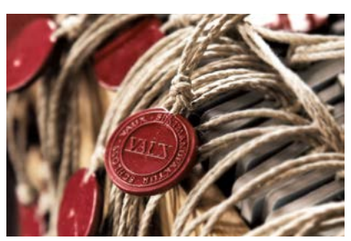
Sektmanufaktur Schloss Vaux

Einzigartige Sektmanufaktur

Eine starke Familie – die Köpfe hinter Schloss VAUX

Wer an einer Hand die deutschen Erzeuger abzählt, die sich auf die Produktion von Spitzensekt konzentrieren, kann getrost auf einige Finger verzichten. Schloss Vaux nimmt den Status eines Ausnahmebetriebs ein.

Schloss Vaux ragt in der deutschen Sektbranche schon allein durch seine Geschichte heraus. 1868 wurde es im nicht gerade für seine Weine bekannten Berlin gegründet. Unweit des lothringischen Metz entstand in den Gründerjahren auf Château Vaux ein deutsches Sekthaus. 1919 erfolgte nach dem Krieg die Neugründung und der Umzug nach Eltville im Rheingau. Heute ist Schloss Vaux die letzte privatbesessene reinrassige Sektmanufaktur alter Provenienz und eine feste Größe in der Weinszene.



Das kam dem Betrieb zugute, als 1982 ein Freundeskreis Schloss Vaux übernimmt. So entsteht das wahrscheinlich einzige Weinunternehmen, bei dem sich die Familienmitglieder ihre Familie selbst aussuchen können. Ihre Begeisterung für das in einer pittoresken Villa untergebrachte Sekthaus half Schloss Vaux durch schwierige Zeiten. Viele andere Sekthäuser mussten aufgeben und sich der Konkurrenz der großen Mengenproduzenten beugen.

Seitdem Nikolaus Graf von Plettenberg 1998 als Vorstand eingestiegen ist, hat sich viel geändert. Der selbst aus einer Winzerfamilie stammende Plettenberg hat ein feines Gespür dafür, wie die Branche tickt. Er erkannte, dass sich Schloss Vaux neu positionieren musste, um sich ganz klar von den großen Sektkellereien zu unterscheiden. Plettenberg setzte durch, dass Secco, Lohnversektung und Eigenmarken auf Schloss Vaux zu Fremdwörtern wurden.
Stattdessen bündelte er alle Kräfte, um Schloss Vaux als Marke zu stärken. Dazu gehörte auch der Verzicht auf Tankgärung- und Transversierverfahren – ein Schritt, der in der Technik geprägten deutschen Sektbranche einer Revolution gleichkam. Jede einzelne Flasche Sekt entwickelt sich im traditionellen Flaschengärverfahren.

Auch die Geschmacksrichtung sorgte für Aufregung. Denn brut war und ist in Deutschland bei Sekt eher die Ausnahme als die Regel - anders bei Schloss Vaux, wo jeder Sekt als brut ausgebaut wird. Mancher der Investoren zweifelte an den Erfolgschancen dieser Radikalkur, doch die große Mehrheit glaubte an das von ihnen gewählte Familienoberhaupt und an Schloss Vaux.

Anfangs mochten sich einige der Skeptiker bestätigt fühlen, denn nicht jeder honorierte die konsequente Umsetzung des Qualitätsanspruchs. Einige der damaligen Kunden verabschiedeten sich von Schloss Vaux. Doch dies bot auch die Chance, neue Interessenten zu erschließen. Von einer Rhein-Main-Marke entwickelte sich Schloss Vaux zu einem in ganz Deutschland verkauften Sekt. Von Sylt bis Garmisch findet sich heute Schloss Vaux auf den Karten der Szene- und Sternegastronomie. Die Rückkehr zum klassischen Flaschengärverfahren erzeugte einen wohltuenden Einklang mit der Tradition von Schloss Vaux.

