NO. 4 SPEZIALPUBLIKATION 2018
WWW.VINUM.EU

Vinum VAUD

TIPPS, KULINARIK UND WEINTOURISMUS

Die Waadt EROBERT DIE WELT

Die besten Chasselas für jeden Anlass

Lausanne: eine Stadt, die den Wein liebt

Der Etivaz, ein Bergbewohner mit Charakter

Schweiz. Natürlich.

SWISS WINE

Wein massvoll geniessen.

04

Eine Stadt, die den Wein liebt
Als grösste öffentliche Eigentümerin von Rebbergen wurde Lausanne kürzlich in den exklusiven Club der Great Wine Capitals aufgenommen. Besichtigung einer önophilen Stadt.

12

Eine brillante Idee
Ob zum Aufbewahren, Karaffieren, Dekantieren oder Trinken: Glas, geboren aus der Schmelze von Sand und Feuer, ist seit über zwei Jahrhunderten untrennbar mit dem Wein verbunden.

20

Rot und angesehen
Vier für die Qualität ihrer Rotweine bekannte Winzer präsentieren uns die Facetten einer Weinregion, die eigentlich für die Vielfalt und Finesse ihrer Weissweine berühmt ist.

30

Sélection des Vins Vaudois
Die Preisträger 2018.

32

Commandeurs des Vins Vaudois
Diese Persönlichkeiten machen Werbung für den Waadtländer Wein.

38

Chasselas-Führer
Die grosse Degustation der besten Cuvées aus der berühmten weissen Rebsorte der Schweiz.

60

Der Etivaz
Jérôme Aké Béda präsentiert uns seine Lieblingsweine zum «älpischsten» der Schweizer Käse.

66

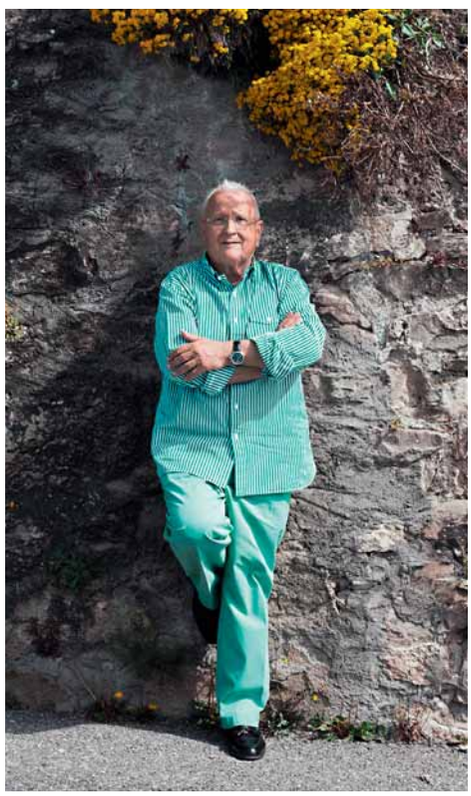
Gespräch mit … Magali Dutruy
Die Tochter einer Elsässer Winzerfamilie ist seit zehn Jahren bei den Frères Dutruy, dem Schweizer Weingut des Jahres 2017, tätig.

67

Agenda
Termine zum Notieren

Der Kanton Waadt, unterteilt in sechs Regionen und acht Appellationen, blickt mit Stolz auf seinen Chasselas, seine Rebberge, seine tausendjährige Geschichte, seine jahrhundertealten Traditionen und seine herrlichen Landschaften. Auf über 3750 Hektar bietet diese Gegend, die stark dem Einfluss ihrer Seen unterliegt, schier unerschöpfliche önologische, historische und kulturelle Perlen. Sie erinnern daran, dass Traditionen nie aus der Mode gekommene Innovationen sind.

DIE WAADT EROBERT DIE WELT



Pierre Keller
Präsident des Office des Vins Vaudois

Seit einigen Jahren ist es Ziel des OVV, das Image der Waadtländer Weine zu entstauben, damit die Traditionen und die Geschichte unseres Kantons nicht länger mit Fortschrittsfeindlichkeit verwechselt werden. Ohne Zweifel verkörpern viele unserer Winzer eine Art Künstler. Dies betrifft nicht nur ihre Kreativität und ihre Leidenschaft, sondern auch ihren Individualismus und ihre Sensibilität. Doch auch wenn diese Eigenschaften aussergewöhnliche Produkte hervorbringen, so sind sie bei der Schaffung eines klaren, starken und verständlichen Images mitunter irritierend. 2017 war der Kanton Waadt klimabedingt führend in der Schweiz, was die Weinproduktion betrifft und hat mit dem Gewinn des Titels «Weingut des Jahres» beim Grand Prix du Vin Suisse auch sein Know-how unter Beweis gestellt. Doch selbst die beste Leistung führt ins Leere, wenn kaum jemand davon erfährt. Aus diesem Grund setzt das OVV seit mehreren Jahren vermehrt auf Aktionen und Partnerschaften. In erster Linie auf Kantonsebene mit Veranstaltungen wie den «Tagen der offenen Kellertüren», die auf wachsenden Erfolg trifft, und in der Deutschschweiz, wo die Waadtländer Weine im Mittelpunkt von Events wie dem «Swiss Economic Forum» von Interlaken oder der «Weltklasse Zürich» stehen. Und schliesslich auch ausserhalb der Schweiz, wo es unserer Organisation gelang, unsere Chasselas in renommierten Hotels und Restaurants Japans und Chinas zu platzieren. Die Gelegenheiten dazu eröffneten einige Commandeurs des Vins Vaudois, international angesehene Botschafter des Getränks, vor dem sich die Welt verneigt: des Waadtländer Weins.

Impressum

Die VINUM-Sonderausgabe «SwissWine» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Erscheinen Oktober 2018
Einzelverkaufspreis: CHF 9.60/EUR 8,90

Dieses Beiheft entstand in Zusammenarbeit zwischen VINUM und Swiss Wine Promotion, Bern.

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER / VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.eu
Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Laura Schlatter, Marketing
Eva Pensel, Marketing online
Viktoria Jeggli, Eventmarketing

REDAKTION
VINUM-Redaktion, Thurgauerstrasse 66, Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, stv. Chefredaktor VINUM, Verantwortlicher der französischsprachigen Ausgabe
Martin Mächler, Chef vom Dienst

VINUM-LESERSERVICE
AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10–12, CH-9403 Goldach
Tel. +41 (0)71 844 91 53
Fax +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Sen. Art Director: Johanna Pietrek
Grafik und Layout: Rahel Duss
Titelbild: Erol Gemma
Übersetzung: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Lektorat: Anne Fries, Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf
Fotos: Michael Legentil/Bureau photographique
Responsable de production/distribution: Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

IN KOOPERATION MIT:

SWISS WINE

Fotos: Michaël Legentil / Bureau photographique, Siffert / weinweltfoto.ch, z.Vg.

Lausanne

STADT UND WEIN — DIE GROSSE LIEBE

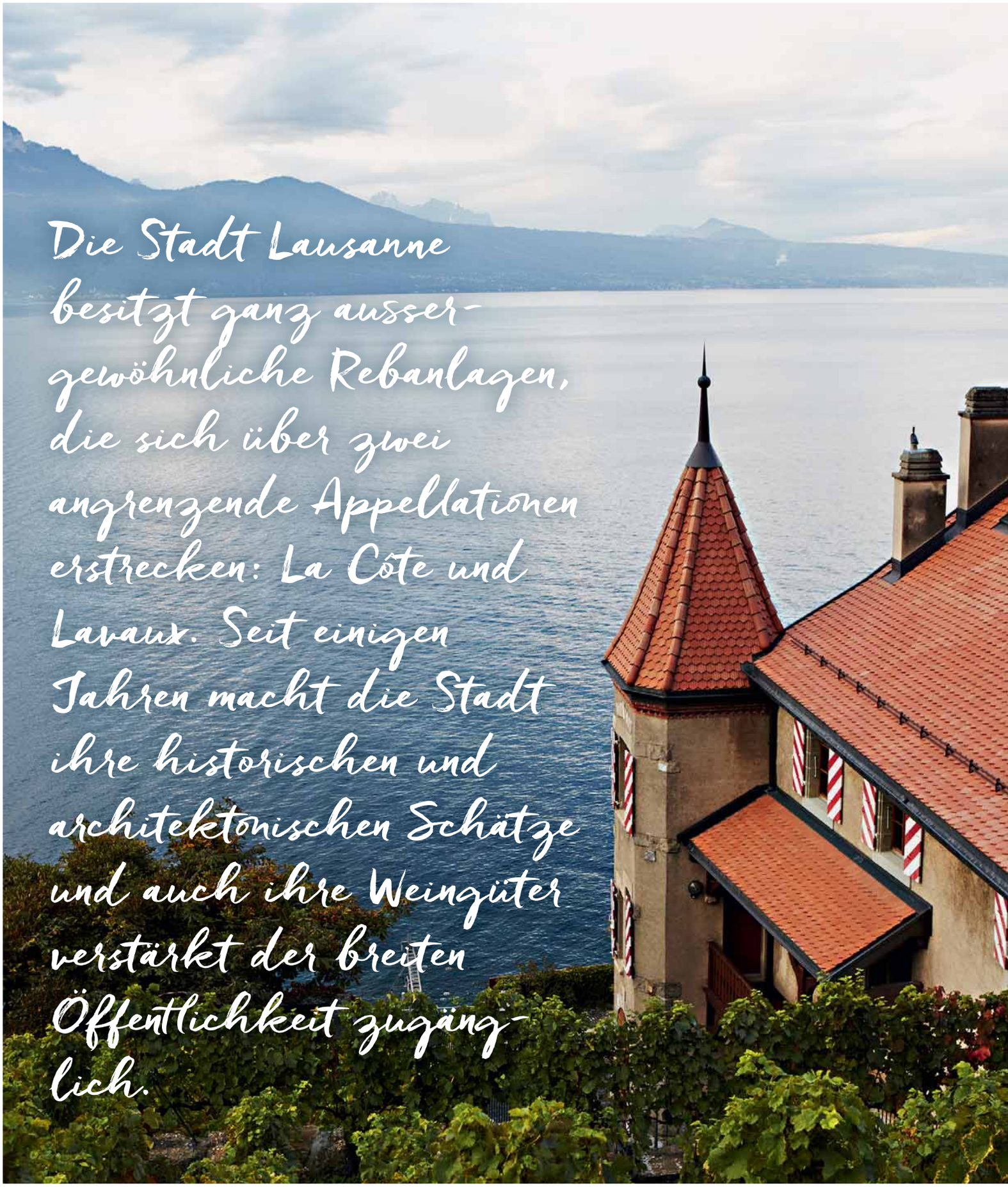
Als grösster öffentlicher Rebbergbesitzer der Schweiz wurde die Stadt Lausanne im Frühling dieses Jahres in den exklusiven Club der Great Wine Capitals aufgenommen. Darauf ist die Stadträtin Natacha Litzistorf, die für die Parks und Domänen der Waadtländer Hauptstadt zuständig ist, besonders stolz. Denn sie sieht das als Zeichen für eine äusserst positive Entwicklung.

«Ich entdeckte das Netzwerk der Great Wine Capitals durch eine E-Mail von Steeve Pasche, dem Leiter von Lausanne Tourisme. Wir reichten unsere Bewerbung ein, doch je eingehender wir uns mit diesem Thema befassten, umso klarer wurde, dass es sich nicht nur, wie wir anfangs glaubten, um eine Art Formalität handelte, sondern um eine immer komplexer werdende Herausforderung. Zunächst einmal mussten wir die anderen Mitglieder dazu bringen, die Schweiz als Weinerzeugungsland anzuerkennen. Nur so konnten wir auch unsere Aufnahme ins Netzwerk rechtfertigen. Was uns als selbstverständlich erschien, stiess anderswo auf Zweifel. Wir fühlten uns schon etwas in unserem Stolz gekränkt und klemmten uns deshalb umso stärker dahinter», erklärt Natacha Litzistorf. Sie ist bei der Stadt Lausanne für Wohnungswesen, Umwelt und Architektur zuständig. Ihre Position beinhaltet auch die Wälder, landwirtschaftlichen Anwesen und die fünf städtischen Weingüter. «Als die Schweiz dann als vollwertiges Weinland anerkannt war, mussten wir noch die anderen Bewerberstädte ausstechen, bis wir schliesslich im März 2018 in die Riege der Great Wine Capitals aufgenommen wurden.» Zu diesem Netzwerk gehören neun besonders vom Weinbau geprägte Grossstädte

Le Clos des Abbayes und Natacha Litzistorf geniessen die drei Sonnen des Lavaux: die Sonne am Himmel, die vom See reflektierte Sonnenstrahlung und die in den Mauern gespeicherte Sonnenwärme.

Foto: Alexandre Truffer

auf beiden Seiten der Erdkugel: Adelaide, Bilbao, Bordeaux, Lausanne, Mainz, Mendoza, Porto, Valparaiso und Verona. «Der kritische Blick von aussen spornte uns dazu an, die Beziehung zwischen Lausanne und dem Wein eingehender zu analysieren. Ich spreche hier nicht nur von unseren fünf Weingütern, sondern auch von unserer Zusammenarbeit mit den verschiedenen Appellationen des Waadtlands und anderer Kantone», fährt die Grünen-Politikerin fort und fügt hinzu, dass vor allem der Ursprung des Netzwerks ihre Aufmerksamkeit weckte. «Diese Initiative wurde in der Stadt Bordeaux gestartet, der es damals wirtschaftlich nicht so gut ging. Anstatt um jeden Preis Unternehmen anzuziehen, die keine echte Beziehung zur Stadt hatten, beschloss Bordeaux, seine Neugeburt auf zwei historische Säulen aufzubauen: Kulinarik, also Wein und Gastronomie, und Kultur. Diese Politik gefiel mir und hat sich ausgezahlt! Natürlich kennt Lausanne keine besonderen wirtschaftlichen Probleme, doch diese Philosophie der Stadtentwicklung verdient meiner Ansicht nach das Etikett nachhaltig, und gerade dieser Aspekt liegt mir besonders am Herzen.» 2011 übernahm die Önologin Tania Gfeller die Leitung der 33 Hektar Rebanlagen der Stadt Lausanne und initiierte gleichzeitig eine umfassende Modernisierung: umweltschonender Weinbau, Einführung neuer, gezielt auf die Nachfrage urbaner Weintrinker abgestimmter Spezialitäten, zeitgemässe Aufmachung, Ausbau des Weintourismus und Modernisierung der Versteigerung. «Mit Tania Gfeller kam die entscheidende Wende. Sie verstand es, das Produkt zu profilieren und auf dem Markt in einem höheren Qualitätssegment zu positionieren. Das Ziel ist klar erreicht. Nun müssen wir auf lange Sicht arbeiten, um unser Qualitätslevel bekannt zu machen und ihm die gebührende Anerkennung zu verschaffen. Jetzt, wo wir über hervorragende Produkte verfügen, müssen wir auch ein neues Kundensegment dafür interessieren, ohne allerdings die Stammkunden zu verlieren, die uns seit Jahrzehnten treu sind. Und das ist gar nicht so einfach. Seit Beginn der Legislaturperiode haben wir auch die Versteigerung neu profiliert, die – worauf wir gerne stolz verweisen – eine längere Tradition hat als die Versteigerung der Hospices de Beaune. Dank dieser Massnahmen konnten wir mehr junge Menschen und Frauen als Käufer gewinnen, ohne unsere traditionelle Kundschaft zu verlieren, die uns ja die grössten Mengen abnimmt. All diese Erfolge sind sehr ermutigend, wenn man bedenkt, dass es ja darum geht, ein 500 Jahre altes Kulturerbe mit den Anforderungen des 21. Jahrhunderts in Einklang zu bringen.»



Die Stadt Lausanne besitzt ganz ausser-gewöhnliche Rebanlagen, die sich über zwei angrenzende Appellationen erstrecken: La Côte und Lavaux. Seit einigen Jahren macht die Stadt ihre historischen und architektonischen Schätze und auch ihre Weingüter verstärkt der breiten Öffentlichkeit zugäng-lich.

Foto: Sébastien Agnetti

STÄDTISCHE WEINGÜTER

1077 hatte Burkhard von Oltingen den Bischofsstuhl des Fürstbistums Lausanne inne. Der von seinen Feinden als «Antichrist von Lausanne» bezeichnete Bischof war gleichzeitig auch Fürst im Heiligen Römischen Reich deutscher Nation und treuer Gefolgsmann von Kaiser Heinrich IV. Letzterer übertrug ihm ein Gebiet, das flächenmässig etwa dem heutigen Weingebiet Lavaux entspricht. Burkhards Nachfolger schenkte diese Ländereien verschiedenen Zisterzienser- und Augustinerklöstern, die dort den Wald rodeten und Reben pflanzten. Auf diesen Klosterweingütern, hauptsächlich im Dézaley, wurden Weine erzeugt, die zwei Jahrhunderte später weithin bekannt waren und hohe Preise erzielten. 1536 änderte sich plötzlich alles: Der Bischof musste fliehen, Lausanne verlor seinen Status als Reichsstadt und wurde den eidgenössischen Kantonen Bern und Freiburg unterstellt. Im Zuge der Reformation wurden die Mönche verjagt und ihre Ländereien unter den Siegern aufgeteilt. Bern schenkte den Bürgern der Stadt Lausanne das Weingut Clos des Abbayes, ein prächtiges, 4,7 Hektar grosses Anwesen im renommierten Weingebiet Dézaley. Fast 300 Jahre später wurde das Waadtland unter Napoleon zu einem eigenständigen Schweizer Kanton. Daraufhin kaufte die Stadt drei Weingüter: Clos des Moines, das an Clos des Abbayes angrenzt, sowie Domaine du Burignon in Saint-Saphorin und Abbaye de Mont mit insgesamt 13,5 Hektar im Anbaugebiet La Côte. 30 Jahre später erhielt die Stadt im Rahmen einer Schenkung mit Château Rochefort ein weiteres Weingut dazu. Alle Anwesen zusammen bilden «Les Vins de Lausanne» (33 Hektar) und machen heute aus der Stadt am Genfersee den grössten Weinbergsbesitzer der Appellation Dézaley Grand Cru sowie den grössten öffentlichen Rebeneigentümer überhaupt. «Les Vins de Lausanne» befinden sich seit 2011 unter der Leitung der Önologin Tania Gfeller und gehören verwaltungstechnisch zur Abteilung Parks und Domänen der Stadt Lausanne.

Clos des Moines

Sieben Jahre nach ihrer Gründung im Jahr 1134 übertrug der Bischof von Lausanne den westlichen Teil des Dézaley an die Abtei Haut-Crêt. Das florierende Zisterzienserkloster liess jedoch die Rebberge und das mitten darin gelegene Gasthaus bald von lokalen Pächtern bewirtschaften. Als die Berner das Waadtland eroberten, fiel das Anwesen dem Landvogt von Oron zu. Und als sie 1802 den Kanton wieder verliessen, kaufte die Stadt Lausanne das zu dieser Zeit Dézaley d'Ornon genannte Gebiet zum Preis von seinerzeit 62 000 Franken. 1912 erhielt das vier Hektar grosse Anwesen den Namen Clos des Moines. Die Steilterrassen wurden nicht etwa, wie bisweilen fälschlich angenommen, von braunkuttigen Zisterziensermönchen angelegt, sondern erst in den Jahren 1834 bis 1839. Auf diesen von Menschenhand gestalteten Hängen wächst hauptsächlich Chasselas, aus dem der Dézaley Clos des Moines gekeltert wird. Zur Gewinnung des Gamay-Merlot Le Haut-Crêt werden in den Steillagen auch rote Trauben angebaut.

Clos des Abbayes

Bischof Guy de Maligny, der die Mönche damit beauftragte, auf seinen Anwesen im Lavaux Reben zu pflanzen, schenkte den östlichen Teil des Dézaley der Abtei Montheron. Doch trotz grosszügiger Schenkungen verfiel das Kloster. 1536 verlor Lausanne seinen Status als Reichsstadt und kam unter die Herrschaft der Kantone Bern und Freiburg, mit denen die Stadt bis dahin verbündet war. Im Gegenzug schenkte Bern den Bürgern der ehemaligen Bischofsstadt das Weingut der Abtei Montheron, Clos des Abbayes. Montheron selbst wurde in den

Alte Jahrgänge
Verborgene Schätze

Über Jahre schlummerten die wertvollsten Schätze aus den Rebbergen der Stadt Lausanne in einem Bunker oberhalb von Lausanne. 2014 verriet die Önologin Tania Gfeller, dass jedes Jahr von zehn verschiedenen Weinen 250 Flaschen zurückgelegt werden. So lässt sich die Entwicklung dieser Cuvées im Verlauf der Jahre hervorragend nachvollziehen. Auch die anderen Leiter der fünf Anwesen haben dort in den letzten 50 Jahren Flaschen hinterlegt, sodass diese Schatzkammer, die derzeit ins Clos des Moines umgesiedelt wird, mittlerweile an die 40 000 Flaschen birgt. Die Waadtländer Hauptstadt will aus dem Verkauf dieser alten Jahrgänge keineswegs ein Geschäft machen, bietet sie aber hin und wieder zu besonderen Anlässen und bei der traditionellen Versteigerung an.

darauffolgenden Jahrzehnten abgerissen. Clos des Abbayes – das im Kanton übrigens aus unerfindlichen Gründen oft wie «Clos des Abeilles» ausgesprochen wird – ist das bekannteste aller Weingüter der Stadt Lausanne. Die ersten Etiketten stammen aus dem Jahr 1869. Die 4,7 Hektar grossen Rebanlagen von Clos des Abbayes grenzen an Clos des Moines und sind zu 80 Prozent mit Chasselas bestockt, dazu kommen noch ein wenig Chardonnay und mehrere rote Sorten – Gamay, Merlot, Syrah, Diolinoir – die zu einer Assemblage vinifiziert werden.

Château Rochefort

Château Rochefort ist das weintouristische Aushängeschild der Stadt Lausanne. Neben Unterkunft und Verpflegung erwartet den Besucher hier das ganze Jahr über ein spannendes Programm rund um die regionale Küchentradition. «Château Rochefort wurde im 14. Jahrhundert als festes Haus errichtet, in dem ein Teil der Garnison von Schloss Aubonne unterkam. Später gelangte es in Privatbesitz und wurde schliesslich von der letzten Schlossherrin 1838 der Bourse des Pauvres de Lausanne, dem Vorläufer der Sozialhilfe, vermacht. 1960 wurden die Getreidefelder des einstmals landwirtschaftlichen Anwesens endlich mit Reben bestockt und heute ist das imposante Gutshaus mit seinen drei hochklassigen Gästezimmern ein echtes Highlight im weintouristischen Angebot der Stadt Lausanne», erklärt Michel Gfeller, der auf dem 4,3 Hektar grossen Anwesen in Allaman für den Gästeempfang zuständig ist. Château Rochefort wird seit 2009 biodynamisch bewirtschaftet und ist das einzige Weingut der Stadt Lausanne, das überwiegend mit roten Sorten bestockt ist – hauptsächlich mit Pinot Noir, vor Gamaret und Merlot. **www.chateau-rochefort.ch**

Abbaye de Mont

Dieses 13,5 Hektar grosse Anwesen in Mont-sur-Rolle kam nach dem Ende der bernischen Herrschaft zu Beginn des 19. Jahrhunderts in den Besitz der Stadt Lausanne und ist heute die grösste Weindomäne der Stadt. Das einst vom Genfer Bischof der Abtei Bonmont überlassene Gut wurde erstmals 1684 vollkommen kartografisch erfasst. So wissen wir heute, dass der Betrieb damals auf zwei Säulen fusste: Weinbau und Viehzucht. Heute wird dort keine Viehzucht mehr betrieben. Zwei Drittel der Anbaufläche sind mit Chasselas bestockt, der Rest vornehmlich mit

Foto: Nicolas Glauser/www.travelita.ch, Marino Trotta/Ville de Lausanne

den roten Sorten Pinot Noir und Gamay, doch auch Gamaret und Garanoir kommen nicht zu kurz. Lausanne engagiert sich bereits seit langem für Naturschutz und Nachhaltigkeit. Und so fiel auch dem Kloster Mont eine Vorreiterrolle auf dem Gebiet des umweltschonenden Weinbaus zu. Bereits 1998 erhielt das Anwesen das Vinatura Label und verzichtete im Rahmen dieser Zertifizierung schliesslich zwei Jahre später vollständig auf Insektizide. 2012 wurden Versuchsparzellen ganz ohne Unkrautvernichtungsmittel und Dünger bestellt und drei Jahre später begann man mit der Einführung biodynamischer Prinzipien.

