Neue Kleider *für alte Crus*

Das Interesse für alte Chasselas-Jahrgänge steigt stetig. Um die wachsende Nachfrage zu befriedigen und während der Wartezeit auf ein echtes und umfassendes Verkaufskonzept für gereifte Weine, bieten gewisse Produzenten Köfferchen mit mehreren Jahrgängen eines Klassikers an.

Alexandre Truffer

«Die Erfahrung zeigt, dass viele Weinliebhaber, aber auch Medienleute, gerade aus dem Ausland, gereifte Chasselas gegenüber den jungen, frischen Weinen des traditionellen Konsums vorziehen», konstatiert **Philippe Schenk**. «Die Kommerzialisierung alter Jahrgänge ist keine Neuheit, aber wir möchten weg von diesem Stadium, das man als Nischenangebot bezeichnen könnte, hin zu einer besser an die Bedürfnisse der Kundschaft angepassten Auswahl.» Eine echte Vermarktungspolitik von gereiften Weinen aus den wichtigsten Domänen des Hauses Schenk ist für 2019 vorgesehen.
In der Zwischenzeit agiert das Château de Châtagneréaz als Pionier. «Seine aussergewöhnlichen Resultate beim letzten Mondial du Chasselas *(Sieg in der Kategorie der alten Jahrgänge mit dem 1998er sowie Goldmedaillen für die Jahrgänge 2011, 2010 und 2007, Anm. d. Red.)* fallen mit der Lancierung von zwei *Kollektions-Köfferchen* zusammen», fährt der Leiter des Châteaus fort. Einer der beiden Kartons umfasst sechs Flaschen des Jahrgangs 2011, der zweite bietet eine «Vertikale» von sechs Jahrgängen dieses prestigereichen Premier Grand Cru Vaudois (2011 bis 2016); verkauft werden sie zum Preis von 175 beziehungsweise 130 Franken. Die Verfügbarkeit ist gesichert, wurden doch jedes Jahr mehrere Tausend Flaschen auf die Seite gelegt, doch die Frage des Preises erregt Aufmerksamkeit. Selbstverständlich muss man die Lagerkosten miteinberechnen, ebenso wie die Werbeauslagen für dieses relativ neue Konzept. «Abgesehen von einer kleinen Gruppe von Kennern, sind die Kunden nicht vertraut mit dieser Art von Weinen. Deshalb muss eine gewisse Anzahl von Flaschen für die Degustation geopfert werden; man muss den Leute den Wein zu probieren geben, wenn man ihn verkaufen will. Sobald das Potential dieses reifen Chasselas einmal anerkannt ist, wird sich dieses Verhältnis verbessern, doch das braucht Zeit.»
Eines ist sicher: Die Verluste aufgrund des Flaschenverschlusses sind limitiert. «Wir haben einige wenige Flaschen mit Korkfehler entdeckt unter den Tausenden, die wir gelagert haben. Beim Drehverschluss liegt das Risiko dagegen fast bei Null. Zwischen 1992 und 1997 konnten die Dichtungen der ersten Drehverschlüsse bisweilen reduktive Fehltöne im Wein verursachen, doch dieses Problem ist seit fast zwei Jahrzehnten gelöst», schliesst Philippe Schenk. Trotzdem empfiehlt er, zehn, 15 oder 20 Jahre alte Weine in eine Karaffe umzufüllen und ihnen etwa eine halbe Stunde Zeit zu geben, damit sie ihr ganzes aromatisches Potential entfalten können.

