

# WEIN-KERN

Wein-Brief vom 20. - 26. Februar 2023

von Wolfgang Kern

## Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

das mittelalterliche **Nantes** war Sitz der **Herzöge der Bretagne**, die Stadt selber die Kapitale der **Bretagne**. Das blieb sie bis 1941. Da wurde sie mit dem Département Loire-Atlantique von der Bretagne abgetrennt, deren Hauptstadt heute Rennes ist. Derzeit sind aber Bestrebungen im Gange, das Département wieder zur Bretagne zu schlagen und Nantes erneut zur Hauptstadt zu machen.



Warum erzähle ich das ? Ganz einfach, die beiden Protagonisten meines heutigen Wein-Briefs kommen aus dieser Gegend !

Seit einigen Jahren importieren wir die köstlichen **Fische** in Konserven - vor allen Dingen **Sardinen**, **Makrelen** und **Thun** - von **LA COMPAGNIE BRETONNE** in **Penmarc'h** im **Finistère**. Das ist die Familien-Konserverie von **Jean-François Furic**, die extrem **handwerklich** arbeitet und hervorragende Qualitäten abliefern.

Noch viel länger importieren wir die herrlichen **Muscadet**-Weine der **DOMAINE du HAUT-BOURG** in **Bouaye**, knapp südlich von Nantes. Die Weinberge der Brüder **Nicolas** und **Hervé Choblet** liegen in der Appellation **Muscadet Côtes de Grandlieu**, benannt nach dem benachbarten Flachwassersee mit seinen berühmten Vogelpopulationen. Die Choblets bereiten klassischen **Muscadet sur lie**, beweisen aber auch, daß die Rebsorte **Melon de Bourgogne** lagerfähige Weine von Format hervorbringen kann.

Daß **Fische** und **leichte Weine** wie die Muscadets in die jetzt beginnende Fastenzeit passen, ist Zufall - honi soit qui mal y pense ! Wir haben bei La Compagnie gerade noch mal zu **alten Preisen** eingekauft und zwei neue Produkte dazu (Chowder, eine irische Fischsuppe, und Sardinen mit dem orientalischen Gewürz Zaatar). Auf diese Köstlichkeiten möchte ich heute noch mal hinweisen. Und mit dem Muscadet, der gut dazu paßt, bleiben wir regional....

Ein **Probierpaket**, dieses Mal **mit Wein und Fischen**, packen wir Ihnen auch. Mehr Infos über die beiden Betriebe finden Sie in unserer [Weinliste](#) auf den Seiten 53 und 76. Auf den letzten Seiten unten finden Sie diese beiden Seiten und außerdem den Artikel über **Makrelenfang und -verarbeitung** der Compagnie Bretonne; es gibt also einige nützliche Informationen.

Einen **ganz persönlichen Tip** finden Sie am Ende des Wein-Briefs !

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

# WEIN-KERN

..... PROBIERPAKET der WOCHE .....

Für eine Verkostung zu Hause packen wir in ein Paket die verschiedenen **Muscadets** von **Haut Bourg** und vier verschiedene **Fisch-Konserven** von **La Compagnie Bretonne** :

**Probierpaket Bretagne :**

es beinhaltet **4 verschiedene Muscadet-Weine** von **Haut Bourg** und **1 x Sardinen in Bio-Olivenöl**, **1 x 2022er Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl**, **1x Makrelenfilets in Bio-Olivenöl** und **1 x Weißer Thun Natur** und kostet **74,50 Euro**.

**Beschreibung und Auflistung der Weine finden Sie wie immer im folgenden Text.**

..... KAUF-TIP - FISCH E der WOCHE .....



Lesen Sie über die Compagnie Bretonne bitte weiter unten.

## Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

# WEIN-KERN

..... KAUF-TIP - WEINE der WOCHE .....



## Domaine du HAUT BOURG, Bouaye / Loire-Muscadet Côtes de Grandlieu

Mit der Domaine, zwischen der Loire und dem Schilfgürtel des Grandlieu-Sees gelegen, arbeiten wir schon **seit 20 Jahren** zusammen. In Deutschland sind die **Muscadet**-Weine, die früher in aller Munde waren, etwas in Vergessenheit geraten, aber wir haben uns für diese frischen, lebhaften Weine mit den floralen, zarten Aromen immer eingesetzt. Wir mögen eben auch die Herkünfte, wo es ohne großes Getöse, aber mit ehrlichen, authentischen - und natürlich guten - Weinen zugeht. **Muscadet** gehört dazu. Und sowieso ist es ja ein altes Traditions-Weinbaugebiet an der **Loire**.

