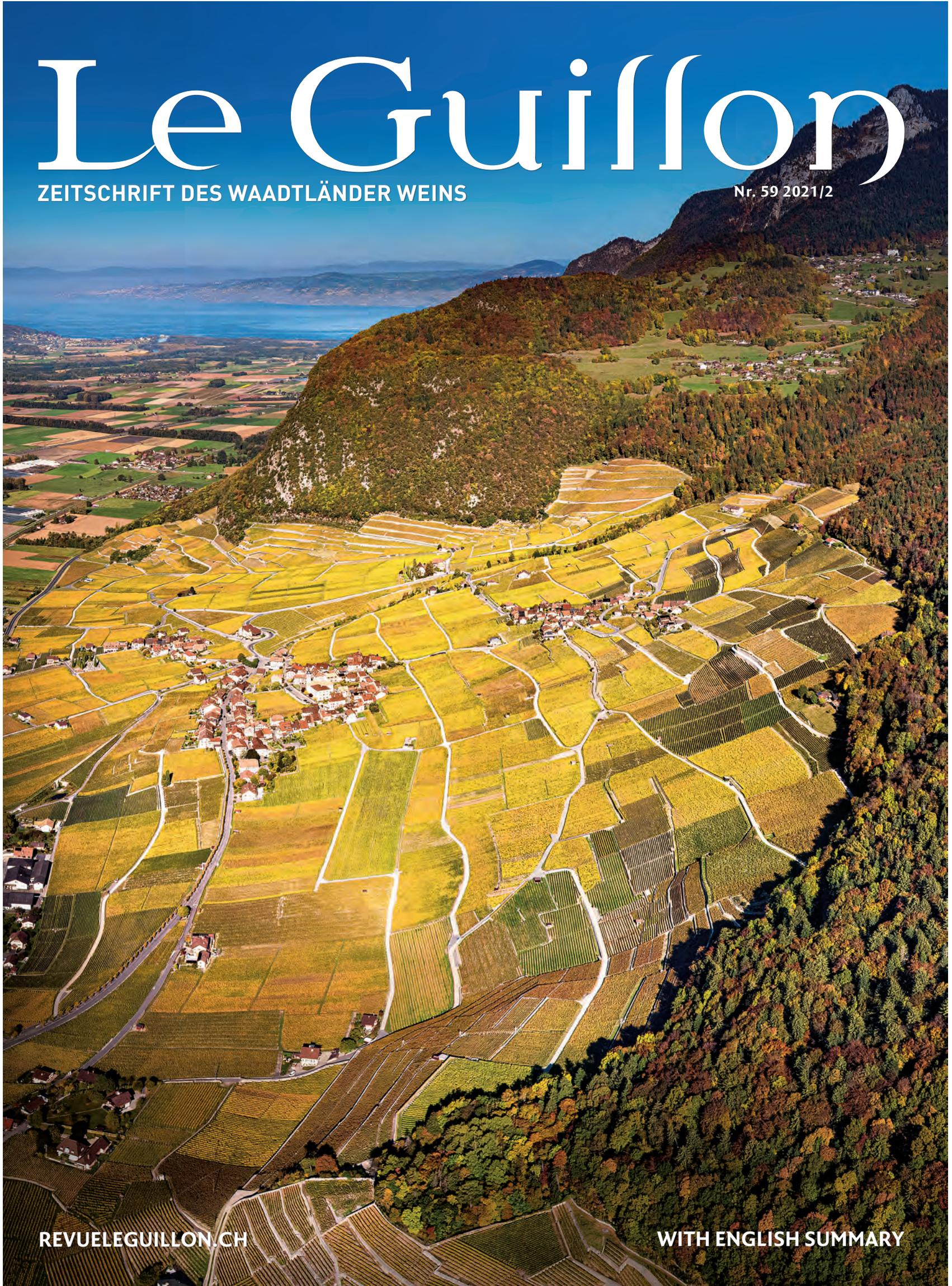


# Le Guiffon

ZEITSCHRIFT DES WAADTLÄNDER WEINS

Nr. 59 2021/2



REVUELEGUILLON.CH

WITH ENGLISH SUMMARY



# CURE D'ATTALENS



# OBRIST

VERFÜGBAR AUF **OBRIST.CH**

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



Corinne Buttet, Winzerin, Cure d'Attalens. Bild: © Stephan Engler.

# Gerettete Weinlese und Wiedersehensfreude beim Guillon

Pascal Besnard  
Verantwortlicher  
Redakteur



© Céline Michel

Frost, Regen, Hagel, Falscher Mehltau und Schwärme von unersättlichen Starren... Kaum ein Übel blieb den Waadtländer Winzerinnen und Winzern dieses Jahr erspart! Bei den Quantitäten macht sich das schmerzlich spürbar: Im Durchschnitt wurden 15 Prozent weniger Wein produziert als im vergangenen Jahr.

Anders bei der Qualität: Der milde, sonnige Herbst mit genau so viel Bise wie nötig hat die Weinlese vor der Katastrophe bewahrt, die von unverbesserlichen Pessimisten heraufbeschworen wurde. Die Weine des Jahrgangs 2021 werden also rar, aber wirklich gut sein! Und zweifellos mit denen von 2019 vergleichbar.

Zahlreiche Weinprofis haben sich in den Weinbergen abgerackert, andere (oft waren es dieselben) haben sich auf abenteuerliche Wege voller Fallstricke begeben, um die Crus aus unserer Ecke des Landes zu fördern. Davon zeugen zwei Initiativen, die wir Ihnen in dieser Revue vorstellen: die Operation Escargot Rouge und das Projekt Yvorne Grandeur Nature.

Im einen wie im anderen Fall ist es das lobenswerte Ziel, sich an den aktuellen Geschmack der Konsumenten anzupassen, um Marktanteile zurückzuerobern, die an Weine verloren gingen, welche weit jenseits der Kantongrenzen produziert werden. Der Kampf

droht hart zu werden, doch eine Rückeroberung ist durchaus möglich.

Die Confrérie du Guillon ihrerseits, die 2020 auf den direkten Kontakt zu ihrem treuen Publikum verzichten musste, konnte endlich wieder dort anknüpfen, wo sie aufgehört hatte: bei den Quatre heures du Vigneron in Chexbres und bei den Herbst-Ressats auf Schloss Chillon. Bis auf den letzten Platz ausverkauft, mit grossem Enthusiasmus und vielen Emotionen versehen, waren diese Momente des ersehnten Wiedersehens von Erfolg gekrönt! ■

*P. Besnard*



**Le Guillon**

**Zwei Ausgaben pro Jahr im Briefkasten**  
Abonnement online unter [revueleguillon.ch](http://revueleguillon.ch) oder  
per Mail an folgende Adresse: [revue@guillon.ch](mailto:revue@guillon.ch)





Grands Crus et Tradition  
**Les Frères Dubois**

La signature de 3 générations

© Leixir et Régis Colombo



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



[WWW.LFD.CH](http://WWW.LFD.CH)

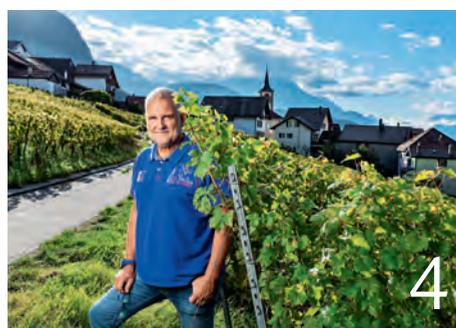
Les Frères Dubois SA • Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22



Titelbild:  
Yverne aus der Luft,  
aufgenommen von  
Régis Colombo

# Inhalt

- 1 Editorial
- 4 Yverne sieht die Zukunft in Grün
- 10 L'Escargot Rouge, ein sonderbares Tier in den Waadtländer Rebbergen
- 16 Grand Prix du Vin Suisse
- 20 Mondial du Chasselas
- 23 Selektion der Waadtländer Weine
- 25 Internationale Weinconcours
- 26 Rote Platin-Lorbeer
- 30 Rebsorten – «Kleine Schweizer» im Waadtland
- 39 Kooperative von Aigle
- 40 Schweizer Weintourismuspreis 2021
- 46 Terroirprodukte – Der Gâteau du Vully
- 54 Lesecke



## Confrérie du Guillon

- 57 Botschaft des Gouverneurs
- 58 Les Ressats des Durs à cuire
- 68 Propos de Clavende
- 69 Porträts zweier Conseillers – Nicolas Joss und Blaise Corminboeuf
- 70 Lüften wir den Deckel – Frédéric Breuil
- 74 Die Quatre Heures du Vigneron in Chexbres
- 78 Hommage an Roger Rey
- 80 Die Kolumne von Michel Logoz

# Yvorne sieht die Zukunft in Grün

Das Gerücht machte seit einigen Monaten die Runde: Yvorne plant, die erste Schweizer Weinregion mit Bio-Label und als Waadtländer AOC Grand Cru klassiert zu werden (wie Dézaley und Calamin). Aber nicht so schnell! Zwischenbericht vom Projekt namens «Yvorne Grandeur Nature», das einen langen Schnauf verlangt.

Text: Pierre Thomas  
Fotos: Bertrand Rey

Am Anfang des Projekts steht Philippe Gex. Der sechzigjährige enthusiastische Winzer hat seine Domaine de La Pierre Latine (8 ha in Yvorne) 2018 an André Hoffmann verkauft. Der Erbe der Gründerfamilie des Basler Chemieunternehmens La Roche, die gemäss der Zeitschrift Bilanz mit 29 Milliarden Franken an der Spitze der 300 reichsten Schweizer steht, ist ein Passionierter, sowohl in Sachen Wein (er besitzt auch ein Gut im Burgund) als auch in Sachen nachhaltige Entwicklung. Eine der Stiftungen der Familie, die er präsidiert, MAVA, kümmert sich um Naturschutzprojekte. Sie fördert ein «weltweit nachhaltigeres Wirtschaftssystem», und zwar durch «Finanzierung von Biodiversität, Kreislaufwirtschaft und natürlichem Kapital», mithilfe von vier Programmen, eines davon schweizerisch und ein weiteres für nachhaltige Wirtschaft. Im Prinzip wird MAVA 2022 – nächstes Jahr! – seine Finanzierung einstellen, gemäss einer

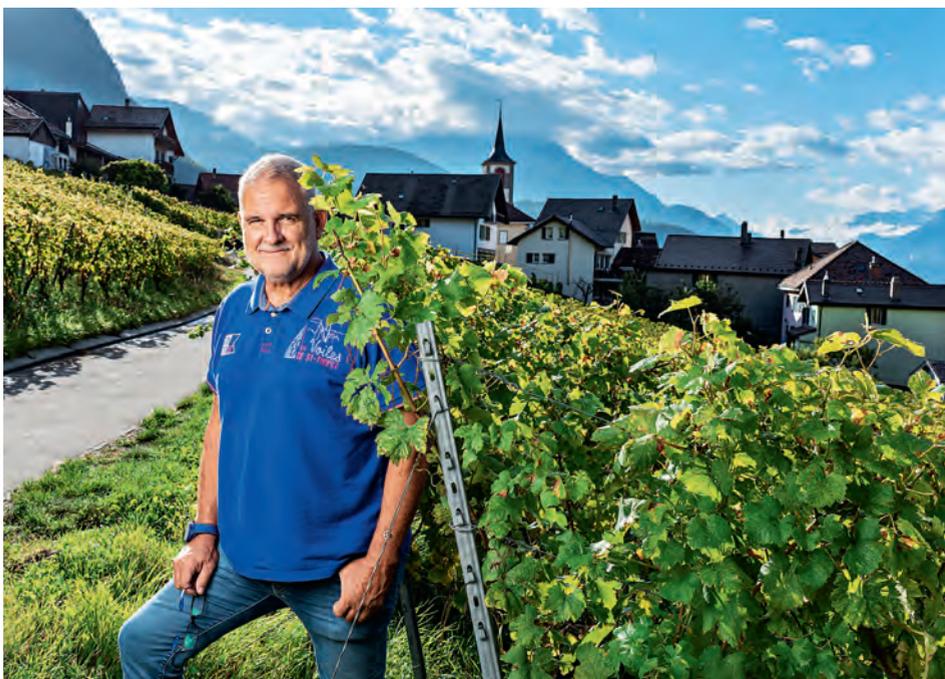
1994 erstellten Agenda. Projekte, die vorher bewilligt wurden, können weiterhin von diesem Manna profitieren. Das ist der Lebensnerv des Projekts «Yvorne Grandeur Nature», und sämtliche Gesprächspartner, selbst solche, die dem Hintergrund oder der Zielsetzung des Vorgehens skeptisch gegenüberstehen, begrüssen diesen Glücksfall.

## Nachhaltige Entwicklung und Biodiversität

In einer umfassenden Broschüre erklären die Initianten, dass die Vereinigung «Yvorne Grandeur Nature» Ende 2019 gegründet wurde, «mit dem Ziel, aus Yvorne in einem Zeitraum von fünf bis sechs Jahren die erste Appellation der Schweiz zu machen, die in einem nachhaltigen Entwicklungsmodell involviert ist, Fauna und Flora respektiert und auf dem von den gesteigerten Erwartungen der Konsumenten auf diesem Gebiet geprägten Markt konkurrenzfähig ist.» Nicht nur die Rebberge sind betroffen, sondern auch andere Räume wie die Wälder. Neben Philippe Gex, dem Präsidenten, und André Hoffmann, dem Vizepräsidenten, wurde ein weiterer Vizepräsident ernannt: Jean-Daniel Suardet, ehemaliger «Schlossherr» von Maison-Blanche, verantwortlich für den Weinbau der Häuser Obrist und Badoux, die zu Schenk gehören. Das ist nicht bedeutungslos: Die Gruppe aus Rolle hat ihren Willen kundgetan, auf ihren eigenen Weindomänen bis 2025 und bei ihren Lieferanten ab 2030 auf Bio umzustellen (eidgenössisch oder Label Bio Knospe).

Die 151 Hektar Reben (zu denen 7 ha mit der Flurbezeichnung L'Ovaille in Corbeyrier kommen) machen Yvorne zur drittgrössten Weinbaugemeinde des Kantons, hinter Bourg-en-Lavaux und Gilly (La Côte). Diese 158 Hektar, zu 77% mit Chasselas, zu 13% mit Pinot noir und zu 10% mit diversen Rebsorten bestockt, darunter das rote Trio Gamay, Merlot und Gamaret, repräsentieren

Philippe Gex steht am Anfang des Projekts «Yvorne Grandeur Nature».



wenig mehr als 4% der Waadtländer Rebfläche (etwas weniger als Féchy und dreimal mehr als das Dézaley). Die Reben von Yvorne wachsen zu einem Viertel am Steilhang, ein Viertel wäre leicht zu mechanisieren und die Hälfte ist bereits zu 75% mechanisiert. Aufgeteilt ist die Fläche gemäss dem kantonalen Rebbauregister von 2019 in mehr als 500 Parzellen. Ein Drittel der Fläche wird von den rund 110 Genossenschaftern der Kooperative Les Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY) kultiviert, ein grosses Drittel wird von Handelshäusern, allen voran Obrist, Badoux und Hammel, eingekellert und ein kleines Drittel von Selbstkeltern bewirtschaftet.

### Der Chasselas ist führend

Heute ist «Yvorne ein Synonym für Chasselas», wie es der ehemalige Gouverneur des Guillons, Philippe Gex, auf den Punkt bringt. Eine Rebsorte, die nicht einfach biologisch zu kultivieren ist: Es gibt in

*Jean-Daniel Suardet, verantwortlich für den Weinbau der Häuser Obrist und Badoux, ist einer der Vizepräsidenten der Vereinigung «Yvorne Grandeur Nature».*



*Raymond Delarze, Leiter des Bureau d'études biologiques (BEB) mit Sitz in Aigle.*



### Wissenschaftliche Rückendeckung

2019 wurde vorgängig eine Studie in Auftrag gegeben, um den «natürlichen Reichtum des Rebhangs von Yvorne» zu untersuchen. Mit ihrer Durchführung betraut wurde der Biologe Raymond Delarze vom Bureau d'études biologiques (BEB) in Aigle, wohnhaft im benachbarten Verschiez, aber weit darüber hinaus bekannt. Das Inventar ist in der Tat reichhaltig: 384 Blumenarten in den Rebbergen, zahlreiche Vögel, dazu Schnecken, Heuschrecken, Schmetterlinge sowie Reptilien. Letztere, wie die berühmte Smaragdeidechse, fühlen sich vor allem an den Rändern der Rebberge wohl, dort, wo sich die seltensten Arten konzentrieren, von denen mehrere auf der roten Liste der national bedrohten Tierarten stehen. Das Verdikt des Wissenschaftlers: «Das Milieu ist sehr reichhaltig und zugleich sehr bedroht!» Um Abhilfe zu schaffen, «muss man rückgängig machen, was die Meliorationen ab 1986 angerichtet haben». Wie? Indem man Vegetationsflecken in den Rebbergen und nicht nur an ihren Rändern einrichtet, um Arten zu schützen oder wieder anzusiedeln. Man muss das «ökologische Netzwerk konsolidieren», Biotope anlegen und wieder bepflanzen und dabei die Konkurrenz zur Rebe vermeiden. Raymond Delarze, wissenschaftlicher Berater, soll die Verbindung zu Changins sicherstellen und «Vorschläge ausserhalb der Rebberge machen, um die Winzer zu motivieren». «Dabei geht es auch um Fragen des kulturellen Erbes: Das Projekt lohnt sich aus Sicht der Natur», schliesst der Biologe. Dank seiner Erfahrung wurde er mit Studien in Fully beauftragt, der Bastion der Walliser Petite Arvine, sowie in den Rebbergen des Lavaux, im Auftrag der Fondation Bovard.

# Anthologie

2021



## Offrez 12 grands vins du terroir vaudois.

**Je commande la sélection officielle FCVV «Anthologie»\***  
composée de 12 grands vins vaudois: 12 bts 70/75 cl:  
6 blancs, 5 rouges, 1 rosé.

Nb cartons «Anthologie»: \_\_\_\_\_  
au prix spécial de

**CHF 145.-**  
au lieu de CHF 175.-

Total: \_\_\_\_\_ CHF (TVA incluse)

- Veuillez m'envoyer ma commande par poste (frais de port offerts dès 2 cartons).  
Participation aux frais de port pour un carton: CHF 20.-  
La livraison et la facturation sont effectuées par Cave de La Côte.  
Livraison à domicile souhaitée la semaine du \_\_\_\_\_ 2021

- Je viens chercher ma commande à la vinerie de Cave de La Côte à Tolochenaz  
 Je viens chercher ma commande à la vinerie de Cave de La Côte à Nyon

- \* Edition limitée: dans la limite des disponibilités  
des millésimes et des stocks.
- \* Dès 2 cartons, nous vous offrons les frais de port,  
même s'ils sont livrés à des adresses différentes.  
L'occasion pour vous d'offrir un cadeau gourmand...



Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Rue/N°: \_\_\_\_\_

NPA: \_\_\_\_\_ Localité: \_\_\_\_\_

Tél.: \_\_\_\_\_ Date de naissance: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Date et signature obligatoires:

Par ma signature, je certifie avoir 18 ans révolus.

### Passez commande

En retournant ce coupon par poste: FCVV – 1131 Tolochenaz/Morges  
par e-mail: [info@cavedelacote.ch](mailto:info@cavedelacote.ch)  
Tél. 021 804 54 64 – [www.anthologie.ch](http://www.anthologie.ch)

GUIFF 21



SWISS WINE

Suisse. Naturellement.

Svizzera. Naturalmente.



L'EXCELLENCE DES TERROIRS

Schweiz. Natürlich.



Frédéric Blanc, Winzer der Gemeinde Yvorne und Präsident von Vitiplus, vinifiziert biologisch bei Anne Muller, nicht aber auf seinem eigenen Gut.

Patrick Ansermoz, Direktor der Winzerkooperative Artisans des Vignerons d'Yvorne (AVY): «Zuerst muss man sich daran gewöhnen, auf Herbizide zu verzichten.»

Yvorne übrigens nur ein einziges Weingut mit Anrecht auf die Bio Knospe und das Demeter-Label (Biodynamik), dasjenige von Anne Muller. Für die Vinifikation gemäss Bio-Protokoll zuständig ist Frédéric Blanc aus Yvorne, der auch die Weine seines Familienguts (auf dem er keine Versuche mit Bio macht) sowie diejenigen der Gemeinde keltert. Blanc ist zugleich Präsident von Vitiplus, der Waadtländer Sektion der Integrierten Produktion (IP) sowie Vizepräsident der Dachorganisation Vitiswiss und damit ein Anhänger des Labels Vinatura. Auch bei der Kooperative muss jeder Traubenlieferant die Anforderungen des Zertifikats Vitiswiss erfüllen. Im Gegensatz zum Gut von Philippe Gex und zu den Rebbergen von Schenk, werden bei der Genossenschaft bisher keine Versuche mit Bio gemacht.

«Man stellt nicht von einem Tag auf den anderen auf Bioweinbau um», erklärt Frédéric Blanc. «Im Keller ist das eine Herausforderung. Aber wir merken, dass es möglich ist!» Vor dem Hintergrund von «Yvorne Grandeur Nature» beobachtet Frédéric Blanc, dass «der Landwirtschaftssektor wie die Politik funktioniert: Man muss einen

Konsens zwischen den extremen Ideen finden...» Und es wird in der Tat «eine demokratische Entscheidung» sein, welche die Genossenschaft der AVY im nächsten Februar an ihrer Generalversammlung treffen werden. «Wir ermutigen unsere Mitglieder beizutreten, aber wir wollen einen klaren Grundsatzentscheid, Ja oder Nein», erläutert Direktor Patrick Ansermoz. «Nach dem Volks-Nein zu den beiden Antipestizid-Initiativen vom 13. Juni 2021 spürt man deutlich, dass das Thema wieder in den Vordergrund rückt. Doch man sollte sich nicht nur auf Bioanbau konzentrieren, der bei unserem Chasselas quantitative und qualitative Konsequenzen hätte. Zuerst muss man sich daran gewöhnen, auf Herbizide zu verzichten und Weine ohne Zusätze zu produzieren. Es bringt nichts, einem abgefahrenen Zug hinterherzurrennen... Wir machen langsam, aber sicher vorwärts, auf Waadtländer Art!»

#### Lust machen auf Grün...

«Was Yvorne Grandeur Nature vorschlägt, ist zum Glück sehr offen», kommentiert Frédéric Blanc. «Wir müssen eher Fortschritte machen bei der Förderung der

Biodiversität und der nachhaltigen Entwicklung als sofort von Bioanbau zu sprechen.» Die Broschüre, die das Projekt präsentiert, vermeidet diese Worte übrigens sorgfältig, obwohl Philippe Gex davon überzeugt ist, «dass man die Anbaumethoden ändern muss, um den Ansprüchen der Konsumenten zu genügen. Wir werden mit Versuchen beginnen, ohne allzu rigide Regeln, um so viele wie möglich zu gewinnen. Wir müssen Lust machen, nicht zwingen! Das Ziel unseres Projekts ist lobenswert, für die Umwelt, aber auch kommerziell. Dank der Finanzierung durch die Stiftung MAVA und die Unterstützung von Changins für die Schaffung und die Zertifizierung eines lokalen Labels, will das Projekt den Produktionsort aufwerten. Die Klassierung als AOC Grand Cru zu erhalten, wäre das Tüpfelchen auf dem i!» ■

# Henri Cruchon

VIGNERON



Notre cave est ouverte du lundi au vendredi: 10:00-12:00 | 14:00-18:00  
et tous les samedis matins: 8:00-12:00

ECHICHENS - RÉGION MORGES - VAUD - SUISSE

LA CAVE  
VEVEY - MONTEUX

Une histoire qui dure depuis 1939



Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux | [info@lcvm.ch](mailto:info@lcvm.ch) | +41 21 963 13 48

[www.lacave-vm.ch](http://www.lacave-vm.ch)

## CENTRE DE DÉCOUVERTE DES VINS DE LAVAUX

LAVAUX  
VINORAMA

UN ASSORTIMENT  
DE 300 VINS  
DÉGUSTATIONS  
COMMENTÉES

*Horaires et jours d'ouverture :*  
**Novembre et décembre - mi-jan-**  
**vier à fin avril :** lundi et mardi  
fermé. Mercredi à samedi : de  
10h30 à 20h00 et dimanche de  
10h30 à 19h00

**Mai à fin octobre :** ouvert tous les  
jours de 10h30 à 20h00 sauf le  
dimanche de 10h30 à 19h00

**Ouvert les jours fériés.**

CONTACT

[info@lavaux-vinorama.ch](mailto:info@lavaux-vinorama.ch)  
[www.lavaux-vinorama.ch](http://www.lavaux-vinorama.ch)

Route Cantonale 2

1071 Rivaz

T. +41 (0)21 946 31 31

# Yvorne Looks Towards a Green Future

The rumour has been going around for some months now: Yvorne has its eyes on becoming Switzerland's first vineyard to be certified organic and classified AOC Grand Cru vaudois.



Philippe Gex originated the Yvorne Grandeur Nature project.



The Yvorne winemaker, Frédéric Blanc, president of Vitiplus, makes organic wine at Anne Muller's winery, but not on his own estate.



Patrick Ansermoz, the director of Artisans vigneronns d'Yvorne (AVY): "We must first get used to doing without herbicides".

