

Le Guillon

ZEITSCHRIFT DES WAADTLÄNDER WEINS

Nr. 60 2022/1

REVUELEGUILLON.CH

WITH ENGLISH SUMMARY



LES FRERES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE



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

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02,

e dutruiy@lesfreresdutruiy.ch

commandes on-line www.lesfreresdutruiy.ch    

vin biologique
certifié



Schluss mit den Vorurteilen...

Pascal Besnard
Verantwortlicher
Redakteur



© Céline Michel

...etwa mit denen, ein Weingut von kleiner Grösse sei immer fragiler als ein grosses.

Überhaupt nicht! Davon zeugt das Dossier, das vierhändig von Eva Zwahlen und Alexandre Truffer realisiert wurde. Sie haben die Weinregionen des Kantons Waadt durchstreift und mit Winzerinnen und Winzern gesprochen, die Weingüter mit höchstens fünf Hektar Reben bewirtschaften. Klar, sie alle haben die Pandemie und die Schrecken des Jahrgangs 2021 durchgemacht. Aber sie haben weniger gelitten als grössere Betriebe, denn ihre Vertriebskanäle sind kürzer: keine Grossisten, weniger Abhängigkeit von der

Gastronomie, Direktverkauf an treue Privatkunden, die Weine suchen, welche nachhaltig und im konstanten Respekt vor der Umwelt produziert werden.

Eine umfassende Studie erlaubt es, ein weiteres Vorurteil über Bord zu werfen: Es besagt, dass Deutschschweizer und Romands nicht dieselben Chasselasweine mögen...

Nichts da! Alle schätzen ausgewogene Chasselas, mit einer winzigen, kaum wahrnehmbaren Süsse, nicht aber sehr säurebetonte Weine oder solche mit laktischen Noten!

Im vergangenen Winter hat uns Michel Logoz verlassen. Er, den man den *Papst der Etikette* nannte, bekämpfte Vorurteile gegenüber dem Wein in seiner berühmten Kolumne auf Seite 80 der Revue *Le Guillon* stets mit spitzer, lebhafter Feder. Auf den Ehren-Chancelier Logoz folgt in der «chronique au vitriol» nun der amtierende Chancelier Edouard Chollet. Logisch. ■

P. Besnard

Le Guillon

Zwei Ausgaben pro Jahr im Briefkasten

Abonnement online unter revueleguillon.ch oder
per Mail an folgende Adresse: revue@guillon.ch





— 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



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



Titelbild:
Das Glück findet sich
in den Rebbergen, Foto
von Régis Colombo

Inhalt

- 1 Editorial
- 4 «Kleine» Weingüter in der Waadt
- 18 Studie zum Chasselas aus Konsumentensicht
- 26 Weisse Platinlorbeeren 2021
- 32 Olivier Mark, ein Präsident am Wendepunkt
- 35 Rote Platinlorbeeren 2022
- 36 Waadt: ein Weingebiet ohne Geschichte(n)?
- 47 Der Servagnin, sechs Jahrhunderte... und zwei Jahre alt!
- 48 Terroirprodukte – Der Boutefas bekommt endlich seine AOP!



Confrérie du Guillon

- 57 Botschaft des Gouverneurs
- 58 Les Ressats de la Petite Reine
- 67 Propos de Clavende
- 68 Lüften wir den Deckel – Christian Segui
- 73 Porträts zweier Conseillers – Quentin Racine und Philipp Simonius
- 74 Guillonneur du Jura
- 78 Hommage an Michel Logoz
- 80 Notizen des Chanceliers

«Kleine» Weingüter in der Waadt

Small is beautiful!

Aber stimmt das auch in der realen Waadtländer Weinwelt? Kann eine Winzerfamilie mit wenigen Hektar Reben in der Waadt ökonomisch überhaupt überleben? Oder ist es im Gegenteil ein Vorteil, eine gewisse Grösse nicht zu überschreiten?

Text: Eva Zwahlen (Chablais, Lavaux) und Alexandre Truffer (La Côte, Nord vaudois)

Um diese Fragen zu beantworten, haben wir in vier Waadtländer Weinregionen je zwei ausgewählte «kleine» Betriebe besucht. Einzige Voraussetzung: Ihre Rebfläche darf die Obergrenze von fünf Hektar nicht wesentlich überschreiten.

Bei unserer Recherchetour durch den Kanton Waadt haben wir gut ausgebildete, sehr motivierte Winzerinnen und Winzer kennengelernt, die trotz verhältnismässig geringer Rebfläche mit einer Vielfalt von Rebsorten und folglich mit einem reich bestückten, interessanten Weinsortiment zu überzeugen wissen. Einige sind Quereinsteiger. Manche bessern ihre Haushaltskasse durch Tätigkeiten ausser Haus oder durch ein politisches Amt auf. Andere setzen auf sehr aktive Kundenbetreuung, sind auf Märkten präsent, veranstalten Anlässe und öffnen ihre Keller regelmässig für das Publikum. Ziehen durch sportliche Erfolge neue Kunden an. Oder setzen trotz zunehmend unberechenbar werdenden klimatischen Verhältnissen und nervenzerfetzend schwierigen Jahrgängen wie etwa 2021 auf biologischen und biodynamischen Anbau, was ein Publikum anzieht, das grossen Wert auf Ökologie und Nachhaltigkeit legt.