Die Muscadet-Weingärten sind mit der weißen Rebsorte **Melon de Bourgogne** bepflanzt. Die zeigte sich nach einem verheerenden Frost im Jahr 1709 als widerstandsfähig. In ihrer burgundischen Heimat ist sie schon lange vergessen, eine sehr zarte Renaissance entwickelt sich gerade in der Gegend von Vézelay. Es handelt sich aber nur um ein paar nicht nennenswerte Hektar Fläche.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

# WEIN-KERN

Melon de Bourgogne ist aromatisch eher neutral. Dennoch sind seine Noten nach **frischen Blüten** animerend, zumal sie von einer zart salzigen und jodigen Aromatik unterstützt werden - der nahe Atlantik läßt grüßen ! Durch langes Hefelager entwickeln sich Schmelz und cremige Fülle, die von lebhafter Frische untermalt werden. Früher ging Muscadet nur knalljung, heute aber entwickelt er mit einiger Reife Komplexität und wunderbare Sekundäraromen. Das ist moderner Weinbergarbeit und sauberer Kellertechnik zu verdanken.

**2020 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie PAVILLON** 8,90  
**2020 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie LA DÉsirÉE** 9,90

Der extreme Frost im April 2021 hat in der Lage La Désirée den gesamten Ertrag vernichtet, und auch in Pavillon gab es nicht viel. Drum haben wir noch vom köstlichen **2020er Jahrgang** - und sind sehr zufrieden damit !

Glimmerschiefer und Granit bildet in der Region überall das Ausgangsgestein. Der Boden in **PAVILLON** ist quarzhaltig und stark mit Kieseln aus geborstenem Granit durchsetzt. Der Wein gibt sich mineralisch, zu den floralen Noten gesellt sich Ananas, etwas Aprikose und eine ganz zarte Zitrusnote.

**LA DÉsirÉE** ist fein und elegant. Grund dafür ist der Anteil brauner Tonschiefer im Boden der Lage in einem ehemaligen Steinbruch. Neben frischen Blüten und weißen Früchten schmecken wir auch etwas Grapfruit.

Beide Weine sind natürlich perfekte Begleiter von Muscheln und Schalentieren, aber auch zu Süßwasserfischen mit feinen Buttersaucen. Und zu den **Sardinien mit Bio-Olivenöl und -Zitrone** von der Compagnie Bretonne schmecken sie auch gut !

**2015 Muscadet Côtes de Grandlieu SIGNATURE** 13,50  
**2013 Muscadet Côtes de Grandlieu ORIGINE** 17,50

Mit SIGNATURE und ORIGINE waren Hervé und Nicolas bei den ersten Winzer der Region, die neue Wege aufgezeigt haben : feinstes Lesegut der Melon de Bourgogne lange reifen zu lassen, um komplexe, dichte und nachhaltige Weine zu keltern. Diese Weine werden nicht *sur lie* bezeichnet, denn die spritzige Jugendlichkeit ist gesetzter Weinigkeit gewichen. Allerdings liegen auch diese Weine lange auf der Hefe, denn auch lange nach der Gärung bewahrt sie ihnen Frische, gibt Oxydationsschutz und Cremigkeit.

Die Parzelle für **SIGNATURE** wurde **1968** bestockt; die Trauben für diesen Wein werden sehr spät voll-, aber nicht überreif geerntet. Das geht nur in besten Jahrgängen. Der Ausbau geschieht in **unterirdischen Edelstahl tanks**, die eine konstante Reifetemperatur ermöglichen. In den Boden eingelassene Tanks findet man an der Loire übrigens häufig. SIGNATURE reifte 6 Jahre auf der Hefe. Im ersten Jahr wurde sie immer wieder aufgerührt ("batônnage"), dann reifte der **2015er** in Ruhe bis zum **Dezember 2021**. Da wurde er abgefüllt. Er ist dicht und lang, kraftvoll, komplex, total frisch, mit schönem Schmelz und lebendiger weißer Frucht mit Noten von Birne und Pflirsich.

Die Reben der **ORIGINE**-Parzelle wurden **1944** als erste bei Gründung des Gutes gepflanzt. Auf diesem Rebgrundstück wachsen Weine mit betörender Mineralität und Finesse. ORIGINE reift noch länger in den unterirdischen *cuves*, der **2013er** bis **Januar 2022**, also **99 Monate**! Die Hefe wurde gut eineinhalb Jahre lang immer wieder aufgerührt, was zu Frische, Dichte und Cremigkeit führt. Wir finden in dem immer noch frischen, geschliffenen, feinen Wein aparte Aromen von Aprikose, etwas exotische Früchte, eine zarte, reife Säure, gute Kraft und im Finale eine tolle Länge!

Ich habe übrigens kürzlich meine letzte Flasche **2003 ORIGINE** mit viel Spaß genossen, ein herrlicher Wein mit unglaublicher Frische. Er reifte exakt 10 Jahre unter der Erde und dann noch 9 Jahre bei mir....

SIGNATURE und ORIGINE passen perfekt zu Fischen in kräftiger Sauce, zu Kalb und Huhn und den regionalen Ziegenkäsen der Loire.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

# WEIN-KERN

..... KAUF-TIP - FISCHER der WOCHE .....