It all started when in 2017 Philippe Gex, an enthusiastic sixty-year-old winemaker sold his estate, La Pierre Latine (8 hectares in the commune of Yvorne), to André Hoffmann, a successor to the founders of the La Roche chemicals group, whose family tops the list of the 300 richest people in Switzerland. Hoffmann is as passionate about wine as he is about sustainability. One of the family foundations he heads, MAVA, focuses on the preservation of nature. It promotes "a more sustainable global economic system", by "funding projects in favour of biodiversity, circularity and natural capital", through four programmes one of which is Swiss-based and another one that fosters economic sustainability. In principle, MAVA will cease funding in 2022 – next year! – in keeping with a schedule that was fixed in 1994. However, projects that are approved earlier will be able to benefit from this bounty, which is key to the Yvorne Grandeur Nature project.

## Sustainable development and biodiversity

The Yvorne Grandeur Nature Association was founded end-2019, "with the objective of making Yvorne the first wine-making region in Switzerland to be fully involved in a sustainable development model, within the next five to six years". With a surface area of 158 hectares, the Yvorne vineyards are the third

largest winegrowing commune in the Vaud canton, behind Bourg-en-Lavaux and Gilly (La Côte). Some 77% of the total hectares planted are Chasselas, 13% are Pinot Noir, and 10% are a selection of other varieties and altogether represent just over 4% of the vineyards in Vaud. One third of the total area is cultivated by the 110 members of the Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY) cooperative, well over a third is in the hands of wine merchants, predominantly Obrist, Badoux and Hammel, and the remaining vines are cultivated by individual winemakers.

## Chasselas at the forefront

Today, "Yvorne means Chasselas!", resumes Philippe Gex. It's not an easy variety to convert to organic. In fact, there is just one estate that has the Swiss Bio Bud and the Demeter labels: Anne Muller's. Her winemaker, Frédéric Blanc, also vinifies his family estate wines as well as the commune wines. He points out that "you can't switch to organic farming from one day to the next". Regarding Yvorne Grandeur Nature, Frédéric Blanc remarks that "the farmers, rather like politicians, need to consider conflicting viewpoints and find a consensus". And that is exactly what the Artisans Vignerons d'Yvorne (AVY) cooperative members will be doing in February – "taking a democratic decision". The director, Patrick Ansermoz

explains: "We are encouraging our members to support the project, but what we want is a yes-or-no agreement in principle. We can't just focus on organic, which will have both a quantitative and qualitative impact on our Chasselas. We first need to get used to doing without herbicides and producing our wines without waste".

## Turning green

"Fortunately, the Yvorne Grandeur Nature project is very open. We need to move forward by fostering biodiversity and sustainable development rather than insisting upfront on "organic viticulture", explains Frédéric Blanc. Besides, the presentation brochure carefully avoids this sort of wording, even though Philippe Gex is convinced that "farming methods must change to meet consumer requirements. We'll kick off the experiment without any excessively rigid definitions in order to bring together as many partners as possible. It's no good making them feel compelled to turn green, they must want it themselves! Our project is both environmentally and commercially commendable. Thanks to funding from MAVA, and support from Changins with creating and certifying a local label, the objective is to upgrade the wine-producing region. Obtaining AOC Grand Cru ranking would be the cherry on the cake".

# L'Escargot Rouge, ein sonderbares Tier in den Waadtländer Rebbergen

Mit grossem Pomp vom Office des Vins Vaudois lanciert, ist L'Escargot Rouge (= die rote Schnecke) eine Waadtländer Weinmarke, ausgedacht und kalibriert, um den Konsumenten zu gefallen. Porträt eines Vertreters dieser Weichtiere, der über eine ledrige Haut verfügen sollte, wenn er im eher feindlichen Kontext seinen Platz behaupten will.

Text: Alexandre Truffer

Die rote Schnecke, die sich so schnell wie möglich, aber auch so langsam wie nötig fortbewegt, wurde erschaffen, um den Waadtländer Winzern bei der Kommerzialisierung ihrer Rotweine zu helfen, die grosse Mühe bekunden, sich einen Platz auf dem Markt zu schaffen. Studien zeigen, dass der am meisten verkaufte Schweizer Rotwein im Kanton Waadt der Walliser Dôle ist und dass 90% der Deutschschweizer Konsumenten (also der Hauptmarkt der Waadtländer) nicht wissen, dass zwischen Founex und Bex auch Rotwein wächst.

Benjamin Gehrig, Direktor des Office des Vins Vaudois.



## Der Kunde wird König

Wenn das Konzept eine gewisse Skepsis auslöst, dann vielleicht, weil es einer kleinen Revolution gleichkommt. Zum ersten Mal verkauft man nicht den Ausdruck des Terroirs, sondern konstruiert ein Produkt, das der Konsument wünscht. «Die Weinbranche verlangt von uns seit mehreren Jahren, den Akzent auf Waadtländer Rotweine zu setzen», erklärt Benjamin Gehrig. «Der Kanton nimmt mit seinen Weissweinen, vor allem mit Chasselas, einen privilegierten Platz ein. Seine wunderbaren Rotweine dagegen sind weniger bekannt. Eine erste Kampagne wurde in der Epoche von Pierre Keller lanciert. Der Slogan lautete: Der Arbeiter trinkt Waadtländer Rotwein, der Patron ebenfalls. Heute setzen wir auf eine kommerziellere Methode. Wir haben uns von grossen Appellationen wie Bordeaux und Barolo inspirieren lassen, um eine Qualitätscharta auf die Beine zu stellen.»

## Eine Eloge auf die Langsamkeit und die Tischkultur

Auf die Frage, warum er nicht auf den Salvagnin gesetzt habe, antwortet der Direktor des OVV: «Wir brauchten etwas, das mehr Sexyness ausstrahlt. Da das ein Projekt von grösserer Tragweite ist, haben wir mehrere Studien gemacht. Von November 2019 bis Februar 2020 haben wir Winzer, Grossverteiler und Konsumenten befragt, ob ein Interesse für eine globale Waadtländer Rotweinmarke bestehe. Nach der einstimmigen, positiven Antwort fand die zweite Phase in Zusammenarbeit mit einer Deutschschweizer PR-Agentur statt. Wir testeten Verpackung und Inhalt. Die Konsumenten konnten sechs Weine degustieren, fünf Waadtländer Prototypen und einen Primitivo di Manduria, bei

**“Wir haben uns von grossen Appellationen wie Bordeaux und Barolo inspirieren lassen, um eine Qualitätscharta auf die Beine zu stellen.”**

Benjamin Gehrig, Direktor des Office des Vins Vaudois

den Grossverteilern einer der meistverkauften Weine. Wir haben uns von den beiden Weinen inspirieren lassen, die nach diesem Test vorne lagen, um die Linien Original und Sélection von «Escargot Rouge» zu kreieren. Zwischen August 2020 und 2021 haben wir das Projekt ausgearbeitet. Präzisieren möchte ich, dass alle Elemente der Verpackung (Flasche, Karton, Verschluss) mit Ausnahme der Etiketle im Kanton Waadt hergestellt werden.» Parallel dazu hat das OVV an der PR-Kampagne gearbeitet. «Die rote Schnecke wurde aus drei Gründen gewählt: es braucht Zeit, um Wein zu produzieren, die Anwesenheit der Schnecke im Rebberg ist ein Zeichen, dass sich dieser guter Gesundheit erfreut, und die Schnecke ist ein Symbol, das mit der Gastronomie verbunden ist.»

### Die kleine Schnecke will gross werden

Im ersten Jahr hofft das OVV, 200 000 Flaschen dieses von Terravin im Tank und später in der Flasche zertifizierten (aber nicht «terravinierten») Weins zu verkaufen. Eine gemeinsame Etiketle, auf der man den Namen des Produzenten findet, wird alle Flaschen zieren. «Um in der Deutschschweiz Wein zu verkaufen, dort, wo die ganze Welt Wein verkaufen will, müssen wir uns abheben: Das hat uns unsere Kommunikationsagentur gesagt. Deshalb erteilen wir den Deutschschweizern Französischunterricht und begnügen uns nicht mit einer klassischen Kampagne.» Und wenn die Sache trotz der Zweifel in einem Teil der Weinregion funktioniert, dann könnte das Konzept ausgeweitet werden. Escargot Rosé und Escargot Blanc sind bereits geschützt!



© Pascal Besnard

### Original und Sélection

L'Escargot Rouge existiert in zwei Versionen. L'Original setzt sich aus Pinot noir und/oder Gamay (65%), Gamaret und/oder Garanoir und/oder Galotta (30%) und einer weiteren roten Rebsorte zusammen. Im Inoxstahltank ausgebaut, muss dieser Wein eine intensive Farbe und mindestens 12,5%-vol. Alkohol sowie ein fruchtiges Profil aufweisen, etwas strukturiert sein, rund, schmeichelnd, knackig, mit einem ausgeprägten Süsteil und wenigen Tanninen. Für die Sélection muss mindestens die Hälfte des Weins wenigstens sechs Monate lang in Barriques ausgebaut werden. Die Assemblage aus maximal vier Rebsorten besteht wenigstens zu 60% aus Gamaret und/oder Garanoir und/oder Galotta sowie aus 15% Gamay und/oder Pinot noir. Die restlichen 25% sind frei wählbar. Der Wein soll fruchtig, sehr gut strukturiert, ausladend, leicht vom Holz geprägt sein, mit höherem Tanningehalt und einer schönen Länge im Gaumen sowie einer leichten Süsse. Diese Süsse soll bei der Sélection zwischen zwei und sechs Gramm Restzucker pro Liter liegen, beim Original kann sie zwischen sieben und zwölf Gramm variieren.



## CAVES BLAVIGNAC

Le vin par passion depuis 1978



**Une entreprise familiale**  
depuis 1978, spécialiste du vin  
au meilleur rapport prix /qualité.

**Vins de Suisse et d'Europe**  
en direct des meilleures propriétés

**Toujours un conseiller**  
pour vous guider dans vos choix

**Grand choix de cadeaux,**  
grands flacons, millésimes d'Armagnac

**Boissons en consignment :**  
pour vos fêtes, mariages, anniversaire

**Matériel en location :**  
remorques frigo, frigos, verres

**Visitez notre nouveau shop en ligne:**  
[www.blavignac.ch](http://www.blavignac.ch)



**CAVES**  
**BLAVIGNAC**  
[www.blavignac.ch](http://www.blavignac.ch)

**Chavornay**  
Cave-magasin  
de 1000 m<sup>2</sup>  
Grand-rue 27 C  
1373 Chavornay

**Nyon**  
Boutique dans le  
CC Migros Porte de Nyon  
Chemin de la Fontaine 5  
1260 Nyon

Toutes les informations sur [www.blavignac.ch](http://www.blavignac.ch)

“Ich finde, man muss manchmal darauf hören, was die Kundschaft will, und nicht nur Weine produzieren, die uns selber gefallen.”

Christelle Conne, Cave Champ de Clos



© Philippe Dutoit

## Cave Champ de Clos: Leicht zu trinken, schwierig zu keltern

Neben grossen Kellereien wie der Cave des Viticulteurs de Bonvillars, Cave de La Côte und Schenk SA – die beiden letztgenannten haben sich übrigens zusammengeschlossen, um diesen Wein in den Grossverteilern zu kommerzialisieren – sind auf der Escargot-Rouge-Website rund dreissig unabhängige Produzenten aufgeführt. Zu den Pionieren des neuen Waadtländer Rotweins gehört auch Christelle Conne von der Cave Champ de Clos. Die Winzerin, die zwölf Hektar Reben in den drei Regionen Lavaux, Chablais und Bonvillars kultiviert, hat vor kurzem ihren ersten Escargot Rouge Sélection abgefüllt.

**Sie haben anlässlich der offenen Weinkeller Ihre ersten Flaschen Escargot Rouge ausgeschenkt. Wie waren denn die Reaktionen?**

Dieser Wein wurde in der anvisierten Altersgruppe extrem gut aufgenommen. Am Samstag konnten wir vor allem solche Kunden begrüßen, zwischen 18 und 25 Jahre jung. Bevor wir Zeit hatten, ihnen etwas vorzustellen, verlangten sie alle nach

einem süssen Wein. Oder eher nach einem «sweet wine»... Wir sahen wenige 60 bis 70 Jahre alte Waadtländer und viele junge Anglophone. Wir merken, dass diese neuen Konsumenten sich immer mehr für Waadtländer Weine interessieren und in unserer Kundschaft einen immer wichtigeren Platz einnehmen. Dagegen versuche ich gar nicht erst, diesen Wein Leuten zum Probieren zu geben, die bereits bei meinem Vater oder Grossvater Wein kauften.

**Was hat Sie motiviert, den Escargot Rouge zu keltern?**

Das ist ein Wein, mit dem wir neue Kunden anziehen können. Ich finde, man muss manchmal darauf hören, was die Kundschaft will, und nicht nur Weine produzieren, die uns selber gefallen. Ich produziere lediglich 900 Flaschen vom Sélection, es handelt sich also um ein sehr begrenztes Volumen. Zudem: So, wie sich die Weinlese präsentiert und angesichts der grossen Nachfrage nach meinen anderen Rotweinen, werde ich 2021 die Produktion nicht gross erhöhen können.

**Es wird gesagt, es sei für eine kleine Kellerei technisch schwierig, den Escargot zu realisieren?**

In der Tat, da der Wein die AOC Vaud trägt, ist es nicht möglich, den Wein nach Abschluss der Gärung zu süssen. Zudem verlangt der Restzucker eine minutiöse Filtration, um eine Nachgärung in der Flasche zu verhindern, was eine Katastrophe wäre für das Image des Produkts. Um die gewünschte Rundheit zu erhalten, haben wir also einen roten Likörwein, den wir für einen Versuch realisiert haben, in die Assemblage integriert. Aus önologischer Sicht ist das ein schwierig zu kelternder Wein, der Präzision und Aufmerksamkeit verlangt. Es sei klar gesagt: Der Escargot Rouge ist ein einfach zu trinkender Wein, aber er ist alles andere als einfach zu produzieren! ■



HOTEL  
**LE GRAND  
CHALET**  
GSTAAD



*...right next to the seventh heaven!*

**3 nuits dans une chambre double avec demi-pension  
à partir de Sfr. 1200.-- pour deux personnes**

**(cette offre est valide en janvier et mars 2022)**

**Geniesserhotel LE GRAND CHALET**

Neueretstrasse 43 | CH-3780 Gstaad | Tel. +41 33 748 76 76

hotel@grandchalet.ch | www.grandchalet.ch

**La  
Bagatelle**  
Restaurant



# The Red Snail – an Unusual Animal in the Vaud Vineyards

The Escargot Rouge (Red Snail) trade mark was designed – as fast as possible and as slow as necessary – to help Vaud winemakers sell their red wines which have great difficulty in finding their place in the market. Indeed, surveys have shown that the most popular red wine in the Vaud canton is the Valais Dôle AOC and that 90% of consumers in the German-speaking part of Switzerland (the canton's main market) are unaware of the existence of red wine production in the Vaud canton.

## When the client is king

The marketing concept met with a certain degree of scepticism, which may be due to the fact that it actually amounts to a revolution in the local wine industry. For the very first time, it is not the terroir that is being marketed: a product has been designed based on consumer requirements. “The inter-branch organisation has been asking us for years to place greater emphasis on red Vaud wines”, explains Benjamin Gehrig. “The canton's whites hold a prominent position, especially the Chasselas-based wines, but its superb reds are less well known. An early campaign, with the slogan “The worker drinks red wine from Vaud, so does the boss”, was launched at the time of Pierre Keller. Today, we're opting for a more commercial approach. We've followed the example of famous appellations, such as Bordeaux or Barolo, and have set up a quality charter.”

## In praise of a snail's pace and gastronomic wine

When asked why they had not capitalised on Salvagnin, the Office des Vins Vaudois (OVV) director replied that “something a little more sexy was needed. The scope of the project called

for several surveys. During the period November 2019 to February 2020 winemakers, supermarkets and hypermarkets and consumers were asked whether an overall brand name for Vaud reds had any interest. Following a unanimous and positive response, a second phase was carried out in collaboration with a Swiss-German communication agency. We tested the container and the contents. Consumers were offered six wines for tasting, five Vaud prototypes and one Primitivo di Manduria, one of the best sellers in mass retail outlets. On the basis of the two wines that came out on top, we created two lines of Escargot Rouge, Original and Sélection. From August 2020 to August 2021, we were putting the project in place. It is to be noted that all packaging (bottles, boxes, sealing capsules) except for the labels, are manufactured in the Vaud canton.” Meanwhile, the OVV has been working on the communication campaign. “The snail was chosen for three reasons: making wine takes time, a snail in the vineyard means healthy vines, and it's a symbol connected with gastronomy.”

## Start small, think big

In the first year, the OVV hope to sell 200,000 bottles of this wine, certified – not labelled – by Terravin from winery to bottle. Each bottle will be adorned with a single label bearing the producer's signature. “Our communication agency



has told us that to sell our wines in the German-speaking part of Switzerland, where everyone wants to sell their wines, we must differentiate ourselves. That's why we're going to give the German-speakers French lessons and do something better than just a standard campaign.” And if, despite the reticence of some winemakers, the project takes off, the OVV will be able to extend the concept, as Escargot Rosé and Escargot Blanc have already been registered.

## Original and Sélection

There are two versions of Escargot Rouge. Original is made from Pinot Noir and/or Gamay (65%), Gamaret and/or Garanoir and/or Galotta (30%), and one other red variety. Matured in steel vats, it should have a high colour intensity and an alcoholic content equal to or greater than 12.5°. As for Sélection, at least half of the wine should be matured at least six months in barrels. It is made from four grape varieties at the most, the assemblage contains at least 60% Gamaret and/or Garanoir and/or Galotta as well as 15% Gamay and/or Pinot Noir. The remaining 25% can be chosen freely.



Benjamin Gehrig, director of Office des Vins Vaudois

# Grand Prix du Vin Suisse 2021

## Erfreuliche Waadtländer «Ernte»!

Zahlreich sind sie nach Bern aufgebrochen, alle haben fröhliche Momente erlebt, einige sind als Sieger zurückgekehrt: Bei der Gala des Grand Prix du Vin Suisse, die jeweils den nationalen Weinconcours beschliesst, hat den Waadtländer Winzern einmal mehr das Glück gelacht. Sie gewinnen zwei Spezialpreise, entscheiden zwei Kategorien für sich und stehen sechsmal auf dem Podium.

Text: Alexandre Truffer

Der nationale Concours findet in drei Etappen statt. Im Frühling werden die Schweizer Produzenten aufgefordert, ihre Weine einzureichen. Jeder muss je nach Qualität des Jahrgangs, nach seinen Finanzen und seiner Lust auf den Wettbewerb entscheiden, ob er einen, fünf oder noch viel mehr Weine anmeldet (wer Anspruch auf den Titel Kellerei des Jahres erheben will, muss mit mindestens fünf Weinen vertreten sein). 2021 nahmen trotz Krise, Pandemie und all den Unglücksfällen, welche den Weinbau trafen, 2819 Weine an der Konkurrenz teil, darunter 682 aus der Waadt. Die am stärksten umkämpfte Kategorie war die der «anderen reinsortigen Weissweine» mit 563 Weinen, vor den Kategorien Chasselas (381) und Pinot noir (340).

### 30% mit Medaillen ausgezeichnet

Sobald die Weine eingegangen, klassiert, ins Informatiksystem eingelesen und verhüllt sind, werden sie von rund 160 Jurymitgliedern degustiert. Sechs Tage lang wird in Sierre ihr Aussehen und ihre Klarheit analysiert. Önologen und andere Spezialisten bewerten Qualität und Intensität ihrer Duftnoten. Und taxieren Länge, Struktur und Harmonie eines jeden Crus. Selbstverständlich haben die Jurymitglieder keinerlei Informationen über Herkunft und Produzenten der Weine. Sobald die Gesamtnote über

89/100 Punkten liegt, erhält der Kandidat eine Goldmedaille. Diese Auszeichnung ging dieses Jahr an 322 Weine. Mit Silbermedaillen wurden 559 Weine belohnt.

### Vierzig Preisträger

In jeder der dreizehn Kategorien des Grand Prix du Vin Suisse wurden die sechs am besten bewerteten Weine für die Zeremonie des Galaabends am 18. Oktober in Bern nominiert und im August ein weiteres Mal degustiert. Bei der Feier zu Ehren des «kleinsten der grossen Weinländer» wurden die Sieger enthüllt. 19 Waadtländer Kellereien durften auf eine Trophäe hoffen. Zwar gab es auch einige Enttäuschungen, doch es dominierten die schönen Überraschungen.

### Chasselas: voll ins Schwarze getroffen

Bei den Chasselas stammten fünf der sechs Nominierten aus der Waadt, der Kanton löste sein Versprechen ein, gelang ihm doch ein Hat trick. Bolle und Francey-Vins verpassten mit ihrem Domaine de Sarraux-Dessous 2020 bzw. ihrem Adonis 2020 das Podium, die Domaine de la Chenaletaz durfte sich mit ihrem Dézaley 2020 über den dritten und die Domaine La Combaz mit ihrem Grand Cru d'Ollon über den zweiten Platz freuen. Überstrahlt wurden sie nur vom Chardon d'Argent 2020 von Jean-François Neyroud-Fonjallaz. Die-

ser lebhafteste, frische Chardonne ist einer von fünf Chasselas, den der grosse Sieger vinifiziert. Regelmässig in regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet, gewinnt der floralste Weisswein der Familie Neyroud-Fonjallaz nun zum ersten Mal einen der ganz grossen Preise.

### Kein Rauch ohne Feuer

In der deutlich kleineren Kategorie der weissen Assemblagen standen sich zwei Deutschschweizer, ein Walliser, ein Tessiner und zwei Waadtländer gegenüber. Le Curieux, eine Mariage aus Chardonnay, Pinot gris und Aligoté von Jean-Michel Walther (Cave de la Rose d'Or), konnte den Exploit von 2015 nicht wiederholen. Damals hatte der Wein die Kategorie für sich entschieden und den Prix Vinissimo Blanc für den besten Weisswein des Landes gewonnen. Die Siegerpalme ging dieses Jahr an eine Spezialität der Artisans Vignerons d'Ollon. Die hundertjährige Kooperative überzeugte mit ihrem Blanc Fumé, einer Assemblage aus diversen Rebsorten, dominiert von Chardonnay, Pinot gris und Sauvignon blanc. Diese mächtige, in Barriques ausgebaute Cuvée beweist, dass man durchaus jedes Jahr einen Referenz-Chasselas wie den Le Caviste produzieren und trotzdem viel vom Ausbau im Holz und von der Kultivierung sogenannt internationaler Sorten verstehen kann.



Pierre-Yves Kursner und seine Equipe frohlocken: Sie gewinnen den Titel «Schweizer Kellerei des Jahres», ex aequo mit dem Johanniterkeller aus Twann am Bielersee.

### Mitmachen ist das Wichtigste

Die Réserve Saint-Jacques vom Château de Valeyres konnte sich bei den besten Riesling-Sylvanern klassieren, so wie der Cèil-de-Perdrix des Weinguts Parfum de Vigne bei den besten Rosés. Zwei Waadtländer – Le Solaris 2018 von Champagnoux sowie Les Brûlons 2019 der Domaine de l’Ovaille – durften sogar auf den Titel bei den Süssweinen hoffen. Und der Merlot-Cabernet 2018 der Commune d’Yvorne hatte sich unter die besten roten Assemblagen des Landes gemischt. Zwar kletterte zum Schluss keiner dieser Weine aufs Siebertreppchen, doch zeigt ihr Erfolg (falls das denn noch nötig sein sollte...), wie vielfältig die grossen Waadtländer Weine inzwischen sind.

### Sortenreine Rotweine sind am Ball

Rotweine vom Lac Léman, bisweilen ein heikles Thema, wissen sich innerhalb der helvetischen Elite zu behaupten. Der Syrah Saint-Saphorin der Cave des Rois, dessen Meriten auch auf internationalem Niveau anerkannt sind, war schon 2015 Dritter geworden in dieser oft von den Wallisern dominierten Kategorie. Sechs Jahre später wiederholen François und Marco Grognoz ihren Exploit. In der Kategorie sortenreine Weine aus Gamaret, Garanoir und Mara standen drei AOC La Côte im Finale.



Dies sind die fünf Waadtländer Finalisten in der Kategorie Chasselas. Die Ausgezeichneten, die alle ihre Trophäe in den Händen halten, sind der grosse Sieger Jean-François Neyroud-Fonjallaz (in der Mitte), Emile Blum (zweiter von links), der den Prix Découverte Elisabeth Pasquier gewinnt, sowie Jean-François Chevalley (ganz rechts).

Le Mystère du Colombier 2018 der Cave Albiez-Meylan verpasste den Sieg um eine Treppenstufe und wurde Zweiter, der Gamaret 2018 der Domaine de Chantemerle und der Concerto 2019 der Domaine des Chantailles mussten sich mit einer ehrenvollen Erwähnung begnügen.

