



Domaine de
Soleure

Pinot gris

Ursprünglich stammt die Sorte aus dem Burgund und ist eine Mutation von Pinot noir. Als Folge daraus sind sich die zwei Sorten hinsichtlich der Blatt- und der Traubenform sehr ähnlich. Die Traubenfarbe dagegen weicht bei Pinot gris deutlich ab und reicht von gräulich bis zu dunklem violett. Aufgrund der pigmentierten Traubenhäute weist der daraus gewonnene Wein oft eine goldgelbe Farbe auf.

In der Schweiz sind die Namen Grauburgunder, Pinot gris, oder Malvoisie (Wallis) gebräuchlich. In Deutschland wird die Sorte auch als Ruländer bezeichnet. Die Sorte hat eine grosse geografische Verbreitung und es existieren daher über hundert weitere Synonyme für Pinot gris. Namhafte Pinot gris-Bestände finden sich im Elsass (FR), im Friaul (I), in Deutschland, in Österreich und in Rumänien.

Die Domaine de Soleure hat ihren Pinot gris-Bestand ab dem Jahr 2021 komplett neu aufgebaut. Dazu wurden der Standort und auch das Pflanzgut sehr sorgfältig ausgewählt. Ihren Platz gefunden hat die edle Burgundersorte in der Gemeinde Le Landeron auf der Parzelle Chaux. Diese erstklassige Pinot noir-Lage, mit ihrem tiefgründigen, sehr steinigen Kalkboden, wurde dazu gerodet und mit den hochwertigsten französischen, deutschen und Schweizer Pinot gris-Klonen neu bestockt.

Im Anbau gelten für den Pinot gris ähnliche Regeln wie für den Pinot noir. Seine frühe Reife, die tendenziell tiefen Säurewerte und seine beachtliche Zuckerleistung machen die Sorte aber besonders anfällig für Botrytis.

Wie alle weissen Sorten aus der Burgunderfamilie ist auch der Pinot gris oenologisch sehr gestaltungsfähig. Von trocken, über süss, mit oder ohne Holzausbau, als Dessertwein oder als Schaumwein, mit Pinot gris ist kellertechnisch vieles umsetzbar. Je nach Reifegrad der Trauben entfaltet die Sorte Aromen nach Apfel, Birne, Quitte, Honig oder Zitrusfrüchten.

Die Domaine de Soleure vinifiziert den Pinot gris klassisch. Um die Aromen zu extrahieren wird vor dem Pressen eine kurze Maischestandzeit durchgeführt. Die Gärung findet im Stahltank statt. Je nach Jahrgang wird der Wein mit oder ohne biologischen Säureabbau auf der Hefe ausgebaut, doch nie wird dabei Holz eingesetzt.

Von sämtlichen weissen Burgunder-Sorten ist der Pinot gris zweifelsfrei der zugänglichste Vertreter. Pinot gris weist oft moderate Säurewerte auf, weshalb die geschmeidigen, körperreichen und fein duftenden Weine unbestritten zu den Publikumsbeliebten zählen. Pinot gris-Weine sind in der Regel charmant, doch nicht banal, und zu seinen Liebhabern zählen daher sowohl Weinnovizen als auch ambitionierte Weingeniesser.