Gerade dank der überschaubaren Grösse ihrer Betriebe können «die Kleinen» schneller auf aktuelle Entwicklungen und Krisen reagieren als grosse Betriebe. Das haben sie während der Pandemie eindrücklich gezeigt: Deutlich unabhängiger von Grossisten, Weinhändlern und oft auch von der Gastronomie, haben die kleinen Selbstkelterer die beiden vergangenen Jahre in der Regel viel besser überstanden als grössere Mitspieler auf dem Weinmarkt. Einige

haben sogar von der Krise profitieren und neue Kundinnen anziehen (oder alte zurückgewinnen) können.

Neben der Leidenschaft für ihren Beruf teilen alle von uns besuchten Winzerinnen und Winzer eine weitere Gemeinsamkeit: Selbst wenn sie die Gelegenheit dazu hätten, wollen sie nicht grösser werden. Sondern bleiben, was sie sind: flächenmässig klein, aber auf gar keinen Fall zu unterschätzen!

Domaine de Trécord, Ollon **Mit geübtem Schwung**

«Klein» ist kein Attribut, das zu Harald Crompt passt. Der 1,93 Meter grosse Mann mit den muskulösen Oberarmen erinnert eher an einen sanften Riesen. Obwohl er zwanzig Jahre lang zu den «Bösen» gehörte, zu den erfolgreichen Schwingern also, die ihre Konkurrenten mit Elan ins Sägemehl zu wuchten pflügen.

Heute sucht der 39-jährige Winzer und dreifache Familienvater die Herausforderung in den Bergen – und in den Reben, etwa am Steilhang, der direkt hinter seinem Haus aufragt, am Rand von Ollon. «Das ist eine der heissesten Reblagen der Waadt, die Vegetation erinnert an den Midi», erklärt er in fliessendem Schweizerdeutsch. «Ich bin Winzer in fünfter Generation. Früher haben wir Weinbau nur nebenbei betrieben und die Trauben an die Genossenschaft geliefert. Mein Ururgrossvater war Mitbegründer der Association des Vignerons d'Ollon und ihr Vizepräsident, doch als ich aus Changins zurückkam, wollte ich etwas aus unseren schönen Trauben machen.»



«Ich begleite alle Arbeitsschritte von A bis Z, fahre selber auf Märkte, rede mit den Kunden... Das macht den Charme des kleinen Familienbetriebs aus!»

Harald Cropt

© Hans-Peter Siffert

Mittlerweile kultiviert Harald Cropt, unterstützt von seiner Frau Daniela und den Eltern, drei Hektar Reben, die Hälfte davon gepachtet. Er füllt fast die ganze Produktion in Flaschen ab, nur die Trauben aus Aigle verkauft er ans Haus Badoux. «Der Schwingerkönig unter meinen zwölf Rebsorten ist der Chasselas», meint er. Zum Hosenlupf bitten diverse Spezialitäten, weisse wie Doral, Sauvignon blanc oder Gewürztraminer und rote wie Gamaret, Syrah oder Merlot. Ein besonderes Faible hegt Harald für den auf Gipsböden gewachsenen Diolinoir, den er ein Jahr lang in neuen, teilweise aus (eigener) Schweizer Eiche gefertigten Barriques zu einem würzigen, kraftvollen Essensbegleiter ausbaut. «Ich mache Schweizer Weine. Wieso sollte ich sie da nicht auch in Schweizer Eiche ausbauen?»

Den Betrieb vergrössern möchte er auf keinen Fall: «So kann ich nach Herzenslust

Neues ausprobieren – das ist meine grosse Passion! –, nächstes Jahr etwa will ich die neue Sorte Nerolo pflanzen. Ich begleite alle Arbeitsschritte von A bis Z, fahre selber auf Märkte, rede mit den Kunden... Das macht den Charme des kleinen Familienbetriebs aus!»

Hat denn das Schwingen einen finanziellen Zustupf gebracht? Harald lacht und zeigt auf die hölzernen Stabellen, auf denen wir sitzen: «Im Schwingen gibt es nur Naturalpreise.» Allerdings scheint das Schwingen nicht nur eine Leidenschaft zu sein, sondern auch eine gute Lebensschule, in der man Fairness lernt. Oder wie man Tradition, Sport und Fortschritt miteinander verknüpft. Und wieder aufsteht, wenn man einmal auf dem Rücken im Sägemehl landet. www.trecord.ch



VIGNERONS
ENCAVEURS
VAUDOIS

Pour vous

**Nous prenons
soin de vos vignes**

Votre région. Vaud vins.

vignerons-vaudois.ch

**Domaine du Scex du Châtelard,
Villeneuve
Das innere Feuer**

«Reich werden wir nicht, aber wir können gut leben», meinen Christine, Daniel und ihr Sohn Marc Allamand, auf ihre ökonomische Situation angesprochen, übereinstimmend. Ende nächsten Jahres wird der 36-jährige Marc den Familienbetrieb offiziell übernehmen, zuerst muss noch einiges an Papierkram erledigt werden. Inoffiziell ist er schon eine Weile Chef des Selbstkelterbetriebs, da Daniel unter gesundheitlichen Problemen leidet. «Neben unseren eigenen 3,6 Hektar bewirtschaften wir als Vignerons-Tâcherons die 1,2 Hektar Reben der Gemeinde, deren Trauben von den Ho-spices de Villeneuve vinifiziert werden.»