### Prix Découverte für die Familie Blum

Der dritte Prix Découverte Elisabeth Pasquier, der den besten Produzenten auszeichnet, der in den letzten fünf Jahren nie nominiert war, ging zum ersten Mal in die Waadt. Er belohnt Laurine und Emile Blum, das Tochter-Vater-Duo der Cave de la Combaz. Ihr Chasselas d’Ollon, gewach-



— DOMAINE —  
**KURSNER**  
FÉCHY

CAVE SUISSE DE L'ANNÉE  
SCHWEIZER WEINGUT DES JAHRES

— 2021 —



Rodrigo Banto & Pierre-Yves Kursner,  
octobre 2021



Retrouvez tous nos vins sur  
[www.kursner.ch](http://www.kursner.ch)



**Domaine Kursner**  
Route d'Allaman 14 | 1173 Féchy | 021 808 52 22

Pierre-Yves Kursner  
in seinem Keller.



© Régis Colombo/GPVS

sen auf einem kalkreichen Lehmboden mit Gipsadern, wurde Zweiter in seiner Kategorie. Ein amüsantes Detail: Die Blums sind beim Grand Prix du Vin Suisse bereits einmal zu Ehren gekommen, und zwar 2014, als sie sich in der Kategorie «rote Assemblagen» mit ihrem Puissance Cinq 2012 durchsetzen konnten. Wie es sein Name verspricht, vereinigt er fünf verschiedenen Rebsorten.

#### Und das Schönste zum Schluss

Aufmerksame Leser werden bemerkt haben, dass weder der B aus der La Côte noch der Emotion 2019 erwähnt wurden. Der erste, ein Schaumwein der Cave de La Côte, gekeltert aus Chasselas, Garanoir und Pinot noir, hat als Zweitplatziertes bei den Schaumweinen abgeschlossen. Der zweite, ein Gamay der Domaine Kursner, belegte denselben Platz in seiner Kategorie. Er gehörte zu den vier von fünf eingereichten Weinen dieses Weinguts aus Féchy, die eine Medaille gewonnen haben und dem Gut damit zum begehrten Titel Schweizer Kellerei des Jahres verhalfen, ex aequo mit dem Johanniterkeller aus Twann am Bieler-

see. Die Domaine Kursner, 1932 von Henri Kursner gegründet, wurde 1962 von Henris Sohn Willy übernommen. Seit 1992 führen seine Söhne Pierre-Yves und Jean-Luc die Familientradition weiter. Getreu dem Slogan «zwei Brüder, eine Kraft», sorgt das Duo immer wieder für aufsehenerregende Paukenschläge. So haben sie voller Stolz die Waadt beim Salon de l'Agriculture in Paris und beim America's Cup in Neuesseland vertreten. 2019 stellte sich die Frage der Nachfolge. Die beiden Brüder, die zusammen fünf Kinder haben, verkauften ihr Unternehmen an die Cave de La Côte. Diese, erst gerade zur Schweizer Kellerei des Jahres erkoren, sah in diesem Kauf die Gelegenheit, ihre Mengen im begehrten Produktionsort Féchy zu erhöhen. Jean-Luc hat sich aus dem Unternehmen zurückgezogen, Pierre-Yves leitet die Domaine Kursner weiter, in Zusammenarbeit mit der Kooperative von Tolochenaz, die in den letzten Jahren so manchen grossen Titel für das Waadtland gewonnen hat. ■

[www.grandprixduvinsuisse.ch](http://www.grandprixduvinsuisse.ch)



# Mondial du Chasselas und Selektion der Waadtländer Weine Die Waadtländer sichern sich den Löwenanteil

*Der Champion des Mondial du Chasselas: die Réserve de la Commune d'Aigle 2019.*



Sagen Sie nicht, der Mondial du Chasselas sei die kantonale Meisterschaft der Waadtländer Hauptsorte! Und doch, dieses Jahr waren es die hiesigen Weine, welche die Mehrheit der Trophäen eingeharnt haben. Und es ist ebenfalls ein Chasselas, der bei der Selektion der Waadtländer Weine den Sieg davongetragen hat.

Text: Pierre Thomas  
Fotos: Edouard Curchod und OVV

Bei diesen beiden Concours publizieren die Organisatoren, die Association pour la Promotion du Chasselas und das Office des Vins Vaudois, die Noten, welche jeder Wein erhalten hat, was selten ist bei solchen Wettbewerben. Beim zehnten Mondial du Chasselas in Aigle sieht man deshalb die winzigen Abstände in der «Hauptkategorie» (junge Weine, 590 von insgesamt 762): Die 84 Goldmedaillen lagen zwischen 89 und

91 Punkten, nur sieben Weine erhielten 91 und mehr Punkte. An der Spitze lag die Réserve de la Commune d'Aigle, ein Grand Cru 2019 (91,8), vor dem Tilleul blanc 2020, einem Grand Cru aus Morges (91,5). Diese beiden Weine wurden «à façon», also im Lohn gekeltert, der erste für die Gemeinde Aigle durch das Haus Badoux, der zweite durch die Cave de La Côte, für die Familie des Genossenschaftspräsidenten Pierre

Das «Familienfoto» mit sämtlichen Preisträgern der Ausgabe 2021 des Mondial du Chasselas.



Grégory Devaud, Bürgermeister von Aigle, präsentiert stolz die Trophäe für den Sieger der Hauptkategorie, die ihm Pierre Monachon, Präsident von Terravin, soeben überreicht hat.

Das Haus Testuz, repräsentiert durch Lionel Chevalley (links) und Léonard Pfister, gewinnt dank dem Coup de l'Etrier 1986 die Kategorie «alte Jahrgänge».

Duruz aus Monnaz (20 ha Reben). Unter den «Top 7» mit mehr als 91 Punkten figurieren der Chatalet 2020 von Yves-Alain Perret in Lutry (91,2) sowie der Grand Cru de Tartegnin 2020 der Domaine de Chantemerle (Familie Jaccoud) (91). Insgesamt gingen 71 der 91 Goldmedaillen an Waadtländer...

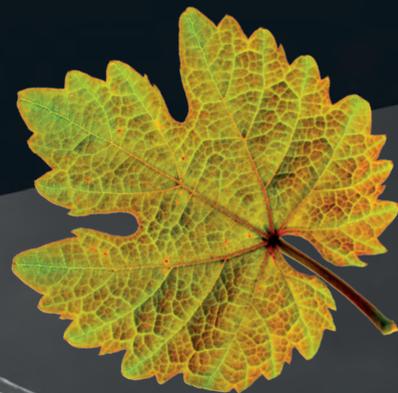
Der Grand Cru aus Aigle gewann natürlich die Hauptkategorie und wurde bester Waadtländer, erhielt aber nicht die beste Note. Diese ging – und das ist keine Premiere! – an den «alten Jahrgang», den Coup de l'Etrier 1986 der Jean et Pierre Testuz SA, den einzigen Wein des Concours, der mit 95 Punkten belohnt wurde. Seine Thronfolger, die beiden Yvorne Clos du Rocher 1988 und Château Maison Blanche 1999, wurden mit 94,3 und 93,8 benotet. Die Waadtländer Weine entschieden fast alle Kategorien für sich. Bei den Weinen mit mehr als 4 g/l Restzucker setzte sich La Récolte choisie,

Dézaley Grand Cru, von Patrick Fonjallaz durch (91,5), bei den «speziellen Vinifikationen» der Domaine de la Doges 2019, Grand Cru de Vevey-Lavaux, unter der Marke Jean et Pierre Testuz SA (90). Der Aigle Les Muraillles 2019 (90,8) musste sich die Trophäe als bester Wein mit einer Produktion von über 15'000 Flaschen vor der Nase wegschnappen lassen, und zwar vom Fendant Pierrafeu 2020 von Provins (91), der auch den Pressepreis gewann. Der Mondial du Chasselas, mit 452 Waadtländer Weinen von 655 Weinen aus der Schweiz, ist diesen Frühling zum 18. Mitglied von Vinofed geworden, der Fédération des Concours internationaux in Sierre. In einem Brief an die Degustatoren haben die Organisatoren, präsiert vom Journalisten Alexandre Truffer, versprochen, die Jury bei der nächsten Ausgabe – am 3. und 4. Juni 2022 auf Schloss Aigle – jünger und weiblicher zu machen.

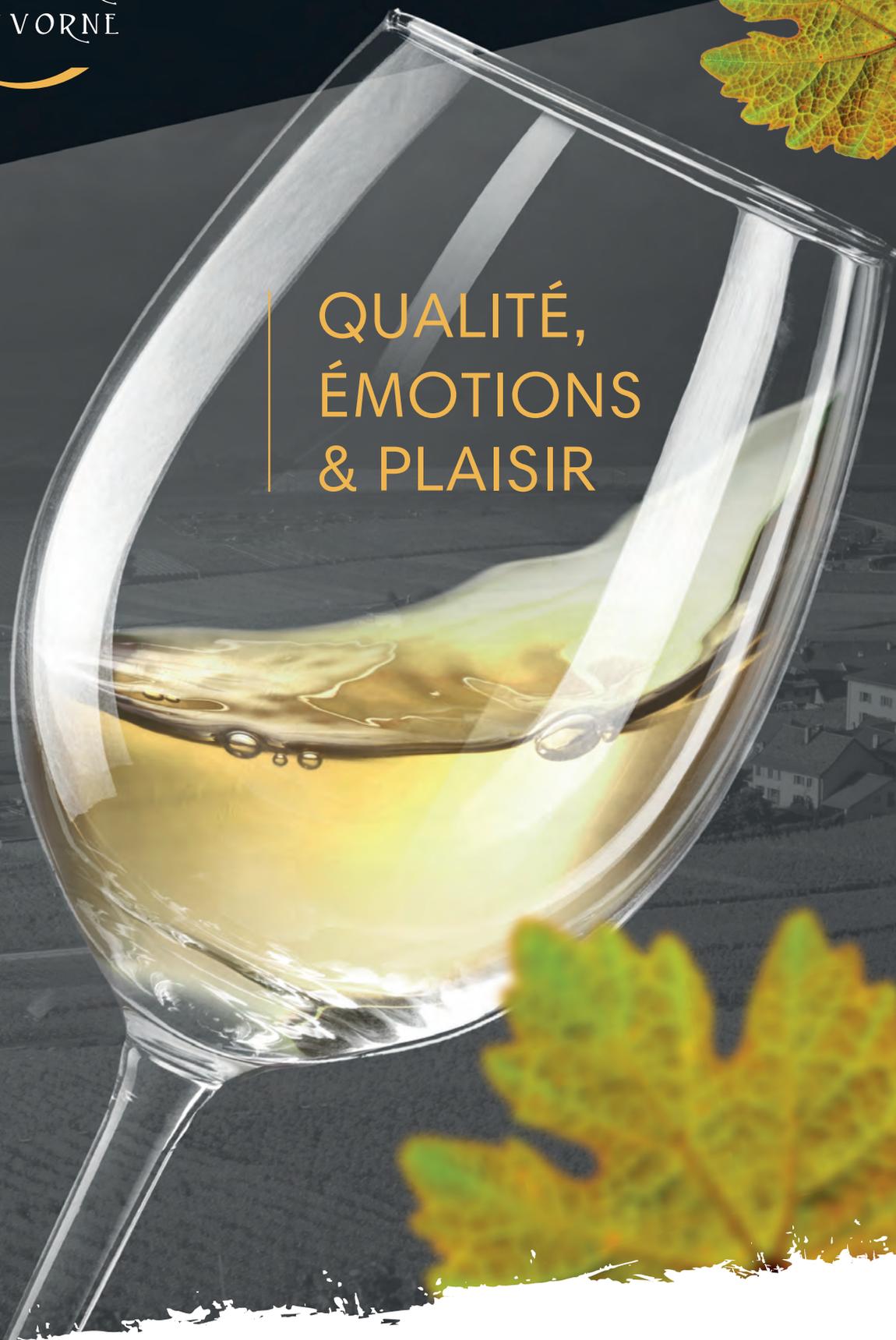


© Edouard Curchod

Der Coup de l'Etrier 1986 war der einzige Wein des Wettbewerbs, der mit 95 von möglichen 100 Punkten bewertet wurde.



QUALITÉ,  
ÉMOTIONS  
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE  
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE



[AVY.CH](http://AVY.CH)





Die Trophée Master geht mit 93 Punkten an den Coteaux de Vincy 2020 von Alexandre Rolaz.



Der Sieger in der Kategorie «andere rote Rebsorten», der Merlot 2018 Clos de la George mit 92,3 Punkten.



Den ersten Preis in der Kategorie «Chasselas 2018/2019» gewinnen mit 91,8 Punkten ex aequo der 2019er der Viticole de Villeneuve und die Réserve de la Commune d'Aigle 2019 (siehe auch S. 20).



Der Pinot noir fût de chêne vom Château de Denens errang dank seinen 90,6 Punkten die Trophée Bio Vaud.

## Fast so viele Weine wie am Mondial!

Die Selektion der Waadtländer Weine präsentierte fast ebenso viele Weine wie der Mondial, aber nicht nur Chasselas: nämlich 753 Weine, in allen Farben und Formen der Vinifikation. Während es beim Mondial ab 89 Punkten eine Goldmedaille gibt, braucht es bei der Selektion dafür 90 Punkte, doch die Zahl der Goldmedaillen ist vergleichbar: 85 Gold- und 151 Silbermedaillen. Mit 93 Punkten klassierte sich der Chasselas 2020 Coteaux de Vincy von Alexandre Rolaz in Gilly an der Spitze des Wettbewerbs; er gewann den Titel «Master 2021». Ihm folgte der Merlot Clos de la George 2018, Yvorne, von Hammel mit 92,3 Punkten, der den ersten Platz in der Kategorie «andere rote Rebsorten» gewann. Hinter ihm lagen ex aequo mit 91,8 Punkten der Chasselas-«Weltmeister», die Réserve de la Commune d'Aigle, und der Grand Cru der Viticole de Villeneuve SA, welche sich die Chasselas-Trophäe teilten, nicht mit dem jüngsten Jahrgang, sondern jeweils mit dem 2019er. Dieselbe Note er-

hielten der Calamin 2020 der Frères Dubois SA, zweiter der «jungen» Chasselas, und der beste Pinot noir, der Vallon de l'Aubonne 2018 der Cave du Vallon in Lavigny. Mit 91,4 Punkten klassierte sich der Cully 2020 als dritter der «jungen» Chasselas. Bei den Pinots übertrumpfte der Barrique 2018 der Celliers du Chablais (90,8) den Château de Denens en fûts de chêne 2020 (90,6), der die zweite Spezialtrophäe der Selektion, Bio-Vaud, gewann.

Die besten roten Assemblagen wurden sehr hoch bewertet: Der Merlot-Diolinoir 2018 der Domaine Au Point du Jour (91,2), Mont-sur-Rolle, gewann vor dem Côte Rousse 2018 der Domaine de Montet, Hammel, und dem Rubis noir 2019 der Celliers du Chablais (ex aequo 91). Bester Gamay (91) war der 2018er der Domaine de la Tuilière, Vinzel, bester Schaumwein der Brut mil-

lésimé 2016 (90,8), ein Chenin blanc nach traditioneller Methode von Philippe Bovet, Givrins. Bester Rosé wurde der Vin des Croisés 2020 (90,8) der Cave des Viticulteurs de Bonvillars. Bei den «anderen weissen Rebsorten» standen zwei 2020er zuoberst auf dem Podest, der Baron blanc der Cave du Château de Valeyres und der As de cœur der Cave de Jolimont SA (90,6), während sich der Ange et démon 2019, ein süsser Chasselas der Artisans Vignerons d'Yvorne, bei den Weinen mit mehr als 8 g/l Restzucker durchsetzte (90,4). ■

Die detaillierten Resultate finden Sie auf [www.mondialduchasselas.com](http://www.mondialduchasselas.com) und auf [www.ovv.ch/selektion-des-vins-vaudois](http://www.ovv.ch/selektion-des-vins-vaudois)



WYSCHIFF  
BE DIFFERENT. BE SWISS.

# Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine



Schweiz. Natürlich.

## Anlässe 1. Halbjahr 2022:

Wyschiff Event Zürich	08. – 09. Februar
Wyschiff Event Pfäffikon SZ	18. – 19. Februar
Wyschiff Luzern	17. – 20. März
Wyschiff Basel	24. – 27. März
Wyschiff Thun	31. März – 03. April

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

Wein massvoll geniessen



Powered by



# Überraschungen in Rot

Bei zwei internationalen Weinwettbewerben konnten sich Waadtländer Weine hervortun: beim Mondial de Bruxelles (CMB), der im Juni in Luxemburg stattfand, und beim Mondial des Pinots in Sierre, im September. Ausgezeichnet wurden vor allem Rotweine.

Text: Pierre Thomas

Der CMB hätte in China stattfinden sollen, in Yinchuan, der Hauptstadt von Ningxia... Doch er ist in Europa geblieben, dieses Jahr in Luxemburg, nächstes Jahr wird er nach Cosenza in Kalabrien (Italien) gehen. Und er wird sich in vier Wettbewerbe aufteilen: Rosés im März, Rot- und Weissweine im Mai, Schaumweine im Juni und Süss- sowie verstärkte Weine im September. Dass es mehr Konkurrenzen gibt, beweist, dass die Medaillen auf Interesse stossen, zumindest bei den Produzenten!

Die Schweiz hat beim CMB zwei grosse Goldmedaillen gewonnen: eine für den Cabernet franc Ungulus 2017, Ticino DOC, vom Castello di Cantone in Capolago (TI), «Revelation Schweiz», vor einem «vin de pays suisse», produziert von der Cave de Jolimont SA in Rolle. Die Assemblage Ancora 2020, komponiert aus Galotta (85%) und Merlot (15%), wird präsentiert als Wein «mit einem Hauch von Holz, anmutig und mit einer leichten Süsse im Finale» und gehört zu den neuen Rotweinen, die Schenk anbietet und die seit 2016 zunehmend Erfolge feiern, welche den angeblichen Wertverlust im Zusammenhang mit den «vins de pays» (VDP oder künftig IGP) im Vergleich zu den AOC-AOP Lügen strafen (vergleiche dazu *L'Escarot rouge*, S. 10). Denn der Ancora wird von den Verteilern für Fr. 17.– angeboten. Ohne AOC, gekeltert aus Trauben aus der Waadtländer Côte und aus Genf, lässt dieser Wein Thierry Ciampi, dem verantwortlichen Önologen der Schenk SA, genügend technischen Spielraum – kein Barriqueausbau, aber Hinzufragen von Holzelementen und rektifizier-

tem Traubenmost, zwei Praktiken, die von der AOC verboten werden.

Die Celliers du Chablais in Aigle (siehe S. 39) haben zwei Goldmedaillen gewonnen, für einen Merlot und einen Syrah, AOC Chablais, beide Jahrgang 2018. Zwei Waadtländer Gamarets vervollständigen die Siegerliste: die Inspiration Réserve 2018 der Cave de La Côte und der Clos de la Pontie 2019, vinifiziert von Bernard Cavé im Chablais. Ein einziger Waadtländer Weisswein erhielt Gold: La Tour Blanche 2019, AOC Vaud, von Obrist, der die drei Pinots vereinigt: gris, blanc und noir, weiss abgepresst.

## Vergoldete Pinots noirs

In Sierre wurde ein Pinot... gris (aus Mähren, Tschechien) zum besten Pinot des ganzen Concours gewählt. Zum ersten Mal in 24 Ausgaben wurden mehr Gold- als Silbermedaillen verteilt. Bei den Pinots noirs durften die Waadtländer feiern: Gold für den Château de Vufflens 2020 von Bolle, den Servagnin 2019 der Cave de La Côte, den Grand Cru 2019 der Domaine Aguet in Féchy, den Vieilles Vignes 2019 der Domaine de Marcelin sowie für folgende Pinots aus dem Lavaux: den Vevey 2020 der Albert Mayor SA, den Epresses Grand Cru 2020 von Antoine Bovard, den Portaroux 2020 von Jean-Daniel Porta, den Au coins des serpents 2020 von Gianni Bernasconi, den Château du Châtelard Grand Cru 2019 von Patrick Fonjallaz, den Epresses 2020 der Union Viticole de Cully sowie den Pinot noir 2020 von Laurent Berthet. Dazu gesellt sich der Sang Bleu 2019, AOC Valais, auf Waadtländer Boden



© Philippe Dutoit

Die beiden Cousins Eric Meylan und Cédric Albiez realisierten einen wahren Exploit.

vinifiziert von Vater und Sohn Grognoz aus Trauben ihrer Domaine des Evouettes.

Bei den roten Assemblagen gewannen der Aigle Les Murailles, AOC Chablais, wie auch der Rosé derselben Marke eine goldene Medaille, dazu drei «Ceil-de-Perdrix»: der Vevey der Albert Mayor SA, der biodynamisch produzierte von La Capitaine und Les Chaumes der Cave de La Côte. Letztere wurde auch für ihren Pinot gris de la Saint-Martin 2018 mit Gold belohnt, ebenso wie der Pinot blanc 2020 der Domaine de la Croix von Yvan Parmelin (alle 2020).

Der Waadtländer Exploit schlechthin wurde in der Kategorie Gran Maestro realisiert, die eine Minivertikale von drei Jahrgängen auszeichnet: die Réserve des Château de Mont (...sur-Rolle), 2016, 17 und 18 wurde zweite. Die Jury notierte: «Das Gleichgewicht ist auf den Millimeter genau, der Ausdruck der Tannine perfekt. Weine des Vergnügens und zum Lagern.» Dieser Pinot mit einer Auflage von 1500 Flaschen wird von den Cousins Eric Meylan (Reben und Gärung) sowie Cédric Albiez (Ausbau in den fünf Barriques) produziert. Von den drei Jahrgängen sind 2017 und 2018 auf dem Château de Mont, im Besitz der Familie Naef, zum Preis von Fr. 18.50 erhältlich. Dieser Pinot aus der Waadt musste sich nur dem Pinot R(h)ein beugen, dem Gemeinschaftsprojekt von drei Bündner Kellereien mit den Jahrgängen 2013, 2014 und 2015. Der 2013er wurde übrigens bester Schweizer Pinot noir dieser 24. Ausgabe des von der Association Vinea organisierten Concours. Doch er kostet Fr. 61.- pro Flasche! ■

# Rote Spitzenweine im Rampenlicht Ein Côtes de l'Orbe gewinnt die Platinlorbeeren

Und nicht irgendeiner! Auch wenn es immer ein Quäntchen Glück braucht, um im Cup-System der Lauriers de Platine von Terravin die 15 Konkurrenten im Finale auszustechen, darf man getrost behaupten: Bernard Gauthey aus Arnex-sur-Orbe ist alles andere als ein Zufallsgewinner. Stellte er doch nicht weniger als vier der 16 Finalistenweine...

Text: Eva Zwahlen  
Fotos: Pascal Besnard

Mit den begehrten Lorbeeren von Terravin, der Qualitätsmarke für Waadtländer Weine, bekrönt wurde schliesslich Bernard Gautheys reinsortiger, mit viel Fingerspitzengefühl in Barriques ausgebauter Gamaret 2019, vor dem Gamaret-Garanoir 2019 von Pierre-Yves Poget aus dem Nachbarort Agiez. Auf dem dritten Platz konnte sich der Dézaley rouge AOC Grand Cru

2018 der Domaine Antoine Bovard aus Cully platzieren, eine Assemblage aus Pinot Noir, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon, vor dem La Côte AOC Morges Abesse Rouge 2018 (einer Cuvée aus Gamaret, Garanoir und Mara) der Familie Perey, Domaine des Abesses in Vuflens-le-Château.

## Zwei Nord-Vaudois verweisen Lavaux und La Côte auf die Plätze

Die vier am besten benoteten Weine hatten sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen geliefert, in einem Wettbewerb, welcher der Fachjury 16 hochklassige, sehr unterschiedliche Rotweine zur Beurteilung vorsetzte. Kein einziger Pinot Noir oder Gamay hatte den Einzug ins Finale geschafft, dafür standen sich sechs reinsortige Rotweine (drei Gamarets, ein Divico, eine Mondeuse und ein Merlot) sowie zehn Assemblagen gegenüber. Fünf der 16 Finalisten stammten aus der für ihre exzellenten Rotweinterroirs berühmten Region der Côtes de l'Orbe (vier davon vom nachmaligen Sieger, der fünfte vom späteren Zweitplatzierten), ebenfalls fünf aus der Waadtländer Côte, je zwei aus dem Lavaux und dem Chablais, einer aus Bonvillars und einer, ein Divico von Bolle, mit der AOC Vaud.

## Vier auf einen Streich

Eine Woche nach seinem glanzvollen Sieg statten wir Bernard Gauthey einen Besuch ab. Er wohnt mit seiner Familie im Dorf Arnex, eingebettet in weite Felder, Äcker und Rebberge. Vor der Eingangstür warten sechs nigelnagelneue Barriques von François Frères darauf, in den Keller gebracht zu werden. Bernard Gauthey fährt

*Dank den beiden wissen jetzt alle, dass in den Côtes de l'Orbe grosse Rotweine wachsen! Links der überragende Sieger Bernard Gauthey, neben ihm der Zweitplatzierte, Pierre-Yves Poget.*



per Traktor vor, in den Reben ist noch einiges zu tun. «Hoffentlich bleibt das Wetter so spätsommerlich», meint er und schaut zum wolkenlosen Himmel empor.

