

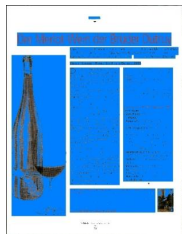
MEDIENSPIEGEL

15.01.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10596297 Ausschnitte: 2
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 2
Themen-Nr.: 721.3 Total Seitenzahl: 4

	09.01.2018	Sphere / deutsche Ausgabe Der Merlot-Wein der Brüder Dutruy	01
	09.01.2018	Sphere / édition française Le Merlot des Frères Dutruy	03



NECTAR

Der Merlot-Wein der Brüder Dutruy

In jeder Ausgabe werden Ihnen von Catherine Cornu und Stephan Meier, zwei grossen Weinkennern, die Schätze des Schweizer Weinbaugebiets vorgestellt. In dieser Nummer der Merlot-Wein von Les Frères Dutruy.

Zeichnungen: *Delphine Gosseries*

MERLOT CABERNET FRANC, LES FRÈRES DUTRUY, 2016

Die Brüder Christian und Julien haben 2005 den Familienbetrieb ihres Vaters, Jean-Jacques Dutruy, übernommen. In zwei Jahren haben sie die Weinberge von 12 auf 25 Hektar ausgedehnt und das Label AOC La Côte erworben.

Vor der Übernahme des Betriebs haben die beiden Brüder die Welt des Weines ausgiebig kennen gelernt. Christian ist Inhaber einer „Maîtrise fédérale“ in Weinbau und hat sechs Monate im kalifornischen Nappa Valley gearbeitet. Danach war er in Südafrika als Manager einer grossen „Winery“ tätig, die jährlich über 15 Millionen Liter Wein abfüllt. Julien hat nach einem Fachabitur am Marcelin-Gymnasium ebenfalls Erfahrung erworben: In der Bourgogne, im Elsass, in berühmten „Châteaux“ der Bordeaux-Gegend und in Neuseeland.

Im Mai 2015 hat das Brüder-Duo seinen neuen, ultra-modernen Weinkeller eingeweiht, der besonders schonend für die Weinbeeren ist. Die Domäne hat auf den Einsatz von Erntemaschinen verzichtet und sich für die Weinlese von Hand entschieden, wodurch eine sorgfältige Sortierung der Trauben ermöglicht wird. Die gesamte Ernte wird mit einem auf der Schwerkraft beruhenden Verfahren verarbeitet, um die Qualität der Weinbeeren zu erhalten. Der ganze Weinkeller ist mit einem digitalen Thermoregulationssystem ausgestattet und besitzt ein Analyse-Labor der Spitzentechnologie.

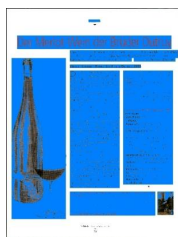
Die verschiedenen Produktreihen enthalten charaktervolle Weine mit präziser Definition. Fruchtigkeit und Feinheit dominieren gegenüber Kräftigkeit und Herbheit. Der im Fass ausgebaute Gamay-Wein „Les Romaines“

gehört zu den 55 Cuvées, die die Schatzkammer des Schweizer Weins des MDVS bilden. (mdvs.ch).

Der Weinkeller der Frères Dutruy wurde von der Grand Jury des Schweizer Weins Ende Oktober 2017 zum Weinkeller des Jahres ernannt.

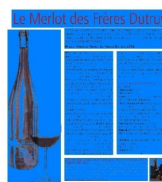
Von VINvitation selektionierte Cuvée: Beschreibung

- **Bezeichnung** : Merlot
- **Jahrgang** : 2016
- **Rebsorten** : 85% Merlot und 15% Cabernet-Franc, biologischer Weinbau
- **Verkostungsnotizen** : Intensives Dunkelrot. Nase von reifen schwarzen Früchten, Brombeeren, herrliche Frische, sehr gute Säurestruktur, Noten von dunkler Schokolade, elegante, feine Tannine, sichere Endnote mit Dornensträuchern und milden Gewürzen.
- **Weinbereitung** : Maischegärung 10 Tage, die Weinbeeren schonende Extraktion
- **Ausbau** : 12 Monate in 228-Liter-Barriques
- **Bodenart** : Kalkboden in Form von Kieselsteinen und Geröll
- **Passt gut zu** : Tartar, rotem Fleisch, Wild
- **Höhepunkt** : Ab jetzt bis 5 Jahre
- **Alkoholgehalt** : 14 %



Catherine Cornu und Stéphane Meier sind zwei grosse Liebhaber des Weins, dem sie ihre Freizeit opfern. Sie sind Mitglieder in zahlreichen Verkostungsjury's und haben 2015 und 2016 zweimal bei der Verkostungsweltmeisterschaft der Revue des Vins de France für die Schweiz teilgenommen. 2011 gründeten sie „VINvitation“, um ihre Weinleidenschaft mit anderen zu teilen. Über VINvitation organisieren sie Events à la carte für Privatpersonen und Unternehmen mit Themenabenden, die nach dem Prinzip „Aufeinander abgestimmte Weine und Speisen“ gestaltet werden.

