

VINIFERA

# Wine Tales

**Exklusiv für Biel Biemme degustiert die renommierte Weinautorin Chandra Kurt edle Tropfen aus Südfrankreich, der Gastregion der diesjährigen Weinausstellung Vinifera.**

VON RENAUD JEANNERAT Die Journalistin Chandra Kurt, 1968 in Sri Lanka geboren, gehört zu den bekanntesten Schweizer Weinautorinnen. Sie publiziert unter anderem den Bestseller «Weinseller» und ist für die Schweizer Kapitel von Hugh Johnsons «Der kleine Johnson» und Tom Stevensons «Wine Report» verantwortlich. Kürzlich hat die 36-Jährige, die zwischen Zürich, Reggio Emilia und London pendelt, die Kurzgeschichtensammlung «Wine Tales, Ge-

schichten zwischen Tagliatelle und Soutane» veröffentlicht. «Einquartiert in einem Pariser Hotel, habe ich die Geschichten aufgeschrieben», erzählt Chandra Kurt zwischen zwei Weinen anlässlich einer Degustation, die Hugo Brugger von der Vinifera letzte Woche im Restaurant Opera Prima in Biel organisierte.

**Elegant.** Chandra Kurt weiss selber nicht so recht, wie sie zum Wein gekommen ist. «Aber es ist ideal, denn ich reise, esse und degustiere gerne und treffe gerne Menschen. Der Wein lockert die Zungen und regt zum Schreiben an. Es gibt immer wieder etwas Neues und es ist sehr interessant, alle Etagen seiner Distribution zu verfolgen.»

Anlässlich dieser Degustation, die den Tropfen Süd-

frankreichs gewidmet ist, dem Aushängeschild der Vinifera 2004, erklärt Chandra Kurt, dass sich diese Weine der Herausforderung der Produkte aus der neuen Welt stellen und an Boden gewinnen würden, trotz ihres Preises. Hingegen bedeutet die Kennerin den steigenden Alkoholgehalt in modernen Weinen, weil sich damit bei Degustationen Punkte gewinnen lassen. «14 bis 14,5 Prozent sind schlecht für den Kopf. Mein Ideal liegt bei 12,5.»

Barocken, konstruierten Weinen – «zuviel von allem» – zieht Chandra Kurt Eleganz und Komplexität in der Harmonie vor. «Ich mag es, wenn ein Wein mir Geschichten erzählt. Eine neue bei jedem Schluck.»



PHOTO: BARQUE MUNDIZ GARCIA

**GROS MANSENG-SAUVIGNON**  
2003  
**MO Gascogne**  
Vin de Pays des Côtes de Gascogne  
50% Gros Manseng  
50% Sauvignon  
**ALAIN BRUMONT**  
CHF 15.00  
ALTSTADT-KELLEREI BIEL  
Vinifera Stand 8

**Chandra Kurt:** Leuchtendes Goldgelb. Dichter Auftakt mit saftiger Fruchtigkeit. Man denkt an reife Quitten, Apfelkompott und Aprikosengelee. Im Gaumen saftig und komplex. Die Säure ist präsent, genau wie die süss-fruchtige Dominanz. Ein Weisswein, der markiert und charaktervoll den Hals hinunter fliesst. Würzig und mineralisch im Finale. Eigenständig und unvergesslich. Eine Entdeckung.

*Une robe dorée lumineuse. Un bouquet dense avec un fruité intense. On pense à des coings mûrs, de la compote de pommes et de la gelée d'abricots. En bouche, intense et complexe. L'acidité est présente autant que la dominante douce et fruitée. Un vin blanc typé et plein de caractère quand on l'avale. Epicé et minéral au final. Unique et inoubliable. Une découverte.*

**GRAND DUC**  
2001  
**Vins de Pays d'Oc**  
50% Syrah  
37% Cabernet Sauvignon  
13% Merlot  
**SCHULER ST. JAKOBSKELLEREI**  
CHF 13.80  
SCHULER  
Vinifera Stand 5

**Chandra Kurt:** Granatrot. Süsslicher Auftakt mit Schokolade-, Cassis- und Holunderaromen. Im Gaumen saftig, gefällig und ausgewogen. Trägt die Züge eines modern vinifizierten Weines. Unkompliziert und fruchtig. Tannine relativ trocken und präsent. Ein Alltagswein mit süsssem Schmelz.