Neben seinen 4,8 Hektaren Reben, fast alle in der Gemeinde Arnex gelegen (nur 13 Aren wachsen im benachbarten Orbe), gehören zum klassischen Mischbetrieb 35 Mutterkühe mit ihren Kälbern sowie 55 Hektaren Ackerland, auf denen Getreide wie Weizen und Roggen, aber auch Mais und diverse Körnerleguminosen gezogen werden. «Seit dem ersten Januar sind wir biologisch zertifiziert, die Weine des Jahrgangs 2021 haben erstmals Anrecht auf die Bio Knospe Suisse», erzählt der Selbstkelterer, der einräumt, in diesem wettermässig anspruchsvollen Jahr gefordert gewesen zu sein. «Aber das sind wir auf unserem grossen, komplexen Betrieb sowieso», lacht er, der Herausforderungen buchstäblich zu suchen scheint. Auf alle Fälle habe er es noch keine Sekunde bereut, auf Bioanbau umgestellt zu haben.

«Früher verkaufte mein Vater unsere Trauben, nahm aber einen Teil der Flaschen wieder zurück. Als ich nach meiner Ausbildung in Changins nach Hause zurückkam, bauten wir einen eigenen Keller, begannen selber zu vinifizieren und in den Reben mächtig zu diversifizieren.» Vielfalt hielt Einzug: Zwei Drittel seiner Rebfläche hat Bernard Gauthey mit roten Sorten bestockt, zu Pinot Noir und Gamay gesellen sich Gamaret, Garanoir, die alte Gamay-Varietät

Gamay d'Arcenant, Mara und Merlot. Sie finden auf den schweren, lehmigen Molasseböden der Côtes de l'Orbe ideale Bedingungen. Bei den Weissen leistet mittlerweile der Chardonnay dem traditionellen Chasselas Gesellschaft.

«Meine Liebessorte? Schwer zu sagen... Vielleicht der Gamay d'Arcenant? Ich mag alle meine Weine.» Die gestrengen Degustatoren von Terravin offensichtlich auch, sonst hätten nicht gleich vier von Gautheys Roten Einzug ins Finale gehalten: die beiden Gamarets, der spätere Sieger mit, der andere (etwas diskreter, aber von bestechender Finesse) ohne Barriqueausbau, eine Assemblage aus Merlot und Gamaret sowie eine weitere Cuvée, komponiert aus Gamaret, Garanoir, Gamay und Pinot Noir und wie der Merlot-Gamaret in kleinen Eichenfässern veredelt.

### Finesse der Frucht

Was ist Bernard Gautheys Erfolgsgeheimnis? Er zuckt mit den Schultern. «Ich habe einfach meine Arbeit gemacht wie immer. Und mich bei der Vinifikation von Hervé Delafoge von CÉnologie à façon beraten lassen, auch wie immer. Worauf ich bei all meinen Weinen grössten Wert lege: auf die Finesse der Frucht! Die Frucht liegt mir viel mehr am Herzen als etwa der Tanningehalt. Die Frucht ist das Wichtigste überhaupt!» Und so probiert er denn vor der Weinlese täglich die Beeren in den Reben, um zu prüfen, ob sie aromatisch und frucht-

tig genug sind, um gelesen zu werden. Und im Zweifelsfall wartet er zu. «Das braucht Geduld. Und Vertrauen.» Und Fingerspitzengefühl. Am liebsten ist Bernard sowieso in den Reben, das ist seine grosse Passion. «Ich liebe alle Facetten meines Berufs, den Kontakt mit den Kunden, die Arbeit im Keller, wo ich die Weine in verschiedenen alten Barriques ausbaue, um sie dann zu assemblieren. Aber am allerliebsten bin ich in den Reben. Ich brauche Erde unter den Füssen, um glücklich zu sein.» Etwas, was man seinen strahlenden Weinen definitiv anmerkt! ■

### Weisse Platinlorbeeren

Die 13. Ausgabe der Platinlorbeeren von Terravin (Chasselas 2020) hat mit einem wahren Fotofinish geendet! Die beiden Finalisten lagen fast gleichauf. Zum Schluss fing der Epresses Le Replan der Union Vinicole de Cully den Villette Les Barberonnes der Domaine Croix Duplex auf der Zielgeraden noch ab. Mehr zu diesem Concours im Frühling, in der Revue Le Guillon Nr. 60.



Denis Bovard von der Domaine Antoine Bovard in Cully durfte sich über den dritten Rang für seinen Dézaley rouge AOC Grand Cru 2018 freuen.



Die drei Geschwister Solange, Tristan und Lucie Pery aus Vufflens-le-Château, 2019 vom Gault & Millau zu Rookies ernannt, wurden Vierte mit ihrer Cuvée aus Gamaret, Garanoir und Mara.

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU AU SERVICE DE NOS VIGNERONS DEPUIS 1979

**Hüsler**  
Artisan  
TONNELIER

## 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

Tonnellerie Hüsler . Route Industrielle 1 . CH - 1806 St-Légier . T.021 926 85 85 . [info@tonneau-husler.ch](mailto:info@tonneau-husler.ch)

[www.tonneau-husler.ch](http://www.tonneau-husler.ch)

Tonnellerie Hüsler - une entreprise du Groupe Volet



# A Côtes de l'Orbe Wins the Lauriers de Platine Red Wine Award

With the Terravin Lauriers de Platine competition system, you need a bit of luck to outdo the last 15 contestants. However, the one thing we can be absolutely sure about is that Bernard Gauthey, from Arnex-sur-Orbe, did not steal his victory. Among the 16 wines in the finals, four of them bore his signature.

Bernard Gauthey's Gamaret 2019, a pure varietal matured expertly in barrels, was crowned winner by the Terravin Lauriers de Platine jury. The runner-up was the Gamaret-Garanoir 2019 produced by Pierre-Yves Poget, from Agiez. Third place went to Dézaley rouge AOC Grand Cru 2018 from Domaine Antoine Bovard in Cully, an assemblage of Pinot Noir, Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon. Another assemblage, this time Gamaret, Garanoir and Mara, came fourth: Abbessse Rouge 2018, La Côte AOC, from the Perey family, Domaine des Abbesses in Vufflens-le-Château.

## Certified organic wines

Bernard Gauthey and his family live in Arnex-sur-Orbe, a village situated in the midst of vineyards, meadows and fields. Bernard Gauthey has a mixed farming operation: in addition to the 4.8 hectares of vineyards, almost all located in the commune of Arnex (only 13 ares of farmland belong to the commune of Orbe), he has 35 suckler cows with their calves, and 55 hectares of tillable fields planted with cereals such as corn and rye, as well as various grain legumes. "We have been certified organic since January, and our 2021 vintage will be the first to carry the Bio Suisse Bud label", explains the winemaker, who goes on to point out that the weather conditions this year have been a serious challenge. "But then so is our entire operation", he adds laughingly. In any event, he assures us that never for a single moment has he regretted switching to organic farming.

"What my father used to do was to sell the grapes and then get a share of the bottles. When I got back from my training in Changins, we built our own



Côtes de l'Orbe wines win the day!  
Bernard Gauthey's (left) Gamaret 2019 was awarded first prize, and Pierre-Yves Poget's Gamaret-Garanoir came second.

winery and started making the wine ourselves and, in the vineyards, we began to diversify." Bernard Gauthey has planted two-thirds of his vineyards to red varieties: Pinot Noir and Gamay were added to the existing varieties of Gamaret, Garanoir, Gamay d'Arcenant, Mara and Merlot. They all grow in ideal conditions, in the heavy sandstone and clay soils of the Côtes-de-l'Orbe. As for whites, Chardonnay has now joined the traditional Chasselas.

"My favourite variety? It's difficult to say. Perhaps Gamay d'Arcenant? Personally, I like all my wines." Apparently, the strict Terravin tasters liked them too. Otherwise there would not have been four Gauthey wines among the finalists: two Gamarets – the winner and one that is a bit more discreet, has not been matured in barrels but displays an impressive finesse –, an assemblage of Merlot and Gamaret, and

a fourth wine composed of Gamaret, Garanoir, Gamay and Pinot Noir, which like the Merlot-Gamaret was aged in small barrels.

## Quality of the fruit

So, what is Bernard Gauthey's secret? "For the winemaking, I took advice from Hervé Delafoge of CÉnologie à façon SA, as I always do. But what in my view is the most important factor, and it applies to all my wines, is the quality of the grapes! I'm far more concerned about the fruit than I am about the tannins, for example; quality is my overriding consideration." Every day leading up to the harvest, Gauthey tastes his grapes to check whether they are aromatic and ripe enough to be picked. "One must be patient and confident." And have a touch and feel for the grape. Anyway, there's nothing he likes more than being in the vineyards, that's his great passion!

# «Kleine Schweizer» im Waadtland

Die Rebsorten, die aus dem Burgund, Savoyen oder dem Bordelais stammen, haben sich bestens im Kanton Waadt eingeknistert. Nicht so aber Varietäten, die aus anderen Regionen der Schweiz stammen. Der fünfte Teil unserer Serie zeigt, dass Completer, Petite Arvine, Amigne, Humagne rouge und Riesling-Sylvaner bei uns nur in winzigen Mengen produziert werden. Dafür verstecken sich hinter ihnen ausserordentliche Geschichten.

Text: Alexandre Truffer

*Claude und Georges-Claude Blanchard in Bougy-Villars vinifizieren seit 2018 einen Completer, der in einem 900 m<sup>2</sup> umfassenden Rebberg wächst.*

In seinem Buch «Schweizer Rebsorten – Ihre Geschichte und Ursprünge» (Haupt Verlag) zählt Dr. José Vouillamoz rund dreissig ursprüngliche Schweizer Rebsorten. Er bevorzugt den Begriff «ursprünglich» gegenüber einheimisch oder autochthon, wenn er von Varietäten spricht, die sehr wahrscheinlich auf helvetischem Territorium entstanden sind. Neben dem Chasselas umfasst diese Liste bei den Weinliebhabern mehr oder weniger bekannte Walliser Spezialitäten sowie eine Reihe origineller Raritäten aus dem Tessin (Bondola), der Deutschschweiz (Räuschling) oder dem Vieux-Pays (Grosse Arvine oder Lafnetscha).

## Die 700 Jahre eines Grand Seigneurs

1321 trägt der Bischof von Chur wie derjenige von Lausanne den Titel Reichsfürst des Heiligen Römischen Reiches. Sein Einflussbereich umfasst verschiedene Bündner Täler, die sich mehr oder weniger widerspenstig zeigen gegenüber der bischöflichen Autorität. Die Churer Kathedrale ist das Zentrum der politischen, ökonomischen und administrativen Aktivitäten der Region. Nicht weiter erstaunlich also, dass die erste Erwähnung des Completers in den Archiven des Domkapitels von Chur gefunden wurde. Gemäss José Vouillamoz soll diese Weissweinsorte – Vater mehrerer Kinder, die auf helvetischem Boden geboren wurden (Walliser Lafnetscha, Tessiner Bondola, Luzerner Hitzkircher) – von Benediktinermönchen der Abtei Pfäfers im heutigen Kanton St. Gallen aus Norditalien importiert worden sein. Diese Mönche besaßen Reben in Malans, im Herzen der Bündner Herrschaft, wie auch in Italien. Gemäss unserem Ampelografen stammt der Name Completer «sehr wahrscheinlich von *completorium*, dem lateinischen Namen für die Komplet, das abendliche Gebet der Mönche. Bei diesem Gebet war es den Benediktinermönchen traditionellerweise gestattet, schweigend ein Glas Wein zu trinken.»

Diese Sorte, die gerade wiederentdeckt wird und sich besonders gut für eine lange Lagerung eignet, bedeckt in der ganzen Schweiz nur 8,5 Hektar, vor allem in Graubünden, aber auch im Tessin und im Wallis. In der Waadt wurde sie 2013 von Georges-Claude Blanchard eingeführt, der mit ihr eine Parzelle von 900 Quadratmetern bepflanzt. Chemie, Behörden und Klima ver-



schworen sich gegen unseren Winzer aus Bougy-Villars, der bis 2018 warten musste, um seinen ersten Jahrgang einkellern zu können, der diesen Namen verdiente. «Das ist ein Wein, der die grossen Weinliebhaber interessiert, die einen guten Keller besitzen, um den Wein reifen zu lassen. Für die traditionellere Kundschaft ist der Preis dieses halb in Barriques und halb im Tank ausgebauten Weins eher abschreckend.» Der Completer von Georges-Claude Blanchard, verkauft für 29 Franken pro Flasche, liegt damit aber deutlich unter den Bündner Stars, für die man rund 50 Franken berappen muss. Ausladend, saftig, mit delikater Würze und getragen von einer perfekt gemeisterten Säure, besticht der (bisher) einzige Waadtländer Completer durch Tiefgründigkeit und aussergewöhnliche Harmonie. In drei, vier Jahren, wenn er seinen Höhepunkt erreicht hat, wird er zweifellos ein grosser Wein sein.

#### Auf dem Weg der Vergebung

Der Riesling-Sylvaner alias Müller-Thurgau gehört zu den Sorten, die nach langen Jahren des Fegefeuers eine Renaissance erleben. Die zweitwichtigste weisse Sorte der Schweiz, eine Kreuzung, die Ende des 19. Jahrhunderts in Deutschland vom Thurgauer Dr. Müller gezüchtet wurde, bedeckte 2020 noch 445 Hektar. Die emblematische Röstigraben-Rebsorte ist östlich der Saane so verbreitet wie in der Romandie selten. In Genf zählt man 16 Hektar, im Wallis sechs, in der Waadt fünf und in Neuenburg zwei. Die Kreuzung ist nicht, wie ihr Name suggeriert, das Kind von Riesling und Sylvaner (deutsche Rebsorte, die im Wallis Johannisberg genannt wird), sondern von Riesling

und Madeleine royale. Lange ergab die Varietät kurze, etwas plumpe Weine mit exotischen Aromen. Seit einem Jahrzehnt passen die Winzer an den Ufern der Limmat oder des Rheins die Erträge an, lesen früher und verzichten auf den biologischen Säureabbau. Das Profil des Riesling-Sylvaners hat sich folglich verändert, das Resultat sind ausdrucksvolle Weissweine, die vor allem von Zitrusnoten geprägt sind. Frischer, lebhafter und spannungsvoller, gefallen sie einem neuen Publikum.

In der Romandie ist nur ein einziger Winzer in der Lage, mit diesen neuen Müller-Thurgau-Weinen mitzuhalten: Benjamin Morel aus Valeyres-sous-Rances. Der Winzer aus dem Nord Vaudois versichert, er habe kein besonderes Geheimnis. Doch seine Réserve Saint-Jacques, «in den 1950er-Jahren von meinem Grossvater gepflanzt, auf einer Parzelle nahe der Kirche Saint-Jacques, am Weg nach Santiago de Compostela», ist der einzige Westschweizer Riesling-Sylvaner, der sich bereits zweimal in der entsprechenden Kategorie des Grand Prix du Vin Suisse qualifizieren konnte. «In den 1990er-Jahren füllte das Château de Valeyres mehr Riesling-Sylvaner als Chasselas ab. Die Réserve



© Philippe Dutoit

*Der Riesling-Sylvaner, den bereits Benjamin Morels Grossvater auf Château de Valeyres gepflanzt hat, wird zur Réserve Saint-Jacques gekellert.*



Léonard Pfister, der leitende Önologe des Hauses Obrist, mit seiner Petite Arvine aus dem Clos des Rennauds, wo im Jahr 2004 rund 750 m<sup>2</sup> mit dieser Walliser Spezialität bestockt wurden.

Saint-Jacques wird stark mit dem Weingut identifiziert. Wir haben eine treue Kundenschaft, wollen aber die Fläche (5000 Quadratmeter), die wir im Moment kultivieren, nicht unbedingt ausdehnen.»

### Die Arvine, die Kleine mit Heimweh

Die Petite Arvine, die emblematische Rebsorte aus dem Wallis, besitzt keine bekannten Verwandten. Sie hat entfernte Verbindungen zu den endemischen Varietäten des Aostatal und Savoyens, aber auch Nordostfrankreichs. Erstmals 1602 in der Nähe von Sion erwähnt, zeichnet sich dieser salzige Weisswein durch seine Finesse und seine ausdrucksvollen Aromen aus, die oft an Zitrusfrüchte und Glyzinien erinnern. Nur die besten Expositionen und wenig fruchtbare, nicht zu trockene Böden behagen dieser höchst anspruchsvollen Rebsorte, die eine lange Reifeperiode benötigt und der es nie gelungen ist, sich ausserhalb ihres Heimatkantons durchzusetzen. Wenn man den Statistiken des Bundesamtes für Landwirtschaft glaubt, dann zählt die Waadt 1350 m<sup>2</sup> mit Petite Arvine. Das Haus Obrist in Vevey gehört zu den vier Produzenten.



Sobald sie in Flaschen abgefüllt ist, trägt die Amigne von Laura und Raymond Paccot den Namen Ecce, was im Lateinischen «hier» bedeutet.

Chefönologe Léonard Pfister erklärt: «2004 haben wir uns für den Clos des Rennauds entschieden, eine sehr schöne Parzelle von 6000 m<sup>2</sup> in Yvorne, um Versuche mit Biodynamik zu machen. Wir haben den Clos mit vier Sorten bestockt: Chasselas (3000 m<sup>2</sup>), Chenin blanc (1500 m<sup>2</sup>), Riesling (750 m<sup>2</sup>) und Petite Arvine (750 m<sup>2</sup>). Chasselas und Chenin blanc fühlen sich sehr wohl hier. Bei der Arvine gelingt es uns, einen Wein zu produzieren, der schöne geschmackliche Charakteristiken aufweist, die dem Terroir und dem Mikroklima von Yvorne eigen sind, allerdings unterscheidet er sich deutlich von der Typizität der Walliser Versionen.»

### Eine liebenswerte Kuriosität

Raymond Paccot hat in Féchy seine Petite Arvine wieder ausgerissen, da sich das Terroir nach einigen Jahren als wenig günstig für sie erwies. Dafür hat er mit der Amigne eine viel besser für die Côte geeignete Walliser Sorte gefunden. «Das ist die Geschichte einer Freundschaft. Als Jacques Perrin die neuen Gebäude für CAVE, den Club des Amateurs de Vins Exquis, baute, pflanzte er daneben einige Stöcke Amigne. Eigentlich



© Bertrand Rey

Grégoire Dubois produziert auf Château de Glérolles rund 1200 Flaschen Humagne rouge pro Jahr.

waren sie als Dekoration gedacht, aber nach vier Jahren hatte er dreissig Kilo Trauben und bat mich, sie zu vinifizieren. Da Mikrovinifikationen kompliziert sind, haben wir uns entschieden, weitere 2000 m<sup>2</sup> zu pflanzen. Wir waren sehr zufrieden mit dem Resultat des ersten Jahrgangs: schöne Zitrusaromen, eine gute Säure. In den vergangenen Jahren allerdings waren die Trauben sehr reif.» Und da Laura und Raymond Paccot Weine mit Restzucker nicht wirklich schätzen, wird ihr Amigne AOC La Côte L'Ecce nicht jedes Jahr vinifiziert. «In der Schweiz ist die Amigne so stark mit dem Wallis verbunden, dass es für Produzenten anderer Regionen schwierig ist, sich eine Kundschaft zu schaffen. Im Export dagegen hätte sie sicher Potential, doch da sind die Mengen ein Problem», fährt das Duo der Colombe fort. Die offiziellen Statistiken weisen 40 Hektar Amigne in der Schweiz aus, mit Ausnahme der zwei Waadtländer Parzellen liegen alle im Wallis.

Die Amigne, fälschlicherweise mit der *Vitis aminea* der römischen Schriftsteller gleichgesetzt, ist seit 1686 belegt. Die Varietät mit ihren grossen Trauben und den hellen Blättern hat keine bekannten Eltern. Sie ist

allerdings entfernt mit dem Petit Meslier aus der Champagne, dem Savagnin blanc und dem Gwäss verwandt. Ihr Name stammt entweder von einer Flurbezeichnung in der Nähe ihres Hauptortes, des Dorfes Vétroz, oder aber geht auf «amoenus» zurück, das lateinische Wort für angenehm, eine Anspielung auf ihre Fähigkeit, Süssweine hervorzubringen.

### Die Humagne rouge von Glérolles

Wie so oft bei den Walliser Sorten, muss man zuerst ein bisschen Ordnung schaffen. Die Humagne rouge ist überhaupt nicht verwandt mit der Humagne blanche, einer sehr alten Rebsorte griechischen Ursprungs, die in der Schweiz seit 1313 nachgewiesen ist. Bei der Humagne rouge handelt es sich in der Tat um den Cornalin aus dem Aostatal, der seinerseits ein Sohn des Alten Landrotten oder Rouge du Pays ist, den die Walliser Behörden in den 1970er-Jahren aus kommerziellen Gründen in Cornalin umbenannten. Die Humagne rouge, spätreif und relativ wüchsig, bedeckte 2020 143 Hektar in der Schweiz. Vinifiziert wird die Sorte nur im Wallis – und auf Château de Glérolles.

«Die Humagne rouge wurde vor rund vierzig Jahren von der Familie Cossy zwischen der Kantonsstrasse und dem See angepflanzt, denn es ist eine Sorte, die Sonne braucht», erklärt Grégoire Dubois, der die Weine einer der geschichtsträchtigsten Domänen des Kantons vinifiziert. Von den Bischöfen von Lausanne erbaut, von den Bernern annektiert und 1803 an einflussreiche Familien der Region verkauft, ist diese mittlerweile in Wohnungen umgewandelte ehemalige Festung der Geburtsort der Confrérie du Guillon. «Die Trauben der Humagne rouge – vom Vigneron-Tâcheron Laurent Berthet kultiviert – werden gleichzeitig wie Merlot und Cabernet franc gelesen.» Pro Jahr werden etwa 1200 Flaschen produziert, der Wein reift elf Monate in Barriques. «Die Barrique tut ihr gut, denn die Humagne rouge ist eine eher reduktive Sorte», präzisiert der Önologe von Petit Versailles. Und erinnert daran, dass 2013 die Humagne rouge vom Château de Glérolles – gleichauf mit einem Cornalin – die Kategorie «andere sortenreine Rotweine» beim Grand Prix du Vin Suisse gewonnen hat. Maurice Cossy, der damals eine Sorte gepflanzt hatte,

# 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

die er liebte, die aber in der Waadt nicht autorisiert war, hatte offensichtlich eine ebenso antikonformistische wie visionäre Intuition.

### **Dôle d'Epesses: ein Roter, der schon alle Farben gesehen hat**

Was hat der Dôle hier zu suchen, der keine Rebsorte ist, wie wir alle wissen, sondern eine Assemblage aus mindestens 85% Pinot noir und Gamay, wobei der Pinot noir dominieren muss, sowie aus bis zu 15% anderen Sorten? Was nur wenige wissen: Der Dôle ist nicht nur und war nicht immer eine Assemblage. Er taucht zwar zum ersten Mal 1854 im Wallis auf, doch das Wort Dôle ist in der gesamten ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Genfer und Waadtländer Rebbergen gebräuchlich. Es bezeichnet in der Regel die Rebsorte Gamay (und geht auf die Stadt Dole im französischen Jura zurück, wo der Gamay dominiert). Bisweilen wird Dôle aber auch als Synonym für den Pinot noir gebraucht. Diese Zweideutigkeit bleibt bis zum Ende des Ersten Weltkriegs bestehen, obwohl der Gamay gemeinhin Grosse Dôle und der Pinot noir Petite Dôle genannt wird. Nach 1918 kommt Bewegung in die

Sache: Dôle wird zum Synonym für Pinot noir, während der Gamay bei seinem Sortennamen genannt wird. Gleichzeitig beginnen die Walliser Winzer zunehmend, ihren Dôle mit Gamay zu verschneiden, was damals alles andere als erlaubt ist. Die Behörden entscheiden, sich einzumischen. Ursprünglich soll das Hinzufügen von Gamay zum Dôle verboten werden, doch dann kommt die Kehrtwende: Ab 1941 wird der Dôle entweder zu einem reinen Pinot noir oder zur Assemblage, die wir beschrieben haben. Da sich damals kaum ein Winzer vom Léman für Rotweine interessiert, wird die Bezeichnung bald untrennbar mit dem Wallis verbunden.

Doch eine Familie in Epesses leistet Widerstand. «Mein Urgrossvater hat seinen Dôle in der Mitte des 19. Jahrhunderts kreiert. Wir haben diese Tradition weitergeführt, so wie mein Cousin Jean-Luc Blondel, der zweite Waadtländer Winzer, der einen Dôle kommerzialisiert», erzählt Alexandre Duboux. Als Repräsentant der 16. Winzergeneration bewirtschaftet er drei Hektar Reben im Herzen des Lavaux, unterstützt von seinem Vater und einem Arbeiter. In den 1950er-Jahren führte der Dôle aus

Epesses zu einem Rechtsstreit zwischen der Familie Duboux und grossen Walliser Kellereien, doch das Bundesgericht anerkannte die älteren Rechte der Appellation aus dem Lavaux. «Wir haben drei verschiedene Rotweine, doch der Dôle ist bei uns der Renner. Die Kunden verlangen diese Assemblage aus Pinot noir, Garanoir und Gamaret – und sie ist es, die zusammen mit Calamin und Dézaley das Renommee unseres Guts begründet hat», schliesst der Selbstkelterer. ■

*Seit eineinhalb Jahrhunderten produziert die Familie Duboux in Epesses ihren Dôle. Diese Assemblage von Alexandre Duboux vereinigt heute Pinot noir, Garanoir und Gamaret.*



© Bertrand Rey

# Exclusive Swiss Wines in Vaud

The grape varieties originating from Bourgogne, Savoie, or the Bordeaux region found a home in the canton. This was not always the case for some Swiss varieties. Completer, Petite Arvine, Amigne, Humagne Rouge, and Riesling-Sylvaner have limited production, but an exceptionally elaborate history.