Mehr Informationen: www.vinvitation.ch



Le Merlot des Frères Dutruy

Dans chaque numéro, Catherine Cornu et Stéphane Meier, deux grands spécialistes, vous présentent les trésors du vignoble suisse. Au tour dans ce numéro du Merlot des Frères Dutruy. Des vins typés d'une définition très précise

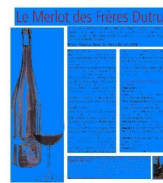
Illustration : Delphine Gosseries

MERLOT CABERNET FRANC, LES FRÈRES DUTRUY, 2016

Catherine Cornu et Stéphane Meier sont deux grands passionnés du vin auquel ils consacrent leurs loisirs. Ils participent à de nombreux jurys de dégustation et ont représenté deux fois la Suisse au championnat du monde de dégustation de la Revue des Vins de France, en 2015 et 2016. En 2011, ils ont lancé VINvitation pour partager leur passion du vin avec d'autres. Au travers de VINvitation, ils organisent des événements à la carte, pour des privés ou des entreprises, avec des soirées à thème agencées selon le principe «accord vins et mets».

Plus d'information: www.vinvitation.ch





En 2005, les deux frères, Christian et Julien ont repris l'exploitation familiale de leur père, Jean-Jacques Dutruy. En deux ans, le domaine est passé de 12 à 25 hectares de vignes, en AOC La Côte.

Avant de reprendre les rênes de l'exploitation, les deux frères ont parcouru le monde viticole. Christian, détenteur d'une maîtrise fédérale en viticulture, a travaillé six mois en Californie dans la Nappa Valley, puis en Afrique du Sud, en tant que manager d'une grande « Winery » encavant plus de 15 millions de litres de vin par an. Julien, quant à lui, après avoir passé sa maturité professionnelle à Marcelin, a eu plusieurs expériences en Bourgogne, en Alsace, dans des châteaux bordelais réputés, ainsi qu'en Nouvelle-Zélande.

En mai 2015, le duo a inauguré sa nouvelle cave ultra moderne et très respectueuse du raisin. Le domaine a renoncé à recourir aux machines à vendanger, privilégiant ainsi la récolte manuelle, qui permet un tri méticuleux à la vigne. Toute la vendange est traitée par gravité, afin de préserver la qualité des grains de raisin. La cave est entièrement équipée avec un système de thermorégulation géré par ordinateur, ainsi que d'un laboratoire d'analyse à la pointe de la technologie. Les différentes gammes proposent des vins typés d'une définition très précise. Le fruit et

la finesse sont dominants par rapport à la puissance et la rugosité des vins. Le gamay « les Romaines » élevé en barriques fait partie des 55 cuvées qui constituent le Trésor de la Mémoire des Vins suisses. (mdvs.ch).

La cave des Frères Dutruy a été sacrée Cave suisse de l'année 2017 par le Grand Jury du Vin suisse fin octobre 2017

Cuvée sélectionnée par VINvitation :

Description

- **NOM DU VIN** : Merlot
- **MILLÉSIME** : 2016
- **CÉPAGE** : Merlot 85% et Cabernet franc 15 %, viticulture biologique
- **NOTES DE DÉGUSTATION** : rouge sombre de belle intensité, nez de fruits noirs écrasés, de mûre, belle fraîcheur, superbe trame acide, notes de chocolat noir, tannins élégants et fins, finale sur la ronce et les épices douces
- **VINIFICATION** : cuvaision de 10 jours, extraction douce afin de préserver le fruit
- **ELEVAGE** : 12 mois en barriques de 228 litres
- **SOL** : de type calcaire formé de gravier et de cailloux
- **ACCORDS** : tartare de boeuf, viandes rouges, chasse
- **APOGÉE** : dès maintenant et 5 ans
- **ANALYSE** : 14 %