## LA COMPAGNIE BRETONNE, Penmarc'h / Bretagne

In Frankreich gibt es erstaunlich viele **Konserven**, die **alle möglichen Lebensmittel** in Dosen stecken. Einige sind sehr groß und liefern keine besseren Qualitäten als die deutschen "Heringe in Tomatensauce". Aber es gibt noch viel mehr mittlere und kleine Betriebe, die oftmals auf sehr **hohem Qualitätsniveau** arbeiten - wie unsere **Compagnie Bretonne** mit ihren **Fischen**. Die französischen Regierungen haben seit der Revolution viel Geld für die Erforschung der Haltbarmachung ausgegeben, natürlich mit dem Ziel, ihre Armeen auf dem Marsch autark mit haltbaren Konserven zu versorgen. Am Ende war das erfolgreich, und wir sind heute Nutznießer des Aufwandes.

Auch für mich war der Aufwand einst groß, "unter den guten die beste Fisch-Konserven" zu finden. Der Erfolg gibt uns allerdings Recht, Sie, unsere Kunden, äußern sich immer wieder begeistert über die hervorragenden Qualitäten. Und wir selber genießen die Produkte der Compagnie auch immer wieder mit ausgesprochener Freude.

Die Fische werden teils vor der bretonischen Küste, teils in der keltischen See gefangen. Die Anlandehäfen, sogar die Fangboote sind auf den meisten Produkten vermerkt. Das verwendete Olivenöl und viele Gemüse, die ihren Weg in die Dosen finden, sind **biologisch** erzeugt. Die Fische werden mit viel **Handarbeit** verarbeitet, auch die zubereiteten Produkte - **Rillettes, Suppen, ein Thun-Gericht** und andere Sachen - sind ausgesprochen schmackhaft. So kann man auch in eiligen Zeiten im Handumdrehen eine Mahlzeit bereiten. Und zum Apéro mit Freunden hat man auch schnell was Leckeres auf dem Tisch.

Alle Produkte, die Preise, kurze Beschreibungen und den Artikel über Makrelenfang und -verarbeitung der Compagnie Bretonne finden Sie auf den letzten Seiten unten.

Der ganz besondere Stolz der Compagnie Bretonne sind die **Jahrgangs-Sardinen** (lesen Sie darüber bitte im Anhang). Wir können noch 2020 und 2021 anbieten, neu ist 2022 gekommen. Für sie entwirft jedes Jahr ein anderer Künstler das Design der Dosen. Die 2022er gestaltete der Maler **Philippe Bossard** aus dem Pays Bigouden im Hinterland des Finistère :



Wolfgang Kern

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

# WEIN-KERN

## ..... PROBIERPAKET der WOCHE .....

Für eine Verkostung zu Hause packen wir in ein Paket die verschiedenen **Muscadets** von **Haut Bourg** und vier verschiedene **Fisch-Konserven** von **La Compagnie Bretonne** :

### Probierpaket Bretagne :

es beinhaltet **4 verschiedene Muscadet-Weine** von **Haut Bourg** und **1 x Sardinen in Bio-Olivenöl**, **1 x 2022er Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl**, **1x Makrelenfilet in Bio-Olivenöl** und **1 x Weißer Thun Natur** und kostet **74,50 Euro** :

Haut Bourg  
Haut Bourg  
Haut Bourg  
Haut Bourg

2020 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie PAVILLON  
2020 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie LA DÉSIRÉE  
2015 Muscadet Côtes de Grandlieu SIGNATURE  
2013 Muscadet Côtes de Grandlieu ORIGINE

La Compagnie Bretonne  
La Compagnie Bretonne  
La Compagnie Bretonne  
La Compagnie Bretonne

Sardinen Bio-Olivenöl 115 g  
Sardinen in Bio-Olivenöl Jahrgang 2022 115 g  
Makrelenfilets in Bio-Olivenöl 118 g  
Weißer Thun (germon) Natur 150 g

## ..... MEIN PERSÖNLICHER TIP .....

Danke, daß Sie den umfangreichen Wein-Brief bis hierher gelesen haben ! Hier also mein "Tatsachen-Tip". Heute ist Samstag, morgen treffe ich ein paar Freunde, und am Morgen des Rosenmontags will ich den Wein-Brief verschicken. Jetzt ist er noch nicht fertig, muß es aber heute abend noch werden. Der Magen knurrt allerdings und nimmt keine Rücksicht auf das Arbeitspensum. Futter also, aber was ? Warm soll es schon sein, aber zum Kochen fehlt die Zeit. Die Rettung liegt in der Vorratskammer !!!