In his book, *The History and Origins of Swiss Grape Varieties*, (ed. Favre), Dr. José Vouillamoz identifies about 30 heritage varieties, preferring to use the term 'heritage' rather than the more commonly used 'indigenous' or 'native' when talking about varieties that probably originated on Swiss territory.



Claude and Georges-Claude Blanchard from Bougy-Villars have been vinifying Completer, grown on 900 m<sup>2</sup> of vines, since 2018.

## A noble variety dating back 700 years

A first mention of the Completer variety can be found in the archives of the chapter of Chur cathedral. This white grape was imported from the north of Italy by the Benedictine monks of the Pfäfers Abbey in Saint-Gall, who owned vines in Malans, in the heart of the Graubünden vineyards, as well as in Italy. Its name certainly comes from *completorium*, the Latin for compline, a religious evening office during which the Benedictines were authorised to drink one glass of wine, in silence. This re-discovered variety, which is ideal for laying down, covers merely 8.5 hectares of Swiss vineyards. It is cultivated in Graubünden, in Ticino, and in Valais and was introduced in Vaud by Georges-Claude Blanchard who, in 2013, planted a parcel of 900 metres in Bougy-Villars. Plagued by a number of chemical, administrative and climatic problems, the winemaker had to wait till 2018 to bring out a first vintage worthy of the name.

This one and only Vaud wine made from Completer grapes displays depth and exceptional harmony: delicately spicy, it is ample, juicy, and lush, and supported by a perfect level of acidity.

## On the road to redemption

The Riesling-Sylvaner, or Müller-Thurgau, is the second most widely grown white variety in Switzerland. This cross was created at the end of the 19<sup>th</sup> century, in Germany, by Dr Müller, a native of Thurgau, and in 2020 covered an area of 445 hectares. Although it is a well-established variety in the German-speaking part of Switzerland, it has a very discreet presence in Romandy with just sixteen hectares in the canton of Geneva, six in Valais, five in Vaud, and two in Neuchâtel. Contrary to what its name may imply, it is not a cross between Riesling and Sylvaner (a German variety called Johannisberg in Valais). Its real 'parents' are Riesling and Madeleine Royale. It used to produce short, heavy whites with exotic aromas. However, some ten years ago, the winemakers



Benjamin Morel, Château de Valeyres, makes a Riesling-Sylvaner wine, *La Réserve Saint-Jacques*. He cultivates the variety, planted by his grandfather in 1945, on an area of 5000 m<sup>2</sup>. At Château de Valeyres, the Riesling-Sylvaner planted by Benjamin Morel's grandfather was baptised *Réserve Saint-Jacques*.



Léonard Pfister, the chief oenologist at Obrist, with his *Petite Arvine* speciality cultivated in Clos des Rennauds on 750 m<sup>2</sup> of vineyard, planted in 2004.

from the shores of the Limmat and the Rhine brought forward their harvests and abandoned malolactic fermentation. This changed the profile of the Riesling-Sylvaner wines and produced expressive whites, with prominent citrus aromas. Only one Romandy winemaker can hold his own in the face of these new Müller-Thurgau wines. That is Benjamin Morel from Valeyres-sous-Rances in the north of the Vaud canton. His *Réserve Saint-Jacques* is the only Riesling-Sylvaner in Romandy to have twice qualified for the finals in its category at the Grand Prix du Vin Suisse.

## Petite Arvine is homesick

Petite Arvine is a variety that is emblematic of the Valais canton, but the exact parentage of the grape is unknown. It has remote family links with some native varieties of the Aosta Valley and the Savoie region, but also of north-eastern France. Mentioned for the first time in 1602 near Sion, this saline white wine is characterised by its fineness and expressive aromas, often associated with citrus fruit and glycine. The Vaud canton has 1,350 m<sup>2</sup> planted to Petite Arvine. The Obrist winery in Vevey is one of the four listed producers. Their chief oenologist, Léonard Pfister, explains: "In

2004, we selected Clos des Rennauds, a superb 6,000 m<sup>2</sup>-plot of land in Yverne, to try out biodynamic wine-growing. The Chasselas and Chenin Blanc varieties are flourishing there. As for Arvine, we're obtaining a wine with fine taste qualities derived from the terroir and Yverne microclimate, but it's very different from the typical Valais versions."

### A very pleasant curiosity

Raymond Paccot grubbed up the Petite Arvine he had planted a few years earlier, in Féchy, in a terroir that was not at all suited to that variety. But he found that Amigne, a Valais variety, was far better suited for the La Côte vineyards. As Laura and Raymond Paccot, who run the La Colombe estate, do not really appreciate wines that retain residual sugar, they do not produce their Ecce wine – an AOC La Côte Amigne – every year. The couple explain that: "In Switzerland,



Laura and Raymond Paccot, *Domaine La Colombe*, produce an Amigne wine, *Ecce AOC La Côte*. Once bottled, Laura and Raymond Paccot's Amigne grapes take the name *Ecce*, the Latin for 'Behold'.

Amigne is so very closely associated with the Valais region that it would be difficult for producers from other regions to find customers. Though it does have export potential, but volumes would be a problem". According to official statistics, there are 40 hectares of Amigne in Switzerland, all of which, except for two parcels in Vaud, are situated in Valais. There are records of Amigne dating back to 1686. Its name could originate from the name of a locality near Vétroz, or it



Grégoire Dubois of *Château de Glérolles* produces around 1200 bottles of *Humagne Rouge* a year.

could derive from the Latin 'amoenus' meaning 'pleasant', in reference to the sweet wines it also produces.

### Humagne Rouge from Glérolles

Humagne Rouge is in no way related to Humagne Blanc which is a very old variety of Greek origin first recorded in Switzerland in 1313. In fact, it is a Cornalin variety from the Aosta Valley, the offspring of Rouge du Pays which the Valais authorities renamed Cornalin in the 1970s, for commercial reasons. A late and relatively vigorous variety, Humagne Rouge covered an area of 143 hectares of Swiss vineyards in 2020. It is produced only in the Valais region and at Château de Glérolles. "Humagne Rouge was planted about 40 years ago by the Cossy family between the cantonal road and the lake, because it's a variety that needs sun", explains Grégoire Dubois, the winemaker at one of the most historic estates in the canton. Built by the Bishops of Lausanne, this former fortress now converted into flats is where the *Confrérie du Guillon* was founded. The wine is matured fifteen months in barrels, producing annually 1,200 bottles. In 2013, the *Chateau de Glérolles Humagne Rouge* tied with a Cornalin wine to win first prize in the 'Other pure red varieties' category at *Grand Prix du Vin Suisse*.

### Dôle d'Epesses, a red with a chequered history

Few people are aware of the fact that Dôle was never just a blend combining at least 85% of Pinot Noir and Gamay (and up to 15% of other varieties), in which Pinot Noir is dominant.

Although it appeared for the first time in Valais in 1854, the term 'Dôle' had been commonly used by winemakers in the Geneva and Vaud cantons during the first half of the 19<sup>th</sup> century. It generally designated Gamay, deriving its name from the city of Dole in the French Jura region, where that variety predominated. After 1918, Dôle became synonymous with Pinot Noir, whereas Gamay was called by its variety name. From 1941, Dôle was either a pure Pinot Noir or a blend, as described above. As Lake Geneva winemakers had very little interest for red wines, it became closely associated with the Valais. But a family in Epesses (Vaud) put up resistance. "My great great grandfather created a Dôle wine in the middle of the 19<sup>th</sup> century. We have continued the tradition, as has my cousin Jean-Luc Blondel", Alexandre Duboux explains. He is a sixteenth-generation winemaker and, helped by his father and a worker, he cultivates three hectares of vines in the heart of the Lavaux region. In the 1950s, Dôle d'Epesses became the subject of litigation between the Duboux family and some major Valais wineries, but the Federal Tribunal recognised the anteriority of the Lavaux appellation.



The Epesses winemaker Alexandre Duboux produces a two-century-old family wine, *Dôle d'Epesses Grand Cru AOC*, a blend of Pinot Noir, Gamaret and Garanoir. The Duboux family have been producing Dôle in Epesses for one and a half centuries.

# VON DER NATUR VERWÖHNT, VOM MENSCHEN VEREDELT



adveo.ch / photographie: Philippe Krauer



## WEINGUT DER GEMEINDE YVORNE CLOS DE L'ABBAYE, 1<sup>ER</sup> GRAND CRU

Im Herzen der Rebberge von Yvorne 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<sup>er</sup> 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-yvorne.ch](http://www.commune-yvorne.ch)

# Winzerkooperative von Aigle: Aufbruch in die Moderne

Altbacken? Nicht doch: Solche Vorurteile über Winzerkooperativen sind längst überholt! Das beweist neben diversen anderen innovativen Genossenschaften auch die Association Vinicole d'Aigle. Nicht zuletzt dank ihrem Direktor Riccardo Mattei, der Tradition und Innovation gekonnt zu verbinden versteht.

Text: Eva Zwahlen

Wer die 1904 gegründete Winzerkooperative von Aigle sucht, stösst auf den Namen Celliers du Chablais. Die Aktiengesellschaft, 2009 gegründet, umfasst neben der Kooperative von Aigle auch diejenige von Ollon. «Ursprünglich war eine Annäherung aller Winzergenossenschaften des Chablais geplant, mitgemacht haben schliesslich nur die Kellereien von Aigle und Ollon.» Und ihr Zusammengehen nie bereut, wie Direktor Riccardo Mattei betont. «Seit 2017 haben wir auch das Personal zusammengelegt, die Vinifikation – alle Weine werden hier in Aigle von unserem Önologen Luis Nunes gekeltert –, die Logistik, den Vertrieb, die Administration.» Das ist rationeller, bringt Synergien, spart Geld. «Weil wir unsere Kräfte gebündelt haben, besitzen wir jetzt eine gute Grösse», findet Mattei, der seit 2006 in der Cave d'Ollon kaufmännischer Direktor war, bevor er 2013 die Leitung der Cellier du Chablais übernahm.

«Selbstverständlich haben beide Kellereien ihre Identität und ihre beliebten Markenweine behalten!» In Aigle sind es 135 Genossenschafter, die zusammen 45 Hektar Reben bewirtschaften, die meisten in Aigle, einige wenige im benachbarten Yvorne. Die Genossenschaft keltert einen Drittel aller Weine aus Aigle, ist also ein bedeutender Mitspieler auf dem Markt.



© Hans-Peter Siffert

**“Weil wir unsere Kräfte gebündelt haben,  
besitzen wir jetzt eine gute Grösse.”**

Riccardo Mattei, Direktor der Celliers du Chablais

Die Weine aus Aigle und Yvorne geniessen seit jeher einen glänzenden Ruf und sind bekannt für ihre markante Mineralität und ihre unverkennbaren Feuersteinnoten. Das vom Föhn beeinflusste Mikroklima, das bereits ein bisschen alpin angehaucht ist, tut ein Übriges, um den Weinen das besondere Etwas zu verleihen.

Der Chasselas dominiert, doch kultivieren die Winzer der Kooperative auch zehn weitere Varietäten, die reinsortig oder als Assemblagen gekeltert werden. Alle präsentieren sich in schlichter, ausnehmend stilvol-

ler Aufmachung. Besonders stolz ist Direktor Mattei auf den ersten Biowein der Genossenschaft, den Chasselas Aigle Grand Cru «Réserve Guisan», der im Juli dieses Jahres auf den Markt gekommen ist und bei der Expovina gleich mit Gold bedacht wurde. Wie so manch anderer Wein des Hauses... «Höchste Zeit, dass wir in der Deutschschweiz wieder aktiver werden», findet Riccardo Mattei. «Immerhin gehören Aigle und Yvorne zu den beliebtesten Appellationen jenseits der Saane.» Die Deutschschweizer dürfen sich also freuen! ■



Das Château de Vullierens

# Schweizer Weintourismuspreis 2021 Weinreisen in die Waadt? Aber sicher doch!

Nein, Waadtländer Weintourismus ist mittlerweile nicht mehr nur ein schöner Wunschtraum, sondern wird langsam, aber sicher Realität. Das zeigen nicht zuletzt die drei vielversprechenden Projekte aus der Waadt, die 2021 je eine Kategorie des Schweizer Weintourismuspreises gewonnen haben.

Text: Eva Zwahlen  
Fotos: Hans-Peter Siffert

Zum vierten Mal wurde dieses Jahr der Schweizer Weintourismuspreis verliehen; die Preisverleihung fand am 3. September im Château d'Aigle statt. Die Fach- und Publikumsjury wählte aus 43 eingereichten Dossiers die besten aus und erkor schliesslich das Unternehmen Léman Dégustation aus Genf mit seinem Konzept «Wine & Boat» zum Gesamtsieger. Drei der insgesamt sieben Kategorien konnten innovative Waadtländer für sich entscheiden: Der Preis für Restauration & Hotellerie ging ans Hotel

Everness, der Preis für Kunst- und Kultur ans Château de Vullierens und der Preis für lokales Handwerk an die Abbaye de Salaz. (Die weiteren Preisträger finden Sie unter [www.swissoeno.ch](http://www.swissoeno.ch)) Wir haben die Waadtländer Preisträger besucht:

## **Weinabenteurer im Hotel**

Das Hotel Everness in Chavannes-de-Bogis, nur 15 Kilometer vom Flughafen Genf-Cointrin entfernt gelegen, zieht nicht nur Geschäftsreisende, Touristen oder

Seminarteilnehmer an, sondern auch angefressene Weinfreaks. Dass Wein im Hotel Everness eine Hauptrolle spielt, ja eine veritable Passion ist, verrät schon das Interieur: In der Réception baumeln Flaschen von der Decke, eine Wand besteht nur aus Weinflaschen, wer die Treppe erklimmt, erfährt Spannendes über Flaschengrössen und ihre exotischen Namen, an den Wänden hängen alte Fotos von den Rebarbeiten in früheren Zeiten. Begeistert ist der Gast spätestens beim Abendessen, wenn er die Weinkarte studiert: Ausschliesslich Schweizer Kreszenzen stehen zur Auswahl, aus allen Regionen des Landes und ausschliesslich von exzellenten Produzenten. Ist das nicht gewagt bei der internationalen Kundschaft des Hotels? «Nein, im Gegenteil, das kommt sehr gut an», erklärt Hoteldirektor Michaël Garnier, «bei einheimischen wie ausländischen Gästen, die gerne etwas Neues entdecken.»

Den Tourismuspreis hat das Hotel Everness, das ganz auf das Thema Wein setzt, für ein besonders originelles Angebot gewonnen, das Camille Marie, unterstützt von Michaël Garnier, entwickelt hat. Die leidenschaftliche Spielerin, verantwortlich für Events und digitale Kommunikation, hatte die Idee, der spielfreudigen Kundschaft eine Mischung aus Escape Game, Cluedo und gastronomischem Genuss anzubieten. «Wer die Box *L'héritier du vignoble* bucht – eine Übernachtung inklusive Dreigän-

ger und Teilnahme am Spiel zum Preis von Fr. 99.- für zwei Personen –, der findet im Zimmer eine Reisetasche vor, die der fiktiven Stammkundin und Rebgutbesitzerin Ester gehört und gefüllt ist mit ihren persönlichen Gegenständen», erzählt sie mit leuchtenden Augen. «Die Spieler können spielen, wann und wie sie wollen, als Paar, als Gruppe oder als Familie. Und herausfinden, was für ein Geheimnis sich hinter Esters Erbe verbirgt.» Im ganzen Hotel sind Hinweise verborgen, müssen Rätsel gelöst und knifflige Aufgaben bewältigt werden. Michaël Garnier und Camille Marie sind sehr zufrieden mit dem Erfolg: «Die Leute sind begeistert, jeder kommt früher oder später ans Ziel. Sogar Firmen haben schon mitgemacht. Das Package kann jederzeit gebucht oder verschenkt werden.»

Wir bedauern ein bisschen, nicht mitgespielt zu haben. Übrigens: Camille Marie und Michaël Garnier wälzen bereits neue Ideen, um weinaffine Besucherinnen und Besucher von nah und fern anzulocken...

[www.everness.ch](http://www.everness.ch)

### Blumen, Kunst und Wein

Blumenfreunden braucht man das Château de Vullierens und seine Traumgärten nicht vorzustellen, pilgern doch Jahr für Jahr Tausende von ihnen im Mai und Juni hierher, um im Farbenrausch der 600 verschiedenen Iris- und Taglilienstsorten zu



Michaël Garnier und Camille Marie, Hotel Everness

Weinfreaks kommen im Hotel Everness auf ihre Kosten: einerseits im Restaurant mit seiner famosen Weinkarte, aber auch bei der kniffligen Suche nach Hinweisen, um das Rätsel rund um Esters Weingut zu lösen...





Das Château de Vullierens hat Gartenfreundinnen, Kunstinteressierten und Weinliebhaberinnen eine Menge zu bieten – ein wahres Gesamtkunstwerk!

Marketingfachfrau Julie Haering ist nicht für den Service zuständig, sondern für Ideen (und deren Umsetzung), wie Weinfreunde angelockt werden können.

schwelgen. Auch Kunstfreunde kommen auf ihre Kosten: Beim Flanieren durch die zauberhaften Schlossgärten stösst man auf rund achtzig zeitgenössische Skulpturen – eine Passion des Schlossbesitzers Robert Bovet. Das Schloss, seit Jahrhunderten im Besitz der Familie de Mestral und ihrer Nachkommen, wurde im 14. Jahrhundert erbaut, in seiner heutigen Form geht es auf den Beginn des 18. Jahrhunderts zurück. Damals soll die frisch angetraute Ehefrau des Schlossherrn beim Anblick des alten Gemäuers schnurstracks ins heimliche Frankreich zurückgekehrt sein. Sie komme erst wieder, wenn das Schloss ihren Ansprüchen genüge, beschied sie ihrem Ehemann. Der umgehend ein elegantes Schloss erbauen liess. Das «kleine Versailles» war der schönen Französin dann angenehm...

Das Gut umfasst heute 100 Hektar Land, neben den Gärten (30 ha) und grossen Ackerflächen gehört ein historischer Rebberg (6 ha) unterhalb des Schlosses dazu. Für die Vinifikation der sieben Schlossweine aus den Sorten Chasselas, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir und Galotta ist Charles Rolaz mit seiner Equipe vom Haus Hammel in Rolle verantwortlich.

Das preisgekrönte Tourismusprojekt mit dem etwas sperrigen Namen *Garden Wine & Slow Food – After Work au Château* wurde von den beiden Marketingfachfrauen Sophie Bertorelli und Julie Haering entwickelt. Die After-Work-Degustationen lockten diesen Sommer zahlreiche Leute aus der Region in

den Schlosshof, wo unter Sonnenschirmen die Weine des Hauses degustiert und regionale Spezialitäten schnabuliert werden konnten. «Und natürlich spazierte die Leute auch durch die Gärten», merkt Julie Haering an, die uns die beiden Schlosskeller zeigt, in denen die Degustationen bei schlechtem Wetter stattfinden. «Das Angebot kam sehr gut an, bei Paaren, bei befreundeten Grüppchen, bei Expats. Wir setzen immer mehr auf Terroirprodukte, auf Slow Food. Die Menschen schätzen es, sich Zeit nehmen zu können, um zu degustieren, regionale Produkte zu geniessen und neue Kraft zu schöpfen.» Ebenfalls ein voller Erfolg waren drei Abende, an denen Weindegustationen mit einem Comedyspektakel kombiniert wurden. «Das werden wir nächstes Jahr ausbauen», ist Julie Haering überzeugt. Noch ein Grund mehr also, das phantastische Gesamtkunstwerk des Château de Vullierens (wieder einmal) zu besuchen.

[www.chateauvullierens.ch](http://www.chateauvullierens.ch)

### Agriturismo à la Vaudoise

Die Abbaye de Salaz, am Fuss eines steilen Rebhangs gelegen, scheint ein bisschen aus der Zeit gefallen. Wir sitzen draussen am Gartentisch vor dem ehrwürdigen Gebäude, das einst den Mönchen von Saint-Maurice gehörte, lassen unsere Blicke über die imposanten Baumriesen und die alten Steinmauern schweifen und hören... nichts! Absolute, friedvolle Stille. Ob die Geschwister Bernard und Janine Huber und ihr Cousin, der etwas





Die Abbaye de Salaz

introvertiertere Michel Kropf, wohl wissen, in was für einem Paradies sie leben? Für gestresste Zeitgenossen fühlt sich dieser Ort an wie eine lang ersehnte Zuflucht. Auch Hündin Pippa, die uns freundlich wedelnd begrüsst, strahlt stille Harmonie aus.

1949 konnte der Grossvater des Trios, der Berner Max Zbinden, das Bauerngut kaufen, heute umfasst es 70 Hektar Land, Weiden, Äcker und vier Hektar Reben. «Wir

sind die dritte Generation auf dem Gut», erzählt Janine, zuerst auf Französisch, später in lupenreinem Schweizerdeutsch, «unsere Mütter begannen mit einer Table d'hôtes und wir führen das weiter. Seit zehn Jahren engagieren wir uns im Weintourismus, bieten einfache Zimmer für Pilger auf der Via Francigena an und organisieren Anlässe und Hochzeiten.» Der Rahmen dafür ist perfekt. «Wir sind alle drei sehr vielseitig, jeder macht

fast alles», erklärt Bernard. Er ist wie seine Schwester, die als Projektleiterin die Walliser Terroirstudie begleitet hat, ausgebildeter Önologe. Michels Reich ist vor allem die Küche, seine köstlichen Nusstorten sind gerade am Auskühlen, während Janine eine Ladung verführerisch duftender Brotlaibe aus dem Holzbackofen holt. «Wir verwenden nur Fleisch von eigenen Rindern», betont Michel. «Die Eier für unsere Patisserie stammen von eigenen Hühnern.» Und das Mehl selbstverständlich vom eigenen Getreide. Den Käse liefert ein befreundeter Käser, alle Produkte kommen aus der engeren Region.

Man braucht nicht zwingend zu heiraten, um in den Genuss der Gastfreundschaft der Abbaye de Salaz zu kommen. Das Trio bietet auch öffentliche Anlässe an, etwa einen Weihnachtsmarkt, die Schweizer Meisterschaft für Hütehunde, Spaziergänge im Rebberg, Kino im Freien und die beliebten Apéros im lauschigen Garten.

Während sie erzählen, tischen sie ihre hausgemachten Köstlichkeiten auf, entkorken eine ihrer hervorragenden Flaschen Wein – nicht umsonst sind zwei der drei Önologen! – und fordern uns auf, zuzugreifen. Die geborenen Gastgeber! Hierher kommen wir garantiert zurück...

[www.abbaye-de-salaz.ch](http://www.abbaye-de-salaz.ch) ■

*Die Abbaye de Salaz? Eine Zeitinsel und ein Hort des Friedens. Das Trio Michel Kropf und die Geschwister Bernard und Janine Huber verwöhnen ihre Gäste mit hausgemachten Köstlichkeiten.*





1<sup>ER</sup> GRAND CRU

[www.c-d-c.ch](http://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](http://www.chatagnereaz.ch)

# Swiss Wine Tourism Award 2021

The fourth edition of Swiss Wine Tourism Awards and Events was held on September 3<sup>rd</sup>, at Château d'Aigle. A professional jury and a general public jury selected the best projects among the 43 submissions. The Wine & Boat project, developed by the Geneva firm, Léman Dégustation, came out a clear winner. Vaud companies won awards in three of the seven categories: Hotel Everness in Hotel and Catering; Château de Vullierens in Art/Culture; and Abbaye de Salaz in Artisans and their Terroir. ([www.swissoeno.ch](http://www.swissoeno.ch))

## A mystery game at the hotel

Hotel Everness in Chavannes-de-Bogis, 15 km away from Cointrin airport, attracts neither business travellers or tourists. However, wine plays an important role at the Everness, they're even passionate about it. The selections on their wine list are only Swiss! They include some excellent producers from all regions. The hotel obtained its wine tourism award for an original project submitted by Camille Marie. A keen player of games, in charge of hotel Events and Digital Communication, she came up with the idea of a Mystery Box that combines an escape game, Cluedo and gastronomy. Camille Marie explains: "If you order a Winery Inheritor Box, which includes an overnight stay, a three-course menu and participation in the game, all for the price of CHF 299 for two, you'll find a travel bag in your hotel room full of personal items belonging to a fictitious hotel guest called Ester, a winemaker who often stays at the hotel. The players have to discover the secret behind Ester's inheritance." There are enigmas to be solved, and clues can be found throughout the hotel.

[www.everness.ch](http://www.everness.ch)



Michaël Garnier and Camille Marie, Hotel Everness



Marketing specialist, Julie Haering, is not short of ideas about how to attract wine-lovers to the Château.

## Flowers and the art of wine

Every year, in May and June, thousands of visitors flock to Château de Vullierens and get carried away by the 600 varieties of irises and day lilies. Art lovers can enjoy strolling in the enchanting chateau gardens to see the eighty or so contemporary sculptures, the owner Robert Bovet's passion.