Domaine du Burignon

Mit seinen sechs Hektar Rebanlagen direkt am Genfersee hat dieses Weingut im Herzen des Lavaux ein aussergewöhnliches weintouristisches Potenzial. Die Stadt Lausanne schöpft dieses seit 2006 mit einem Bed-&-Breakfast-Angebot aus. Aktuell bieten drei Apartments Gelegenheit, vor der wunderschönen Kulisse der Weinterrassen von Saint-Saphorin zu frühstücken. Auf dem überwiegend mit Chasselas bepflanzten Anwesen wachsen die Premier Grands Crus der Stadt Lausanne, Les Roches Plates und Les Rueyres, die ebenso wie der Pinot Noir in Grossfässern aus Eiche vinifiziert werden. Gleich daneben lagern in etwas herkömmlicheren Barriques Spezialitäten aus Viognier, Merlot, Cabernet Franc und Malbec. Nebenbei erwähnt, befand sich Domaine du Burignon ebenso wie Clos de Moines ursprünglich im Besitz der Abtei Haut-Crêt und des Landvogts von Oron, bevor es schliesslich 1802 von der Stadt Lausanne aufgekauft wurde. Die derzeitigen Gebäude sind allerdings jüngeren Datums: Sie wurden nach einem verheerenden Brand vor rund hundert Jahren errichtet. Im Gegensatz zu den anderen Weingütern der Stadt Lausanne kann Domaine du Burignon ebenso wie Château Rochefort für private Feierlichkeiten oder Firmenevents gemietet werden. **www.burignon.ch**

Die Versteigerung
Alte Tradition – neuer Zauber

Als sich Bern 1802 aus dem Kanton Waadt zurückzog, wurde ein Teil des Besitzes der ehemaligen Besatzungsmacht versteigert. Lausanne nutzte die Gelegenheit zum Kauf von drei Anwesen: Clos des Moines, Abbaye de Mont und Domaine du Burignon. Damit vergrösserte sich die Anbaufläche der Stadt von 5 auf 25 Hektar, was entsprechend mehr Wein bedeutete. Deshalb beschloss die Stadtverwaltung, eine Versteigerung zu veranstalten. Damals veräusserten viele Städte ihre Weine im Rahmen eines einmaligen Verkaufs. Lausanne stellt nun, zwei Jahrhunderte später, eine Ausnahme dar. 2014 wurde die Versteigerung sogar als immaterielles Kulturerbe des Waadtlandes anerkannt. Zur Jahrtausendwende mutete diese Tradition allerdings etwas altmodisch an. Deshalb beschloss man, frischen Schwung in die Versteigerung zu bringen. So wurde der Event ab 2004 der breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Versteigerungsposten mit ein paar Dutzend Flaschen sollen nun auch Weinliebhaber anlocken, die keinen Handel betreiben. Heute ist die Versteigerung der Crus aus den fünf Weingütern der Stadt Lausanne ein populärer Event, der neben Fachleuten auch die Presse und Weinliebhaber anzieht. Zur Demokratisierung gehört ebenso, dass die Stadt eine Verkostung der Versteigerungsposten anbietet. Da die Versteigerung dieses Jahr auf den 8. Dezember (ab 9 Uhr) angesetzt ist, findet diese Degustation am Donnerstag und Freitag, den 6. bzw. 7. Dezember im städtischen Carnotzet statt. Eine gute Gelegenheit, diesen historisch bedeutsamen und normalerweise nicht öffentlich zugänglichen Ort zu besichtigen.
www.vinsdelausanne.ch

WO KANN MAN IN LAUSANNE EIN GUTES GLAS WEIN TRINKEN?

Sternerestaurants, traditionelle Brasserien, Cafeterrassen mit Seeblick, angesagte Bars – gepflegt essen und trinken gehört in Lausanne zum Lebensstil. Deshalb haben wir für Sie eine kleine Auswahl attraktiver Lokale zusammengestellt.

Carlton Boutique Hôtel
Auf halbem Weg zwischen dem Bahnhof und dem Seeufer in Ouchy gelegen, war es für genussaffine Touristen lange Zeit ein Muss, im «Carlton Boutique Hôtel» in Lausanne einzukehren, bis es schliesslich um die Jahrtausendwende mit dem Hotel bergab ging. Der neue Hoteldirektor Nicolas Lagier lässt es aber inzwischen wieder in altem Glanz erstrahlen. Als grosser Liebhaber Schweizer Weine bietet er auf einer gut sortierten Weinkarte zahlreiche lokale und nationale Cuvées an, aber auch Weine aus aller Welt, und das zu einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis. Auf der schattigen Terrasse und im gepflegten Restaurant «L'Ardoise» werden feine Gerichte aus lokalen Qualitätsprodukten serviert.
www.carltonlausanne.com

Brasserie de Montbenon
Ideenreiche Küche mit opulenten oder (bio-) dynamischen Weinen. Die abwechslungsreiche Wein- und Speisenkarte des kultigen Lokals im Herzen von Lausanne zieht eine bunte Kundschaft an, die hier den «zahlreichen Reizen des Waadtländer Terroirs» erliegt. Blätterteigpastete, Bratwurst, «Malakoff», Felchenfilet und Cordon bleu gehören zu den Klassikern der Brasserie, in der zudem viele originelle kulinarische Events stattfinden. Hier werden hauptsächlich Weine aus renommierten Weingütern der Gegend serviert, doch die Karte offeriert auch andere bedeutende Weine der Schweiz und aus ganz Europa.
www.brasseriedemontbenon.ch

Librairie Gastéréa
Die Buchhandlung unweit der Kathedrale in der Lausanner Altstadt hat sich auf kulinarische Literatur spezialisiert. Dort finden Sie neben modernen Büchern hauptsächlich alte und sonst nirgendwo erhältliche Werke über Gastronomie und Wein. Wenn Sie ein Originalplakat des Films «Babettes Fest» oder eine Originalausgabe aus dem Jahr 1759 der Abhandlung «Traité sur la nature et sur la culture de la vigne – sur le vin, la façon de le faire, et la manière de le bien gouverner» von Nicolas Bidet suchen, sind sie hier an der genau richtigen Adresse.
www.gasterea.ch

Foto: Régis Colombo/diapo.ch

Midi 20

In dieser elegant und modern eingerichteten Vinothek an der Hausnummer 20 der Rue du Midi kann man die Weine glasweise geniessen, aber auch für zuhause einkaufen. Der kleine Laden mit Ausschank wurde vor zehn Jahren von passionierten Weinliebhabern gegründet und führt neben Klassikern aus den Schweizer Rebbergen auch originelle Weine aus weniger bekannten Weingebieten im Ausland. Die vernünftigen Preise und die stadtweit wohl beste Beratung machen aus diesem Betrieb ein echtes Juwel. Hoffen wir, dass es so bleibt, denn in Lausanne können kleine Läden den exorbitanten Mieten kaum noch standhalten.
www.midi20.ch

Vintage Wine Bar

Diese Weinbar in einem belebten Quartier der olympischen Hauptstadt wurde von zwei Waadtländern mit italienischen Wurzeln gegründet und ist täglich ausser sonntags von 16 bis 22 Uhr geöffnet. Die Weinkarte bietet eine schöne Auswahl Waadtländer und Schweizer Klassiker, darunter natürlich den typisch Waadtländer Chasselas, wunderbar ausgereifte Assemblagen aus Bordeaux, sowie sehr viele Crus aus verschiedenen italienischen Weinregionen und sogar ein paar seltene Tropfen aus Russland und Tunesien. Anziehend ist auch das Design der Bar im Vintage-Stil, wie der Bar-Name bereits andeutet.
www.vintagewinebar.ch

Ta Cave Lausanne

Die erste durch Crowdfunding finanzierte Weinbar der Schweiz verkündet auf ihrer Website stolz, dass sie 850 Gründungsmitglieder besitzt, mittlerweile 42 000 Apéros serviert hat und 25 Mal wegen nächtlicher Ruhestörung angezeigt wurde. Nur einen Katzensprung vom Bahnhof entfernt ist das angesagte und etwas alternativ angehauchte Ta Cave seit April 2015 der Renner in Lausanne. Der Winzer und Mitgründer Yannick Passas wählte 280 Weine aus, die in der Bar oder in der «Geheimkammer» serviert werden, einem Keller mit sieben Barriques, der auch für private Anlässe buchbar ist.
www.tacave.ch

Hôtel Mirabeau

Das zu Beginn des 20. Jahrhunderts erbaute Vier-Sterne-Hotel «Mirabeau» im Zentrum von Lausanne gehört heute zur Best Western Gruppe. Besonders schätzen die Gäste die Terrasse im Schatten riesiger Kastanienbäume und die französische Küche. Seinen Ruf verdankt es vor allem Klassikern wie Bouillabaisse, Châteaubriand und ganzer Seezunge aus der Bretagne. Dazu werden im einzigen Hauptstadtrestaurant mit dem Zertifikat Vaud Œnotourisme Weine aus dem Lavaux oder La Côte serviert.
www.mirabeau.ch

Royal Savoy

Das 2015 renovierte «Royal Savoy» liess seinen Weinkeller von dem talentierten Sommelier Réza Nahaboo bestücken. Die exklusive Auswahl von 300 Weinen, die zurzeit in den verschiedenen Restaurants und Bars des 5-Sterne-Hotels angeboten werden, war letztes Jahr bei der ersten Ausgabe des Swiss Wine List Award Sieger der Kategorie «Gutbürgerliche Küche». Ganz gleich, ob Sie Weine mit berühmten Labels vorziehen oder lieber einen noch weniger bekannten Winzer entdecken möchten: Auf der SkyLounge des «Royal Savoy», der Panoramaterrasse mit dem schönsten Blick auf Lausanne, den Genfersee und die Alpen, wird Ihnen Ihr Gamaret, Premier Grand Cru oder Chardonnay doppeltes Vergnügen bereiten.
www.royalsavoy.ch

Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Das Glas

EINE GLÄNZENDE IDEE

Seit zwei Jahrhunderten sind Glas und Wein nicht mehr voneinander zu trennen. Abfüllen, belüften, dekantieren, trinken – überall ist heute Glas im Weinspiel. Doch war das nicht immer so, wie Sie unserer Reportage über die Kunst aus Sand und Feuer entnehmen können.

Lange vor dem Aufkommen der Landwirtschaft und der Domestikation der Rebe stellte Homo Sapiens bereits Schmuck, Waffen und Werkzeuge aus Glas her. Dieses natürliche Glas (Obsidian, Tektit, Fulgurit) entstand durch Vulkanhitze, Meteoriten- oder Blitzeinschlag.

Irgendwo zwischen Ägypten und dem heutigen Irak erkannten Handwerker vor etwa 5000 Jahren, dass Sand mit dem darin enthaltenen Silizium sich bei hohen Temperaturen in ein zähflüssiges Material verwandelt, sich beliebig formen lässt und diese Form nach dem Abkühlen beibehält. Im ersten Jahrhundert vor unserer Zeitrechnung kam am Ostufer des Mittelmeers die Glasbläserei auf. Dabei wird geschmolzenes Glas durch Einblasen von Luft zu einer Hohlkugel geformt. Diese Technik, mit der bereits die Römer grosse Objekte fertigten, kommt heute noch zum Einsatz. Gleichzeitig entwickelten die Glasmacher des Römischen Reiches ein flaches Glas, mit dem die ersten Fensterscheiben hergestellt wurden. Für den Wein wurde zur damaligen Zeit allerdings noch kein Glas verwandt. Wein wurde in Amphoren aus Ton – die übrigens in Massen gefertigt und nicht wiederverwendet wurden – oder Eichenfässern transportiert und aus Schalen getrunken. Das einfache Volk verwendete Holzschalen, die Eliten hingegen Schalen aus mehr oder weniger kostbarem Metall. Bis ins 18. Jahrhundert entstanden zwar bereits zahlreiche Meisterwerke aus Glas, wie etwa Kristall und Kirchenfenster, doch mit dem edlen Bacchus-Tropfen konnte sich dieses laut Wissenschaft amorphe Material erst nach 1750 anfreunden. Innerhalb von 200 Jahren wurden die Herstellungskosten so gering, dass Glas zu einem der meistgenutzten Materialien unserer Industriegesellschaft avancierte. Allein für den Wein werden pro Sekunde geschätzte 1000 Flaschen verbraucht, das heisst über 30 Milliarden Flaschen jährlich. An der Machart der Flaschen scheint sich derzeit kaum etwas zu ändern, die Forschung konzentriert sich aktuell eher darauf, Weinstilistik und Glas optimal aufeinander abzustimmen. Dabei geht der Trend hin zu immer spezielleren und damit teureren Gläsern. Gläser für Burgunder, Merlot, Chardonnay, Chasselas, Schaumweintulpen: jede Rebsorte, jede Region und fast jeder Weintyp hat heute sein eigenes Glas, das die spezifischen organoleptischen Eigenschaften besonders hervorheben soll. Unser Dossier erhebt zwar keinesfalls Anspruch darauf, alle Aspekte des Themas abzudecken, doch kommen zwei sich ergänzende Akteure der modernen Glasherstellung zu Wort. Philippe Clerc, Chef der Vetropack in Saint-Prex, berichtet über die Herausforderungen, denen sich sein Unternehmen, das 2011 sein 100-jähriges Bestehen feiern konnte, stellt. Ihm gegenüber steht der Glasmachermeister Yann Oulevay, der sein Können unter anderem in den von der Aussenwelt abgeschirmten Glaswerkstätten von Murano perfektionierte und noch heute mit Techniken aus den Anfängen unseres Zeitalters arbeitet.

Foto: Siffert / weinwelfoto.ch

VÖLLIG TRANSPARENT

Glas ist ein so alltägliches wie komplexes Material, das zahlreiche Geheimnisse birgt und über das bis heute unrichtige Ideen kursieren. Mit unserem kleinen Führer wird vieles glasklar.

Bleikristall, das singende Glas

Bleikristall hat nichts mit dem Quarzgestein Bergkristall zu tun, sondern ist ein stark bleihaltiges Glas. Durch das Hinzufügen von Blei wird der Schmelzpunkt gesenkt, wodurch Bleikristall einen ganz besonderen Klang und mehr Glanz erhält. Ausserdem lässt es sich präziser bearbeiten und absorbiert Röntgenstrahlen. Je höher der Bleianteil, umso hochwertiger das Bleikristall. Es muss mindestens 24 Prozent Blei enthalten. Darunter wird es als Kristallglas (zwischen 10 und 24 Prozent) oder Glas (unter 10 Prozent) bezeichnet. Im 17. Jahrhundert in England erfunden und dann in Böhmen zur Perfektion gebracht, gilt Bleikristall als die edelste Glassorte. Werden Flüssigkeiten über einen langen Zeitraum in Gefässen aus Bleikristall aufbewahrt, kann sich das hochgiftige Blei darin auflösen. Deshalb sind Karaffen innen mit einer Schutzschicht versehen. Nicht allerdings Gläser, da davon ausgegangen wird, dass die Dauer einer Mahlzeit zu kurz ist, als dass Blei in den Wein gelangen könnte.

Kaiserliche Weine

Bis zum 17. Jahrhundert wurde Glas kaum zur Herstellung von Weinflaschen verwendet, ausgenommen für sehr teure und exklusive Gewächse. Die älteste existierende Flasche – in der sich noch Wein befindet – ist 30 cm hoch und wurde in einem römischen Grab aus der ersten Hälfte des 4. Jahrhunderts gefunden. Sie befindet sich in Deutschland, im Historischen Museum der Pfalz in Speyer. Die älteste Flasche mit (theoretisch) noch trinkbarem Wein hat seinen Platz im bayerischen Würzburg, wo im Keller des Bürgerspitals ein Steinwein des Jahrgangs 1540 lagert. Die Schweiz kann zwar nicht mit derartigen Fossilien aufwarten, doch besitzen einige Winzer noch hervorragend erhaltene Flaschen aus dem 19. Jahrhundert. So hatte der Autor dieses Artikels die Ehre, einen Chasselas des Jahrgangs 1895 mit dem Etikett Cave Girod zu verkosten, der aus dem prächtigen Lagerkeller von Coraline de Wurstenberger des Weinguts Les Dames de Hautecour in Mont-sur-Rolle stammte.

Königliche Flaschen

Abgesehen von zahlreichen regionalen Ausnahmen – Clavelin-Flasche (62 cl) im französischen Jura, Waadtländer Flasche (70 cl) – werden im modernen Weinbau nur noch Flaschen verwendet, die 75 cl Wein oder ein Vielfaches davon enthalten. Die bekannteste Grossflasche heisst Magnum (1,5 Liter bzw. zwei Normflaschen). Eine Abwandlung davon ist im Kanton Waadt der Pot Vaudois (1,4-Liter- bzw. zwei 70-cl-Flaschen). Darüber wurden die Flaschen nach dem Vorbild der Champagne nach berühmten Gestalten aus dem Alten Testament benannt.

Jeroboam
3 Liter bzw. 4 Normflaschen (75 cl)

Rehoboam
4,5 Liter bzw. 6 Normflaschen (75 cl)

Methusalem
6 Liter bzw. 8 Normflaschen (75 cl)

Salmanazar
9 Liter bzw. 12 Normflaschen (75 cl)

Balthazar
12 Liter bzw. 16 Normflaschen (75 cl)

Nabuchodonosor
15 Liter bzw. 20 Normflaschen (75 cl)

Folgende Formate bieten nur sehr wenige Händler an:

Salomon bzw. Melchior
18 Liter bzw. 24 Normflaschen (75 cl)

Souverain
26,25 Liter bzw. 35 Normflaschen (75 cl)

Primat
27 Liter bzw. 36 Normflaschen (75 cl)

Melchizedec
30 Liter bzw. 40 Normflaschen (75 cl)

Ein Becher zur Täuschung der Berner

Der kleine Glasbecher mit dem Wappenschmuck ist zwar zur Degustation völlig ungeeignet, doch besitzt er einen nostalgischen Charme. Im Lavaux werden Sie vielleicht überrascht feststellen, dass für alle Gäste im Keller nur ein einziger Becher verwendet wird. Nein, das liegt nicht daran, dass Ihr Gastgeber nicht entsprechend ausgerüstet ist, sondern das hat historische Gründe: Zur Zeit der Berner Herrschaft fürchteten sich die Exzellenzen vor Unabhängigkeitsbestrebungen und verboten deshalb die Abhaltung von Versammlungen in Weinkellern. Deshalb gebrauchten die Winzer nur ein einziges Glas, aus dem sie tranken und das sie dann nach rechts weitergaben. Im Falle einer Polizeikontrolle konnten sich die Gendarmen nur auf die Anzahl der Gläser stützen, um gegebenenfalls eine Zuwiderhandlung festzustellen. Und noch eine kleine Besonderheit: Riex ist das einzige Dorf, in dem das Glas nach links herumgereicht wird. Dieser Brauch soll auf einen Staatsrat zurückgehen, der so einem zufällig links von ihm sitzenden hohen Gast Ehre erweisen wollte.

Die Anatomie des Weinglases

Dieses Gefäss, das man häufig in Händen hält, besteht aus drei Haupteilen: dem flachen, gewölbten Fuss, der für Standhaftigkeit sorgt, dem Stiel, an dem man das Glas hält, damit der Wein nicht warm wird, und dem Kelch, auch Kuppa genannt, in dem sich die Flüssigkeit befindet. Letzterer ist über einen Ansatz mit dem Stiel verbunden und selbst wiederum in vier Bereiche aufgeteilt: der eigentliche Kelch, in dem sich der Wein befindet, ist über die sogenannte Schulter mit dem Kamin, also dem oberen Bereich des Weinglases, verbunden. Die Schulter meint die Stelle mit dem breitesten Durchmesser. Der Wein darf nur bis hierher eingeschenkt werden. Ganz oben befindet sich der Glasrand, dessen Feinheit für die Qualität des Glases ausschlaggebend ist. Die Aufnahme der Weinaromen durch die Nase wurde in den vergangenen 30 Jahren eingehend erforscht. Entsprechend entwickelte sich auch die Form des Weinglases, die heute eine maximale Konzentration der Aromen-Moleküle gewährleistet.

Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

Gespräch mit...

PHILIPPE CLERC, DIREKTOR VON VETROPACK

Im Glasofen von Vetropack, dem einzigen Schweizer Flaschenhersteller, befinden sich ununterbrochen 400 Tonnen Glasschmelze. Die Aufsicht über diese immerwährende Glut führt Philippe Clerc, der uns heute in die aufregende Welt der Glasindustrie mitnimmt.

Wie sind Sie in die Glasbranche gelangt?
Ich arbeitete zunächst bei einem Konkurrenten im Verpackungswesen, dann bei einem Hersteller von Getränkekisten und sattelte schliesslich auf die Umweltkommunikation um. Da es mir dabei etwas langweilig wurde, beschloss ich, wieder zur Industrie zurückzukehren, wo ich dann die Glasherstellung entdeckte. Wenn Sie damit in Berührung kommen, sind Sie entweder sofort begeistert oder Ihnen vergeht die Lust gleich nach dem ersten Arbeitstag. Dazwischen gibt es nichts. Ich gehöre zur ersten Kategorie. Die Arbeit ist wegen der ständigen Hitze zwar hart, doch unter den Kollegen herrscht eine unglaubliche Solidarität. Wir tragen grosse Verantwortung. Es ist einfach undenkbar, massenhaft defekte oder gar gesundheitsgefährdende Flaschen auf den Markt zu bringen. Ausserdem ist diese Arbeit derart komplex, dass man sich ständig vor neue berufliche Herausforderungen gestellt sieht. Die Weinflasche ist zwar ein industrielles Massenprodukt, und doch besitzt jede Flasche ihre ganz eigene Schönheit, eine Art faszinierende mineralische Reinheit, die wir der Arbeit hunderter Generationen von Glasmachern verdanken.

Was nährt Ihre Leidenschaft für die Glasherstellung?
Die Glasfabrik Saint-Prex verfügt über einzigartiges Know-how, das man fast schon als Kulturerbe bezeichnen kann. Sollte die Glashütte Saint-Prex eines Tages schliessen, kann sie nicht mehr wiedereröffnet werden, da dies einfach mit zu hohen Investitionen verbunden wäre. Diese Tatsache muss man den Weinerzeugern immer wieder in Erinnerung rufen, denn sie sind oft versucht, nur auf den Preis zu schauen und lieber Flaschen vom anderen Ende der Welt zu kaufen. Zum Glück bleiben uns die meisten Kunden treu. Viele von ihnen haben verstanden, dass unsere Fabrik trotz ihrer beeindruckenden Grösse eher der Feinmechanik als der Schwerindustrie zuzuordnen ist.

Warum wurde diese Glashütte gerade in Saint-Prex gegründet?
Henri Cornaz, der in Frankreich ein umfangreiches Vermögen erworben hatte, beschloss 1911, in Saint-Prex ein grosses Anwesen zu bauen. Auf dem Grundstück, das er dafür gekauft hatte, entdeckte er grosse Mengen weissen Sandes. Sein Unternehmergeist liess ihm keine Ruhe und so gründete er bald eine Glashütte, in der alle Flaschen noch mundgeblasen wurden. Ein Jahrhundert später ging die Vetropack Gruppe an die Börse. Doch der Grossteil der Aktien befindet sich immer noch im Besitz der Familie Cornaz. Der Herstellungsprozess allerdings wurde vollkommen umgestellt. So besteht zum Beispiel die Rohmasse, aus der wir die Flaschen herstellen, heute zu über 80 Prozent aus Recyclingglas.

