

Schloss VAUX - die Sektmanufaktur im Rheingau

Die Geschichte des Unternehmens beginnt 1868 in Berlin. Mit dem späteren Erwerb des Chateau VAUX und seinen ausgedehnten Weinbergen entsteht unweit von Metz an der Mosel ein deutsches Sekt-Haus. Die Eigentümer müssen schließlich, als Folge des Ersten Weltkrieges, das französisch gewordene Domizil aufgeben. Die Sektkellerei wird nach Eltville im Rheingau verlegt, der Name Schloss VAUX aber bleibt.

In den folgenden Jahrzehnten wechseln die Eigentümer mehrfach. 1982 schließlich findet sich ein kleiner Freundeskreis zusammen, der Schloss VAUX von einer Tochtergesellschaft der Dresdner Bank übernimmt. Initiator dieser Transaktion war der Wiesbadener Bankdirektor Gustav Adolf Schaeling. Fünf Jahre später wandeln die fünf Gesellschafter die Manufaktur in eine Aktiengesellschaft um. Die Kellerei wird auf Prestige und strenge Qualitätspolitik verpflichtet - die Pflege der hohen Sektkultur.

Inzwischen hat sich eine Gruppe von 64 Aktionären formiert, die die Philosophie des Hauses tragen: Wahrung der Tradition, handwerkliche Fertigung, Konzentration auf Edelprodukte, Versorgung kleiner und feiner Märkte. Seit 1998 wird die Sektmanufaktur von Nikolaus Graf von Plettenberg geführt. Michael Prinz zu Salm-Salm ist Vorsitzender des Aufsichtsrats der Gesellschaft.

Mengenmäßig ist Schloss VAUX ein kleiner Produzent geblieben. Ungefähr **400.000 Flaschen** können jährlich angeboten werden. In den vergangenen Jahren konnte die Rheingauer Sektmanufaktur eine höchst erfreuliche Entwicklung nehmen. Sie durfte erleben, dass individuelle, sich auf wirkliche Qualität konzentrierende deutsche Spitzensekte Aufmerksamkeit erregen und immer stärker nachgefragt werden. Das Unternehmen will zwar wachsen, wie die großen Konkurrenten auch, aber Schloss VAUX soll letztlich ein Kleinod bleiben.

Massenproduktion, beteuert Nikolaus Graf von Plettenberg, werde es nicht geben. Der private Charakter von Schloss VAUX bleibe gewahrt. Das hat auch eine besondere Kundenstruktur zur Folge. Nicht die Großformen des Lebensmittelhandels sucht Schloss VAUX als Partner, sondern – wie bisher schon – Privatleute, die wissen, dass die Wein- und Sektkultur ihren Preis hat, institutionelle Kunden und Unternehmen, die Schloss VAUX als repräsentatives Geschenk überreichen, die gehobene Gastronomie und den exklusiven Fachhandel.

Seit Januar 2014 besitzt die Sektmanufaktur ein Weingut in Geisenheim. „Damit gewinnen wir noch mehr direkten Einfluss auf die Qualität, von der Traube bis zum Sekt im Glas“, versichert Graf Plettenberg mit dem Wissen, dass Schloss VAUX die Handschrift Deutscher Spitzensekt-Kultur prägt. Die beiden ersten Sekte vom eigenen

Weingut, Rheingauer Réserve Riesling Brut und Rosé Réserve Brut, sind überzeugende Botschafter in der Nische individueller, hochwertiger, heimischer Sekte.

Das VAUX TRÄUBLEIN bereichert die Schloss VAUX-Familie seit 2016 als alkoholfreier Aperitif. Spritzig, erfrischend, würzig, bietet das TRÄUBLEIN all denen, die keinen Alkohol trinken möchten, eine hochwertige Genuss-Alternative auf Augenhöhe der Premiumsekte von Schloss VAUX.