Das Feuer und die Begeisterung für seinen Beruf hat Marc von Daniel geerbt, der in den Neunzigerjahren mit seinem Chasselas nationale Anerkennung gewonnen und sich später als Präsident des Schweizeri-

schen Weinbauernverbandes für den Weinbau stark gemacht hat. Der ruhende Pol in der Familie ist und bleibt die sympathische Christine, die in den Reben, im Büro und im Verkauf zum Rechten schaut.

«Wir sind nur ein kleiner Betrieb, haben aber eine grosse Vielfalt zu bieten», kommt Marc ins Schwärmen. Ursprünglich hat er eine Gärtnerlehre gemacht, denn «ich wollte auf keinen Fall das gleiche machen wie mein Vater. Es hat eine Weile gedauert, bis ich gemerkt habe, was für ein Glück es ist, ein solches Weingut übernehmen zu dürfen.» Und so hat er sich im Wallis, in «der Superschule von Châteauneuf», zum Winzer ausbilden lassen. Überhaupt: das Wallis! Daniels Vater und Christines Mutter stammten aus dem Wallis, «also bin ich eigentlich ein halber Walliser». Als solcher hat er jahrelang in Branson gewohnt und hegt und pflegt noch heute seine 7000 Quadratmeter Reben in Fully und Vionnaz.

Marc's grosse Leidenschaft ist die Arbeit im Keller, «in jedem Wein steckt viel

von mir selbst.» Marc liebt die zahllosen aromatischen Nuancen seiner Weine. Und die kunsthandwerkliche Seite seines Berufs, der jedes Jahr andere Anforderungen stellt. «Einer der schönsten Berufe der Welt», ist er überzeugt.

Die Familie Allamand verkauft ihre gesamte Produktion in Flaschen, an Privatkunden, wenige Restaurants und Wiederverkäufer. Der spritzige Chasselas und der wunderbar fruchtige Gamay bleiben die Zugpferde des Hauses, doch zahlreiche spannende Spezialitäten ziehen neue Weinkenner an, etwa die knackig frische, rassige Aligoté oder Marc's Lieblingswein, eine in Barriques gereifte, elegante, sehr subtile Marsanne mit dem Namen «Blanc de la Grotte». Warum ist sie mit Fr. 18.50 so günstig? «Diesen Wein sollen sich auch meine Kollegen leisten können!»

www.scexduchatelard.ch

*«In jedem Wein steckt viel
von mir selbst.»*

Marc Allamand



Marc, Christine und
Daniel Allamand

Fabrice Ducret, Chardonne Passion und Savoir-faire

«Im Lavaux braucht man mindestens zwei Hektar Reben zum Überleben», ist der 32 Jahre junge Fabrice Ducret, Winzer und Gemeinderat in Chardonne, überzeugt. Der Familienbetrieb mit 3,5 Hektar steht seit letztem Jahr unter seiner Leitung. Er, der seinen Vater schon als kleiner Bub immer in die Reben begleitet hat, kultiviert elf Rebsorten und produziert 15 Weine. Den Anteil von 60% weissen Sorten will er etwas nach unten korrigieren.

«Schon meine Eltern haben viele Spezialitäten angebaut.» Charmont, Doral oder Chardonnay sind begehrt, ebenso der Johannisberg, ein ohne BSA ausgebautes, zart restsüßes Silvaner, der sich das Recht auf seinen Namen gegen die Walliser erstritten hat; schliesslich hat Urgrossvater Marius den Johannisberg schon 1952 aus dem Wallis mit

ins Lavaux gebracht. Noch überstrahlt wird er vom Tenor, einem zwei Jahre in Barriques ausgebauten, tiefgründigen und komplexen Spitzenpinot, den man blind in der Bündner Herrschaft verorten würde. Chapeau, kann man zu diesem Wein nur sagen! Und fragt sich, woher Fabrice sein Talent für Pinot hat. Des Rätsels Lösung: Fabrice hat bei Christian Obrecht in Jenins gelernt – «das hat mir den Geist für den Pinot geöffnet!»

Welches sind die Vor- und Nachteile eines kleinen Winzerbetriebs? «Die Vorteile überwiegen deutlich», ist Fabrice überzeugt: «Ich habe die Kontrolle über alles, von den Reben über die Vinifikation bis hin zum Kundenkontakt, ich kenne meine Terroirs ganz genau, verfolge jeden Jahrgang und die Entwicklung der Vegetation, sodass ich schon im voraus ahne, wie sich der Wein im Keller verhalten wird. Bei der doppelten Rebfläche hätte ich sicher keine Zeit mehr für die Arbeit in den Reben. Oder für den

bereichernden Kontakt mit der Privatkundschaft.» Es werden ihm immer wieder Rebparzellen angeboten, doch er lehnt stets ab. «Während der Corona-Krise haben grosse Produzenten, die von Grossisten und Restaurants abhängig sind, deutlich mehr gelitten als wir. Uns haben die Privatkunden getragen; sie haben die Ausfälle durch die Restaurateure wettgemacht. Sogar Kunden, die wir schon lange nicht mehr gesehen hatten, kamen aus Solidarität zu uns zurück.»