Owned for centuries by the Mestral family, the chateau was built in the 14<sup>th</sup> century and took its present form at the beginning of the 18<sup>th</sup> century. A story has it that when the lord of the castle's young bride saw the old building she fled straight back to her native France, telling her husband that she would return only when the chateau suited her needs. He immediately began reconstructing and produced a most beautiful edifice. The 'miniature Versailles' satisfied the demands of the beautiful young French woman...

Today, the estate covers 100 hectares, including a six-hectare historic vineyard that lies below the chateau. The prize-winning wine tourism project carries an attractive title, Wine & Slow Food – Afterwork at the Chateau, was developed by two marketing professionals, Sophie Bertorelli and Julie Haering. [www.chateauvullierens.ch](http://www.chateauvullierens.ch)

## Vaud-style agriturismo

Situated at the foot of its hillside vineyard, close to the village of Antagnes, Abbaye de Salaz seems unaffected by the passing of time. Bernard Huber, his sister Janine Huber and their cousin, Michel Kropf, manage the estate. In 1949, the threesome's grandfather, Max Zbinden, a native of Bern, bought the farming estate which currently comprises 70 hectares of pastures and fields and four hectares of vineyards. "We're the third generation on the estate. Originally, our mothers provided hosted



Abbaye de Salaz, a haven of peace untouched by the passing of time. Michel Kropf, Bernard and Janine Huber lay on a feast for their guests with local produce.

meals. Ten years ago, we started getting involved in wine tourism. Bernard and Janine are oenologists. Michel Kropf takes care of the kitchen. "We use only meat from the cattle we breed, and the eggs in our desserts and pastries are laid by our own hens". And the flour comes from the cereals they grow. You can book a wedding event at Abbaye de Salaz, but you do not have to get married to enjoy their hospitality! The trio also organises public events such as Christmas markets, the Swiss herding dog championships, walks in the vineyards, open-air cinema, and much appreciated aperitifs in their charming garden. [www.abbaye-de-salaz.ch](http://www.abbaye-de-salaz.ch)



Der Gâteau du Vully,

# der Kumpan der Kellereien

Der Vully-Kuchen ist eine lokale Spezialität, die bei Degustationen auf den Weinbaudomänen in der Dreiseenregion von den Kunden erwartet wird. Unerschütterlich. Der Gâteau de Vully ist gewissermassen zweifach doppelt, gibt es ihn doch zwischen Freiburg und Waadtland in einer süssen und einer salzigen Version. Eine Erkundung, zusammen mit Waadtländer Winzerfamilien.

Text: Pierre-Etienne Joye  
Fotos: Sandra Culand

*Claudine und Pierre Gentizon servieren ihren Gâteau du Vully als Begleitung zu ihren Weinen.*



Am Anfang war ein Hefeteig. Belegt mit Rahm und Zucker oder Speckwürfelchen. Der Rahm natürlich doppelt, Doppelrahm, das versteht sich von selbst in dieser Region an der Grenze zwischen Waadt und Freiburg. Der Gâteau du Vully ist vor allem in seiner salzigen Version kaum vom Glas Wein zu trennen, das ihn begleitet. Sobald die Besucher die Schwelle zum Caveau überschritten haben, schielen sie nicht nur auf die Etiketten der vorgestellten Tropfen, sondern auch auf die Tranchen dieser noch warmen, cremigen Tarte mit Speckwürfelchen. Das eine geht nicht ohne das andere. Die beiden regionalen Produkte warten nur auf die Vermählung ihrer Aromen. «Der Gâteau du Vully ist der Gefährte unserer Weine», meint Pierre Gentizon. Zusammen mit seinem Schwiegersohn Julien Cressier bewirtschaftet er ein Weingut, das sich auf die beiden Kantone in der AOC Vully verteilt. Die Cave des Marnes

steht auf Waadtländer Boden, in Constantine. «Wir bieten den salzigen Kuchen als Begleitung zu unseren Weinen an. Diese Verbindung der Geschmäcker trägt zur Kundenbindung bei», fährt Pierre Gentizon fort. «Das ist typisch für unsere Region und eine Abwechslung zu den salzigen Flûtes oder zu Brandteiggebäck. Es verlangt aber einiges an Organisation, das ist eine Menge Arbeit. Wir produzieren 36 Vully-Kuchen aufs Mal, die wir dann einfrieren.»

## Bäuerlicher Ursprung

Die Paarung Wein-Kuchen erklärt sich von selbst. Und das mindestens seit dem Ende des 19. Jahrhunderts. Der Weinbauer aus dem Vully konnte auf die Produkte seines Bauernhofs zählen und züchtete Kühe und Schweine. Rahm, Speckwürfel, Getreide für das Mehl – das Wichtigste hatte er zur Hand. Pierre Gentizon erinnert sich, dass «le gâteau» schon immer zum Aperitif gereicht wurde, wenn Gäste im Haus waren. Noch heute wird er bei Zusammenkünften serviert. Auch in seiner süssen Version, zum Zvieri oder als Dessert. «Im Grunde ist es dasselbe, nur der Belag variiert», schliesst der Selbstkelterer.

Dasselbe? Nicht ganz. Einige schwören auf den süssen Kuchen als den wahren, einzig richtigen. Schon das ist unmöglich, denn jedes Dorf, jede Familie hat ihr eigenes Rezept und es wird gerne erzählt, dass es die Bäcker aus der Broye waren, die angefangen haben, kleine Kuchen zu fabrizieren – aus Brotteig, garniert mit Rahm und ein wenig Salz. Die Knechte der Höfe kauften diese «salzigen» Kuchen am Morgen auf dem Weg zur Molkerei. Es ist eine Frage des Geschmacks. Die Teigfladen haben sich nach und nach entwickelt, mit der Zugabe von Butter und Zucker. Mehrere Quellen erwähnen eine Wende in

*“Wir bieten den salzigen Kuchen als Begleitung zu unseren Weinen an. Diese Verbindung der Geschmäcker trägt zur Kundenbindung bei. Das ist typisch für unsere Region und eine Abwechslung zu den salzigen Flûtes oder zu Brandteiggebäck.*

*Es verlangt aber einiges an Organisation, das ist eine Menge Arbeit. Wir produzieren 36 Vully-Kuchen aufs Mal, die wir dann einfrieren.”*

Pierre Gentizon, Cave des Marnes, Constantine

den 1930er-Jahren, als die ersten Gâteaux du Vully unter ihrem heutigen Namen kommerzialisiert wurden, fast gleichzeitig in Sugiez und Salavaux. Bis dahin war dieses bereits sehr beliebte Gebäck mit Rahm eher zufällig Gâteau au sucre, Gâteau de la Fête, Gâteau blanc oder schlicht und einfach Gâteau genannt worden.

### **Einzigartige Unterschiede**

Mittlerweile ist der Gâteau du Vully zum Emblem der Region geworden, mehr als ein Symbol. In verschiedenen Dörfern haben die gemeindeeigenen Holzöfen viel dazu beigetragen, dass die Tradition überdauern konnte, und die Garanten der Spezialität tun sich in Vereinigungen oder Gesellschaften zusammen, mit den dazugehörigen freundschaftlichen Fehden rund um die Frage, wer die schönsten, besten, authentischsten



Vully-Kuchen liefert. Von dieser Seite ist kein Urteil zu erwarten: Der Unterschied macht die Originalität aus! Dreimal backen? Oder nur einmal? Manche treiben die Perfektion so weit, dass sie den Kuchen zwölfmal aus dem Ofen nehmen, um die Masse immer und immer wieder zu mischen. Eines ist sicher: In jeder Ecke des Kantons – ach, was sage ich! –, der Kantone werden von Generation zu Generation weitergegebene Rezepte mit kleinen Kunstgriffen sorgfältig in einem alten Schrank aufbewahrt.

### Brunnen der Liebe

Auch bei der salzigen Version steht am Anfang ein gemeinschaftlicher Ofen. Die Hausfrauen trafen sich beim Ofen, um ihre Kuchen zu backen, und ergriffen dabei die Gelegenheit, sich über ihre Techniken auszutauschen, vor allem bei der salzigen Version

mit Speckwürfelchen und Kümmel. «Eine weitere Familientradition», präzisiert Pierre Gentizon. «Die Bäckereien produzieren sie auch, aber das ist eher eine Tarte mit kleinen, viereckigen Speckwürfeln und mit Rahm. Wenn wir den Speck in Streifen schneiden, dann vor allem, damit er nicht vom Kuchen rutscht. Jeder Selbstkelterer hat seine eigene, unersetzliche Version. Auf alle Fälle gibt es nur einen Vully: ob in Freiburg oder in der Waadt, es ist der ihrige wie der unsrige.»

Um diese starke regionale Verankerung in den beiden befreundeten Kantonen zu vollenden, darf das Wichtigste nicht vergessen werden: Bei der süssigen Interpretation des Gâteau du Vully nennt man die kleinen Löcher an der Oberfläche, aus denen einem Rahm, Butter und Zucker anlachen, «puits d'amour» (= Brunnen der Liebe). Und wie nennen Sie den Belag dieser Kuchen? ■

*Die Zubereitung des salzigen Gâteau du Vully ist ein gekonntes und zugleich intuitives Amalgam aus Teig und cremigem Belag, garniert mit Speckwürfelchen.*



### Rezept für den salzigen Gâteau du Vully

Rezept der Vereinigung der Waadtländer Landfrauen, Gruppe von Constantine

#### Für den Teig

1 kg Mehl  
19 g Salz  
7-8 dl Milch  
40 g frische Hefe  
100 g Butter  
40 g Schmalz

#### Für den Belag

3,5 dl Doppelrahm  
600 g Speckwürfel  
Kümmel  
Salz

Mehl und Salz mischen. Eine Kuhle bilden. Die Hefe in 1 dl Milch auflösen. Den Rest der Milch aufwärmen. Butter und Schmalz hineingeben und schmelzen lassen, ohne die Milch aufzukochen. Die aufgelöste Hefe zur Hälfte des Milch-Butter-Gemischs geben. In die Mehlkuhle giessen und einige Minuten lang behutsam kneten. Nach und nach den Rest der Flüssigkeit zugeben und zehn Minuten lang kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt 30 Minuten lang an einem warmen, vor Zugluft geschützten Ort aufgehen lassen. Den Teig in vier gleichgrosse Portionen teilen und auf eingefettete Backbleche geben, ohne zu mehlen. Nochmals eine Stunde lang ruhen lassen. Den Rand des Teigs zwischen den Fingern formen und rundherum etwas hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen.

Den Boden mit ungefähr zwei grossen Esslöffeln voll Doppelrahm bedecken bis zum Rand. Mit Salz bestreuen. Ein bis zwei Handvoll Speck hinzufügen und nach Belieben mit Kümmel würzen. Den Ofen auf 230° C vorheizen und jeden Kuchen 15 bis 20 Minuten lang backen, und zwar bei Ober- und Unterhitze, damit der Teig nicht austrocknet und luftig weich bleibt. Die Gâteaux du Vully sollen nur leicht goldbraun werden. Lauwarm servieren, dann schmecken sie noch besser.

# Interviews



*“Die Kuchen aus dem äussersten Westen des Vullys, auf Waadtländer Boden, sind nicht identisch mit denen aus dem äussersten Osten, auf Freiburger Territorium.”*

Antoine Parisod, Winzer und Önologe in Bellerive

## Antoine Parisod, Winzer und Önologe in Bellerive

*Besitzen Sie einen eigenen Holzbackofen?*

Ja, in der Tat, es ist ein typischer Ofen für die Region, in dem man gleichzeitig bis zu 14 Vully-Kuchen backen kann. Meine Grossmutter und meine Mutter haben sie immer in diesem Ofen zubereitet. Es ist gut, diese Tradition weiterzuführen, vor allem mit den Kunden oder Durchreisenden, die es schätzen, diese Spezialität zusammen mit unseren Weinen zu verkosten. Oft ist das etwas, das sie schon kennen. Viele warten deshalb buchstäblich auf diesen Moment. Wir produzieren pro Tag mehrere Dutzend Kuchen, die Hälfte salzig, die andere süss. Die Aufgaben sind klar verteilt: Meine Mutter macht den Teig. Der Rest der Equipe – meine Frau, meine Schwester oder ich – kümmert sich um den Belag. Ich bin anschliessend für das Backen zuständig.

*Gibt es eine besonders geeignete Jahreszeit?*

Im Winter produzieren wir keine Vully-Kuchen, aus praktischen Gründen, weil der Holzofen im Winter Zeit braucht, um heiss zu werden. Wir konzentrieren uns auf die Daten der wichtigsten Anlässe, vor allem auf die Tage der offenen Weinkeller. Im Allgemeinen backen wir drei oder vier Mal im Jahr eine Ladung Vully-Kuchen. Wir versuchen, sie nicht zur gleichen Zeit zu produzieren wie die Gemeinschaftsöfen und die Gesellschaften aus den Nachbarsdörfern. Bei unseren Weindegustationen bieten wir selbstverständlich die salzigen Kuchen an, sonst würden wir Kaffee verkosten!

*Sind die Gâteaux du Vully unterschiedlich je nach Ort?*

Sagen wir, sie gleichen sich alle, obwohl sie alle unterschiedlich sind. Was sicher ist: Unsere Kuchen und die der Gesellschaften unterscheiden sich von denen, die man in den Bäckereien findet, denn sie werden in

Holzöfen gebacken. Das ist nicht unbedeutend. Geografisch gesprochen, sind die Kuchen aus dem äussersten Westen des Vullys, auf Waadtländer Boden, nicht identisch mit denen aus dem äussersten Osten, auf Freiburger Territorium. Von Dorf zu Dorf gibt es Abstufungen. Wir verwenden beispielsweise keine Eier. Wir schneiden den Speck in Würfel, andere in Streifen. Dasselbe gilt für den Teig: sofort ausrollen oder ruhen lassen. Diese Unterschiede sind minim, aber sie existieren, selbst innerhalb ein- und derselben Gesellschaft. Zum Schluss kommen aus einem Ofen unterschiedliche Gâteaux du Vully, je nach der entsprechenden «Handschrift». Das macht die Originalität des Produkts aus.

*Also ähnlich wie beim Wein...?*

Die Analogie versteht sich von selbst, besitzt doch auch jeder Winzer seinen eigenen Chasselas. Es sind immer Chasselas, und doch unterscheiden sie sich, je nachdem, wie die Reben bearbeitet werden. Diese Nuancen machen die Schönheit des Resultats aus.

## Pascal Matthey, Cave du Tonnelier in Vallamand



*“Wir bewahren unser Rezept nicht im Safe auf, im Gegenteil: Wir teilen unser Savoir-faire gerne, indem man den Kuchen mit uns zusammen zubereiten kann.”*

Pascal Matthey, Cave du Tonnelier in Vallamand

**Was bedeutet für Sie und Ihre Weine der Gâteau du Vully?**

Das ist die perfekte Übereinstimmung! Dieser Kuchen ist das Spitzenprodukt, das wir beim Apéro oder zu besonderen Gelegenheiten anbieten. Es ist fast unmöglich, einen Kellerbesuch oder Tage der offenen Keller ohne den Gâteau du Vully zu organisieren. Ich würde nicht sagen, dass die Leute extra deswegen kommen, aber es ist eine Tatsache: Diese Spezialität unserer Region ist das kleine Plus an Vergnügen, wenn wir unsere Crus anbieten.

**Eine ideale Verbindung zwischen Gâteau und Wein?**

In der Tat, wenn es sich um die salzige Version des Kuchens handelt. Mit der süßen Version ist es schwieriger. Die Version mit den Speckwürfeln vermählt sich gut mit dem Wein; der Geschmack übertönt nicht das, was man im Glas hat. Im Gegenteil, er sublimiert eher den Wein und umgekehrt. Wenn jemand einen Schluck Wein nimmt, gefolgt

von einem Bissen Gâteau du Vully, dann verlangen seine Papillen nach mehr.

**Der salzige Gâteau du Vully enthält oft Kümmel. Ist das kompatibel mit der Degustation Ihrer Weine?**

Wir verwenden den Kümmel zurückhaltend oder gar nicht. Der kräftige Geschmack dieses Gewürzes tendiert dazu, zu dominieren und die Wahrnehmung des Weins zu verfälschen, den man dazu genießt. Das schätzen nicht alle. Der Vully-Kuchen ist ein recht schweres Produkt, mit Doppelrahm und Speckwürfelchen. Der Kümmel verstärkt diese Explosion im Gaumen noch, sodass der Wein bisweilen daneben fast blass erscheint.

**Ihr Rezept?**

Ein Familienerbe. Aber ohne Besonderheit oder Geheimnis in der Herstellung. Wir bewahren unser Rezept nicht im Safe auf, im Gegenteil: Wir teilen unser Savoir-faire gerne, indem man den Kuchen mit uns zusammen zubereiten kann. Wir teilen nicht nur das

Rezept, wir unterstützen die interessierten Personen bei der Herstellung ihres Kuchens. Wir haben angefangen, Weindegustationen anzubieten, die gefolgt werden von einem Kurs, in welchem die Gâteaux du Vully zubereitet werden. Dieser Küchen-Workshop bringt Dynamik in die Degustationen und die Begegnungen.

Die Gespräche führte PEJ

# 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](http://www.cavedelacrausaz.ch)

# The Vully Cake That Pairs Perfectly with Wine

Claudine and Pierre Gentizon provide Vully cake to accompany their wines.

**This local speciality is a highly prized accompaniment at winery tastings in the Trois Lacs region. One could say that the Vully cake has a double existence: it has two versions, savoury and sweet, and has its origins in two cantons, Fribourg and Vaud. Let's take a closer look with a couple of wine-making families from Vaud.**

It starts with a yeast dough, and the sugar or bacon bits, and also the cream, go on top. The cream for this bi-cantonal speciality cannot but be double. In its savoury version, the Vully cake is inseparable from the glass of wine that accompanies it. Winery visitors will invariably be offered wine together with the accompanying slices of creamy bacon cake, still warm from the oven. You cannot have one without the other. It's a marriage of flavours of two regional products. Pierre Gentizon goes on to affirm that "Vully cakes are the perfect partners for our wines". He runs an AOC Vully wine estate spread across both cantons, together with his son-in-law, Julien Cressier. Their Cave des Marnes winery is situated in Vaud, in Constantine. "We serve the savoury cake to complement our wines. Customers are attracted by this pairing of tastes. And it's a typical local product, which changes from the usual 'flûtes' and cheese pastry puffs. But, it requires organisation, it's a lot of work. We make 36 cakes at a time and deep freeze them."

## Originally a farm product

In fact, the wine-cake pairing makes good sense. And so it has done at least since the end of the 19th century. Vully winemakers could rely on their farm products and cattle and pig farming, so they had the basics at hand: the cream, the bacon and the wheat flour. Pierre Gentizon recalls that his family always served the savoury cake when they had guests at aperitif time. And it's still served at social events today. So is the sweet version, either as a dessert or at tea-time. "It's basically the same thing, only the topping changes", concludes the winemaker.

The same thing? Not quite. Some people swear by the sweet version, claiming it's the one and only. But that's not possible. Every village and every family

has its own recipe. Some say it was the bakers in the Broye region – using bread dough from their first batch – who initiated the production of small pastries garnished with cream and a little salt. Farmhands would buy these savoury cakes in the morning, on their way to the dairy. Over time, as tastes changed, butter and sugar were added to the galettes. A number of sources mention a turning point in the 1930's, when the cakes were first sold under their present name, almost simultaneously in the villages of Sugiez and Salavaux. Until then, the cream cake – already widely appreciated – was variously referred to as a sweet cake, a party cake, a white cake or, simply, a cake.

## Unique differences

Today the Vully cake is more than a symbol; it has become the emblem of the region. In a number of villages, communal wood ovens have contributed greatly to keeping the tradition alive, and the protectors of the speciality have formed associations and groups that indulge in friendly bickering over which baked batch looks the best, is the tastiest and the most authentic. How can one arbitrate? They are all uniquely different. Should they be baked three times or just once? Some bakers push the quest for perfection so far as to take the pastries out of the oven as many as twelve times to mix the mass. One thing is sure: in every corner of the canton, or rather cantons, recipes are handed down from generation to generation, and ancestral baking tips and tricks are 'kept warm' for future use.

## Puits d'amour, or wells of love

Savoury cakes were also originally made in communal ovens. Housewives would go and bake their cakes there and take the opportunity to share and exchange recipes, especially for the



The savoury Vully cake, a savvy blend of dough with a cream topping and bits of bacon.

savoury, bacon and cumin versions. "That was another family tradition. Now local bakers make them, but they're more like tarts with bacon cubes and cream. Actually, we prefer to cut our bacon into strips, to prevent the cake from falling. Every winemaker, whether in the canton of Vaud or the canton of Fribourg, has their own unique version of the Vully cake".

To complete the story of this convivial tradition, so strongly anchored in the region and in both cantons, let us not overlook a key point: the sweet version of the Vully cake has small holes on the surface, where the cream, butter and sugar accumulate and which are called, 'wells of love'.

# 111 Schweizer Weine, die man lesend verkostet

Nach dem Buch *99 chasselas à boire avant de mourir* von Jérôme Aké Beda und Pierre-Emmanuel Buss, hier nun *111 Schweizer Weine, die man getrunken haben muss* von Pierre Thomas. Ein Wettkampf?

Text: Pascal Besnard

Nicht doch! Das Buch unseres Kollegen – er ist ein erfahrener Degustator, erprobtes Jurymitglied und langjähriger Redakteur der Revue *Le Guillon* – bereichert das 400 Titel starke Sortiment des Emons Verlags mit Sitz in Köln. Und sämtliche Bücher beginnen mit «111». So etwa *111 Whiskys, die man getrunken haben muss* oder *111 Orte in Basel, die man gesehen haben muss*...

Pierre Thomas gibt es offen zu: Lediglich 111 Weine aus den Tausenden zu selektionieren, welche die rund 1500 Schweizer Kellereien anbieten, war kein Kinderspiel. «Ich musste mir Gewalt antun und rasch eine Wahl treffen, um die dringende Anfrage des Verlags zu beantworten. Zwei Nächte lang habe ich nicht geschlafen, was mir sonst nie passiert!» Die Grundregel war simpel: ein Wein – ein Winzer. Der Text auf der linken Seite, ein Foto der Flasche auf der rechten.

Trotz diesem einengenden Rahmen ist es dem Autor gelungen, in seinen bemerkenswert gut dokumentierten und in geschliffenem Stil geschriebenen Beschreibungen mehr als 400 Weine (gekeltert aus rund 50 Rebsorten) zu erwähnen. Die Fotos von Tobias Fassbinder sind ebenfalls ausgesprochen gelungen.

Das Werk stellt Winzerinnen und Winzer in den Mittelpunkt, die «in Richtung Bio arbeiten, denn das entspricht meiner Überzeugung», erklärt der Autor. Die Leserin und der Leser begegnen in diesem Buch zahlreichen «Stars» des Schweizer Weins. Entdeckungen sind etwas seltener, doch der Autor ergreift ihre Partei. Pierre Thomas legte stets

Wert darauf, Distanz zu den präsentierten Crus zu gewinnen: «Ich habe regelmässig alle Weine degustiert, von denen ich im Buch spreche.»

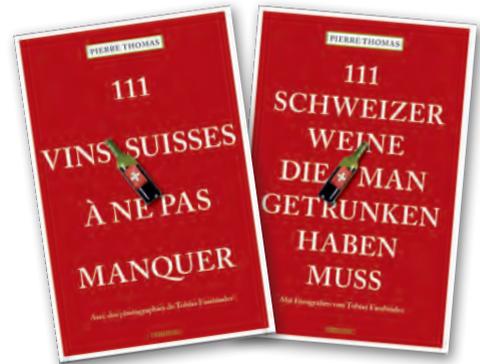
Ganz besonders interessiert uns natürlich die Waadtländer Sektion: 22 Weingüter aus allen Weinregionen des Kantons Waadt werden vorgestellt. Die minutiös beschriebenen Weine sind mehrheitlich reinsortig: Chasselas, Chenin, Pinot blanc, Johanniter, Divona, Altesse, Doral, Gamay, Carminoir, Garanoir, Divico, Mondeuse, Plant Robert, Syrah, Merlot, Gamaret, Galotta. Doch auch Assemblagen werden vorgestellt. Produziert von Selbstkelterern wie auch Kooperativen.

Dieses Buch ist weder ein Katalog noch ein simples Verzeichnis. Es liest sich leicht. Besser noch: Man degustiert es mit grossem Genuss! ■



Pierre Thomas

© François Wavre



*111 SCHWEIZER WEINE, DIE MAN GETRUNKEN HABEN MUSS*, von Pierre Thomas, Emons Verlag, in Deutsch und Französisch erhältlich in Ihrer Buchhandlung.



