vinetur

Vom Weinberg zur Destillerie: Die Watsons stellen "Renais" vor - eine Veredelung von Erbe und Innovation

Die Reise einer Familie vom Weinberg zur Destillerie

Samstag, 19. August 2023



Im Herzen der französischen Weinregionen entfaltet sich eine bezaubernde Geschichte, die die Bande der Familie mit dem Handwerk der Weinherstellung und der Destillation verwebt. In diesem Sommer hat Emma Watson, die berühmte englische Schauspielerin, die für ihre Rollen in Filmen wie "Harry Potter" und "Little Women" bekannt ist, zusammen mit ihrem Bruder Alex eine neuartige Gin-Marke auf den Markt gebracht, die

auf den Namen "Renais" getauft wurde. Bemerkenswert ist, dass seine Essenz tief in den Reben des burgundischen Weinbergs der Familie Watson verwurzelt ist - ein Besitz, den viele bisher nicht kannten.

Ein verborgener Schatz in Burgund

Emma Watson, die weltweit für ihre schauspielerischen Leistungen und ihren Aktivismus bekannt ist, verbrachte viele Sommer damit, die Pinot Noir- und Chardonnay-Reben auf dem Familienweingut in Burgund zu pflegen. Chris Watson, der Patriarch des Watson-Clans, gründete das Weingut Domaine Watson in Chablis und hat eine unbestreitbare Leidenschaft für seine burgundischen Wurzeln. "Sie war zweifelsohne eine burgundische Seele, die leider in England geboren wurde", bemerkt er scherzhaft über seine Tochter.

Chris' Reise begann, als er in den 1980er Jahren nach Paris zog, um dort als Anwalt zu arbeiten. Dort pflegte der angehende Jurist tiefe Freundschaften mit den Erben malerischer Weingüter und begeisterte sich nach und nach für den Weinbau. Ermutigt durch diese Winzerkollegen, die in ihm einen verwandten Geist erkannten, nahm sich Chris ihren Rat zu Herzen. Bis 1991 erwarb er ein Grundstück in Chablis, das im 19. Jahrhundert zu den Spitzenlagen gezählt haben soll. Er erinnert sich: "Es dauerte acht Jahre, bis wir alle Genehmigungen und Zulassungen hatten, um die Reben zu pflanzen." Heute rühmt sich die Domaine Watson mit exquisiten Angeboten, darunter der Domaine Watson Irancy 2019 und Chablis 2022.



Renais: Eine Wiederbelebung der Traditionen

Inspiriert von der Hingabe und den Anstrengungen, die in die Weinberge von Domaine Watson gesteckt werden, haben Emma und Alex die Idee zu Renais entwickelt. Dieser Gin, der derzeit ausschließlich in Großbritannien und Europa erhältlich ist, zeugt von einer einzigartigen Geschichte und einem einzigartigen Geschmack. Der Name "Renais" leitet sich vom französischen Wort "renaissance" ab, das die Wiedergeburt symbolisiert. Wie die Geschwister in einer gemeinsamen Erklärung erläuterten, ist dies "eine Anspielung auf die starke Familienbindung und darauf, wie der Weinberg der Familie sowohl den Geschmack als auch die Identität der Marke Renais maßgeblich beeinflusst hat".

Ein besonderes Merkmal des Renais Gin ist die Verwendung von Trauben der Domaine Watson, die als Trester destilliert werden und die Grundlage für den Gin bilden. Diese Trauben werden mit gepressten Grand-Cru-Trauben aus der Domaine des Malandes kombiniert. Der Geschmack wird durch botanische und mineralische Noten von Wacholder, Koriander, Zitrusfrüchten, Honig und vor allem durch ein Destillat aus Kimmeridgischem Kalkstein, einem charakteristischen Merkmal des burgundischen Bodens, bereichert. Alex unterstreicht: "Die Grand-Cru-Trauben sind die wertvollste natürliche Zutat der Region, und wir sind privilegiert, Zugang zu ihnen zu haben. Der Kalkstein verleiht den Weinen aus Chablis ihren unverwechselbaren mineralischen

Geschmack und verleiht dem Gin einen herrlichen Körper und eine wunderbare Struktur. Renais ist der Liebesbrief unserer Familie an das Chablis".



Für Emma ist Renais nicht nur ein Gin, sondern ein familiäres Projekt, das schöne Erinnerungen wachruft. "Ich bin besonders stolz darauf, Trauben aus den Weinbergen meines Vaters wiederzuverwenden, um die Verschwendung zu minimieren und etwas Bahnbrechendes zu schaffen", erzählt sie.

Während Chris weiterhin mit seinen Pinot Noir- und Chardonnay-Reben beschäftigt ist, experimentieren Alex und Emma mit exklusiven Cocktails aus dem Renais. Einer davon ist "The Emma", eine Mischung aus Renais, Chablis, Holunderblütensirup, Zitronensaft und Soda, garniert mit einem Hauch von Suze-Likör und auf Eis serviert.