Hat die geringe Betriebsgrösse auch Nachteile? Er könnte, selbst wenn er wollte, nicht alle Märkte bedienen, weil er schlicht zu wenig Wein dafür habe, meint Fabrice. Dafür sei die Verjüngung der Kundschaft eine wichtige Aufgabe, da gute Kunden aus Altersgründen plötzlich wegbleiben. «Auch in der Deutschschweiz haben wir Kunden verloren – wir sollten uns unbedingt anstrengen, sie zurückzugewinnen!»

www.vins-ducret.ch

«Die Vorteile überwiegen deutlich. Ich habe die Kontrolle über alles, von den Reben über die Vinifikation bis hin zum Kundenkontakt, ich kenne meine Terroirs ganz genau, verfolge jeden Jahrgang und die Entwicklung der Vegetation, sodass ich schon im voraus ahne, wie sich der Wein im Keller verhalten wird.»

Fabrice Ducret



© Hans-Peter Siffert



Pierre Fonjallaz und seine Lebenspartnerin Annigna Gerig



© Hans-Peter Siffert

«Wenn jeder von uns ein Fleckchen Erde der Natur überlassen würde, könnte das alles ändern. Die biologische Vielfalt ist mir sehr wichtig. Aber auch die nachhaltige Bewirtschaftung.»

Pierre Fonjallaz

Domaine Pierre Fonjallaz, Cully Biodynamische Nischenweine

Bei Pierre Fonjallaz und seiner Partnerin Annigna Gerig ist alles ein bisschen anders. Ein Spaziergang durch die Reben, die direkt hinter dem Haus den Hang emporstreben, katapultiert uns in eine andere Weinwelt. Während bei den Nachbarswinzern alles gutschweizerisch gepützelt wirkt, grünt und blüht es auf der Domaine Pierre Fonjallaz ungebremst. «Da sind die ersten Marienkäfer, schaut nur», jubelt Annigna und deutet auf den schmalen Pfad, der gesäumt ist von rosa blühenden Rebbergspfirsich-Bäumchen.

Was nach Dschungel im Miniaturformat aussieht, ist ein biodynamisch bewirtschafteter Rebberg, der nicht nur gute Weine hervorbringen, sondern auch unzähligen Pflanzen- und Tierarten Lebensraum bieten soll. «Wenn jeder von uns ein Fleckchen Erde der Natur überlassen würde, könnte das alles ändern», ist Pierre Fonjallaz

überzeugt. «Die biologische Vielfalt ist mir sehr wichtig. Aber auch die nachhaltige Bewirtschaftung: Wir verwenden seit 1995 keinen Dünger mehr, benutzen höchstens hundert Liter Benzin im Jahr und maximal 2,5 Kilo Schwefel.»

Der Umstieg von der Integrierten Produktion auf Biodynamik (mit dem Label Demeter) war nicht einfach, wie der 57-jährige Mitbegründer der Winzervereinigung Lavaux Vin Bio gesteht. «Hier im Lavaux gab es keine Vorbilder. Winzer wie Raymond Paccot oder Raoul Cruchon arbeiten in der Waadtländer Côte unter ganz anderen Bedingungen als wir.» Seit er Biodynamik betreibt, habe sich seine Sicht auf die Dinge grundlegend verändert. «Respekt und Liebe für alles Lebendige stehen im Vordergrund.» Pierre kultiviert zusammen mit Annigna und einem Angestellten 2,1 Hektar Reben in den Lagen Calamin, Epesses und Dézaley. Daneben engagiert er sich als grüner, erst gerade wiedergewählter Kantonsrat in der Politik, während Annigna, studierte So-

zialwissenschaftlerin, in einer Teilzeitanstellung Anlässe in der Maison Buttin-de-Loës organisiert.

Pierre, der ein Studium an der ETH abgebrochen hat und als leidenschaftlicher Cineast fast beim Film gelandet wäre, liebt es, mit den Händen zu arbeiten. «Zurück zu alten, einfachen Techniken, das ist meine Devise. Ich wehre mich gegen die heutige Tendenz des immer noch mehr und noch schneller. Wir können sehr gut mit dem leben, was wir haben – und wir wollen ihm Sorge tragen und es zum Strahlen bringen!» So wie den Dézaley, die diversen Spezialitäten wie Viognier, Diolinoir, Merlot, die roten Assemblagen und nicht zuletzt den «Hauswein», den fülligen, gut strukturierten Calamin mit bestechendem Schmelz.

www.vins-fonjallaz.ch

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

www.tonneau-husler.ch

Tonnellerie Hüsler - une entreprise du Groupe Volet



© Bertrand Rey

«Ich freue mich darauf, neue Weine anbieten zu können, vor allem Chasselas aus ausgewählten Parzellen oder mit atypischen Vinifikationen.»