© Tobias Fassbinder





*Avec le label  
de qualité Terravin\*,  
le terroir est respecté et vos cépages  
préférés sont mis en valeur  
au travers du savoir faire unique  
de chaque vigneron.*



LE MONDE L'ADORE

\*CHEZ LE VIGNERON, LE RESTAURATEUR ET L'ÉPICIER • LES CRUS PRIMÉS SUR: [WWW.TERRAVIN.SWISS](http://WWW.TERRAVIN.SWISS)





## The Constable

The Constable, the second in command at the Confrérie du Guillon, joins the Governor and the Second Lieutenant-General to form the triumvirate that heads the 4,000-member fellowship. Draped in an azure robe like both his partners, this senior manager of logistics and master of the ressats (banquets) is in charge of ensuring that everything works like clockwork. He directs the secretariat and is responsible for the administration and stewardship of the Confrerie, which is no small feat considering that this noble association organises fourteen ressats at the Château de Chillon as well as the Quatre Heures du Vigneron. These events require pantagruelic quantities of victuals and gargantuan resources in



The Governor and the Constable

© Edouard Curchod

refreshments, all derived from the most beautiful hillsides of Vaud. However, the scope of the tasks of Christian Roussy, who was elevated to the position of Logistics Manager at Guillon in 2007, is not limited to organising impeccable events hosted by the Confrerie for its members. The Constable also organises the meetings of the Small and Grand Councils, the Confrerie's executive and legislative bodies respectively, whose members are the councillors. Originally, the title of Constable was the highest military rank in the Kingdom of France, and throughout the High Middle Ages it designated the Commander General of the armies and the Head of the Royal Stables or Comes Stabuli. ■

Alexandre Truffer, Echotier



# CLOS DE CHILLON

## GRAND CRU

EXKLUSIV  
im Museumsshop  
erhältlich



Durch Badoux-Vins in den Kellergewölben von Chillon gekeltert. Der Grand Cru - AOC Lavaux wird im Untergeschoss des Schlosses ausgebaut.



www.chillon.ch



# Formidable

Dames Compagnons, Compagnons und ihr alle, Freunde des Guillons, ihr seid ganz einfach «formidables», wie es unser Compagnon d'honneur Adolf Ogi immer so schön sagt. Diese Qualifikation verwende ich aus verschiedenen Gründen. Zuerst einmal, weil ihr es ganz offensichtlich eilig hattet, wieder an unseren Anlässen teilzunehmen, und euch nach 18 Monaten ohne Treffen in grosser Zahl für die Quatre Heures du Vigneron in Chexbres angemeldet habt. Bevor wir die Einladung offiziell verschicken konnten, waren schon alle Plätze besetzt, so dass wir auf eine Ausschreibung verzichten mussten. Das gleiche wiederholte sich bei unseren Herbststressats, wo alle verfügbaren Plätze besetzt waren, obschon die Pandemie nicht überwunden und die Impfquote unbefriedigend waren. Sie waren zudem wunderbar flexibel und haben ohne Murren die Restriktionen akzeptiert, die uns die Gesundheitsbehörden auferlegten, und sich mit einem Covid-Zertifikat, einem PCR-Test oder einem Schnelltest vor jedem Anlass legitimiert. Wir hätten uns vorstellen können, dass diese strengen Vorschriften ein Hinderungsgrund für die Teilnahme sein konnten. Aber nichts davon traf ein, denn ihr Bestre-

ben, das gesellschaftliche Leben wieder wie in früheren Zeiten zu pflegen, hat sie ohne Zögern vor die Tore von Schloss Chillon geführt. Für uns Organisatoren war es eine Freude zu sehen, dass die Zwänge und Umstände, die wir von ihnen verlangten, dem Wunsch zur Teilnahme an den Ressats keinen Abbruch taten. Tausend Dank für ihre Treue und ihre grenzenlose Unterstützung unseres edlen Anliegens. Sie haben einmal mehr und sehr konkret ihre Begeisterung für unser Engagement zugunsten der Waadtländer Weine unter Beweis gestellt. Das ist für uns und unsere Weinberge die schönste Auszeichnung.

Es stimmt, dass wir alle uns danach sehnten, wieder ein normales Leben zu führen, unsere Freunde zu sehen, uns zu treffen, in guter Gesellschaft zu feiern oder einfach wieder die Keller zu besuchen. Das ist wieder möglich dank ihrer grossen Disziplin gegenüber einem hartnäckigen und schädlichen Virus. Ihre Solidarität hat es uns sogar erlaubt, anlässlich unserer Herbststressats auf die Masken zu verzichten. Wir können nur hoffen, dass die Zertifikate und anderen Schikanen im nächsten Frühjahr nur noch eine schlechte Erinnerung sein werden und

alle unsere Anlässe wie gewohnt und ohne Einschränkungen stattfinden können. Jetzt zumindest, wo diese Zeilen gedruckt werden, scheint der Optimismus erlaubt. Einziger Wermutstropfen in dieser insgesamt erfreulichen Perspektive: Die Haltung einer wenig solidarischen Minderheit, die unseren Behörden nicht genügend vertraut und sich nach wie vor nicht impfen lassen will. Wir möchten diese sehr persönliche und manchmal auch sehr extreme Haltung nicht kommentieren, aber sie verzögert eine schnellere Rückkehr zur Normalität. Aber vergessen wir diese falschen Verteidiger der «Freiheit» und ihre Paradoxien und freuen uns, dass die schönen und guten Zeiten wieder in Griffnähe sind. Und vor allem: Danken wir jenen, die sehr aktiv und mit der Akzeptanz der Spritze mitgeholfen haben, dem Virus Einhalt zu gebieten.

Sie sehen, die grosse Guillon-Familie war ganz einfach formidable. ■



Alexandre Truffer, Ehotier  
Fotos: Edouard Curchod und Déclic

### Die Ressats der Hartgesottenen

Schloss Chillon thront über einer Wasserfläche, die weder die rollenden Wellen von Honolulu noch die Brandung von Saint-Malo kennt, aber der Guillon hat surfen gelernt. Zwar nicht auf der Welle, und noch weniger auf den Wellen, aber zwischen den Wellen. Diese Fähigkeit, den epidemischen Rückschlag zu kontrollieren, hat es erlaubt, märchenhafte Ressats durchzuführen.

Die Weine der Herbstmenüs schwankten zwischen dem eleganten Jahrgang 2019 und älteren auf ihrem Höhepunkt. Zu Ehren der neuen navigatorischen Kompetenzen der Confrérie haben Didier Schneiter, der vom Beau-Rivage Palace in Lausanne delegierte Küchenchef, und Frédéric Breuil vom Fairmont, Le Montreux Palace, Hecht, Felchen und Flusskrebse aus unseren Gewässern sublimiert. Jakobsmuscheln und schottischer Lachs trugen einen Hauch von Exotik bei, bevor es zum Hauptgang ging, Wild im Blätterteigmantel (Pithivier) oder in der Pfanne gebraten, alles nahe der Perfektion.

Um Hartgesottene zu finden, suchte man besser im Saal als auf den Tellern oder in der Küche. Drei Bundesräte – der Bundespräsident und der Vizepräsident des Bundesrates kamen am gleichen Abend –, verschiedene politische Verantwortungsträger, Regierungsräte aus mehreren Kantonen und mehr als 2000 Dames Compagnons und Compagnons wollten sich persönlich überzeugen, dass die Trompettes sich weiterhin abstimmten und die Gais Compagnons noch immer im Einklang sangen. Die Gäste durften auch feststellen, dass Chantres und Clavendiers trotz regelmässigem Tragen der Maske scharfzüngig und stimmkräftig geblieben waren. Der über das Öl ausgebreitete Salat würzte die Ressats, an denen die Freude über das Wiedersehen und das Glück, zu feiern wie in vergangenen Zeiten, die Hauptzutaten der zehn Abendgänge waren, die in lebhafter Erinnerung bleiben werden. ■





**Freitag 29. Oktober**

**Conseiller**

**Nicolas Joss**  
Direktor von Swiss Wine  
Promotion

**Compagnon juré**

**Doris Genoud**  
Chapeau noir 2019

**Jean-Jacques Borgeaud**  
Chapeau noir 2020

**Compagnon**

**Valérie Trachsel**  
Chigny

**Loris Darni**  
Gland

**Camille Rouge**  
Lutry

**Clément Rouge**  
Lutry

**Estelle Rouge**  
Bex

**René Thévenaz**  
La Sarraz



**Samstag 30. Oktober**

**Conseiller**

**Blaise Corminboeuf**  
Metzger

**Philipp Simonius**  
Anwalt, Préfet des Basler Cotterd

**Compagnon**

**Hasime Roberge**  
Saint-Prex

**Cécile Collet**  
Lausanne

**Olivier Freymond**  
Pully

**Fabien Gossweiler**  
Daillens

**Ludovic Jaccard**  
Crissier

**Jérôme Piller**  
Founex

**Bruno Ritter**  
Binningen

**Elodie Straub**  
Berlin



1) Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine Promotion, hat den Ritterschlag erhalten

2) Ein grünes Band für drei Rouge: Clément, Estelle und Camille

3) Blaise Corminboeuf (rechts) übt sich in Erwartung der Conseiller-Kette am Ziehen am Guillon





4) Keine Chasselas-Illusion: Philipp Simonius, der neue Préfet des Basler Cotterd, hat mit Alfons sehr wohl einen Zwillingbruder

5) Ein weiteres Duo, jenes der Chapeaux Noirs Jean-Jacques Borgeaud (2020) und Doris Genoud (2019)

6) und 7) Die Conseillers des Guillon helfen gerne, auch mit ihren Lichtern

8) Die Schlosskeller bieten einen dem Talent der Guillon-Trompettes würdigen Rahmen



**Freitag 5. November**

**Compagnon d'honneur**

**Isabelle Moret**

Nationalrätin, Nationalratspräsidentin 2020

**Compagnon juré**

**Vincent Chappuis**

Winzer, Initiant des Vinorama

**Compagnon**

**Xavier Fonjallaz**

Corsier-sur-Vevey

**Marc Leumann**

Sugnens

**Joël Linder**

Prez-vers-Siviriez

**Sandra Stocco**

Chexbres



9



10



12

9) Isabelle Moret fühlt sich im Keller von Schloss Chillon so wohl wie auf dem Hochsitz im Nationalrat

10) Bundesrat und Vizepräsident des Bundesrats Ignazio Cassis. Er begleitet die von Préfet Matteo Huber angeführte Tessiner Delegation. Links Regierungsrat Norman Gobbi auf dem Weg zum Compagnon d'honneur

11) Alle sind bedient, die Fanchettes haben eine kleine Pause verdient

12) Bundespräsident Guy Parmelin in Begleitung seiner Gattin Caroline

13) Die Conseillers sind aufgereiht, der Gouverneur kann das Gebet des Compagnon starten



13



**Samstag 6. November**

**Compagnon d'honneur**

**Norman Gobbi**  
Tessiner Regierungsrat, Vorsteher  
des Departements für Inneres,  
Justiz und Polizei

**Compagnon ministériel**

**Silvano Parini**  
Stv. Préfet des Tessiner Cotterd

**Compagnon**

**Lorenzo Bernasconi**  
Bedano

**Paolo Bernasconi**  
Carona

**Jean-Maurice Cailler**  
Saint-Séverin

**Chiara Camponovo**  
Pregassona

**Tom Cantamessi**  
Cadempino

**Myrianna de Icco**  
Yvonand

**Philippe Demierre**  
Esmonts

**David Fasola**  
Concise

**David Gohl**  
Lausanne

**Nathalie Goumaz**  
Esmonts

**Rolf Homberger**  
Rancate

**Rachel Jaquier**  
Yverdon-les-Bains

**Andrea Marchetti**  
Vira (Gambarogno)

**Jean-Pierre Pollicino**  
Commugny

**Simone Quadri**  
Davescio-Soragno

**Antonio Racioppi**  
Essertines-sur-Yverdon

**Paolo Sanvido**  
Lugano

**Mauro Valsangiacomo**  
Curio

**Sergio Vecchi**  
Cadempino



## Freitag 12. November

### Conseiller

Quentin Racine  
Anwalt

### Compagnon

Catherine Cornu-Vacheron  
Carouge

Noé Guitton  
Vevey

Samuel Lizzola  
Gollion

Cédric Petermann  
Agiez

## Samstag 13. November

### Compagnon d'honneur

Christelle Luisier Brodard  
Waadtländer Staatsrätin,  
Vorsteherin Departement für  
Inneres und Bau

### Compagnon

Marie-Thérèse Allaz  
Bottens

Marlène Borcard  
Pully

Didier Bourgeois  
Saint-Livres

Romain Bourgeois  
Saint-Livres

Patrick Diserens  
Aubonne

Yann Mages  
Morges

Mercedes Novier  
Pully

Maud Pfister  
Lausanne

Clément Porta  
Aran



14

14) Quentin Racine verspricht, «diesen Wein zu trinken und gut zu sein wie er»

15) Yann Mages, neuer Compagnon, Sohn von Conseiller Olivier Mages und Enkel des bedauerten Silvio Mages, früherer Connétable der Confrérie du Guillon

16) In den kleinen Schachteln die «Auszeichnungen, die sie definitiv von den Normalsterblichen unterscheiden»

17) Immer erwartet und freudig begrüsst, die Gais Compagnons



17



15



16

**Freitag 19. November**

**Compagnon d'honneur**

**Jean-François Paroz**  
Schweizer Botschafter in Japan

**Compagnon**

**Michael Chatelan**  
Etagnières

**Léonard Oberson**  
Vallorbe

**Christophe Perret**  
Muraz (Collombey)

**Loris Rapin**  
Payerne

**Ludovic Sherif**  
Veytaux

**Jérôme Simon-Vermot**  
Cossonay-Ville

**Dylan Vonlanthen**  
Vaulruz



18

18) Staatsrätin *Christelle Luisier Brodard* weiss die lobenden Worte von *Fabien Loi Zedda* zu schätzen

**Samstag 20. November**

**Compagnon majoral**

**Yves Charrière**

Brigadier, Stv. des Kommandanten  
der Territorialdivision 1

**Compagnon**

**Robert Ascher**

Steinhausen

**Alain Bettems**

Féchy

**Mégane Chappuis**

Yvorne

**Guy Delacrétaz**

Préverenges

**Michael Gasser**

Bonstetten

**David Herren**

Orbe

**Sylvain Juillard**

Lausanne

**Yann Oger**

Epalinges

**Martin Suardet**

Yvorne

**Réjane Zumofen**

Savigny





## Freitag 26. November

### Compagnon d'honneur

**Alain Berset**  
Bundesrat, Vorsteher Eidg.  
Departement des Innern

**Cesla Amarelle**  
Waadtländer Staatsrätin,  
Vorsteherin Bildungs-, Jugend-  
und Kulturdepartement

**Eftychia Fischer**  
Präsidentin des Verwaltungsrats  
der Waadtländer Kantonalbank

### Compagnon

**Matteo Beutler**  
Zollbrück

**Philippe Chervet**  
La Tour-de-Peilz

**Jean-Paul Favre**  
Puidoux

**Fabienne Freymond Cantone**  
Nyon

**Florian Millot**  
Divonne-les-Bains

**Marlène Perroud**  
Bulle

## Samstag 27. November

### Compagnon d'honneur

**Rebecca Ruiz**  
Waadtländer Staatsrätin,  
Vorsteherin Gesundheits-  
und Sozialdepartement

### Compagnon

**Lionel Chevalley**  
Puidoux

**Pierre-Antoine Pradervand**  
Chexbres

**François-Vincent Pradervand**  
Auvornier

**Pieter Stotz**  
Lausanne

**Lucie Theurillat**  
Champagne

**Romain Vez**  
Morges



Das Thema «Hartgesottene» war für zahlreiche Persönlichkeiten attraktiv: Bundesrat Alain Berset (20 und 23), die Waadtländer Staatsrätinnen Cesla Amarelle (19) und Rebecca Ruiz (21) sowie die Präsidentin des Verwaltungsrats der Waadtländer Kantonbank Eftychia Fischer (22)



# Le Dessert et le Loup

Je ne suis pas venu que pour vous présenter le dessert, mais aussi pour partager avec vous une préoccupation d'actualité: le statut du loup!

Je me sens traqué, épié et soumis à la vindicte d'une partie de la population. On a même décrété des autorisations de tir afin de m'éliminer. Je n'ose même plus aller me promener au Marchairuz ou à la Vallée. C'est donc la peur au ventre que je me présente devant vous, tout en gardant espoir qu'en cas d'agression, l'attaquant rate, ou plutôt loupe sa cible.

Mais je pense quand même trouver des soutiens. Par exemple ces temps auprès des candidates au conseil d'Etat. Je ne serais pas étonné que Nuria m'appelle mon p'tit Loup, Christelle mon Loulou, Rebecca mon Loupi ou encore Isabelle mon Chouchoulou. Et si Cesla projetait de tomber dans la gueule du Loup? Même si je ne suis pas un vieux loup solitaire, je suis prêt à entendre toute louange et enlever le loup de mes yeux pour voir de frais minois sourire à ma vie...

Pour les mâles, ça va pas être si simple, Michaël est mon concurrent professionnel et il a les dents longues. Avec Frédéric, ce sera plus facile. Lui, c'est plutôt avec les chats qu'il a des soucis. J'imagine que Vassilis va m'obliger à prendre le métro... A Lausanne, tu veux que Loup gare où? Et il faudrait être gentil avec les politiciens! Lorsqu'on leur parle de taxes et impôts, ils sont comme Romulus et Rémus, habitués aux marmelles de la louve généreuse et docile. Regardez Pascal Broulis! Vous savez pourquoi il a décidé d'arrêter le Conseil d'Etat?

Parce que de plus en plus de citoyens et de communes, en le voyant tel le grand méchant loup, lui disaient:

Eric Loup, lieutenant-gouvernal

Pascal, mais vous avez de grandes mains! «C'est pour mieux prendre ton pognon mon contributeur!»

Pascal, mais vous avez de grandes jambes! «C'est pour mieux courir avec les mains pleines mon contributeur!»

Pascal, mais vous avez de grandes oreilles! «C'est pour mieux entendre les fraudeurs mon contributeur!»

Pascal mais vous avez de grands yeux! «C'est pour mieux fouiner dans tes affaires mon contributeur!»

Pascal, mais vous avez de grandes dents! «C'est pour croquer tout ce que tu gagnes mon contributeur!»

En disant ces mots, le Broulis termina de nous dépouiller et s'en alla...

Si je devais être abattu, je préférerais que ce soit par un taxidermiste plutôt que par Pascal Broulis. Parce que le taxidermiste, au moins, te laisse la peau. Le plus difficile avec les politiciens, c'est leur empressement. Ils louvoient et de ce fait les loups voient leur avenir s'assombrir pour devenir aussi noir que les sourcils d'Alain Berset. Et pas de loupiote à l'horizon pour éclairer l'avenir des pairs d'Isengrin...

Heureusement, nous avons des défenseurs, dont un qui a fait très fort dans l'art du comble. Pour s'opposer au tir du de celui qui s'empiffre de moutons et de veaux, il a décidé de faire la grève de la faim! Je ne serais pas étonné que lui aussi ait une faim de loup! Vous devez penser que je suis un peu louche, peut-être même un peu lourd. C'est pour le savoir que je suis allé trouver mon copain Ulysse afin de lui servir mon texte. Ulysse, c'est un type merveilleux, mon philosophe chassellassique. Quand tu es chez lui, c'est Ulysse au Pays des merveilles. Ulysse, quand il te dit: Viens on descend au carnotzet, t'as meilleur



© Edouard Curchod

temps de prendre ton calendrier plutôt que ta montre! Il fait pas tout juste. L'autre jour, il s'est arrêté au caveau à Yverne. Et ce niolu, il a pris son auto pour qu'elle le ramène à la maison. Il m'a dit: Tu sais, quand mon GPS a vu comme je conduisais, il a arrêté de parler, il a commencé à prier! Ça aide pas pour l'ambiance à la maison. L'autre jour, Ulysse a dit à sa femme: mais tu te plains tout le temps que tu me supportes plus, alors pourquoi tu restes avec moi. Madame a répondu: je crois que j'ai chopé le syndrome de Stockholm.

Je dois vous annoncer le dessert qui doit vous permettre de tenir le coup encore un moment. Le voyage gastronomique passe par une mandarine en trompe-l'œil accompagnée d'une crème légère à la vanille de Tahiti et d'un biscuit cacao, avec un Sorbet mandarine.

Je pourrais encore crier au loup mais je dois vous quitter, non sans vous donner cette citation du poète Guillaume Prevel: Si tu dois choisir entre deux chemins qui traversent une forêt et que l'un d'entre eux t'amène à croiser un loup et l'autre un homme. Prend celui où se trouve le loup, tu auras la garantie d'arriver sain et sauf. Mais soyez assurés que si vous croisez un bon type dénommé Loup, il aura grand plaisir à partager un bon verre de chasselas vaudois avec vous! ■

# Nicolas Joss: Energie für die Confrérie

Der Direktor von Swiss Wine Promotion, Nicolas Joss, stammt aus einer Winzerfamilie im Chablais. Weil ihn Hotellerie und Gastronomie faszinierten, besuchte er die Genfer Hotelfachschule, für die er heute Botschafter ist. Von da stammt auch seine etwas schnelle Sprache... Für sechs Monate zog er nach Gstaad, wo er schliesslich vier Jahre im Grand Hotel Park verbrachte. Es folgten fünf schöne Jahre im Lausanne Palace während der Ära von Jean-Jacques Gauer. Pierre Keller erkannte seine Fähigkeiten und sein Interesse für die Weinberge in der Waadt, in der Schweiz und weltweit. So machte er ihn zum Direktor des Office des Vins Vaudois. Nach sechseinhalb Jahren leidenschaftlicher und interessanter

Zusammenarbeit stellt sich Nicolas einer neuen Herausforderung: In Aigle bereitet er die Durchführung des Concours mondial de Bruxelles vor. Der künftige Commissaire der Confrérie begeistert sich für gutes Essen und gute Weine. Die hiesigen und die anderswo. Er bereiste Europa, Nordamerika, Australien und zahlreiche asiatische Länder. Diese Reisen erlaubten ihm auch, seine Leidenschaft für das Tauchen zu befriedigen, die er mit seiner Frau Virginie teilt. Hyperaktiv und immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen musste er jedoch mit der Geburt von Quentin vor fünfzehn Monaten etwas zurückstecken.

*Fabien Loi Zedda, Conseiller*



© Edouard Curchod

# Blaise Corminboeuf, ein grosser Kenner



© Edouard Curchod

Das Aussergewöhnliche ist für den Landwirte-Enkel Blaise Corminboeuf alltäglich! Wenn er nicht bei einem Sternekoch sitzt, dann finden Sie ihn hinter einem futuristischen Grill, wo eine mehr als hundert Tage gereifte Côte de Boeuf aus dem Simmental zubereitet wird. Und weil dieser Geniesser Prioritäten setzen kann, ist sein Glas Chasselas nie weit entfernt. Geboren wurde er in Ménières, einer Freiburger Enklave in der Waadtländer Broye. Der leidenschaftliche Radfahrer machte eine Metzgerlehre in Payerne. Bald kannte er alle Produktionsgeheimnisse der vielfältigen Wurstspezialitäten. Bei Suter Viandes wurde er schnell schon Verantwortlicher für die Belieferung

von guten Restaurants. In dieser Zeit übernahm Benoît Violier das Hôtel de Ville in Crissier. Der Dreisterne-Koch vertraute ihm. Und das wurde rasch bekannt. Corminboeuf wurde der Lieferant aller leidenschaftlichen Küchenchefs. Als die Waadtländer Suter-Gruppe im 2015 die Boucherie du Palais in Carouge übernahm, wurde er deren Direktor. Heute geniessen Feinschmecker in der ganzen Romandie die Poulets aus Jussy und seine Parthenais-Rinder. Und weil unser grosser Kenner erst gerade Vierzig wurde, wird der Guillon noch lange in den Genuss seiner Talente kommen...

*Alexandre Truffer, Echotier*



# Verwöhnte Gaumen auf Schloss Chillon

Frédéric Breuil, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux

Text: David Moginier, Tabellion  
Fotos: Edouard Curchod

Dieser Küchenchef ist uns kein Unbekannter, hat er uns doch schon die Herbstressats 2015 beschert. Frédéric Breuil scheute sich auch nicht, im November an sechs Abenden erneut nach Chillon zu kommen. Nach dem Lockdown, der auch die Küchen im Fairmont Le Montreux Palace getroffen hat, verspürt er sogar eine noch grössere Lust, sein Bestes zu geben. «Wir haben die Arbeit mit neuer Energie wieder aufgenommen, selbst wenn die Lage noch ungewiss ist. Wir mussten praktisch neu starten, alles überdenken, zum Teil mit neuen Leuten. Aber wir sind überglücklich, wieder am Herd zu stehen.»

Zwischen dem Palace und den Abenden auf dem Schloss ist die Küchenequipe gefordert. Zum Glück kann der Chef aus dem Burgund auf seinen treuen Stellvertreter zählen, um die Gäste an den Ressats zu verwöhnen. Patrice Grappe, seit dreissig Jahren dabei, liegt viel daran, dass diese besonderen Ereignisse ein Erfolg werden. «Die Ressats

sind ein wenig sein Kind. Er überwacht alle Details von dem, was wir gemeinsam zusammengestellt haben. Er weiss genau, was es zu tun gibt, damit alles perfekt läuft.»

Auf dem Menu stehen Saisonprodukte, Gänseleber, Krebse aus dem See, frisch Gejagtes und Lachs mit asiatischer Neigung (vgl. Seite 73): «Man gart den Fisch ganz sanft, bevor die kalte Sauce hinzugefügt wird. Das geht ganz einfach.» Ein Menü mit originellen Geschmacksrichtungen und Zubereitungen, das der grossen Erfahrung des reisefreudigen Küchenchefs zu verdanken ist.