In 20 Minuten ist eine seeehr leckere Mahlzeit fertig:

**Bucatini**, die hohlen "Spaghetti" von Pastificio Carmiano in Neapel, 10 Minuten kochen. **Sugo Pronto al basilico**, die schnelle Tomatensauce von Duca Carlo Guarini in Apulien, derweil erhitzen, den zerkleinerten Inhalt einer Dose **Weißer Thun Natur** von der Compagnie Bretonne dazugeben. Nudeln abgießen, etwas Kochwasser aufheben, Nudeln in der Sauce 2 weitere Minuten köcheln, etwas Kochwasser zur Korrektur der Konsistenz benutzen. Fertig. Lecker !  
3 Zutaten, und alles bei WEIN-KERN eingekauft....

Herzliche Grüße,  
Ihr



PS. : Unsere **Weinproben samt Themen** finden Sie auf [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de), und auch die älteren **Wein-Briefe** können Sie da nachlesen.

**Wolfgang Kern**

Krantzstraße 7 - Halle 16 · 52070 Aachen · 0241 - 955 9110 · [wein@wein-kern.de](mailto:wein@wein-kern.de) · [www.wein-kern.de](http://www.wein-kern.de)

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ \* EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

*Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.*

## La Compagnie Bretonne

Penmarc'h / Bretagne

105 Hent Yvon Buannic, 29760 Penmarc'h, Frankreich



Die schmackhaftesten und feinsten Fischlein fand ich bei meinen umfangreichen Recherchen in den Dosen der Compagnie Bretonne du Poisson im Hafen von Saint Guénolé nahe Penmarc'h. Die Konserve zählt zu den kleinen Betrieben, wo das Handwerkliche und die Handarbeit besonders im Vordergrund stehen (siehe Aufsatz rechts). Sie wird in 4. Generation von *Sten* und *Maria Furic* geleitet, und ich hatte bei meinem Besuch das Gefühl, daß alle Mitarbeiter sich sehr mit dieser Familie identifizieren.

Die Sardinen werden immer vor der bretonischen Küste gefischt, der Weiße Thun im Golf de Gascogne und der bretonischen Küste, die Makrelen vor der Südküste Irlands. Die Compagnie Bretonne kauft in den bretonischen und südirischen Häfen beste Fische ein und verbringt sie unverzüglich ins "Atelier" zur Verarbeitung. Der Hafen der Anlandung und der Name des jeweiligen Fischerbootes sind auf den Dosen vermerkt. Damit ist die Herkunft der Fische nachvollziehbar. Das verwendete Olivenöl ist grundsätzlich kaltgepresst und normalerweise biologisch erzeugt.

**Jahrgangs-Sardinen** sind die besten und feinsten Fische der Kampagne und werden gegen Ende der Saison gefangen, meist im September. Es gibt Sammler, die Jahrgangs-Sardinen über Jahre reifen lassen und zur Pflege die Dosen alle halbe Jahre wenden.

Ich selber bin oft abends froh, wenn ein paar echt gute Dosen-Sardinen einen schnellen Apéritif ergeben, vielleicht in Verbindung mit ein paar Oliven, ein paar Artischocken. Gerne auch zum Salat. Oder eine Dose Suppe mit einem Stück Baguette. Ist schnell fertig, garantiert Wohlgeschmack (wichtig!) und Zufriedenheit. (02/23)

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Sardinen Bio-Olivenöl   | 115 g | 4,95  |
| Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Zitrone                           | 115 g | 5,25  |
| Sardinen Bio-Olivenöl + Bio-Piment                            | 115 g | 5,25  |
| Sardinen à la Tomate  | 115 g | 4,95  |
| Sardinen in Olivenöl mit Zaatar                               | 115 g | 5,50  |
| <i>orientalisches Gewürz mit 1000 und 1 Geschmack</i>         |       |       |
| Sardinen in Bio-Faßbutter                                     | 115 g | 5,50  |
| <i>zum sanften Braten und Warmessen</i>                       |       |       |
| Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl                            |       |       |
| Jahrgang 2022   | 115 g | 5,95  |
| Jahrgang 2021   | 115 g | 5,95  |
| Jahrgang 2020   | 115 g | 5,80  |
| Makrelenfilet in Bio-Olivenöl                                 | 118 g | 5,50  |
| Makrelenfilet in Senfsauce                                    | 113 g | 4,80  |
| Makrelenfilet à l'Escabeche (Gemüse)                          | 113 g | 4,80  |
| Weißer Thun (germon) Natur                                    | 100 g | 5,95  |
| Weißer Thun (germon) Natur                                    | 150 g | 8,30  |
| Weißer Thun (germon) in Bio-Olivenöl                          | 130 g | 11,00 |
| 'Parpelettes' Filets vom weißen Thun (germon) in Bio-Olivenöl | 115 g | 12,75 |