Maryline Bisilliat Taurian

Cave Clair Obscur, Perroy Strahlen trotz stürmischem Wetter

Ein Weingut mit fünf Hektar übernehmen und die berufliche Karriere völlig neu ausrichten: Die Herausforderung, der sich Maryline Bisilliat Taurian stellte, war gross. Sie wagte den Schritt anfangs 2020 und erzählt uns von all den Turbulenzen, die sie in den ersten zwei Jahren ihres Daseins als Selbstkelterin erlebt hat.

Die fünf Hektar Reben der Cave Clair Obscur verteilen sich auf die Gemeinden Perroy, Mont-sur-Rolle und Féchy. «Ich bin in der Welt der Reben grossgeworden», erzählt Maryline Taurian, «aber das war nicht meine erste berufliche Wahl.» Nach einem Studium der Politikwissenschaften und nach mehreren Jahren der Tätigkeit im Bereich Zusammenarbeit und Entwicklung hat die junge Frau den «Ruf der Rebe» vernommen. «Als ich mich den dreissig näherte, begann mich der Beruf meines Vater immer mehr zu interessieren. Wenn ich Ferien hatte, habe ich ihm immer geholfen.» Das eidgenössische Fähigkeitszeugnis als Win-

zerin in der Tasche, ist die Dreissigjährige im Januar 2020 bereit, das Familiengut zu übernehmen.

«Sämtliche Trauben der Domäne werden hier im Keller unter dem Haus, im Zentrum von Perroy, eingekellert. Wir kultivieren hauptsächlich Chasselas, einige Parzellen sind aber auch mit Gamay, Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Merlot und Galotta bestockt», präzisiert sie. Sie hat Pinot, Gamay und Merlot wieder angepflanzt, den Pinot «aus Liebe zur Sorte, selbst wenn das ein bisschen riskant ist angesichts des Klimawandels», die beiden anderen Sorten «haben in der Côte ein beachtliches Potential». Unnötig zu erwähnen, dass die Übernahme des Betriebs eher kompliziert war, «zumal ich neben der Pandemie noch schwanger war und anfangs 2021 mein Kind auf die Welt gebracht habe», grinst Maryline Taurian.

Im ersten Jahr schaut man aufmerksam auf die Verkäufe und macht sich Sorgen, wie die treuen Kunden auf die Stabsübergabe reagieren werden, das ist normal. Besonders zu Anfang gab es Momente der Beunruhigung. Schlussendlich konnte Maryline die Aus-

fälle durch die geschlossenen Restaurants dank der Privatkundschaft wettmachen. In den «Covid-Pausen konnten wir sogar ein paar Anlässe organisieren.» Die Übernahme des Gutes fiel mit der Umstellung auf Bio-weinbau zusammen, 2019 mit väterlicher Unterstützung begonnen – eine weitere Herausforderung.

«Die Ernte fiel um 10 bis 20% geringer aus, ab dem zweiten Jahr der Umstellung. Schwierig zu sagen, ob die Umstellung auf Bio die einzige Ursache ist. Der Jahrgang 2021 war ein Alptraum, der viele Fragen aufwirft. Auch wenn es uns gelungen ist, eine qualitativ hochstehende Ernte einzubringen, war es sehr stressig. Trotz allem werde ich sicher nicht zum konventionellen Anbau zurückkehren.»

Nach zwei ausnehmend bewegten Jahren sieht Maryline Bisilliat Taurian der Zukunft mit einem gewissen Optimismus entgegen: «Ich freue mich darauf, neue Weine anbieten zu können, vor allem Chasselas aus ausgewählten Parzellen oder mit atypischen Vinifikationen.» www.caveclairobscur.ch



© Bertrand Rey

«Ich bin Elektroingenieur. Mit 48 habe ich meine Stelle aufgegeben und mein eigenes Unternehmen gegründet. Parallel dazu habe ich Le Champagnoux kreiert, damit es wieder eine Kellerei in Champagne gibt.»

Eric Schopfer

Le Champagnoux, Champagne Kreationen von höchster Präzision

Eric Schopfer, der ein kleines Gut mit dreieinhalb Hektar Reben in der Appellation Bonvillars bewirtschaftet, kann beeindruckende Erfolge in lokalen und internationalen Concours vorweisen. Präzision und Kreativität sind die Basis der Kreationen des Elektroingenieurs mit grosser Passion für die Welt der Rebe und des Weins.

2013 errang sein Orphelin Brut Rosé 2012, ein Schaumwein auf der Basis von Pinot noir und Gamaret aus dem Dorf Champagne, beim Mondial des Pinots eine grosse Goldmedaille und den Preis für den allerbesten Schaumwein. Fünf Jahre später wurde sein Solaris 2015, eine deutsche Hybridsorte, welche der Produzent aus Bonvillars zu einem eleganten Süsswein verarbeitet, mit der besten Note der Selektion der Waadtländer Weine ausgezeichnet. 2021 hievte sich derselbe Wein, aber des Jahrgangs 2018, beim Grand Prix du Vin Suisse

unter die sechs Finalisten der Kategorie «Süssweine». All diese Medaillen hatten keinen grossen Einfluss auf den Verkauf, glaubt Eric Schopfer: «Sie haben mir aber eine grosse persönliche Befriedigung verschafft und meine Arbeitsphilosophie in Rebberg und Keller bestätigt. Als ich im Dorf Champagne einen Schaumwein zu produzieren beschloss, lag es mir sehr am Herzen, ein technisch perfektes Produkt anzubieten.»