Ein so hoher Anteil setzt doch voraus, dass Sie auch im Recyclinggeschäft tätig sind?
1974 gründeten wir dazu die Vetro-Recycling, die

«Die Weinflasche ist zwar ein industrielles Massenprodukt, und doch besitzt jede Flasche ihre ganz eigene Schönheit, eine Art faszinierende mineralische Reinheit, die wir der Arbeit hunderter Generationen von Glasmachern verdanken.»

mit den Schweizer Gemeinden die Bedingungen für die Trennung und Sammlung von Glas aushandelt. Dazu muss man wissen, dass recyceltes Glas neben der Nachhaltigkeit noch viele andere Vorteile bietet. Im Gegensatz zu Plastik und Papier kann Glas unendlich oft recycelt werden. Je höher der Anteil von recyceltem Glas ist, desto weniger Energie benötigt man, um die Schmelztemperatur zu erreichen. Eine Erhöhung des Recycling-Anteils um 10 Prozent entspricht 3 Prozent weniger Energiebedarf. Da sich in unserem Ofen ständig 400 Tonnen 1600 Grad heisse Glasschmelze befinden, können Sie sich leicht vorstellen, dass wir enorm viel Energie verbrauchen.

Welchen Herausforderungen muss sich die Glasindustrie stellen und welche Pluspunkte kann sie ausspielen?

Der Ofen, der bei uns eingesetzt wird, läuft zwölf Jahre lang ununterbrochen. Danach müssen alle Schamottsteinwände erneuert werden, da sich dieser sehr abrasive Werkstoff stark abnutzt. Wie Sie sich vorstellen können, bedeutet eine derartige Maschine eine beträchtliche Investition. Deswegen muss man sich natürlich im Klaren darüber sein, welche Trends das nächste Jahrzehnt bestimmen werden. Heutzutage sind immer weniger Investoren bereit, ein derartiges Risiko einzugehen. Nun aber zu den Pluspunkten: Glas bietet den riesigen Vorteil, dass es ein inertes Material ist. Im Unterschied zu Plastikbehältern können Sie Flüssigkeiten in unseren Flaschen jahrelang aufbewahren, ohne dass sich irgendwelche Stoffe lösen und sich in Ihrem Wein oder Ihrem Bier ablagern.

Wie entwickelt sich der Schweizer Markt?

In Europa nimmt die Nachfrage nach Flaschen weiter zu. In der Schweiz stellt sich die Lage etwas komplizierter dar. Zunächst einmal geht der Konsum einheimischer Weine Jahr für Jahr zurück. Bei den Importweinen, die früher offen in Tankwagen transportiert wurden, geht der Trend hin zu bereits in Flaschen abgefüllte Weine. Deshalb recycelt die Schweiz mittlerweile mehr Flaschen, als sie produziert, was uns wiederum in die Lage versetzt, nur richtig nach Farbe getrenntes Glas als Rohstoff zu verwenden. Dank dieser Tatsache erreicht der Anteil von recyceltem Glas bei uns Rekordwerte.

Photos: Michael Legentil/Bureau photographique

Gespräch mit...

YANN OULEVAY, GLASMACHERMEISTER

In der Romandie ist Yann Oulevay einer der wenigen, die noch die uralte Technik der Glasbläserei beherrschen. Von ihm stammen die Chasselas-Karaffe und die Magnificients-Karaffe. Im Folgenden lässt er uns einen Blick in seine Werkstatt in Pomy bei Yverdon werfen.

Wie sind Sie mit dem Glashandwerk in Berührung gekommen?
Mit 18, als ich gerade überlegte, welcher Beruf mir gefallen könnte, durchlief ich einen Schnuppertag bei dem angesehenen Glasbläser Baldwin Guggisberg, der damals in der Region La Côte arbeitete. Zu Hause verkündete ich dann meiner Mutter, dass ich meinen Traumberuf gefunden habe. Meine berufliche Laufbahn führte mich zunächst nach Lothringen ins Cerfav, das Forschungs- und Ausbildungszentrum für Glaskunst. Danach hatte ich Gelegenheit, mich auf der berühmten venezianischen Insel Murano in Glaswerkstätten weiterzubilden, die ansonsten für die Öffentlichkeit unzugänglich sind. Anschliessend folgten Stationen in Luxemburg, Dänemark, der Schweiz, Australien, den USA und Japan, bevor ich schliesslich eine Langzeitvertretung im Cerfav übernahm, wo ich meine Ausbildung begonnen hatte.

Und wo Sie auch eine entscheidende Begegnung hatten?
Ja, meine Frau war in der Klasse, die mich zum EFZ führte. Wir beschlossen zusammen zu arbeiten, und da ergab sich die Gelegenheit, in der Nähe von Yverdon eine 1200 m^2 grosse Werkstatt zu übernehmen. Doch dort war nicht alles ideal, insbesondere weil wir keinen Schmelzofen hatten. Daraufhin fanden wir diese Werkstatt hier in Pomy, wo wir dann unsere eigene Glasbläserwerkstatt eröffneten.

Welche Art von Objekten stellt ein Glasmachermeister her?
Ich konzentriere mich auf Kleinserien und Unikate. Einige davon sind mehrere tausend Franken wert, doch bieten wir auch handwerklich hergestellte Alltagsgegenstände an, die keine Kunstobjekte sind, wie etwa Becher, Briefbeschwerer und Salatschüsseln. Und natürlich Karaffen für Schweizer Weine...

Können Sie uns die einzelnen Herstellungsschritte beschreiben?
Wir erhalten bereits geschmolzenes transparentes Glas – also eine Mischung aus Silizium, Natron, Kalk und Kali, die auf 1300 Grad erhitzt wurde –, das wir bei 1180 Grad erneut einschmelzen. Sein Ausdehnungskoeffizient ist mit den circa 400 Farbstoffen, die wir verwenden, kompatibel. Das ist sehr wichtig, weil bereits eine Variation von 10^{-7} dazu führen kann, dass das Teil zerbricht, wenn es aus dem Ofen kommt, oder auch erst einige Jahre später, was ja noch schlimmer wäre.

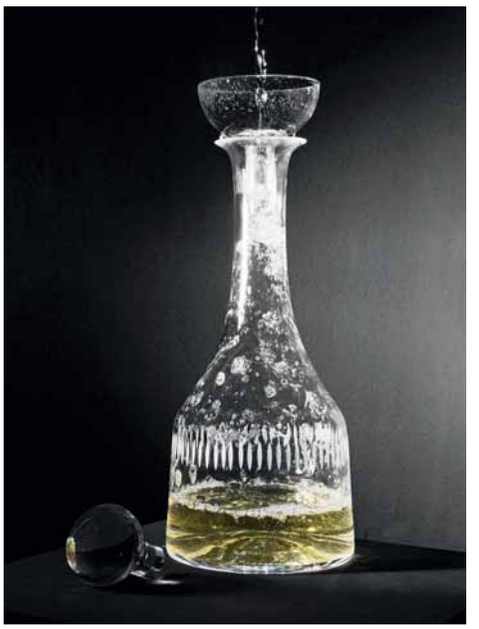
Den Glasberufen eilt der Ruf voraus, dass sie einer geschlossenen Gesellschaft vorbehalten sind, die misstrauisch ihre Geheimnisse hütet und diese nur mündlich an wenige glückliche Eingeweihte weitergibt. Wie ist das heute?
Es stimmt schon: Das Wissen der Glasbläser von Murano wurde streng geheim gehalten. Sie lebten von der Geburt bis zu ihrem Tod auf einer Insel, die sie niemals verlassen durften. Auf Zuwiderhandlung stand die Todesstrafe. Heute wissen wir Glasbläser, dass sich unser Know-how schnell verlieren kann und wir die Herstellungstechniken bewahren müssen, anstatt sie zu verbergen. Die Glasbläserei kann man ohnehin nicht aus Büchern lernen. Nach zwei Jahren Schulausbildung kann ein Schüler gerade einmal eine gleichmässige Kugel mit zehn Zentimeter Durchmesser blasen. Will man es bis zum Glasmachermeister bringen und eigene Werke anfertigen, muss man noch einmal zehn Jahre bei erfahrenen Glasmachermeistern in die Lehre gehen. Jeder Handgriff muss abertausende Male wiederholt werden, bis er sitzt.

«Nach zwei Jahren Schulausbildung kann ein Schüler gerade einmal eine gleichmässige Kugel mit zehn Zentimetern Durchmesser blasen. Will man es bis zum Glasmachermeister bringen, muss man noch einmal zehn Jahre in die Lehre gehen.»

Welche Projekte stehen im Zusammenhang mit dem Wein an?
Ich habe vor zehn Jahren mit der Arbeit an der Chasselas-Karaffe begonnen. Bis heute haben wir fast 700 Exemplare davon hergestellt. Das ist ein schöner Erfolg. Die 1-Liter-Karaffe Magnificients ist noch etwas jüngeren Datums und findet deshalb bisher noch wenige Abnehmer. Zurzeit habe ich keine neuen Projekte im Zusammenhang mit Wein, aber ich denke, ehrlich gesagt, über ein Glas nach.
www.yannoulevay.com

Die Magnificients-Karaffe

Bei den von Nicolas Wüest lancierten Magnificients handelt es sich um Cuvées von Schweizer Ausnahmeweinen, die in 1-Liter-Flaschen angeboten werden. Eleganz, Finesse, Leidenschaft und Know-how bilden die Säulen, auf denen die alljährlich neuen Kreationen dieser Wein-Aficionados aufbauen. Ebenso unkonventionell wie diese Weine ist auch die 1-Liter-Karaffe Magnificients, die von Yann Oulevay geformt und von seiner Frau und Geschäftspartnerin Valérie de Roquemaurel graviert wird.



Die Chasselas-Karaffe

Seit 2010 bietet die Chasselas-Karaffe Liebhabern alter Jahrgänge die Möglichkeit, ihre exklusiven Cuvées unter optimalen Bedingungen zu servieren. 1998 beschlossen der Weinmakler Walter Linherr und der Winzer Henri Chollet aus Aran-sur-Villette, eine Karaffe für Chasselas-Weine älterer Jahrgänge herauszubringen. Henri Chollet erklärte dazu: «Wenn man einen alten Jahrgang öffnet, stellt man oft fest, dass sich der Chasselas zum Ende hin am schönsten präsentiert, sich also von seiner interessantesten Seite zeigt. Mit dieser Karaffe wollen wir schon ab dem ersten Glas das ganze Potenzial dieser grossen Jahrgänge ausschöpfen.» Das Besondere dieser Kreation ist der waadtländische Dekantierer, ein Belüftungs-Trichter, der in die Karaffe eingesetzt wird. Mit diesem System wird der Wein, wenn er an den Wänden entlang in die Karaffe fliesst, belüftet, ohne dass er dadurch sein Kohlendioxid verliert. 1998 fand dieses Konzept relativ guten Anklang, doch vier Jahre später musste die Herstellung in Ermangelung kompetenter Glasbläser eingestellt werden. Erst 2010 konnten Henri Chollet, André Linherr (Walters Sohn), der Önologe Claude Jaccard und der Glasmachermeister Yann Oulevay das Projekt wiederaufnehmen. Die Chasselas-Karaffen werden von Yann Oulevay geformt, gradiert und bedruckt. Als exklusiven Partner konnten die Initiatoren der Karaffe die Vereinigung Clos, Domaines et Châteaux gewinnen. Deren Mitglieder sind allesamt bedeutende Erzeuger dieser hochwertigen weissen Rebsorte. Was nur wenige wissen: Sie besitzt ein ganz aussergewöhnliches Alterungspotenzial.

Photos: Michael Legentil/Bureau photographique, OVV/Emilie Gemma

Pinot, Gamay, Merlot und Gamaret

WEINE, DIE MAN KENNEN SOLLTE

Foto: Siffert / weinweltfoto.ch

Vier Winzer, die über die Regionsgrenzen hinaus für die Qualität ihrer Rotweine bekannt sind, präsentieren uns diskrete Facetten eines Anbaugebietes. Dessen Renommee fusste bislang vor allem auf der Finesse seiner Weissweine.

Dem Kanton Waadt, der stolzen Wiege des Chasselas, gelang es bis dato nicht, seine Rotweine prestigeträchtig zu vermarkten. Dabei macht immerhin gut ein Drittel roter Rebsorten den Bestand in der Anbau-Region aus. Die nebenstehende Tabelle zeigt, dass die Rebflächen der meisten roten Rebsorten in den letzten zehn Jahren stark zugenommen haben. Der Pinot Noir als eine der regional wichtigsten Sorten ist allerdings in etwa stabil geblieben. Und der ebenfalls regional bedeutende Gamay zeigt sich sogar deutlich rückläufig. Insgesamt sind nicht weniger als 250 Hektar für rote Rebsorten dazugekommen, und das in einem Weinbaugebiet, dessen Fläche von 3840 auf 3774 Hektar zurückging. Hauptprofiteure dieser Entwicklung sind der Gamaret und der Garanoir, deren Anbauflächen sich verzehnfacht haben, sowie der Merlot.

In diesem Dossier präsentieren wir Ihnen Weine, die ihren Platz im Kreis der Elite der Schweizer Weine verdient haben und als solche mittlerweile anerkannt sind. Selbstverständlich hätten auch andere rote Gewächse, besonders jene der beachtenswerten Cuvées der Maison Hammel, Anspruch auf diese Würdigung gehabt. Aber wie bei jeder Selektion gibt es ein natürliches Limit. Unsere vier Auserwählten, einer für jede Hauptrebsorte des Kantons, wurden allesamt in Eichenfässern ausgebaut. Es besteht kein Zweifel, dass die Beherrschung dieses Aromenvektors die Qualität und die Komplexität der Weine mitformt. Der Barrique-Ausbau verleiht ihnen ausserdem eine Tiefe, die mit der Zeit zunimmt. Wie wir bei einer Paralleldegustation des aktuellen und eines älteren Jahrgangs feststellen konnten, besitzen all diese Weine beachtliches Reifepotenzial.

Im vergangenen Jahr hatten wir für dasselbe Sonderheft rund um den Kanton Waadt eine grosse Gamay-, Gamaret- und Garanoir-Degustation organisiert. Rund 80 Winzer nahmen teil, sodass wir ein recht vollständiges Panorama des Potenzials dieser Rebsorten im Waadtland präsentieren konnten. Wenn Ihnen unsere Auswahl an hochwertigen Rotweinen vom Genfersee also Lust auf mehr gemacht hat, dann tauchen Sie noch einmal ein in diese grosse Profi-Verkostung. Die können Sie übrigens auch auf der kostenlos im App Store und auf Google Play erhältlichen Swiss-Wine-App entdecken bzw. wiederfinden.

Entwicklung der roten Rebsorten im Kanton Waadt

Rebsorte	Rebfläche 1997 (in ha)	Rebfläche 2007 (in ha)	Rebfläche 2017 (in ha)
Pinot Noir	479	515	487
Gamay (einschliesslich Plant Robert)	554	457	371
Gamaret	10	118	150
Garanoir	12	97	121
Merlot	2	25	56
Galotta	0	1	23
Cabernet Franc	0,38	7,5	14
Diolinoir	0,67	7	11
Syrah	0,79	6	10
Mara	0	0	9
Sonstige	4,16	42,5	51
Total	**1063**	**1276**	**1303**

Pinot Noir Raissennaz

DOMAINE HENRI CRUCHON

Der Raissennaz Grand Cru, einer der Rotweine im Mémoire des Vins Suisses sowie mit sehr guter Bewertung beim Wine Advocate, zählt zu den höchstdotierten Schweizer Pinot Noir. Begegnung mit einem atypischen Wein eines dynamischen Weinguts.

«Um den Wein zu verstehen, muss man die Rebe verstehen, denn in ihr steckt alles», erklärt Raoul Cruchon, während er zwischen Rebstöcken von der Grösse eines männlichen Unterarms umherspaziert. «Diese knapp 45-jährigen Pflanzen produzieren nur geringe Mengen, selten mehr als 30 Hektoliter pro Hektar. Diese ist eine der beiden ersten Parzellen, die wir vor 19 Jahren auf biodynamischen Anbau umstellten. Sie hat schon immer sehr schöne Weine hervorgebracht, elegant und anmutig, zart und subtil. Der Raissennaz ist nicht der kräftigste unserer Rotweine, aber eindeutig der verführerischste.» Der nach Westen ausgerichtete Geländestreifen – eine «raisse» in Waadtländer Mundart – liesse einen der schönsten Pinot Noir der Schweiz entstehen. Das jedenfalls ist die Meinung von Stephan Reinhardt, der die Schweizer Weine für den von Robert Parker gegründeten Wine Advocate degustiert. 2015 verlieh der deutsche Weinkritiker dem Jahrgang 2012 anlässlich einer Degustation von 150 Schweizer Pinot Noir 93 von 100 Punkten. Nach dem dritten Platz bei der Degustation und dem ersten Platz für die vermarkteten Weine erlebte die Familie Cruchon, wie sie verstärkt in den öffentlichen Fokus rückten. «Geschäftlich gesehen ist der Parker-Effekt beachtlich», bestätigt der Winzer, der als einer von wenigen im Kanton einen parzellenreinen Pinot Noir auf den Markt bringt. Die einzigartige Persönlichkeit des Raissennaz entsteht nicht nur in den Rebbergen. Raoul Cruchon, der die Weine des Familienbetriebs zusammen mit seiner Tochter Catherine keltert, bekennt, dass ihn «1994 die Qualität der Weine von Lalou Bize-Leroy aufhorchen liess. Ich erfuhr daraufhin, dass sie all ihre Weine inklusive Stiele vinifiziert. Das überraschte mich, denn ich hatte gelernt, dass das kleinste Beerenstielchen grüne Tannine hervorrufen könne. So begannen wir 1994 auf der Domaine Henri Cruchon, die Trauben im Ganzen zu vinifizieren. Nach der Lese werden die Trauben in mit Kohlendioxid gesättigte Kisten gefüllt. In einem solchen geschlossenen und sauerstofffreien Milieu vergären die Beeren von innen nach aussen. Diese spezifische Vinifikation sorgt für Bekömmlichkeit und in heissen Jahren für eine gewisse Frische und vor allem mehr Komplexität als die traditionelle alkoholische Gärung.» Dann führt Raoul Cruchon abschliessend aus: «Fügen Sie einen ersten zwölfmonatigen Ausbau in 225-Liter-Barriques, einen zweiten sechsmonatigen in 500-Liter-Fässern für aussergewöhnliche Jahrgänge und in Gär-Tanks in weniger guten Jahren sowie eine Flaschenabfüllung ohne Filtration und Schönung hinzu und Sie erhalten die Quintessenz des Waadtländer Pinot Noir».

www.henricruchon.com

> «Um den Wein zu verstehen, muss man die Rebe verstehen, denn in ihr steckt alles.»
>
> **Raoul Cruchon** Önologe

Raissennaz Grand Cru 2015

Dieser Pinot Noir in einem funkelnden Rubinrot zeichnet sich durch einen kraftvollen Anklang, einen seidigen Gaumen, elegante Tannine, Tiefe, eine feine Aromatik aus – viele Beeren, florale Noten, ein Hauch Eukalyptus –, und ein wunderschön geradliniges Finale rundet ab.

Raissennaz Grand Cru 2011

Die Farbe inszeniert sich immer noch in prunkvollem Rubinrot. Die Nase von reifen roten Früchten und Feldblumen benötigt ein wenig Belüftung, um sich ganz zu entfalten. Am Gaumen bilden die kraftvolle Substanz, eine imposante Tanninstruktur, komplexe Aromen und eine seidige Textur die vier Grundpfeiler dieses Pinot Noir, der seinen Höhepunkt längst nicht erreicht hat.

Servagnin de Morges: der Pinot und die Pest

1420 floh Marie von Burgund, Tochter des Herzogs Philipp le Hardi, vor der Pest und fand Zuflucht in Saint-Prex. Als Dank für die Gastfreundschaft schenkte sie den einheimischen Winzern ein paar Stöcke Pinot Noir, woraufhin sich dieser Rotwein unter der Bezeichnung Salvagnin im Kanton und in der ganzen Schweiz verbreitet haben soll. In den 1960er Jahren musste der Salvagnin jedoch ertragsreicheren Sorten Platz machen und begann zu verschwinden. Damit nicht genug: Der Name bürgerte sich als Sammelbezeichnung für einfache Rotwein-Cuvées ein. Als einige Winzer aus Morges beschlossen, diese Spezialität mithilfe überlebender Rebstöcke wieder aufleben zu lassen, gruben sie aus den Archiven den alten Begriff Servagnin aus. Damit wollte man eine Verwechslung mit den heute als Salvagnin bezeichneten Weinen vermeiden. Das strenge Lastenheft, das zurzeit von 17 Weingütern aus der Umgebung von Morges eingehalten wird, schreibt für die mit Pinot Noir Salvagnin de Saint-Prex bestockten Rebberge einen auf 50 Hektoliter pro Hektar begrenzten Ertrag vor. Trauben mit mindestens 82 Grad Öchsle bei der Lese müssen mindestens einen 16-monatigen Ausbau durchlaufen, davon neun in Eichenfässern. Das Lastenheft sieht weiter vor: einen Verschnitt von maximal fünf Prozent, eine Kontrolle durch eine Degustationskommission, eine ähnliche Etikettierung der Flaschen aller Produzenten, einen Verkaufsbeginn am 1. April (seit einigen Monaten ist der Jahrgang 2016 zu haben) und einen Mindestverkaufspreis von CHF 18.50. **www.vinsdemorges.ch**

Fotos: Michaël Legentil / Bureau photographique

«Ich habe festgestellt, dass der Gamay, wenn man ihn respektiert, bei uns mehr Potenzial in Sachen Farbe, Tannine und Konzentration besitzt als viele andere rote Sorten.»

Philippe Bovet Önologe

Gamay Atlantique
PHILIPPE BOVET

In Givrins oberhalb der Côte verleiht Philippe Bovet dem Stiefkind der Waadtländer Rotweine reichlich Glanz. Sein Atlantique und sein Pacifique entführen Sie auf einen Ozean voller Aromen und Geschmackserlebnisse.

«Unserer Meinung nach zählt der Atlantique 2015 zu den besten Rotweinen der Schweiz und nur die Vorurteile gegenüber der Rebsorte verhindern, dass er als solcher betrachtet wird», schrieben wir in unserem Sonderheft Waadt 2017, dessen grosse Degustation dieser Gamay für sich entschied. Mit einer Note von 18,5 Punkten trat er ein in den Kreis der hundert besten Weine, die die Journalisten von VINUM im Laufe des Jahres verkostet hatten. Eine seltene Ehre für einen welschen Wein und eine noch nie dagewesene für einen Gamay. «Anfangs wollte ich mich mit dem Ausbau dieser Rebsorte hauptsächlich von der Konkurrenz abheben. Später stellte ich fest, dass der Gamay, wenn man in respektiert, bei uns mehr Potenzial in Sachen Farbe, Tannine und Konzentration besitzt als viele andere rote Sorten», erklärt der Produzent von 2,4 Hektar Gamay. Neben einem Rosé und einer Cuvée entstehen aus dem Gamay auch zwei sortenreine Weine: der Pacifique mit traditionellem Ausbau im Tank und der im Eichenfass ausgebaute Atlantique. «Um einen guten Gamay zu erzeugen, benötigt man hochwertige Klone – mein Vater hatte das Glück, dass sein Pflanzenzüchter Jean-Jacques Dutruy ihm Pflanzgut von höchster Qualität lieferte. Erträge von maximal 500 Gramm pro Quadratmeter, ein genaues Gleichgewicht zwischen Blättern, Trauben, Wurzeln und Begrünung, eine gute Belüftung der Trauben und eine möglichst späte Lese», erläutert der Winzer der Côte, der gleichzeitig daran erinnert, dass alle Regionen, die hochwertige Rotweine produzieren, ihre Erträge drastisch reduzieren. Dieses Rezept wendet er auch für seine beiden Gamays an. Denn der Pacifique und der Atlantique entstehen aus den gleichen Trauben. «Gleiche Parzelle, gleiche Trauben, gleiche Weinlese: Ihre Wege trennen sich erst bei der Pressung. Ich versuche, die Menge zu halbieren, da beide Weine gut ankommen. So hat der fruchtige Gamay, den ich Pacifique getauft habe, im vergangenen Jahr die Sélection der Vins Vaudois gewonnen.» Diese Weine, die sechs Monate nach ihrer Flaschenabfüllung ausverkauft waren, dürften in Zukunft sogar noch eine Klasse besser werden, so Philippe Bovet: «Mit dem Jahrgang 2015 hat sich der Barrique-Ausbau des Atlantique von 12 auf 18 Monate erhöht. 2016 habe ich ein Fass nach einjährigem Ausbau abgefüllt und die anderen sechs Monate später, um nicht zu lange auf dem Trockenen zu sitzen. Die geringe Lese des Jahres 2017 kommt jedoch komplett für 18 Monate in Barriques.»

Atlantique 2016

Auf die schöne rötlich-violette Farbe folgt eine expressive Nase, in der Holz- und Gewürznoten die Waldbeeren dominieren. Letztere entfalten sich an einem sehr ausgewogenen, seidig-saftigen Gaumen. Es kommen Tannine von schöner Finesse und ein frisches Finale hinzu, so entsteht ein wunderschöner Wein, der seinen Höhepunkt in zwei bis drei Jahren erreicht.

Atlantique 2012

Dieser mit 103 Grad Öchsle gelesene, konzentrierte und sonnige Gamay hat seinen Höhepunkt erreicht. Die komplexe Nase vereint Schwarzkirsch- und Brombeernoten mit milden Gewürzen, besonders Aromen von Rosmarin und Salbei, die auch den vollmundigen, von eleganten und perfekt integrierten Tanninen umrahmten Gaumen prägen. Weisser Pfeffer, Gewürzkräuter und schwarze Früchte kennzeichnen das lange Finale.

Plant Robert: ein auferstandener Gamay

Dieser Gamay aus dem Lavaux, der 1966 um ein Haar ausgestorben wäre, erhielt 2011 den «Prix du Patrimoine» der Confrérie de Bourgeois Vaudois. Die Auszeichnung würdigt das aussergewöhnliche Unterfangen einiger Weinliebhaber zum Schutz eines untypischen Gamay. Es war einmal der Plant Robert, auch Plant Robez oder Plant Robaz genannt, eine mysteriöse rote Rebsorte, die in einem Werk eines französischen Ampelografen des 19. Jahrhunderts Erwähnung fand. Eine kurze Erscheinung in der Literatur und schon war diese Rebsorte, deren Name höchstwahrscheinlich auf das altfranzösische Wort «rober» mit der Bedeutung «stehlen» zurückgeht, wieder vom Radar verschwunden. Erst 1965 wurde die letzte mit Plant Robert bestockte Parzelle, die einer Autobahn Platz machen sollte, von dem Pflanzenzüchter Robert Monnier besichtigt. Die zunächst in Cully und dann in den anderen Appellationen des Lavaux neu angepflanzte Sorte konnte sich hernach auf mehrere passionierte Winzer in der Region verlassen. Anfangs stufte man die Rebsorte als einheimisch ein, die DNA-Analysen liessen jedoch verstärkt auf einen Gamay schliessen. Potterat, Chollet, Duboux und Co. nahmen sich ihrer an, vermehrten sie und gründeten einen Schutzverein mit mittlerweile rund zwanzig Mitgliedern. Das von ihren Rettern eingeführte strenge Lastenheft verhindert zwar eine schnelle Zunahme der Rebflächen, doch die für den Schweizer Weinbau ungewöhnlich strikten Vorschriften garantieren den Winzern eine Aufwertung des Produktes sowie eine Positionierung der Marke Plant Robert – Plant Robaz bzw. Plant Robez – im gehobenen Segment. **www.plant-robert.ch**

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Merlot Gourmand

CAVE DES VITICULTEURS DE BONVILLARS

Dieser von der dynamischsten Genossenschaft des Kantons gekelterte Merlot hat die Lauriers de Platine Rouge 2018 vor einem Trio von Spezialitäten aus den Côtes de l'Orbe gewonnen und erinnert so daran, dass die nördliche Waadt wie gemacht ist für hochwertige Rotweine.

«Die Cave des Viticulteurs de Bonvillars kellert knapp 60 Prozent rote Trauben ein, die zu einem Drittel zu Roséweinen und zu zwei Dritteln zu klassischen Weinen wie dem Pinot Noir Les Croisés, unserer Vorzeigemarke, oder Spezialitäten wie dem Merlot Gourmand verarbeitet werden», erklärt Olivier Robert, der Önologe dieser Genossenschaftskellerei. Sie vinifiziert fast die Hälfte der AOC Bonvillars. «Ab den 1990er Jahren stellte die Kellerei den Sortenbestand zugunsten von Rotweinen um. Rund zehn Jahre später konnten wir dank Terroir-Analysen die Wahl der Rebsorten für Neupflanzungen noch präziser gestalten», fügt die Direktorin Sylvie Mayland hinzu, die seit rund 10 Jahren ein starkes Duo mit Olivier Robert bildet. Die beiden wurden 2007 bzw. 2009 von einer schwer gebeutelten Genossenschaft eingestellt und schafften es, sowohl das Unternehmen wieder auf Kurs zu bringen als auch eine qualitative Revolution einzuleiten. Sämtliche Appellationen der nördlichen Waadt wurden von ihr erfasst. «Der Merlot, der von unseren Vorgängern auf vier Parzellen von insgesamt 8000 Quadratmetern angepflanzt und mit begrenzten Erträgen angebaut wurde, war auf Anhieb für unsere Premium-Serie Gourmand bestimmt. Der erste Jahrgang wurde 2009, einem hervorragenden Jahr, gelesen. Uns war sofort klar, dass der Wein nur produziert wird, wenn die Qualität stimmt. Letztlich ist es so, dass unser Merlot selbst in schwierigen Jahren nicht die für die Rebsorte typischen unangenehmen grünen Eigenschaften entwickelt, die auftreten können, wenn man ihn nicht richtig bearbeitet. Man sollte meinen, dass ihm die Böden, auf denen wir ihn gepflanzt haben, zusagen», fährt der Önologe fort. Allerdings gibt er auch zu, zunächst Zweifel an der Eignung der Rebsorte für das Klima in Bonvillars gehabt zu haben. Zweifel, die heute der Begeisterung, die der Jahrgang 2016 dieses zwölf Monate in Barriques ausgebauten Merlot weckt, gewichen sind. Innerhalb weniger Wochen holte der Wein – aus einem Jahr, das als weit weniger gut gilt als die Jahrgänge 2015 und 2017 – eine Goldmedaille beim Mondial du Merlot in Siders. Zudem setzte er sich bei den Lauriers de Platine Rouge des Qualitätslabels Terravin in Solothurn durch. Bei dieser vergleichenden Degustation durch eine Jury aus rund vierzig Sommeliers und Fachjournalisten liess er gleich drei Spezialitäten aus den Côtes de l'Orbe (den De Galléra von Benjamin Morel sowie den Gamaret Barrique und den Merlot-Gamaret von Bernard Gauthey) hinter sich. «Der Sieg bei den Lauriers de Platine hat eine interessante Mediatisierung nach sich gezogen», bestätigt Sylvie Mayland. Sie hofft, dass dieser Erfolg helfen wird, dem Merlot die Türen in der Deutschschweiz zu öffnen: einem Markt, der dem Charme der kleinen Appellationen im Norden der Waadt noch nicht erlegen ist.

www.cavedebonvillars.ch

Merlot Gourmand 2016

Ein glänzendes Granatrot, eine Nase von mittlerer Intensität mit Noten von schwarzen Früchten, Blumen und leichten Raucharomen. Ein frischer Anklang, ein fülliger, von weichen Tanninen umrahmter Gaumen sowie ein langes, fruchtiges Finale zeichnen einen Merlot aus, der die Bezeichnung «Gourmand» wirklich verdient hat. Ein vollmundiger und dennoch frischer Wein.

Merlot Gourmand 2014

Die granatrote Farbe ist durchsetzt von dunklen Reflexen. Die Nase präsentiert würzige Aromen, aber auch Noten von Sandelholz und reifen Dörrpflaumen. Der strukturierte, konzentrierte und kraftvolle Gaumen zeugt von guter Balance und endet in einem lebhaften Finale. Der Wein ist noch nicht auf dem Höhepunkt und wird sein ganzes Potenzial in zwei bis drei Jahren entfalten.

Fotos: Michaël Legenti / Bureau photographique

«Der Merlot, der von unseren Vorgängern auf vier Parzellen von insgesamt 8000 Quadratmetern angepflanzt und mit begrenzten Erträgen angebaut wurde, war auf Anhieb für unsere Premium-Serie Gourmand bestimmt.»

Olivier Robert Önologe

Merlot: rar und kostbar

Der Merlot, eine Rebsorte aus dem Bordelais, kam Ende des 19. Jahrhunderts in die Schweiz. In den vergangenen Jahrzehnten erlebte diese Rebsorte einen internationalen Rush. Zwischen 2000 und 2010 war sie mit 250 000 Hektar Anbaufläche auf fünf Kontinenten die meistangebaute Rebsorte der Welt. Während des Wiederaufbaus der Weinberge nach der Reblaus-Krise setzte sich der Merlot zunächst im Tessin durch, das 2006 das hundertjährige Jubiläum dieser emblematischen Rebsorte feiert – sie gedeiht hier auf 85 Prozent seiner Anbaufläche. Als Sohn des Cabernet Franc und der Magdeleine Noire des Charentes, einer in der Bretagne entdeckten, vergessenen Rebsorte, zählt der Merlot zu den roten Varietäten, die bei den Schweizer Winzern immer beliebter werden. Seit zwei Jahrzehnten durchquert er die Grenzen der italienischen Schweiz in Richtung Romandie. Auch wenn in der Waadt nur 56 Hektar Merlot angebaut werden: Es entstehen aus dieser Rebsorte die einzigen Rotweine – alle von der Maison Hammel gekeltert –, die die hohen Ansprüche des Premier Grand Cru erfüllen. Obwohl auch Pinot Noir, Gamay, Gamaret und Garanoir im Lastenheft dieser renommierten AOC erlaubt sind, wird der Merlot häufig sortenrein gekeltert. Allerdings fliesst er auch in zahlreiche Cuvées ein, entweder zusammen mit anderen Rebsorten des Bordelais oder mit einheimischen Trauben. Nach langem Barrique-Ausbau positionieren sich diese Cuvées meist an der Spitze der Qualitätspyramide der Waadtländer Rotweine.

Serge Diserens, Sieger des Syrah du Monde 2016 mit einem waadtländisch-walisischen Syrah, erzeugt auf undankbarem Boden einen bemerkenswerten Gamaret, der Sortentypizität und Komplexität in sich vereint.

Gamaret Réserve

DOMAINE DISERENS LES MOINES

«Wir haben 40 Prozent rote Rebsorten auf unserem Weingut sowie eine beachtenswerte Erfahrung mit ihnen. Mein Vater hat 1985 einen der ersten Pinot Noir des Kantons in Eichenfässern gekeltert. Da damals niemand in der Schweiz Barriques verkaufte, mussten wir sie direkt aus Frankreich importieren», erklärt Serge Diserens, der sich erinnert, dass sein Grossvater Mühe hatte, die 600 Liter produzierten Rotwein zu verkaufen. «Zu

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Gamaret Réserve 2016

Der direkt vom Fass abgefüllte hellrote Wein präsentiert eine ebenso expressive wie charakteristische Nase, in der schwarze Früchte wie Heidel- und Brombeeren mit Gewürz- und Holznoten wetteifern. Die gleichen Aromen prägen den seidigen und doch konzentrierten Gaumen, der in einem langen Finale endet.

Gamaret Réserve 2005

In offenen Barriques vinifiziert, zeigt sich der Gamaret in einem Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Die aromatische Nase ist geprägt von reifen schwarzen Früchten und Gewürzen. Untermalt wird er von Menthol-Akzenten. Der Gaumen von mittlerem Volumen stützt sich auf eine lebhafte Struktur, die dem ebenfalls mentholigen Finale Länge verleiht.

«Von der Autobahn aus sieht man ein gelbes Quadrat inmitten eines Meeres aus leuchtend grünen Reben. Wir mussten uns recht viel Spott anhören, aber angesichts der Qualität des Weines ist mir die Farbe der Parzelle egal.»

Serge Diserens Önologe

Weihnachten, wenn sein Chasselas zur Neige ging, verkaufte er seinen Kunden einen Karton Weisswein nur unter der Bedingung, dass sie auch sechs Flaschen Rotwein dazu kaufen. Heute klingt das verrückt.» Die Diserens pflanzten Gamaret in dem Moment an, als die Rebsorte in der Mitte der 1980er Jahre auf den Markt kam. «Mein Vater pflanzte ihn auf sehr leichtem Boden aus Geröll und alluvialen Ablagerungen. Von der Autobahn aus sieht man ein gelbes Quadrat inmitten eines Meeres aus leuchtend grünen Reben. Wir mussten uns recht viel Spott anhören, aber angesichts der Qualität des Weines ist mir die Farbe der Parzelle egal. Die Reben bringen winzig kleine Beeren mit nur sehr wenig Saft hervor», so der Önologe. Er vinifiziert die geringen Erträge des Rebbergs in 700 Liter grossen kegelstumpfförmigen Gärbehältern. «In diesen Holzbottichen bleibt ein Grossteil des Tresters untergetaucht. Dies garantiert eine gute Extraktion der Trauben, die wir eine Woche nach der Erreichung von 95 Grad Öchsle lesen. Nach Ende der Gärungen dauert der Barrique-Ausbau – zu 50 Prozent in neuen Fässern – zwei Jahre.» Dieser Gamaret, seit 1997 einer der Premium-Weine des Weinguts, hat ein recht untypisches Profil. «Jedes Mal, wenn ich ihn zu einem internationalen Wettbewerb oder zum Grand Prix du Vin Suisse angemeldet habe, hat er eine Medaille geholt. Er wurde jedoch noch nie bei der Sélection des Vins Vaudois ausgezeichnet. Wahrscheinlich, weil er sich ziemlich stark vom Profil eines traditionellen Gamaret unterscheidet», so Serge Diserens, dessen atypische Rotweine ihm bisweilen Streiche spielen. 2016 liess sein Syrah Terra Solis 2012 beim Wettbewerb «Syrah du Monde» im französischen Ampuis in den Côtes du Rhône 373 Konkurrenten aus 23 Ländern hinter sich und erzielte den ersten Platz. Dieser Syrah mit sehr geringen Erträgen wächst in Saillon VS auf einer Parzelle, die 2004, vier Jahre nach der Ankunft von Serge im Unternehmen, erworben wurde. Da diese Gewächse keinen der beiden Kantone gänzlich überzeugen, fallen die roten Meisterwerke von Serge Diserens bis heute in die Kategorie der Geheimtipps. **www.lesmoines.ch**

Gamaret und Garanoir: Produkte der Schweizer Forschung

Die Kreuzung von Rebsorten geht auf das frühe 19. Jahrhundert zurück. Dabei wird von Hand der Pollen der Vater-Rebsorte auf den Fruchtknoten der zuvor kastrierten Mutter-Rebsorte aufgetragen. Die Samen der so erzeugten Trauben werden ausgesät, um zu sehen, welche Eigenschaften die Individuen der neuen Generation besitzen. Jeder Sämling hat unterschiedliche Merkmale. Nach drei Jahren tragen die Reben erstmals Trauben. Zu diesem Zeitpunkt zeigen nur 5 Prozent von ihnen die angestrebten Eigenschaften. Sie werden daher vermehrt, um ausreichende Mengen zu erhalten und ein Mikro-Vinifikation durchführen zu können. Die Vielversprechendsten werden eingehend getestet. 1965 startete Agroscope, das Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, ein Entwicklungsprogramm für neue Rebsorten. Primäres Ziel war, Farbe und Struktur der Gamays und Pinots zu verstärken. Wie der Mara und der Garanoir entstand der Gamaret aus einer Kreuzung zwischen dem Gamay und der weissen Rebsorte Reichensteiner. Diese selbst ist eine Kreuzung mit komplexem Stammbaum. Die drei Geschwister wurden von den Schweizer Winzern begeistert angenommen. Auch wenn der Mara mit seinen zehn Hektar eine untergeordnete Rolle spielt, zählen der Garanoir mit 225 und vor allem der Gamaret mit 425 Hektar heute zu den Spezialitäten des Schweizer Weinbaus. Der besonders im Kanton Waadt beliebte Gamaret (150 Hektar) ergibt würzige und tanninreiche Weine. Der Garanoir (120 Hektar in der Waadt) hingegen fruchtige und strukturierte Gewächse. Seit 2017 besitzen diese Weine, ganz gleich, ob sortenrein oder als Cuvée gekeltert, sogar ihre eigene Kategorie beim Grand Prix du Vin Suisse. Inzwischen hat der Gamaret die Grenzen der Schweiz überquert und darf im französischen Beaujolais angebaut werden.

937 Weine, 250 Produzenten, 78 Juroren, 10 Kategorien: Hinter den Zahlen dieses vom Office des Vins Vaudois organisierten kantonalen Wettbewerbs steckt der Wunsch, die Vielfalt der Weinbauregion am Genfersee zu präsentieren.

Sélection des Vins Vaudois

DIE TOPWEINE 2018

Jedes Jahr krönt die Sélection des Vins Vaudois anhand einer Degustation, zu der knapp 1000 Gewächse eingereicht werden, die besten Weine des Kantons. Die nebenstehende Siegerliste zeigt, dass der Wettbewerb nicht nur hart umkämpft ist, sondern auch die angesehensten Appellationen wie Calamin Grand Cru, Dézaley Grand Cru oder Premier Cru und viele andere anlockt. Diese angesehenen Appellationen haben übrigens in den beiden Chasselas-Kategorien der Sélection gewonnen – die erste bei den Weinen des aktuellen Jahrgangs, die zweite bei den Cuvées der Jahrgänge 2015 und 2016. Dies erklärt sich vor allem durch die Bedeutung dieser weissen Rebsorte im Kanton. Insgesamt wurden bei der Ausgabe 2018 der Veranstaltung 122 Goldmedaillen (Note von 90 oder mehr Punkten) und 178 Silbermedaillen (Note zwischen 87.6 und 89.8 Punkten) vergeben. Die höchste Note der 937 präsentierten Weine erhielt der Solaris Le Champagnoux von Eric Schopfer, der mit der Trophäe Master Swiss Wine ausgezeichnet wurde. Der Winzer aus dem Ort Champagne in der Appellation Bonvillars lässt die Trauben dieser robusten Rebsorte – die ohne Pflanzenschutzmittel auskommt – eintrocknen und keltert sie zu einem ausgewogenen und komplexen Süsswein. Der zweite Sonderpreis des Wettbewerbs, die Trophäe Bio Vaud, ging an den Pinot Noir 2016 der Domaine de la Croix. Sie erzielte gleichzeitig den dritten Rang in ihrer Kategorie. Da es leider nicht möglich ist, alle Preisträger in diesem Heft zu präsentieren, verweisen wir die Leser auf die Website des Office des Vins Vaudois, auf der alle Ergebnisse der Sélection des Vins Vaudois 2018 aufgeführt sind.
www.ovv.ch

Die Preisträger der Sélection 2018 rund um den Sommelier Jérôme Aké Béda, der anlässlich der Preisverleihung zum Commandeur des Vins Vaudois ernannt wurde.

Die Preisträger 2018

Chasselas 2017
1. La Béguine AOC Calamin Grand Cru, J & M Dizerens, Lutry
2. Bérollon Le Consul Grand Cru, Cave du Consul, Perroy
3. La Braise d'Enfer, Les Frères Dubois, Cully

Chasselas 2015–2016
1. Château La Bâtie 1er Grand Cru 2016, Cave de la Côte, Tolochenaz
2.* Luins 2016, Claude Berthet, Vinzel
2.* Yvorne Grand Cru 2016, Domaine de la Baudelière, Aigle
3.* Martheray 2016, Richard Aguet, Féchy
3.* Dézaley-Marsens de la Tour 2016 AOC Dézaley Grand Cru, Les Frères Dubois, Cully

Andere trockene Weissweine
1. L'As de Cœur Assemblage de Cépages Blancs 2017, Cave de Jolimont, Rolle
2. Sauvignon Blanc Grand Cru 2017, Domaine de Marcy, Saint-Prex
3. Pinot Gris Clos de Saint-Bonnet Grand Cru 2017, Parfum de Vigne, Dully

Roséweine und Blancs de Noirs
1. Gamaret Garanoir Rosé Grand Cru 2017, Château de Vullierens, Rolle
2. Œil-de-Perdrix Les Chaumes 2017, Cave de la Côte, Tolochenaz
3. Badoux 1908 Rosé 2017, Badoux Vins, Aigle

Gamay
1. Le Clos Grand Cru 2017, Pierre-Yves Poget, Agiez
2. Crescendo Gamay 2015, Domaine de Chantegrive, Gilly
3. Le Gamay Barrique 2016, Bolle & Cie, Morges
   Cuvée Origine Gamay 2017, Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rances

Pinot Noir
1. Soprano 2016, Domaine de Chantegrive, Gilly
2. Pinot Noir Grand Cru 2017, Domaine Antoine Bovard, Cully
3. Pinot Noir 2016, Domaine de la Croix, Bursins

Andere sortenreine Rotweine
1.* Galotta Grand Cru 2015, Les Gam'notes, Mont-sur-Rolle
1.* Amazone Gamaret 2017, Parfum de Vigne, Dully
2.* Gamaret Expression 2016, Cave de la Côte, Tolochenaz
2.* Merlot 2016, Celliers du Chablais, Aigle
3. Syrah 2016 AOC Dézaley Grand Cru, Marc & Jean Duboux, Riex

Rote Cuvées
1. 1807 Rouge Grand Cru 2016, Martial Neyroud, Blonay
2. Diolinoir Galotta Grand Cru 2015, Domaine La Capitaine, Begnins
3.* Jomini Passions 2013, Constant Jomini, Chexbres
3.* Cuvée Charles Auguste Grand Cru 2015, Domaine de Crochet, Rolle

Süssweine
1. Solaris 2015, Le Champagnoux, Champagne
2. Colino 2011, Cave Philippe Bovet, Givrins
3. Larmes de Licorne 2015, Bolle & Cie, Morges

Schaumweine
1. Cuvée Antoine Saladin Brut Grand Cru, Château de Crans, Crans-près-Céligny
2. Plaisir Brut, Cave des 13 Coteaux, Arnex-sur-Orbe
3. Melchior, Kursner Vins, Féchy

Trophäe Master Swiss Wine (Bestnote des Wettbewerbs)
Solaris 2015, Le Champagnoux, Champagne

Trophäe Bio Vaud
Pinot Noir 2016, Domaine de la Croix, Bursins

*Diese Weine lagen bei der Bewertung gleichauf.

Fotos: OVV/Anoush Abrar, OVV/Walter Pfeiffer

Commandeurs des Vins Vaudois

AUF MISSION FÜR DEN CHASSELAS

Seit zwei Jahren verleiht das Office des Vins Vaudois den Titel Commandeur an Schweizer und ausländische Persönlichkeiten, die sich für die Promotion der Weine vom Genfersee im Allgemeinen und des Chasselas im Besonderen einsetzen.

Bevor er in manchen Ehrenorden als hoher Rang eingeführt wurde, bezeichnete der Titel «Commandeur» den Leiter des Anwesens eines Ritterordens, wie etwa die der Templer oder der Johanniter. Es wäre vielleicht etwas übertrieben, die Tätigkeit der Commandeurs des Vins Vaudois als «Kreuzzug» darzustellen. Doch haben diese Meinungsmacher durchaus die Aufgabe, Werbung für den Chasselas und andere Spezialitäten des grossen Kantons am Genfersee zu betreiben. Sie sind Sommeliers, Leiter hochstehender Restaurants, Sterneköche, hochrangige Politiker und Unternehmer und wurden von Pierre Keller und seinen Mitarbeitern dafür ausgezeichnet, dass sie es hervorragend verstehen, ihre Leidenschaft zu teilen. Das 2016 geschaffene Abzeichen des Commandeur des Vins Vaudois – ein von Micael Filipe entworfenes und bei Christofle hergestelltes grün-weisses Band mit einer Chasselas-Traube – wurde an 15 Persönlichkeiten verliehen. Für dieses Dossier haben wir vier dieser Commandeure zu Image und Potenzial des Waadtländer Weins ausserhalb seiner Grenzen befragt.

Commandeurs des Vins Vaudois

Chandra Kurt, Autorin und Journalistin, Zürich

Naoyuki Miyayama, Präsident des Club Concierge, Tokio

Michel Logoz, Etikettendesigner Lausanne

Ingvar Kamprad, Gründer von Ikea, Epalinges

Jean-Jacques Gauer, Hotelier, Cully

Guy Parmelin, Bundesrat, Bursins

Pierre Perusset, Direktor des Ritz-Carlton, Hongkong

Andy Zaugg, Sternekoch, Solothurn

Toni Mittermair, Hotelier, Glion

Masashi Zusuki, Sushi-Meister, Tokio

Jean-Claude Biver, Horloger, Montreux

Alessandro Cresta, Direktor des Hôtel Martinez, Cannes

Olivier Schlegel, Restaurateur, Montreal

Kurt Fluri, Stadtpräsident von Solothurn

Jérôme Aké Béda, Sommelier, Saint-Saphorin

«Wir liefern Chasselas an 76 Betriebe in Japan und Singapur. Einige Restaurants, wie etwa das äusserst renommierte Okei Sushi, haben den Chardonnay durch Chasselas ersetzt und servieren jetzt ausschliesslich Chasselas.»

Biografie

1957 im japanischen Fukuoka geboren, absolvierte Naoyuki Miyayama in seiner Geburtsstadt ein Wirtschaftsstudium. Danach arbeitete er 15 Jahre in einem Medienunternehmen und gründete 1995 schliesslich eine Firma für Unternehmensdienstleistungen, die vor allem in den Bereichen Spracherkennung und Internet Pionierarbeit leistete. Acht Jahre später rief er den Club Concierge ins Leben, der seinen wohlhabenden Kunden exklusive Dienstleistungen anbietet, darunter ein Magazin und einen Concierge-Service. 2016 zum Commandeur des Vins Vaudois ernannt, importiert Naoyuki Miyayama heute jährlich rund 8000 Flaschen Chasselas.

Naoyuki Miyayama
Präsident des Clubs Concierge, Tokio

Woher kommt Ihr Interesse für Waadtländer Weine?
Ich entdeckte den Kanton Waadt und seine Weine 2012, als ich meine Tochter nach Lausanne begleitete, wo sie ein Studium aufnahm. Meine Begegnung mit Christian Dubois von der Kellerei Les Frères Dubois bewog mich dazu, Chasselas zu importieren. Ich hatte mich sofort in seinen Dézaley Grand Cru Marsens de la Tour verliebt. Dieser «Liebe auf den ersten Blick» folgten weitere Entdeckungen im Weingebiet Lavaux, das ja zum UNESCO-Welterbe gehört. Ich entwickelte mich zu einem grossen Liebhaber von Chasselas, insbesondere aus den Appellationen Dézaley und Calamin, und bin mittlerweile mit mehreren Winzern befreundet. Heute importiere ich Chasselas von acht verschiedenen Weingütern und pflege hervorragende Beziehungen zu den Erzeugern, die übrigens jedes Jahr nach Japan kommen und die ich auch regelmässig in der Schweiz besuche.

Gibt es in Japan einen Markt für Waadtländer Weine?
Der Chasselas passt hervorragend zur japanischen Küche. Die Japaner haben ein Auge für Eleganz und wissen die Feinheit des Chasselas zu schätzen, bisweilen sogar besser als die Schweizer selbst. Club Concierge ist der grösste Concierge-Service Japans und verwöhnt seine extrem anspruchsvolle Kundschaft mittlerweile seit 15 Jahren mit äusserst seltenen und exquisiten Leistungen. Diese Politik ermöglichte es uns, eine enge Beziehung zu Sternerestaurants und angesehenen Sushi-Bars aufzubauen. Heute liefern wir Chasselas an 76 Betriebe in Japan und Singapur. Und einige Restaurants, wie etwa das äusserst renommierte «Okei Sushi», haben den Chardonnay durch Chasselas ersetzt und servieren jetzt ausschliesslich Chasselas.

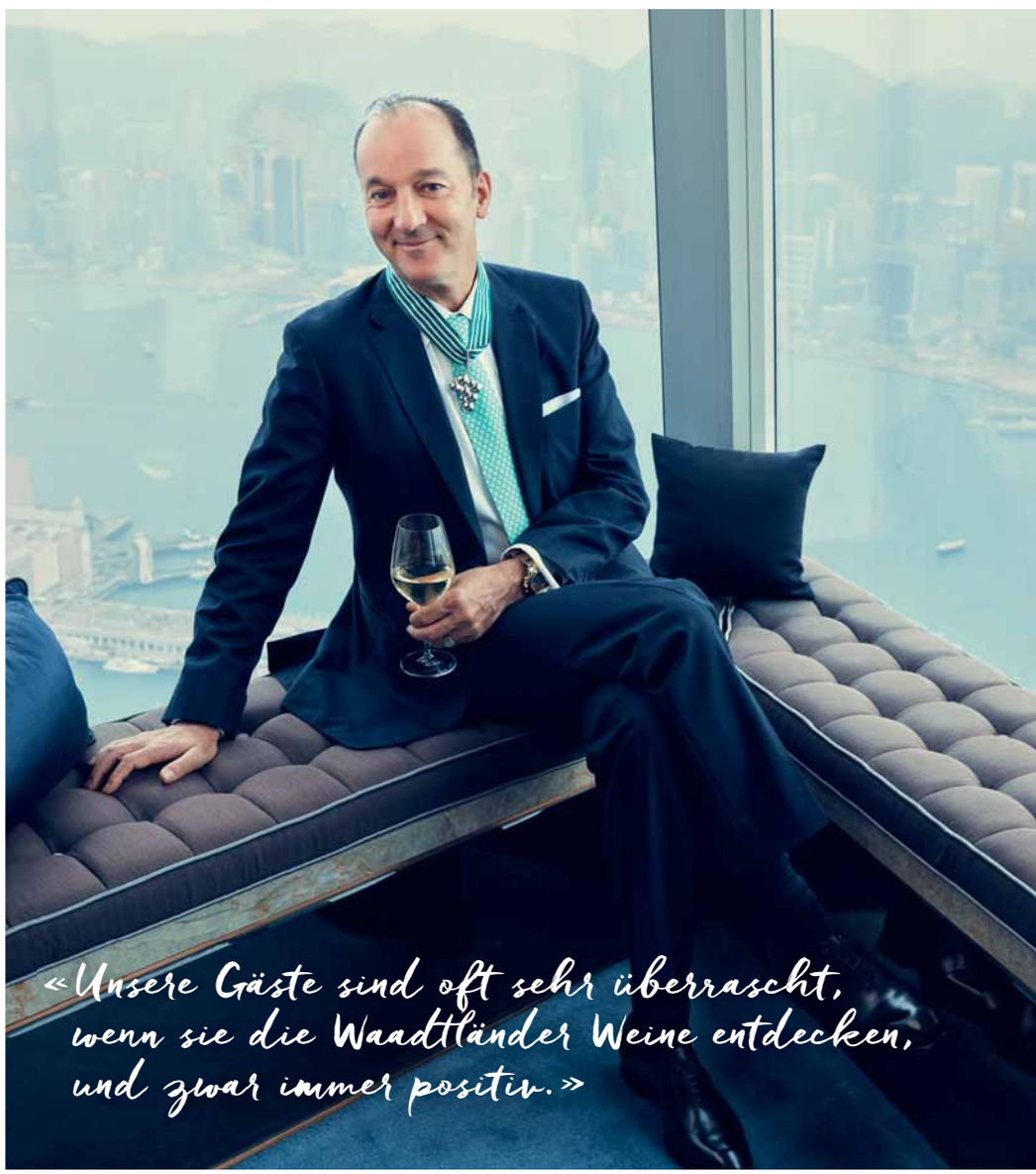
Was raten Sie Erzeugern, die Waadtländer Weine nach Japan exportieren wollen?
Sie müssen den Chasselas lieben, denn er ist ja Teil ihrer Kultur. Ich beschwöre sie, dem Gesang der Sirenen zu widerstehen und nicht auf Rotwein umzustellen. In Japan hat nur der Chasselas Potenzial. Rotweine passen nicht zur japanischen Küche und die anderen weissen Rebsorten hinken der Konkurrenz aus anderen Ländern hinterher.

Pierre Perusset
Direktor des Ritz-Carlton, Hongkong

Woher kommt Ihr Interesse für Waadtländer Weine?
Ich bin in Orbe geboren und habe meine ganze Kindheit in Ballaigues verbracht. Ich bin also schon von klein auf dahinein gewachsen. Später vertiefte ich dann meine beruflichen Kenntnisse über den Waadtländer Wein im Rahmen meiner Ausbildung zum Sommelier im «La Voile d'Or» in Lausanne und anschliessend auf der Hotelfachschule Lausanne. Übrigens hat auch die Rekrutenschule für Füsiliere in Bière ihren Beitrag geleistet: Unsere traditionellen Becher waren immer mit einem Weisswein aus dem Kanton gefüllt. Die Rebsorte Chasselas ist ausserhalb der Schweiz relativ wenig bekannt. Ich mag Chasselas, verschmähe aber keineswegs die Pinot-Noir-Weine und fruchtigen Gamay-Weine aus dem Kanton. Das hindert mich jedoch keineswegs daran, mich auch für originelle Cuvées zu interessieren, die ja nun zahlreiche Waadtländer Winzer im Angebot führen.

Gibt es in Hongkong einen Markt für Waadtländer Weine?
Im «Ritz-Carlton» in Hongkong (mit 490 Metern und 118 Etagen das höchste Hotel der Welt, Anm. d. Red.), das ich leite, bieten wir hervorragende Schweizer und Waadtländer Weine an. Da diese Weine unseren Kunden noch relativ unbekannt sind, ist es Aufgabe der Sommeliers unserer beiden mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants - eines mit italienischen Gerichten und das andere mit kantonesischer Küche -, sie zur Verkostung anzubieten. Das liegt unseren Sommeliers übrigens besonders am Herzen, denn unsere Gäste sind oft sehr überrascht, wenn sie diese Spezialitäten entdecken, und zwar immer positiv. Es besteht durchaus eine Nachfrage, allerdings ist sie noch begrenzt, da Schweizer Weine - ob aus dem Waadtland oder einer anderen Region - überhaupt noch wenig bekannt sind.

Was raten Sie Erzeugern, die Waadtländer Weine nach Hongkong exportieren wollen?
In Asien kennt man sich mit der Geografie des Kantons Waadt nicht gut aus. Weintrinker fokussieren sich hauptsächlich auf Rebsorten. Appellationen wie La Côte, Dézaley und Chablais sagen ihnen nichts. Deshalb erscheint es mir wichtig, auf für den Hongkonger Markt bestimmte Weine, die Rebsorte in den Vordergrund zu stellen.



Biografie

Pierre Perusset ist im Kanton Waadt geboren und aufgewachsen und hat dort auch seine Ausbildung absolviert. Nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne führte ihn seine berufliche Laufbahn durch Europa, in die USA, in den Mittleren Osten und vor allem durch Asien. Auf diesem Kontinent konnte er anspruchsvolle Gäste in Japan und Indonesien mit seiner Kompetenz überzeugen. 2011 übernahm er schliesslich die Leitung des «Ritz-Carlton» in Hongkong. Pierre Perusset wurde 2004 vom Middle-East-Hotelier-Magazine zum «Best General Manager of the Year» gewählt und 2017 zum «Commandeur des Vins Vaudois» ernannt.

Fotos: OVV/Anoush Abrar

Biografie

Alessandro Cresta stammt ursprünglich aus Italien, besitzt aber auch die schweizerische und französische Staatsbürgerschaft. Seine Ausbildung absolvierte er im Genferseebogen, genauer an der Hotelfachschule Genf. Von 1989 bis 2002 arbeitete der zweifache Vater in der Schweiz im Hotel «Crown Plaza» und für die Intercontinental Gruppe. Anschliessend startete er eine internationale Karriere, die ihn nach Dubai ins erste 5-Sterne-Hotel des Emirats, nach Tschechien und nach Frankreich führte. Als er zur Hyatt Gruppe stiess, wurde er 2013 Direktor des «Park Hyatt Paris Vendôme» und drei Jahre später des «Grand Hyatt Cannes Hôtel Martinez».

Alessandro Cresta
COO des Hotels Martinez, Cannes

Woher kommt Ihr Interesse für Waadtländer Weine?
Ich bin in Lausanne geboren und aufgewachsen, später allerdings aus beruflichen Gründen ins Ausland gegangen. Deshalb sind die Waadtländer Weine Teil meiner Kultur und meiner Erziehung, denn mein Vater arbeitete in der Gastronomie. Ich erinnere mich auch gerne an das «Comptoir Suisse» und seine Weinkeller. Natürlich erhielt ich im Laufe meiner beruflichen Ausbildung tieferen Einblick in die Besonderheiten unseres Weingebiets. Eines ist klar: Die Waadtländer Weissweine zeichnen sich seit jeher durch ihre Qualität und Präzision aus. Bereits zu meiner Jugendzeit waren die Chasselas-Weine Chemin de Fer, Ovaille, Aigle Les Murailles und Dézaley für ihre Qualität bekannt.

Gibt es in Cannes einen Markt für Waadtländer Weine?
Ja, es gibt einen Markt. Ich habe sieben Weissweine und drei Rotweine auf die Karte der verschiedenen Restaurants des «Martinez» gesetzt. Allerdings glaube ich, dass wir der einzige Betrieb an der Côte d'Azur sind, der Waadtländer Weine anbietet. Da diese kaum exportiert werden, sind unsere Schweizer Gäste in Cannes immer sehr überrascht, wenn sie Weine vom Genfersee auf unserer Karte finden. Dazu muss man wissen, dass Schweizer Weine viel teurer sind als Weine aus anderen Ländern. Das erklärt sich aus den Erzeugungskosten.
Deshalb mussten wir unsere eigene Marge verringern, um sie überhaupt zu vernünftigen Preisen anbieten zu können.

Was raten Sie Erzeugern, die Waadtländer Weine nach Frankreich exportieren wollen?
Wenn man in einem Markt Fuss fassen will, muss man zwei Dinge anbieten: Weine von mittlerer bis interessanter Qualität zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis und sehr hochwertige Crus. Genau das tun wir im Martinez. Die zweite Schwierigkeit besteht darin, dass es in Frankreich praktisch keinen Importeur von Schweizer Weinen gibt, wodurch es für uns natürlich noch komplizierter wird, einen Markt zu schaffen. Vor allem in einem Land, wo traditionell lokaler Wein getrunken wird. Franzosen trinken gerne Waadtländer Wein, wenn sie in Lausanne oder Montreux sind. Aber zurück in Frankreich ziehen sie dann wieder ihre lokalen Appellationen vor.

Chandra Kurt
Autorin und Journalistin, Zürich

Woher kommt Ihr Interesse für Waadtländer Weine?
Da ich Schweizerin bin und in diesem Land wohne, erschien es mir logisch, mich auch für Waadtländer Wein zu interessieren. Für den Chasselas hege ich eine ganz besondere Leidenschaft. Ich finde, dass diese Rebsorte einen einzigartigen Charakter besitzt und im Waadtland noch dazu auf ganz unkonventionelle Art und Weise vinifiziert wird. Wenn einen das Chasselas-Virus einmal erwischt hat, dann kommt man nicht mehr davon los. Ehrlich gesagt, war der Chasselas nicht von Anfang an unter meinen Top-Favoriten. Doch nachdem ich über Rebsorten aus der ganzen Welt geschrieben hatte, bin ich gewissermassen wieder zu meinen Wurzeln zurückgekehrt und entdeckte die elegante Aromatik dieser Rebsorte, die sehr delikate Weine mit geringem Alkoholgehalt ergibt. Ganz persönlich gefallen mir vor allem zwei Sorten von Chasselas-Weinen: lebendige, trockene oder leichte Weine sowie anderseits alte Jahrgänge, die eine beeindruckende Verwandlung durchgemacht haben.

«Ganz persönlich gefallen mir vor allem zwei Sorten von Chasselas-Weinen: lebendige, trockene oder leichte Weine sowie anderseits alte Jahrgänge, die eine beeindruckende Verwandlung durchgemacht haben.»

Wie ist der Waadtländer Wein auf dem Zürcher Markt aufgestellt?
Das ist ein schwieriger Markt. Der Röstigraben ist noch nicht aufgefüllt. Italienische Rotweine oder andere schweizerische weisse Rebsorten verkaufen sich viel leichter als Chasselas aus dem Waadtland. Es gibt noch viel zu tun, denn der Chasselas gilt in der Deutschschweiz immer noch als «old fashioned». An der Qualität kann es meiner Meinung nach nicht liegen. Und auch nicht an seinen Eigenschaften: Als leichter, festlicher und frischer Wein hat der Chasselas eigentlich alles, was einer urbanen Kundschaft wie etwa in Zürich gefällt. Und mir scheint, dass die Waadtländer Erzeuger auch preislich durchaus mithalten können. Manchmal mangelt es sogar an einem etwas teureren Wein für Weinliebhaber, die einen besonderen Anlass mit einem sehr guten Tropfen feiern wollen.

Was raten Sie Erzeugern, die sich in Zürich profilieren wollen?
Mir scheint, dass sie vor allem an ihrem Image arbeiten müssten. Es müsste jünger und einfacher rüberkommen. Die Zürcher haben keine Lust auf eine komplizierte Weinregion, die man erst nach 20 Jahren Studium versteht, wie etwa das Burgund. Der Chasselas sollte als geselliger, leicht zugänglicher, festlicher Wein auftreten.

Fotos: OVV/Anoush Abrar, OVV/Walter Pfeiffer

Biografie

Chandra Kurt ist Journalistin, Consultant und Autorin zahlreicher Weinbücher, darunter auch der berühmte Weinseller. Sie gehört zu den einflussreichsten Schweizer Meinungsmachern in der Weinbranche und schreibt regelmässig für auflagenstarke Deutschschweizer Publikationen. 2014 erschien von ihr «Chasselas – von Féchy bis Dézaley. Ein weinkulinarisches Abenteuer im Waadtland». Es ist eine wahre Liebeserklärung an den traditionellsten aller Schweizer Weine. Für das Weinhaus Bolle kreierte die Weinspezialistin ein eigenes Chasselas-Sortiment. Chandra Kurt war die erste Persönlichkeit, die mit dem Titel «Commandeur des Vins Vaudois» ausgezeichnet wurde.

CHASSELAS

DER GROSSE WEISSE

Die Rebsorte Chasselas gedeiht seit Langem am Ufer des Genfersees und gilt in der Weinwelt als Referenz. Wenn man eine Rebsorte als frühreif oder spätreif bezeichnet, dann bezieht man sich dabei immer auf die Sorte Chasselas Roux. Dr. Vouillamoz konnte alle Theorien über die fremde Herkunft des Chasselas – übrigens auch Lausannois, Fendant, Gutedel oder Edeltrauben genannt – durch DNA-Analysen widerlegen. Er stammt weder von der ägyptischen Oase Fayoum noch aus Konstantinopel und auch nicht aus dem burgundischen Dorf Chasselas. Für den Walliser Wissenschaftler, der das genetische Erbgut des Chasselas erforschte, besteht kein Zweifel: «Der Chasselas stammt aus dem Genferseebogen, sehr wahrscheinlich vom Nordufer, wo heute der Kanton Waadt liegt.» Die bereits im 16. und 17. Jahrhundert in wissenschaftlichen Werken belegte Rebsorte verbreitete sich ziemlich intensiv. So findet man sie drei Jahrhunderte später in verschiedenen Gegenden Frankreichs, Deutschlands und Ungarns. Aber auch in Mexiko, Chile, den USA und in Ozeanien, wo sie höchstwahrscheinlich von schweizerischen oder deutschen Auswanderern eingeführt wurde. Derzeit kommt ein Grossteil des weltweit auf 38 000 Hektar angebauten Chasselas als Tafeltrauben auf den Markt. Nur 6000 bis 7000 Hektar dienen dabei der Weinherstellung. Mit 2268 Hektar im Jahr 2017 ist der Kanton Waadt der Hauptproduzent von Chasselas, weit vor dem Markgräflerland in Deutschland (ca. 1050 Hektar) und dem Wallis (880 Hektar). Der Chasselas macht 60 Prozent der Waadtländer Rebanlagen aus und ist in allen Regionen des Waadtlands vertreten: La Côte (1224 ha), Lavaux (571 ha), Chablais (366 ha), Bonvillars (59 ha), Côtes de l'Orbe (29 ha) und Vully (18 ha).

Für die folgende Degustation – durch eine Jury bestehend aus Alexandre Centeleghe, Eventmanager beim OVV, Samuel Boissy und Davide Dargenio, Lehrbeauftragter bzw. Chef-Sommelier an der Hotelfachschule Lausanne, und Alexandre Truffer, stellvertretender Chefredakteur von VINUM – teilten wir die eingesandten Chasselas-Weine nach Preiskategorien auf. Zuerst die besten Weine unter 10 Franken, dann die Tropfen zwischen 10 und 20 Franken und schliesslich Gewächse mit einem Preis über 20 Franken. Ausserdem fassen wir in einer Sonderkategorie alle alten Chasselas-Jahrgänge bis 2014 zusammen.

Foto: Siffert /weinweltfoto.ch, Illustration: Johanna Pietrek

Der Chasselas ist aus der Schweiz nicht mehr wegzudenken. Nach ein paar schwierigen Jahrzehnten gewinnt er nun wieder deutlich an Popularität, sowohl bei der jungen Generation als auch bei ausländischen Spezialisten. Unser Weinführer bietet Ihnen ein aussergewöhnliches Panorama der besten Weine aus dieser Rebsorte, die ihren Ursprung am Genfersee hat und heute in allen acht Appellationen des Kantons Waadt angebaut wird. Dabei haben wir die Weine nach Preiskategorien eingeteilt. Als besonderen Leckerbissen servieren wir Ihnen eine Auswahl alter Jahrgänge. Diese Weissweine, die auf ihrem Höhepunkt angelangt sind, finden einen immer grösseren Anhängerkreis und sind längst nicht mehr nur passionierten Weinkennern vorbehalten.

Der Kanton Waadt und seine Appellationen

Unter 10 Franken

16.5

Cuvée 48 2017
Cave de Jolimont
Perroy Grand Cru AOC La Côte
In sich stimmig und vibrierend, überzeugt diese Cuvée in mannigfaltiger Hinsicht: elegante Aufmachung. Glanz. Zartes weissfruchtiges Bouquet, leicht perliger Auftakt, am Gaumen vollmundig mit spürbarer Frucht, lang gestrecktes Finale mit Charakter.
www.schenk-wine.ch

Réserve du Domaine 2017
Cave Dupuis
AOC La Côte
Auf der Zunge strukturiert und tiefgründig, dabei schön ausgewogen, geradlinig mit viel Länge. Im leicht verhaltenen Duft sind schöne Zitrusnoten erkennbar. Insgesamt ein runder Wein mit einem guten Alterungspotenzial, den das Weingut noch dazu zu einem unschlagbaren Preis-Leistungs-Verhältnis anbietet.
www.cavedupuis.ch

Mon Pichet 2017
Jacques Pélichet
AOC La Côte
Klarer, harmonischer Geschmackseindruck: Der Mund wird mit Aromen weisser Früchte ausgekleidet, die neben weissblütigen Noten und mineralischen Akzenten zuvor in die Nase steigen. Nach dem relativ perligen Auftakt verabschiedet sich dieser sehr angenehme Klassiker schliesslich mit einem lang anhaltenden Abgang.
www.vins-pelichet.ch

Délices de Pierrot 2017
Pierre-Louis & Thierry Molliex
AOC La Côte
Beim Weinwettbewerb Lauriers de Platine erhielt der Jahrgang 2012 die Platin-Lorbeeren und der 2016er konnte sich gar den zweiten Rang sichern. Damit ist dieser Wein wirklich das Beste, was man in dieser Preiskategorie erwarten darf. Seine beeindruckende Struktur, die mineralischen Akzente in der Nase und im Nachhall, die rassige Gaumenaromatik und das lang gestreckte Finish machen ihn zu einem angenehmen Speisenbegleiter: jung zu Fischtatar, etwas älter zu reifem Käse.
www.molliex.ch

16

L'Arquebuse 2017
Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Bonvillars Grand Cru AOC Bonvillars
Weisse Früchte sowie Noten von frischer Mandel und ein Hauch Lindenblüte ergeben eine reine, elegante Aromatik, die sowohl im Bouquet als auch am ziemlich straffen Gaumen und im delikaten Abgang dieses Klassikers aus dem nördlichen Waadtland zu erkennen ist
www.cavedebonvillars.ch

Bérolon Le Consul 2017
Cave du Consul
Perroy Grand Cru AOC La Côte
Das sehr reife Bouquet aus Aromen von Banane und anderen exotischen Früchten überrascht ein wenig. Auf der Zunge stoffig, lang anhaltend, elegant, reichhaltig und komplex, salziges Finish. Ein Klassiker, der sich immer wieder auf den Siegerrängen behauptet.
www.caveduconsul.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

15.5

Clos des Abbesses 2017
Domaine des Abbesses
Morges Grand Cru AOC La Côte
Attraktiver Glanz, verhalten fruchtige Nase, vor allem mit weissfruchtigen Aromen, die das Geschmacksempfinden bestimmen. Mundwässernder Auftakt, geschmeidiger Gaumen, tiefer Abgang – ein Klassiker mit ausgeprägtem Rückgrat.
www.vins-lesabbesses.ch

Château de Favières 2017
Château de Favières
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
In der Farbe eher blass, profiliert sich dieser frische, luftige und recht elegante, filigrane Wein durch kristalline Duftnoten von Farn und Lindenblüte, einen geschliffenen Gaumen mit eher verhaltener Aromatik und einen sublimen Abgang.
www.chateau-de-favieres.ch

Château de Luins 2017
Château de Luins
Luins Grand Cru AOC La Côte
Die noch etwas verhaltene Aromatik lässt in der Nase Noten von Holunder und Birne erkennen. Vollmundiger, ziemlich üppiger Geschmackseindruck, schön ausbalancierter Nachhall. Mit etwas Geduld gewinnt dieser rassige Weisswein noch an Harmonie.
www.chateau-de-luins.ch

Clos des Truits 2017
Domaine Rosset
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Ein homogener, beschwingter und grazil trockener Wein mit rassigem, mineralischem Profil, das im Moment noch etwas streng erscheint. Das lang gestreckte Finale mit Zitronenakzenten bereitet dagegen schon jetzt enorme Freude.
www.domainerosset.ch

15

Chasselas 2017
Cave de la Combe Marendaz
AOC Côtes de l'Orbe
Fein, mundwässernd und frisch: ein unkomplizierter, ehrlicher Chasselas mit weissfruchtigen Noten und einer Spur Litschi.
www.cave-combe.ch

Domaine de Valmont 2017
Cave des Lilas
Morges Grand Cru AOC La Côte
Klare Farbe, leichtes Bouquet, ausgewogener Geschmackseindruck – ein zugänglicher, ehrlicher Chasselas, der sehr präzise vinifiziert wurde.
www.schenk-wine.ch

Le Tilleul Blanc 2017
Les Tilleuls
AOC La Côte
Diesen traditionellen Wein kennzeichnen typische, dabei aber verhaltene mineralische und florale Duftnoten, ein perliger Auftakt, ein geschmeidiges Geschmacksempfinden und ein austarierter Abgang, in dem sich die Noten von Lindenblüte und weissem Tee aus dem Bouquet wieder in Erinnerung rufen.
www.vins-duruz.ch

Martherey 2017
Richard Aguet
AOC La Côte
Noten von frischer Ananas, Apfel und weissem Pfirsich machen aus diesem Chasselas einen angenehmen Aperitif-Wein. Frischer Auftakt, schmackhafter Nachhall mit einer Spur Bitterkeit.
www.vins-aguet.ch

Zwischen 10 und 20 Fra

17.5

Domaine de Autecour 1er Grand Cru 2016
Domaine de Autecour
Premier Grand Cru AOC La Côte
Dieser Wein wird 2018 zu offiziellen Anlässen serviert – so beschloss es der Waadtländer Staatsrat. Der druckvolle Chasselas überzeugt mit einem expressiven, reifem Duft nach Pfirsich, Birne, frischer Quitte und Walderdbeere, seinem weinigen, strukturierten Geschmack und einem vollmundigen, opulenten Finish. Ein echtes Weinmonument, das bereits jetzt und noch in zehn Jahren Trinkgenuss verspricht.
www.obrist.ch

Clos du Boux 2017
Luc Massy
Epesses Grand Cru AOC Lavaux
Allein die Textur dieses mineralischen und harmonischen Gewächses ist bemerkenswert. Hinter dem attraktiven Glanz verbirgt sich ein Duftpaket aus frischer Birne, Grapefruit und Minze. Vitaler Auftakt, strukturierter Gaumen, geradliniges, lang anhaltendes Finale.
www.massy-vins.ch

Calamin 2017
Patrick Fonjallaz
AOC Calamin Grand Cru
Dieser vollmundige, gaumenauskleidende Calamin besticht durch bemerkenswerte Tiefe. In der Farbe dicht, verführerischer Duft nach Ananas und Birne, untermalt mit mineralischen Noten, vollmundiger, aber ausgewogener Geschmackseindruck, im Abgang viel Tiefe. Ein bereits sehr gefälliger Chasselas mit Reifepotenzial.
www.closdelarepublique.ch

17

Chant des Resses 2017
Artisans Vignerons d'Yvorne
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Dieser enorm geradlinige, straffe und rassige Chasselas stützt sich auf eine reife Konsistenz, die ein elegantes, komplexes Duftprofil erkennen lässt. Auf der Zunge harmonisch mit schön abgestimmten mineralischen, fruchtigen und floralen Noten. Eleganter Nachhall.
www.avy.ch

Aigle 2017
Cave Alain Emery
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Fein, in sich stimmig und ziseliert: Bei diesem Aigle erkennt man sofort die äusserst präzise Vinifizierung, die ihm die appellationstypische Tiefe und bemerkenswerte Eleganz verleiht. Ferner überzeugen seine helle Farbe, die weissfruchtige Aromatik mit Feuersteinakzenten und das lebhafte, spannungsgeladene Finish.
www.cave-emery.ch

Yvorne 2016
Domaine de la Baudelière
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Ziseliert, dicht, strukturiert, fruchtig, straff und gehaltvoll: ein Gastronomie-Wein, der Glanz ins Glas bringt und auf Anhieb mit ausgedehntem Duft nach frischem Apfel und Zitrusfrüchten begeistert. Straffer Auftakt, geradliniger, weiniger Geschmack, schöner Rückhalt am Gaumen mit mineralischen Akzenten.
www.labaudeliere.ch

Clos des Mennettes 2016
Domaine des Moines
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
Dieser Wein aus alten Reben wurde in Betoneiern auf der Hefe vinifiziert. In der reizvollen Duftspirale verbinden sich Noten von Zitrusfrüchten, Birne und Kreide. Bemerkenswert auch der weinige, strukturierte Gaumen, der in einen schönen, langen und breit aufgefächerten Abgang übergeht, den elektrisierende Frische prägt.
www.lesmoines.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

nken

Au Clos 2017
Domaine Henri Cruchon
Morges Grand Cru AOC La Côte
Unfassbar, wie lange dieser Chasselas auf der Zunge haften bleibt, wie grosszügig er den Gaumen auskleidet und wie reif seine Aromen bereits sind. Ein Gastronomie-Wein mit gut kontrollierter Lebhaftigkeit, dessen Aromatik von Birne, gelber Zwetschge, frisch geschnittener Ananas und einer leichten Anis-Note durchsetzt ist.
www.henricruchon.com

Petit Clos 2017
Domaine La Colombe
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Reinheit, Finesse und Balance bilden ein harmonisches Dreigestirn, das bereits jetzt hohen Trinkgenuss verspricht und auch noch in zehn Jahren in die Gläser fliessen kann. Fazit: ein feingliedriges, blumiges Duftprofil, ein ziselierter, saftiger Gaumen und ein kristalliner Nachhall, in dem mineralische Noten und weissfruchtige Aromen funkeln.
www.lacolombe.ch

Dame Claire 2017
Domaine Mermetus Henri & Vincent Chollet
Lavaux AOC
Die Familie Chollet umschreibt diesen Wein als einen Chasselas «zum Plaudern». Auf jeden Fall überzeugt er mit schöner Konsistenz und angenehmer Tiefe. Helle Farbe, feines, florales Bouquet, geschmeidiger Gaumen mit präzisen weissfruchtigen Aromen, mundwässernder Abgang.
www.mermetus.ch

Petit Vignoble 2017
Henri Badoux SA
AOC Chablais
In der Farbe dicht, profiliert sich dieser druckvolle und dennoch ausgewogene Yvorne durch ein kräftiges Duftgeflecht aus reifen Früchten und empyreumatischen Noten, seinen vollmundigen Auftakt, üppige Geschmacksaromen und ein harmonisches Finale. Dieser Wein wird sich im Laufe der Jahre noch verfeinern, wie bereits der Jahrgang 2015, der dieses Jahr beim Concours Mondial de Bruxelles mit der grossen Goldmedaille ausgezeichnet wurde.
www.badoux.com

Côtes de Courseboux 2017
Jean-François, Jacques und Guillaume Potterat
Cully Grand Cru AOC Lavaux
Konzentration und Eleganz in vollendeter Harmonie. Sphärenhaft und luftig sind weitere Attribute, die diesem Wein gerecht werden. Es überzeugte auch seine subtile Aromatik, in der sich weissfruchtige und weissblumige Aromen mit mineralischen Noten verbinden. Der bereits sehr gefällige Gastronomie-Weisswein verdient es, dass man ihm noch etwas Zeit lässt, um sein gesamtes Potenzial zu entfalten.
www.vins-potterat.ch

Le Magistrat 2017
Jean-François Neyroud-Fonjallaz
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Dieser bei der Sélection des Vins Vaudois 2018 ausgezeichnete Saint-Saphorin besticht mit einem komplexen Duftgeflecht aus mineralischen, floralen, fruchtigen und geräucherten Noten. Beeindruckend sind überdies seine Balance, Spannung, Weinigkeit, und vor allem der ebenso elegante wie nachhaltige Abgang.
www.neyroud.ch

Calamin 2017
Marc & Jean Duboux
AOC Calamin Grand Cru
Eine klassische Cuvée aus einem aufstrebenden Weingut. Dieser Calamin bringt Glanz ins Glas und lockt mit einem zarten Bouquet nach Zitrusfrüchten, heissem Stein und Birne. Am Gaumen strukturiert, druckvoll und viel Rückhalt. Im bemerkenswert lang gestreckten Finale schimmern mineralische Noten durch. Ein gefälliger Gastronomie-Wein mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.
www.domaine-duboux.ch

Château de Vinzel 2017
Château de Vinzel
Vinzel Grand Cru AOC La Côte
Der imposante Chasselas ist noch sehr jung und wird sich im Laufe der Jahre noch verfeinern. Bereits jetzt überzeugen die glänzende Farbe, die filigrane Duftaromatik mit Feuerstein und Grapefruit, der gehaltvolle Auftakt, der tiefe, straffe Gaumen und der ebenso lange wie elegante Abgang.
www.obrist.ch

Clos du Paradis 2017
Propriété Veillon au Cloître
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Ein vollmundiger, weiniger und gehaltvoller Chasselas, der viel Sonne auf den Gaumen zaubert. Getragen von kontrollierter Lebhaftigkeit, lässt die komplexe Gaumenaromatik viel Frucht erken-

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

nen. Birne, gelbe Zwetschge und Pfirsich finden sich auch in der Nase wieder. Im vollmundigen Finale bleibt dieser Aromeneindruck lange auf der Zunge erhalten.
www.veillon-au-cloitre.ch

La Plantaz 2017
Vins de Lausanne
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Dieser Chasselas vom Weingut Abbaye de Mont überzeugte unsere Degustatoren auf Anhieb mit seinem frischen, wunderbar floralen und komplexen Bouquet. Strukturiert, straff und weinig, bietet er am Gaumen Biss, Struktur und Spannung. Mineralische und florale Noten fügen sich zu einem stimmigen Aromabild. Bemerkenswert ist die Gesamt-Harmonie dieses Weines.
www.vinsdelausanne.ch

16.5

Aigle 2017
Badan Frères Vins
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Mit zurückhaltenden empyreumatischen und mineralischen Duftnoten schmeichelt dieser glanzvolle Weisswein. Am Gaumen animierend, saftig und fruchtig mit sonnigen Akzenten. Der schmackhafte Abgang dieses strukturierten Weines funkelt mit weissen Früchten.
www.badanvins.ch

Les Perruets 2017
Cave Philippe Bovet
AOC Vaud
Offen, ausdrucksstark und etwas atypisch verbindet dieser Chasselas Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Aprikose mit Noten von Litschi und sogar Rosenwasser. Auch im Mund entfaltet sich geschmeidige Frucht. Klarer Auftakt, reife Konsistenz und eine belebende, leicht bittere Note mit mineralischen Akzenten im Abgang.
www.philippebovet.ch

Planète de Saint-Saphorin 2017
Cave du Château de Glérolles SA
AOC Lavaux
Bei diesem vollmundigen, feinen und sehr ausgewogenen Chasselas setzen sich sowohl in der Nase als auch im Mund und im saftigen Finale mineralische Noten durch. Dieser Wein gibt sich noch etwas streng, doch in ein paar Jahren dürfte er sich von einer gefälligeren Seite zeigen.
www.glerolles.ch

Ollon 2017
Domaine La Combaz
Ollon Grand Cru AOC Chablais
Dieser lebhafte, straffe Wein gibt sich sehr dynamisch und gefällig. Er bringt schönes Strohgelb ins Glas und begeisterte uns in vielerlei Hinsicht: ausladender Holunderduft, auf der Zunge animierend mit Mirabellennoten, tiefgründiges Finale mit mineralischen Akzenten.
Tel. + 41 (0)79 213 57 29

Les Echelettes 2017
Jean-Daniel Porta
AOC Lavaux
Ziseliert, rassig und feingliedrig – so lässt sich dieser elegante Villette wohl am besten beschreiben. Helle Farbe, relativ verhaltenes Bouquet nach Jasmin und weissen Blüten, am Gaumen schön austariert mit kontrollierter Lebhaftigkeit, spannungsgeladener Abgang.
www.vins-porta.ch

Les Curzilles 2017
Joëlle et Famille Rossier
AOC La Côte
Feinheit, Eleganz, Spannung und zarte Zitronennoten sind die Säulen, auf die dieser ebenso ausgewogene wie rassige Féchy aufbaut. Dazu kommen noch eine schöne durchscheinende Farbe, eine ausdrucksstarke Nase, ein straffer Gaumen und ein zartfruchtiges Finale – und fertig ist ein schöner Wein mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.
www.vins-rossier.ch

Saint Saphorin Les Fosses 2017
Les Fils Rogivue
AOC Lavaux
Sowohl in der Nase als auch am Gaumen entfalten sich mineralische Noten dieses sonnenverwöhnten Tropfens. Gefälliges, fruchtiges Bouquet, im Mund geradlinig und dynamisch, straffer Abgang. Ein bereits jetzt sehr angenehmer Chasselas, der noch komplexer wird.
www.rogivue.ch

Château de Montagny Chasselas Vieilles Vignes 2017
Les Propriétés de la Ville de Payerne
AOC Lavaux
Bei der Beschreibung der atypischen, reifen Duftaromatik dieses strukturierten Chasselas wurden Sonnenblume, Aprikose und Pfirsich genannt. Druckvoller Auftakt, am Gaumen vollmundig, frisches Finish mit feinen, schillernden Feuersteinnoten.
www.lesproprietesdepayerne.ch

Cure d'Attalens 2017
Obrist
Chardonne Grand Cru AOC Lavaux
Ein Klassiker unter den Klassikern: druckvoll, tief, dicht und komplex. Allerdings braucht er noch etwas Zeit, um sein Gleichgewicht zu finden. Noten von reifen gelben Früchten in der Nase und am Gaumen, kontrollierte, spürbare Lebhaftigkeit, zitroniger Nachhall, kurz, eine vielversprechende Cuvée mit Alterungspotenzial.
www.obrist.ch

Chasselas Réserve Au Clos de Saint-Bonnet 2017
Parfum de Vigne
Bursinel Grand Cru AOC La Côte
Balance und Finesse sind die Signatur dieses eleganten Chasselas. In der Farbe blass, lockt er mit einer Duftspirale aus frischen weissfruchtigen Aromen und mineralischen Noten, ziseliertem Geschmack und einem geschmacksintensiven Finish.
www.parfumdevigne.ch

La Trinquette 2017
Pascal Fonjallaz-Spicher
AOC Lavaux
Hübsch funkelnd kommt dieser typische, rassige und straffe Epesses ins Glas. Das blumige, weissblütige Duftprofil ist mit empyreumatischen Aromen durchsetzt, die man sonst eigentlich eher im nahegelegenen Dézaley findet. Am Gaumen dynamisch, frisches, geradliniges Finale.
www.fonjallaz-vins.ch

Cuvée du 80e 2017
Union Vinicole de Cully
AOC Lavaux
Helle, glänzende Farbe, intensiver Duft nach verschiedenen Feldblumen, klarer Auftakt, fruchtiger Gaumen mit vorherrschenden Noten von kandierter Zitrone und Mirabelle, geschmeidiges Finish. Eine animierende, schon sehr gefällige Cuvée.
www.uvc.ch

Chemin des Fosses 2017
Pierre-Alain Chevalley
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Hinter der sehr blassen Farbe verbirgt sich ein austarierter, frischer Wein mit einem kräftigen, mineralischen Bouquet. Lebhafter, leicht zitroniger Auftakt, lebendiger, langhaftender Nachhall. Ein typischer, schwungvoller Saint-Saphorin – genau das Richtige für einen sonnigen Tag.
pachevalley@hotmail.com

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

En Rosset 2017
Alexandre Chappuis et Fils
Rivaz Grand Cru AOC Lavaux
Noten von Aprikose, Schwarze-Johannisbeere-Knospe und Holunderblüte verweben sich zu einem fesselnden, aber auch atypischen Duftgeflecht. Im Mund gefallen Balance, Volumen, reife Konsistenz sowie Frische und Spannung im Finale.
www.vins-chappuis.ch

Coteau de Verschiez 2017
Bernard Cavé Vins
AOC Chablais
Hinter der hellen Farbe verbirgt sich eine reife, druckvolle Cuvée mit einer feinen weissfruchtigen Duftaromatik, unter die sich Noten von Farn und heissem Kieselstein mischen. Perliger Auftakt, am Gaumen vollmundig, lang haftender Nachhall.
www.bernardcavevins.ch

Le Clos de Roussillon 2017
Berthaudin SA
Tartegnin Grand Cru AOC La Côte
Bei der Sélection des Vins Vaudois machte sich der rassige Chasselas mit einer Goldmedaille alle Ehre. Ein fruchtig-frisches Bouquet, lebhafter, schwungvoller Auftakt, mineralische Gaumenaromatik mit Noten von Zitrone, geschmeidiges, lang gestrecktes Finale. Ein geschmacksintensiver Weisswein mit schöner Typizität.
www.berthaudin.ch

Domaine du Plessis 2017
Bolle SA
Vufflens-le-Château Grand Cru AOC La Côte
Nicht nur durch sein Vintage-Etikett fällt der Klassiker von La Côte ins Auge, sondern auch durch sein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Schönes Strohgelb im Glas, komprimierter Duft nach Pfirsich und Mirabelle, vollmundiger Auftakt, auf der Zunge geschmeidig mit kontrollierter Lebhaftigkeit, animierendes Finale.
www.bolle.ch

Combaz-Vy 2016
Domaine des Afforêts
Ollon Grand Cru AOC Chablais
Salzige Noten im Abgang verbindet dieser Chablis mit mineralischen Akzenten in der Nase und Fruchtaromen am Gaumen. Geschmeidig und frisch, zeichnet er sich durch einen ausgeprägten Charakter und prägnante Typizität aus.
Tel. +41 (0)24 466 17 22

Filet d'Or 2017
Bolle SA
AOC La Côte
Dieser sehr präzise und gekonnt vinifizierte Féchy – dessen 2015er Jahrgang mit den Platin-Lorbeeren ausgezeichnet wurde – besitzt Frucht, Frische, Eleganz, Finesse und Balance. So entsteht eine wunderbar harmonische Cuvée, die zu jedem Anlass passt.
www.bolle.ch

Villette 2017
Cave Blondel-Saugy
AOC Lavaux
Im reifen Bouquet verbinden sich Noten von Aprikose und Mirabelle mit Karamell-Aromen. Frischer Auftakt, gut austarierter Geschmackseindruck, mineralischer Abgang. Ein Wein mit schöner Typizität, der als Apéro für Furore sorgt.
www.vinsblondel.ch

Château de Luins Réserve du Propriétaire 2017
Château de Luins
AOC La Côte
Aufregendes Duftprofil mit Noten von reifer Ananas, Banane, gelber Zwetschge und Karamell. Im Mund dicht und strukturiert, schwungvolles Finale mit einer Spur von Bitterkeit. Dieser Réserve besitzt enormes Alterungspotenzial.
www.chateau-de-luins.ch

Château de Mont 2017
Chateau de Mont-sur-Rolle
Mont-sur-Rolle Grand Cru La Côte AOC
Auf diesen eleganten Chasselas passen die Attribute rein, straff, frisch, schmackhaft sowie fein. Er besticht mit Aromen von weissen Blüten und Früchten und einem geradlinigen Finale mit meersalzigen Akzenten.
www.chateaudemont.ch

Le Clos Blanc 1er Grand Cru 2017
Clos du Châtelard
Premier Grand Cru AOC Chablais
Eindrucksvoll, obschon noch sehr jung! Im relativ verhaltenen Bouquet sind Noten von Kamille, grünem Apfel und Zitronengras zu erkennen. Nach dem lebhaften Auftakt verwöhnt der Wein den Gaumen durch ein harmonisches Zusammenspiel von kontrollierter Lebhaftigkeit und vollmundiger, üppiger Konsistenz. Komplexer Nachhall.
www.hammel.ch

Mur Blanc 2017
Constant Jomini
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Florale Noten, mineralische Akzente, reine weissfruchtige Aromen, weinige Konsistenz und Ausgewogenheit ergeben zusammen ein vielschichtiges Bouquet, einen ziemlich vollmundigen Geschmackseindruck und einen gefälligen Abgang. Ein Gewächs mit Typizität, erfüllt von der Kraft der drei Sonnen des Lavaux.
www.jomini-vins.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Riex 2017
Denis Fauquex
AOC Lavaux
Von klassischer Machart ist dieser mundwässernde Chasselas: schöner Glanz im Glas, frische Nase nach Zitrusfrüchten, frischer Auftakt, in dem die Zitronen- und Feuerstein-Noten aus dem Bouquet zu spüren sind, straffes Finish.
www.fauquex-vins.ch

Côtes des Abbayes 2017
Domaine Blondel
AOC Dézaley Grand Cru
Der noch sehr junge, gehaltvolle Dézaley ist tief mineralisch geprägt, was sich im Laufe der Jahre etwas legen dürfte. Am Gaumen sind Vollmundigkeit, Druck, Länge und Präzision schon gut zu spüren.
www.domaine-blondel.ch

Clos Bellevue 2017
Domaine de la Balle
Vufflens-le-Château Grand Cru AOC La Côte
Unter dem hellen Farbmantel steckt ein Chasselas mit fruchtig-frischem Duftgerüst. Die feingliedrige, mineralische Gaumenaromatik geht in ein lang gestrecktes Finale über, in dem angenehme Noten von Williams Christbirne und frisch gepresster Zitrone zu erkennen sind.
www.vins-perey.ch

Chasselas 2017
Domaine de Gourmandaz
AOC Bonvillars
Aus dem Norden des Kantons stammt dieser 2017er, der jüngst beim Mondial du Chasselas mit der Goldmedaille ausgezeichnet wurde. Er spielt seine Reize gekonnt aus: blasse, glänzende Farbe, blumiges Bouquet, perliger Auftakt, lebhafter, straffer und bemerkenswert rassiger Gaumen, aromengebündeltes Finish.
www.gourmandaz.ch

La Grand'Rue 2016
Domaine de la Ville de Morges
Morges Grand Cru AOC La Côte
Der 2013er Jahrgang dieses druckvollen, dichten Weines ging beim Mondial du Chasselas als Sieger hervor. Der 2016er kommt in schönem Strohgelb ins Glas. Das rauchige Bouquet offenbart nach Belüftung Noten von grünem Apfel und weissen Blüten. Klarer Auftakt, vollmundiger Geschmackseindruck, prägnantes Finale, in das eine zarte bittere Note Schwung bringt.
www.domainedelaville.ch

Réserve du Château de Gruyères 2017
Domaine des Faverges – Freiburger Staatsreben
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Präzise, kontrolliert, ausgewogen und straff: Dieser Saint-Saphorin – Waadtländer und Freiburger in Einem – rangiert unter den besten Weinen des Mondial du Chasselas 2018. Zartblumiger Duft, perliger Auftakt, auf der Zunge elegant mit harmonischer Aromatik, sublim mineralischer Nachhall.
www.domainedesfaverges.ch

Yvorne 2017
Domaine Dillet
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Ein tiefgründiger, saftiger Wein, der mit schönen mineralischen Noten umgarnt. Das Duftpaket aus effektvollen Zimt- und Zitronenaromen unterstreicht sehr vorteilhaft die Gaumenaromatik, die von weissem Pfirsich und Birne bestimmt wird. Ein typischer Yvorne, zum gleich Trinken oder Einlagern.
www.yvornedillet.ch

Domaine Le Petit Cottens 2017
Domaine Le Petit Cottens
AOC La Côte
Noten von Bergamotte, Minze, Feuerstein und Glyzine fügen sich zu einem filigranen Aromenbild, das sowohl das ausladende Bouquet als auch den gut strukturierten Gaumen bestimmt. Perliger Auftakt, straffer Nachhall mit salzigen Akzenten.
www.schenk-wine.ch

Vase M 2016
Domaines Perey
Morges Grand Cru AOC La Côte
Ein geschmeidiger Gastronomie-Chasselas, der mit reifer, relativ dichter Konsistenz fruchtiger Aromatik und einem gehaltvollen Finale besticht. Ein wunderbarer Begleiter zu Fisch-Curry oder Sushi.
www.vins-perey.ch

Les Cornilles 2017
Cave Jacques & Aurélia Joly
AOC Lavaux
Unter dem dichten Farbmantel steckt ein ziemlich reifer und konzentrierter Villette mit einem fesselnden Fruchtbouquet. Geschmeidiger Auftakt, auf der Zunge üppig, aber gut ausbalanciert, sehr reizvolles Finish. Ein gefälliger Wein mit Charakter!
www.cave-joly.ch

Châtelard 2017
Laurent Berthet
AOC Lavaux
Frische und Finesse sind die unverkennbaren Wesenszüge dieses eleganten Weissweins, der glänzend hell ins Glas kommt. Ausdrucksstarke, blumige Duftaromatik, lebhafter Auftakt, straffer Gaumen und geradliniger Abgang, dem leicht bittere Noten noch mehr Schwung verleihen.
www.vins-berthet.ch

Chasselas 2017
Domaine Le Satyre
AOC La Côte
Der dynamische Chasselas bringt Glanz ins Glas und verwöhnt die Nase mit weissem Pfirsich, frischer Ananas und besonntem Kieselstein. Nach dem geschmeidigen Auftakt entwickelt der Wein viel Volumen und klingt in einem lebhaften Finale aus. Und das zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.
www.lesatyre.ch

Passage du Romain 2017
Obrist
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
Unter dem glänzenden Farbmantel wartet ein vollmundiger, gehaltvoller Klassiker mit ausladendem Duft nach weissen und gelben Früchten sowie Karamell. Perliger Auftakt, weniger, aber ausgewogener Geschmack, langhaftender Nachhall.
www.obrist.ch

La Barmaz 2017
Olivier Christinat
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Weisse Früchte und frischer Apfel beherrschen sowohl das Bouquet als auch den geschmeidigen Gaumen, den ein leichtes Perlen kitzelt. Trotz seiner Reife konnte dieser helle Weisswein mit schöner Balance und einem straffen, komplexen Abgang überzeugen.
www.christinat-vin.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

15.5

Vieille Vigne 2017
Genossenschaftskellerei Villeneuve
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
Die strohgelbe Farbe und der ausladende Duft nach Mirabelle und gelber Zwetschge nehmen einen geschliffenen, grosszügigen Cru vorweg. Der Eindruck bestätigt sich im Mund mit viel Saft und vollmundiger Fruchtaromatik, die auch im Bouquet dominiert. Geschmeidiger Nachhall mit grosser Intensität.
www.laviticole.ch

La Golliesse 2017
André Chevalley & Fils
Lutry Grand Cru AOC Lavaux
Das enorm mineralische Duftprofil mit Aromen von weissem Tabak, Rauch und Zündholz kam bei der Jury unterschiedlich an. Der strukturierte, geradlinige Gaumeneindruck wird von angenehmer Frucht und Spannung bestimmt und klingt in einem komplexen Finale aus.
www.andrechevalley.ch

Vinzel 2017
Cave des Rossillonnes
Grand Cru Vinzel AOC La Côte
Schöne glänzende Farbe, frisches weissfruchtiges Bouquet mit mineralischen Akzenten. Auf der Zunge vollmundig und geschmeidig, angedeutetes Tannin im Nachhall – das ist die Signatur dieser in sich stimmigen Cuvée, die sich im Laufe der Jahre weiter verfeinern wird.
www.cavedesrossillonnes.ch

Treize Coteaux 2017
Cave des Treize-Coteaux
AOC Côtes de l'Orbe
Hinter dem glänzenden Farbmantel steckt ein straffer Wein, der noch etwas streng anmutet: effektvolles mineralisches Duftprofil, perliger Auftakt, am Gaumen spannungsgeladen mit mineralischen Noten.
www.13coteaux.ch

Es Gaillottes Chasselas 2017
Cave Es Gaillottes
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Helle Farbe, reizvolles fruchtiges Bouquet, perliger Auftakt. Im Mund geschmeidig mit Noten von gelber Zwetschge, Birne und frischem Apfel. Luftiger Nachhall. Ein gut gelungener Klassiker mit Typizität.
www.es-gaillottes.com

Epesses 2017
Cave à la Cornalle
AOC Lavaux
Dieser nervige, mineralische Epesses von Philippe Rouge lässt keine Zweifel an seinem Ursprung aufkommen. Es punktete vor allem die blumige Aromatik und seine Finesse am Gaumen. Ein lebhafter Wein mit viel Spannung im Mund und luftigem Abgang.
www.rouge-vins.ch

Château de Duillier 2017
Château de Duillier
AOC La Côte
Reife weissfruchtige Noten in Verbindung mit Aromen von Karamell und Akazienhonig bestimmen sowohl die fesselnde Duftaromatik als auch den geschmeidigen Gaumen. Vollmundiger Auftakt, grosszügig angelegter Nachhall.
www.chateau-de-duillier.ch

Château de Vullierens 2017
Château de Vullierens
AOC La Côte
Über diesen atypischen Chasselas waren unsere Degustatoren geteilter Meinung. Diejenigen, die Gefallen an ihm fanden, lobten die ausladende, intensiv blumige Aromatik mit mineralischen Akzenten, den ausgewogenen Geschmackseindruck und das frische, angedeutet salzige Finish.
www.jardindesiris.ch

La Muraz 2017
Christophe Bertholet
Villeneuve Grand Cru AOC Chablais
In hübsches Strohgelb gehüllt, erfreut dieses dichte, mineralische Gewächs mit viel Frische, Intensität und Eleganz. Die Aromatik wird von funkelnden mineralischen Noten bestimmt, die ihm derzeit noch einen relativ strengen Charakter verleihen, der sich mit den Jahren besänftigen wird.
www.cavebertholet.ch

Domaine de Fischer 1er Grand Cru 2017
Domaine de Fischer
Premier Grand Cru AOC La Côte
Über enormes Potenzial verfügt dieser grosszügig angelegte und herrlich vollmundige Premier Cru, allerdings war er zum Zeitpunkt der Degustation noch etwas zu jung und verschlossen, um ihn detailliert bewerten zu können.
www.domainedefischer.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Chasselas 2017
Les Trois Terres
AOC La Côte
Hell fliesst dieser Chasselas ins Glas und verströmt einen blumigen Duft mit Noten von Zitrusfrüchten. Fruchtiger Auftakt, am Gaumen viel Volumen, geschmeidiges, leicht opulentes Finale.
www.lestroisterres.ch

Aigle 2017
Domaine des Hospices Cantonaux
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Etwas Belüftung benötigt der komplexe und tiefgründige Chasselas, bevor er seine reifen Aromen von gelben und exotischen Früchten freisetzt. Klarer Auftakt, auf der Zunge füllig, Abgang auf der Frucht mit mineralischen Noten. Der noch etwas verschlossene Wein wird sich im Laufe der Jahre sublimieren.
pascal.wuilliamoz@vd.ch

Coteau de Verschiez 2016
Famille Cochard-Gaillard
Ollon Grand Cru AOC Chablais
Dieser sehr mineralische, aber etwas strenge Wein bringt vornehme Blässe ins Glas. Im ausdrucksstarken Duftgeflecht verbinden sich rauchige Akzente mit Noten von Feuerstein und Holunderblüte. Im Mund Balance und Spannung zugleich. Im Nachhall schöne Aromendichte.
www.cochard.ch

La Béguine 2017
J&M Dizerens
AOC Calamin Grand Cru
Gewinner bei der Sélection des Vins Vaudois. Im Bouquet verbinden sich Aromen von heissem Stein mit Pfeffernoten und am Gaumen verleiht die sehr druckvolle, reichhaltige Konsistenz diesem sehr opulenten Chasselas grosse Fülle.
www.dizerensvins.ch

Coup de l'Etrier 2017
Jean und Pierre Testuz
AOC Lavaux
Animierender Glanz, zarter Duft mit mineralischen Akzenten, perliger Auftakt, strukturierter Gaumen mit Noten von Zitrone und Grapefruit, delikates Finish – das ist die Signatur dieser bekannten Cuvée aus dem Lavaux.
www.testuz.ch

Chasselas sur Lie 2015
Les Dames de Hautecour
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Auf der Hefe ausgebaut, strömt der Chasselas strohgelb ins Glas. In das reife Bouquet mischen sich aparte Rauchnoten. Perliger Auftakt, am Gaumen schöner Saft, fruchtiger Nachhall mit Anklängen von frischer Birne. Kein Aperitifwein, sondern eher ein Begleiter zu Geflügel und gereiftem Käse.
www.damesdehautecour.ch

Les Portes Rouges 2017
Domaine Les Portes Rouges
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Nach Sauerstoff-Kontakt offenbart dieser strukturierte, aber etwas strenge Wein Aromen von weissen Früchten und Zitrusfrüchten sowie empyreumatische Noten, die auch in der ausgewogenen Gaumenaromatik durchschimmern.
www.portes-rouges.vin

La Plantaz 2017
Les Souches de Bamajo
Féchy Grand Cru AOC La Côte
Das mineralische, recht feingliedrige Bouquet dieses hellen Féchy steht im Kontrast zu seinem vollmundigen Geschmack mit reizvollen Noten von frischem Apfel. Perliger Auftakt, schöne Lebhaftigkeit im Abgang.
www.bamajo.ch

Lutry Tradition 2017
Terres de Lavaux
AOC Lavaux
Nach einer kleinen Sauerstoffdusche verströmt diese klassische Cuvée Duftnoten von frischem Apfel, Farn und Feldblumen. Den Gaumen erfreut dieser schwungvolle Wein mit spürbaren Perlen und feiner Mineralität im Nachhall.
www.terresdelavaux.ch

15

Les Fosses 2017
Bernard & Fabienne Chevalley
Saint-Saphorin Grand Cru AOC Lavaux
Das Bouquet setzt nach etwas Belüftung Noten von Zitrusfrüchten und weissen Blüten frei. Das Gaumenbild wird von Frische und Typizität dominiert und klingt in einem Finale mit einer belebenden, leicht bitteren Note aus.
www.lesfosses.ch

La Pépite 2017
Domaine de Joli Clos
Etoy Grand Cru AOC La Côte
Dieses «kleine Weingut mit dem grossen Herzen» offeriert einen frischen, schmackhaften Chasselas, der alle Merkmale dieser Rebsorte in sich vereint: helle Farbe, zarter, beschwingter Duft, frische, weissfruchtige Gaumenaromatik.
www.joliclos.ch

Clos des Chapponières 2017
Domaine de la Tuilière
Vinzel Grand Cru AOC La Côte
Derzeit noch straff und relativ streng, besitzt der intensiv mineralische und spannungsvolle Parzellenwein eine kräftige Struktur.
Seine Aromatik wird allerdings mit der Zeit noch intensiver und geschliffener.
www.domainedelatuiliere.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

Domaine de la Viborne 2017
Domaine de la Viborne
Mont-sur-Rolle Grand Cru AOC La Côte
Heitere Noten von weissen Früchten (Apfel, Birne) und Crème fraîche in der Nase und im Mund. Verhalten dichte Duftaromatik, perliger Auftakt, auf der Zunge geschmeidig, frischer Abgang.
www.schenk-wine.ch

Vieilles Vignes 2017
Domaine de Marcelin
AOC La Côte
Grüner Apfel und Zitrusfrüchte bestimmen Duft- und Gaumenaromatik. Feingliedriges Bouquet, vollmundiger Geschmackseindruck mit wenig intensiven Aromen, frisches Finale. Dieser Wein von alten Reben braucht noch etwas Zeit, bis er sein Potenzial zur vollen Entfaltung bringt.
Tel. +41 (0)21 557 92 78

La Boulaz 2017
Domaine La Boulaz
AOC Bonvillars
Mit etwas Sauerstoff-Kontakt entwickelt dieser Wein blumige und mineralische Noten. Das vibrierende Säurespiel am Gaumen verleiht dem geschmacksintensiven Chasselas einen wunderbar runden und frischen Charakter. Als willkommener Apéro wird er das ganze Jahr über gereicht.
www.boulaz.ch

Über 20 Franken

18

Château Maison Blanche 2017
Château Maison Blanche
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Bereits vor einiger Zeit wurde der 2017er ins Mémoire des Vins Suisses und in die Vereinigung Clos, Domaines et Châteaux aufgenommen. Kein Wunder, denn dieses wunderbar ausgewogene Wein-Monument besitzt alle Qualitäten eines grossen Chasselas. Unter dem blassen Farbmantel lauert ein komplexer Wein mit subtiler weissfruchtiger und weissblumiger Gaumen- und Duftaromatik. Das zarte Bouquet und das elegante Geschmacksbild klingen in einem frischen, geradlinigen Finale aus, in dem feine mineralische Noten funkeln.
www.maison-blanche.ch

Haut de Pierre 2017
Blaise Duboux
AOC Dézaley Grand Cru
In der Nase entfaltet sich eine ausdrucksstarke Fruchtaromatik mit empyreumatischen Noten (Brandgeruch), wie sie traditionell mit dem Dézaley assoziiert wird. Am Gaumen vollmundig und ausgewogen mit einem ähnlichen Aromenspiel wie im Bouquet. Besonders spannend: der sehr präzise, sehr komplexe und sehr lange Nachhall. Dieser bereits in jungen Jahren ausdrucksstarke Wein besitzt unbedingtes Entwicklungspotenzial.
www.blaiseduboux.ch

17

Les Côtes-Dessus 2017
Basile und Pierre Monachon
AOC Dézaley Grand Cru
Glanz, ausladendes Bouquet nach Kamille, frischem Apfel und Reineclaude, angedeutet perliger Auftakt. Auf der Zunge schliesslich strukturiert, druckvoll, aber ausgewogen, straffes Finish mit Noten von Weissdornblüte – ein typischer Dézaley, der am Beginn seiner Entwicklung steht.
www.domainemonachon.ch

L'Ovaille 1584 1er Grand Cru 2017
Hammel SA
Premier Grand Cru AOC Chablais
Der dichte Farbmantel nimmt einen Chasselas mit fesselnder empyreumatischer Duftaromatik vorweg, in die sich mineralische Noten mischen. Druckvoller Auftakt, vollmundiger Geschmack mit Noten von grünem Apfel und Zitrusfrüchten, langhaftender Nachhall. Ein Premier Grand Cru mit viel Typizität, der bereits grossen Trinkgenuss bereitet, sich aber mit der Zeit noch verfeinern wird.
www.hammel.ch

Dézaley 2017
Pinget Vins
AOC Dézaley Grand Cru
In eleganter Aufmachung gebärdet sich dieser opulente Dézaley und bringt viel Glanz mit goldenen Reflexen ins Glas. Komprimierter Duft nach Akazienhonig, Aprikose und rauchigen Noten. Rassiger, angedeutet perliger Auftakt. Auf der Zunge dicht und füllig, lang gestrecktes, dichtes Finish mit funkelnder Mineralität.
www.pingetvins.ch

Cuvée des Immortels 2017
Terroir du Crosex Grillé
Aigle Grand Cru AOC Chablais
Es überzeugten die glänzende Farbe, das aufregende Duftgeflecht aus mineralischen Noten, frischen Früchten und Rauch- ja sogar Speckaromen sowie der vollmundige, grosszügig angelegte, tiefe Gaumen, der in einem ausbalancierten Finale mit kontrollierter Lebhaftigkeit ausklingt. Ein Wein mit noch spürbarer Kohlensäure, der sich im Laufe der Zeit weiter verfeinern wird. Dieser Grand Cru wurde ins Mémoire des Vins Suisses aufgenommen.
www.bernardcavevins.ch

Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique

16.5

Chasselas 2017
Anne Muller
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Aus biodynamischem Anbau stammend, bringt dieser atypische Chasselas attraktives Gold ins Glas. Noten von Quitte, Kampfer und reifem Apfel bestimmen eine fesselnde Duftaromatik. Vollmundiger Auftakt, am Gaumen viel Volumen und kontrollierte Lebhaftigkeit, langer Nachhall.
www.annemuller.ch

Clos de la George 1er Grand Cru 2017
Clos de la George SA
Premier Grand Cru AOC Chablais
Am Gaumen vollmundig und weinig, reife Konsistenz, definierte Struktur, komplexer Abgang mit mineralischen und salzigen Noten, Balance: Dieser Jahrgang besitzt alles, was man von einem Premier Grand Cru erwartet. Der noch junge Wein braucht etwas Zeit, um sein volles Potenzial zu entfalten, insbesondere die Aromatik.
www.hammel.ch

Hommage à Hans Freitag 2015
Domaine A Villars – Pura Me Movent
AOC La Côte
Dieser atypische Chasselas offenbart nach etwas Belüftung aufregende Noten von Tropen- und Zitrusfrüchten, in die sich rauchige und mineralische Noten weben. Am Gaumen stützen sich Speck- und Passionsfruchtaromen auf die druckvolle und gut austarierte Konsistenz. Ein echt ungewöhnlicher Wein mit lang gestrecktem Finale.
www.puramemovent.com

16

Domaine de l'Ovaille 2017
Domaine de l'Ovaille
Yvorne Grand Cru AOC Chablais
Glanz im Glas, ausladendes Bouquet nach Eukalyptus und Feuerstein, vollmundiger Geschmackseindruck mit schöner Lebhaftigkeit und relativ spürbarem Perlen. Abgang auf der Frucht: eine grosszügig angelegte Cuvée mit gutem Alterungspotenzial.
www.ovaille.com

15.5

Cuvée Blanche EHL 2017
Domaine La Capitaine
AOC La Côte
Nase und Gaumen zugleich verwöhnt dieser typische, rassige und straffe Epesses mit Aromen von Holunderblüte, Rose, Sternfrucht und exotischen Früchten. Schönes vollmundiges und sehr fruchtbetontes Finish.
www.lacapitaine.ch

Alte Jahrgänge

18.5

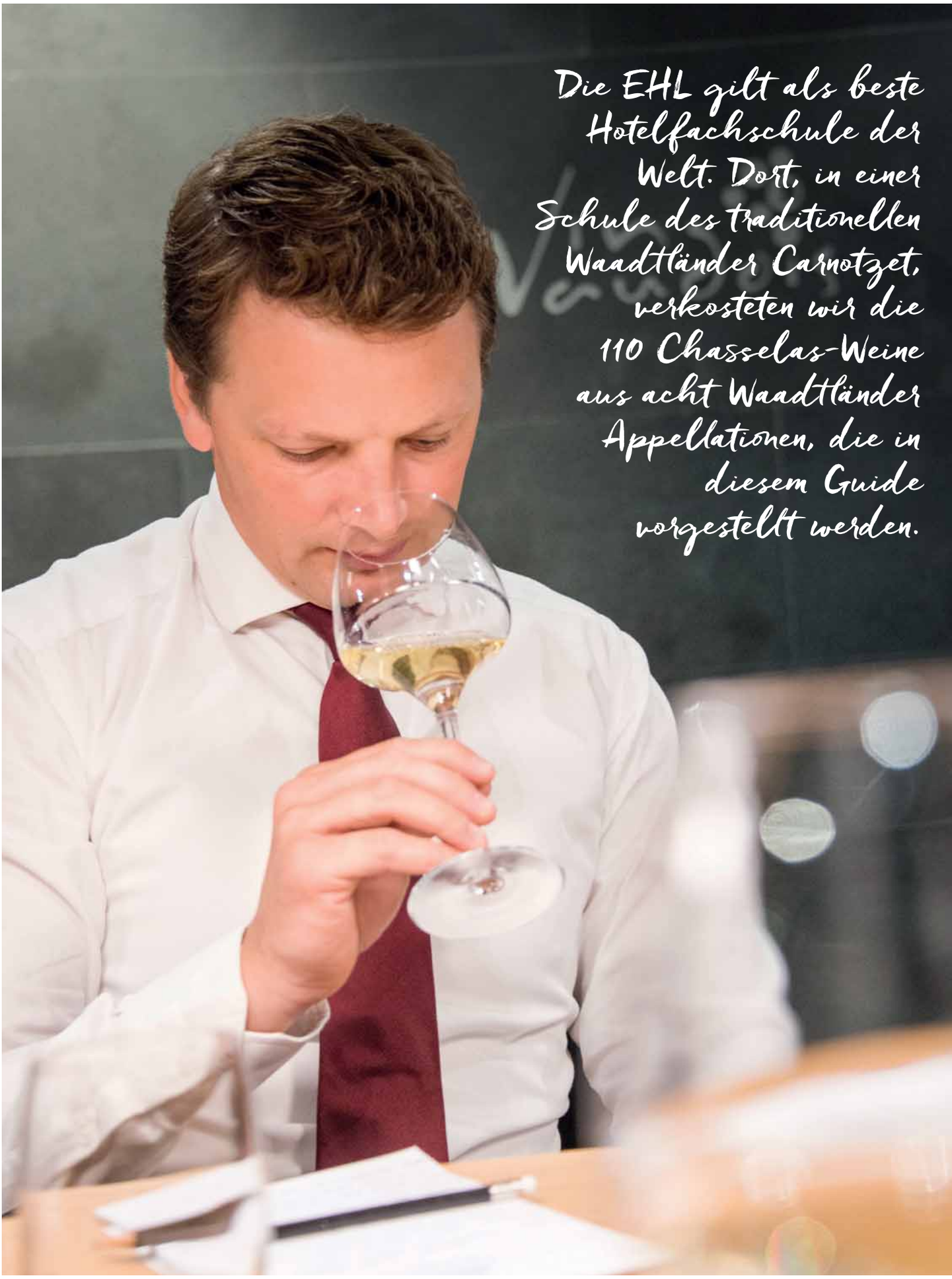
Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru 2011
Château de Châtagneréaz
Premier Grand Cru AOC La Côte
In glänzendes Strohgelb gehüllt, begeistert dieser Wein mit opulenter, komplexer Duftaromatik und bemerkenswerter Balance am Gaumen. Frische Ananas, Mandel, Crème fraîche, Mirabelle und Marzipan fügen sich zu einem reifen, komplexen Aromabild, das sowohl in der Nase als auch im lang anhaltenden Finale beeindruckt. Diesen herrlichen Jahrgang bietet das Weingut nun in einer exklusiven Box an.
www.chatagnereaz.ch

17.5

Dézaley-Marsens de la Tour Vase 4 2014
Les Frères Dubois
AOC Dézaley Grand Cru
Sozusagen der Archetyp des Dézaley-Marsens. Druck, Tiefe und Röstnoten sind typisch für diese Appellation. Der Grand Cru der AOC Dézaley wird im Laufe der Jahre noch dazugewinnen, imponiert aber bereits jetzt mit Konzentration, Reife, Charakter und seinen empyreumatischen Aromen, die den Mund im vollmundigen, langen Abgang auskleiden. Eine prächtige Cuvée, deren Potenzial sich in Jahrzehnten rechnet.
www.lfd.ch

Domaine du Martheray 1er Grand Cru 2014
Domaine du Martheray
Premier Grand Cru AOC La Côte
Der 1er Grand Cru stammt von einem Weingut, das Mitglied der Vereinigung Clos, Domaines et Châteaux ist. Er bringt schönen Glanz ins Glas und lockt mit einem tiefgründigen Bouquet nach Akazienhonig, Reineclaude und Zwetschge. Frischer Auftakt, Harmonie und Tiefe am Gaumen, sehr langer Nachhall mit meersalzigen Noten.
www.martheray.ch

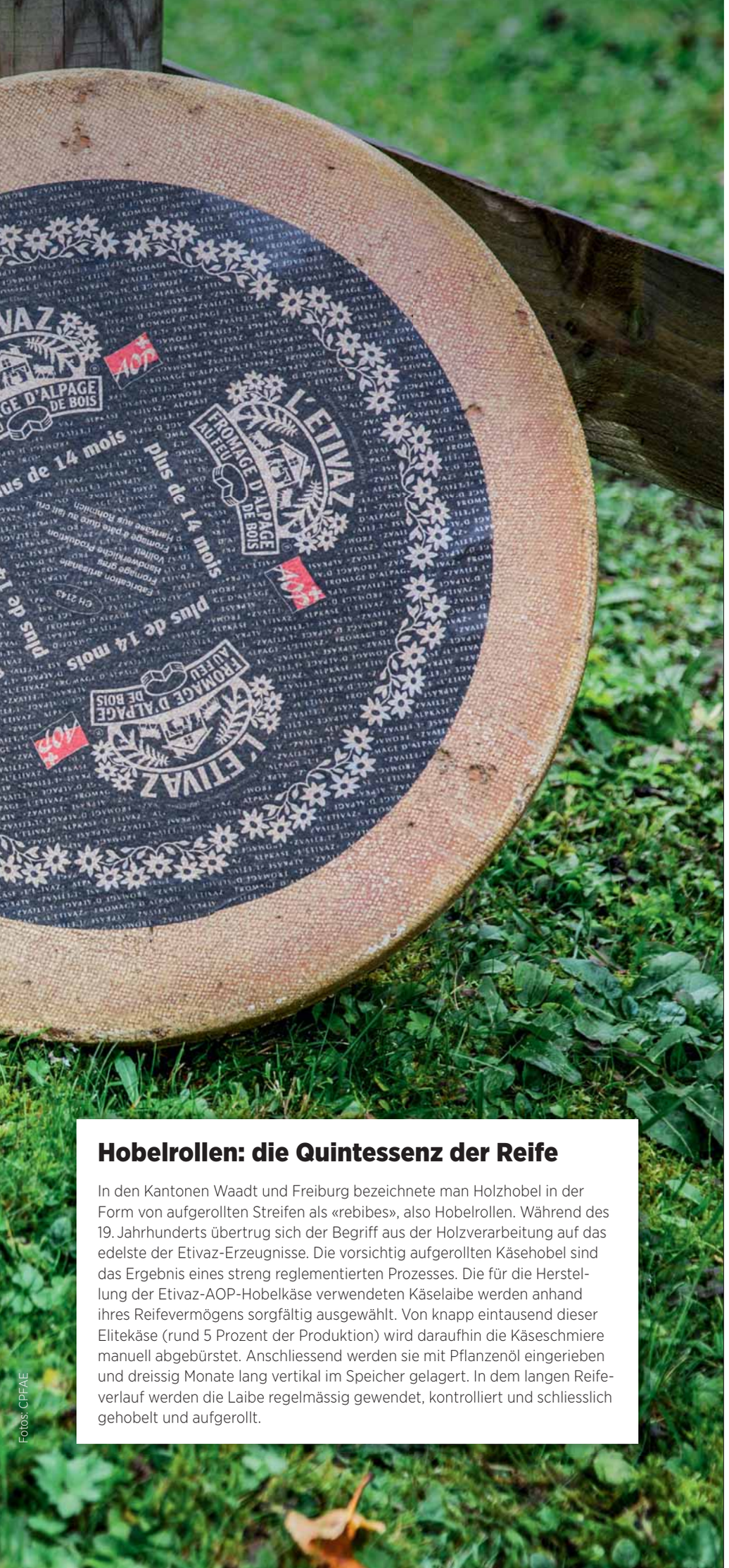
Fotos: Michaël Legentil/Bureau photographique


Die EHL gilt als beste Hotelfachschule der Welt. Dort, in einer Schule des traditionellen Waadtländer Carnotzet, verkosteten wir die 110 Chasselas-Weine aus acht Waadtländer Appellationen, die in diesem Guide vorgestellt werden.

Der Etivaz aus den Waadtländer Alpen war die erste Spezialität des schweizerischen kulinarischen Erbes, die mit einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung geschützt wurde. Die streng handwerkliche Herstellung macht den Hartkäse zu einem edlen Produkt, das wachsende Beachtung verdient.

Der Etivaz

ALPKÄSE VOM HOLZFEUER



Fotos: CPFAE

Hobelrollen: die Quintessenz der Reife

In den Kantonen Waadt und Freiburg bezeichnete man Holzhobel in der Form von aufgerollten Streifen als «rebibes», also Hobelrollen. Während des 19. Jahrhunderts übertrug sich der Begriff aus der Holzverarbeitung auf das edelste der Etivaz-Erzeugnisse. Die vorsichtig aufgerollten Käsehobel sind das Ergebnis eines streng reglementierten Prozesses. Die für die Herstellung der Etivaz-AOP-Hobelkäse verwendeten Käselaibe werden anhand ihres Reifevermögens sorgfältig ausgewählt. Von knapp eintausend dieser Elitekäse (rund 5 Prozent der Produktion) wird daraufhin die Käseschmiere manuell abgebürstet. Anschliessend werden sie mit Pflanzenöl eingerieben und dreissig Monate lang vertikal im Speicher gelagert. In dem langen Reifeverlauf werden die Laibe regelmässig gewendet, kontrolliert und schliesslich gehobelt und aufgerollt.

Das Produktionsgebiet des Etivaz AOP umfasst die auf 1000 bis 2000 Metern Höhe gelegenen Almen der Gemeinden Château-d'Œx, Rougemont, Rossinière, Ollon, Villeneuve, Ormont-Dessus, Corbeyrier, Leysin und Bex. Bis 1554 gehörte diese Region zu der Grafschaft Greyerz. Wie in vielen Schweizer Alpenregionen stellte man auch hier Hartkäse her, der im 17. Jahrhundert zu einem gefragten Exporterzeugnis aufstieg. Denn während des Dreissigjährigen Krieges, der die Landwirtschaft des Kontinents fast vollständig lahm legte, waren die nahrhaften und haltbaren Käselaibe sehr begehrt. Dies veranlasste die Bewohner der Alpentäler, den Nahrungsmittelanbau abzulegen und sich verstärkt der Käseproduktion zu widmen. Eines der schönsten Zeugnisse dieser wirtschaftlichen Blütezeit ist das Grand Chalet in Rossinière. Zwischen 1752 und 1756 wurde das Gebäude von einer angesehenen Persönlichkeit der Region zu einem Käse-Haus gestaltet. Es bot in seinem Reifekeller Platz für ganze 600 Laibe. Mit einer Bodenfläche von 500 Quadratmetern und 113 Fenstern demonstrierte dieses «Versailles aus Holz», dass sich mit Käse viel Geld verdienen liess. Als aber im 19. Jahrhundert die Industrialisierung der Produktionstechniken für Käse – zu dieser Zeit noch ein Greyerzer – einsetzte, kam dieser alpine Handwerkszweig in Bedrängnis. 1932 gründeten schliesslich die Käser des Pays-d'Enhaut einen Verband. Aus ihm ging 40 Jahre später eine Genossenschaft hervor.

Der Etivaz und der Greyerzer begannen sich immer deutlicher voneinander abzuheben. Während sich der erste auf die manuelle Herstellung innerhalb eines begrenzten Produktionsgebietes konzentrierte und bis heute einen mässigen Bekanntheitsgrad erfährt, entwickelte sich der zweite zu einer internationalen Erfolgstory. Gefertigt wird der Greyerzer in einem Dutzend Kantone, in Käsereien von St. Gallen bis zur Waadt, von Schwyz bis zum Jura. Der sich auf seine Grundwerte konzentrierende Etivaz war dafür im Jahr 2000 das erste Schweizer Lebensmittel, das mit einer kontrollierten Herkunftsbezeichnung geschützt wurde. Heute zählt die Etivaz-Genossenschaft rund siebzig Mitglieder, die jeden Sommer circa 450 Tonnen Käse (knapp 20 000 Laibe) kreieren.

www.etivaz-aop.ch

FÜR EINEN GUTEN ETIVAZ BRAUCHT ES:

Fotos: CPFAE

Eine vielfältige alpine Flora

Ausschliesslich Alpgräser auf 1000 bis 2000 Metern Höhe sind Ursprung für eine Milch, die aromatisch und vom Geschmack genug hergibt, um einen Etivaz entstehen zu lassen. Daher produzieren die 72 Familien auf 130 Almen der Waadtländer Alpen diese Spezialität nur während fünf Monaten: vom 10. Mai bis zum 10. Oktober.

Einen Kupferkessel

Die rund 2800 im Produktionsgebiet des Etivaz AOP sömmernden Kühe werden täglich zwei Mal gemolken. Die Abendmilch wird entrahmt und mit der Morgenmilch in einem Kupferkessel vermischt. Das Verbot, die Milch von der Alm abzutransportieren, und die Pflicht, sie über dem Holzfeuer zu erwärmen, gehören zum Lastenheft der Appellation.

Know-how

Die Käser des Etivaz müssen die Temperatur des Feuers gut überwachen. Das Lab für die Gerinnung der Milch wird hinzugefügt, wenn sie genau 32 °C warm ist. Der Käser verwendet daraufhin eine Käseharfe, um die Masse (gemäss der präzisen Terminologie des Lastenhefts) in Körner der Grösse eines Weizenkorns zu schneiden. Ist die ideale Konsistenz erreicht, wird alles auf exakt 57 °C erwärmt, bevor der Kessel vom Feuer genommen wird.

Druck

In ein Tuch gepackt – erlaubt sind nur Leinen und Nylon – wird der künftige Etivaz aus seinem Kessel gehoben und in eine Form gefüllt. Der Frischkäse wird daraufhin gepresst, kalibriert (8 bis 11 Zentimeter hoch und mit 30 bis 65 Zentimeter Durchmesser), beschriftet, wobei jeder Laib eine einmalige Nummer und die Initialen des Käsers trägt, und schliesslich mit Salz eingerieben. Er verlässt seine Presse am nächsten Tag und die Alm innerhalb einer Woche.

Geduld

Die Reife des Etivaz folgt ebenso strengen Vorschriften wie alle anderen Produktionsschritte: Die Reifekeller müssen eine Kapazität von mindestens 3000 Laiben aufweisen, die Lagerung erfolgt ausschliesslich auf ungehobelten Fichtentablaren. Und die Reife dauert mindestens bis zum 135. Lebenstag des Käses. Dieses Minimum steigt für jene Laibe, die für den Hobelkäse bestimmt sind, auf 900 Tage an.

DIE AUSWAHL VON JÉRÔME AKÉ BÉDA

Der in diesem Sommer zum Commandeur des Vins Vaudois ernannte Jérôme Aké Béda ist einer der berühmtesten Botschafter des welschen Terroirs. Der Ivorer mit einem Faible für die Weissweine vom Genfersee hat zehn Waadtländer und Schweizer Weine als Begleiter für den «älpischsten» der Schweizer Käse ausgewählt.

In einem jahrhundertealten Gebäude im Zentrum von Saint-Saphorin gingen Generationen von Gastronomen ein und aus. Heute umhegt Jérôme Aké hier grosse Weine aus Lavaux, der Waadt, der Schweiz und der gesamten Welt. Der Bonvivant schrieb «Les 99 Chasselas à boire avant de mourir» mit und er begrüsst seine Gäste gern mit dem Vorschlag, einen TGV zu probieren: «Einen Très Grand Vin», erklärt der Botschafter der «welschsten» Rebsorte. In einer Epoche, in der sich die digitale Kommunikation nicht selten auf 140 Zeichen beschränkt, findet Jérôme Aké tausend Worte für jede seiner Raritäten, mit denen er die Feinschmecker in der Rôtisserie oder in der Brasserie verwöhnt. Sein kreativer Elan hat ihn zum Liebling der lokalen und internationalen Medien gemacht. Wir haben ihm daher völlig freie Hand für die folgenden Weinempfehlungen rund um den Etivaz gegeben.

Waadtländer Weine

Château Maison Blanche 2015 von Château Maison Blanche
«Zu diesem kräftigen Käse empfehle ich einen Yvorne. Auf Château Maison Blanche weiss man das Potenzial des Geröllbodens, auf dem dieser Chasselas entsteht, zu nutzen. Er zeigt sich tief, sehr mineralisch und komplex und besitzt eine perfekt kontrollierte Lebendigkeit, die ihm aussergewöhnliche Frische verleiht.»

Le Chapitre 2015 der Domaine Henri Cruchon
«Die ganze Pracht eines biodynamisch angebauten Chasselas, dessen Jahrgang 2015 mich absolut begeistert hat. Er ist der perfekte Begleiter zu einem Bio-Etivaz. Eklatante Frucht, fantastische mineralische Noten, bemerkenswerte Reinheit und viel Charakter passen hervorragend zu einem ebenso charakterstarken Käse.»

Pinot Noir Le Ténor 2015 von Olivier Ducret
«Zu einem kräftigen Käse wie dem Etivaz passen fruchtige Rotweine mit schönem Säurebogen. Eine geradlinige Nase mit Erdbeer-, Kirsch- und hellen Tabaknoten, ein feinziselierter Anklang, ein Gaumen mit typischen Pinot-Aromen und zarten Tanninen und ein frisches, langes und harmonisches Finale machen ihn zu einem der schönsten Pinots Noirs des Kantons.»

Pinot Noir 2016 von Anne Müller
«Ein weiterer Pinot Noir, der gekeltert wurde, um knackige Frucht und Genuss zu bieten. Dieser weiche und ansprechende Rotwein mit eleganter Tanninstruktur wurde nach allen Regeln der Biodynamie vinifiziert und macht eine untypische, aber gute Figur zu einem Etivaz auf dem Höhepunkt seiner Reife.»

Dézaley Haut de Pierre 2016 von Blaise Duboux
«Blaise Duboux, der seine Reben biologisch anbaut, ist hier ein luftiger und zugleich unglaublich komplexer Wein gelungen. Dieser unvergleichlich delikate Dézaley besitzt alle Eigenschaften des historischen Terroirs von Lavaux: Er ist mineralisch, vollmundig, leicht salzig und harmonisch und passt perfekt zu dem ebenfalls salzigen Geschmack der Hobelrollen.»

Schweizer Weine

Clos des Perrières 2015 der Domaine Saint-Sébaste
«Dieser biologisch angebaute Pinot von Jean-Pierre Kuntzer besitzt intensive Frucht und eine deutlich spürbare, aber nicht aggressive Tanninstruktur, die diesem sehr harmonischen Wein viel Rückgrat verleiht. Ein hervorragendes Beispiel für die Qualitäten des Neuenburger Terroirs.»

Merlot Cyrano 2008 der Domaine des Muses
«Um den Etivaz zu betonen, empfehle ich meist sortenreine Weine, in diesem Fall einen Walliser Merlot von Robert Taramarcaz. Das Fingerspitzengefühl des Winzers schenkt diesem kraftvollen Wein unglaubliche Frische und Eleganz. In einem nicht sehr sonnigen Jahrgang wie 2008 besitzt er eine Finesse, die ihn zu einem Meisterwerk unter den Schweizer Merlots macht.»

Traces Magnificients 2015 von Sacha Pelossi
«Der feine, präzise Ausbau von Sacha Pelossi stattet den Wein mit Tanninen von unglaublicher Finesse ohne Ecken und Kanten aus. Selbst jung besitzt dieser fruchtige und intensive Wein eine hervorragende Balance und bietet unendlichen Genuss. Zu einem Etivaz ist er umwerfend.»

Graf 2016 des Weinguts Möhr-Niggli
«Aus der Deutschschweiz empfehle ich einen dantischen Pinot Noir, gekeltert von Mathias und Sina Gübler, einem aufstrebenden jungen Winzerpaar. Das Weingut liegt in Maienfeld, die Trauben für diesen Wein wachsen jedoch in Maisprach im Halbkanton Basel-Landschaft. Schlicht-elegant, knackig, ziseliert und strukturiert, das sind die Hauptmerkmale dieser Cuvée von perfekter Harmonie.»

Gamay Sauvage 2015 von Jean-Pierre Pellegrin
«Zu Hobelrollen empfehle ich diesen TGG, einen Très Grand Gamay aus Genf mit gefälligen Aromen kleiner roter und schwarzer Beeren. Seine Würze verdankt er einem feinen, präzisen Ausbau in Barriques, die von dem Neuenburger Winzer Jacques Tatasciore ausgewählt wurden.»

Fotos: zVg., Michaël Legentil/Bureau photographique

Gespräch mit...
MAGALI DUTRUY

Worin unterscheidet sich ein waadtländisches von einem elsässischen Familienweingut?
Professionell betrachtet sind sich die Weinbaugebiete der Waadt und des Elsasses sehr ähnlich. Abgesehen von den recht unterschiedlichen Appellations-Systemen der beiden Regionen ist der Betrieb eines Familienweingutes in der Schweiz kaum anders als im Elsass. Meine Eltern hatten immer sehr ausgedehnte Arbeitszeiten. Jetzt, da ich selbst Kinder habe, stelle ich fest, dass wir die gleichen Herausforderungen zu meistern haben. Wenn es einen grossen Unterschied gibt, dann denjenigen, dass sich die Konsumenten am Genfersee sehr für die lokalen Weine interessieren, während der Grossteil der Weine im Elsass von Kunden aus anderen Regionen Frankreichs und aus dem Ausland getrunken werden.

Wie hat sich das Weingut seit Ihrer Ankunft weiterentwickelt?
Seit 2007 ist das Weingut von 15 auf 26 Hektar angewachsen. Ausserdem haben wir einen neuen Weinkeller gebaut, ein Projekt, das von den ersten Entwürfen bis zur Einweihung vier Jahre Arbeit erforderte. Die Übertragung des Weingutes durch Christians und Juliens Eltern an ihre Söhne war ebenfalls ein wichtiges Ereignis in diesem Jahrzehnt, und nicht zu vergessen natürlich unsere Auszeichnung als «Weingut des Jahres» im Oktober 2017.

Was hat der Titel für die Frères Dutruy verändert?
Geschäftlich gesehen, waren die Auswirkungen deutlich zu spüren. Wir konnten unseren Absatz in der Deutschschweiz und unsere Bekanntheit unter den einheimischen Kunden steigern, die aufgrund der Medienberichte von uns erfuhren und an unsere Türe klopften. Dank der Auszeichnung wurden wir ausserdem von der Zeitung «La Côte» für den Titel der «Berühmtheit des Jahres» nominiert. Gewählt wurden letztlich der Chemie-Nobelpreisträger Jacques Dubochet und die Sportlerin Lea Sprunger. Aber die Nominierung rückte unser Weingut erneut in den Fokus der Medien.

Auf vielen Familienweingütern kümmern sich die Frauen um die Verwaltung. Wird diese Arbeit hinter den Kulissen ausreichend gewürdigt?
Auch wenn es nicht immer einfach ist, mit seinem Ehemann und, in meinem Fall, auch noch mit seinem Schwager zusammenzuarbeiten, habe ich nie den Eindruck gehabt, meine Arbeit würde unterbewertet. Beide wissen, dass die Verwaltung nicht nur komplex, sondern unverzichtbar ist. Ich geniesse ihr volles Vertrauen, ebenso wie wir uns bei der Wahl der Vinifikations-Methoden ganz auf Julien und bei allem, was den Weinbau betrifft, auf Christian verlassen. Natürlich ist die Büroarbeit nicht die medienwirksamste Aufgabe auf einem Weingut. Aber da ich keine Anerkennung von aussen brauche, kann ich gut damit leben.

Biographie

14 Winzergenerationen sind Magali Dutruy auf der Domaine Diringer im elsässischen Westhalten vorausgegangen. Magali wurde 1981 geboren und studierte Weinbau und Önologie in Beaune, wo sich ihr Weg mit dem von Julien Dutruy kreuzte. Ihr gemeinsamer Weg führte sie zunächst nach Bordeaux, wo Magali eine auf Wein spezialisierte Handelsschule besuchte, und später nach Neuseeland. Seit 2005 lebt das Paar in der Schweiz. «Und dort bin ich geblieben», erklärt die Frau, die zwei Jahre lang bei einem Weinhändler in Genf arbeitete, bevor sie sukzessive die gesamte Verwaltungsarbeit bei den Frères Dutruy übernahm. Bei den Frères Dutruy handelt es sich um ein Weingut in Founex, das 2017 beim Grand Prix du Vin Suisse mit dem prestigeträchtigen Titel «Weingut des Jahres» ausgezeichnet wurde.
www.lesfreresdutruy.ch

Foto: Michael Legentil/Bureau photographique

Agenda VAUD

Die Winzer der acht Appellationen des Kantons Waadt laden Sie ein, ihre Spezialitäten bei geselligen Events zu verkosten. Bringen Sie Freunde und Familie mit!

21. Oktober

Ressat d'Yvorne
Kulinarische Wanderung durch die Rebberge.
www.yvorne-provy.ch

26. und 27. Oktober

Salon des Côtes de l'Orbe
Die erste Ausgabe dieser Weinmesse!
www.lesalondescotesdelorbe.ch

27. Oktober

10. Trüffelmarkt in Bonvillars
Wein und Trüffel: die perfekte Kombination.
www.marche-truffes-bonvillars.ch

3. und 4. November

Der Sauser ist da!
Offene Weinkeller in Luins, Vinzel, Bursins und Begnins.
www.caveau-luins-vinzel.ch

22. bis 24. November

Weinmesse in Vevey
Degustation, Entdeckungen und Direktverkauf.
www.foireauxvins.ch

14. Februar

Les Grandes Amours
Harmonie von Speisen und altem Dézaley.
www.baronnie.ch

3. bis 8. April

ARVINIS 2019
Der Weinsalon mit Gewächsen aus aller Welt in Montreux.
www.arvinis.ch

24. bis 29. April

DIVINUM 2019
Der Weinsalon in Morges.
www.salon-divinum.ch

2. bis 5. Mai

Mondial de Bruxelles
Der grösste Weinwettbewerb der Welt kommt nach Aigle.
www.concoursmondial.com

8. und 9. Juni

Offene Weinkeller
300 Weinkeller im ganzen Kanton stellen ihren neuen Jahrgang vor.
www.vins-vaudois.com

29. und 30. Juni

Chasselas-Fest
200 Chasselas, Fendant und Gutedel im Schloss Aigle.
www.mondialduchasselas.com

18. Juli bis 11. August

Winzerfest
Einmal pro Generation: Vevey feiert den Rebbau und die Arbeit in den Rebbergen mit einem Fest der Superlative.
www.fetedesvignerons.ch

9. und 10. September

Lavaux Passion
Kulinarik und Emotionen im Weingebiet und UNESCO-Weltkulturerbe Lavaux.

23. September

Traubenfest
Weinfest in Féchy.
www.feteduraisin.ch

Informationen

Office des Vins Vaudois
Avenue des Jordils 1 | CH-1006 Lausanne
Tel. +41 (0)21 614 25 80
www.ovv.ch | info@vins-vaudois.com

Office du Tourisme du Canton de Vaud
Avenue d'Ouchy 60 | CH-1001 Lausanne
Tel. +41 (0)21 613 26 26
www.region-du-leman.ch

App «Swiss Wine»

www.facebook.com/VinsVaudois

www.vins-vaudois.com

Vins Vaudois
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Ab in die Lüfte mit Waadtländer Weinen!

SWISS WINE VAUD

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen

Schweiz. Natürlich.