*Rouge grenat. Un doux bouquet avec des arômes de chocolat, de cassis et de sureau. En bouche, intense, agréable et équilibré. Affiche les caractéristiques d'une vinification moderne. Pas compliqué et fruité. Des tanins assez secs et présents. Un vin de tous les jours avec un doux charme.*



PHOTO: Z.V.G.

**MICHEL LAROCHE**  
3 Grappes  
2003  
**France Sud**  
55% Merlot  
30% Syrah  
15% Grenache  
**MAS LA CHEVALIÈRE BÉZIERS**  
CHF 12.90  
RITTER VINS SA  
Vinifera Stand 17

**Chandra Kurt:** Rubinrot. Jugendliche Beerigkeit im Auftakt. Das Temperament taucht bereits in der Nase auf und zieht sich auch im Gaumen weiter. Charmant und verspielt. Die Frucht ist reif und die Art unkompliziert. Süss-beeriger Verführer, dessen Preis ebenfalls sehr attraktiv ist. Ein fröhlicher Alltagswein, der Spass macht und dessen delikate Gerbstoffe für ein gutes Gerüst sorgen.

*Robe rouge rubis. Arôme de baies. Le tempérament se manifeste déjà au nez, puis en bouche. Charmant et enjoué. Le fruit est mûr, caractère simple. Un séducteur tout en douceur au prix attractif. Un cru joyeux pour tous les jours, qui procure du plaisir et sait par ses tanins délicats nous donner une belle structure.*



**VACQUEYRAS**  
Vieilles Vignes  
2002  
**Appellation Vacqueyras contrôlée**  
60% Grenache  
Carignan  
Mourvèdre  
Syrah  
**DOMAINE LE COLOMBIER**  
CHF 21.50  
BAYS VINS ET SPÉCIALITÉS  
Vinifera Stand 2

**Chandra Kurt:** Leuchtendes Granatrot. Würzig, fruchtiger Auftakt mit pfeffriger Note. Im Gaumen mittelschwer mit saftiger Frucht und erneut anregender Würzigkeit. Sauber vinifiziert und delikat in der Art. Gerbstoffe sind präsent und gut in der Frucht integriert. Ein eleganter Wein.

*Grenat lumineux. Epicé, bouquet fruité avec une note poivrée. En bouche, mi-lourd avec un fruité intense et à nouveau un côté épice intéressant. Soigneusement vinifié et délicat. Les tanins sont présents mais bien intégrés dans le fruité. Un vin élégant.*



**CHÂTEAU DE NAGES**  
Cuvée Torres  
2000  
**MO Costières de Nîmes**  
Languedoc-Roussillon  
100% Syrah  
**R. GASSIER**  
CHF 20.60  
BINDELLA-TESTUZ SA  
Vinifera Stand 19

**Chandra Kurt:** Sattes Rubinrot. Kräftiger Auftakt mit würzig, pfeffrigen Noten. Man denkt zudem an schwarzen Kaffee und Leder. Im Gaumen dicht wie der Auftakt. Viel, viel Stoff und Genuss in jedem Schluck. Neben delikaten Pfeffernoten tauchen rauchige Nuancen und Holunder auf. Ein festlicher Wein mit Schmelz und Komplexität, der Lust auf mehr macht. Man kann ihn fast kauen, so dicht ist er. Harmonisch und intensiv.

*Un rubis éclatant. Un fort bouquet, épice et poivré. On pense d'abord à du café noir et à du cuir. En bouche, aussi corsé qu'au nez. Beaucoup de corps et de goût à chaque gorgée. En sus de délicates notes poivrées apparaissent des nuances fumées et de sureau. Un vin de fête avec du charme et de la complexité. Un goût de reviens-y. Tellement épais qu'on peut presque le mâcher. Harmonieux et intensif.*

VINIFERA

# Raconte-moi une histoire

En exclusivité pour BIEL BIENNE, la fameuse journaliste spécialisée en vin, Chandra Kurt, a dégusté des crus du Sud de la France, terroir hôte de la Vinifera 2004.