Der ehemalige Gemeinderat wollte es speziell gut machen, da es ihn frustrierte, dass es keinen einzigen Selbstkelterer auf dem Territorium der Gemeinde Champagne mehr gab, die in die berühmte Affäre mit der gleichnamigen französischen Region verwickelt gewesen war.

«Ich bin Elektroingenieur. Mit 48 habe ich meine Stelle aufgegeben und mein eigenes Unternehmen gegründet. Parallel dazu habe ich Le Champagnoux kreiert, damit es wieder eine Kellerei in Champagne gibt.» 2005 fängt er an, indem er die Trauben von 900 Quadratmetern familieneigenen Reben

vinifiziert, die er seit seiner Jugend pflegt. Und die Weine von Eric Schopfer gefallen. Sehr sogar!

«Mein Hauptunternehmen im Bereich Elektrotechnik hat mein Weingut finanziert. Ich konnte Reben und Kellerausrüstung kaufen, einen Degustationsraum bauen. Indem ich 14 verschiedene Weine produziere, wollte ich zeigen, dass man mit unseren vorhandenen Rebsorten Spezialitäten keltern kann.» Heute produziert er rund 20 000 Flaschen, die von einer Kundschaft mit vielen Connaisseurs geschätzt werden – Le Champagnoux hat nicht unter der Pandemie gelitten. Eric Schopfer, der auf die 65 zugeht, bereitet sich darauf vor, seine Ingenieurfirma zu verkaufen. «Reden Sie mir nicht von Pensionierung! Der Wein ist eine Passion, künftig werden ich mich ihm voll und ganz widmen können», schliesst er voller Enthusiasmus.

www.champagnoux.ch

Cave de La Rose d'Or, Luins Der perfekte Kreis

Im Herzen der Côte produziert Jean-Michel Walther originelle, grosszügige Weine. Als Liebhaber eines präzisen Ausbaus, ist er heute glücklicher Besitzer eines aussergewöhnlichen, runden Tanks, von denen es weltweit nur einige wenige Exemplare gibt.

Auf der Website der Cave de la Rose d'Or wird der Besucher zuerst eingeladen, den Empfangsraum zu besichtigen. Elegant, geräumig und gemütlich, erlaubt es dieser in der Tat, beim Degustieren einzigartige Momente zu erleben. Die ungewöhnlichen Weine tragen Namen wie La Passion d'une Vie (ein Chardonnay), Ma mère m'a dit (ein 18 Monate lang in Barriques verfeinerter Merlot) oder Si mon père le savait (eine Altesse, die 23 Monate im Holz reift). Auf die Pandemie angesprochen, meint Jean-Michel Walther, es sei alles nicht einfach gewesen.

«Wir haben zu Beginn der Pandemie hart gearbeitet, um Lösungen zu finden. Die Kunden duften jederzeit vorbeikommen, um ihre Bestellung abzuholen. Und wir haben den Kontakt mit ihnen regelmässig gepflegt, deshalb haben wir die Pandemie gut überstanden. Natürlich haben wir weniger verkauft als im Jahr davor, vor allem, weil wie alle Anlässe absagen mussten, doch die Verluste wurden kompensiert durch neue Initiativen wie die Qoqa-Gutscheine.»

Den Jahrgang 2021 qualifiziert er als schwierig, aber nicht katastrophal: «Ich setzte mir immer Produktionsziele, die deutlich unter den Quoten liegen. Bei den Weissen habe ich die anvisierten 500 bis 700 Gramm pro Quadratmeter erreicht. Bei den Roten war die Situation etwas komplizierter: Gewisse Sorten wie Merlot oder Malbec haben sehr wenig produziert.»

Der Winzer aus Luins hat wenig Lust, sich weiter über die zusätzliche Arbeit in Rebberg und Keller infolge der miserab-

len klimatischen Verhältnisse auszulassen. Viel lieber stellt er ein neues Werkzeug vor, auf das er sehr stolz ist: den Galileoak. Vor zwanzig Jahren hat er mit dem Haus Séguin-Moreau zusammengearbeitet, um einen Behälter aus Eichenholz zu schaffen, der die Vorteile eines 600-Liter-Fasses mit denen der italienischen Rotationstanks verbindet. Das Projekt brachte schliesslich eine Eichenholzkugel hervor, ausgerüstet mit einem manuellen Rotationssystem, das die Tonnellerie quasi nur mit der Pipette verteilt. «Die runde Form fördert eine besonders harmonische Gärung», bestätigt unser Winzer, der auf seinen vier Hektar Reben rund zwanzig verschiedene Weine produziert. «Bei der letzten Ernte war die Malbec-Menge zu klein, um damit den Galileoak zu füllen. Deshalb habe ich diesen Roten nach der Gärung in traditionelle Barriques umgezogen und an seiner Stelle den Cail-de-Perdrix in der Kugel ausgebaut.»

www.caverosedor.ch

«Die runde Form fördert eine besonders harmonische Gärung.»

Jean-Michel Walther



© Bertrand Rey



WYSCHIFF
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine



Schweiz. Natürlich.