Schloss VAUX versteht sich nicht nur als Sekthandwerker, sondern lebt auch seine **unternehmerische Verantwortung** in der Region.

Als Sektmanufaktur im Rheingau will das Unternehmen zum guten Ruf der Heimatregion und der Rheingauer Weinkultur beitragen. Deshalb hat sich Schloss VAUX 1996 auch dazu entschlossen, die altherwürdige und historisch bedeutende Burg Crass am Eltviller Rheinufer zu übernehmen. Die Burg Crass wurde zu einem Sekt- und Weinrestaurant mit Vinothek, Rheinterrasse, Gästezimmern, Gewölbekeller und Veranstaltungsremisen restauriert und damit zu einem Treffpunkt für die Freunde des Rheingaus.

Im Jahr 2008 wurde die pittoreske Gründerzeitvilla der Sektmanufaktur in der Kiedricherstraße denkmalgerecht renoviert. Über dem Portal prangt nun wieder der Sandsteinbalkon, der aus alten Zeichnungen rekonstruiert werden konnte. Auch die für diese Zeit typischen Fassadenmalereien oberhalb der Fenster sind nun wieder zu bewundern.

Vereinbarkeit von Familie und Beruf wird bei Schloss VAUX in vielerlei Hinsicht gelebt. Mit dem Prädikat „familienfreundlicher Betrieb“ wurde Schloss VAUX 2011 bei einem Wettbewerb des Rheingau-Taunus-Kreises ausgezeichnet.

Tradition, Innovation, Perfektion. Diese Begriffe symbolisieren die 150 jährige Geschichte von Schloss VAUX, das die **Qualitätsansprüche** an seine Manufaktur ernst nimmt. Das Unternehmen ist nach der Norm EcoStep zertifiziert. EcoStep ist ein integriertes Managementsystem, das Qualitäts- (ISO 9001), Lebensmittelsicherheits- und Umweltmanagement sowie Arbeitsschutz berücksichtigt.

Eine Philosophie wird zu Sekt

Mit dem Einsatz traditioneller, hochwertigster Methoden der Sektbereitung folgt Schloss VAUX der 150-jährigen Maxime: „Das Beste, was einem Wein passieren kann“.

Dem Stil des Hauses entsprechend sind sämtliche Sekte mit größter handwerklicher Sorgfalt im **traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung** hergestellt. Durch ihre schonende „Sektwerdung“ bei langer Reife auf der Hefe in der Original-VAUX-Flasche überzeugen sie durch ihre Komplexität, ihr feines Mousseux und ihre dezenten Frucht- und Hefearomen.

Die Auswahl an Schloss VAUX Sekten ist vielfältig und gliedert sich in die Gruppe der Rebsorten-Cuvées und die der Rheingauer-Lagensekte.

Klassische Riesling und Burgunder Cuvées wie die Cuvée VAUX und der VAUX Riesling, ein fruchtiger Rosé, ein eleganter gehaltvoller Blanc der Noirs oder auch ein Sekt aus der Trendrebe Sauvignon Blanc zählen zu den **Rebsorten-Cuvées**, genauso wie der Pinot Blanc, aus Trauben ökologischen Weinbaus. Der Grüner Veltliner aus Rheingauer Provenienz – ist eine Sekt-Seltenheit.

Markenzeichen von Schloss VAUX sind die **terroirgeprägten Lagensekte** mit der eleganten Kellertafel und dem handgefertigten VAUX-Siegel.

Exklusive Lagensekte aus dem Rheingau

Die Kenner wissen es: Die elegante Tafel, mit Siegellack am Hals der Formflasche befestigt, verspricht etwas Besonderes – Lagensekt aus dem Rheingau! Die Kellertafel gibt Auskunft über die Lage, aus der die zu Sekt verarbeiteten Weine stammen. Die Lagensekte aus dem Rheingau sind das Herzstück der Produktion in der traditionsreichen Sektmanufaktur Schloss VAUX.