©Bertrand Rey

▲ *Philippe Schenk, der Leiter des Weinguts, und Winzer Tony Heubi präsentieren ein Kistchen Château de Châtagneréaz.*

Eine Vertikal des «Vase n° 4»

In den 2000er-Jahren wurde der Chasselas in der Presse ständig kritisiert und von den Sommeliers links liegen

gelassen. **Die Frères Dubois**, wichtige Akteure in den prestigereichen Lavaux-Appellationen, entschieden damals, einen neuen Wein zu produzieren, der das grosse Alterungspotential der Sorte ausdrücken sollte: «Wir schufen diese Spezialréserve, eine Selektion unserer ältesten Rebparzellen. Sechs Monate lang auf den Feinhefen ausgebaut, wird der Wein danach in ein Holzfuder umgezogen, ins berühmte *Vase numéro 4* eben, wo er zwölf Monate lang in aller Ruhe reifen kann. Dieser Wein wird ein Jahr nach den anderen Chasselasweinen des Guts abgefüllt», erklärt Grégoire Dubois. 2012 verkaufte das Haus eine begrenzte Anzahl einer Kiste mit den zehn ersten Jahrgängen der Spezialität, die der ganze Stolz der Domäne ist. Die Kundschaft lässt sich gewinnen und verlangt Nachschub. So beschliesst die Kellerei in Cully, die Übung 2018 zu wiederholen. «Unsere neue Vertikale des Vase n° 4 umfasst die Jahrgänge 2006 bis 2015. Wir haben uns für eine Kiste mit abnehmbarem Deckel entschieden, denn wir haben gemerkt, dass viele unserer Kunden die Weine nach und nach degustieren, um dann die bereits verkosteten Flaschen bei uns nachzukaufen und die ursprüngliche Kollektion wieder zu vervollständigen.» ■

www.lfd.ch / www.chatagnereaz.ch

©Pascal Besnard

▲ *Frédéric und Grégoire Dubois*

Die Pioniere aus dem Dézaley

©Siffert/weinweltfoto.ch

«Schon seit der Gründung der Baronnie du Dézaley wollten wir die Weine der neun Gründungsmitglieder gemeinsam präsentieren. So drängte sich die Idee einer Holzkiste auf, denn sie bietet im Vergleich zu einem simplen Karton einen deutlichen Mehrwert», erklärt **Luc Massy**, Präsident der Baronnie du Dézaley, die heute elf Produzenten der berühmtesten Schweizer AOC umfasst. Seit 1995 offeriert die Baronnie ihrer Kundschaft Jahr für Jahr zwischen 300 und 360 Kisten. «Ein Teil der Käufer hat diese Kiste erworben, um den Wein altern zu lassen, die anderen benutzten sie vor allem zu Beginn, um Vergleiche zwischen den verschiedenen Produzenten anzustellen. Einige Kunden haben die zwölf Flaschen zusammen mit Freunden anlässlich eines Dézaley-Abends verkostet und uns danach präzise Degustationsberichte und Fotos geschickt», erzählt der Besitzer des Clos du Boux. Der Preis der Weinkiste ist übrigens nicht explodiert, sondern bloss der Entwicklung des Marktes gefolgt und damit um hundert Franken teurer geworden – und das in fast einem Vierteljahrhundert. *www.baronnie.ch*

New Boxes for Mature Wines

According to Philippe Schenk, the administrator at Château de Châtagneréaz: "Experience has shown that a lot of wine lovers prefer mature Chasselas to wines that are fresh and young. Marketing vintage wines is not new to us, but we want to move up to offering consumers products that are better adapted to their needs". The marketing of Schenk wines for keeping will be implemented in 2019. In the meantime, Château de Châtagneréaz is launching two new Collection boxes. One contains six bottles of the 2011 vintage, and the other contains six vertically arranged bottles of the 2011 - 2016 vintages of this Premier Grand Cru Vaudois.

In the early 2000s, Les Frères Dubois started producing a new wine that reveals the full potential of Chasselas. Grégoire Dubois explains: "This special reserve is matured on lees for six months in vats, and is then transferred into *Vase numéro 4* (a large oak barrel), where it ages for about twelve months. This wine is bottled one year later than the other Chasselas wines of the estate". In 2012, the company launched a box with the first ten vintages of this wine. It was a great success and clients requested more. The company therefore decided to repeat the offer in 2018. This new *Vase 4*-aged collection covers the years 2006 - 2015.

www.lfd.ch – www.chatagnereaz.ch