Anlässe 2. Halbjahr 2022:

Wyschiff Solothurn	03. – 06. November
Wyschiff Zug	10. – 13. November
Wyschiff Event St. Gallen	18. – 19. November
Wyschiff Event Aarau	02. – 03. Dezember

Verein Wyschiff Schweizer Winzer | wyschiff.ch

Wein massvoll geniessen



Powered by



Cave des Murailles, Arnex-sur-Orbe Klein, aber stark

2016 übernimmt Landry Morel das Familienweingut in Arnex-sur-Orbe. Der ehemalige Önologe von Obrist vinifiziert die Ernte der 4,5 Hektar Reben, die seine Familie kultiviert. Sein Gut habe genau die richtige Grösse, findet er, und schaut vertrauensvoll in die Zukunft.

Noch in den 1980er-Jahren führte die Familie einen Mischbetrieb. «1989 fragte mich mein Vater, was ich lieber mochte: Milch oder Traubensaft», erzählt Landry Morel. «Da wir beide ein Faible für den Rebbau hatten, beschlossen wir, die Viehzucht aufzugeben. Damit ich mir meiner Wahl ganz sicher werden sollte, drängten mich meine Eltern, etwas ausserhalb der Landwirtschaft zu lernen. Nach dem Gymnasium in Lausanne machte ich einen einjährigen Stage auf der Domaine du Burignon, bevor ich an der Ingenieurschule von Changins anfang.» Noch während seines Studiums beginnt Landry Morel, die Trauben des Fa-

milienguts, die zuvor immer verkauft worden sind, selber einzukellern. Das Diplom in der Tasche, wird der junge Önologe von Obrist engagiert, wo er hauptsächlich die Spezialitäten in Barriques vinifiziert. «Parallel dazu hat sich unser Keller entwickelt. Wir haben mit einigen wenigen Tanks und Flaschen angefangen, bis wir 2012, als ich zu 100% auf das Gut zurückgekommen bin, 30 000 Flaschen erreichten.»

Vor sechs Jahren hat Landry Morel den Betrieb offiziell übernommen, doch sein Vater Raymond pflegt nach wie vor mit grosser Sorgfalt die 4,5 Hektar Reben der Familie. «Unsere Region wird traditionell mit Rotwein assoziiert. Allerdings pflanzen wir jedes Jahr Chasselas, eine Rebsorte, die bei uns seit zehn Jahren sukzessive zulegt und mittlerweile einen guten Drittel der Verkäufe ausmacht», erklärt der Produzent aus Arnex-sur-Orbe. Er hat auch die Flächen der Spezialitäten erhöht, welche zum Ruf der Region beitragen: Gamaret, Garanoir, Mara (welche den Topaze ergibt) und Diolinoir, «aus Neugierde». Zur Grösse des

Guts meint Landry Morel: «Für einen Familienbetrieb ohne Festangestellten das ganze Jahr über haben wir die ideale Grösse. Da wir keine Wiederverkäufer haben und unsere Flaschen exklusiv an Privatkunden und Restaurants in der Umgebung verkaufen, konnten wir die Auswirkungen der Pandemie weitgehend begrenzen. 2021 hatten wir, zugegeben, ziemliches Glück, denn Arnex war nicht vom Hagel betroffen und der Nord Vaudois litt weniger unter den schlechten meteorologischen Bedingungen als andere Regionen. Da das Jahr 2022 gut begonnen hat, sind wir optimistisch für die Zukunft unseres Betriebs.»

www.cavedesmurailles.ch ■

«1989 fragte mich mein Vater, was ich lieber mochte: Milch oder Traubensaft. Da wir beide ein Faible für den Rebbau hatten, beschlossen wir, die Viehzucht aufzugeben.»

Landry Morel



© Bertrand Rey

Small is Beautiful!

Can a family live off a vineyard with a surface in hectares that can be counted on one hand? To answer the question, we visited two small estates in each of the four wine-producing regions in Vaud. Their vineyard area could be no more, or just slightly more, than five hectares.

Domaine de Trécord, Ollon

A fighting spirit

There is really nothing small about Harald Cropt. He is 1.93 m tall and has well-shaped biceps. He looks more like a gentle giant, although he did play at being the 'bad guy', when he threw his opponent down in a ring of sawdust. That's right, Harald Cropt used to be a Swiss wrestling champion.

With the support of his wife Daniela and her parents, Harald Cropt cultivates 3 hectares of vineyards, half of which are rented. He bottles all of his production except for the grapes from Aigle, which he sells to Badoux. "From among my 12 grape varieties, Chasselas is the 'champion wrestler.'" He also grows several white specialities such as Doral, Sauvignon Blanc and Gewürztraminer, and red ones such as Gamaret, Syrah, Merlot and Diolinoir.

www.trecord.ch

Domaine du Scex du Châtelard,

Villeneuve

A flame within

Here's what the Allamand family – Christine, Daniel and their son Marc – say when you ask them about their financial situation: "We're not making a fortune, but we can live comfortably." At the end of next year, at the age of 36, Marc will officially take over the family estate. "In addition to cultivating our own 3.6 hectares, we work for the commune on their 1.2 hectares of vineyards. Their grapes are vinified by the Hospices cantonaux de Villeneuve estate."