Die Grundweine für diese terroirgeprägten Edelprodukte stammen aus renommierten Weingütern mit ihren berühmten Rheingauer Lagen. Die Lagensekte tragen klangvolle Namen wie Erbacher Marcobrunn oder Rüdesheimer Berg Schlossberg und sind überzeugend rassig-elegante Edelsekte in limitierter Auflage.

Obwohl es nicht immer leicht ist, genügend Grundweine aus diesen besonderen Lagen zu sichern, wird die Sektmanufaktur Schloss VAUX ohne Abstriche an der Pflege der Lagensekte festhalten.

Seit Januar 2014 besitzt die Sektmanufaktur ein Weingut in Geisenheim. „Damit gewinnen wir noch mehr direkten Einfluss auf die Qualität, von der Traube bis zum Sekt im Glas“, versichert Graf Plettenberg mit dem Wissen, dass Schloss VAUX die Handschrift Deutscher Spitzensekt-Kultur prägt. Die beiden ersten Sekte vom eigenen Weingut, Rheingauer Réserve Riesling Brut und Rosé Réserve Brut, sind überzeugende Botschafter in der Nische individueller, hochwertiger, heimischer Sekte.

Die Treue zur Tradition: der Manufakturgedanke

Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung der Tradition. Und das bedeutet, dass alle Schloss VAUX Sekte nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt werden. Dabei wird stets sorgfältig darauf geachtet, dass der höchste Qualitätsanspruch von der Traube bis zur edlen Ausstattung gewahrt bleibt. Dafür sorgen nicht zuletzt die über Jahrzehnte gewachsenen persönlichen Kontakte zu den Winzern. Symbol der besonderen Qualität der VAUX Lagensekte ist die einzigartige Kellertafel mit VAUX Siegel.

Die klassische Flaschengärung ist die hochwertigste Methode der Sektbereitung. Bester Grundwein wird unter Zugabe von Hefezellen und Zucker, der so genannten Fülldosage, in die Original-Sektflasche gefüllt, damit die zweite Gärung beginnen kann. Hierbei entsteht innerhalb von ca. vier Wochen durch die Vergärung des Zuckers im Wein die sekttypische Kohlensäure. Nun reift der Sekt über viele Monate auf der sekteigenen Hefe. Und je länger er so ruht, umso besser wird er.

Mindestens 9 Monate muss er nach dem Weingesetz reifen, um den Titel der „klassischen“ bzw. „traditionellen Flaschengärung“ tragen zu dürfen. Dabei wird das Sektaroma umso besser und die Sektperlen bzw. das Mousseux umso feiner, je länger die Lagerung auf der Hefe erfolgt. Nach der Lagerung wird der Sekt durch das Rütteln von der Hefe getrennt.

Nach der zweiten Gärung und der Lagerzeit auf der Hefe, müssen die Hefen wieder entfernt werden. Dazu werden die Flaschen in so genannte Rüttelpulte gesteckt. Sie stecken zuerst waagerecht und werden dann traditionell in 21 Tagen aus dieser „Ruhestellung“ peu à peu in die Senkrechte gebracht. Während dieses Verfahrens gleitet das Hefedepot mehr und mehr in den Flaschenhals, der in diesem Stadium kurz vereist wird, um den Vorgang des Degorgierens zu optimieren. Mit Hilfe eines Degorgier-Eisens wird die Flasche dann geöffnet. Durch den Druck von ca. 5-6 bar fliegt der (gefrorene) Hefepfropfen heraus. Dieser Rohsekt ist stets „extra brut“ – bevor der Sektkorken die Flaschen endgültig verschließt, erhält der Sekt durch die Zugabe der Versanddosage seine gewünschte Geschmacksrichtung. Danach ist der Sekt nach vielen aufwändigen Arbeitsprozessen endlich fertig und wartet darauf, von einem seiner zahlreichen Liebhaber geöffnet und getrunken zu werden.