## Ein beispielhafter Werdegang

Geboren wurde Frédéric in Dijon als Sohn eines Sternekochs im La Chouette und einer jurassischen Mutter. Seine Wurzeln sind nach wie vor in dieser Weinbauregion verankert, mit einem Onkel und seiner Schwester in der Gastwirtschaft. Er eiferte früh schon dem väterlichen Beispiel nach und wollte von den Besten lernen. So startete er seine Karriere mit einer kulinarischen Tour de France, die zehn Jahre dauern sollte und bei Lallement in Reims startete, wo seine

Berufung sich klar herauskristallisierte. Vom Assiette Champenoise zog es ihn zu Cussac (Le Tonnerre in Chablis), Orsi (Lyon), Lorain (La Côte Saint-Jacques in Joigny), Meneau (L'Espérance in Saint-Père-Sous-Vézelay) und Maximin (Saint-Paul de Vence). Mit solchen Paten befanden sich die Sterne in Greifweite!

Aber dann wurde dem leidenschaftlichen Koch Frankreich zu klein und die Welt und ihre Paläste öffneten ihm die Arme. Seine Messer begleiteten ihn nach Dubai, Jakarta, Beirut und Doha. Er spezialisierte sich auf die besondere Küche in den Fünfsterne-Einrichtungen und die Organisation von Grossanlässen, etwa Bankette mit 1000 Personen in einem Zelt in der Wüste.

Für die Geburt von Alexandre schaltete er einen Zwischenhalt in Dijon ein, bevor es ihn nach Warschau zog. Für die Geburt von Benjamin kehrte er wieder nach Dijon zurück. Im 2005 reiste die Familie Breuil in die Schweiz und Frédéric wurde Chefkoch im Badrutt's Palace in St. Moritz, bevor er 2012 an den Genfersee kam. ■

**“Wir mussten praktisch neu starten, alles überdenken, zum Teil mit neuen Leuten. Aber wir sind überglücklich, wieder am Herd zu stehen.”**

Frédéric Breuil, Fairmont Le Montreux Palace, Montreux



# LES FRÈRES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE



Commande on-line: [www.lesfreresdutruiy.ch](http://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](mailto:dutruiy@lesfreresdutruiy.ch)

commandes on-line [www.lesfreresdutruiy.ch](http://www.lesfreresdutruiy.ch)    



vin biologique  
certifié



mémorial  
des vins suisses

# Lachs an Shiso-Sauce

Rezept für 4 Personen

## Zutaten

600 g frischer Lachs, in vier Portionen  
40 g rote Zwiebeln  
40 g rote Peperoni  
20 g frischer Koriander  
½ rote Chilischote  
Saft von zwei Limetten  
10 cl Shiso-Essig  
2 cl Traubenkernöl  
5 cl Sojasauce  
2 cl Küchensake

## Zubereitung

- Zwiebel, Peperoni und Chilischote in kleine Würfelchen schneiden
- Koriander fein schneiden
- Den Lachs auf der Hautseite braten
- Alle Zutaten für die Sauce mischen
- Die Sauce kaltstellen



Als Begleiter für dieses Gericht empfiehlt Frédéric Breuil einen Chardonnay 2019 vom Weingut La Colombe in Féchy:  
«Biodynamisch angebaut und vinifiziert passt dieser strukturierte Wein mit intensiver Nase gut zum asiatischen Parfum des Fisches.»



# Wiedersehen in Chexbres

Es gibt schwierige Geburten mit schönen Kindern! Die Quatre Heures du Vigner 2021 sind ein offensichtliches Beispiel dafür. Ursprünglich im 2020 in Rivaz und Puidoux geplant, wurden sie auf den 21. und den 28. August 2021 verschoben und in Chexbres zentralisiert. Ein gütiger Engel wachte über ihre Entstehung und die Umsetzung fand unter besten Bedingungen statt: Der Balkon über dem Genfersee empfing mit dem Zutun eines Jean Rosset in Hochform zuerst 356 und dann 376 Gäste.

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



Wenn Chexbres vor allem für seine Milchprodukte – den berühmten Käse aus Chexbres – bekannt ist und weniger für noble Tropfen aus der Flasche, dann weil kein Wein unter dem Namen der Gemeinde verkauft wird. Die Winzer in Chexbres dürfen auf prestigeträchtigere Namen wie Dézaley oder St-Saphorin zurückgreifen. Und genau letztere standen beim Wiedersehen des Guillon nach Covid im Rampenlicht.

Wiedersehen: Dieses Schlüsselwort flatterte wie ein Transparent über diesen zwei Samstagen, denn riesig war der Hunger, in (fast) völliger Freiheit, ohne Masken und in einer herzlichen Nähe, Momente des Teilens und der Unbekümmertheit neu zu erleben. Und das zusammen mit dem bis heute besten bekannten Antidepressivum: Dem Chasselas und anderen Deklinationen des Waadtländer Weins! Immerhin mussten Mann und Frau sich dafür dem Ritual der weissen Pfote beugen und den eidgenössischen Sesam aus der Revolvertasche, der Handtasche oder dem Hut zaubern, der bestätigt, dass sie zur Delta-Variante auf Distanz gegangen sind. Da die Herde des Guillon – gemäss den Kriterien – aus einem Volk von Schafen besteht, aber auf jeden Fall aus der aufgeklärten Schicht der Menschheit, wurde die Kontrolle effizient durchgeführt und strafte die (Impf-)Skeptiker Lügen, die ein grosses Chaos vorausgesagt hatten.

Der Glücksmoment startete auf der grünen Wiese, wo wie üblich Trompeten und Gais Compagnons einen munteren musikalischen Rahmen setzten, bevor kurze Reden die Freude über das Familientreffen, die Wohltat des mRNA-Boten, die prophylaktischen Tugenden des Chasselas und die Pracht der Örtlichkeiten zum Ausdruck brachten. Die weisen Worte wurden



in dieser ersten Episode angereichert durch ein freundschaftliches Wortgefecht mit geschützten Waffen zwischen zwei Kindern aus der Region: Staatsrat Philippe Leuba wurde von Gemeindepräsident Alain Bouquet wegen einer sehr trivialen Geldfrage bezüglich Verteilung zwischen Kanton und Gemeinden herausgefordert.

Aber die Daseinsberechtigung, die Substanz der Quatre Heures erwartete die durstigen Gäste: Im Auftrag des Gouverneurs und seiner Getreuen wurde die systematische Kontrolle der umliegenden Keller eröffnet. Dabei wurde nicht etwa nach geschmuggeltem Whiskas gesucht – die Leute aus Chexbres tragen den Übernamen «Chats», Katzen –, sondern nach den besten Flascheninhalten, die sich anboten, in den eigenen Keller verlegt zu werden. Die örtliche Topografie ohne Ähnlichkeit mit der des Grossen Mooses sorgte dafür, dass die seitliche Transhumanz und insbesondere senkrecht zu den Höhenlinien in der August-Schwüle den Durststress erhöhte und die Gäste

drängte, sich in den Schatten der Keller zu begeben und dort Flüssigkeit in jeder Form anzunehmen. Die Tagesziele waren rasch erreicht: Die örtliche Produktion, insbesondere jene der Jahrgänge 2019 und 2020, wartete nur darauf, den Durst zu stillen und Konsumenten und Käufer zu finden. Und wenn der Mut fehlte, eine steile Passage zu überwinden, dann verliehen die stimulierenden Rhythmen der Gais Compagnons mit ihrem Gesang in wechselnden Kellern neue Aufbruchstimmung.

In der Hitze des Gefechts und im Eifer der Verkostung verflogen die zwei Stunden, die den Gästen zugestanden wurden, um sich mit den lokalen Zauberern, ihren Weinbergen und deren Produkten anzufreunden, im Nu und die Conseillers mussten ihr ganzes diplomatisches Talent ausspielen, um die Verspäteten loszureissen und zum grossen Saal zu geleiten, wo sie poetische Höhenflüge, eine stärkende Mahlzeit und... ein paar Flaschen erwarteten, die dem Ansturm früher am Nachmittag standgehalten

*Unter einem Baum, einem Sonnenschirm, oder an der Sonne vor einer prächtigen Landschaft feierten die Liebhaberinnen und Liebhaber von Waadtländer Weinen ihr Wiedersehen mit der Confrérie du Guillon und ihren Quatre Heures du Vigneron*

Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch



VINS D'EXCEPTION

BOLLE

WWW.BOLLE.CH

OENOTHÈQUE LA LICORNE

Rue Louis-de-Savoie 79, 1110 Morges - Tél. 021 801 27 74 - bolle@bolle.ch - www.bolle.ch

hatten. Die Klänge der Trompettes und die rhetorischen Figuren wurden von einem ungewöhnlichen Echo begleitet, weil sie ausnahmsweise an zwei Orten wiedergegeben wurden. Die Lokalitäten wollten, dass sich das Fussvolk ins Fäustchen lachte, während die hohen Tiere im oberen Stock ihren Film genossen. Diese Abgrenzung verschlug niemandem den Appetit – oder den Durst –, fanden doch auf beiden Stockwerken am ersten Samstag insgesamt 191 Flaschen Weisswein und 95 Flaschen Rotwein den Weg in die Kehlen. Am zweiten Samstag wurden dann 189 Flaschen Weisses und 113 Roter gezählt. Für Statistikliebhaber heisst das, es wurden 0,8 Flaschen pro Person geleert, was offenbar der Norm entspricht (und für Sucht Schweiz zweifellos dem Enormen).

Kurz zusammengefasst: Dank dem Einsatz des Organisationskomitees und insbesondere der Winzer mit Saint-Saphorin-Weinen, dem Wetterglück, der Gastfreundschaft der «Chats» und dem Geselligkeitsrausch infolge einer zu langen Entbehrungszeit erwiesen sich die ausgetauschten Flüssigkeiten als Überträger einer kommunikativ guten Stimmung, die Tröpfchen und andere Aerosole, die das schädliche Virus verbreiten, in Vergessenheit geraten liessen. ■



## Das Grusswort des Prévôt

Pascal Besnard

Was für eine Freude, Sie wiederzusehen!

Aber für dieses Wiedersehen war es keine ausgemachte Sache ...

Denn die Quatre Heures du Saint-Saphorin waren ursprünglich in Rivaz geplant, wurden dann von Rivaz nach Puidoux verlegt, und schliesslich von Puidoux nach Chexbres.

Ein Schlamassel für meine Wenigkeit, der von weit herkommt, vom Ausland, vom südlichen Freiburg.

Ich habe deshalb die Dienste einer Expertin in Anspruch genommen, um den Weg zu finden: Frau Tschipiess, die Dame, die aus dem Armaturenbrett in meinem Auto über die Nase spricht.

Der Name des Zielorts verschaffte uns eine rege und leidenschaftliche Diskussion. Schliesslich haben wir eine phonetische Kompromisslösung gefunden: Chèxe Bresse. Bedaure, Herr Gemeindepräsident...

Eigentlich hatte es ganz gut begonnen: «Folgen Sie dem Richtungspfeil ...»

Aber dann folgten wohl ein halbes Dutzend: «Wenden Sie sobald wie möglich ...»

Schliesslich bin ich aber doch angekommen und ich habe festgestellt, dass zwischen Puidoux und Chexbres nur ein paar Schritte liegen.

Es ist nicht nötig, hier den Spagat zu machen ...

Meine Damen und Herren, Sie werden erneut enttäuscht:

Auch heute erfahren Sie nicht, was die Conseillers unter ihren Roben tragen oder nicht tragen!

Genug des Unsinn. Endlich treffen wir uns wieder, voller Glückseligkeit, hier in Chexbres im Lavaux. Wir feiern die Winzer und ihre Tropfen, die Saint-Saphorin. Sie sind in der Lage, in der Jugendzeit die Geschmackssinne zu erfreuen, um dann nach langen Jahren Ihre Sinne und Ihre Seele zu entzücken.

Sie erhielten während dem Aperitif einen Eindruck von diesen ausgezeichneten Weinen, die von den Winzern in der Region offeriert wurden und die köstlichen Taillés aux greubons begleiteten, die von den Chevaliers du Bon Pain zubereitet wurden.

Und denken Sie daran, dass die Waadtländer Winzer ihre Trauben mit grösster Achtung vor der Scholle und der Natur produzieren. Und ihre Weine werden, im Gegensatz zu bestimmten vorgefassten Meinungen, die es umgehend zu vergessen gilt, zu Preisen angeboten, deren Verhältnis zur Leistung stimmt.

Wenn Saphorin heilig gesprochen wurde, so weil er grosse Wunder vollbringen kann. Das auffälligste unter allen?

In der Gegenwart von Saint-Saphorin ist es absolut ausgeschlossen, dass man verdurstet.

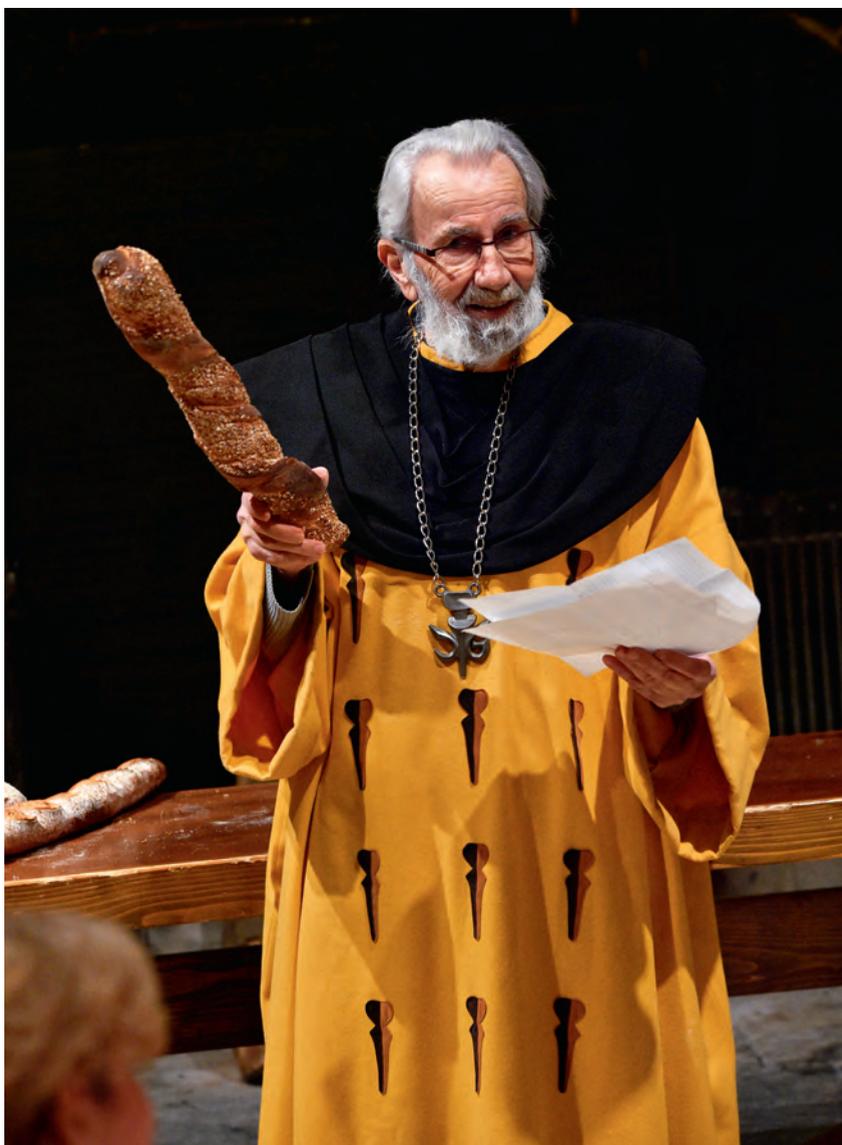
Gelobt sei der Saint-Saph'!

Gelobt sei der Wein!



# Lobrede für Panetier Roger Rey (1945 - 2021)

Text: Claude Piubellini, Prévôt  
Foto: Edouard Curchod



## Gezöpfelte Ehrung

*Doré Gouverneur, croustillants Compagnons et vous Mesdames, nos mies!* Mit diesen Worten startete unser Panetier Roger Rey als würdiger Erbe seines Vorgängers Edy Pouly seit 1993 jede seiner Schimpfreden und anderen Tiraden rund um das Brot. Vierzehn Mal pro Jahr stand er ohne Absenz auf seinem Posten und schwang Baguette oder Paillasse, zückte einen Brotleib und machte in aller Freundlichkeit keinen Hehl daraus, dass er den Gästen in diesem Bereich Nachhilfe gab. Mit seinen ungeschminkten Äusserungen brachte er den Héraut zum Schwitzen, aber das Publikum wusste er hinter sich. Sein Erfolg stieg laufend, Ofenhitze war aber keine zu befürchten.

Unser Panetier verfügte über so viel Ausstrahlung, dass alle bisher angesprochenen Kandidaten darauf verzichtet haben, seine Nachfolge anzutreten. Der Präsident der Chantres und Clavendiers musste sogar ein Doppel für den Alleinunterhalter stellen, um das Vakuum zu füllen, dass durch seinen unerwarteten Abgang entstand.

## Ein Bäcker wie in alten Zeiten

Geboren wurde Roger Rey in dem Jahr, das später seine Schuhgrösse wurde (er verlangte Grösse 45). Sein Vater war Walliser, seine Mutter Appenzellerin. Nach der Schulzeit startete er eine Ausbildung in der chemischen Industrie in Basel. Als er aber gegen die Zwanzig ging, verschlechterte sich der Gesundheitszustand seines Vaters (Roger senior) stark und er kehrte nach Haus zurück,

*Panetier Roger Rey als Fahnenträger im Umzug anlässlich der Quatre Heures du Vignerons in Bourg-en-Lavaux im 2012*

*Roger Rey zusammen mit Gouverneur Jean-Claude Vaucher am Tag, als dieser inthronisiert wurde, dem 23. März 2012*



um den Familienbetrieb in Epesses zu übernehmen.

Sein Vater war nicht mehr in der Lage, ihm gross zu helfen, so dass er sich in Eigenregie ausbildete. Roger verschrieb sich ganz der familiären Bäckerei und wurde ein untypischer, leidenschaftlicher und genussvoller Fachmann. Mit seiner Frau Jo und später seinem Sohn Fabian führt er während praktisch dreissig Jahren die Bäckerei mit Lebensmittelladen im Dorf Epesses. Wie in früheren Zeiten lieferte er das Brot mit seinem VW-Bus aus, den er zu einem rollenden Kleinladen umgebaut hatte. Er bediente auch die umliegenden Ortschaften bis zu den entferntesten und unzugänglichsten Häusern im Lavaux, wenn die in ihrer Beweglichkeit eingeschränkten Leute nicht mehr in seinen Laden kommen konnten.

Es ist aber nicht möglich, in einem Winzerdorf zu leben, ohne sich von der besonderen, dem Lavaux eigenen Stimmung einnehmen zu lassen. Komödiant von Natur aus, Sänger und Autor manchmal, brachte er die Bühne mit unbändigem Vergnügen zum Glücken, wenn er während einem Vierteljahrhundert bei den Aufführungen des gemischten Chors von Epesses mitwirkte. Ein Schöngest, ein begabter Bäcker: Kein Wunder, dass man ihn in der ganzen Region kannte.

### **Der Guillon als Evidenz**

Es liegt auf der Hand, dass seine Backstube regelmässig Treffpunkt für seine Freunde und einen soliden Aperitif war. Für

Roger waren das Brot und das Brot ohne Hefe (der Wein) untrennbar vereint, so dass sein Einzug im Guillon zur simplen Formalität wurde. Diese Formalität sollte 28 Jahre dauern, bis zu seinem Aufbruch in die Himmelsbäckerei und zu den Weinbergen im Paradies. Diese Ecke scheint uns in grossen Teilen Epesses sehr ähnlich zu sein!

In seiner strohgelben Robe, mit seiner Grösse und seinem Stimmorgan sorgte er augenblicklich für Ruhe. Mit seinem Brotkorb in der Hand kommentierte er die aktuellen Neuigkeiten. Mit seinem verheerenden Sinn für Humor fiel ihm immer etwas ein, aber er machte es auch gerne kurz. Seine Gastfreundschaft und sein Gemeinsinn sorgten dafür, dass er mit allen befreundet war und mit allen das Glas erhob. Als Chasselas-Liebhaber (wie sollte es anders sein, wenn man in Epesses lebt und arbeitet?) wusste er wie kein anderer, dass Salzstangen treue und köstlichste Begleiter dieser Tropfen sind.

1992 schloss er sich der Confrérie an, und ein Jahr später sass er bei den Conseils. Weil er seither keines der jährlich vierzehn Ressen verpasste, ist er bis heute Rekordhalter bezüglich Teilnahme und Vertretung. Die Bäckerzunft kann stolz sein auf ihn, denn er hat das Brot als grundlegendes Element unserer Ernährung mehr als salonfähig gemacht. Er verkörperte seinen Beruf und seine Produkte, die zusammen mit dem Wein das Herz erwärmen und beflügeln.

Der Héraut sagte uns, Roger werde für immer seine Brote inmitten des Saals präsentieren und sich nie setzen. Leider

täuschte er sich, den unser Panetier legte sich am 3. Mai 2021 definitiv nieder. Länger schon kämpfte er gegen seine Krankheit und er hatte sich vor ein paar Jahren in seine väterliche Heimat, das Val d'Illeiez im Wallis, zurückgezogen. Für seinen Abschied im Kreis der Seinen hat er nur zur Bedingung gemacht, dass man auf seine Gesundheit anstossen soll. Diesem Wunsch wurde mit grossem Herzscherz stattgegeben.

Um die aussergewöhnliche Karriere von Roger Rey im Kreis der Confrérie du Guillon abzuschliessen, hat unser nobler Gouverneur seinem Sohn Yvan, Kellermeister unserer Confrérie, am letzten grossen Ratstreffen im vergangenen September posthum die Kette des Conseiller honoraire überreicht. Der Anlass in der Buvette des FC Cugy war geprägt von grossen Emotionen.

Hoch lebe der Künstler und Bäcker! ■



# Identitäts- verleugnung!

Der Krieg zwischen Identitäten-Clans wird gegenwärtig an allen Fronten geführt. Der Gleichheitsgrundsatz, der die Menschheit als Figur des Universalismus zeichnet, wird verworfen. Der Kampf der Geschlechter-, Herkunfts-, Sex- und Rassenidentitäten hat sich auf alle Partikularismen, Sprachen, Ausdrucksformen, sozialen Kategorien und Ethnien übertragen.

Streitigkeiten und Konflikte werden in unserem täglichen Leben und bis in den Waadtländer Grossen Rat gesät, wo seine Präsidentin, treue Leserin von Tim und Struppi, einen Sturm der Entrüstung ausgelöst hat wegen einer rassistischen Wortwahl. Es ist ein merkwürdiges Paradoxon, dass in der Welt des Weins der Nachweis der Einzigartigkeit des Individuums seit langem proklamiert und etabliert wird. In der Einleitung zu seinem «Grossen Weinatlas» schrieb Hugh Johnson: «Der Wein ist das einzige landwirtschaftliche Erzeugnis, dessen Preis vollständig davon abhängt, woher es kommt. Je besser der Wein ist, desto genauer definiert er seine Herkunft – manchmal eine kleine Parzelle.» Und der Autor präzisiert: «Der Produzent bietet etwas an, der Boden richtet es aus.» Taub für diese immerwährenden und existentiellen Wahrheiten haben sich viele unserer Önokraten zu einer Klassifizierung «Getränk Wein» hinreissen lassen, die sich auf die Weinbereitung und die Reifungstechniken konzentriert anstatt auf die Charakteristiken der Scholle, auf der die Trauben wachsen. Das Erbe wird leichtfertig verhökert.

Der Wein ist aber nicht ein Nahrungsmittel, das mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen im Allgemeinen assimiliert werden kann. Er spricht unser innerstes, geheimes Wesen an, unsere Sinnesrezeptoren. Und das in einer egozentrischen, individualisierten und anspruchsvollen Gesellschaft, die dem Leistungsprinzip nachlebt, mehr denn je.

Auf Wiedersehen, tschau! ■

## Impressum – Le Guillon 59\_2021/2

Herausgeberin:

**Revue Le Guillon GmbH**

Ch. de la Côte-à-Deux-Sous 6

1052 Le Mont-sur-Lausanne, Schweiz

**Abonnemente**

revue@guillon.ch

www.revueguillon.ch

ISSNN 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)

**Verantwortlicher Redakteur**

Pascal Besnard

**Mitarbeiter dieser Ausgabe**

Pierre-Etienne Joye, Michel Logoz, Fabien Loi Zedda, 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 Piguet

**Fotografen**

Régis Colombo, Sandra Culand, Edouard Curchod, Déclit, Philippe Dutoit, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert

**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.

vins de  
morges  
PRÉSENTE

# WINIFY

## Wine meets music

Une expérience de dégustation  
unique qui allie vin et musique  
en parfaite harmonie.

Playlists  
 Spotify





## In anspruchsvollen Zeiten erkennen wir diejenigen, die uns unterstützen

Tag für Tag – in ruhigen sowie anspruchsvolleren Zeiten –  
stehen wir Ihnen zur Seite, um Sie bei all Ihren  
Finanzgeschäften zu begleiten und zu unterstützen.

Wir sind jederzeit für Sie da.