



Sehr geehrte Mitglieder des Club les Domaines,

mit grosser Freude darf ich Ihnen heute meine Weine vorstellen. Vielleicht ist Ihnen der Satz: «Salwey, immer trocken, immer Burgunder», schon einmal begegnet, aber was bedeutet er eigentlich?

Mitten im Kaiserstuhl, diesem viele Millionen Jahre alten Vulkangebirge, wachsen Burgundertrauben auf schwarzen, von Stein geprägten Böden; an Weinstöcken, die zwischen 10 und 60 Jahre alt sind und sehr tief wurzeln. Genau das ist das Geheimnis, warum die alten Reben auch die heissen Sommer überstehen, die die Gegend prägen. Für mich sind diese Böden ein grosses Geschenk der Natur. Oberrotweil vereint Vulkanfels, Vulkanverwitterung und Vulkanascheböden rund um ein kleines Dorf. Es sind optimale Burgunder-Böden. Und was bleibt einem anderes übrig, wenn man in dieser Gegend aufwächst, als den Burgundern zu verfallen?

Meine jährliche Herausforderung, und gleichzeitig meine Passion ist es, Weine entstehen zu lassen, die begeistern, obwohl sie eher feingliedrig und mineralisch sind und sich sicher nicht in den Vordergrund spielen.

Dabei bin ich geleitet von dem Bild Weine zu produzieren, die jedes Jahr aufs Neue die Gegend, den Boden und den Jahrgang widerspiegeln. In meiner Vorstellung soll der Wein dem Menschen dienen. Immer mit dem Anspruch, besondere Abende möglichst lange wahren zu lassen. Deshalb muss der Wein sich selbst zurücknehmen, frei von aromatisierten Gerüchen oder Geschmäckern (wie z.B. starken Holznoten oder Kaltgärung) sein und nichts Sättigendes an sich haben. Die Zurückhaltung ist unter anderem auch moderaten Alkohol- und niederen Restzuckerwerten geschuldet, die durch den optimalen und rechtzeitigen Lesezeitpunkt gesteuert werden können.

Einmal im Keller angekommen, kommt der wichtige Faktor Zeit ins Spiel. Langsame Pressung, wenig Vorklärung, eher warme Vergärung, langes Hefelager für die weissen Burgunder-Sorten; langer Maischekontakt, schonende Vergärung und mindestens ein Jahr Barriqueausbau für die Spätburgunder. Abwarten anstelle von Aktionismus und Beobachten anstatt Bedrängen. Auch deshalb kommen alle Grossen Gewächse frühestens drei Jahre nach der Lese auf den Markt.

Und dann, irgendwann, ist der Moment gekommen, wenn der Kunde unseren Hof in Oberrotweil betritt und auf die Probierstube zusteuert. Dann zeigt sich, ob das Leitbild, die Reduzierung auf das Wesentliche, sich im Glas wiederfindet und den Kunden gefällt, immer wieder spannend!

Wenn Sie möchten, kommen Sie selbst einmal zu mir und zu den Menschen, die mit mir die Verantwortung für die Entstehung der Weine tragen - der Kaiserstuhl liegt gut erreichbar im Südwesten Deutschlands. Wir jedenfalls, würden uns sehr freuen!

Auf bald.



Chers membres du Club les Domaines,

C'est avec une joie immense que je vous présente mes vins aujourd'hui. Peut-être que cette phrase vous dit quelque chose: Salwey, toujours sec, toujours bourguignon. Mais que signifie-t-elle réellement?

Au milieu du Kaiserstuhl, ce massif volcanique de plusieurs millions d'années, des ceps de Pinot âgés de 10 à 60 ans plongent leurs racines au cœur de sols noirs dominés par la roche. C'est le secret de ces vieilles vignes pour résister aux canicules qui frappent la région chaque été. Pour moi, ces sols sont un cadeau inestimable de la nature. Oberrotweil, situé autour d'un petit village, bénéficie de sols mêlant roche, cendre et pierres volcaniques érodées. Des sols parfaits pour le Pinot. Est-il d'ailleurs possible de ne pas tomber amoureux des cépages bourguignons quand on grandit dans cette région?

Ma mission et ma passion consistent chaque année à créer des vins qui sauront séduire le public, bien qu'ils soient graciles et minéraux et ne cherchent pas à se mettre en avant.

Je suis animé par l'envie de produire des vins qui reflètent, année après année, le millésime, les sols et leur région d'origine. Le vin doit, selon moi, servir les hommes et leur offrir des soirées uniques le plus longtemps possible. C'est pourquoi le vin doit savoir rester discret et se dépouiller de ses parfums ou saveurs aromatisés (comme des notes prononcées de bois ou de macération à froid), ainsi que de ses plus riches atours. La retenue est aussi de mise en matière d'alcool ou de sucre résiduel, dont le taux peut être contrôlé en choisissant le moment parfait des vendanges.

Une fois en cave, le facteur temps - ô combien important - entre en jeu. Pressage lent, préfiltration minimale, macération plutôt à chaud, long repos sur lies pour les Pinots Blancs; longue macération pelliculaire, fermentation douce et au moins un an d'élevage en barrique pour les Pinots Noirs. Patienter plutôt qu'agir, observer plutôt qu'intervenir. C'est aussi pour cette raison de tous les grands crus ne sont pas commercialisés avant au moins trois ans après les vendanges.

Puis vient le moment où le client s'avance dans notre cour à Oberrotweil et se dirige vers notre salle de dégustation. On sait enfin si l'on va retrouver en verre ce modèle de minimalisme et s'il va séduire le client - un instant passionnant!

N'hésitez pas à venir me voir moi et mon équipe, qui participe à la création de ces vins. Le Kaiserstuhl est facile d'accès: il se situe dans le sud-ouest de l'Allemagne à seulement 60 kilomètres de Bâle. Nous serions ravis de vous accueillir!

A très vite.