*Sehr schmackhafte Rillettes oder Fischstücke mit schmackhafter Marinade zum Belegen von Brot, auch getoastetem Baguette:*

|                                       |      |      |
|---------------------------------------|------|------|
| Rillettes Thun mit Wakame-Algen       | 78 g | 3,20 |
| Rillettes Thun mit Estragon           | 78 g | 3,20 |
| Rillettes Makrele mit Zitronenzeste   | 78 g | 2,90 |
| Rillettes Lachs                       | 90 g | 4,00 |
| Rillettes St. Jacques mit Sherryessig | 90 g | 6,95 |
| Emietté Thun mit Wakame-Algen         | 90 g | 4,95 |
| Emietté Makrele Kombu + Yuzu-Marinade | 90 g | 4,95 |

*Wirklich empfehlenswert für die schnelle, gute und leckere Küche, die Qualität überzeugt, weil die Gerichte in kleinen Einheiten noch handwerklich gekocht werden; eine Dose ergibt etwa 2 Teller:*

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Fischsuppe  | 404 g | 3,90  |
| <i>schmackhafte Fischsuppe aus bretonischen Fischen</i>   |       |       |
| Suprême de Langoustines   | 404 g | 4,80  |
| <i>Langustinensuppe aus bretonischen Langustinen und Fischen</i>  |       |       |
| Bisque de Homard  | 404 g | 5,50  |
| <i>Hummersuppe aus bretonischen Hummern und Fischen</i>   |       |       |
| Chowder von Makrele   | 570 g | 8,80  |
| <i>"Chowder" ist eine nahrhafte irische Fischsuppe mit viel Gemüse. Traditionell wird sie an den Küsten serviert, auch in den Pubs. Die Compagnie bietet sie dieses Gericht jetzt in der Variante mit Makrelen (aus Südirland!) an.</i> |       |       |
| Thun 'à la Bretonne'  | 404 g | 11,50 |
| <i>Thunfisch in sahniger Porrée-Sauce, ein gutes, leckeres und schnelles Gericht: Kartoffeln, Nudeln oder Reis dazu - fertig</i>  |       |       |

### Die handwerkliche Herstellung der Sardinen - la méthode à l'ancienne.

Die frangfrischen Sardinen werden zügig vom Hafen in die Conserve gebracht. Zunächst werden sie gewaschen und dann von den Arbeiterinnen (die meisten arbeiten schon viele Jahre bei Familie Furic) zur Weiterverarbeitung vorbereitet. Geübte Hände entfernen - natürlich von Hand - mit einem Griff und Schnitt den Kopf und die Innereien. Man kann sich vorstellen, daß dabei Präzision notwendig ist. Die Fingerfertigkeit der Damen ist umso wichtiger, als die Fischlein ja recht klein sind und Stück für Stück bearbeitet werden müssen. Hier unterscheidet sich das handwerkliche Produkt von der Industrieware: den Maschinen mangelt es an Fingerspitzengefühl, besonders beim Ausnehmen, und dem späteren Produkt dann entsprechend an Qualität.

Die so vorbereiteten Sardinen werden kurz in Salzwasser eingelegt und anschließend bei etwa 60° C getrocknet. Dadurch entsteht eine hauchdünne Salzkruste, die beim folgenden Arbeitsschritt wichtig ist, bei der Industrieproduktion aber entfällt. Die Sardinen werden nämlich bei 100° C in Sonnenblumenöl "frittiert". Durch die Salzkruste werden sie leicht kross und die Kruste schützt vor dem Austrocknen. So bleibt der Fisch saftig und aromatisch.

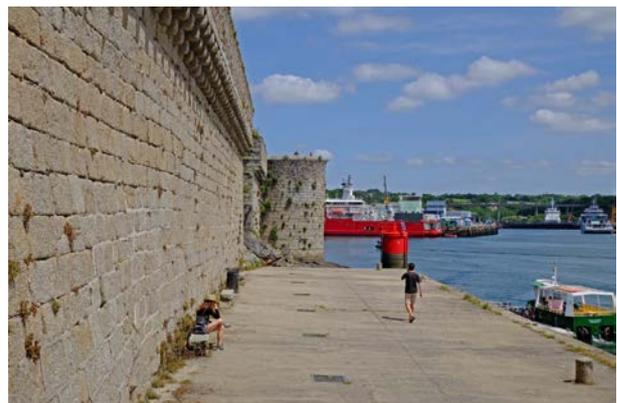
Die frittierten Sardinen kommen dann für einige Stunden auf Tropfgestelle. Hier verlieren sie die letzten Reste des Sonnenblumenöls. Anschließend müssen sie nochmals von Hand bearbeitet werden. Der Schwanz wird mit der Schere beschnitten und der Fisch geprüft, ob alles in Ordnung ist.

Dann kommt tatsächlich ein Industrie-Vehikel zum Einsatz: das Transportband. Dies führt leere Dosen an den Arbeiterinnen vorbei, die die Sardinen sorgfältig von Hand einlegen. Anschließend wird die Dose - tatsächlich auch maschinell - mit Olivenöl (oder der jeweiligen Sauce) gefüllt. Bei La Compagnie Bretonne wird ausschließlich Bio-Olivenöl sehr guter Qualität verwendet.

