

Die Markenstory

JCB: séduction à la française

by Jean-Charles Boisset



Jean-Charles Boisset ist der Sohn von Jean-Claude Boisset, der im Burgund das Weinimperium «Boisset – La Famille des Grands Vins» gegründet hat. Der Selfmademan Jean-Claude besass bereits in den 70er-Jahren ein einmaliges Marketinggeschick und wurde schnell grösster Exporteur Nordamerikas. Zudem erwarb die Familie zahlreiche andere historische Häuser und gilt auch heute noch als einer der Big Players der Region. JCB ist nach wie vor im Unternehmen in Frankreich tätig, wobei er inzwischen mehr in den Staaten lebt. Er heiratete 2009 Gina Gallo, die Enkelin von Julio Gallo, dem Gründer von Gallo, dem zweitgrössten Weinunternehmen der Welt nach Constellation Brands. Zusammen haben sie zwei Zwillingstöchter.

Text Chandra Kurt
Fotos Scott Chebegia

Superlativ ist kein Fremdwort für Jean-Charles Boisset (JCB). Seine Auftritte sind legendär, seine Kleidung wie vom Filmset und seine Weinpassion ansteckend. Auch wenn er aus einer äusserst traditionellen Weinregion stammt, deren Stärke darin liegt, alles dafür zu tun, dass die Zeit stehen bleibt, ist er längst aus dieser Starre ausgebrochen. Denn Weingenuss hat bei JCB viel mit Inszenierung zu tun – und darin ist er ein grosser Meister.





Foto: Brad Molluth

Jean-Charles Boisset stammt aus dem Burgunderdorf Vougeot und lebt heute in Kalifornien. Er ist legendär für seine speziellen Weinpräsentationen.

Die Weine von Jean-Charles Boisset (JCB) habe ich eigentlich per Zufall entdeckt. Und zwar in London, in meinem liebsten Weingeschäft – Hedonism Wines.

Jedes Mal, wenn ich dort bin, lasse ich mich von den passionierten Sommeliers beraten und frage nach neuen oder ausgefallenen Weinen. Dadurch kam ich zu einer Flasche Pinot Noir JCB N° 3 und bald darauf schon in Kontakt mit JCB.

Beim Besuch einer seiner Kellereien in Kalifornien – Raymond Vineyards – wurde mir schnell klar, warum man mich vorgewarnt hatte, zumal mir immer wieder gesagt wurde, dass ich diesen Besuch nie mehr vergessen werde.

JCB zelebriert die Welt des Weins auf eine unvergessliche Art.

Entsprechend gespannt war ich – wobei Kaliforniens Weinkellereien generell punkto Önotourismus die besten der Welt sind, zumal sie geschickt die Hollywood'sche Inszenierung, den Free Spirit und die önologische Passion zu einem harmonischen Set zu verbinden wissen. Auch JCB, wobei er sie alle schlägt. Vielleicht liegt es daran, dass er als Aussenseiter in diese reale Märchenwelt des «alles ist möglich» eingestiegen ist. Kurz: Raymond Vineyards ist ein Parcours der Sinne – man verkostet hier nicht nur Wein, sondern lernt äusserst unterhaltsam und manchmal auch provokativ, was die Sinne sind und was sie spüren sollten oder könnten.

Dafür hat JCB die klassischen Stationen einer Kellerei, vom Gärraum über den Barriquekeller und vom Labor bis zum Degustationsraum, in kleine Bühnen verwandelt, die einmal an einen Agent-Provocateur-Shop erinnern, einmal an eine Szene aus «Fifty Shades of Grey» und wieder einmal an das bekannte Hotel Costes in Paris. Und überall kann der Besucher etwas erleben, tasten, schmecken, fühlen oder riechen. Und zwar so unterhaltsam und locker, dass man im Nu zum Weinaficionado wird und gar nicht versteht, was an der Weindegustation kompliziert sein soll.



Foto: Moaniani Jeffrey

Weingenuß kann für Jean-Charles Boisset (JCB) nicht romantisch genug sein.

Zur Boisset Collection gehören folgende Weinkellereien und Locations:

Raymond Vineyards (St. Helena): www.raymondvineyards.com

Buena Vista Winery (Sonoma): www.buenavistawinery.com

DeLoach Vineyards (Russian River Valley): www.deloachvineyards.com

Wattle Creek (San Francisco): www.wattlecreek.com

JCB by Jean-Charles Boisset (Yountville, San Francisco, Russian River Valley, St. Helena): www.jbcollection.com

In der Schweiz sind die Raymond-Weine erhältlich bei Zweifel Vinarium: www.zweifelvinarium.ch

Salon Privé in der Raymond Vineyards Winery. Hier können die Weine in besonders stimmungiger Atmosphäre entdeckt werden.