PARRENAUD JEANNERAT

Chandra Kurt, 36 ans, est née au Sri Lanka. Et pourtant, la jeune journaliste et écrivaine appartient aux plumes les plus reconnues en matière d'œnologie. Elle publie entre autre le best-seller «Weinseller», rédige les chapitres suisses du «Wine Report» de Tom Stevenson et du «Kleine John-

son». Elle vit entre Zurich, l'Emilie-Romagne et Londres. Récemment, elle a publié un recueil de nouvelles intitulé «Wine Tales». «Je l'ai écrit en m'installant dans un hôtel parisien», raconte-t-elle entre deux crus lors de la dégustation organisée par Hugo Brugger, de la Vinifera, la semaine dernière à l'Opera Prima de Bienne.

**Élégance.** Chandra Kurt ne sait pas vraiment pourquoi elle a fait du vin son métier. «C'est l'idéal, car j'aime voyager, manger, déguster et rencontrer les gens. Le vin délie les langues. Et il inspire l'écriture. Il y a toujours de la nouveauté et il est très intéressant de suivre toutes les étapes de sa distribution.»

Pour cette dégustation consacrée aux crus du Sud de la France, vedettes de la Vinifera 2004, Chandra Kurt note que ceux-ci relèvent aujourd'hui le défi face aux vins du Nouveau-Monde et regagnent du terrain sur le marché, malgré leur prix.

Par contre, Chandra Kurt regrette que la gradation d'alcool augmente dans les vins modernes, car ils récoltent des points dans les dégustations. «C'est mauvais pour la tête quand on atteint des 14 à 14,5 degrés. Mon idéal est à 12,5.»

Aux crus construits, baroques, «qui ont trop de tout», elle préfère l'élégance, la complexité dans l'harmonie. «J'aime qu'un vin me raconte des histoires. Une nouveauté à chaque gorgée.»



**DOMAINE DE BOÈDE**  
Les Grès  
2002

**Coteau du Languedoc**  
Languedoc-Roussillon  
70% Grenache  
20% Syrah  
10% Carignan

**ROSSET**  
CHF 22.00  
MPW MOVENPICKWEIN AG  
Vinifera Stand 18

**Chandra Kurt:** Rubinrot mit Violettstimmer. Interessanter Auftakt mit Holunder- und Kaffeernote. Dicht und komplex. Viel, viel Aromen in jedem Tropfen. Man denkt an edles Leder, Tabak und Gewürznelken. Harmonisch und muskulös. Ein barocker Wein mit erdiger Note. Die Frucht ist marmeladig und bleibt lang im Abgang präsent. Vor-

sicht vor der hohen Alkoholnote. Ein Südfranzose, der die Handschrift der Neuen Welt trägt.

*Rouge rubis avec des touches violettes. Un bouquet intéressant avec du sureau et du café. Corsé et complexe. Beaucoup d'arômes à chaque goutte. On pense à du pur cuir, au tabac et au girofle. Harmonieux et musclé. Un vin baroque avec une note terreuse. Le fruité devient confiture et reste longtemps en bouche. Attention, puissamment alcoolisé. Un vin du Midi qui porte la signature des vins du Nouveau Monde.*



**CHÂTEAU TOUR BOISÉE**

Marie-Claude  
2002  
AOC

**Minervois**  
40% Carignan  
40% Syrah  
20% Mourvèdre

**LA TOUR BOISÉE**  
CHF 21.50  
WEINHAUS KIRCHBERG  
Vinifera Stand 12

**Chandra Kurt:** Rubinrot mit Violettstimmer. Einladender Auftakt mit schmelzig, beeriger Note. Im Gaumen elegant und saftig. Die Säure ist wohl präsent, wird aber in der reifen Frucht integriert. Ein komplexer Wein mit Tiefe und Charakter. Mit jedem Schluck tauchen neue Aromen auf. Ein spannender Wein, der Geschichten erzählt. Spannend wie ein Kriminalroman von Camillieri und emotional wie eine Oper von Verdi. Eine Gaumenfreude.

*Rubis à touches violettes. Un bouquet alléchant avec une note de baies charmante. Élégant et intense en bouche. Si l'acidité est agréablement présente, elle est intégrée dans le fruit mûr. Un vin complexe avec de la profondeur et du caractère. A chaque gorgée, de nouveaux arômes apparaissent. Un cru qui raconte des histoires, aussi passionnant qu'un poème de Camillieri et émotif comme un opéra de Verdi. Une joie pour le palais.*



**CHÂTEAU PUECH-HAUT**

Cuvée Prestige  
2001

**AOC Coteaux du Languedoc**  
Terroir de Saint-Drézéry

1/3 Syrah  
1/3 Grenache  
1/3 Mourvèdre

**GÉRARD BRU**  
CHF 23.90  
QWD LES PERLES DU SUD  
Vinifera Stand 22

PHOTOS: S.A.G.S.

