



Domaine de
Soleure

DAS WEINJAHR 2025

Das Weinbaujahr 2025 lässt sich witterungsmässig in drei Abschnitte gliedern: Eine feucht-kalte Phase vom Austrieb bis zur Blüte, sonniges und trockenes Sommerwetter bis zur Traubenreife und eine, durch Regen verursachte, unerwartet anspruchsvolle Ernte.

VEGETATIONSVERLAUF

Die Reben trieben in der Trois-Lacs Weinbauregion sehr früh aus. Aufgrund des unbeständigen und kühlen Wetters war das Längenwachstum der Triebe zunächst verhalten. Möglicherweise war das zögerliche Wachstum aber auch eine Folge des Vorjahres, in dem die Pflanzen mehltaubedingt nur geringe Reserven einlagern konnten. Bis zur Blüte verlangten die frischen Triebe und die delikaten Blütenstände nach engmaschigem Pflanzenschutz.

Trotz des frühen Austriebs blühten die Reben eher spät. Die Blüte vollzog sich aber rasch und unproblematisch und nach Blühende war der Fruchtansatz gut.

Anfang Juli vollzog sich ein Wetterumschwung, der bis Ende August für sonniges und trockenes Sommerwetter sorgte. Zur grossen Erleichterung der Winzer konnte der Pflanzenschutz deutlich zurückgefahren werden. Die feuchten Böden und das milde Wetter liessen die Trauben rasch heranwachsen und der Farbumschlag setzte bereits zeitig im August ein. Zu diesem Zeitpunkt präsentierten sich das Laub und die Trauben in perfektem Zustand. Ein hervorragender Jahrgang und eine unproblematische Ernte kündeten sich an. Anfangs September wurde Europa dann aber von Ausläufern des Hurrikans Erin erfasst, der zuvor über dem Atlantik gewütet hatte. Die Folge davon waren intensive Niederschläge, welche sich über zwei Wochen dahinzogen und den Hoffnungen auf eine entspannte Ernte ein abruptes Ende setzten.

Durch die anhaltende Nässe befielen die Botrytis (Graufäule) und die KEF (Kirschessigfliege) die bereits stark zuckerhaltigen Trauben und breiteten sich in ungewöhnlich schneller Manier in den Weinbergen aus. Teilweise zerfielen zuvor gesunde Trauben in nur drei Tagen zu Fäulnis und Essig.

Betroffen waren in erster Linie Sorten mit kompakten oder sehr dünnhäutigen Trauben. Warum? Kompakte Trauben schliessen eingedrungenes Wasser lange ein und bilden damit den idealen Nährboden für Pilze. Dünnhäutige Traubensorten wiederum verkraften das schnelle Beerenwachstum nach intensiven Niederschlägen nur schlecht. Die feinen Beerenhäute platzen unter dem Druck der Volumenzunahme auf, setzen den zuckerhaltigen Saft frei und ebnet dadurch ebenfalls den Weg für unerwünschte, mikrobiologische Veränderungen. Am anfälligsten sind Sorten, welche beide Eigenschaften vereinen. Dazu zählen unter anderen der Pinot noir, der Sauvignon blanc und auch der Rheinriesling.





Domaine de
Soleure

Die invasive KEF schliesslich befällt seit rund zehn Jahren Beeren, Steinobst und Trauben. Ihre Populationsdynamik ist stark witterungsabhängig. Je feuchter und wärmer, je grösser die Population. Sind die Bedingungen für die KEF ideal, ist deren Reproduktionsrate sehr hoch und der Befall nimmt rasch epidemische Ausmasse an. Die KEF verfügt, im Gegensatz zur einheimischen Fruchtliege, über einen Legeapparat, der Fruchthäute aktiv durchbohren kann. Das Problem ist weniger die Larve, welche im Innern der Wirtsfrucht heranwächst, sondern die Hautverletzung und der dadurch austretende Saft, der rasch zu Essig umgewandelt wird. Das Unangenehme daran: Je stärker sich der Essig in einer Parzelle bemerkbar macht, desto intensiver wird sie von der KEF befallen.