Der gefüllten Dose wird dann ein Deckel aufgesetzt und sie verschwindet im Autoklav (gasdichter Druckbehälter), wo sie bei hohem Druck sterilisiert wird. Damit ist der Produktionsprozess abgeschlossen. Die Sardinen sind nun für lange Zeit haltbar.

1795 lobte die französische Regierung einen Geldpreis für den aus, dem es gelang, konservierten Proviant für Soldaten herzustellen - ein Baustein auf dem Weg zur perfekten Sardinendose!

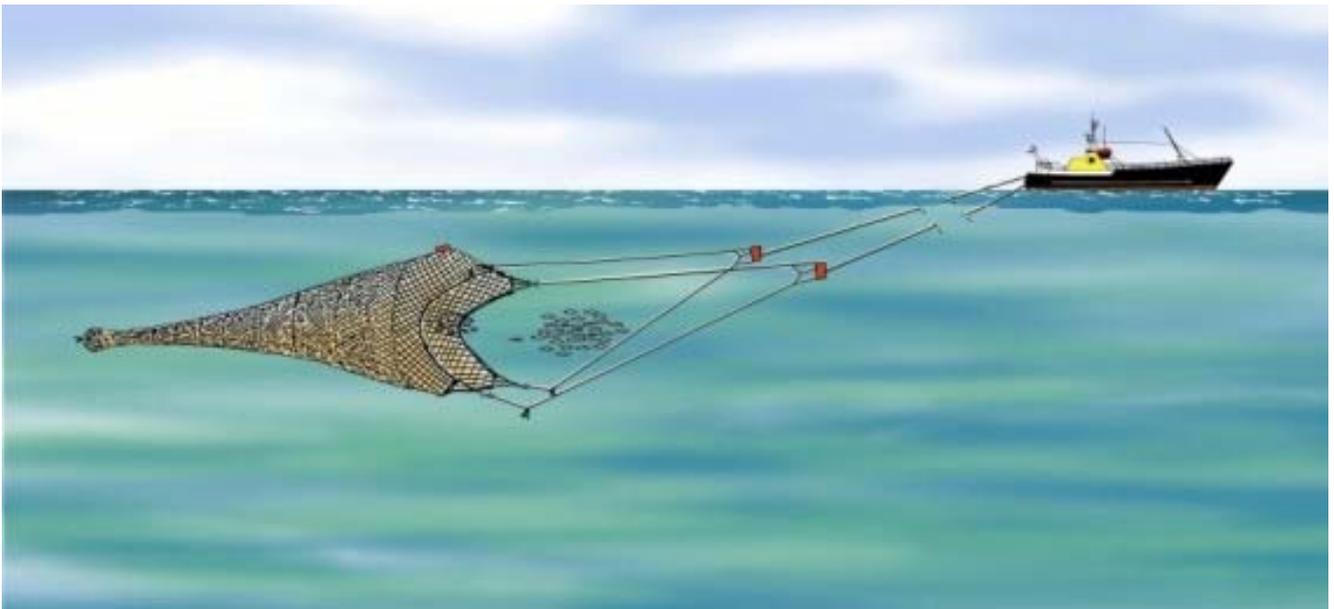
*Am Fischereihafen von Concarneau in der Bretagne.*





*Conserves fines de la mer*  
Conserverie familiale Jean-François Furic

## Der Makrelen-Fang



Das Fangschiff mit einem pelagischen\* Schleppnetz

*\* freischwebend oberhalb der Bodenzone*

Unsere Makrelen werden von Fangschiffen mit einem pelagischen Schleppnetz gefangen. Das ist ein Gerät, das frei im Wasser schwebt (also nicht über den Meeresboden gezogen wird). Die Fischer machen die Makrelenschwärme mit dem Echolot aus und hieven das Netz in die gewünschte Position. Das Netz kann von einem Schiff aus eingesetzt werden oder auch von zweien gemeinsam. Dann spricht man von *chalutage en bœuf*, der sogenannten Gespannfischerei.

## Der Einkauf der Makrelen in den Häfen

Die Makrelen für La Compagnie Bretonne werden in der Keltischen See gefangen, rund um Irland und Schottland, und in den Häfen von Dingle und Killybegs angelandet. Dort wählen wir die besten Fische für uns aus und kaufen sie vor Ort.



### Port Dingle

Der Hafen von Dingle ist das Herz der Stadt. Dank seiner kann die Dingle vom Tourismus, der Fischerei und der lokalen Gastronomie leben. Der Hafen wird besonders wegen seines Charmes, der Atmosphäre und den ein- und auslaufenden Schiffen besucht.



### Port Killybegs

Killybegs ist der größte Fischereihafen Irlands. Er liegt an der Südküste der Grafschaft Donegal, im Norden der Bucht von Donegal, nahe der gleichnamigen Stadt. Killybegs ist ein natürlicher Hafen mit einer Wassertiefe von 12 m selbst bei Ebbe.

