf rotem Lehm-Kalkboden wachsen, dessen Beschaffenheit vergleichbar sei mit jenem der Grand-Cru-Lagen in der burgundischen Gemeinde Aloxe-Corton (Côte de Beaune). Eine weitere Besonderheit: Die Reben sind nicht hoch erzogen wie sonst üblich in der Neuenburger Region, sondern werden bewusst tief gehalten wie im Burgund. De Coulon hat die Pinot-Noir-Klone 777 und 828 gepflanzt, die im Burgund zu den besten zählen. Nach der Gärung kommt der Wein für 18 Monate in Burgunder Pièces zu 228 Litern.

Aus den Trauben von Souaillon und Champréveyres, die alle in Sissach verarbeitet werden, keltert de Coulon die Weine seiner beiden Lagen unweit des Neuenburgersees, denen er etwas deu-

tungsschwere lateinische Namen gibt: Violaecus ist ein reinsortiger Cabernet Franc, welcher, sagt de Coulon, dank den eisenhaltigen Böden am Jurasüdfuss besonders gut gedeihe. Purpuratus ist eine Assemblage aus Merlot und Cabernet Franc, Neurus nennt er den im Stahltank ausgebauten Pinot Noir, und Roseus ist folgerichtig der Ciel de Perdrix, den der nie um einen guten Spruch verlegene Laurent de Coulon auch als «Wein einer Nacht» bezeichnet, weil die roten Pinot-Trauben nur eine Nacht lang auf der Maische belassen werden, wodurch die rosa Farbe entsteht. Bleiben die drei reinsortigen Weissen: Azuris heisst der Chasselas, Aureum der Chardonnay, welcher 18 Monate lang in grossen, mit Glas ausgekleideten Zementtanks (Borsaritanks) reift und Viridis, der Sauvignon Blanc. Dessen Trauben werden aus Qualitätsgründen am Stock rigoros weggeschnitten, sodass die Ausbeute nur etwa 600 Gramm pro Quadratmeter beträgt.