Foto: Alex Rubbin

Die JCB Lounge in St. Helena kann für private Partys gemietet werden.



JCB N° 21, Brut Burgundy

Auch wenn Jean-Charles Boisset mit Gina Gallo verheiratet ist, schlägt sein Herz nach wie vor fürs Burgund – seine ursprüngliche Heimat, deren Weinkultur einmalig ist. Dieser Crémant de Bourgogne erinnert ihn an seine Wurzeln und in seinen Worten ist der Schaumwein «radiant, mysterious and luminous» (strahlend, geheimnisvoll und leuchtend). N° 21 ist ein Wunsch, immer 21 Jahre alt zu sein. Kaum im Glas, duftet er delikats nach Zitrusfrüchten und etwas Fleur de Sel. Im Gaumen dann süffig,

saftig und sehr erfrischend. Noten von Aprikosen und etwas Rhabarber sind dominant. Die Mousse ist wunderbar fein und das Finale trocken. Bringt Schwung in den Moment.

PASST ZU: Apéro, Lounge-Musik, Antipasti, vegetarischen Gerichten, Fisch
TRINKTEMPERATUR: 6–8 °C
ZU GENIESSEN: 1–2 Jahre nach Abfüllen



JCB N° 16, Napa Valley White Wine

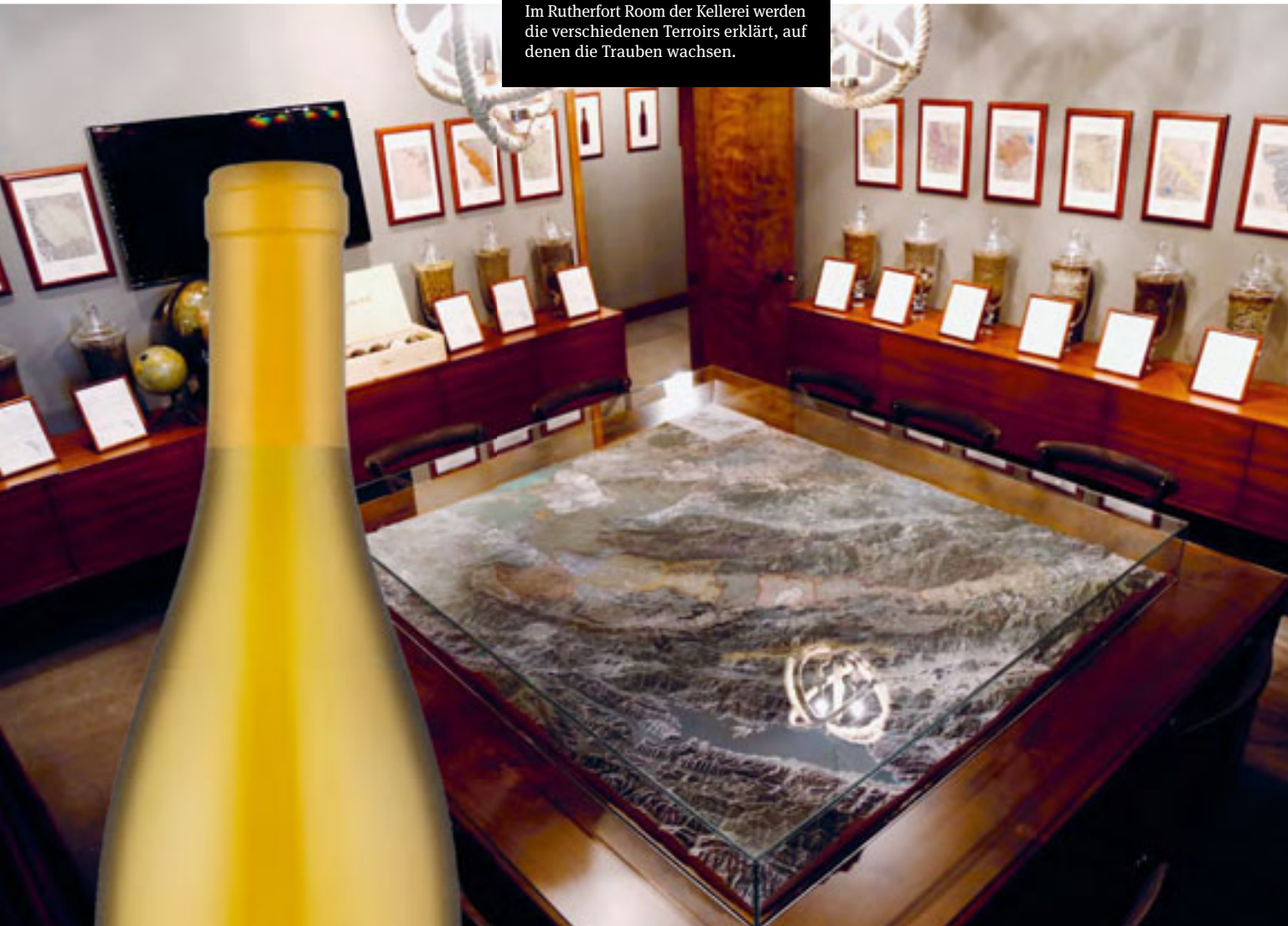
Mit 16 Jahren reiste Jean-Charles zum ersten Mal von Burgund nach Bordeaux und entdeckte dort die Weissweine der Region, die aromatisch ganz anders schmecken als die weisen Burgunder. Für ihn war das eine Offenbarung und er hat diesen Moment nie vergessen. In seinen Worten ist dieser Wein «exquisite, inspiring and liberating» (exquisit, inspirierend und befreiend). Diese Assemblage aus Sauvignon Blanc und Sémillon duftet nach Fleur de Sel und Pink Grapefruit und ist