## Die Verarbeitung der Makrelen in der Konserverie



### Das Garen der Makrelen

Die Makrelen werden unverzüglich ausgenommen, vom Kopf befreit und gewaschen. Dann kommen sie auf flache Roste zum Garen. Sie ziehen 55 Minuten in einer *court-bouillon* mit einem *bouquet garni* gar.

Die Saucen werden separat zubereitet. Die Fische werden damit vor dem Verschließen der Dosen überzogen.

### Das Filetieren der Makrelen

Nach dem Abkühlen werden die Makrelen von erfahrenen, geschickten Mitarbeiterinnen mit der Schere filetiert. Dieser Vorgang erfordert eine drei- bis sechsmonatige Ausbildung, damit "saubere Filets und schöne Dosen" gewährleistet sind.





## Das "Schmücken" der Dosen

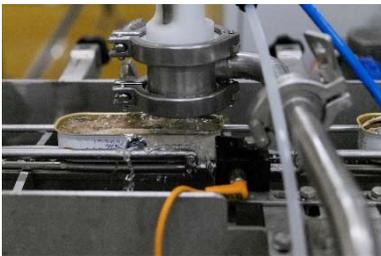
Die Aromaten unserer verschiedenen Rezepturen werden den einzelnen Dosen sorgfältig von Hand beigegeben, zum Beispiel die Scheibe Bio-Zitrone oder das kleine Stück Bio-Chili.

## Die Saucen

Die verschiedenen Saucen - und natürlich auch das native Bio-Olivenöl - werden vor dem Verschließen der Dosen maschinell über die Fische gegeben. Wir haben sie alle so komponiert, daß sie den Eigengeschmack der Fische nicht überdecken.

## Die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte

Auf der Rückseite aller unserer Dosen garantieren wir die Rückverfolgbarkeit unserer Produkte. Auf den Dosen befindet sich das Mindesthaltbarkeitsdatum. Dazu die Fangsaison, der Anlandehafen und der Name des Fangbootes (gilt für nicht weiterverarbeitete Produkte).



## Kontrolle im Labor

Alle unsere Produkte werden im Labor kontrolliert, um die Qualität unserer Konserven garantieren zu können. Auf dem Bild wird der Fettgehalt unserer Makrelenfilets überprüft um festzustellen, ob der notwendige Mindestgehalt von 20 % erreicht wurde. Der Fettgehalt gibt dem Fisch seinen milden Geschmack und dem Fleisch die feine Textur.

## Domaine du Haut Bourg Bouaye

11, rue de Nantes, 44830 Bouaye, Frankreich



Der Name der Appellation Muscadet deutet nicht auf eine Region hin, sondern hat historische Wurzeln. Im späten Mittelalter standen Muscat-Weine an den feudalen Höfen hoch im Kurs. Im Jahr 1709 vernichtete ein verheerender Frost alle Reb-pflanzungen am Unterlauf der Loire, meist Muscat. In der Folge bepflanzte man die Weinberge mit einer Rebsorte aus dem Burgund, dem Melon de Bourgogne, der regional auch Melon Musqué und später Muscadet genannt wurde. In seiner Heimat ist er lange vergessen, aber im Pays Nantais ist er noch heute die einzig zugelassene Rebsorte für alle Muscadet-Appellationen.

Die Appellation Muscadet Côtes de Grandlieu ist die westlichste mit Namen Muscadet und damit die dem Atlantik nächste. Sie liegt unmittelbar südlich von Nantes am linken Loireufer, rund um den Lac de Grandlieu. Der Name der 1994 eingereichten Appellation leitet sich von diesem See ab, dem größten Süßwassersee Frankreichs inmitten eines großen Naturschutzgebietes. Es wurden geringe Hektarerträge vorgeschrieben, besondere Vorschriften für den Rebschnitt und andere Bestimmungen erlassen, die der Qualitätssteigerung dienen. So ist die Appellation Côtes de Grandlieu heute die wichtigste im Muscadet-Gebiet. Das Klima hier ist mild und niederschlagsarm.

Die Domaine du Haut Bourg und ihre Weinberge liegen in der 6000-Seelen-Stadt Bouaye. Die Weinberge stehen auf 15 bis 20 m Seehöhe. Die Böden bestehen aus Glimmerschiefer, Granit, Tonschiefer und Sand.

Inzwischen hat mit den Brüdern *Hervé* und *Nicolas Choblet* die 4. Generation das Sagen auf der 40-ha- Domaine. Die ältesten Melon-Stöcke wurden 1944 gepflanzt, dem Gründungsjahr der Domaine. Melon macht heute gut die Hälfte deren Fläche aus, daneben werden lokale weiße Rebsorten wie Gros Plant und Grolleau Gris, Sauvignon und rote Sorten wie Gamay und Merlot gepflegt.