**Chandra Kurt:** Granatrot. Würziger Auftakt mit Brombeernote. Sehr einladend, da nicht zu opulent. Im Gaumen das Gegenteil. Viel Stoff und Frucht. Man kaut sich durch und wird mit Aromen eingedeckt. Röstaromen sind präsent und geben dem Wein eine süsslich, schokoladige Note. Ein dichter Eswein, dessen frische Säure etwas über die Üppigkeit hinwegtäuscht. Ein Schwergewicht.

*Grenat, bouquet épice avec une note de mûre. Très incitatif car pas trop opulent. En bouche, c'est le contraire. Beaucoup de matière et de fruit. On le mâche et l'on est submergé de notes aromatiques. Des arômes de torréfaction donnent au vin une touche sucrée et chocolatée. Un vin pour manger, dont la fraîche acidité tempère quelque peu l'exubérance. Un poids-lourd.*



**DOMAINE DU GRAND ARC**  
Cuvée des Quarante  
2002

**Corbières**  
Languedoc-Roussillon

45% Carignan  
35% Grenache  
20% Syrah

**BRUNO SCHENK**  
CHF 16.00

CAVE DES GOURMETS  
Vinifera Stand 13

*Robe rubis à touches violettes. Épice, un bouquet fleuri qui rappelle violette et l'aiguille de sapin. Fort en bouche, plein de tempérament. On mord littéralement dans un intense mélange de baies, dominé par le sureau, la groselle et le cassis. Une acidité marquante mais parfaitement intégrée. Un vin rustique à note terreuse. Un caractère marquant qui ne rappelle pas forcément un Corbières. Malgré tout très intéressant.*

**Chandra Kurt:** Dunkles Rubinrot mit Violettstimmer. Würzig, ja fast blumiger Auftakt, der an Veilchen und Tannennadeln erinnert. Im Gaumen speckig und temperamentvoll. Man beisst förmlich in eine saftige Beerenmischung. Holunder-, Stachelbeeren und Cassis dominieren. Seine Säure ist markant, aber perfekt integriert. Ein rustikaler Wein mit erdiger Note. Eigenständigkeit, die markiert und nicht unbedingt an einen Corbières erinnert. Trotzdem sehr interessant.



**TERROIR MAILLOLES**

2001

**AOC Côtes du Roussillon**

50% Mourvèdre  
45% Syrah  
5% Grenache

**DOMAINE SARDA-MALET**  
CHF 39.00

LA PASSION DU VIN  
Vinifera Stand 9

*Rubis à touches violettes. Bouquet élégant avec un plaisant parfum de baies, ainsi qu'un arôme de torréfaction. En bouche, intense comme un chocolat noir et épice comme un poivre noir. On doit formellement mâcher ce vin. Il donne du plaisir malgré son intensité. Baroque et musclé. Bien présents, les tannins sont parfaitement emballés par le doux fruité. Un grand vin pour grande occasion. Très profond et élégant. Mais encore un peu jeune.*

**Chandra Kurt:** Rubinrot mit Violettstimmer. Eleganter Auftakt mit schmelziger Beerigkeit und präsenten Röstaromen. Im Gaumen dicht wie schwarze Schokolade und würzig wie schwarzer Pfeffer. Man muss sich förmlich durch diesen Wein beissen. Macht trotz seiner Dichte Spass. Barock und muskulös. Tannine sind präsent, werden jedoch von der süssigen Frucht perfekt eingepackt. Ein grosser Wein für spezielle Momente. Tiefgründig und elegant. Jetzt noch etwas jung.

*Rubis à touches violettes. Bouquet élégant avec un plaisant parfum de baies, ainsi qu'un arôme de torréfaction. En bouche, intense comme un chocolat noir et épice comme un poivre noir. On doit formellement mâcher ce vin. Il donne du plaisir malgré son intensité. Baroque et musclé. Bien présents, les tannins sont parfaitement emballés par le doux fruité. Un grand vin pour grande occasion. Très profond et élégant. Mais encore un peu jeune.*