im Gaumen saftig erfrischend mit einer schönen Komplexität. Hat Druck und ein schönes Volumen, wobei die Aromen an Ingwersorbet, Limettenkonfitüre und flüssigen Honig denken lassen. Ein Wein zum Essen und für viel Kerzenlicht.

PASST ZU: Fisch, weissem Fleisch, Krustentieren, vegetarischen Gerichten
TRINKTEMPERATUR: 8–10 °C
ZU GENIESSEN: 2–4 Jahre nach Abfüllen



Im Rutherford Room der Kellerei werden die verschiedenen Terroirs erklärt, auf denen die Trauben wachsen.



Der Red Room in der Winery erinnert stark an das Pariser Hotel Costes.



Chardonnay 2014, Raymond, Reserve Selection, Napa Valley

Ein klassischer Napa-Valley-Chardonnay. Easy drinking und gute Stimmung sind garantiert. Noten von Honig, Ananaskompott und kandierten Pfirsichen sind im fruchtigen Charakter dieses süffigen Chardonnay zu erkennen. Im Gaumen mittelschwer mit einer molligen Fülle. Très séduisant und perfekt, wenn man Lust auf einen mittelschweren und klassischen New-World-Chardonnay hat. Zelebriert im Abgang eine süß-fruchtige Cremigkeit.

PASST ZU: Apéro, Geflügel, Hamburger, Fischgerichten, exotischen Vorspeisen
TRINKTEMPERATUR: 8–10 °C
ZU GENIESSEN: 1–2 Jahre nach Abfüllen

Cabernet Sauvignon 2014, Raymond, Reserve Selection, Napa Valley

Eleganter Cabernet Sauvignon mit delikaten, aber seidigen Gerbstoffen, die die dunkle Frucht gut umhüllen. Noten von Cassis, Brombeeren und Schokolade sind zu erkennen, genauso wie etwas Kaffee und Minze. Ein schwerer Roter, den ich persönlich dekantieren würde, wobei sich die Flasche mit dem samtigen Etikett ebenfalls sehr gut auf dem Tisch präsentiert. Ein Wein mit Druck und Kraft, der nach einem kräftigen Gericht verlangt. Diese Abfüllung feiert

das 40-Jahre-Jubiläum der ersten Ernte der Familie Raymond und reifte während 19 Monaten in französischen Barriques. Neben Cabernet Sauvignon hat es noch ein wenig Malbec, Petite Sirah und Petit Verdot im Wein.

PASST ZU: Steak, Braten, Ente, Pilzgerichten, Eintopf, Roastbeef
TRINKTEMPERATUR: 15–17 °C
ZU GENIESSEN: 2–8 Jahre nach Abfüllen