Die KEF bevorzugt dunkle Früchte mit feinen Häuten und intensiven Aromen als Brutstätte. Daher ist die KEF im Weinbau vorwiegend ein Problem bei roten Sorten. Da die Extraktion der Traubenhaut bei der Herstellung von Rotwein aber ein integraler Bestandteil ist, wiegen die Konsequenzen des KEF-Befalls bei roten Trauben besonders schwer und es führt kein Weg an der rigorosen, manuellen Sönderung der Essigbeeren vorbei.

ERNTE

Wie immer, wenn unter derartigen Bedingungen geerntet werden muss, reduziert die mühsame Sönderung der Trauben die Ernteleistung deutlich. Dies ist besonders unangenehm, da sich zeitgleich der Gesundheitszustand der an den Stöcken verbleibenden Trauben rapide weiterverschlechtert, was wiederum noch intensivere Sönderungsarbeit nach sich zieht.

Auch die Domaine de Soleure erntete unter Hochdruck vom 15. bis am 21. September in nur sieben Tagen den Grossteil der Trauben ab.

Der Sauvignon blanc, Teile von Pinot noir und der Pinot gris mussten im Vorfeld der Haupternte geerntet werden, während der Tempranillo erst danach geerntet wurde. Den intensiven Sönderungsarbeiten fielen viele Tonnen Trauben zum Opfer. Mit einem Durchschnittsertrag von nur 530 Gramm pro Quadratmeter war der empfindliche Pinot noir besonders stark davon betroffen.

Trotz aller Widrigkeiten konnte das Weingut 72'434 Kilogramm Trauben von hervorragender Qualität ernten, was etwa 76% einer Vollernte entspricht.





Domaine de
Soleure

ZUM WEIN

Die Trauben dieses Jahrgangs mussten die Hürde der Sönderung passieren. Söndern bedeutet nicht schlechte Traubenqualität, sondern die manuelle Ausscheidung von unsauberen Traubenteilen. Das ist zermürend und kostenintensiv, aber in jedem Fall lohnenswert, denn keine noch so ausgefeilte Kellertechnik kann das Manko unsauberen Traubengutes wettmachen. Unsauberkeiten, die in den Weinbereitungsprozess eingeschleust werden, verschwinden nicht von selbst, sondern müssen im fertigen Produkt mit viel Aufwand und allerlei Hilfsmittel korrigiert werden. Oft sind diese Korrekturmassnahmen eine Tortur für den Wein, die das Produkt zwar markttauglich zurechtbiegen, ihm jedoch seine natürliche Ausdruckskraft rauben.

Einmal gesöndert wies das Traubengut 2025 hohe Zuckergehalte und interessante, oenologische Eigenschaften auf. Die Trauben liessen sich leicht abbeeren und hervorragend pressen – zwei untrügliche Indizien für eine gute physiologische Reife.

Stilistisch bewegen sich die Weine ziemlich präzise zwischen einem warmen und einem kühlen Jahrgang. Sie sind ausgewogen und zugänglich. Ein herausstechendes Merkmal dieses Jahrgangs sind zudem seine ausgesprochen intensiven und sehr präzisen Aromen.

Sie haben die Gelegenheit, anlässlich der **Sommer-Degustation** des Weingutes vom 11. bis 13. Juni 2026 in Solothurn, oder während der **Caves Ouvertes** am 8. und 9. Mai 2026 in Le Landeron, den neuen Jahrgang in aller Ruhe zu entdecken.

Wir freuen uns auf Sie!

Domaine de Soleure

www.domaine-de-soleure.ch



4500 Solothurn
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5
Russie 8

032 622 62 23
032 751 46 01

soleure@domaine-de-soleure.ch
landeron@domaine-de-soleure.ch

Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn