

Le Guillon

ZEITSCHRIFT DES WAADTLÄNDER WEINS

WITH ENGLISH SUMMARY

Nr. 61 2022/2

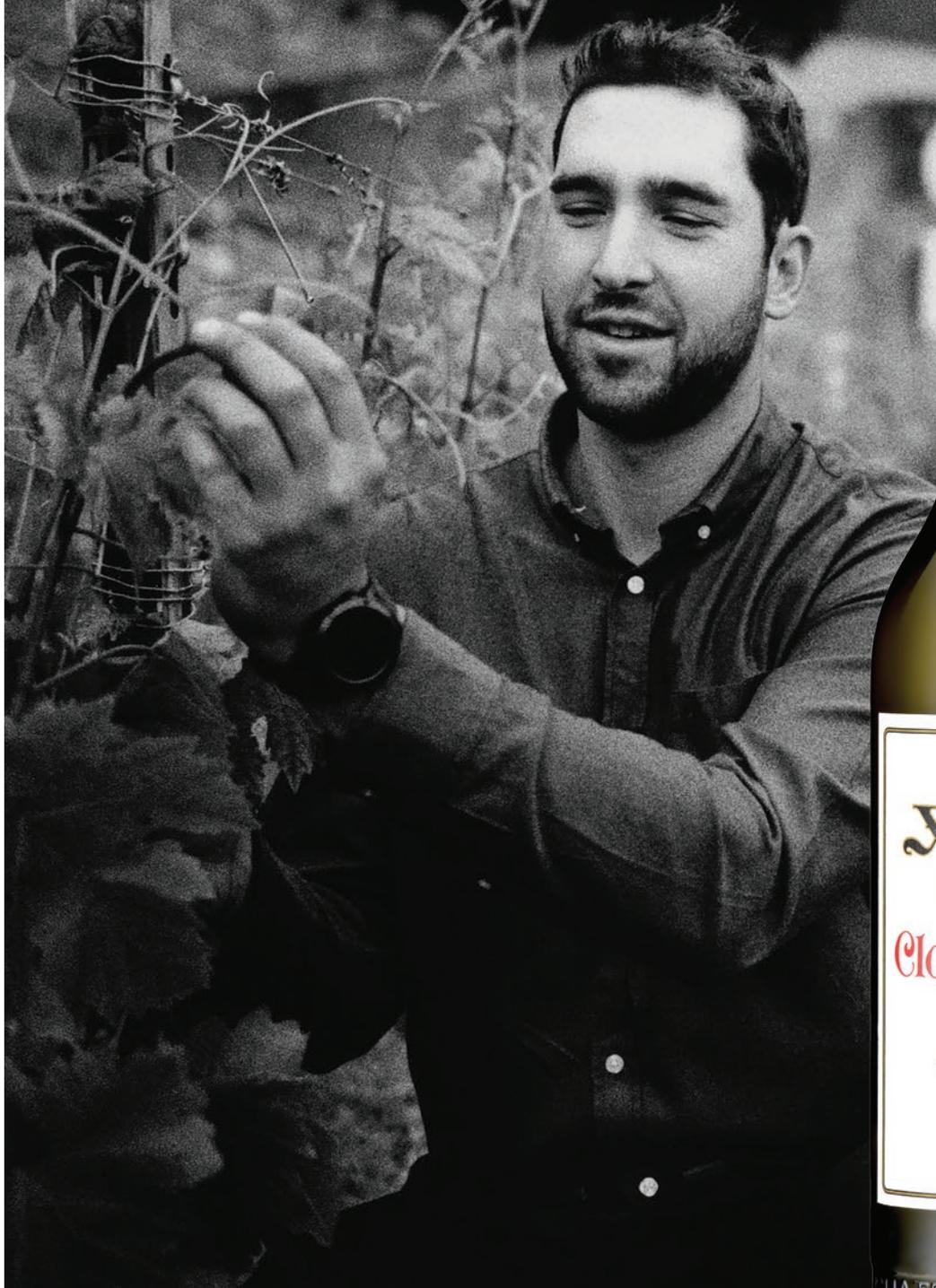


SPEZIALDOSSIER

**Weinlese,
Knochenarbeit und
Fest zugleich**

Yvorne
Grand Cru

Clos du Rocher



OBRIST

VERFÜGBAR AUF **OBRIST.CH**

AVENUE RELLER 26 | 1800 VEVEY | +41 (0)21 925 99 25 | OBRIST@OBRIST.CH

Motiviert hoch zwei

Das Jahr 2022 wird in die Geschichtsbücher eingehen. Dabei denken wir natürlich in erster Linie an die ausserordentliche Trockenheit dieses Sommers, die unseren Winzern einige graue Haare beschert hat, schlussendlich aber in einem sagenhaft guten Jahrgang gipfelte. Das Jahr der «2» kennzeichnet auch die Ankunft eines weiblichen Führungsduos an der Spitze Ihrer geschätzten Revue. Seit Jahren schon vertraut mit der Confrérie du Guillon und ihren geschichtsträchtigen Ressats, sind wir nun dabei, mit grosser Freude die Kulissen dieser grossen Familie zu entdecken. Letztere hat uns voller Wohlwollen die Schlüssel für die Zeitschrift des Waadtländer Weins anvertraut. Es ist eine grosse, aber ungemein spannende Verantwortung, die exzellente Arbeit unseres Vorgängers Pascal Besnard weiterzuführen. Natürlich stets im Bestreben, dass sich Tradition auf Innovation reimt.

Entschlossen und motiviert, nutzen wir seit einigen Monaten unsere Liebe für Qualitätszeitschriften, unsere Leidenschaft für Waadtländer Wein und geschliffene Federn, unser Faible für Herausforderungen und

einige Manien – immer im Bestreben, diesem Magazin ein langes, erfülltes Leben zu garantieren. Es ist wie bei den Chasselasflaschen: zwei sind oft besser als nur eine. Was gibt es also in diesem Fall Besseres als dieses fabelhafte menschliche Abenteuer zu zweit zu erleben, indem wie unsere in Tourismus, Kommunikation und der Welt des Weins erworbenen Kompetenzen zusammenlegen? Der rote Faden bei all unserem Tun ist und bleibt die Liebe zu den Menschen und zum Terroir.

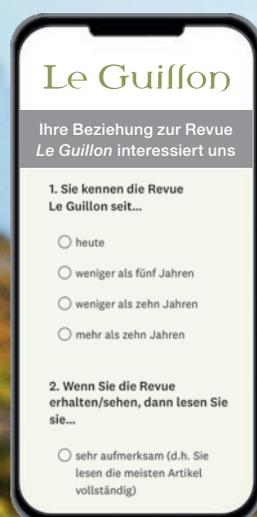
Ohne in simple Plattitüden verfallen zu wollen: Diese Publikation ist die Ihre! Deshalb möchten wir Ihre Meinung erfahren. Sie finden unsere kleine Umfrage, indem Sie den QR-Code scannen, der uns mittlerweile ja vom Monatsende her vertraut ist. Mit Ihrer Unterstützung wird sich die Revue *Le Guillon* ab 2023 nach einer neuen Formel präsentieren, gedruckt und in einer digitalen Version.

Wir danken Ihnen schon zum voraus herzlich für Ihre wertvolle Mithilfe und freuen uns, an diesem Jahresende Ihre Lektüre bereichern zu dürfen. ■



© Edouard Curchod

Anick Goumaz und Gisèle Ferrot
Verlagsleiterinnen



Wir möchten gerne Ihre Meinung zur Revue *Le Guillon* kennenlernen

Bitte nehmen Sie an unserer kleinen Umfrage teil (sie dauert nicht länger als fünf Minuten, versprochen!) und machen Sie bei unserer Verlosung mit!

Zu gewinnen gibt es 2x6 Flaschen Waadtländer Wein

Losziehung ist am 31. Januar 2023.
Danke und viel Glück!

Den QR-Code
scannen
und
mitmachen!



Photo: Régis Colombo/www.dtapo.ch



NOUVEAU!



LA LICORNE

O E N O T H È Q U E · B O L L E . C H

BOLLE & Cie SA, Rue Louis de Savoie 77-79, 1110 MORGES - T 021 801 27 74 - www.bolle.ch



Titelbild:
Erntehelferinnen
und -helfer in Epesses,
von Hans-Peter Siffert

Inhalt

- 1 Editorial
- 4 **SPEZIALDOSSIER**
- Weinlese – Knochenarbeit und Fest zugleich**
- 14 Waadtland – Spitzenresultate im Weintourismus
- 21 Der Chasselas im Comic
- 23 Das Office des Vins Vaudois lanciert vaudvins.ch
- 24 Grand Prix du Vin Suisse 2022 – Historische Resultate
- 26 Mondial du Chasselas 2022 – Die Mönche machen
 (die fettesten) Schlagzeilen
- 28 Selektion der Waadtländer Weine – Die Weihe des Philippe Bovet
- 30 Internationale Concours – Waadtländer werden vergoldet...
 in der Schweiz
- 32 Generationenwechsel – Frischer Wind im Dézaley
- 40 Wenn der Wein orange wird
- 45 Kooperative – Cave Vevey-Montreux
- 46 Terroirprodukte – Waadtländer Senf, ein Körnchen Verrücktheit



Confrérie du Guillon

- 55 Botschaft des Gouverneurs
- 57 Ressats der «Pèdzes»
- 65 Propos de Clavende
- 66 Guillonneur de St-Gall
- 70 Die zwei mit dem Dézaley verbündeten
 Käsesorten
- 74 Die Quatre Heures du Vigneron, in Nyon
- 79 Danksagung an Claude-André Mani
- 80 Notizen des Chanceliers



Der Höhepunkt des Weinjahres Knochenarbeit und Fest zugleich

In den engen Gassen von Epresses herrscht geschäftiges Treiben. Der Verkehr quält sich noch zäher durch das Dorf als üblich, an jeder Ecke ausgebremsst von Transportern, hoch beladen mit leuchtend orangen und gelben Erntekisten, oder von Mulden am Strassenrand, bis zum Rand gefüllt mit Stielen und Kämmen der entrappten Trauben. Die Weinlese ist in vollem Gang.

Text: Eva Zwahlen
Fotos: Hans-Peter Siffert

Am Morgen war es empfindlich kühl, doch jetzt am Nachmittag brennt die Sonne vom wolkenlos blauen Himmel, sodass die Erntehelfer ihre warmen Jacken und Wollkappen ausgezogen haben und in ärmellosen T-Shirts und Shorts durch die stotzigen Rebberge stapfen. Es herrscht eine ansteckend fröhliche, fast fiebrige Stimmung, angepeitscht durch das an- und abschwellige Knattern des Helikopters, der unermüdlich mit Trauben gefüllte grosse Standen aus den

Steillagen des Dézaley abtransportiert und kurz darauf zurückkehrt, um die nächste Fuhre zu holen.

Wir suchen die Ernteequipe der Stadt Lausanne, die eine oder andere Strassensperre missachtend – und finden sie nach einigem Suchen unweit des mythischen Clos des Abbayes. Unser Blick schweift über die ausladenden Dächer des historischen Gebäudes hinunter zum spiegelglatten See, auf dem einsam ein Segelschiff kreuzt. Was für



1. Die Erntequipe der Stadt Lausanne auf dem Clos des Abbayes, in Puidoux.

2. Doris Sommer, «cheffe de culture» der städtischen Lavauxgüter.

3. Ludmilla, Erntehelferin aus Moldawien, ist zum elften Mal dabei.

4. Die leeren Kistchen wandern in Windeseile von Hand zu Hand.



ein Gegensatz zum Gewusel in den Rebbergen! Die Rebequipe der Stadt – die Frauen aus Moldawien, die Männer aus Mazedonien – legt ein Tempo vor, das einem Hören und Sehen vergeht. Keine Frage: Die machen das nicht zum ersten Mal! Jeder Handgriff sitzt, die Frauen schneiden flink die Trauben ab und werfen sie in die bereitstehenden grünen Kistchen, die Männer transportieren die vollen Behälter zum Raupenfahrzeug, auf dem Doris Sommer, seit 2015 «cheffe de culture» der städtischen Lavaux-Güter, heranbraust, eine Staubwolke hinter sich lassend. Flink werden die Kisten aufgeladen, Doris packt energisch mit an, springt ab, um alles festzuzurren, und schon schwingt sie sich wieder auf ihr Höllengefährt und rattert davon.

Guter Teamgeist

«Sie ist eine supergute Chefin, so wie auch Luc» – die Rede ist von Luc Dubouloz, verantwortlich für Reben und Keller der städtischen Lavaux-Güter –, meint Ludmilla anerkennend. Die Frau mittleren Alters, die

zwar aus Moldawien stammt, aber in der Schweiz wohnt, muss es wissen, erlebt sie doch schon ihre elfte Ernte auf den Domaines der Ville de Lausanne. «Mehr oder weniger ist es immer dasselbe Team, wir sind gut eingespielt», bestätigt sie. Aber wie reden Moldawierinnen und Mazedonier miteinander? «Oh, das geht schon, mit ein paar Brocken Russisch, etwas Französisch, einigen Wörtern Englisch, zur Not mit Händen und Füßen.» Der Blick, den eine hübsche junge Frau dem stattlichen Dario mit seinen wunderschönen blauen Augen zuwirft, braucht keine Übersetzung.

Dario, 26 und Informatikstudent, ist erst zum zweiten Mal dabei – und findet es toll: «Ich bin dank Drago hier, der seit dreissig Jahren für die Ville de Lausanne arbeitet und jeweils Freunde und Familienmitglieder aus Mazedonien organisiert», erzählt er auf Englisch. «Es herrscht eine gute Atmosphäre, nicht zuletzt dank Doris und Luc. Natürlich ist es ein Krampf, aber wir haben es auch lustig miteinander.» Unvergesslich ist ihm der Ausflug zu den Rochers-de-

Naye oberhalb Montreux, zu dem Doris und Luc die Erntehelfer letztes Jahr eingeladen haben, «das war einfach grossartig». Bevor er weiterschwärmen kann, kommt die «rasende Doris» erneut auf ihrem fauchenden Raupen-Drachen herangebraust, um die nächsten Traubenkisten aufzuladen. «Zeit für den Zvieri», ruft sie den Leuten zu.

Nicht lange und alle sitzen auf der Terrasse hoch über dem See, im Schatten von alten Bäumen und mit atemberaubendem Blick auf den Lac Léman und die Berge. Doris schenkt Chasselas aus, Brot, Käse, Schokolade werden herumgereicht, für einen Moment kommt fast so etwas wie Ferienstimmung auf.

Schon eine halbe Stunde später stehen die Erntehelfer diszipliniert in einer Reihe vor der Abbeermaschine, die vollen Kistchen werden eines ums andere ausgeleert, die goldenen Trauben purzeln der Stachelwalze entgegen. Sobald sie leer sind, werden die Kistchen von Hand zu Hand weitergereicht und bereitgestellt für den nächsten Einsatz. Jeder Handgriff sitzt.

SPEZIALDOSSIER



1. Auf der Domaine Chaudet in Rivaz wird am letzten Abend der Ernte ausgelassen gefeiert.

2. Die Erntekistchen zur Strasse hochzubuckeln, ist Schwerarbeit.



Spontane Programmänderung

Doch wir müssen weiter. Auf dem Weg durch die Reben sticht uns ein Auto ins Auge, das wir kennen. Tatsächlich: Titouan Briaux Chaudet (siehe S. 37) ist mit seiner Equipe am Lesen. Der Abba-Song «Voulez-vous» schallt durch die Reben und verleiht den jungen Leuten, die hier am Lesen sind, tänzerischen Schwung. Immer drei gefüllte Rebekistchen – jedes etwa 15 Kilo schwer – werden in einem Tragegestell aufeinander geschichtet und dann auf dem Rücken mühsam die steilen Steinstufen zur Strasse hochgebuckelt. «Puh, ist das streng», seufzt Titouan in gespielter Verzweiflung, als er oben ankommt und strahlt übers ganze Gesicht. «Wir sind gleich fertig mit der Lese, kommt ihr heute Abend auch zum Fondueessen?» Der glückliche Abschluss der Weinlese muss mit der ganzen Equipe – ausschliesslich Freunde und Nachbarn – gefeiert werden, das ist ja sonnenklar.

«Aber zuerst fahren wir jetzt durch die Dörfer!» Und zwar laut hupend. Das fröhliche Trüppchen der Erntehelferinnen und -helfer, die Köpfe mit Reblaub bekränzt, drängt sich auf der offenen Ladefläche des Kleinlasters. Bei den Massys in Epresses wer-

den sie bereits erwartet und mit einer Duschse aus dem Wasserschlauch begrüsst, auf die umgehend ein Glas Chasselas folgt. Am Abend dann, auf der Terrasse der Domaine Chaudet, fühlt man sich zuerst in eine trendige Bar versetzt, die Bässe wummern, der Sound groovt, Jung und Alt sitzen dicht an dicht an einem langen Tisch zusammen, tunken Brotstücke in den flüssigen Käse, stossen auf die gute Ernte und aufs Leben an...

Lebenskünstler unter sich

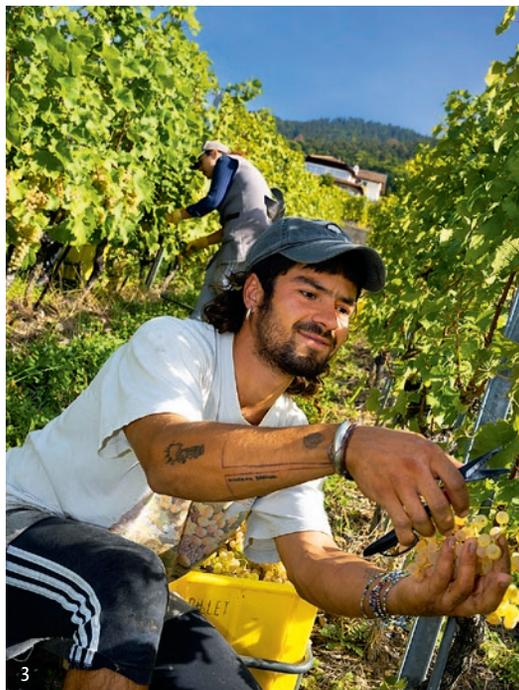
Heute geht es nach Yvorne, auf die Domaine Dillet. Selbstkelterer Eric Minod ist mit seinen beiden erwachsenen Söhnen in den Reben, zusammen mit einem zehnköpfigen Erntehelferteam aus Frankreich, alles junge Leute. Emsig wird gearbeitet. Hier sind die Rebberge nicht so steil wie im Lavaux, es bleibt Luft für einen kleinen Schwatz da und dort. Doch die Arbeitsleistung ist eindrucklich: Im Schnitt liest jede und jeder pro Tag eine Tonne Trauben!

Zum ersten Mal bei den Minods mit dabei ist die 28-jährige Morgane aus Marseille, die sich selbst als Lebenskünstlerin bezeichnet und ihre Lockenpracht mit einem bunten Seidentuch zu bändigen versucht.



«Meine Grosseltern waren Winzer in Montpellier, ich habe magische Erinnerungen an die Arbeit in den Reben. Dass ich hier bin, verdanke ich einem Freund, dem es bei den Minods letztes Jahr sehr gefallen hat.» Eigentlich ist Morgane Psychologin, doch da sie nicht nur im Büro sitzen und Statistiken erstellen wollte, «die dann doch niemand liest», hat sie ihren Job an den Nagel gehängt. «Neuneinhalb Stunden pro Tag mit anderen Menschen in den Reben zu arbeiten, hat auch psychologische Aspekte. Wir reden über Gott und die Welt. Obwohl wir uns vorher nicht gekannt haben, verstehen wir uns ausgezeichnet. Nach der Arbeit musizieren und singen wir zusammen...»

Schon seit sechs Jahren kommt der Elsässer Leo zur Lese der Familie Minod. «Ich liebe diese Arbeit, zuerst lese ich in Perpi-



Weinlese auf der Domaine Dillet in Yvorne.

3. und 4. Léo und Morgane sind extra aus Frankreich angereist für die Ernte.

5. Mittagessen draussen im Garten.



6. Sylvia Minod verköstigt die ganze Ernteequipe. «Alles eine Frage der Organisation», findet sie.

gnan, dann hier.» Er bezeichnet sich selbst als Vagabunden, als Reisenden, immer auf der Suche, nicht zuletzt nach dem Sinn des Lebens. Nach abgebrochenem Chemie- und Biologie-Studium lebt er heute meistens in Perpignan, aber auch in Spanien und Portugal, oft in leerstehenden Häusern. Er erzählt von seiner Arbeit mit Kindern in Ferienkolonien, vom Renovieren alter Gebäude, von den Büchern, die er liest, von seinem Interesse für Philosophie. Zutiefst zufrieden wirkt er, in sich selbst ruhend. «Ich möchte weiterhin so frei und ungebunden leben, mit möglichst wenig Besitz.»

Liebe geht durch den Magen

Winzer Eric Minod ruft alle zum Apéro – ein Gläschen Chasselas weckt die erlahmenden Lebensgeister. Zeit für uns, nach

dem Essen zu schauen. Nicht auf allen Weingütern wird noch gekocht für das Ernteteam, an manchen Orten liefern Restaurants oder Traiteure das Essen.

Auf der Domaine Dillet hingegen steht Sylvia Minod am Herd und bereitet das Mittagessen vor. «Ach, das ist eine Frage der Organisation», wiegelt sie ab, auf die viele Arbeit angesprochen. «Es gibt zu jeder Mahlzeit eine Suppe und allgemein viel vitaminreiches Gemüse, auch Früchte sind immer vorhanden.» Dieses Jahr muss Sylvia zehn Erntehelfer plus die Familie verköstigen, in schwierigen Jahren, wenn gesondert werden muss, sind es mehr. Heute gibt es Schweinsbraten mit Pasta. «Und für die drei Vegetarierinnen halt Käse anstelle des Fleisches. Aus den Resten mache ich am nächsten Tag oft eine Suppe.»

Für das Essen während der zehntägigen Ernte rechnet Sylvia Minod mit rund 1800 Franken Kosten, «wobei ich beim Einkaufen natürlich auf Aktionen achte.» Neben dem Frühstück erhalten die Lesehelfer auch Znüni und Zvieri, abends verpflegen sie sich selbst. Etwa in Aigle, wo die Dorfbewohner für die Erntehelfer Suppe ausschenken, wie Morgane erzählt. «Das ist total sympathisch!» Und sehr willkommen, denn fürstlich ist der Lohn der Erntehelferinnen nicht. Der vom Kanton vorgeschriebene minimale Stundenlohn für ungelernete «vendangeurs» beträgt Fr. 18.22. Für die Schweiz ist das wenig, für Franzosen oder Moldawierinnen hingegen eine Reise wert. «Und natürlich sind alle gegen Unfall versichert», fügt Sylvia Minod an.



2022: trocken, sonnig und sexy

Olivier Viret, Conseiller du Guillon und Chef des Kompetenzzentrums für Weinbau und Spezialkulturen des Kantons Waadt, blickt auf einen Jahrgang 2022 zurück, der von Hitze und Trockenheit geprägt war. Und in dem die Weinlese drei bis vier Wochen früher als üblich stattfand.

Schwierig, zwei unterschiedlichere Jahrgänge als 2021 und 2022 zu finden. Im letzten Jahr trafen die Pilzkrankheiten, angefeuert durch dauernden Regen und übles Wetter, den Schweizer Weinbau hart; seit 1954 war nie mehr eine derart schwache Ernte eingebracht worden. Im Moment, da dieser Artikel geschrieben wird, befinden sich die Erntestatistiken wie der Wein mitten im Ausbau. «Wir steuern auf einen Jahrgang zu, der mengenmässig grosszügiger ausfallen dürfte als befürchtet», erklärt Olivier Viret. «Verglichen mit anderen Kulturpflanzen,

die stark unter der Trockenheit gelitten haben, ziehen sich die Reben deutlich besser aus der Affäre, da ihr Wurzelsystem das Wasser in viel grösserer Tiefe aufnimmt.»

Der Spezialist bestätigt, das Jahr sei aussergewöhnlich heiss gewesen. «Ich benutze den Ausdruck *canicule* (Bruthitze) nicht gerne, aber er passt bestens zum Jahrgang 2022. Von Mai bis August haben wir in Pully – wo wir seit 1925 systematisch präzise Aufzeichnungen über die Phänologie machen – drei Grad über dem Mittel gemessen. Wir verzeichneten dieses Jahr 33 Tropentage (mit Temperaturen über 30° C) und 90 Sommertage (mehr als 25° C). 2003 zählten wir gleich viele Tropentage, aber nur 81 Sommertage.»

Ein weiterer markanter Parameter des Jahrgangs, der zur Zeit im Keller ist, sind die geringen Niederschläge: «1976 und 2003 waren ebenfalls sehr heiss, aber es gab den Sommer über reichlichere Regenfälle. Das war diesmal nicht der Fall. Das Wasserdefizit nahm schon

im Winter seinen Anfang. Es hat im Januar zweimal weniger geregnet als üblich. Und im März massen wir nur 18% der Norm. Mai, Juli und August waren ebenfalls extrem trocken.» Diese aussergewöhnlichen Bedingungen haben viele Winzer dazu getrieben, ihre Parzellen zu bewässern. «Die Frage der Bewässerung – in den meisten Schweizer Kantonen, von Ausnahmen abgesehen, grundsätzlich verboten, nur im Wallis erlaubt – wird sich mit Dringlichkeit stellen», prognostiziert Olivier Viret.

Der Ingenieur-Agronom erinnert daran, dass die grosse Hitze nicht nur Nachteile hat: Der Gesundheitszustand der Trauben ist tadellos und die Weine werden grosszügig und mächtig sein. Mengenmässig haben es die Niederschläge zu Ende des Sommers ermöglicht, dass die Trauben eine vernünftige Grösse erlangten, zumindest die weissen. Der 2022er dürfte deshalb an 2003, 2018 oder 2020 erinnern – Jahre, welche Geniessern in bester Erinnerung sind! *Alexandre Truffer*



Saaaanté! Auf der Domaine Blaise Duboux in Epesses wird der Abschluss der Weinlese gefeiert.



Marie-Jo Valente, Domaine Blaise Duboux, funktioniert den privaten Wein- zum Gemüsekeller um.

Eventmanagerin in der Küche

Zurück in Epesses, besuchen wir die Domaine Blaise Duboux. Auch hier geht es in der Küche hoch zu und her. Es dampft und brodeln, riesige Pfannen stehen auf dem Herd. Marie-Jo Valente, Eventmanagerin, Marketing- und PR-Fachfrau sowie Lebenspartnerin von Blaise Duboux, weiss Prioritäten zu setzen. Und während der Weinlese gibt es für sie nur eine einzige: «Dann stehe ich in der Küche!» Und zwar den ganzen Tag. Vom Frühstück bis zum Abendessen. Die Equipe (17 Lesehelferinnen und -helfer, die meisten aus Frankreich, und fünf Mitarbeitende im Keller) ist hungrig – und wird von Marie-Jo kulinarisch nach Strich und Faden verwöhnt. «Wir wollen schliesslich, dass sich die Leute wohlfühlen», lacht sie. Einige nächtigen im Haus, andere schlafen in ihren Campern, duschen aber hier. Und alle sitzen morgens, mittags und abends am Tisch. «Znüni und Zvieri bringen wir in die Reben.»

Organisieren liegt Marie-Jo im Blut, sie hat aufgelistet, was sie wann zubereiten will. Am Mittwoch beispielsweise weisse Bohnensuppe, Salat, Kaninchen an Senfsauce mit Polenta und Zitrusfruchtsalat zum Zmittag. Und abends Kürbissuppe, Lasagne, Salat und eingelegte Birnen mit Zimt. Heute wird zu unserer Freude Papet Vaudois aufgetischt.

Wein gibt es bei Blaise und Marie-Jo allerdings erst, wenn die Arbeit getan ist, «tagsüber ist mir die Unfallgefahr zu hoch», meint der besonnene Blaise.

Ist es schwierig, gute Erntehelfer zu finden? «Wir wurden mit Anfragen überhäuft und hätten problemlos vier Equipen zusammenstellen können», erzählt der Selbstkellterer. Meistens ist es ein «harter Kern» aus langjährigen Mitarbeitern, die wiederum Bekannte organisieren. Anfangs möchte niemand aus dem Team mit «der Presse» zu tun haben, es herrscht ein diffuses Misstrauen. Als das Eis gebrochen ist, erfahren wir von einigen, was sie sonst im Leben treiben. Hermine etwa, 31 Jahre alt, kommt seit etlichen Jahren zur Lese hierher. «Würde Blaise nicht biologisch arbeiten, käme ich nicht», stellt sie klar. Sie lebt als Aussteigerin in der Auvergne, wo sie Bienen hält, wilde Kräuter sammelt sowie schottische Blackface-Schafe züchtet. «Mir gefällt die Ambiance hier, zudem ist es eine Möglichkeit, etwas von der Schweiz, die ich mir sonst nicht leisten könnte, zu sehen. Bevor ich nach Hause zurückfahre, besichtige ich immer ein Museum oder eine andere Sehenswürdigkeit.»

Ein «Wiederholungstäter» ist auch der liebenswürdige Pierre-Alain. Der 38-jährige lebt in der Nähe von Lyon, wo er fest ange-

stellt ist als Rebarbeiter und daneben Weidenruten für Korbflechter schneidet und vorbereitet. «Ich bin jetzt zum siebten Mal hier. Warum? Weil die Familie Duboux sehr sympathisch ist und ich die Arbeit liebe. Zudem gefallen mir die Stimmung im Team und diese schöne Gegend. Ich komme ganz sicher wieder!»

Wir übrigens auch. Wegen der tollen Ambiance. Und wegen Marie-Jos Gastfreundschaft... Aber zuerst geniessen wir jetzt noch den letzten Abend in Epesses – nachdem es ab morgen eine Woche lang regnen soll, haben die Erntehelfer mächtig Gas gegeben und auch noch die letzten Trauben eingebracht. Was jetzt gefeiert wird! ■

QUALITÉ, ÉMOTIONS
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

AVY.CH



A Festive Atmosphere: Celebrating the Grape Harvest

The village of Epesses is bustling with activity. Cars are moving at a snail's pace as pick-up vans loaded with orange and yellow crates, and skips overflowing with grapes hold up the traffic. The harvest is in full swing! Reporting from the Lavaux and Yverne vineyards and from... the kitchens



Clos des Abbayes, Ville de Lausanne

It was still very cool this morning, but now in the afternoon the sun is shining in a cloudless blue sky. Having taken off their jackets and hats, the harvesters dressed in shorts and T-shirts can be seen busy working on the sloping vineyards.

We look around for the Domaines de la Ville de Lausanne grape-pickers' team and finally find them near the mythical Clos des Abbayes estate. Gazing across the historic roofs that follow the slope of the hillside, we see the mirror-like

surface of the lake and one solitary sailing boat. What a contrast with the bustle in the vineyards! The grape-pickers are working at dizzying speed. Their precision tells us it's not their first time at the job! The Moldavian women cut the grapes deftly and throw them into the green crates provided, while the Macedonian men carry the full crates up to the tractor that has just arrived with a roar, and in a cloud of dust, with Doris Sommer – since 2015 the vineyard manager at Domaine de la Ville

de Lausanne – at the commands. With her energetic help, the containers are soon loaded. She jumps down to secure everything and then gets back on her machine and zooms off.

A fondue feast

We continue our tour of the vineyards. On the road running through the vines, we come upon a familiar car. Yes, it's Titouan Briaux Chaudet's (see p.37). He's here busy harvesting with his team. Young grape-pickers are cutting clusters off the vines while the carriers, with cases of grapes (each weighing about 15 kilos) piled three-high, strapped on their backs, climb slowly up the steps leading to the road. "Sure, it's hard work!", sighs Titouan feigning despair as he reaches the top. His face beaming, he continues, "We've just finished harvesting, you'll be joining us this evening for a fondue, won't you?". It's the end of the harvest and that great moment of joy must be celebrated by everyone: the team, friends and neighbours. "But first, we're going to drive through the villages!" Not without hooting their horns loudly, of course! Their heads crowned with vine leaves, the happy group climbs onto the back of the truck. Come evening, we're at the Chaudet estate, on the terrace, enjoying the moment to the groovy beat of electrical basses.



Clos des Abbayes, Ville de Lausanne



Titouan Briaux Chaudet at Domaine Chaudet



TERRAVIN

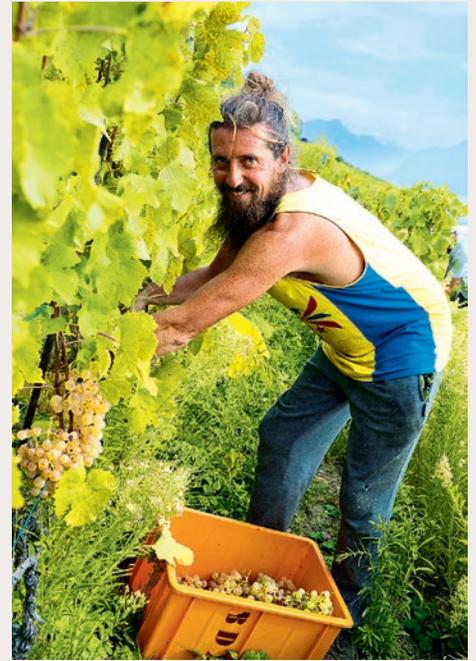
Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence

*Rendez-vous sur : terravin.swiss
pour commander vos vins Terravin*





Dorian Minod, at Domaine Dillet, offers harvesters a glass of wine for elevenses.



Pierre, one of the harvesters, at Domaine Blaise Duboux

Enjoying life, living simply

On another day, we make our way to Yvorne, to the Dillet estate. Among the vines, we meet the winemaker Eric Minod hard at work, with his two grown-up sons and a team of young grape-pickers from France. The vineyards here are less steep than in Lavaux, so we get a chance to exchange a few words.

For Leo, a young man from Alsace, it is his sixth year harvesting with the Minod family. He sees himself rather like a vagabond or a traveller in search of the meaning of life. He tells us about his work in children's summer camps or renovating old buildings, about the books he likes to read and his interest in philosophy. He seems supremely content and at peace with himself: "I'd like to go on like this, living freely without any constraints and with as little as possible."

Champion kitchen organiser

We're back in Epesses paying a visit to the Blaise Duboux estate. The kitchen is bubbling with activity. Specialised in event organising, marketing and public relations, Marie-Jo Valente, Blaise Duboux's companion, knows how to set priorities. At harvest time there's just one: cooking all day long from breakfast to dinner! The team (17 harvesters, mostly French, and 5 cellar workers) gets hungry and Marie-Jo likes to spoil them.

"After all, we do want them to feel good", she says laughingly. At Blaise and Marie-Jo's, wine is served only once the day's work is finished. "During the day, it's too risky, accidents can happen", explains Blaise. Are good harvesters hard to find? "We were snowed under with applications and could have easily created four teams", he explains. Generally, he has a core group of long-standing workers

who then bring along their friends and relations.

We are about to enjoy our last evening at Epesses. A week's rain is forecast so they have been working doubly hard to pick the last grapes. That calls for a celebration!

Marie-Jo Valente, at Domaine Blaise Duboux, Epesses



Spitzenresultate im Weintourismus

Indem der Kanton 2014 *Vaud CEnotourisme* lancierte, hat er gelernt, die steigende Zahl von Touristen rund um den Wein und in den Weingebieten besser zu empfangen. Die *Best of Wine Tourism Awards* zeichneten dieses Jahr vielerlei Angebote aus, die Projekte werden immer zahlreicher.

Text: David Moginier

Der Weintourismus will Besuchern Aktivitäten rund um Reben und Wein anbieten. Das klingt einfach. Aber man muss originell sein, spielerisch, dem Zeitgeist entsprechen, Respekt vor Geschichte und Tradition haben, Mittel und Zeit investieren und: kommunizieren! Also noch mehr Aufgaben für die Winzer mit ihren bereits vielfältigen Aktivitäten. Für Hoteliers und Restaurateure liegt die Herausforderung in der Ausbildung des Personals.

Der Kanton Waadt spielte eine Pionierrolle, als er 2014 den Waadtländer Önotourismus ins Leben rief und 2017 den (mittlerweile schweizerisch gewordenen) Weintourismus-Preis einführte. Die Stadt Lausanne, seit 2018 Mitglied der prestigereichen Weinstädte *Great Wine Capitals*, hat dem ganzen Land den Zugang zu diesem Netzwerk ermöglicht – und damit die Teilnahme an der Weltmeisterschaft der *Best of Wine Tourism Awards* (BWTA). Im November hat eine internationale Jury im argentinischen Mendoza das Waadtländer Vinotherapie-Konzept *La Vigne* (siehe unten) als bestes Schweizer Projekt als «Global Best of Wine Tourism» ausgezeichnet. Schliesslich erhielt die *Fondation pour la Promotion du Goût* des Waadtländers Josef Zisyadis eigenössische Unterstützung für die *Swiss Wine Tour 2021*, eine Aktion, die den Schweizer Angeboten auf diesem Gebiet nationale und internationale Sichtbarkeit verschaffen wollte.

Zahlreiche Kandidaten

Bei der Schweizer Ausgabe der BWTA 2022, die im September auf Schloss Aigle stattfand, wurden 40 Dossiers eingereicht. Dabei erhielt die *Domaine Bovy* in Chexbres (siehe unten) einen Ehrenpreis, die Sieger der sieben Kategorien des Concours wurden ausgezeichnet. Die Vielfalt der Angebote ist gross, vom gänzlich dem Wein gewidmeten Tessiner Hotel bis hin zu den zahlreichen Aufführungen, die auf Weingütern organisiert werden – eine Praxis, die während des Lockdowns aufkam, um im Freien spielen zu können.

Auch die Waadtländer Nominierten zeichnen sich durch Vielfalt aus: Die Vereinigung *La Voie des Sens* lässt einen historischen Zug auf der Strecke *Bière-Apples-Morges* fahren; dabei werden Terroirprodukte entdeckt und ein Winzer ist zu Gast. *Henri Badoux* in Aigle bietet Spaziergänge, Touren auf dem Elektrovelo und Degustationen rund um seine emblematische Smaragdeidechse an. Die *Domaine Bertholet* aus Villeneuve schickt ihre Besucher auf Entdeckungsreise durch die Rebberge, ausgerüstet mit einer Karte und dem Schlüssel zum Rebhäuschen, wo sie von einem Fondue und herrlicher Aussicht erwartet werden.

Heute zeichnet das Label *Vaud CEnotourisme* fünfzig Weingüter, 23 Restaurants und Hotels sowie 36 Partner aus. Sie alle haben eine spezifische Ausbildung absolviert, bevor sie an diesem stetig wachsenden Netzwerk teilhaben durften. ■

Alle Resultate auf swissoeno.ch



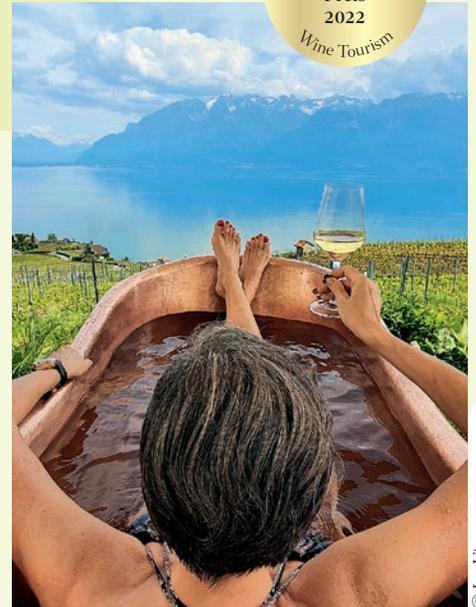
Eine kleine Reise durch das Land des Weintourismus

Lokale Vinotherapie

Eine kleine Equipe von Unternehmern hat unter dem Namen *La Vigne Swiss Wine Therapy* ein attraktives Vinotherapie-Konzept ins Leben gerufen, das 2021 mit dem Waadtländer Innovationspreis und 2022 mit einem BWTA ausgezeichnet wurde. Dieses Spa, das seinen Sitz im Moment auf der Domaine Bovy hat und auf Traubenprodukten basiert, ist mobil. Die Behandlungen (nur an schönen Tagen) starten mit einem heissen Bad in grossen kupfernen Bädern mitten in den Reben, begleitet von einem Glas Wein. Schön entspannt ist man anschliessend bereit, sich in Expertenhande zu begeben, und zwar mit Traubenprodukten, die nicht der Weinbereitung dienen: Trester-Peeling, Hefe-Packungen, Massagen mit Traubenkernöl...

- ▷ Dieses «wandernde» Konzept hat für den Moment auf der Domaine Bovy in Chexbres Quartier bezogen. Man kann bereits jetzt für die Monate April bis Oktober reservieren sowie Geschenkgutscheine bestellen: la-vigne.ch

Global Best of
Umwelt
& Entwicklung
Preis
2022
Wine Tourism



© La Vigne

© La Vigne

Couleurs locales, imprimerie locale !



PCL
TOUTE L'IMPRIMERIE

PCL Presses Centrales SA

Lausanne

Ch. du Chêne 14 • 1020 Renens
021 317 51 51 • info@pcl.ch

Aigle

Rue Colomb 11 • 1860 Aigle
024 524 41 00 • chablais@pcl.ch

www.pcl.ch

 **IMPRIM'VERT**® le label de l'imprimeur éco-responsable

Eric Bovy heisst eine Touristin aus Malaysia willkommen.



Vier Angebote auf ein- und demselben Weingut

Die Domaine Bovy in Chexbres, ausgezeichnet mit dem Ehrenpreis, vervielfacht ihre Angebote seit Jahren. Eric und Vincent, die Patrons, haben von Anfang an daran geglaubt. Heute stehen vier Vorschläge zur Auswahl: am Donnerstag, von April bis Dezember, gibt es Tapas, vermählt mit den Weinen des Guts und modernen Knabbereien aus regionalen und saisonalen Produkten, zu denen man wahlweise ein Stück Fleisch und/oder ein Dessert kombinieren kann. Themen-Abende begleiten das Jahresende.

Drei Jahrgangs-Soireen erlauben es, die ausserordentliche Alterungskapazität des Chasselas zu überprüfen, dank einer historischen Vertikaldegustation des Saint-Saphorin Vieilles Vignes und des Dézaley Grand Cru des Guts, begleitet von einer Käseplatte und Spezialbrotten.

In der schönen Jahreszeit finden an manchen Sonntagen auf der Terrasse des Familienhauses mit wundervollem Blick auf Reben und See sogenannte «Electro-brunches» und «Rétrobrunches» statt, die Livemusik, Brunch und Weine des Guts verbinden. Im Rebhäuschen schliesslich kann man im Herzen der Reben mit Blick auf See und Alpen eine Flasche Saint-Saphorin verkosten.

▷ Domaine Bovy
Rue du Bourg-de-Plaît, 1071 Chexbres
+41 21 946 51 25, info@bovy.ch
domainebovy.ch

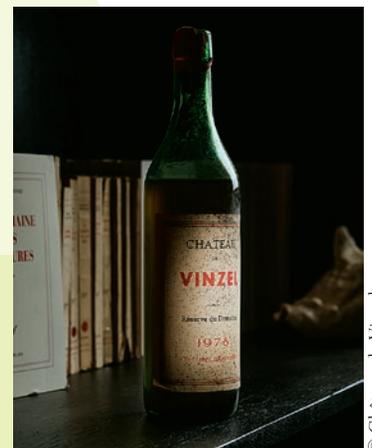
Global Best of
Ehrenpreis
2022
Wine Tourism



Eine Weinbibliothek in Vinzel

Das Château de Vinzel war einst ein Pensionat für junge Mädchen, die hier einige Gedichte zurückgelassen haben. Grund genug, ihm eine literarische Bedeutung zuzuschreiben. Ein weiterer: Patriarch André hat einst zwei Bücher verfasst. Im neuen, diesen Herbst eingeweihten «Salon littéraire» – bestückt mit tiefen Sesseln und Romanen von Gallimard, die den Weinetiketten gleichen – finden klassische Degustationen, aber auch Anlässe rund ums Buch statt. So kann man hier Autorenlesungen lauschen oder das vollständige Komitee der *Amis du Livre sur les Quais* treffen. Die andere «Bibliothek» des Ortes ist gefüllt mit wahren Schätzen, denn Vinzel ist berühmt für die Qualität seiner reifen Jahrgänge. Im Keller werden diese alten Flaschen sorgsam gehütet, auf Anmeldung kann man sie degustieren.

▷ Château de Vinzel
Rue du Collège 19c, 1184 Vinzel
+41 79 280 81 95, info@chateau-vinzel.ch
Auf Reservation, Mi-Sa, 10-19 Uhr
chateau-vinzel.ch





1^{ER} GRAND CRU

www.c-d-c.ch



CLOS
DOMAINES &
CHÂTEAUX

MILLÉSIMES D'EXCEPTION

CHASSELAS VIEILLIS DANS LES CAVES HISTORIQUES
DU CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Votre coffret « Prestige »

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2011

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2012



Commandez sur: www.chatagnereaz.ch

Schenk setzt an allen Standorten auf Gastfreundschaft

Die neue Kellerei von Schenk in Rolle, *Cité du Vin* genannt, soll zur Weinlese 2024 fertig sein, mit einem umweltfreundlichen, CO₂-neutralen Konzept beim Bau der Gebäude und getragen von der Philosophie des Hauses, die mittlerweile auf Bioanbau setzt. Zudem glaubt Schenk felsenfest an den Weintourismus. Im Mutterhaus ist deshalb ein Raum dem Direktverkauf vorbehalten; er soll Ausgangspunkt einer Weinstrasse sein, die alle prestigereichen Domänen wie Vinzel, Châtagneréaz, Autecour und Martheray verbindet. In Aigle und Vevey stehen schon die Önotheken der Filialen Badoux und Obrist bereit. Das Projekt rund um Testuz in Treytorrens, das von der Gruppe gekauft wurde, umfasst eine Önothek im Herzen des Lavaux und bietet exklusive Mahlzeiten auf der Terrasse eines Rebhäuschens, zubereitet von Stéphane Décotterd.

▷ Schenk SA
Avenue de la Gare 18, 1180 Rolle
shenk-wine.ch
Eröffnung 2024



© Schenk

In der Kutsche durch die Reben

Claude Jäggi's Angebot aus Concise: das Weingebiet von Bonvillars im Pferdeschritt erleben. Der Schreiner liebt Pferdegespanne und besitzt eine Postkutsche sowie einen gedeckten Pferdewagen. An Bord des Zweiten führt er bis zu zwölf Personen durch die Rebberge der Appellation, gezogen von zwei Pferden, die mit dem Klacken ihrer Hufe den Rhythmus der Spazierfahrt vorgeben. Um die Landschaft noch besser zu geniessen, besteht der obligate Aperitif aus Weinen der Region. Der Kutscher hat den Wagen so umgebaut, dass die Gläser bestens versorgt werden können. Auf den Tischen sind Teller und Fonduechauts fixiert, sodass die Gäste während der Fahrt die Käsespezialität schmausen. Man kann das Fondue sogar mit einer weiteren lokalen Spezialität anreichern: mit Trüffeln aus Bonvillars.



▷ Claude Jäggi
Route de Provence 38, 1426 Concise
+41 24 434 16 71, claudio.jaggi@gmail.com
Maximal zwölf Personen

© Claude Jaccard

Top Score for Vaud in Wine Tourism

The launching of Vaud Wine Tourism in 2014 had the effect of upgrading the canton's wine hospitality and promoting tourist participation. This year, many offers have obtained Best of Wine Tourism Awards – and there are many more projects in the pipeline.

The aim of wine tourism is to offer our visitors a variety of activities connected with wine-making. In 2014, the Vaud canton pioneered the introduction of wine tourism, involving all the players in the wine industry. Then, in 2017, Swiss Wine Tourism Meetings and a Swiss edition of the Wine Tourism Award were launched. Finally, in 2021, federal support was obtained for the Taste Promotion Foundation, set up by the Vaud citizen Josef Zisyadis, with the objective of giving national and international exposure to Swiss offers in the field.

The Swiss edition of Best of Wine Tourism 2022 received 40 application files from a variety of sectors. An Honorary Award, went to the Boyv Estate, Chexbres (see beside). La Vigne Swiss Wine Therapy, an original Vaud experience, won the Environment & Development Award (see beside).

Today, the Vaud Wine Tourism label certifies some 50 wine-making estates and 23 restaurants and hotels that take part in the offer, as well as 36 partners.

All results on swissoeno.ch

B

La passion du vin

Grands crus,
vins suisses et
belles découvertes

BLAVIGNAC

www.blavignac.ch

LA CAVE
VEVEY – MONTREUX

Une histoire qui dure depuis 1939



Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux | info@lcvm.ch | +41 21 963 13 48

www.lacave-vm.ch

A brief overview of wine tourism in Vaud

The Boyv Estate at Chexbres, winner of an Honorary Award, has been expanding visitor experiences for several years now. Today, four offers are on the menu: Thursday Tapas, Vintage Evenings, Electrobrunches and Retrobrunches some Sundays, and La Capite, a tasting of a bottle of Saint-Saphorin in the midst of the vineyards. An attractive wine therapy experience has also now been launched at the Boyv Estate under the name of La Vigne Swiss Wine Therapy. A few miles away, at Château de Vinzel, a new Literary Salon serves as a venue for classic tastings as well as occasional events connected with books. Schenk, the owner of Château de Vinzel, will be ready to celebrate the 2024 harvest in their new Cité du Vin, at Rolle, which will include a dedicated space for direct sales. Lastly, at the Bonvillars vineyards, Claude Jäggi takes up to 12 people on a tour of his vines, in a horse-drawn carriage. He has also fixed a table for plates and fondue burners so that the cheese speciality can be enjoyed during the ride.



Eric Boyv with some
Malaysian tourists at his
estate in Chexbres



The Literary Salon
at Château de Vinzel

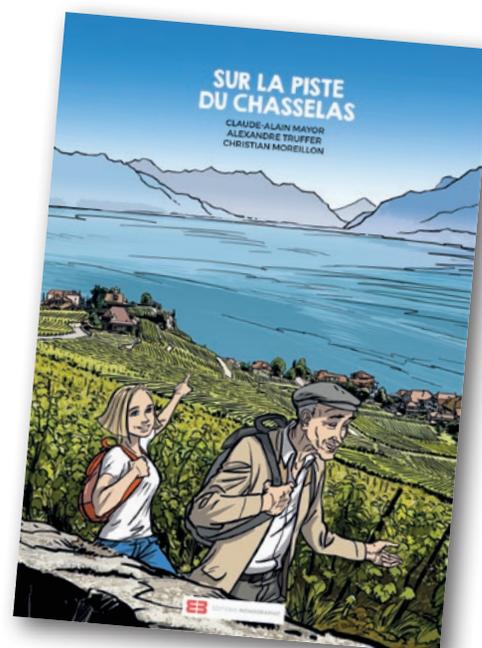
Der Chasselas im Comic

Ausgedacht, realisiert und finanziert vom Mondial du Chasselas, erscheint der allererste Comic, welcher der emblematischsten der Schweizer Rebsorten gewidmet ist, im Verlag Monographic.

Zur Feier des zehnjährigen Bestehens des Mondial du Chasselas hat sich die Association de Promotion du Chasselas ein hübsches Geburtstagsgeschenk gemacht: den Comic «Auf den Spuren des Chasselas», der Mitte November der Presse und den Partnern des mittlerweile in der Romandie unumgänglichen Concours präsentiert wurde. «Mit je 5000 Exemplaren in Deutsch und Französisch handelt es sich um ein bedeutendes Projekt», bestätigt Alexandre Truffer, Präsident der Vereinigung und Autor der didaktischen Texte des Comics. Das Skript von Claude-Alain Mayor, Generalsekretär

des Mondial du Chasselas, wurde vom talentierten Zeichner Christian Moreillon, der im Wettbewerbsverfahren erkoren wurde, in Illustrationen übersetzt.

Dieser didaktische Comic, der den aussergewöhnlichen Schweizer Reblandschaften einen grossen Platz einräumt und im Land des Fendants gedruckt wurde, nimmt uns mit auf eine genussvolle Reise, die in Zürich startet und endet und alle bedeutenden Produktionsregionen des Chasselas besucht. Ein absolutes Muss für alle, die Chasselas lieben oder diese Sorte besser kennenlernen möchten. ■



Der Chasselas-Comic, im November erschienen, ist in jeder guten Buchhandlung erhältlich. Oder online unter monographic.ch



LES FRÈRES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE



Commande on-line: www.lesfreresdutruiy.ch
Magasin de vin ouvert du lundi au vendredi
de 8h00-12h00 / 14h00-18h00
et le samedi de 10h00-13h00

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02,

e dutruiy@lesfreresdutruiy.ch

commandes on-line www.lesfreresdutruiy.ch    

vin biologique
certifié



mémoire
des vins suisses



Verkauf wird neuer PR-Schwerpunkt des OVV

Nach dem online-Verkauf von Tickets für die Offenen Weinkeller in der Waadt sowie L'Escargot Rouge lanciert das OVV seine neue Plattform gemäss einer Strategie, die Promotion und Kommerzialisierung verbindet.

Text: Alexandre Truffer

«Diese neue Plattform gehört zu den Neuerungen nach der Übernahme des Präsidiums der Waadtländer Weine durch Michel Rochat», erklärt Benjamin Gehrig. Der Direktor des Promotionsbüros präzisiert, das erste, was sein neuer Chef von ihm verlangt habe, sei das Erstellen einer Strategie gewesen. «Nach Pierre Keller, der vor allem nach seinem Bauchgefühl funktionierte, was das eine vollkommen andere Art zu arbeiten», gesteht der fast Vierzigjährige. Die Maxime im Zentrum der vom OVV entwickelten Vision: «Jede Werbeaktion muss die Verkäufe unterstützen. Nachdem wir uns auf den Bekanntheitsgrad konzentriert haben, arbeiten wir jetzt an Projekten mit kommerzieller Wirkung. Die Kampagne L'Escargot Rouge beispielsweise – Waadtländer Rotweine, dazu geschaffen, Schweizer Konsumenten zu gefallen – muss unter diesem Blickwinkel verstanden werden.»

Diese marktorientierte Politik definiert auch den Auftritt der neuen Website. Hier werden Interessierte nicht mehr zu informativen Texten und schönen Bildern geleitet. «Wir sind überzeugt davon, dass die Surfer, die auf unserer Website landen, mehr wollen: Entweder haben sie Lust, einen Waadtländer Wein zu kaufen, oder sie haben Lust auf ein Erlebnis in unserem Weingebiet. Mit dieser Plattform wollen wir diese Besucher in Käufer verwandeln», fährt Benjamin Gehrig

fort. Der online-Verkauf der Eintrittskarten für die Offenen Weinkeller der Waadt habe als Testlauf gedient. «Der breiten Öffentlichkeit den Zugang zu den Waadtländer Weinen erleichtern» gehört zu den Zielen dieser Strategie. «Für uns liegt die Lösung darin, die Bestellungen, die Logistik und den Kundendienst auf unserer Website zu zentralisieren, was auch das Panaschieren von Weinen ermöglicht. Wir sind drei Partner: Terravin, Provino und das Office des Vins Vaudois. Jeder von ihnen bekommt sein eigenes virtuelles Schaufenster, aber die Bestellungen treffen alle im selben Logistikzentrum in Orbe ein», freut sich der Direktor des OVV, der unterstreicht, es sei nicht das Ziel, die Winzer zu ersetzen, sondern die Waadtländer Spezialitäten bekanntzumachen.

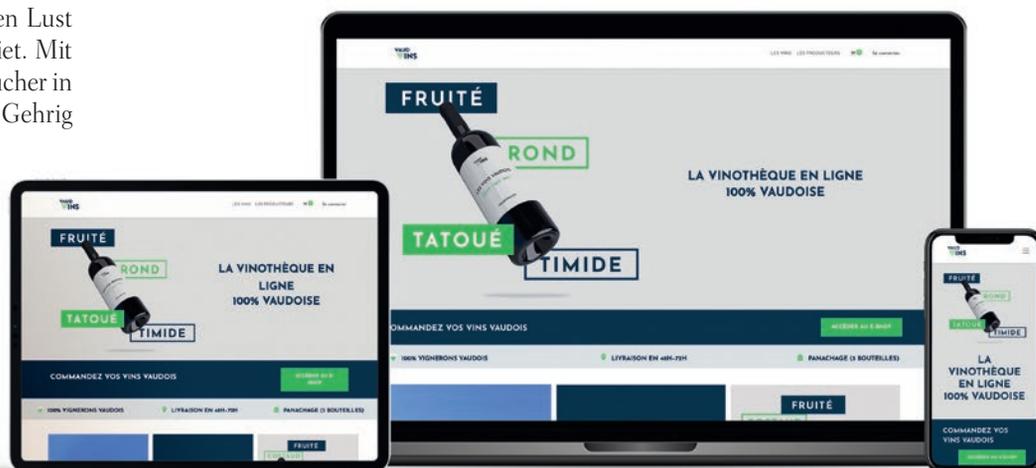
«Allzu oft sucht man die Innovation beim Produkt, denkt aber nicht an seine Distribution. Das Ziel ist es, den Zugang zum Waadtländer Wein zu erleichtern, indem wir eine effiziente Logistik anbieten und dank moderner Technologie eine kurze Lieferfrist garantieren können.» ■

vaudvins.ch



«Für uns liegt die Lösung darin, die Bestellungen, die Logistik und den Kundendienst auf unserer Website zu zentralisieren, was auch das Panaschieren von Weinen ermöglicht.»

Benjamin Gehrig,
Direktor des Office des Vins Vaudois



Historische Resultate

Zum ersten Mal in der Geschichte des Grand Prix du Vin Suisse ist der Kanton Waadt derjenige, der am häufigsten unter den Finalisten wie auch auf dem Siegerpodium des prestigereichen Concours vertreten ist.

Text: Anick Goumaz
Fotos: kioku.ch

In der Kategorie Chasselas standen ausschliesslich Waadtländer auf dem Podium (von links): Domaine Le Petit Cottens, Jean-François und Basile Neyroud-Fonjallaz sowie die Union Vinicole de Cully.

26 Nominationen für den Final und 14 Plätze auf dem Siebertreppchen in 13 verschiedenen Kategorien: das ist die beeindruckende Siegerliste der Waadtländer Winzer beim letzten Grand Prix du Vin Suisse (GPVS). Sie übertreffen sogar knapp die Walliser, obwohl sie deutlich weniger Flaschen eingereicht haben (583 Waadtländer Weine, sprich 25% aller Proben, gegenüber 832 Walliser Weinen, was 36% der Kandidaten entspricht). Unter den besonders markanten Rekorden ist vor allem dieser zu vermelden: Der Kanton Waadt besetzt wie schon 2021 die drei ersten Plätze von rund 300 Chasselas. Der Chasselas-König des GPVS ist Jean-François Neyroud-Fonjallaz, Winzer aus Chardonne, der zum zweiten Mal in Folge den begehrten Titel gewinnt.

2021 hatte sein Chardon d'Argent die Jury zum Staunen gebracht. Dieses Jahr hat es ihm der Calamin AOC gleichgetan.

Ausgezeichnete Weiss- und Roséweine

Die Walliser haben vier der fünf Spezialpreise mit nach Hause genommen. Der Domaine Le Petit Cottens, Begnins, konnte den Prix Découverte gewinnen, benannt nach Elisabeth Pasquier, der ehemaligen Direktorin der Vereinigung Vinea, die 2018 tragisch ums Leben gekommen ist. Diese Anerkennung steht dem besten Weingut zu, das in den letzten fünf Jahren nicht unter den Finalisten war. Raymond Walther hat die Jury mit seinem Chasselas Grand Cru Luins 2021 bezaubert, einem delikaten, subtilen und dank seinen Mirabellen- und Gewürznoten sehr





Pierre-Yves Kursner und Bastien Suardet von der Domaine Kursner aus Féchy, Schweizer Kellerei des Jahres 2021, gewinnen 2022 den ersten Preis in der Kategorie der Roséweine.



Binia Ris-Stettler, Besitzerin der Domaine de Fischer, mit Reynald Parmelin, der den Gewürztraminer des Weinguts vinifiziert, Sieger in der Kategorie der Süssweine.



Valérie Marendaz von der Domaine La Combe in Method freut sich darüber, in der Kategorie der Schaumweine den zweiten und gleich auch noch den dritten Preis gewonnen zu haben.

vielseitigen Wein. Die Kellereien des Jahres 2021, ex aequo die Domaine Kursner in Féchy, die der Cave de la Côte angeschlossen ist, und der Johanniterkeller in Twann am Bielersee, haben ihren Titel an die Walliser Cave du Rhodan mit Sitz in Salgesch abgetreten. Pierre-Yves Kursner kehrt allerdings nicht unverrichteter Dinge nach Hause zurück, denn sein Canicule 2021 ist auf dem obersten Siegertreppchen seiner Kategorie gelandet. Ob ihm wohl sein Name Glück gebracht hat, eine Anspielung auf die Sommerhitze – die 2021 ja ausblieb? Dieser aus Gamay gekelterte köstliche Rosé mit perlmuttfarbener Robe klingt auf mineralischen Akzenten aus.

Erste Preise für komplexe Rotweine

Die Artisans Vignerons d'Ollon, angeführt von ihrem Direktor Riccardo Mattei und ihrem Önologen Luis Nunes, wurden letztes Jahr für ihre Assemblage Blanc Fumé ausgezeichnet. Dieses Jahr haben sie sich mit ihrem Rubis Noir zurückgemeldet. Diese Assemblage umfasst einige im Kanton noch wenig verbreitete Rebsorten – Cabernet Sauvignon mit Cabernet Franc, Cabernet Jura, Gamaret, Garanoir und Syrah – und zeigt eine schöne Komplexität, mit Aromen von Kirschen, einem Hauch Kakao, aber auch mineralische Noten von Kreide und Graphit. Die Rebsorten Gamaret, Garanoir und

Mara wurden 1970 in der Forschungsanstalt Agroscope in Pully mittels Kreuzung gezüchtet. Alle drei Varietäten haben am GPVS je eine eigene Kategorie. Wenn also ein Waadtländer auf dem ersten Platz landet, bekommt man fast den Eindruck, «den Cup nach Hause zu bringen».

Dieses Jahr bereitet uns das Haus Hammel mit seinem Garanoir Grand Cru de Château de Vullierens 2020 dieses Vergnügen. Seine Röstnoten in der Nase wie im Ausklang des Gaumens, die mit seiner fruchtigen Frische kontrastieren, haben ihm den wohlverdienten Preis eingebracht.

Süssweine mit elsässischem Flair

Der Preis bei den Süssweinen rückt einen unbekannteren Ort mit langer, verblüffender Geschichte ins Scheinwerferlicht. Die Domaine de Fischer, das einzige Weingut in der Côte, das den Namen seines Besitzers trägt, gehört Hans-Beat Ris-Stettler (der Nachkomme in der sechsten Generation von Karl Ludwig von Fischer). Binia Ris-Stettler leitet das Weingut und den Verkauf der Weine, die von Charles Rolaz vom Maison Hammel sowie von Reynald Parmelin von der Domaine La Capitaine vinifiziert werden. Ihr Süsswein auf der Basis von Gewürztraminer lässt uns ins Elsass reisen, wo dieser Weintyp sehr verbreitet ist. Er überzeugt auf Anhieb mit seinen Anklängen von

Honig und Aprikosen-Confit, seinem schönen Gleichgewicht im Gaumen und seinen würzigen Pfeffer- und Safrannoten.

Rund 2500 Weinproben wurden degustiert

Beim Grand Prix du Vin Suisse, organisiert von der Vereinigung Vinea und dem Magazin Vinum, haben diesen Sommer in Sierre 143 Degustatoren aus aller Welt 2325 Schweizer Weine verkostet. Die Zahl scheint beeindruckend, liegt aber unter den 2821 Weinen, die 2021 eingereicht wurden. Der Grund dafür: die historisch kleine Weinlese im letzten Jahr, wegen des nassen Wetters und der Pilzkrankheiten. Im August wurden die Gewinner der 718 Medaillen veröffentlicht (300 goldene, 418 silberne), während eine kleine Gruppe von Spezialisten nochmals die Crème de la Crème der besten Weine verkostete, um die Finalisten zu bestimmen und die Spezialpreise zu verteilen. Die Siegerehrung fand am Galaabend vom 28. Oktober im Kursaal von Bern mit grossem Pomp statt. ■

Sämtliche Resultate des Grand Prix du Vin Suisse auf gpvs.ch

Die Mönche machen (die fettesten) Schlagzeilen

Es ist nicht der Habit, der den Mönch macht. Aber die Mönche machen Schlagzeilen! Der Tradition Les Moines, Grand Cru de Villeneuve 2021, produziert von Serge Diserens, hat sich beim Mondial du Chasselas 2022 diesen Juni in Aigle klar durchgesetzt. Der Selbstkelterer aus dem Chablais blickt auf seinen Erfolg zurück.

Text: Pierre Thomas
Foto: Bertrand Rey

Pünktlich zum zehnjährigen Jubiläum der Übernahme seiner von den Grosseltern gegründeten Kellerei ist dem Ingenieur-Önologen, der auch ein Diplom in Wirtschaft besitzt, ein Meistercoup gelungen. Er hatte ja bereits einmal mit dem Ruhm geflirtet, damals, 2012, als er mit seinem im Wallis geernteten Syrah den Titel «Syrah-Weltmeister» gewann. Kurz nachdem Serge Diserens 2001 sein Diplom in Changins gemacht hatte, kaufte er zwei Parzellen im Wallis, in Saillon und in Leytron. Sein Syrah «Terra Solis», produziert in winzigen Mengen, wird mittlerweile in Subskription für 89 Franken pro Flasche verkauft. Die Tageszeitung *Blick* hat den 2018er vor einigen Monaten direkt hinter einem australischen Shiraz auf dem zweiten Platz klassiert; die Degustationsjury wurde vom Journalisten Alain Kunz präsiert.

In seinem Keller, zwischen einer mobilen Skulptur mit grosser Komplikation von Pascal Bettex, die er zum 40. Geburtstag geschenkt bekommen hat, und unter einer Galerie, die dekoriert ist mit (leeren!) Bordeaux-Grands-Crus-Flaschen, spricht Serge Diserens gerne von seinen Weinen. Vor allem von seinen Roten: vom anmutig-runden Pinot Réserve 2020, vom Gamaret 2020 mit Aromen von Brombeeren, Kirschen und süssen Gewürzen sowie von der verblüffenden Réserve du Domaine, einem Malbec 2019 von grosser Eleganz, reichhaltig und vollmundig mit zarten Vanille- und Holznoten.

Sein Grossvater sagte ihm einst: «Man kann keine grossen Weine machen, wenn man keine grossen Weine verkostet hat.» Das ist ein guter Einstieg, ausser man glaubt, bei Weinwettbewerben würden die Weine wie beim Roulette gekrönt. Auch wenn Serge Diserens sagt, dass er seine Weine nur auf gut Glück und nicht systematisch einreicht.

Ein unbestreitbarer Mehrwert

Aber zurück zum Chasselas! Auf seinen 5,5 ha kultiviert Serge Diserens 3,5 ha Chasselas in Villeneuve. Mit Ausnahme des Clos des Mennettes, einer ausgewählten Parzelle mit Lehmboden und mehr als 50-jährigen Reben, der auf den Hefen in Amphoren ausgebaut wird, füllt der Winzer seinen Chasselas unter dem Namen Tradition Les Moines ab (Les Moines = die Mönche). Im Prinzip braucht es drei Abfüllungen pro Jahrgang, insgesamt fast 25 000 Flaschen, aber im Jahr 2021, als Serge fast einen Drittel weniger als üblich gelesen hat, gab es nur zwei Abfüllungen – die zweite hat den Titel geholt.

«Das ist unser Aushängeschild», erklärt Serge Diserens. Und wenn jemand sagt, Concours brächten nichts, dann beweist ihm der Selbstkelterer das Gegenteil. Unter Berücksichtigung aller Unwägbarkeiten – auf der positiven Seite der Titel, auf der negativen die kleine Ernte und die Preishausse bei den Rohstoffen –, hat er den Preis für seinen Chasselas in der Flasche «vigneronne, de Saint-Prex de 70 cl», seit zwanzig Jahren mit Drehverschluss ausgerüstet, von Fr. 13.30 auf Fr. 15.50 angehoben. Und keine (Gold-) Medaille auf die Flasche geklebt, sondern ganz schlicht den Titel, den er gewonnen hat, in Schwarz auf die Etiketten der zweiten Abfüllung gedruckt.

Ein regelmässiger Chasselas

Nein, es gibt kein Geheimrezept für diesen Chasselas, nur grösste Sorgfalt bei allen Arbeitsschritten. Die Arbeit in den Reben ist mechanisiert, gelesen wird von Hand, rund ein Kilo pro Quadratmeter, die Trauben danach gesondert: «Dieser Titel hat meiner Reb-Equipe gezeigt, dass es sich lohnt, die Trauben zu verlesen!» Im für Temperaturkontrolle ausgerüsteten Keller wird dieser



Serge Diserens (hier mit seiner Frau Stéphanie Delarzes, die als Selbstkelterin auf ihrem eigenen Betrieb in Aigle tätig ist) zeigt voller Stolz seinen Chasselas Tradition Les Moines 2021.

Weisse im Stahltank ausgebaut, mit biologischem Säureabbau. In der Verkostung bietet er Noten von Lindenblüten in der Nase, im Gaumen gefällt er mit schöner Fülle, Eleganz (12%-vol. Alkohol, mit einer leichten Chaptalisierung), einem Hauch von Feuerstein und noblen Bitternoten im Finale. «Er ist traditionell, so, wie ihn mein Grossvater zu keltern pflegte...», versichert der neue Weltmeister.

Serge Diserens, verheiratet mit Stéphanie Delarzes, die ihrerseits ein Gut mit 3,5 ha Reben in Aigle bewirtschaftet, amüsiert sich: «Ich habe den Titel mit 91,4 Punkten gewonnen, Stéphanie klassierte sich in einer früheren Ausgabe mit einem Punkt mehr als sechste. Der Les Moines lag immer bei 90–91 Punkten. Das ist wie bei einem alten Dieselmotor: Mein Chasselas ist selbst in schwachen Jahren gut...»

Dass sein Titel nicht nur den Entscheid einer einzigen Jury widerspiegelt, hat er bereits bestätigt, wurde er doch bei der Selektion der Waadtländer Weine in der Kategorie Chasselas 2021 zweiter. Was für ein Zufall: Am Mondial hat sein Villeneuve Tradition den Nyon Tradition der Cave de La Côte geschlagen, bei der kantonalen Selektion dagegen konnte sich der Morges Tradition derselben Kooperative durchsetzen. ■

Weitere Waadtländer Preisträger beim Mondial

Auf Château d'Aigle wurden auch andere Waadtländer Weine prämiert, allen voran der Saint-Saphorin Roche Ronde 1990 von Testuz (bester bei den «alten Jahrgängen»), der mit 95,9 Punkten zugleich der am höchsten benotete Wein des Concours war und den Preis der Fédération des Concours internationaux Vinofed erhielt, zu dem der Mondial du Chasselas inzwischen gehört. Noch zwei Weine aus dem Chablais errangen einen Titel: der Chant des Resses 2021, Yvorne Grand Cru, der Artisans Vignerons d'Yvorne denjenigen des bestbewerteten Weins in einer Auflage von mehr als 15000 Flaschen und der Grand Cru d'Yvorne, Clos de l'Ombren 2021, von Frédéric Blanc für die Gemeinde vinifiziert, den Pressepreis. Letzterer wird von einigen Journalisten verliehen, welche die 16 besten Weine der Hauptkategorie nach dem Zufallsprinzip nochmals verkosten. Diese Kategorie umfasst die Jahrgänge 2021 und 2020, also 523 der 686 Weine im Wettbewerb. Insgesamt wurden 110 Chasselas aus allen Kategorien mit einer goldenen und 89 mit einer silbernen Medaille ausgezeichnet.

Die Weihe des Philippe Bovet

Hätte er das 20-jährige Jubiläum seiner Kellerei besser feiern können, als mit der Erlangung des Titels «Master» bei der Selektion der Waadtländer Weine? Philippe Bovet, dem Einkellerer aus Givrins, ist dieser Exploit dank der roten Assemblage Léman Noir Dark Line 2017 gelungen. Sie wurde mit 92,8/100 Punkten bewertet, mit der besten Note des Wettbewerbs. Begegnung mit einem hyperaktiven Hochbegabten.

Text: Pierre Thomas
Foto: Bertrand Rey

Philippe Bovet, hier mitten während der Weinlese, mit seinem Léman Noir Dark Line 2017, dem grossen Star der Selektion der Waadtländer Weine 2022.

Man hat es fast vergessen. Doch diesen Titel hat der frischgebackene Fünfziger, geboren 1970, bereits 2017 gewonnen, mit einem Chardonnay 2015, neben vier nominierten Weinen. 2022 schnitt er gar noch besser ab: Titel, fünf nominierte Weine, sechs Gold- und drei Silbermedaillen – und das bei zwölf präsentierten Weinen.

Dieses Jahr wurden zwei reinsortige Weine Champions in ihrer Kategorie: der Sauvignon Blanc 2021 bei den «anderen weissen Rebsorten» (eine Rebsorte, von der er sagt, er habe bereut, sie 2003 gepflanzt zu haben, und bei der er reife exotische Fruchtaromen sucht) sowie der Gamay Pacifique 2021 aus Givrins, im Stahltank ausgebaut, von Klonen aus dem Beaujolais mit geringem

Ertrag (300 bis 400 g/m²). Dieselbe Ernte ergibt auch den in Barriques ausgebauten Atlantique, «zwei Referenzen des Schweizer Gamay», wie der Winzer und Kellermeister unterstreicht.

Auf die Spitze getriebene Rote

Aus denselben, bei optimaler Reife gelesenen Trauben versteht es Philippe Bovet, diverse Versionen zu keltern. Der Léman noir Dark Line 2017, der ihm den höchsten Titel eingebracht hat, spiegelt diese Philosophie. «Seit 2010 wollte ich herausfinden, wie weit man bei einem Rotwein gehen kann, um das Gleichgewicht zwischen Trauben und Ausbau, meinem Steckenpferd, zu erlangen und einen Wein, der trinkreif ist, wenn er auf den Markt kommt (AdR.: die 1000 Flaschen dieses 2017ers 2021 für 51 Franken) und der mit ausländischen Weinen um die Wette segeln kann.» Ausladend und reichhaltig (mit knapp 15%-vol. Alkohol), wird diese Assemblage aus je 40% Gamaret und Merlot und aus 20% Cabernet Franc komponiert, separat vinifiziert und 48 Monate im Holz ausgebaut. Derselbe Basismerlot ergibt parallel, mittels Selektion neuer Barriques, einen reinsortigen Merlot.

Seine Weine werden zu «200% im Holz» ausgebaut, also 24 Monate in einem Holzbehälter, dann für 24 Monate in neuen Barriques. Der Waadtländer setzt sein Vertrauen in die Burgunder Tonnellerie Rousseau. Bei den Roten ist er mit seinem Gamaret 2010,



«Ich habe immer eine Liste von zehn Versuchen, die ich bei der nächsten Lese gerne machen würde... Im Leben eines Winzers passiert alles bei der Weinlese. Ist eine von potentiell 35 vorbei, hat man eine Chance weniger...»

Philippe Bovet

dem Überflieger in einer Degustation des Magazins Vinum, noch weiter gegangen: 120 Monate in Barriques und 400% neues Holz. Ebenso beim «A mon Rhône» (eine Anspielung auf Am...arone), zu 30% aus getrockneten Merlottrauben gekeltert. Neben anderen Kuriositäten! «Ich habe immer eine Liste von zehn Versuchen, die ich bei der nächsten Lese gerne machen würde... Im Leben eines Winzers passiert alles bei der Weinlese. Ist eine von potentiell 35 vorbei, hat man eine Chance weniger...» Wir haben Philippe Bovet am Vorabend einer «super-technischen Weinlese» erwischt. «Ein Jahrgang für Profis, dieser 2022er; in gewissen Parzellen plane ich zwei Durchgänge.»

Eher eine Marke als eine Appellation

Seine eigenen Rebberge, 10 ha in Umstellung auf Bioanbau (zertifiziert ab 2023), kultiviert Philippe Bovet verstreut zwischen Founex, wo er fast 4 ha Gamay, Merlot und Chenin besitzt, und Luins, wo Chasselas, Sauvignon und Diolinoir auf jeweils weniger als 1 ha wachsen. Halb Rot, halb Weiss... Im Keller in Givrins vinifiziert er nicht weniger als 70 Weine. 34 für sein eigenes Sortiment, die anderen «im Lohn» aus den Trauben von 13 Produzenten, was alles in allem 20 ha und 180 000 vermarkteten Flaschen entspricht.

Der Mann schläft wenig, ist hyperaktiv und hat feste Überzeugungen. So beansprucht er die AOC Vaud, nicht La Côte oder Givrins: «Man muss eine Marke entwickeln,

nicht eine Appellation.» Folgerichtig hat er seine eigene Flasche, die seit 15 Jahren für ihn gegossen wird. Und er geniert sich nicht, drei Flaschen als «Vin de Pays Suisse» anzubieten (die Basisweine Léman blanc, rouge und rosé). Daneben eine Petite Arvine aus Saint-Léonard (VS), die beim letzten GPVS Gold gewonnen hat. Aber auch Weine aus Argentinien wo er bei Mendoza zusammen mit Freunden das Weingut Pecnete («Mutter Erde») mit 25 ha Reben betreibt. Er freut sich, nach 2019 dorthin zurückzukehren. Spielt er mit seinen ausländischen Weinen nicht mit dem Feuer? «Im Gegenteil! Seit dem ersten Jahrgang 2018 hat mir das die Türen zu Deutschschweizer Restaurants geöffnet, auch wenn die Pandemie die Nachfrage auf lokale Weine gelenkt hat.» Was ihn nicht daran hindert, fast 8% seiner Waadtländer Weine nach Frankreich, Belgien und Polen zu exportieren...

Die weiteren Titel bei der Selektion

Die andere Spezialtrophäe bei der Selektion der Waadtländer Weine ist die von Bio Vaud für den bestbewerteten Biowein. Er geht an den besten Schaumwein, den Péteux rosé Cuvée des Pèdzes, AOC Vaud, der Cave de la Côte. Die Kooperative setzt sich auch bei den Chasselas 2021 durch, und zwar mit dem Morges Tradition. Bei den Chasselas 2019-20 landet Obrist in Vevey auf dem ersten Platz mit seinem Dézaley AOC Grand Cru Les Egralets 2020. Ein weiteres

Haus der Gruppe Schenk, Bolle & Cie SA in Morges, holt den Waadtländer Titel bei den «anderen roten Rebsorten» mit La Licorne Galotta 2020, während der Pinot Noir derselben Linie und desselben Jahrgangs den Titel bei den Pinots Noirs ex aequo mit dem Pinot Confidentiel 2020 vom Château de Valeyres (sous Rances) teilt. Bei den Rosés gelingt dem Cail-de-Perdrix Dominelle 2021 der Cave des Rossillonnes in Vinzel das beste Resultat. Die Cave des 13 Coteaux (Côtes de l'Orbe) gewinnt mit ihrem Riesling-Sylvaner doux 2018 die Siegerpalme bei den Süssweinen. Von den 644 Weinen, die Mitte Juni in Froideville degustiert wurden, haben 68 eine Gold- und 127 eine Silbermedaille gewonnen. ■

selection-vins-vaudois.ch



Waadtländer werden vergoldet... in der Schweiz

In Sachen Goldmedaillen fahren die Waadtländer Weine in den grossen internationalen Concours eine gute Ernte ein, vor allem in Sierre, beim Mondial du Merlot und beim Mondial des Pinots, organisiert von der Vereinigung Vinea. Ausserhalb der Schweiz ist die Bilanz durchzogener.

Texte: Pierre Thomas

Auf der Website der Vinea, unter Concours, findet man sämtliche Resultate des Mondial du Merlot und des Mondial des Pinots.
vinea.ch



Rodrigo Banto, Chefönologe der Cave de La Côte, hat beim 15. Mondial du Merlot in Sierre den Titel Gran Maestro errungen.



© Julie Masson

Einzig die Frères Blanchard aus Mont-sur-Rolle bringen Gold von den Vinalies internationales de Paris nach Hause, für ihre Assemblage Réserve rouge 2020. Beim Concours mondial von Brüssel, der in vier Sessionen (Rosé, Schaumweine, trockene Weiss- und Rotweine, Süssweine) an verschiedenen Orten in Europa stattfand, holte Schenk zwei Goldmedaillen: für den As de Cœur 2020, AOC Vaud, und für den Ancora Rosé 2020, Vin de Pays. Das Gesamtergebnis beim Concours der Weiss- und Rotweine im kalabrischen Cosenza scheint mit 15 von 38 Schweizer Medaillen durchaus schmeichelhaft, doch holten die Waadtländer nur silberne Auszeichnungen...

Ein Waadtländer Merlot Gran Maestro

In Sierre war das Szenario völlig anders. Die Tessiner schnitten beim 15. Mondial du Merlot (398 Weine von 165 Kellereien) mit 38 Goldmedaillen und fast allen Trophäen sehr stark ab, aber die Waadtländer errangen zehnmal Gold. Besser noch: Der Önologe Rodrigo Banto wurde zum Merlotkönig gekrönt, gewann er doch mit einer Vertikale seines Merlots Inspiration (2017, 2018 und 2019) den Titel Gran Maestro. «Seine» Cave de La Côte vervollständigte diese Krönung mit drei Goldmedaillen für die Weine der Linie Inspiration: Réserve 2018, Expression 2019 und die Merlot-Gamaret-Assemblage Emblem 2019. Auch zwei weitere Assemblagen wurden vergoldet: der Prestige 2019 von Marc-Henri Leyvraz, Rivaz, und die Cuvée Chloé 2018, Domaine des Combes in Begnins. Drei 2020er gewannen ebenfalls Gold: der La Côte 2020 von Gilbert Fischer in Chenaux, der Montagny 2020 der Cave de l'Abbatiale de Payerne sowie der Gourmand 2020 der Cave des Viticulteurs de Bonvillars. Ebenso zwei 2019er aus der Côte: die Sélection der Domaine du Feuillage in Perroy und der Merlot der Domaine de Chantemerle in Tartegnin.

Der beste Rosé kommt aus Begnins

Grosser Erfolg auch für den Pinot Noir und seine Variationen. Bei der 25. Ausgabe des Concours (921 Weine von 300 Produzenten) triumphierten die Walliser, die Waadtländer sammelten aber 14 Goldmedaillen (ohne die Freiburger aus dem Vully). Eine von ihnen geht an Reynald Parmelin, Domaine de la Capitaine in Begnins, dessen Rosé de Pinot Noir 2021 in seiner Kategorie den Sieg davonträgt; auch der Vieilles Vignes 2020 gewinnt Gold. Der Cave de La Côte, Toloche-naz, gelingt ein vierfacher Triumph, mit zwei Weinen der Kollektion Bertrand de Mestral, dem Pinot Noir und dem Cail-de-Perdrix,



Der Rosé von Biopionier Reynald Parmelin, Domaine de la Capitaine in Begnins, ist Sieger seiner Kategorie bei der 25. Ausgabe des Mondial des Pinots.



beide 2021, dem Pinot Noir Expression 2020 und dem Pinot Gris de la Saint-Martin 2020. Doppel-Gold für den Servagnin der Ville de Morges 2019 und 2020, vinifiziert von Bolle & Cie SA. Die Domaine des Trois-Terres erhält Gold für ihren Servagnin 2019. Zweifaches Gold auch für Gianni Bernasconi aus Chardonne, für seinen Pinot Noir Au coin des serpents 2021 und seinen Pinot Blanc 2021. Es brillierten auch der Pinot Noir Riviera 2021 der Cave de Vevey-Montreux und zwei Pinots Noirs aus der Côte, der Château de Saint-Vincent 2020, Grand Cru de Gilly, und der Collection Terroir 2020 vom Château de Crans. Gold geht ebenfalls an die Cave des 13 Coteaux, Côtes-de-l'Orbe, für ihren Blanc de Noirs Clair de Nuit 2020, eine Assemblage aus Pinot und Garanoir. Die Genossenschaft hat schon anfangs Jahr eine von drei Schweizer Goldmedaillen beim Concours international du Gamay in Lyon gewonnen, mit ihrem Aurore de Gamay XIII Or (ausgesprochen: «trésor» = Schatz) 2020, einer Selektion der allerbesten Trauben von ihren 50 Hektar, angebaut in Barriques. ■

© Julie Masson

Pascal verabschiedet sich in den wohlverdienten Ruhestand

Pascal Besnard, Kolumnist und dann verantwortlicher Redaktor, gibt die Leitung ab, nachdem er die Qualität dieser Revue mit der Offenheit und der Bestimmtheit, die den ehemaligen «Doktor» der Fête des Vignerons auszeichnen, gesichert hat.

Der gebürtige Basler, der schon in sehr jungen Jahren Waadtländer Luft schnupperte, und zwar in Pully, verströmt Herzlichkeit. Doch er hat auch eine sehr klare Vorstellung von den Anforderungen seines Berufs als Journalist, den er zuerst als «Freier» ausübte, bevor er zum Radio Suisse Romande RSR kam, wo er vielfältige Funktionen innehatte, bis hin zur Präsentation des Wetters. Als grosser Liebhaber von Waadtländer Weinen, von denen er einige ausnehmend gute Flaschen im Keller hat, konnte Pascal Besnard gar nicht anders, als bei der Leitung der Revue *Le Guillon* das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden.

Der Conseiller und Prévôt der Confrérie du Guillon beweist bei den Ressats stets seinen Sinn für Komik und geschliffene Wortwahl. Seine Liebe fürs Theater konnte er als

einer der drei von Daniele Finzi Pasca ausgewählten «Doktoren» an der Fête des Vignerons 2019 ausleben. Seit 2009 Kolumnist für die Seiten der Confrérie, hat Pascal Besnard in den letzten acht Jahren die gesamte Revue geleitet, indem er die Fachjournalisten und Fotografen koordinierte, aber auch die grafische und technische Realisierung der Zeitschrift organisierte. Das hat er mit natürlicher Milde und professioneller Strenge getan. Zwar tritt er heute von der Leitung der Revue zurück, doch wird er weiterhin mit seinen präzisen, inspirierten Artikeln in ihr präsent bleiben.

Le Guillon schuldet ihm viel und dankt ihm für die Energie, die Ideen und all die Stunden, die er der Revue gewidmet hat. ■

Eric Loup, Präsident der Revue

*Pascal Besnard räumt seinen Platz als verantwortlicher Redaktor der Revue *Le Guillon*, bleibt aber Mitglied im Grand-Conseil du Guillon sowie ehrenamtliches Aktivmitglied der Vereinigung MaFevi (Fête des Vignerons 2019).*



© Edouard Curchod

Stabsübergabe an die junge Generation

Frischer Wind im Dézaley

Bei zahlreichen Gütern, die kleinere oder grössere Parzellen in der prestigereichen Appellation Dézaley Grand Cru bewirtschaften, steht ein Generationenwechsel bevor oder ist bereits vollzogen. Wer sind diese jungen Winzerinnen und Winzer, die sich auf das Wagnis Weinbau in derart exponierten Steillagen einlassen? Und was ist von ihnen zu erwarten?

Text: Eva Zwahlen

Fotos: Hans-Peter Siffert

Dass eine Generation auf die andere folgt, ist in einer bald tausend Jahre alten Weinregion wie dem Dézaley so wahrscheinlich, wie dass die Reben nach dem Winter wieder austreiben. Wenn in der Schweizer Vorzeige-Weinregion schlechthin allerdings ein grosser Generationenwechsel ansteht, lohnt es sich, genauer hinzuschauen.

Die jungen Berufsleute, die wir kennenlernen, sind alle bestens ausgebildet, die meisten haben in diversen Schweizer Regionen wie auch im Ausland ihren Horizont erweitert. Manche sind Quereinsteiger, die sich aus Überzeugung und Passion auf das Abenteuer Wein eingelassen haben. Und alle

haben sich aus freien Stücken für ihre Laufbahn entschieden. Nicht wie anno dazumal, als ein Sohn (und fast nie die Tochter) den Betrieb übernehmen musste, ungeachtet seiner Wünsche und Begabungen.

Die Gretchenfrage

Die Frage nach Umstellung auf umweltschonenden Anbau ist ein Thema, das uns Journalistinnen unter den Nägeln brennt, das viele Winzer aber zu fürchten scheinen wie der Teufel das Weihwasser. Da machen die Jungen aus dem Dézaley keine Ausnahme. Unisono sprechen sie zwar davon, so umweltschonend wie möglich zu arbeiten. Den Schritt, ganz auf die Karte Bio zu setzen, scheuen aber die meisten. Zumindest vorläufig.

Der dreissigjährige Ingenieur-Önologe Basile Neyroud etwa, der in Chassagne-Montrachet und Südengland gearbeitet hat und 2024 zusammen mit seinem jüngeren Bruder Jonas den Familienbetrieb Neyroud-Fonjallaz in Chardonne übernehmen wird, schliesst das Bio-Label zum jetzigen Zeitpunkt aus. «Aber wir arbeiten zunehmend naturnah», wie er unterstreicht. «Wenn immer möglich, verwenden wir biologische Mittel und Arbeitsmethoden in den Reben.» So sind auch in den schwierig zu bearbeitenden Steillagen des Dézaley die Reben mittlerweile begrünt, «nur direkt unter den Stöcken setzen wir einmal pro Saison noch Herbizide ein, der Rest wird mit dem Fadenmäher gemäht.»

Doch was spricht dagegen, voll auf die Karte Bio zu setzen? «Bioanbau bedeutet noch mehr Handarbeit in Parzellen, die sowieso kaum zu mechanisieren sind», gibt Basile Neyroud zu bedenken, «da müssten wir zusätzlich jemanden einstellen.» Ein untragbarer finanzieller Aufwand. «Wenn unsere Rebberge in der Côte lägen, wären wir schon längst Bio», ist er überzeugt.

*«Wir arbeiten zunehmend naturnah.
Wenn immer möglich, verwenden wir biologische
Mittel und Arbeitsmethoden in den Reben.»*

Basile Neyroud, Domaine Neyroud-Fonjallaz in Chardonne





Förderung der Biodiversität

Ähnlich argumentiert Basile Monachon aus Rivaz. Der 34-Jährige, der ebenfalls in Changins zum Ingenieur-Önologen ausgebildet wurde und auf Weingütern in Bordeaux, Neuseeland, den USA, Argentinien, Spanien und Deutschland seine Sporen abverdient hat, konnte das elterliche Gut 2015 übernehmen, wird aber weiterhin von Vater Pierre Monachon, Präsident von Terravin, unterstützt. «Wenn immer möglich arbeiten wir biologisch», betont auch er, «das ist eine Gewissensfrage. Im letzten, total verregneten Jahr mit dem enormen Mehltaudruck haben wir das leider nicht geschafft.» Gerade in den extremen Steillagen des Dézaley mit seinen von Steinmauern gestützten Rebterrassen sei der physische Einsatz der Winzer sowieso schon beträchtlich, da gebe es nicht mehr viel Spielraum. Doch der gesellschaftliche Druck, keine synthetischen Spritzmittel mehr zu verwenden, sei zunehmend spürbar.

Die Monachons haben angefangen, gezielt in die Biodiversität zu investieren. So pflanzen sie am Rand der Parzellen kleine Bäume und Gebüsch, um Insekten und andere Tiere anzuziehen. Als Mitglied im Lenkungsausschuss dieses Projekts setzt sich Basile engagiert für die Förderung der Biodiversität ein. «Das Mitmachen ist für die Winzer freiwillig. Sie können eine oder mehrere Massnahmen ergreifen, auf einer oder allen Parzellen. Und erlangen damit zusätzlich zu den Direktzahlungen Bundessubventionen.»

Die Stadt Lausanne, mit neun Hektar Reben im Dézaley und den drei Prestigegütern Clos des Moines, Clos des Abbayes (beide Dézaley Grand Cru) und Domaine du Burignon (Saint-Saphorin) ein Schwergewicht im Lavaux, setzt ebenfalls auf mehr Biodiversität. Doris Sommer, 36 Jahre alt und ursprünglich Sommelière, arbeitet heute, nach ihrem Bachelor in Weinbau und Önologie, mit grosser Begeisterung als

«Wenn immer möglich arbeiten wir biologisch, das ist eine Gewissensfrage.»

Basile Monachon, Domaine Monachon in Rivaz

«cheffe de culture» auf den Lavaux-Gütern der Stadt. «Wir haben angefangen, auf kleinen Terrässchen, wo sich der Unterhalt von wenigen Rebstöcken kaum lohnt, Bäume und Stauden zu pflanzen», erzählt sie.

Anpassungen an den Klimawandel

Wäre die Stadt Lausanne, die fast 17% der Dézaley-Rebfläche von 54 Hektar bewirtschaftet, nicht prädestiniert dafür, die Führungsrolle in Sachen Bio zu übernehmen? «Absolut», findet Doris Sommer. «Wir sind in den Startlöchern! Nun muss nur noch das nötige Budget bewilligt werden, denn wir werden einen Angestellten mehr brauchen.» Die tatkräftige Winzerin, die begeistert von der neuen Drohne erzählt, mit der sie das Spritzen der Reben punktgenau steuern kann, räumt ein: «Wir sind in einer komfortablen Lage, denn unsere Terrassen sind fast zu 100% mit einem Raupenfahrzeug befahrbar, das erleichtert die Arbeit ungemein. Wer nur mit dem Standseilbähnchen oder zu Fuss in seine Parzellen kommt, hat es da deutlich schwerer.»



Von links: Titouan Briaux von der Domaine Chaudet in Rivaz, Doris Sommer, «cheffe de culture» für die Stadt Lausanne und François Rogivue, Chexbres.

Tiefgreifende Änderungen im Weinbau verlangt auch der Klimawandel. Gregory Massy, der zusammen mit seinem jüngeren Bruder Benjamin das für seinen Dézaley Chemin de Fer berühmte Weingut Clos du Boux übernommen hat, ist überzeugt, dass sie «mittelfristig biologisch arbeiten werden. Im Moment sind wir in der Testphase. Vor allem müssen wir uns ans Klima anpassen. Der Chasselas erträgt die Hitze glücklicherweise recht gut, wie 2022 gezeigt hat, nicht so aber der Pinot Noir. Deshalb ersetzen wir ihn zunehmend durch Merlot. Auch die pilzresistenten PIWI-Sorten könnten eine interessante Alternative sein.» Letzteres bestätigt Basile Neyroud: «Unser pilzresistenter Divico, den wir vor acht Jahren gepflanzt haben und den wir ohne jeden Zusatz und ohne Schwefel in Barriques ausbauen, bewährt sich hervorragend. Und kommt bei unseren Kunden sehr gut an.»

«Unsere Terrassen sind fast zu 100% mit einem Raupenfahrzeug befahrbar, das erleichtert die Arbeit ungemein. Wer nur mit dem Standseilbahnchen oder zu Fuss in seine Parzellen kommt, hat es da deutlich schwerer.»

Doris Sommer, «cheffe de culture»
der Lavaux-Güter der Stadt Lausanne

Chasselas forever?

Dem Chasselas wollen auch die Jungen die Treue halten, das ist bei Dézaley-Winzern Teil der DNA. «Nachdenken muss man allerdings über die Unterlagsreben und die Klone, die sich am besten an das veränderte Klima anpassen», wirft Basile Monachon ein. «Die alte Chasselas-Variante Giclet etwa hat von Natur aus mehr Säure. Die Herausforderungen im Rebberg sind gross, aber wir haben Mittel, um ihnen die Stirn zu bieten.» Dieselbe Beobachtung hat auch Louis Blondel gemacht, der zusammen mit seiner Frau Charlotte anfangs Jahr das Familiengut in Cully übernommen hat und sich bei Neupflanzungen bewusst für den Chasselas Giclet entscheidet, «wegen seiner markant höheren Säure».

Doch die weisse Schweizer Hauptsorte Chasselas leidet zunehmend unter einem Imageproblem. Zumindest in der Deutschschweiz (vgl. dazu *Le Guillon* Nr. 60, S. 18). Und das trotz der Gratiswerbung durch den 2007 erfolgten Ritterschlag der Region Lavaux als Unesco Weltkulturerbe.

Letzteres, bedauern alle Befragten, bringe zwar Touristen ins Lavaux und damit auch ins Dézaley, aber die wenigsten von ihnen kaufen eine Flasche Wein. Und wenn, dann einen ausländischen Billigfusel, den sie auf den Steinmauern sitzend mit famosem Blick auf den Lac Léman bechern, um die leere Flasche später achtlos über die Schul-



«Rund zwei Drittel unserer Kunden kommen aus der Deutschschweiz, auch Junge, die sich für Wein interessieren.»

François Rogivue, Les Fils Rogivue in Chexbres

ter zu werfen. Die in den Reben verstreuten Scherben klauben dann die lokalen Winzer zusammen... «Die Touristen sind sich gar nicht bewusst, dass diese grossartige Reblandschaft nur dank uns existiert», bedauern die Winzer. «Und dass sie das nur tut, solange wir von unserem Wein leben können.»

Eine Preisfrage

Und das ist auch eine Preisfrage. Kenner der Schweizer Weinszene sind sich einig: Die qualitativ besten Schweizer Tropfen sind im Vergleich zu ausländischen ausgesprochen preiswert. Um nicht zu sagen: viel zu günstig! Das gilt auch für die Terroirweine aus dem Dézaley, produziert unter schweisstreibenden Bedingungen und in Handarbeit. Bereits für 20 Franken findet man einen vollendeten Dézaley, die teuersten Weine unserer Jungwinzer kosten 32 Franken, die meisten bewegen sich im Segment zwischen 20 und 25 Franken. Fünfzig Franken wäre eine Flasche Dézaley zweifellos wert, da sind sich alle einig, sie alle aber scheuen einen grösseren Preisaufschlag, wollen sie doch ihre treuesten Kunden nicht vergrämen.

Gute Weine zu produzieren, reicht heute nicht mehr. Man muss sie auch verkaufen. Die junge Generation hat fast ausnahmslos ein, zwei Lehrjahre in der Deutschschweiz verbracht und ist damit in der Lage, mit ihren Deutschschweizer Kundinnen auf Deutsch zu parlieren. Bei der Familie Rogivue in

Chexbres beispielsweise sprechen alle Generationen Deutsch, auch der 30-jährige François, der 2024 zusammen mit seinem Bruder Benoît, zurzeit Student in Changins, den Betrieb von Vater und Onkel übernehmen wird. «Rund zwei Drittel unserer Kunden kommen aus der Deutschschweiz, auch Junge, die sich für Wein interessieren. Man muss die Gastfreundschaft pflegen, sich Zeit nehmen für die Gäste, dann kommen sie auch wieder, in Begleitung ihrer Freunde... Wir haben jeden Samstag für sie geöffnet.» Mund-zu-Mund-Propaganda sei wichtig, aber «es ist nicht immer einfach, allen Anforderungen des Winzerberufs gerecht zu werden». Da sieht er durchaus Potential in der Zusammenarbeit. «Wir sind Kollegen, nicht Konkurrenten. Und wir können uns gegenseitig unterstützen oder auch teure Maschinen teilen», findet er. Zudem hofft François darauf, dass die junge Kundschaft aus ökologischen Gründen mehr auf regionale und lokale Produkte setzen wird.

Techno & Chasselas, eine gute Mariage

Um verlorene Kundschaft wiederzugewinnen und Junge anzusprechen, braucht es unternehmerische Köpfe wie Titouan Brioux Chaudet. Der 27-Jährige sprüht nur so vor Ideen. Nach neun Monaten bei Manfred Meier in Zizers hat er sich zum Kellermeister ausbilden lassen und danach Wirtschaft



VIGNERONS
ENCAVEURS
VAUDOIS

Pour vous

“ Partageons notre
savoir-faire. ”

Votre région. Vaud vins.

vignerons-vaudois.ch

an der HSW Freiburg studiert. «Nach zwei Jahren habe ich das Studium geschmissen.» Warum? Titouan hatte Spannenderes zu tun: Zusammen mit zwei Freunden gründete er nämlich The Lavaux Swiss Wine and Fondue Bar im Herzen von Manhattan, in die er jährlich drei Monate Arbeit investiert. Und in der er einen Teil seiner Weinproduktion absetzt. «Natürlich fliege ich nur nach New York, wenn es auf dem Gut ruhiger ist. Zum Glück sind meine Eltern sehr engagiert im Betrieb, jetzt, wo sie pensioniert sind und nicht mehr als Gynäkologin und als Zahnarzt arbeiten.»

Der Eventbereich spielt auf der Domaine Chaudet eine tragende Rolle. Die Terrasse und der Garten unterhalb des Hauses, mit Blick auf See und Berge, werden für private Feste vermietet, verwandeln sich aber gerne auch in ein Kino, einen Konzertsaal, eine trendige Bar, eine Disco... Da wird durchaus einmal Chasselas zu Technomusik aus- geschenkt. «Das Organisieren liegt mir im

Blut», lacht Titouan, «und meine Freunde und meine Familie unterstützen mich. So gewinnen wir auch ein junges Publikum!» Nur schade, dass Titouan keine Lavaux Wine Bar in Zürich plant. «Das überlasse ich anderen. Aber ich werde sie gerne beraten, wenn es so weit ist!»

Gute Aussichten

Das Fazit unserer Gespräche? Die junge Winzergeneration, die jetzt im Dézaley Grand Cru Rebschere und Weinheber von den Eltern übernimmt, garantiert ohne jeden Zweifel das Fortbestehen der mythischen Appellation und der grossartig alterungs- fähigen Terroirweine, die hier gedeihen. Revolutionäre Umwälzungen sind von ihr dagegen eher nicht zu erwarten, zumindest im Moment nicht. Doch wer weiss: Sobald diese jungen Winzerinnen und Winzer Fuss gefasst und sich von ihren Eltern emanzipiert haben, wagen sie vielleicht den einen oder

anderen mutigen Schritt, sei es in Sachen Nachhaltigkeit, sei es in Sachen originelles Marketing oder Kostenwahrheit. Vielleicht haben sie den wichtigsten ersten Schritt so- wieso bereits getan: den Schritt hin zur kol- legialen Zusammenarbeit, zum Miteinander anstelle des üblichen Gegeneinanders. Das ist doch schon viel. ■



©Willy Curchod

Runder Tisch, organisiert auf Initiative der Vereinigung der Appellation Dézaley Grand Cru

Am 6. September setzten sich junge Dézaley- Winzerinnen und -Winzer auf dem Clos des Abbayes mit Pressevertretern an einen Tisch, um mit ihnen über die Herausforderungen zu diskutieren, vor denen sie stehen, über ihre Visionen und ihre Ideen, mit denen sie das einzigartige Terroir des Dézaley, das Herzstück der terrassierten Rebberge des Lavaux, in die Zukunft führen wollen. Mit einigen von ihnen haben wir uns ausführlicher unterhalten. Kurzporträts aller 14 jungen Dézaley-WinzerInnen finden Sie auf: dezaley.ch/de/category/dezaley-de



Fünf Mitglieder des Komitees der Appellation Dézaley Grand Cru, zusammen mit zehn jungen Winzerinnen und Winzern.

Acht Jahrgänge, und zwar die Jahrgänge, in denen die jungen Winzerinnen und Winzer geboren wurden, konnten nach dem runden Tisch verkostet werden.

©MJ Valente



Osez l'exception ! Donnez une nouvelle âme à votre vin !

Vinifier son vin dans une cuve ovoïde en bois est une excellente opportunité de donner une nouvelle lettre de noblesse à l'un de vos nectars.

Les vins ainsi élaborés sont plus aboutis et naturellement plus expressifs car cette forme développe des arômes très fins avec une structure harmonieuse.



Schéma du mouvement des lies



La forme ovoïde induit et facilite différents mouvements, perceptibles (maintien en suspension des lies) ou imperceptibles (mouvement brownien, vortex) lesquels participent à l'élaboration de vins plus complexes.

Chaque exécution est un objet d'art ! Réservez dès à présent votre cuve de 500, 800 ou de 1000 litres

Passing the baton in
the D ezaley vineyards

A Younger, Greener D ezaley

No-one lasts for ever and even in
the blessed land of D ezaley Grand cru,
a younger generation must take up
the reins.

In a wine-growing area such as D ezaley, with almost a thousand years of history, generations come and go as surely as the vine grows back after the winter. However, when generational transition happens simultaneously at a number of estates, it is worthwhile taking a closer look at what is involved.

The killer question

Organic farming, conserving biodiversity, or adapting winegrowing to climate change were some of the burning questions brought up by the journalists. Should not the Ville de Lausanne, which cultivates almost 17% of the 54 hectares of D ezaley vineyards, lead by example in converting to organic agriculture? "Definitely!", declares Doris Sommer, "We're all set". Gr egory Massy, who together with his younger brother Benjamin has taken over the Clos du Boux estate, famous for its D ezaley Chemin de Fer, is currently in the testing phase. He is convinced they will soon be embarking on organic farming.

Techno & Chasselas go well together

If we are to win back lost clients in both the French- and German-speaking parts of the country and attract young people, entrepreneurial spirit is what we need. Titouan Briaux Chaudet has just that. He's twenty-seven years old and full of ideas. Together with two friends, he founded The Lavaux Swiss Wine and Fondue Bar in Manhattan. He assigns three months' work a year to that establishment and sells part of his wine

production there. Organising events at the Chaudet estate is another major activity. The terrace and garden, with a view on the lake, are rented out for private parties, but can also be transformed into a cinema, a concert venue, a bar or even – a disco. That's when Chasselas meets techno.

Encouraging prospects

There is no doubt that the new generation of winemakers, now taking over the pruning shears and pipettes of their parents in the D ezaley vineyards, will assure the long-term sustainability of the mythical appellation and its magnificent wines. They have already done what is most important: they have opted to work together.



Basile Neyroud, Domaine Neyroud-Fonjallaz in Chardonne



On September 6th, at the Clos des Abbayes estate, a group of young winemakers from D ezaley gathered around a table along with media representatives.

Wenn der Wein orange wird

Vor 8000 Jahren in Georgien geboren, verleiht das Mazerieren der weissen Trauben mit ihren Häuten und Stielen den Weinen, die so gekeltert werden, ein delikates Gleichgewicht zwischen Frische und Tannin. Die Liebhaber bewundern dieses Nischenprodukt.

Text: David Mognier

Die georgischen Quevri, in denen Saft, Häute, Rappen und Kerne miteinander mazerieren, werden während der Maischegärung im Boden vergraben und versiegelt.

Orange ist die fünfte Farbe des Weins. Man kennt natürlich den weissen, den roséfarbenen, den roten Wein und sogar den Vin jaune aus dem Jura. Doch nun taucht auch das Orange in unseren Kellern auf, diese jahrtausendealte Technik aus Georgien, die dort immer verwendet wurde (siehe Kästchen). Die «moderne» Methode besteht darin, die weissen Trauben vor dem Pressen zusammen mit ihren Häuten und teilweise mit ihren Rappen ein bis drei Wochen lang einzumaischen.

Dabei nimmt der Saft diese hübsche Farbe an, vor allem aber extrahiert die Mazeration Tannine aus Traubenhäuten und -stielen, was dem Wein Komplexität verleiht. Zum Schluss besitzt der Wein also die Frische eines Weissweins, kombiniert mit feinen Tanninen, die ihn zu einem idealen Essensbegleiter machen. Für den Apéro ist er nicht geeignet, aber ein gut gemachter Orange Wine passt wunderbar zu orientali-

scher oder asiatischer Küche, die zwischen Gewürzen und Süsse jongliert.

«Entscheidend ist das Gleichgewicht zwischen Säure und Tanninen», erklärt Pierre-Alain Dutoit, einer der Pioniere der orangen Weine im Kanton. Angefangen hat er aufgrund einer Bestellung des Chalet-des-Enfants in Mont-sur-Lausanne. «Ich hatte schon vorher Versuche mit Chas-



©Wikimedia

Ein Chardonnay, mitten in der Maischegärung.



©Ministerium für Kultur und Denkmalschutz Georgiens

Die Tradition der Quevri

Der Wein kann in Georgien auf eine mindestens 8000-jährige Geschichte zurückblicken. Das belegen Spuren, die von Historikern entdeckt wurden. Sie halten das Land am Schwarzen Meer für die Wiege der Weinkultur. Und denken, das Wort «Wein» stamme vom georgischen «gvino» ab.

Die Bauern quetschen die gelesenen Trauben, bevor sie Saft, Traubenhäute, Rappen und Kerne in ein grosses Ei aus gebranntem Lehm füllen und dieses in der Erde vergraben. In diesen Behältern, Quevri genannt, beginnt die Masse für mehrere Monate zu gären, dann wird sie umgezogen. Mittlerweile ist diese Tradition beim immateriellen Kulturerbe der Unesco eingeschrieben, denn sie ist bis heute lebendig geblieben. Auf dem Land lernen noch immer viele Kinder, wie man die Quevri herstellt und wie man autochthone Rebsorten wie die weisse Rkatsiteli auf alte Art und Weise vinifiziert.

selas gemacht, ohne zu wissen, dass das *Vin orange* heisst.» Für das Restaurant wählte er den aromatischeren Pinot Gris. Und ein Einmischen von zehn Tagen, mit regelmässigem Unterstossen des Tresterhuts. Nach dem Pressen ein Umzug in Cuves im Freien, an der Kälte, um den biologischen Säureabbau zu verhindern, dann ein natürlicher Ausbau für eine Produktion in homöopathischen Mengen.

Ein Geschmack, der überrascht

«Wer das nicht kennt, ist überrascht», amüsiert sich Catherine Cruchon aus Échichens. «Ein Orange Wine ist atypisch, aber komplexer als ein Weisser. Denen, die der *Vin jaune* aus dem Jura kein Begriff ist, muss man seine oxydative Seite erklären. Aber es bleibt ein Nischenprodukt.» Bei den Cruchons hat man mit Gewürztraminer angefangen, 1000 bis 1500 Liter pro Jahr. «Er wird vergoren, bis kein Zucker mehr vorhanden ist. Danach bauen wir ihn auf den Hefen aus, je nach Jahrgang im Holz.» Ihr *Omnis* ist ebenfalls ein Naturwein, aber Sie brauchen sich nicht zu beeilen: Die Flaschen haben den Brand der Cave Cruchon diesen Frühling nicht überlebt.

Mit der *Domaine de la Ville de Morges* hat Bolle auch die Tradition des orangen Weins übernommen. Heute verführen der *Parcelle 902* (Chardonnay), 966 (Doral) und 976 (Pinot Gris) die Liebhaber. «Der Orange Wine braucht immer eine schöne Säure, um eventuelle aromatische Fehler zu bekämpfen», erklärt Direktor Jean-François Crausaz. Hier werden die ganzen Doral-Trauben mit den Rappen zehn Tage lang eingemaischt, mittels Ansatz («*ped de cuve*») der besten Hefen. Dann wird gepresst und in einem Beton-Ei fertig vergoren. Die beiden anderen werden ohne Rappen eingemaischt, um die Frucht in den Mittelpunkt zu rücken.

«Der in dreijährigen *Barriques* ausgebauter Chardonnay ist komplexer, er zeigt Honignoten, wirkt frisch und kandiert zu-

gleich.» Die 600 oder 1000 Flaschen verkaufen sich gut «an ein sachkundiges Publikum, in Genf oder in der Deutschschweiz», bestätigt Jean-François Crausaz. Es handelt sich dabei um sogenannte Naturweine: «Das ist eine Stilübung, man darf keinerlei Fehler machen.»

Immer wieder erklären

Bei *Badoux* hatte der frühere Önologe Daniel Dufaux 2014 den nach «alter Methode» produzierten Hommage herausgebracht, ohne selektierte Hefe und Schwefel. «Das war speziell und hat sich nicht verkauft», erinnert sich seine Nachfolgerin Marjorie Bonvin. 2020 hat sie einen neuen Versuch gewagt, Chasselas einzumaischen, nicht aber 2021, dafür war der Jahrgang nicht geeignet. Dieses Jahr ist die Qualität da, so hat sie ihren Chasselas drei Wochen an der Maische gelassen, um ihn dann natürlich zu vinifizieren und auszubauen; er ist Teil der modernen Weinlinie *Henri*.

«Man muss ihn erklären und nicht wie einen traditionellen Chasselas trinken. Die Neugierde ist da, aber es gab auch Bestellungen, die wir zurücknehmen mussten. Ich persönlich liebe oxydierte Weine, diese Struktur eines Rotweins bei einem Weissen. In diesem *Henri orange* finde ich Mineralität und Zitrusfruchtnoten, aber noch ganz viel anderes.»

Der letzte, der sich auf das Abenteuer eingelassen hat, ist Selbstkelterer Christian Dugon aus *Bofflens*. «Ich hatte zu viele klassische Weisse, alle mehr oder weniger auf derselben Linie. Ich wollte es ausprobieren, werde das aber nicht jedes Jahr machen.» Sein mit den Rappen eingemaischter Pinot Gris 2021 wird im Plastik-Ei vinifiziert, damit die Häute permanent im Saft bleiben, mit leichter Oxydation. Er fügt ein wenig Schwefel zu seinen 580 Litern hinzu, die er abgefüllt hat, um «das Terrain zu erkunden» mit seinem Wein, «der besser zu Vorspeisen passt als zum *Apéro*». ■

Der *Omnis* aus dem Hause *Henri Cruchon*: ein Gewürztraminer «nature» mit Duftnoten von Grüntee und Anklängen von gelben Früchten.



Parcelle 902, produziert von der *Domaine de la Ville*: ein in *Barriques* ausgebauter Chardonnay «nature» mit Aromen von Agrumen, kandierten Früchten und Blumen.



Der *Vin Orange Henri* von *Badoux*: ein Chasselas mit Noten von Baumüssen, Feigen und getrockneten Früchten auf einem mineralischen Untergrund.



Der *Vin orange* der *Cave de La Côte*: ein Doral mit Aromen von Orangenzesten, kandierten Früchten und Tabak.

Henri Cruchoy

VIGNERON

Le Domaine vient d'être élu ICÔNE DES VINS SUISSES par le guide gastronomique GAULT&MILLAU.



Robert Parker
WINE ADVOCATE

les 8 vins dégustés ont reçu entre 90+ et 93+ points par «Parker Wine advocate» :)



Daniel Rossier et Fils
Vignerons - Encaveurs



vins-rossier.ch

Lavigny - Vaud - Suisse

+41 79 224 82 32

Colour and tradition

Wine that Turns Amber

Originating in Georgia some 10,000 years ago, the ancient technique of macerating white grapes with their skins and stems produces wines with a delicate balance between fresh acidity and tannins. Enthusiasts love these wines that have long remained a niche product.

Amber is the fifth wine colour. We are well acquainted with white, rosé and red, and even the yellow Jura wines. But amber, a thousand-year-old technique born in Georgia and still used there, is only slowly reaching our wineries. The «modern» method is to macerate white grapes with their skin, and sometimes their stems, for just one to three weeks before pressing.

That is how the juice takes on its attractive colour but, above all, macerating extracts tannins in the skins and stems, which will give the finished wine its complexity. The end result is a wine that has the freshness of a white wine with a fine tannic structure, making it ideal for accompanying meals.

“It’s all about finding the right balance between acidity and tannins”, explains Pierre-Alain Dutoit, one of the canton’s amber wine pioneers. He has opted for Pinot Gris.

A surprising taste

“If you don’t know it, it’ll surprise you”, quips Catherine Cruchon from the Echichens family estate. They use the Gewürztraminer grape. Their Omnis amber is also a natural wine but, no need to rush: the bottles did not survive the fire at the Cruchon winery last spring.

When Bolle & Cie took over the Domaine de la Ville de Morges, they also took over their traditional amber wine production. Nowadays, Chardonnay, Doral and Pinot Gris are popular. “It’s always important to have a good acidity level to counteract possible aroma deviations”, explains Jean-François Crausaz, the director.

Always explain

At the Badoux winery, the former oenologist Daniel Dufaux created Hommages in 2014, according to the ancestral method, without yeasts or sulfites. “It was special, but it didn’t work”, recalls his successor, Marjorie Bonvin. In 2020, she made another attempt at fermenting Chasselas, not in 2021 which was not a good year for it. This year, the quality is right. She fermented her Chasselas for three weeks, vinified and matured the wine naturally, ready for their Sélection Moderne – Henri range.

The latest newcomer is Christian Dugon, from Bofflens. “I had too many classic whites, all very much the same, so I wanted to have a go but I won’t be doing it every year.” His Pinot Gris 2021, fermented with the stems, was vinified in plastic tanks to ensure the skins stay continually immersed in the juice, with just light oxidation.

In Georgia, qvevris are buried in the ground and sealed, leaving the contained juice, skins, stalks and pips to macerate.





*«Le tabac transforme
les pensées en rêves.»
Victor Hugo*

TABAC BESSON

Magasin spécialisé dans la vente
de tabacs, cigares et spiritueux

Rue de Bourg 22 - 1003 Lausanne
Tél. 021 312 67 88
tabacbesson@bluewin.ch



«Dépositaire Davidoff depuis 50 ans»

Davidoff
CIGARS

Cave Vevey-Montreux

Mit neuem Schwung

Nachdem sie diverse Turbulenzen überstanden hat, blickt die Cave Vevey-Montreux, die östlichste Genossenschaft der AOC Lavaux, durchaus optimistisch in die Zukunft. Begegnung mit einem der Hauptakteure dieser Erneuerung: Alexis Praz.

Text: Alexandre Truffer

Der aus dem Aostatal stammende Alexis Praz arbeitete mehrere Jahre im Wallis, bevor er die Leitung der Cave Vevey-Montreux übernahm. Die 1939 gegründete Kooperative wird seit 2019 von Pierre-Alain Cardinaux präsiert. «Unsere neue Equipe hat grosse Arbeit geleistet», erklärt der Önologe und zeigt die mit moderneren und zugleich klassischeren Etiketten bestückten Flaschen. «Wir haben das alte Logo überarbeitet. Es zeigt drei Fässer, welche die drei Weingemeinden symbolisieren, die auch die drei wichtigsten Genossenschaftler der Kellerei sind: Montreux, Blonay-Saint-Légier und La Tour-de-Peilz.»

Der neue Auftritt fiel zusammen mit der Präsentation von drei neuen Weinen: Sauvignon Blanc, Chardonnay und Réserve du Château des Crêtes. «Die Réserve ist ein im Amaronestil vinifizierter Galotta, mit dem wir – wie übrigens auch mit dem Chardonnay – beim Grand Prix du Vin Suisse (siehe S. 24) eine Goldmedaille holten», präzisiert Alexis Praz. Dazu gesellte sich eine Goldmedaille am Mondial du Chasselas für Es Ruffinel und eine weitere für den Pinot Noir Riviera beim Mondial des Pinots. Das zeigt, dass Qualität das höchste Ziel der Direktion ist. «Diese Medaillen und unsere Neuheiten ermöglichen es uns, eine neue Kundschaft anzusprechen, vor allem Restaurateure», freut sich Alexis Praz und bestätigt, die Zahlen würden besser.

Nach der Ernte 2022 gefragt, zeigt sich der Önologe von Qualität und Menge begeistert. «2021 war wirklich problematisch mit nur zwei Drittel der normalen Produktion und das mitten in unserer Restrukturierung. So kam dieser neue, grosszügige und sonnige

Jahrgang genau zum richtigen Zeitpunkt! Die Roten präsentieren sich wundervoll, und ich bin beeindruckt von der Qualität der Weissen, die viel weniger unter der Trockenheit gelitten haben als befürchtet.»

Die Cave Vevey-Montreux, strukturiert um ihre fünf Hauptgenossenschaftler, die 90% der 35 Hektar abdecken, die eingekellert werden, schaut also mit einem gewissen Optimismus in die Zukunft. «Die Rückkehr

zu klassischen Etiketten wurde sehr gut aufgenommen und diese kommerzielle Dynamik erlaubt es uns, in unsere Kooperative zu investieren. Sie ist zwar nicht mehr ganz jung, aber es liegt noch eine schöne Zukunft vor ihr!» ■



© Philippe Dutoit

«Die Roten präsentieren sich wundervoll, und ich bin beeindruckt von der Qualität der Weissen, die viel weniger unter der Trockenheit gelitten haben als befürchtet.»

Alexis Praz

Waadtländer Senf, ein Körnchen Verrücktheit

Text: Pierre-Etienne Joye
Fotos: Sandra Culand

Bertrand Boesch aus Cottens
stellt zwanzig verschiedene
Senfarten her.

Er braucht die grossen schweizerischen oder französischen Marken nicht zu beneiden. Im Gegenteil. Der handwerklich und von A bis Z im Kanton Waadt produzierte Senf gewinnt immer mehr an Renommee. Von der kultivierten Senfpflanze bis zum Einmachglas: die Pioniere der aromatischen Körner finden Nachahmer. Und die lokalen Produzenten bieten vielerlei Varietäten.



Senf? Er stach Heerscharen von französischen Konsumenten, die durch die Supermärkte streiften, in die Nase. Die Gestelle waren praktisch leer. Grund dafür war einerseits das grauenvolle Wetter in Kanada letztes Jahr und der Krieg in der Ukraine dieses Jahr, sichern doch die beiden Länder den Löwenanteil der weltweiten Produktion der pikanten Senfkörner. Dieser Mangel hat Frankreich und, in geringerem Ausmass, auch die Schweiz getroffen.

Nach dieser Präambel wollen wir bei den lokalen Produzenten den Puls fühlen. Denn der zu 100% waadtländische Senf hat sich einen beachtlichen Ruf erarbeitet und ist mittlerweile gut unterwegs. Inzwischen bieten mehrere Produzenten ihre Spezialitäten an, allen ist etwas gemeinsam: Es handelt sich fast immer um Senfe «à l'ancienne», also aus ungeschälten, grob gemahlenden Senfkörnern zubereitete Würzpasten. So weit zu kommen, ist allerdings kein Zuckerschlecken.

Die Bauern überzeugen

Das bestätigt Bertrand Boesch aus Cottens. Der ausgebildete Informatiker hat viel Zeit darauf verwendet, sein Basisrezept zu entwickeln. Und er brauchte fast 25 Jahre, um lokale Bauern zu überreden, Senf zu kultivieren. «Anfangs war es immer die gleiche Leier: Misstrauen, Misstrauen, Misstrauen...», erzählt der Angefressene, der seit 2010 seine *Moutarderie et Vinaigrerie du*



Die schwarzen, braunen oder gelben Senfkörner sind die Basis des fertigen Produkts.

Grand-Pré betreibt. Erst viel später gelingt es ihm, einen ersten Bauern dazu zu überreden, sich ins Abenteuer zu stürzen. «Andere folgten. Heute arbeite ich mit Serge Aepli im Waadtländer Chablais (siehe Interviews). Ich habe ihm mein Saatgut geliefert, um nicht jedes Mal meine Rezepte anpassen zu müssen.»

Bertrand Boesch verwendet drei Senf-Varietäten zur Herstellung seiner Senfe. Den schwarzen (*brassica nigra*), den braunen (*brassica juncea*) und den weissen (*sinapis alba*), der in der Realität eher gelb ist. Vom kräftigsten bis zum mildesten. Der Senfproduzent spielt mit verschiedenen Proportionen von vier Mahlgraden, womit er zwölf verschiedene Möglichkeiten erhält. «Ich amüsiere mich mit den Assemblagen. Ich respektiere die gleichen Regeln, jongliere aber mit den Körnern.» Das Gemisch mazeriert mehrere Tage in einer ebenfalls lokal produzierten Flüssigkeit (Essig, Weisswein, Verjus oder Zitrone), was das ätherische Öl freisetzt, diese typische Substanz, welche in der Nase kitzelt. Der Gargamel aus Cottens fügt danach Extrakte einer hausgemachten Bouillon hinzu und aromatisiert das Ganze, bevor er es in Töpfe abfüllt. Das Salz? Kommt aus Bex. Ganz wenig. Sechsmal weniger als bei industriellen Produkten. «Von 45 Sorten bin ich auf 20 zurückgegangen, fünf davon sind klassische», fasst er zusammen. Der Vorzeige-Senf ist und bleibt der althergebrachte mit den grossen Körnern.

Knackige Senfkörner

Das Resultat ist nicht eine glatte, kompakte Masse, sondern ein – selbstverständlich körniges – Amalgam verschiedener Texturen und Geschmacksnoten. «Die knackigen Senfkörner, die eine saure Flüssigkeit enthalten, zerplatzen im Mund. Ein tolles Erlebnis, das einen jedes Mal von neuem verblüfft.» Man kann es sich denken: Die Senfsorten desjenigen, der 2013 als Ehrenmitglied der Confrérie de la Moutarde de Dijon inthronisiert wurde, haben Biss!

«Die knackigen Senfkörner, die eine saure Flüssigkeit enthalten, zerplatzen im Mund. Ein tolles Erlebnis, das einen jedes Mal von neuem verblüfft.»

Bertrand Boesch aus Cottens

Eine französische Auszeichnung für einen Waadtländer Senfproduzenten? Logisch: Die Bezeichnung «Moutarde de Dijon» ist juristisch nicht geschützt. Zudem stimmt sie eher mit einer Herstellungsmethode und einer Senfart überein als mit einem Produkt, dessen Herkunft und Inhaltsstoffe an ein Terroir gebunden sind. Hat der Senfmangel in Frankreich also seine Produktion angekurbelt? «Nicht wirklich. Ich halte mich an die Konstanz. Mit 63 Jahren muss ich eher über meine Nachfolge nachdenken.»



Waadtländer Senf, von der Blüte über das Mahlen der Senfkörner und das Aromatisieren bis hin zum Abfüllen in Gläser.

Geschmäcker und Geschichten

Die Westschweizer öffnen lieber ein Glas mit einem Senf, der in die Nase steigt. Die Deutschschweizer hingegen drücken genüsslich ihren milden Senf aus der Tube. Die Amerikaner lieben ihn gesüsst oder süss-sauer. Die Freiburger stürzen sich, sobald der Moment gekommen ist, auf den famosen Bénichon-Senf, gewürzt und gebunden mit «vin cuit» (alias «raisinée»). All das reicht weit zurück in der Geschichte. Spuren der Senfpflanze finden sich bereits 3000 vor unserer Zeitrechnung, bei den Sumerern. Die Völker der Antike mischen Senfkörner unter ihre Nahrungsmittel, um die Verdauung zu fördern. Dann bricht mit dem Mittelalter das goldene Zeitalter der Gewürze an, das in der Renaissance am hellsten strahlt. Damals gehört Senf zu sämtlichen Banketten, wie Rabelais berichtet. Im Lauf der Jahrhunderte wird der Senf nach und nach zum Synonym für Raffinesse und Vergnügen. Feine, aromatische Senfsorten erobern die Gaumen. Und seit kurzem bahnt sich der ehrliche, schmackhafte Waadtländer Senf zunehmend seinen Weg.

Lange Zeit war Bertrand Boesch ein Pionier in der Waadt, mittlerweile ist er nicht mehr der einzige, der Senf aus einheimischen Zutaten anbietet. Hugo Reitzel aus Aigle ist ebenso bekannt für seine lokalen Senfarten wie auch die Moulin de Sévery, welche ihre Kreationen in der gesamten Romandie verkauft. Diese Unternehmen werden von einem anderen Nachbarn aus Cottens mit Senfkörnern beliefert: von Julien Bugnon (siehe Interviews). Er verkauft seine Senfkörner auch an einen Neuling auf dem Nischenmarkt des einheimischen Senfs, an Joël Beney in Montreux mit seinen «Dudit Jo»-Senfen.

Grafiker und Senffabrikant

Alles hat vor fünf Jahren begonnen. Joël Beney hat ein paar Freunde eingeladen, zum Kaninchen an Senfsauce. Er liebt das Kochen und beschliesst, die Sauce auf seine Art zuzubereiten, mit hausgemachtem Senf. Das Resultat findet Anklang und wird munter kommentiert: «Dein Senf ist etwas ganz anderes, als was man im Handel findet, du



Die verschiedenen Senfspezialitäten von Joël Beney aus Montreux: «ethisch, graphisch und geschmackvoll».

solltest ihn verkaufen!», empfiehlt man ihm. Die Idee beginnt zu reifen. Nach verschiedenen Versuchen und immer überzeugenderen Resultaten beschliesst der Dreissigjährige, den Schritt zu wagen und seine Produkte zu vermarkten. «Ich bin Grafiker von Beruf, ich gestalte gerne Verpackungen. Das ist eine Gelegenheit, meine beiden Aktivitäten zu verbinden, um ein schönes und gutes Produkt zu kreieren.» Der Neo-Senfproduzent hebt sich durch ein gepflegtes Design von anderen ab; der hochwertige Look unterstreicht auch den handwerklichen Aspekt. Der Name spielt auf den berühmten Burgunder Senf an. «Dudit Jo (= von besagtem Jo), das Wortspiel hat ein Freund als Witz erfunden. Und ich habe es behalten.»

Sein Grundrezept ist immer dasselbe: halb dunkle Körner, halb gelbe Körner, geliefert von Julien Bugnon aus Cottens. «Ich wollte Bio-Senf machen, aber das ist schwierig beim Senf, so habe ich mich für einen lokalen Produzenten entschieden.» Die Senfkörner werden rund drei Tage in einem Wasser-Essig-Gemisch eingeweicht,

dann wird die Masse gemixt und mit Xanthan-Gummi gebunden. Jetzt fügt der Produzent aus Vevey, mittlerweile in Montreux ansässig, Aromen bei, die er mag (Liebstöckel, Steinpilze, Lebkuchengewürz usw., insgesamt zwölf Produkte). Joël Beney hat vor kurzem angefangen, auch glatte, cremige Senfe anzufertigen, doch der klassische Senf «à l'ancienne» läuft auch bei ihm am besten. Seine Senfsorten von der Riviera, komponiert aus einem Maximum von regionalen Zutaten, werden ethisch produziert und entsprechen dem Zeitgeist. Und sind natürlich so waadtländisch wie nur möglich. ■

«Ich bin Grafiker von Beruf, ich gestalte gerne Verpackungen. Das ist eine Gelegenheit, meine beiden Aktivitäten zu verbinden, um ein schönes und gutes Produkt zu kreieren.»

Joël Beney aus Montreux



CAVE DE LA CRAUSAZ

Féchy

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre cave pour une visite ou une dégustation.

Les vins du Vieux Coteau sont maintenant aussi disponibles à la Cave de la Crausaz !

CAVE DU VIEUX COTEAU
FÉCHY

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi à vendredi : 7h à 12h - 13h à 18h
Samedi : 8h à 12h - 14h à 17h



CAVE DE LA CRAUSAZ – BETTEMS FRÈRES SA

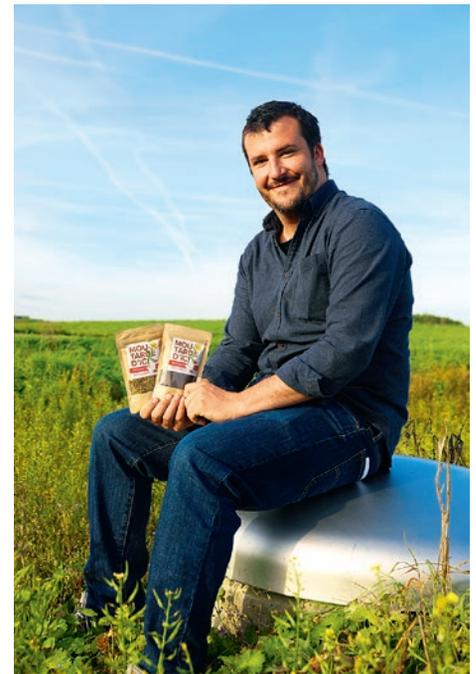
Chemin de la Crausaz 3 – 1173 Féchy

Tél. 021 808 53 54 – www.cavedelacrausaz.ch

Interviews über Kreuz



Serge Aeppli aus Yvorne (links) und Julien Bugnon aus Cottens.



Serge Aeppli, Landwirt in Yvorne auf der Domaine des Pâqueys. Er liefert seine Senfkörner an Bertrand Boesch, den Senfproduzenten von Cottens.

Julien Bugnon, Landwirt und Winzer auf der Domaine du Vieux Réservoir in Cottens, Gründer des Unternehmens Dicifood. Er beliefert mehrere lokale Senfproduzenten, unter ihnen Joël Beney.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Senf anzubauen?

Serge Aeppli: Ich bin auf einen Artikel über den Senfproduzenten Bertrand Boesch gestossen. Dabei habe ich erfahren, dass er Mühe hat, Bauern zu finden, welche Senfpflanzen kultivieren, also habe ich ihn kontaktiert. So hat es angefangen. Die eidgenössische Landwirtschaftspolitik ist nicht wirklich offen für Neues, das funktioniert im Kanton Waadt besser. Deshalb habe ich Senfpflanzen ausgesät. Es gibt nicht viele Anhaltspunkte und ich musste mich herantasten, doch heute gelingt es mir, einen Hektar Senf zu produzieren, und zwar mit den beiden gefragtesten Hauptsorten, dem gelbkörnigen und dem schwarzkörnigen Senf. Es hat mir schon immer Spass gemacht, neue Kulturen auszuprobieren. Mit dem Senf stelle ich mich einer neuen Herausforderung.

Julien Bugnon: Bei mir war es der Senf, den Dicifood lanciert hat. Das war vor einigen Jahren, als ich mich bei einem Kaffee mit dem Patron der Moulin de Sévery unterhielt. Wir fanden es beide schade, Senfkörner aus dem Ausland, namentlich aus der Ukraine, importieren zu müssen. Eine solche Entfernung, um ein hochgelobtes Würzmittel herzustellen, das man auch aus lokalen Zutaten produzieren könnte. Wir mussten es einfach probieren. Dann stiess Hugo Reitzel dazu. Wir haben uns auf natürliche Weise gefunden, gegenseitig, als das Unternehmen beschlossen hat, eine zu 100% in der Schweiz fabrizierte Produktelinie zu lancieren.

Was ist die Besonderheit dieser Nischen-Kultur?

Serge Aeppli: Der Senf blüht direkt nach dem Raps im Monat Mai. Punkto Pflanzenschutzmittel ist es kompliziert. Es gibt keine Zulassungen für Herbizide und Insektizide. Wir verwenden sie, uns fehlen aber die Anhaltspunkte. Man muss sich also vor allem mechanisch behelfen. Und dann kommt das Sortieren, wenn die Körner reif sind. Man muss alles, was nicht Senf ist, mittels Ventilation entfernen. Danach werden die Körner gesiebt, getrocknet und an Bertrand Boesch geliefert, bereit zur Verarbeitung.

Julien Bugnon: Ich produziere braune und gelbe Senfkörner. Der Markt ist begrenzt, die Nachfrage gezielt und die Senfkultur ultrasensibel auf Krankheiten, ähnlich wie der Raps. Trotz dem Bio-Druck kommt sie nicht ohne Produkte aus, welche die Pflanzen vor Schädlingen schützen. Mit mehr als 20 Tonnen Senfsamen pro Jahr bin ich wohl der grösste Senfproduzent der Schweiz.

Eine Anekdote rund um den Senf?

Serge Aeppli: Die Leute sind neugierig, stellen Fragen und sind überrascht, wenn man ihnen sagt, dass das nicht Raps, sondern Senf ist. Ich habe versucht, mit meinen Senfkörnern meinen eigenen Senf zu machen, einfach aus Spass. Er war nicht gut – jedem sein Metier! Also mache ich auf dem Bauernhof Wiederverkauf.

Julien Bugnon: Eher ein Versuch als eine Anekdote. Dieses Jahr habe ich Senf als zweite Kultur angepflanzt, mit einer späten Ernte. Ein Experiment, als Antwort auf die Trockenheit diesen Sommer. Nur ein Hektar und ausschliesslich gelbkörniger Senf.

Die Gespräche führte PEJ

VON DER NATUR VERWÖHNT, VOM MENSCHEN VEREDELT



adveo.ch / photographie: Philippe Krauter



WEINGUT DER GEMEINDE YVORNE CLOS DE L'ABBAYE, 1^{ER} GRAND CRU

Im Herzen der Rebberge von Yvoire hält jeder Wein ein Versprechen bereit: Er vereint das Beste aus der Natur mit dem Möglichststen, was der Mensch tun kann. Die knorrigen Chasselas-Rebstöcke, die nach dem Gobelet-System erzogen werden, treiben ihre Wurzeln durch die kalkhaltige Gletschermoräne bis auf den felsigen

Untergrund. Dies verleiht dem 1^{er} Grand Cru seine einzigartige mineralische Prägung mit Feuersteinnoten. Lassen Sie sich beim Entkorken vom Duft reifer Früchte verführen. Danach werden die intensiven Aromen von süß bis bitter, die durch das herausragende Terroir geprägt werden, Ihren Gaumen betören.



www.commune-yvoire.ch

Vaud Mustard: It all Began with a Seed

It is in no way inferior to the well-known Swiss and French brands. On the contrary, the artisanal mustard, entirely made in the Vaud canton, is becoming increasingly recognised. From the planting to the jarring, these flavoured seeds are closely emulating the original.

The 100% Vaud mustard has earned itself a good reputation and is now well accepted in the market. At present, there are several producers offering their specialities. These flavoured condiments have one point in common: most are made in the traditional way, from crushed whole seeds and therefore have a grainy texture. However, getting there was no easy matter.



Bertrand Boesch, in Cottens

Convincing the farmers

That was the mission of Bertrand Boesch from Cottens, originally a computer engineer who has been making mustard and vinegar at his Moutarderie et Vinaigrerie du Grand-Pré since 2010. It took him almost 25 years to persuade local farmers to grow the plant. He explains that, “At first it was the same old story over and over – a general sense of mistrust”. It took him ages to finally convince just one farmer to take the plunge. “Others have followed, and right now I’m working with Serge Aeppli, in the Chablais region in Vaud.”

Crunchy seeds

The end-product is not a smooth, compact paste but a blend of textures and flavours, in which the seeds are clearly visible. Although Bertrand Boesch was a pioneer in the Vaud region for a while, he is no longer alone in offering a mustard made entirely from raw ingredients. Hugo Reitzel from Aigle is also known for his locally made mustard, along with the Moulin de Sévery which sells its products all over French-speaking Switzerland. These niche-market producers get their mustard seed supplies from Julien Bugnon, a crop-grower from Cottens, who also provides seeds to a newcomer, Joël Beney, in Montreux, who makes Moutarde Dudit Jo.

A graphic designer turned mustard-maker

The new mustard-maker, Joël Beney, macerates the seeds in water and vinegar for about three days. After stirring the mixture, he binds it with Xanthan gum. He then adds his favourite flavours (sea parsley, cep, gingerbread etc., about a dozen different flavours in all). Made with as many regional products as possible, his Riviera-region mustard is ethical and pleasing to the contemporary palate – and almost entirely home-grown in Vaud.



Mustard plant and seeds



Joël Beney, in Montreux



The Guillon Trumpets

When the Confrérie du Guillon was founded in 1954, the sound of trumpets accompanied the *ressats* (banquets). However, it was not until some twenty years later that a real group was invited to play at these events celebrating the glory of Vaud wine.

The Marignan Quartet, founded in 1973 by four former members of the Lausanne College Fanfare, was hired the following year by the Governor, Robert Anken. One of these distinguished musicians was the trumpet player, Silvio Mages. He subsequently took on the role of Constable. His two sons, Olivier and Grégoire, both gifted trumpet players, soon joined him at the Chillon Castle. Like their father, they would later don the Councillor's gown.



© Edouard Curchod

Over time, a number of talented musicians joined the group. In addition to trumpet players, they included players of large wind instruments (bassoons, trombones and saxophones) as well as percussionists.

The trumpets are sounded about 25 times during the evening: when wine is drawn from the barrel, during the initiation rite and each time a dish or a wine

are presented. The repertoire is varied, with different types of music ranging from patriotic and solemn, such as the Vaud anthem and *Ranz des Vaches*, to more lively and popular pieces, such as themes from the films *Gendarme de Saint-Tropez* or *The A-Team*.

Pascal Besnard, the Provost



CLOS DE CHILLON GRAND CRU

**EXKLUSIVER
VERKAUF**
in der Boutique
und im Bazar




Henri Badoux
1908

Der Clos de Chillon wird von Maison Henri Badoux hergestellt und abgefüllt. Er trägt die Herkunftsbezeichnung AOC «Lavaux». Der Grand Cru wird im Untergeschoss des Schlosses ausgebaut.

www.chillon.ch





Nur Glücksgefühle

Die Winzerinnen und Winzer haben in diesem Herbst 2022 allen Grund zur Freude. Vergessen ist der geizige letzte Jahrgang mit seinen Wetterkapriolen. Der neue knüpft wieder an die guten Ernten an und zeichnet sich durch aussergewöhnliche Qualität aus. Die lang anhaltende Trockenheit im Sommer und der mangelnde Regen hatten nur geringe Auswirkungen auf das Wachstum von vollkommen gesunden, goldgelben Trauben, die mehr als zwei Wochen früher als in einem normalen Jahr geerntet wurden. Das Glücksgefühl ist umso grösser, als die wirtschaftlichen und sozialen Folgen der Pandemie nur noch eine schlechte Erinnerung zu sein scheinen.

Der Beweis dafür war die unglaubliche Begeisterung für unsere diesjährigen Veranstaltungen, die trotz der vorherrschenden düsteren Stimmung regelrecht überrannt wurden. Die geopolitische Weltlage, die bevorstehende Rezession, die galoppierende Inflation, der zukünftige Energiemangel und nicht zu vergessen all die Nachrichten, von denen eine beängstigender ist als die andere, hatten Ihren Enthusiasmus, an den

Ressats und den Quatre Heures du Vigneron in Nyon teilzunehmen, in keiner Weise beeinträchtigt. Was für ein Glück in diesem Mahlstrom aus fatalistischen Vorhersagen und vorprogrammierten Ängsten! Einziger Wermutstropfen in diesem Konzert der Zufriedenheit war die grosse Anzahl an Damen und Herren, die keinen Zugang zu unseren Ressats gefunden hatten. Wir bedauern dies sehr und haben nur einen einzigen Rat für Sie: Buchen Sie jetzt Ihre Plätze für 2023, Sie haben es verdient.

Wie Sie sicher bemerkt haben, ist es ein überglücklicher Gouverneur, der Ihnen schreibt, denn unsere geliebte Confrérie erfreut sich einer positiven Dynamik und überbordender Aktivitäten dank des freiwilligen und überdurchschnittlichen Engagements meiner Robenbrüder. Dafür sei ihnen an dieser Stelle herzlich gedankt. Unsere Zusammenkünfte zu Ehren des Weins in Verbindung mit den Feinheiten der Gourmetküche, gewürzt mit eloquenten lyrischen Höhenflügen und Volksliedern, bilden ein hochkarätiges Spektakel an einem märchenhaften Ort. Ein zeitloses Ereignis, das von

Traditionen, Geselligkeit und Vergnügen geprägt ist und uns einen Abend lang von einer besseren Welt träumen lässt. Die Zeitlosigkeit und den Erfolg unserer Veranstaltungen messen wir auch an dem immer jünger werdenden Publikum, das Chillon besucht. Diese angehenden Aficionados, die sich für gute Weine und gutes Fleisch interessieren, sind auch die neuen Botschafter des Weinbaugebiets und der Waadtländer Weine. Sie sind das Reservoir und die Zukunft unserer Confrérie. Jedes Jahr treten rund 150 neue Mitglieder in unsere Reihen ein, was einen sehr dynamischen Altersdurchschnitt gewährleistet und sicherstellt.

In dieser Konstellation von Freude und guten Nachrichten und nach mehr als elf glücklichen Jahren an der Spitze der Confrérie du Guillon habe ich beschlossen, im März nächsten Jahres mein Amt als Gouverneur niederzulegen. Ich werde die Schlüssel an jüngere, besonders engagierte und motivierte Kräfte übergeben, die in der Lage sind, das Leben dieser wunderbaren Institution bis zum Ende der Zeit fortzuführen. ■





Alexandre Truffer, Echotier

Fotos: Edouard Curchod und Déclic Photographies

So prosaisch das Verb «kleben» auch klingen mag, es fasst die «Ressats des Pèdzes» mit seinen sesselklebenden Chasselas-LiebhaberInnen wunderbar zusammen. Kleben kommt von Klebstoff, einem Trendprodukt der KlimaaktivistInnen, das die Chantres und Clavendiers inspiriert hat. Dieses Bindemittel musste auf Schloss Chillon nicht verwendet werden, um die Gäste an ihre Stühle zu koppeln. Die zehnmalige Wiederholung des Anlasses spricht für sich. Grosszügige Menüs, feine Weine, fröhliche Compagnons in Festlaune und klangvolle Jagdhörner: Die Zutaten, die die Confrérie zusammenhalten, erreichten ihren Höhepunkt. Bei Tisch passte alles: der 2020er Epesses zum in Weisswein gebratenen Seebarsch, der 2015er Dézaley zum Vacherin Mont-d'Or und zum alten Gruyère, die Maggiapfeffer-Brioche zur Gänseleber und das Roggenbrot zum Lachs aus Lostalio. Im Saal stimmte es ebenfalls: Die Hérauts waren laut, die Prévôts liessen keinen Wortwitz aus und die Trompeten spielten, dass die Schlossmauern wackelten. Von den Inthronisierungen bis zum letzten Trankopfer passte alles zusammen, wie das Lächeln auf den Gesichtern der Gäste bewies, die alles über die Waadtländer Weine und die Kunst des «pèdzer» oder «kleben bleiben» wussten. ■

Freitag 28. Oktober

Compagnon majoral

Jean-Philippe Ceppi
Produzent von Temps Présent

Compagnon ministériel

Gilbert Bezençon
Direktor der Gais Compagnons
des Guillon

Compagnon

Laurent Buri
Chexbres

Christophe Challande
Duillier

Benjamin Chevalley
Cully

Laurent Delisle
Pully



Samstag 29. Oktober

Compagnon d'honneur

Christian Hofer
Direktor des Bundesamts
für Landwirtschaft (BLW)

Compagnon majoral

Jean-Luc Favre
Präsident der Vereinigten
Genfer Arbeitgeberverbände
(UAPG)

Compagnon

Daniel Gros
Yverdon-les-Bains

Viviane Mariétan
Massongex

Thierry Martin
Neyruz-sur-Moudon

Philippe Pellegrin
Chésèrex

Pascal Schornoz
Riaz

Constantin Tuleasca
Nyon



Freitag 4. November

Compagnon d'honneur

Philippe Eckert
Generaldirektor CHUV

Compagnon juré

Olivier Mark
Präsident der Communauté
interprofessionnelle des vins
vaudois (CIVV)

Compagnon

Jean-Blaise Eckert
Collonge-Bellerive

Yves Eckert
Epesses

Claude Gonet
Genf

Vincent Guex
St-Légier-La Chiésaz

1. Nationalrätin Jacqueline de Quattro ist gekommen, um Olivier Mark, Präsident der CIVV, zu unterstützen

2. Präsentation des neuen Chefs der Gais Compagnons, Gilbert Bezençon

3. Philippe Eckert, Generaldirektor CHUV, in guter Gesellschaft

4. Willkommen Séverine Maire, neue Verstärkung im Sekretariat der Confrérie

5. Christian Hofer, BLW-Direktor, versucht sich im «Ziehen am Guillon»

6. Pierre-Antoine Hildbrand, Lausanner Stadtrat, trägt sich im Gästebuch ein

7. Stolz tragen sie ihr Halsband, von links Nicole Conrad, François Margot und Stéphane Krebs, neu inthronisierter Compagnon d'honneur

8. Die Bonmots sind ein Volltreffer für Jean-Philippe Ceppi, Produzent von Temps présent

9. Lionel Eperon (rechts) in netter Begleitung





Pierre-Antoine Hildbrand
Lausanne
Nicolas-Guy Kunz
Pully
Jean-René Lepezel
Chésèrex
Roland Mottaz
Syens
Guy Pittier
Attalens
Nicole Rapin
Corcelles-près-Payerne
Julien Reichenbach
Vevey
Loïc Schir
Villars-Ste-Croix
Raymond Vauthy
Les Cullayes



Samstag 5. November
Compagnon d'honneur
Philippe Amon
CEO und Eigentümer von SICPA
Compagnon d'honneur
Stéphane Krebs
Unternehmer, Präsident
der Fédération patronale
vaudoise (FPV)
Compagnon ministériel
Arthur Duplan
Kellermeister
Compagnon ministériel
Séverine Maire
Assistentin der Confrérie
du Guillon
Compagnon
Alexandre Bardet
Villars-le-Grand
Marian Borovsky
Liestal
Delphine Buffat
Belmont-sur-Lausanne
Gisèle Ferrot
Cheseaux-Noréaz
Anick Goumaz
Vulliens
Florian Jaques
Rances
Johan Lecoq
Echichens
Nadège Longchamp
Le Mont-sur-Lausanne
Frédéric Naef
Mont-sur-Rolle
Pierre-Yves Nicodet
St-Légier-La Chiéssaz
Klara Schildknecht Borovsky
Liestal
Sophie Vallotton
Lausanne
David Vincent
Portalban



Freitag 11. November

Compagnon d'honneur

Susan M. Gasser
Direktorin der Stiftung ISREC

Compagnon ministériel

Estelle Hofer
Grafikdesignerin dieser Zeitschrift

Compagnon

Céline Bettex
Neyruz-sur-Moudon

Gaël Cantoro
Villette (Lavaux)

Géraldine Carel
Bavois

Steve Gasser
Lonay

David Martin
Puidoux

Marc Salangros
Féchy

Philippe Volet
Blonay

Samstag 12. November

Compagnon juré

Franz Hüsler
Küfer-Önologe

Compagnon majoral

Mireille Ducret
Präsidentin Vereinigung der
Waadtländer Bäuerinnen (APV)

Compagnon ministériel

Thomas Gutmann
Stellvertreter des St. Galler Préfet

Compagnon

Christophe Baechler
Ecuvillens

Charlotte Bory
Bordeaux

Laurent Cuénez
Etagnières

Christian Dudli
Herisau

Christophe Godel
Ecublens FR

Matia Gojon
Gland

Thomas Haeggberg
Zuzwil SG

Ludovic Jossevel
Le Mont-sur-Lausanne

Stefan Keller
Abtwil SG

Pierre-Alain Lunardi
Montagny-près-Yverdon

Philippe Macchiaioli
Lonay

Quentin Meyer
Mollens VD



1. Susan Gasser, Direktorin der Stiftung ISREC, vor der vorschriftsmässigen Wende und der Entgegennahme des Halsbandes

2. Estelle Hofer und Pascal Besnard, das Duo, das die Zeitschrift Le Guillon auf das heutige Niveau gebracht hat

3. «Ich verspreche es»

4. François Montet, Präsident der FVV

5. Charles-Henri de Luze, Ko-Präsident der Diana vaudoise, ergänzt seine Jagdtafel um den Guillon

6. Willkommen Frau Compagnon

7. Raymond Junod, ehemaliger Staatsrat und Ehren-Conseiller der Confrérie (in der Mitte)



Julien Meylan
Villette (Lavaux)
Petter Nordback
Lutry
Marc Reymond
Lausanne
Benoît Riboulet
Etoy
Martin Thurnheer
Berneck
Christophe Tombez
Salavaux
Matthieu Tombez
Salavaux
Fabian Vallelian
Le Pâquier-Montbarry

Freitag 18. November

Compagnon juré

François Montet
Winzer-Einkellerer, Präsident
der Vereinigung der Waadtländer
Winzer (FVV)

Compagnon majoral

Charles-Henri de Luze
Ko-Präsident des kantonalen
Komitees der Diana vaudoise

Compagnon

Jérémy Alter
Champsec

Andreas Diemant
Pully

Alexandre Maillard
Goumoens-la-Ville

Christophe Malbec
Crassier

Christian Meixenberger
Autigny

Ernest Mörgeli
Crans-près-Céligny

Hervé Nusbaumer
Préverenges

Aïssatou Paulsen
Lausanne

Christiane Rebeaud
Panex

José F.Sierdo
Yens

Christian Steinmann
Savigny

Karine Storm-Devolz
Préverenges

Marc Suter
Poliez-le-Grand

Lionel Von Arx
Le Sépey

David Zumbrunnen
Oulens-sous-Echallens



8. Mireille Ducret,
Präsidentin der
Waadtländer Bäuerinnen
(vorne links) bereitet sich
darauf vor, Compagnon
majoral zu werden

Samstag 19. November

Compagnon d'honneur

Chantal Weidmann Yenny
Präsidentin der Vereinigung der
Waadtländer Gemeinden (UCV)

Compagnon

Emilie Baehler

Chamby

Gilles Baehler

Chamby

Marco Maria Baroni

Breganzona

Andreas Bergmann

Lausanne

Florence Bettschart-Narbel

Lausanne

Pierre-Alain Chabloz

Château-d'Oex

Christophe Corset

Orges

Sébastien Debonneville

Gimel

Christian Freiburghaus

Pully

Francesco Gallo

Cugnasco

Christian Genilloud

Constantine

Nadia Ghisolfi

Pambio-Noranco

Danilo Giorgetti

Canobbio

François Haenni

Cotterd

Laetitia Kohler

Bellerive VD

Yann Neuenschwander

Cossonay-Ville

Eric Suardet

Chavannes-des-Bois

Michel Verdon

Montmagny

Kilian Zahner

Emmenbrücke



1. Benjamin Gehrig,
Direktor des Office des
Vins Vaudois, wird als
Compagnon d'honneur
intronisiert

2. Der Direktor der
Retraites Populaire,
Philippe Doffey, beim
schwierigen «Ziehen am
Guillon»

3. Unser «Held» des
Abends, Christian
Dénériaz, zückt die gelbe
und die rote Karte



4. Grégoire Raboud und Philippe Bardet, Gruyère-Persönlichkeiten, geniessen die blumige Sprache des Chantre

5. Alles ist bereit, die Kandidaten dürfen kommen!

6. Das Gästebuch inspiriert die Präsidentin der Vereinigung der Waadtländer Gemeinden, Chantal Weidmann Yenny

Freitag 25. November

Compagnon d'honneur

Philippe Doffey
Generaldirektor der Retraites Populaires

Compagnon juré

Benjamin Gehrig
Direktor des Office des Vins Vaudois

Compagnon majoral

Philippe Bardet
Direktor der Interprofession du Gruyère

Compagnon majoral

Grégoire Raboud
Gouverneur der Confrérie du Gruyère

Compagnon

Loïc Baumann
Vevey

Florence Bovy

Gilly

Charles-Emile Cuhat

La Sarraz

Sébastien Dance

Aran

Philippe Descheemaeker

Epalinges

Yves Dubuis

Villeneuve VD

Jessica Durand

Blonay

Fanny Guérin-Lambert

Monthey

Sandrine Humbert

Rolle

Daniel Kämpf

Le Brassus

François Marro

Gollion

Thierry Marro

Gollion

David Rojard

Etoy

Roger Simon

Gollion

Patrick Torti

Monthey

Jean-Marc Vulliamy

Goumoens-la-Ville

Nadia Yerly

Les Monts-de-Corsier

Samstag 26. November

Compagnon d'honneur

Josiane Lei
Stadtpräsidentin von Evian, Abgeordnete des Departements Hochsavoyen

Compagnon majoral

Ludovic Douteau
Geschäftsführer im Hôtel Royal Savoy Lausanne

Commune combourgeoise

Commune de Vaux-sur-Morges

Compagnon ministériel

Frédéric Comte
Präsident der Jagdtrompeten von Chamonix

Compagnon ministériel

Roland Volet
Trompettes de la Confrérie du Guillon

Compagnon

Antoine Bastian

Lutry

Jérémy-Daniel Benjamin

Zürich

Jonas Benjamin

Pully

Alexandre Berlie

Crassier

Alain Boven

Vionnaz

Olivier Bucheli

Aran

Ellen Cart

Promasens

Frédéric-Auguste De Luze

Chigny

Raphaël Franzi

Yverdon-les-Bains

Coralie Girod

Wallisellen

Yoann Goy

Epesses

François Héritier

Verbier

Samuel Nanchen

Grandvaux

Hervé Parisod

Puidoux

Lionel Parisod

Rieux

Scannen und weitere
Fotos von den
Ressats entdecken



GUILLON.CH

*L'excellence
du terroir de Vinzel*



PREMIER GRAND CRU
CHÂTEAU LA BÂTIE

Vinzel, La Côte AOC



DOMAINES
&
CHÂTEAUX
DE LA CÔTE

Note Robert Parker: 92/100 | "Issu d'une parcelle d'un hectare située à proximité du château, le Château La Bâtie Premier Grand Cru 2020 à Vinzel offre un bouquet franc et aromatique, élégant et raffiné de fruits blancs mûrs complété par des notes de levure et par un soupçon de jus de citron frais. La bouche est ronde mais droite et fraîche, c'est un La Côte fruité, fin, stimulant et salé, mais aussi accrocheur avec une structure et des arômes persistants. C'est un excellent Chasselas de cette cave coopérative de Morges. Volume d'alcool déclaré de 13%. Bouchon naturel." Dégusté à Zurich en février 2022.

Guillon Rébellion

Alexandre Truffer, Echotier

Laideur et pragmatisme: voici les deux piliers du 21^e siècle. Marchant d'un pas égal, elles écrasent toute trace de beauté, toute once de poésie. Si ce château reste un fier bastion de l'épicurisme et du raffinement, ne vous croyez pas en sécurité. Dernier assaut en date de ces furies, le nouveau pont qui enjambe la voie de chemin de fer. N'en doutons pas, cette passerelle que vous avez foulée est solide et fonctionnelle. Dans cinquante ans, elle défigurera toujours le paysage. Stoïque et hideux, ce pont sera traversé par des millions de touristes qui se demanderont pourquoi avoir construit une telle verrue à l'entrée du monument le plus visité de Suisse. J'avoue que je me suis posé la même question. Je n'y vois qu'une seule raison: le dépit amoureux. A mon avis, l'architecte a dû tomber amoureux dans sa jeunesse d'une beauté venue d'Orient. violemment rejeté par sa Juliette orientale, il décida d'enlaidir pour un demi-siècle le monument préféré de millions d'Asiatiques.

Je pourrais m'épancher longtemps sur cette époque qui fait la guerre avec tant d'acharnement à l'élégant et au raffiné. Et pourtant, vous êtes enclins à faire trembler le château de vos applaudissements lorsque je décris cet Epresses 2020 comme un chasselas d'une grande finesse qui demande un peu de temps pour se dévoiler. Pas tout de suite, pas trop vite, il laisse entrevoir une aromatique élégante mariant notes minérales et florales, avant que n'apparaissent quelques fruits blancs. En bouche, on aime l'équilibre entre la matière croquante, la fraîcheur tonique et les arômes à la fois gourmands et élégants. Vous parvenez aussi à vous enthousiasmer pour un chant des Gais Compagnons, alors laideur et pragmatisme n'ont pas encore recouvert ce monde de leur médiocrité sympathique.

C'est pourquoi, je propose de créer un mouvement social épicurien que nous baptiserons Guillon Rébellion. Vous, dont la cravate impeccablement nouée indique que vous exercez un métier mortellement ennuyeux tel que banquier, assureur ou pire encore, comptable, pourrez demain goûter à l'ivresse de la révolution. Imaginez-vous au cœur de Lausanne, bloquant avec vos compagnons toutes les pistes cyclables de la capitale. Votre voisine aura profité de la pagaille pour se coller une main sur la trottinette électrique du syndic et l'autre sur le vélo de la présidente du grand conseil. Quant à vous, Madame, Monsieur, que votre adolescent regarde avec tant de condescendance, emmenez-le lorsque vous aspergerez de crème de cèpes l'une des œuvres postmodernes du Mudac. Croyez-moi, il sera si surpris qu'il devrait ne plus vous traiter de boomer pendant une semaine.



© Edouard Curched

Les objectifs principaux de Guillon Rébellion sont les mêmes que ceux de tous les mouvements du même type: avoir son quart d'heure de gloire sur les réseaux sociaux et emmerder la classe moyenne. Bien entendu, pour bénéficier de la complaisance des journalistes et de la clémence des juges, nous invoquerons l'état de nécessité. Face caméra, nous dirons que nous n'arrêterons pas tant que laideur et pragmatisme domineront le monde! Face caméra, nous répéterons que tant que les architectes de ce pays ne connaîtront qu'une forme, le cube, qu'une matière, le béton, et qu'une couleur, le gris, nous n'arrêterons pas! Et surtout, tant que cette verrue minérale qui nous navre à chaque ressat ne sera pas remplacée, nous n'arrêterons pas!

Alors, rejoignez Guillon Rébellion! Engagez-vous dans une lutte sans merci contre laideur et pragmatisme. Dans trois siècles, les épicuriens parleront encore de votre combat. Ils diront à l'instar de J.-M. de Heredia:

Comme un vol de gerfauts hors du charnier natal
Fatigués de porter leurs misères hautaines,
Du château de Chillon, ces braves par centaines
Partaient, ivres d'un rêve héroïque et brutal.

Ils allaient sauvegarder le fragile idéal
Que le Guillon mûrit dans cet écrin altier
Epicuriens têtus dans un siècle gâché
Ils semèrent un bordel vraiment phénoménal

Architectes miteux et bien-pensants verbeux
Se virent harcelés par ces mythiques preux
Le combat fut ardu, mille fois renouvelé

Guillon Rébellion, ce mouvement épique
Fut un jour baptisé, par un Epresses doré
Pour oublier un pont, très laid et si pratique.

Alors Gouverneur, mets en perce ce Lavaux 2020 et baptise Guillon Rébellion, le premier mouvement social épicurien.



Neustart des St. Galler Guillonneur 2022

Die Pandemie hat im Guten wie im Schlechten ein paar Gewohnheiten über den Haufen geworfen. Die Unmöglichkeit, eine manchmal jahrelange Routine fortzusetzen, hat kreative Köpfe auf Ideen gebracht. So hat der St. Galler Guillonneur in einem völlig neuen Umfeld wieder Fuss gefasst, wobei er jedoch den Meridianzeitplan für alle unsere Veranstaltungen beibehalten hat.

Text: Claude-Alain Mayor, Légat
Fotos: Edouard Curchod

Vom «Gare» zum Hangar

Die Teilnahme an den Guillonneurs der Confrérie hält für den Liebhaber des Waadtländer Weins, der sich über die Kantonsgrenzen hinauswagt, manchmal überraschende Entdeckungen bereit. Wer hätte gedacht, dass St. Gallen seinen ehemaligen SBB-Lokomotivhallen ein ähnliches Schicksal beschert hat wie Lausanne? Die Stiftung Lokremise hat an diesem eisenbahnhistorischen Ort ein Kulturzentrum mit Theater, Kino und der eleganten französischen Brasserie *Chez Lok* eingerichtet. Im östlichsten Zipfel der Schweiz wird die Gastronomie offensichtlich als Teil der Kultur betrachtet...

Die fünf Weine
des Jean-Louis



Der unternehmungslustige lokale Préfet Patrick Rüttsche schlug zwei Fliegen mit einer Klappe: Er fand eine Nachfolge für das Restaurant im ersten Stock des Hotels Métropole, um den St. Galler Guillonneur durchzuführen, und gab seinen Schäfchen die Gelegenheit, eine neue Adresse zu entdecken. Für die Stammgäste, die mit dem Zug aus westlicheren Gefilden angereist waren, galt es lediglich darauf zu achten, die Gleise in die andere Richtung zu unterqueren und auf der Rosenbergseite aufzutauschen. Von diesem Detail abgesehen war die Schwierigkeit nicht grösser als früher: Kaum 200 Meter Fussmarsch bis zum Ziel! Zum Glück braucht es nicht mehr, um die Conseillers, Compagnons und ihre Gäste durstig zu machen.

Auch wenn das Coronavirus immer noch Schatten wirft – was zu einigen Ausfällen in letzter Minute führte –, zeugte die respektable Anzahl von fast sechzig Personen, darunter vier Conseillers, von dem dringenden Wunsch, die magischen Momente des Austausches, wie sie die Gemeinschaft rund um den Wein und in diesem Fall um die Waadtländer Crus zu bieten hat, neu aufleben zu lassen.

Ein happiger Jean-Louis

Die Teilnehmenden konnten gleich zu Beginn die Qualität ihrer fast drei Jahre alten Geschmackserinnerungen messen. Wobei es doch wahrscheinlich ist, dass die meisten von ihnen auf die ungeahnten Res-



Die beiden Gewinnerinnen des Wettbewerbs: Gertrud Rechsteiner (links) und Sarah Hansmann, zusammen mit dem Préfet Patrick Rüttsche und dem Légat Claude-Alain Mayor



sourcen ihrer Weinkeller zurückgegriffen hatten, um ihren Geschmackssinn während der Lockdowns nicht verkümmern zu lassen. Die Aufgabe bestand darin, einen Château de Vinzel Grand Cru (La Côte), einen Arnex-sur-Orbe Grand Cru Jade (Côtes de l'Orbe), einen Epresses Les Chapelles (Lavaux), einen Yvorne Petit-Vignoble (Chablais), alle mit Jahrgang 2020, und einen Dézaley Grand Cru Les Gradins (2019) zu erkennen. Diese Weine wurden in einer ersten Phase vom Conseiller Michel Gfeller in tadellosem Bärndütsch kommentiert und dann blind degustiert. Die Reihenfolge wurde vom Team des Légats ausgewählt, das sich an diesem Tag einen Spass daraus machte, die Reihenfolge der Präsentation beizubehalten.

Von den 53 Teilnehmenden, die ihre Resultate ablieferten, erzielten vier eine fehlerfreie Leistung, darunter zwei Conseillers, die aber für die Bewertung ausschieden. Zehn weitere Personen erkannten drei von fünf Weinen. Ein gutes Resultat, wenn man bedenkt, dass der Wettbewerb angesichts des grosszügigen und opulenten Jahrgangs, der die Unterschiede gerne glättet, besonders knifflig war. Wieder einmal bewiesen die Frauen die Genauigkeit und Subtilität ihrer organoleptischen Wahrnehmung. Sechs von ihnen klassierten sich unter den ersten vierzehn, obwohl sie nur ein knappes Drittel der Teilnehmenden stellten. Von den beiden Fünf-Punkte-Gewinnerinnen Gertrud Rechsteiner und Sarah Hansmann entschied das Los für die Erstgenannte und machte sie

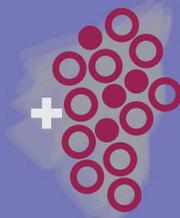


Konzentration und Austausch von Eindrücken

zur glücklichen Gewinnerin des Tages. Ihr Scharfsinn wurde mit der traditionellen Einladung zu einem Ressat für zwei Personen auf Schloss Chillon belohnt.

Auch der Hunger wird gestillt

Weil die Degustation wie üblich den Durst nicht gestillt hatte, war es Zeit für den Aperitif, einen Petite Cure (d'Attalens) 2020, der mit allen Vorzügen eines grossen Weins ausgestattet ist und wie jeder gut geborene Chasselas die Flamme der Geselligkeit nährte. Die Gäste kamen in den Genuss von äusserst effizientem Servicepersonal, das die Stammgäste von Chillon an die Virtuosität der Fanchettes erinnerte, und das



WYSCHIFF.CH
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine



Schweiz. Natürlich.

Anlässe 1. Halbjahr 2023:

Wyschiff Event Zürich	14. – 15. Februar
Wyschiff Event Pfäffikon SZ	16. – 17. Februar
Wyschiff Luzern	16. – 19. März
Wyschiff Basel	23. – 26. März
Wyschiff Thun	30. März – 02. April



Verein Wyschiff Schweizer Winzer | [wyschiff.ch](https://www.wyschiff.ch)

Wein massvoll geniessen

Powered by



mit einem farbenfrohen und schmackhaften Amuse-bouche einen ersten Eindruck von den Talenten des Küchenchefs vermittelte: Ein orientalisches Couscous mit Ras-el-Hanout, ein Champagner-Stüppchen mit Salzstange und Rindfleischbällchen in Tomatensauce.

Doch das war nur das Vorspiel. Nach diesem vielversprechenden Auftakt begaben sich die Anwesenden in den wunderschönen grossen Saal der Brasserie mit seiner gelungenen Mischung aus alter Gebäudehülle und modernen Elementen. Urs Fehlmann von der Weinhandlung Henri Badoux nahm die Dinge in die Hand und kommentierte die perfekt ausgewählten Weine zu einem traditionellen Menü, das von einem gut eingespielten Team nach allen Regeln der Kunst zusammengestellt und serviert wurde.

Der gemischte Salat mit Trauben und hausgemachter Sauce machte die Wahl des Weins zu einer besonders heiklen Aufgabe, die Urs Fehlmann, der Moderator des Tages, mit Bravour meisterte. Der Ollon Chablais Grand Cru Domaine de Grange Volet 2020, zertifiziert von Clos, Domaines et Châteaux, überzeugte mit seiner eleganten Mineralität selbst die anspruchsvollsten Gaumen. Mehr noch, er stellte sowohl das Niveau als auch die Vielseitigkeit der Waadtländer Chasselas unter Beweis.

Der Hauptgang bestand aus Schweinsfilet an einer Pilzrahmsauce, einer Gemüse garnitur und Kartoffelgratin. Ein Klassiker, zu dem der fruchtige und seidige Pinot-Gamay Eminence Chablais AOC 2020 hervorragend passte. Die fröhlichen Gesichter der Gäste und die lobenden Bemerkungen, die an den Tischen ausgetauscht wurden, zeugten von der ausgezeichneten Harmonie zwischen dem Gericht und dem edlen Rebensaft.

Zum Dessert erwarteten alle den traditionellen Passerillé-Wein oder eine Spätlese, die der Süsse des Gerichts entsprach. Doch Urs Fehlmann überraschte viele mit einem Schaumwein, dem Murailles Brut VDP (ohne Jahrgang), der sich durch Kraft und Finesse auszeichnet und mit seiner leicht weichen Note einen schönen Kontrapunkt zu den kandierten Aromen der Tarte Tatin und ihrer Kugel Vanilleeis setzte.



Der stolze Préfet Patrick Rütsche, der in der Jean-Louis-Degustation fehlerlos blieb

Das Treffen endete in einem fröhlichen Stimmengewirr, das durch die Resonanz des Saals noch verstärkt wurde - der einzige Wermutstropfen bei den vielen Lobeshymnen, die das Lokal verdient: Vielleicht liesse sich bei der Akustik noch etwas verbessern.

Geografisch weit weg, geschmacklich nah

Die Kantone St. Gallen und Waadt an den beiden Ecken der Schweiz haben eine Reihe von Gemeinsamkeiten: die Aufnahme in die Eidgenossenschaft im Jahr 1803, ein Wappen mit denselben Farben, die Ufer eines grossen Sees, berühmte Weinberge (wenn auch ohne Chasselas im ersten Kanton) und offensichtlich eine Leidenschaft für feine Sachen. Der St. Galler Guillonneur 2022, souverän organisiert und meisterhaft begleitet von einem Préfet, der seine Waadtländer Weine in- und auswendig kennt (er ist einer der beiden Conseillers, die die fünf Regionen erraten haben, und das nicht zum ersten Mal), war ein weiterer Beweis dafür. Der gelungene Anlass in der Lokremise war ein würdiger und vielversprechender Neustart. ■

Die zwei mit dem Dézaley verbündeten Käsesorten

Es ist eine Art Geheimpakt, der den Gruyère AOP, den Vacherin Mont-d'Or AOP und den Chasselas Grand Cru zum Abschluss des Festmahls verbindet. Diese Gewohnheit hat sich nach und nach herauskristallisiert, wirkt heute aber so natürlich, als hätte sie immer schon existiert.

Text: David Moginier, Tabellion
Fotos: Edouard Curchod

Die Küchenchefs kommen und gehen, der Käse bleibt. Eine etwas schockierende Art zu sagen, dass es auf den Ressats-Tischen unumgängliche Tatsachen gibt: Die Qualität des Essens – unabhängig vom Chefkoch – und der Gruyère AOP sowie der Vacherin Mont-d'Or AOP, um mit dem salzigen Teil abzuschliessen. Danach gibt es Dessert, Kaffee und hopp, ab ins Bett.

Im Herbst beginnt die Saison des Vacherin Mont-d'Or. Die Spezialität aus dem Vallée de Joux wird nur von August bis März hergestellt. Nach der Reifung beginnt Ende September in Les Charbonnières der Verkauf, zeitgleich mit dem Alpabzug. Dies ist die Gelegenheit, die fertigen Käse, die von einem knappen Dutzend Affineure angeboten werden, zu probieren, zu vergleichen und ihre Unterschiede zu erkennen.

Die Geschmäcker der Verbraucher sind heterogen. Manche mögen den Vacherin Mont-d'Or noch fest, wie eine Scheibe Tomme, die man in die Fingern nehmen kann, ohne sich schmutzig zu machen. An-

dere mögen ihn lieber dickflüssig und lassen ihn wie eine rebellische Konfitüre über die Brotscheibe laufen. Wieder andere suchen den zarten Geschmack der Kräuter des Tals, und schliesslich gibt es noch jene, die sich von der Ammoniaknote des sehr reifen Käses nicht abschrecken lassen. Und wie jedes saisonale Produkt erwartet man den Vacherin mit Ungeduld und hoch gesteckten Erwartungen.

Alte Geschichte

Die Legende – und Gott weiss, dass man im Vallée de Joux Legenden liebt – führt das Rezept auf das Jahr 1871 zurück und auf die Armee von General Bourbaki, die im Deutsch-Französischen Krieg besiegt wurde und in der Schweiz Zuflucht suchte. Einer der französischen Soldaten soll das Rezept mitgebracht haben. Aber Legenden sind dazu da, um von Dokumenten wie jenem, das bereits 1845 eine Vacherin-Lieferung erwähnte, widerlegt zu werden. Es ist aber eine Tatsache, dass der Käse mit der Gründung der Molkerei in Les Charbonnières im Jahr 1865 seinen Ruf über das Tal hinaus ausdehnte.

Auf französischer Seite – denn er wird auch im benachbarten Jura hergestellt – wird versichert, dass ein Vacherin bereits am Hof von Ludwig XV serviert wurde. Da wir selbst nie eingeladen waren, können wir uns dazu nicht äussern. Schriftliche Aufzeichnungen aus dem Jahr 1280 sprechen von einem Käse, der mit einem Band umwickelt ist, ohne dass man deshalb Gewissheit hätte, dass es sich um dasselbe Rezept handelte.

Zwischen dem Schweizer «Vacherin Mont-d'Or» und dem französischen «Mont d'Or» ändert sich nicht nur der Name. Die Nachbarn jenseits der Grenze stellen ihn aus Rohmilch her (mit den damit verbundenen Gesundheitsrisiken) und lassen ihn nur

Das Trio Vacherin Mont-d'Or-Gruyère-Dézaley ist ein Feuerwerk, mit den ersten beiden bei Raumtemperatur und dem Wein ausreichend gekühlt



*Der Chef des Royal Savoy,
Ludovic Douteau, und der von ihm
ausgewählte Vacherin Mont-d'Or*

zwölf Tage reifen. Unsere Jurassier verwenden seit 2003 thermisierte Milch, waschen die Rinde häufiger und reifen das Produkt bis zu 25 Tage lang. Die französische AOP stammt aus dem Jahr 1981, die schweizerische aus dem Jahr 2003.

Um einen Schweizer Vacherin Mont-d'Or herzustellen, braucht man zunächst eine Schachtel aus Fichtenholz, um seine fließende und tiefende Kraft zu bändigen. Ausserdem verleiht das duftende Fichtenholz dem Käsegeschmack eine eigene Note. In früheren Zeiten füllte die handwerkliche Herstellung die Winterabende aus, die im Vallée de Joux lang sein können.

Dann braucht man gemäss den Vorschriften für die geschützte Ursprungsbezeichnung Milch von Kühen, die mit Kräutern und Blumen aus dem Jura gefüttert werden. Es ist diese natürlich duftende Milch, die den Erfolg des Käses ausmacht. Schliesslich tritt der Affineur auf den Plan, um dieses zunächst schüchterne Kind aufzuziehen, bis es an Selbstbewusstsein und Geschmeidigkeit gewinnt.

Manche geniessen den Mont-d'Or wie einen guten Wein, indem sie ihm Zeit zum Reifen geben und ihn früh genug aus dem Keller oder Kühlschrank nehmen, damit sich seine Aromen entfalten können, so wie man eine gute Flasche dekantiert. Bei den Ressats des Guillon ist der Küchenchef dafür verantwortlich, den richtigen Käse für die 240 Gäste zu finden. Eine echte Herausforderung, wenn man die Wandelbarkeit des Vacherin und die Erwartungen des Publikums kennt.

Ein harter Brocken

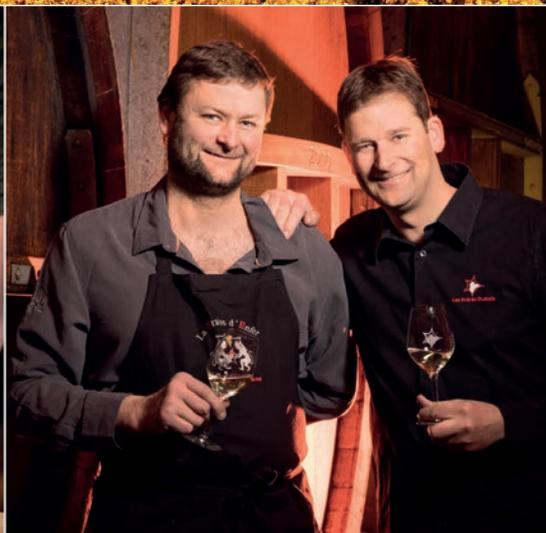
Auf den Tellern an den Ressats liegt der David Mont-d'Or (600 Tonnen pro Jahr in der Schweiz) neben dem Goliath Greyerzer (30000 Tonnen, nationaler Rekordträger).





Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La signature de 3 générations



Des vins élevés dans le respect
de leurs terroirs et caractères.



WWW.LFD.CH

Les Frères Dubois SA • Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22



Die 240 Käseteller stehen bereit, um den Ressat-Gästen serviert zu werden

Der Gruyère AOP bleibt ein Star, auch wenn in der Schweiz mehr Mozzarella konsumiert wird. Im Export liegt er immer noch vor Emmentaler, Appenzeller und... Switzerland Swiss (kleiner Einschub, der Liebhabern von echtem Käse weh tun wird: Hinter diesem Namen, der die Swissness betont, verbirgt sich ein Berner Käser mit seinem löchrigen Produkt, das quadratisch ist, damit es sich leichter schneiden lässt, und keine Rinde hat. Dreimal dürfen Sie raten, wer die Kundschaft ist! Ja, sie mag Kaugummi und Hamburger).

Doch zurück zu unserem Greyerzer und seiner langen Geschichte. Schon Plinius der Ältere berichtete von einer Käseproduktion in den Alpen. Dort wurde im Mittelalter auch bereits Quark hergestellt. Aber was ist mit dem Greyerzer, wie wir ihn heute kennen? Laut dem «Kulinarischen Erbe der Schweiz» wurde erst im 15. Jahrhundert etwas gefunden, das einer gekochten Masse ähnelte. Vor dieser Zeit gab es mehr Schafe als Kühe auf den Weiden der Region.

Dieser Greyerzer war dann aber bald ein echter Erfolg, wurde zunehmend exportiert und veranlasste die gesamte Region, sich auf seine Herstellung zu spezialisieren. Im Verlauf des 18. Jahrhunderts wanderten

die Produzenten zudem in die Nachbarkantone Waadt, Neuenburg und Bern aus, aber auch in die Franche-Comté und nach Savoyen, wo der Gruyère heute eine IGP (Indication géographique protégée) besitzt. In der Schweiz schützt die AOP den Gruyère und den Gruyère d'alpage.

Der Greyerzer hat für jeden Geschmack etwas zu bieten, da er in verschiedenen Reifestadien angeboten wird: mild (5-6 Monate Reifung), mi-salé (7-8), rezent (9-10), surchoix (11-12) und extrareif (ab 14 Monaten). Wie die Namen sagen, ist der erste noch cremig-weich mit einer fettigen, seidigen Konsistenz. Mit zunehmender Reifung wird der Geschmack kräftiger und der Käse trockener. Es gab sogar sehr alte Gruyères, die man wie Hobelkäse in feine Scheiben schneiden kann.

Auf Felsen gewachsener Chasselas

Für die Ressats wird in der Regel ein Gruyère mi-salé gewählt, der geeignet ist, möglichst vielen Menschen zu gefallen, und der mit dem herrschaftlichsten aller Chasselas, dem Dézaley, harmoniert. Denn ja, dieser von den Göttern gesegnete Weinberg im Herzen des Lavaux bringt einen besonderen Wein hervor. Zunächst dank

seiner Lage an den zum See abfallenden Hängen und dem optimalen Sonneneinfall. Aber auch dank dem porösen Boden, der es ihm ermöglicht, die Feuchtigkeit des Herbstes zur Zeit der Weinlese besser abzuleiten. Zudem entwässert ein Netz von Bächen und Rinnen den Boden und auf kalte Nächte folgen warme Tage. Vor allem aber profitieren die Trauben vom mineralischen Terroir, das aus Mergelmolasse und Puddingstein besteht und durch eine AOC Grand Cru geschützt ist.

Diese 54 Hektaren Weinberge in der Gemeinde Puidoux muss man sich verdienen, mit Steigungen von bis zu 100%, mit kilometerlangen Mauern, die oft hochgezogen werden müssen. Hier beginnt die Weinlese in der Regel zehn Tage später als im Rest des Kantons. Die Arbeit ist hart und Maschinen kaum einsetzbar, aber die Winzer mühen sich auf diesen Hängen ab, seit sie von den Zisterziensermönchen gerodet wurden, weil der Wein, der da gewonnen wird, die Mühe wert ist. Umso mehr, als er bemerkenswert gut altert. ■

Der Guillon zurück in Nyon

Text: Pascal Besnard, Prévôt
Fotos: Edouard Curchod

Künftige Historiker werden sich mit dieser grundlegenden Frage auseinandersetzen müssen: Welches dieser zwei Grossereignisse, das Paléo Festival oder die Quatre Heures du Vigneron, hat Nyon mehr geprägt?

Das ist natürlich alles nur eine Scherzfrage... oder vielleicht doch nicht...?

Eines ist sicher: 2022 ist das Jahr des Wiedersehens zwischen der Confrérie und der Stadt, die von Julius Cäsar gegründet und später von Hergé in Farbe getaucht wurde, der sie als Kulisse für eines der Abenteuer von Tim und Struppi, den «Fall Bienlein», benutzte.

Die Guillon-Karawane war seit einem Vierteljahrhundert, seit den Quatre Heures von 1997, nicht mehr nach Nyon zurückgekehrt. Verantwortlich für die Neuauflage 2022 zeichnete ein enthusiastisches Organisationskomitee, das von Jean-Daniel Heiniger mit viel Talent angeführt wurde.

1 100 Amateure des Waadtländer Weins

Das Wiedersehen wurde von rund 1 100 Waadtländer Weinliebhabern in zwei Etappen gefeiert. Anwesend waren die Compagnons und ihre Freunde, ein Bundesrat (Guy Parmelin), der inkognito (oder fast) gekommen war, einige Dutzend Conseillers der Confrérie du Guillon und eine Gruppe von Winzern, die rund 15 Weingüter vertraten, natürlich aus Nyon, aber auch aus Founex, Commugny, Genolier, Crans-près-Céligny, Eysins, Givrins, Signy und Duillier.

Am Samstag 27. August und am Samstag 3. September wurden die Geschmacksknospen der einen und der anderen intensiv aber bei bester Stimmung beansprucht. Während der ersten Etappe, dem 27., schien die Sonne während der gesamten Veranstaltung, um daran zu erinnern, dass seit Monaten

eine Hitzewelle herrschte. Am 3. September machte ein heftiger, aber morgendlicher Regenschauer schnell den Weg frei für Jean Rosset. Die ersten Ankömmlinge hatten kaum Zeit, sich auf die Förmlichkeit des Regenschirms zu besinnen.

Die Gäste des ersten Samstags, die sich vor dem Schloss versammelt hatten, gossen zunächst die subtile Verbindung von Chasselas und Griebenstangen (taillé aux greubons). Für die fröhliche musikalische Begleitung sorgte die Stadtmusik von Nyon. Anschliessend lauschten die Anwesenden aufmerksam der Willkommensbotschaft des Stadtpräsidenten Daniel Rossellat, der im Karohemd das ironische Register zog. Die Gäste des zweiten Samstags liessen sich keine der Zutaten des Aperitifs entgehen, bevor sie aufmerksam der Rede des Stadtrats

Stadtpräsident Daniel Rossellat spickte seine Rede mit Ironie



Die ansteckende gute Laune des Organisationskomitee-Präsidenten Jean-Daniel Heiniger und von Connétable Christian Roussy



für Sport und Kultur, Alexandre Démétridès, lauschten, der sich seinerseits für einen sehr «gerichtschronistischen» Stil entschied.

Fleissige Weinproben

Am Ende der mehr als zweistündigen Degustationen, die die Exzellenz der Weine aus der Region Nyon bestätigten, begaben sich die bedingungslosen Amateure des Waadtländer Weinbaugebiets und der Confrérie du Guillon ans Ufer des Genfersees und zur Cantine de Rive. Sie lächelten zwar freundlich, aber der leere Magen knurrte. Das erwies sich als klarer Vorteil, um nach dem unerlässlichen Ruf der Trompettes und den schwungvollen Wortbeiträgen der Robenträger den von Catherine

Jemmely und ihrer Brigade zusammengestellten, ausgezeichneten und sättigenden Imbiss hemmungslos zu geniessen. Die herumwirbelnden Fanchettes hielten von der Vorspeise bis zum Dessert das Tempo, ohne je Schwäche zu zeigen. Die Gästeschar erfreute sich an einer hausgemachten Landterrinen sowie einem bei Niedrigtemperatur gegartem Schweinsfilet an Honig aus Begnins und Rum aus Gimel, das Feinschmecker und andere Hungerige gleichermassen überzeugte. Käse-Ekstase dann dank der Familie Fuchs und dem Haus Mignot. Schliesslich lieferte die doppelt spannende Passionsfrucht-Komposition (Kokos-Passionsfrucht und Passionsfrucht-Coulis) von Marius aus Givrins die Dosis Süsse, die manchen vielleicht noch fehlte. Die flüssigen Rebenprodukte, die von den örtlichen Winzern ausgewählt worden waren, liessen das Ganze harmonisch gleiten. Zum Schluss verabredeten sich alle voller Begeisterung für die Quatre Heures 2023 zu einem Stelldichein in Concise. ■

Bundesrat Guy Parmelin blieb in Nyon nicht wirklich inkognito!



Die Trompettes des Guillon

Bei der Gründung der Confrérie du Guillon im Jahr 1954 begleiteten Trompetenklänge die Festessen der Bruderschaft. Es sollte jedoch noch weitere zwanzig Jahre dauern, bis eine richtige Musikformation die Veranstaltungen zum Ruhm des Waadtländer Weins belebte.

Das 1973 von vier ehemaligen Mitgliedern der «Fanfare des Collèges lausannois» gegründete «Quatuor de Marignan» wurde im Jahr darauf von Gouverneur Robert Anken engagiert. Zu den inthronisierten Musikern gehörte auch der Trompeter Silvio Mages. Dieser übernahm später das Amt des Connétable. Seine beiden Söhne, Olivier und Grégoire, ebenfalls begabte Trompeter, schlossen sich ihm bald auf Schloss Chillon an; wie ihr Vater in der Robe eines Conseillers.

Im Lauf der Zeit schlossen sich mehrere talentierte Musiker der Band an. Zu ihnen gehören neben Trompetern auch Spieler von grossen Blasinstrumenten (Tuba, Posaune oder Bariton) und Schlagzeuger.

Die Trompettes des Guillon treten etwa 25 Mal pro Abend auf. Beim Ziehen am Guillon, bei den Inthronisierungen und bei jeder Präsentation eines Gerichts oder eines Weins. Ihr Repertoire ist vielfältig. Es wechselt zwischen patriotischen und feierlichen Akzenten wie der Waadtländer Hymne und dem Ranz des Vaches und volkstümlicheren und schwungvolleren Themen wie denen aus dem Film «der Gendarm von Saint-Tropez» oder der Fernsehserie «L'Agence tous risques».





Henri Badoux

1908



Drei Farben – ein
Name mit Tradition

henri-badoux.ch



Das Grusswort des Prévôt

Claude Piubellini, Prévôt

Vor drei Jahren feierten wir die Quatre Heures du Vigneron in Yvorne, ohne zu ahnen, dass die nächsten Anlässe erst zwei Jahre später in Chexbres und heute in Nyon stattfinden würden. Herr Rossellat kennt die Problematik der Veranstaltungsbranche gut und hat den Schaden, den die verflixte Pandemie in diesem Sektor angerichtet hat, mit eigenen Augen gesehen.

Die Vergangenheit vergessen und trotz der angekündigten Mangellagen mit Vollgas voraus: Wir befinden uns heute unter den Leberessenden (mange-foie), wie die Einwohner von Nyon auch genannt werden. Es handelt sich dabei um eine alte Anspielung auf das gute Essen in dieser Stadt. Die Legende will, dass die Behörden vor langer Zeit, als sie die allzu üppigen Mahlzeiten, die sie sich gelegentlich gönnten, satt hatten, gerne nach Leber verlangten. Stammte sie von Gänsen? Das geht aus der Geschichte nicht hervor.

Guillon-Leute, heute haben Sie die richtige Wahl getroffen. Die Weine aus Nyon haben den Ruf, dass sie immer wieder nachgefragt werden. Ich bin sicher, dass auch Sie an den Ständen der Winzer mit dieser Herkunftsbezeichnung nach mehr verlangen werden.

Wenn die Confrérie du Guillon Nyon als Gastgeberin ausgewählt hat, dann auch weil die Stadt von Julius Cäsar gegründet worden war, dessen Statue in der Nähe des lokalen römischen Museums steht. Julius Cäsar, dessen Kuriosität darin besteht, dass er im Jahr 100 vor ihm selbst geboren wurde. Verstehe, wer kann...

Nyon hat etwas mehr als 22 000 Einwohner und eine Flagge, die sich auf mein Lieblingsgericht beruft, Eglifilets, wobei der Fisch aus dem blauen Wasser auf



der rechten Seite in die rote Pfanne auf der linken Seite springt. Aber der Fisch ist kein Egli, sondern ein generischer Fisch. Und ich dachte, dieser Begriff sei nur für billige Medikamente reserviert.

Lassen Sie uns jetzt über die Weinberge und den Wein sprechen. Das Jahr 2022 ist von einer Dürre geprägt, die im Januar begann und noch andauert. Der Hitzesommer, der sich seinem Ende nähert, hat die Reifung von Trauben mit kleinen, konzentrierten Beeren beschleunigt, quasi Rosinen, die eine unterdurchschnittliche, aber dennoch qualitativ gute Ernte erwarten lassen. Machen Sie also der grossartigen Arbeit unserer Winzer alle Ehre und füllen Sie Ihre Weinkeller mit den Flaschen, die Sie heute verkostet haben.

Soweit der Stand der Dinge in der Schweiz und in der ganzen Welt und nun einige Neuigkeiten zum Wetter. Trotz grosszügigem Sonnenschein sind verschiedene lokale Chasselas-Schauer in der Nähe der Degustationsstände rund um das Schloss Nyon angekündigt. Bitte seien Sie vorsichtig und konsumieren Sie in Massen... Massen? Wer zum Teufel ist das?

Aber ich rede, ich rede und ich sehe eure hängenden Zungen und eure von der Trockenheit kartonierten Gaumen, also... bei Cäsar, bei Toutatis, bei Belenus, aber vor allem über allem: Gelobt sei der Wein!

MASSY



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES-SUISSE



Rte de la Corniche 11
1098 Epesses
www.massy-vins.ch

Seitenwechsel bei den Gais Compagnons

Der emblematische Direktor der Gais Compagnons, Claude-André Mani, nimmt nach 37 Jahren treuer Dienste Abschied. Ein Rückblick auf eine Karriere, die von Freundschaft und Musik geprägt war.

Text: Claude Piubellini, Prévôt
Fotos: Edouard Curchod

Die Gais Compagnons beleben seit der Gründung des Guillon die Frühlings- und Herbstressats mit der Regelmässigkeit eines Metronoms. Sie wurden 1949 gegründet, also fünf Jahre vor der Entstehung der Confrérie. In den mehr als sieben Jahrzehnten ihres Bestehens erlebten sie nur zwei Direktoren. André Pache, der Gründer und erste Direktor, leitete 36 Jahre lang ein feines Team von Freunden. Claude-André Mani, der ihm ab 1985 nachfolgte, brach diesen Rekord mit 37 Jahren als Direktor.

Zurück zu Claude-André Mani: Vor fast 40 Jahren wurde er von André Pache kontaktiert, der Sänger für den Chor von Villeneuve-Roche rekrutierte, den er ebenfalls leitete. Während der Unterhaltung kamen sie auf die Gais Compagnons zu sprechen, deren Leitung André gerne abgeben wollte. Der Funke sprang und Claude wurde eingeladen, aus dem «Hintergrund» ein Ressat zu beobachten und so den Guillon kennenzulernen. Die Begeisterung war gross und der alte Haudegen erwog sehr schnell, seinen Taktstock an diesen jungen Enthusiasten weiterzugeben, der seine musikalischen Sporen unter Jean-Jacques Rapin und Robert Mermoud abverdient hatte. Claude-André Mani integrierte sich schnell in die Gruppe und zeigte ein natürliches Talent für das Dirigieren.

André Pache kehrte daraufhin als Tenor 2 in die Reihen zurück, und sein Nachfolger leitete im Frühjahr 1985 sein erstes Ressat (das damals noch auf Schloss Aigle stattfand). Im Herbst desselben Jahres wurde er von Gouverneur Perey als Ministerial inthronisiert und war damit formell der zweite Direktor der Gais Compagnons. Während die Sänger ihre Anwesenheit turnusmässig fest-

legen, um Exzesse zu vermeiden, nimmt ihr Leiter an allen von der Confrérie organisierten Ressats teil! Dieses Engagement fiel dem Gouverneur (Louis Ormond) auf, der ihn im Herbst 1994 zum Conseiller machte und ihm den Titel Ménestrel gab, welchen er übrigens auch nach seiner aktuellen Stabübergabe an seinen Nachfolger Gilbert Bezençon behält.

Claude-André Mani ist nicht nur ein Mann der Musik, sondern auch ein gewandter Kenner der Worte, mit denen er in seinen Schmähsreden gerne spielt. So kam es, dass ein anderer Gouverneur (Philippe Gex) ihn ab Frühjahr 2001 als Herold einsetzte, zusätzlich zu seiner Tätigkeit als Chantre oder Clavendier, in der er sich auszeichnete. ■

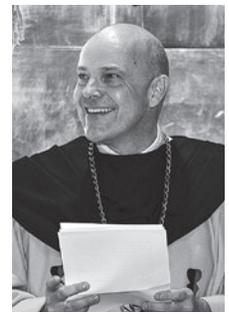


Claude-André Mani, ein ausgezeichneter Redner, der gerne mit Worten spielt

Hier in der roten Robe hat er den Chor der Gais Compagnons während 37 Jahren geleitet



Sie singen gerne?
Dann machen Sie bei den Gais Compagnons mit! Informationen auf gaiscompagnonsduguillon.ch



Verteidigen und veranschaulichen

Im vergangenen Sommer hat der Gouverneur nach altem Brauch vor seinen Conseillers die Schar der Inthronisierten für den Herbst 2022 offengelegt. Es ist ganz klar, dass wir in Zeiten des Überflusses leben. Nebenbei sei erwähnt, dass auch viele Frauen in dieser prunkvollen Aufzählung vertreten sind. Vor fast 20 Jahren öffnete die Confrérie du Guillon ihre Türen für Frauen, und heute machen sie acht Prozent der insgesamt fast 4000 Compagnons aus.

Es ist natürlich erfreulich, dass sich die Interessierten an der Zugbrücke von Chillon drängen. Der saisonale Ansturm auf die Resats ist ein positives Zeichen für Gesundheit und Modernität der Confrérie, auch wenn der Kartenverkauf manchmal schon geschlossen ist, bevor er überhaupt geöffnet wurde. Um sich einen Platz an der Sonne zu sichern, kann man unseren Aficionados nicht oft genug die alte Militärweisheit wiederholen: «Pünktlich sein heisst schon zu spät kommen.»

Die Dauer dieser Verbundenheit ist überraschend, vor allem wenn man sich die

schüchternen und etwas komprimierten Anfänge der Confrérie du Guillon vor Augen führt. Unsere Gründerväter ahnten nicht, wie erfolgreich und langlebig ihre edlen Absichten sein würden.

Die Confrérie du Guillon liess sich vom Titel eines Werkes von Joachim du Bellay inspirieren - «La deffence & illustration de la langue francoise» [sic] - und formulierte ihre Verpflichtung, mit Eleganz gegen den damals herrschenden Misserfolg anzukämpfen.

Während sich die Herrschaft ihres 7. Gouverneurs anbahnt, während sie fröhlich auf dem Weg zu ihrem 1000. Resat im Jahr 2026 und ihrem 75. Geburtstag im Jahr 2029 ist, lohnt es sich, über den zeitgenössischen Sinn dieser «unique selling proposition» nachzudenken: Die Weine unseres Kantons zu verteidigen und auszuzeichnen.

Zunächst einmal ist festzuhalten, dass sich diese Weine heute viel besser behaupten als noch Mitte des letzten Jahrhunderts. In der Tat wurden phänomenale Fortschritte bei der Weinbereitung gemacht, von der Rebe bis zum Keller, wobei die Qualität das

oberste Ziel ist. Einige Winzerinnen und Winzer geniessen sogar den Status einer Ikone, was dem Image der Weinbaugebiete, die wir fördern wollen, sehr zugute kommt.

Die Mission der Confrérie du Guillon hat nichts von ihrer Relevanz verloren: Die Waadtländer Weine zu verteidigen ist nach wie vor ihre Priorität, aber sie zu veranschaulichen ist zu ihrem Markenzeichen geworden. Durch die Inszenierung von Mahlzeiten, die ausschliesslich von Spitzenköchen zubereitet werden, durch die musikalische und geistige Gestaltung dieser Bankette und durch die Aufrechterhaltung ihrer hohen Ansprüche bietet sie den Weinen einen Rahmen, der ihnen gerecht wird. Durch seine unerschütterliche Treue beweist das Publikum von Schloss Chillon, dass es die Amphore in der Nähe seines Durstes schätzt. Und es erinnert uns an unsere Pflicht zur Exzellenz. ■

Edouard Chollet

Impressum – Le Guillon 61 – 2022/2

Herausgeberin:

Revue Le Guillon GmbH

Ch. de la Côte-à-Deux-Sous 6
1052 Le Mont-sur-Lausanne, Schweiz



Abonnemente
revue@guillon.ch
www.revueleguillon.ch
ISSN 1423-7393

Geschäftsführung

Eric Loup (Präsident), Luc Del Rizzo, Daniel H. Rey

Partner

Confrérie du Guillon, Office des Vins Vaudois, Qualitätslabel Terravin, Fédération des caves viticoles vaudoises, Waadtländer Sektion der Schweizerischen Vereinigung der selbsteinkellernden Weinbauern, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI)

Verlagsleiterinnen

Gisèle Ferrot und Anick Goumaz

Mitarbeiter dieser Ausgabe:

Redaktion

Pascal Besnard, Edouard Chollet, Anick Goumaz, Pierre-Etienne Joye, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini, Pierre Thomas, Alexandre Truffer, Jean-Claude Vaucher, Eva Zwahlen

Übersetzung

Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen, Loyse Pahud, IP Communication in English

Grafik und Layout

stl design, Estelle Hofer Piguat

Fotografen

Sandra Culand, Edouard Curchod, Philippe Dutoit, Julie Masson, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert, Délic Photographies

Fotolitho

L'atelier prémédia Sàrl

Druck

PCL Presses Centrales SA

Anzeigenleitung

Advantage SA
regie@advantagesa.ch / +41 21 800 44 37



Le Guillon, die Revue des Waadtländer Weins, erscheint zweimal jährlich in den Sprachen Französisch und Deutsch, mit englischen Zusammenfassungen.

Anthologie

12 AOC Spitzenweine zum Kennenlernpreis

GROSSER
WETTBEWERB

Gewinnen Sie einen
Gourmetausflug

Bestellung und
Teilnahme auf
anthologie.ch



BESTELLEN

Sie auf unserer Website **anthologie.ch**;
entweder scannen Sie den QR Code oder
per Post Coupon einsenden:
FCVV – 1131 Tolochenaz/Morges



Anthologie 2022 Aus Liebe zur Tradition

Name : _____

Vorname : _____

Strasse und Nr : _____

PLZ : _____ Ort : _____

Tel : _____ Geburtsdatum : _____

E-mail : _____

Datum und Unterschrift erforderlich : _____

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass ich mindestens 18 Jahre alt bin.

*Limitierte Auflage: nur so lange der verfügbare Jahrgang und der Vorrat reicht.

Ich bestelle die offizielle FCVV-Auswahl «Anthologie».*

bestehend aus 12 Spitzen Waadtländer Weinen : 12 Flaschen 70/75 cl :
5 Weisse, 5 Rote, 2 Rosé.

Anzahl Kartons « Anthologie » : zum Spezialpreis von **CHF
149.- statt CHF 170.-**

- Bitte senden Sie meine Bestellung per Post (ab 2 Kartons versandkostenfrei).
Versandkostenbeteiligung für einen Karton : CHF 20.-
Lieferung und Rechnung erfolgen durch Cave de La Côte.
- Ich hole meine Bestellung in der Vinothek von Cave de La Côte in Tolochenaz ab.
- Ich hole meine Bestellung in der Vinothek von Cave de La Côte in Nyon ab.



RAIFFEISEN



Gelassen durch den Tag, Ihr Geld ist in guten Händen.

Eine nationale Bankengruppe mit lokalen Wurzeln: Bei Raiffeisen profitieren Sie von der Fachkompetenz von Finanzspezialisten, sei es für Anlagegeschäfte, Ihr Unternehmen oder einfach für Ihre laufenden Finanzen. Und zudem unterstützen Sie gleichzeitig die Wirtschaft Ihrer Region.

[raiffeisen.ch](https://www.raiffeisen.ch)