Junge Traube in 'Le Pavillon' am 15. Juli 2013 - 10 Tage nach Blüte!

Die Choblets ernten im Zeitpunkt der optimalen Reife und keltern das Lesegut umgehend mit einer pneumatischen Presse. Der Saft wird durch Absitzen vorgeklärt und anschließend in *cuvées* bei 18 bis 20° C vergoren. Die frischen Muscadets reifen "sur lie". Bei diesem Verfahren bleibt der Wein bis zur Abfüllung auf der Feinhefe liegen. Dadurch behält er eine besondere Frische und Lebendigkeit und gewinnt an Dichte. Die Hefe wird immer wieder aufgerührt, um ihre positiven Einflüsse zu nutzen. Diesen Vorgang nennt man übrigens *bâtonnage*. Die gehaltvollen, lange gereiften Weine tragen die Bezeichnung "sur lie" nicht, weil die frische, perlige Gärungskohlensäure sich im Laufe des langen Reifens weitestgehend verflüchtigt. 'Le Pavillon' ist der Name einer stark kieshaltigen Parzelle auf Glimmerschiefer und Granit. Die Reben wurden 1977 gepflanzt. Der Wein bleibt rund ein halbes Jahr auf der Feinhefe; er hat Struktur und Tiefe. Man schmeckt deutlich die Mineralität des Bodens, dazu

kommen feine Noten von Ananas und gelben Früchten, auch etwas Aprikose und ein Hauch Zitrus. Es ist ein aparter Wein zu Muscheln und - sehr klassisch - Austern, natürlich auch zu allem anderen Getier aus dem Wasser. Mit seiner Leichtigkeit und Frische begleitet Sie 'Pavillon' auch durch eine lange, lauschige Sommernacht!

Neu im Portfolio der Choblets ist die Lage 'La Désirée', gleich neben einem alten Steinbruch auf braunem Schiefer gelegen. Der Wein ist kräftig, weniger auf der Frucht, aber voller Mineralität. Im langen Finale zeigt sich die schöne Reife des Leseguts. Trotz der Nähe des Atlantiks gab es vom 7. bis 14. April 2021 eine ungewöhnliche Frostperiode, der alle jungen Triebe in 'La Désirée' zum Opfer gefallen sind. Als Folge gibt es keinen 2021er Wein aus dieser Lage.



Edelstahlgebinde und die Bodenöffnungen zu unterirdischen cuves.

Mit den *Cuvées* 'Signature' und 'Origine' tritt *Hervé*, der für den Keller zuständig ist, den Beweis an, daß man aus Melon de Bourgogne auch großartige, langlebige Weine mit Dichte, Fülle und Struktur erzeugen kann! Die Weine liegen zwar bis zur Abfüllung auf der Hefe, werden aber nicht "sur lie" bezeichnet, weil sie naturgemäß nicht mehr die Spritzigkeit der jungen Weine haben.

Die Parzelle für 'Signature' wurde 1968 bestockt; die Trauben für diesen Wein werden voll- aber nicht überreif sehr spät geerntet. Das geht nur in besten Jahrgängen. Der Ausbau geschieht in unterirdischen Edelstahltanks, die eine konstante Reifetemperatur ermöglichen, eine Methode, die an der Loire verbreitet ist. Im ersten Jahr wird die Hefe immer wieder aufgerührt. Der 2015er reifte 6 Jahre auf der Hefe, bis Dezember 2021, ist dicht und lang, kraftvoll, komplex, total frisch, mit schönem Schmelz und lebendiger weißer Frucht.

Die Reben der 'Origine'-Parzelle wurden 1944 gepflanzt. Hier reifen Weine mit betörender Mineralität und Finesse. 'Origine' reift noch länger in den unterirdischen *cuvées*, der 2013er bis Januar 2022, also 99 Monate! Bei diesem Wein wurde die Hefe gut eineinhalb Jahre lang immer wieder aufgerührt, was zu Frische, Dichte und Cremigkeit führt. Wir finden in dem immer noch frischen, geschliffenen, feinen Wein aparte Aromen von Aprikose, etwas exotische Früchte, eine zarte, reife Säure, gute Kraft und im Finale eine tolle Länge! 'Signature' und 'Origine' passen perfekt zu Fisch in kräftiger Sauce, zu Kalb und Huhn und den regionalen Ziegenkäsen der Loire. (04/19)

Ihr Klick zum Weingut: [www.hautbourg.fr](http://www.hautbourg.fr)

- 2020 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie 'Pavillon du Haut Bourg' 8,90
- 2020 Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie 'La Désirée du Haut Bourg' 9,90
- 2015 Muscadet Côtes de Grandlieu 'Signature du Haut Bourg' 13,50
- 2013 Muscadet Côtes de Grandlieu 'Origine du Haut Bourg' 17,50