20 Monate dauert seither das Hefelager, das für eine feinere Perlage sorgt. Jede Flasche wird bis zu neunmal in die Hand genommen. Trotz der Fokussierung auf Spitzensekt bietet Schloss Vaux ein großes Sortiment von 10 verschiedenen Sekten an. Die unverzichtbare Basis bilden die Cuveé VAUX in weiß, der Rosé und ein Blanc de Noirs. Der Rheingauer Lagensekt stellt die Verlängerung der Basis für höhere Ansprüche dar. Er ist zugleich ein Bekenntnis zur Herkunft. So besteht der Sekt konsequenterweise zu 100 Prozent aus Rheingauer Riesling. Mit diesem Jahrgangssekt verändert sich in der Angebotspyramide auch das Design der Flaschen deutlich. Spielt in der Basis vor allem die Farbe des Flaschenhalses eine besondere Rolle – so bringen viele Verbraucher Schloss Vaux wegen der Cuvée Vaux mit orange in Verbindung – beginnt mit dem Rheingauer Riesling die Reduktion mit dem Verzicht auf ein Vorderetikett. Stattdessen ziert den Sekt eine Kellertafel an einer Kordel, die mit einem tiefroten Siegel von Schloss Vaux befestigt ist.

Innovative Positionen im Portfolio sind ein sehr aromatischer Sekt aus Sauvignon Blanc und ein Sekt aus ökologisch angebauten Weißburgunder-Trauben. Ganz neu ist ein Grüner Veltliner, ein gelungenes Sektexperiment aus Rheingauer Weinbergen. Für solch spezielle Produkte werden ganz besondere Grundweine benötigt, weswegen eine enge Verzahnung mit den Winzern notwendig ist. Der Weißburgunder des ökologischen Sekts kommt zum Beispiel exklusiv vom Ecovin-Weingut Neumer in Rheinhessen. Auch bei den limitierten Lagensekten aus den Rheingauer Renommierlagen Erbacher Marcobrunn, Rüdesheimer Berg Schlossberg und Steinberg sind gute Kontakte zu den großen VDP Winzern unverzichtbar. Nicht selten zählen die Lieferanten von Schloss Vaux zur Crème de la Crème des Rheingauer Weinbaus. Nach Möglichkeit arbeitet Schloss Vaux mit jeweils einem Partner für jeden seiner Sekte zusammen.

Seit Januar 2014 ist Schloss Vaux noch eine engere Beziehung zu seiner Traubenproduktion eingegangen. Durch die langfristige Übernahme von 7 Hektar Weinbergen in Geisenheim ist der Sektproduzent sein eigener Grundweinlieferant geworden. Jetzt kann die komplette Produktionskette vom Rebschnitt über Ernte, erste Gärung bis zur Fülldosage begleitet und kontrolliert werden. Viele der anspruchsvollen Kunden warten gespannt darauf, wie dies die Qualität weiter steigern wird. Mittelfristig soll die Rebfläche auf 10 Hektar ausgebaut werden, um so ein Drittel des Grundweinbedarfs aus eigener Produktion zu decken. Damit unterstreicht Schloss Vaux seinen Anspruch auf eine Ausnahmestellung in der deutschen Sektbranche und setzt erneut Akzente.

„Es ist nicht einfach, in Deutschland hochwertigen Sekt zu einem ordentlichen Preis zu verkaufen, weiß Graf Plettenberg von vielen Hindernissen auf dem Weg zu berichten. Dennoch ist es ihm und seinem Team gelungen den Absatz seit Beginn des Jahrtausends von 190.000 auf 350.000 Flaschen jährlich zu steigern. Das liegt auch am selektiven Vertrieb, der sich auf Fachhandel und Gastronomie konzentriert und so den Wert des Produkts auch durch seine Verkaufsstätten widerspiegelt. Christoph Graf (Vertriebsleiter, Mitglied der Geschäftsführung) und Clementine Perlitt (Marketing) blicken optimistisch in die Zukunft. Nicht nur im Absatz zahlt sich die Strategie aus. Seit zehn Jahren ist die Liquidität so gut, dass die Investoren ihre Familiendividende nicht mehr in flüssiger Form erhalten.

INFO

Sektmanufaktur
Schloss Vaux AG
Kiedricher Straße 18a
65343 Eltville im Rheingau
Deutschland
Tel. +49 6123 620 60
kontor@schloss-vaux.de
www.schloss-vaux.de