Marc has inherited a passion for his work from his father who, back in the 1990s, had already won public recognition with his Chasselas. Their staple products are still a sparkling Chasselas and a powerful Gamay, but innovative specialities are attracting new consumers: an elegant Aligoté and a Marsanne, *Blanc de la Grotte*, matured in barrels.

www.scexduchatelard.ch



Harald Cropt



Landry Morel

Fabrice Ducret, Chardonne

The right measure

"You need at least two hectares of vines to survive in Lavaux." That is the firm conviction of 32-year-old Fabrice Ducret, a winemaker and a municipal councillor, who has been running the 3.5 hectares family estate since last year. He cultivates 11 grape varieties and produces 15 wines. But he intends to slightly reduce the proportion of white grape varieties, which today account for 60%. Charmont, Doral and Chardonnay are very much in demand, as is also his Johannisberg, a Silvaner that is vinified without malolactic fermentation. He had to fight with the Valais for its name, although it was his great-grandfather Marius who, in 1952, actually brought the Johannisberg berry back from Valais to Lavaux. Even more successful is the estate's Ténor, a Pinot Noir barrel-aged for two years. If you were tasting blind, you would say it was from Grisons. That comes as no surprise since Fabrice has worked in the Grisons canton at the Christian Obrecht estate at Jenins.

Fabrice enjoys the benefits of a small winery: "I can be in charge of everything, from the vine to the wine-making, including contact with the clients."

www.vins-ducret.ch

Domaine Pierre Fonjallaz, Cully

The biodynamic credo

Pierre Fonjallaz's estate is lush with greenery and blossom. It looks like a miniature jungle, but it is a vineyard cultivated using biodynamic methods. 57 year-old Pierre Fonjallaz asserts: "if each one of us reserved a little plot of land for nature to take its course, that could be a game-changer. For me, biodiversity is very important, and so is sustainability. Since 1995, we haven't applied any chemical fertilisers and we use at the very most, no more than 100 litres of petrol per year and 2.5 kg of sulphur."



Marc, Christine and Daniel Allamand

With the help of his companion, Annigna Gerig, and one employee, Pierre Fonjallaz cultivates 2.1 hectares in the localities of Calamin, Epesses and Dézaley. "We can live very comfortably with what we've got, and we can spread the message!" And he does just that with his Dézaley; his Viognier, Diolinoir and Merlot specialities; his red blends; and last but not least with his "vin maison", a powerful Calamin that is well-structured and impressively brilliant.

www.vins-fonjallaz.ch

Cave Clair Obscur, Perroy

Maryline Bisilliat Taurian set herself the formidable challenge of taking over a five-hectare estate and undertaking a major career change. The five hectares of vineyards of Cave Clair Obscur are divided between the communes of Perroy, Mont-sur-Rolle and Féchy. After graduating in Political Science and working for a few years in cooperation and development, the vineyards beckoned. On 1st January 2020, with a certificate in Viticulture in hand, the thirty-year-old took charge of the family estate. "We mainly cultivate Chasselas, but also some Gamay, Pinot Noir, Gamaret, Garanoir, Merlot and Galotta". The taking over coincided with a switch



Eric Schopfer



Fabrice Ducret



Pierre Fonjallaz and Annigna Gerig



Maryline Bisilliat Taurian



Jean-Michel Walther

to organic farming: “In 2021, our harvest declined by 10-20%. It’s hard to tell whether or not this was simply due to our conversion to organic. But we did manage to ensure a quality harvest, though it was very stressful. In any case, I don’t think I’ll be going back to conventional farming.”

www.caveclairobscur.ch

Le Champagnoux, Champagne High-precision creations

Eric Schopfer cultivates a small, three-and-a-half-hectare estate in the Bonvillars wine region and boasts an impressive list of awards in international and local competitions. He explains that, “when I took the decision to produce a sparkling wine in the village of Champagne, I cherished the idea of offering a product that was technically perfect. I’m an electrical engineer and, when I was 48, I left my job to set up my own business. At the same time, I founded Le Champagnoux so there could be a winery in Champagne”. In 2005, he started to make wine from the grapes of his 900-square-metre-family vineyard that he has tended since he was a teenager. “It’s thanks to my electrical business that I could finance the estate. I bought vines and materials for the winery, and built a tasting room.

I produce 14 different wines, which is proof that it is possible to create specialties with existing grape varieties.” Today, Le Champagnoux produces some 20,000 bottles a year.

www.champagnoux.ch

Cave de La Rose d’Or, Luins The perfect circle

At the heart of the La Côte region, Jean-Michel Walther produces wines that are original and generous. They carry unusual names: *La Passion d’une Vie* (Passion of a Lifetime), a Chardonnay; *Ma mère m’a dit* (My Mother Told me), a Merlot refined in barrels for 18 months; and, *Si mon père le savait* (If My Father Knew), an Altesse wood-aged for 23 months. This wine-maker from Luins likes to promote a new tool he is very proud of – the Galileo oak. Some 20 years ago, he collaborated with the company Séguin-Moreau on a project to develop an oak container that would combine the benefits of a 600-litre barrel and the Italian rotating vat. The end-product was a sphere-shaped, oak tank fitted with a manual rotation system. “The spherical shape ensures an extremely harmonious fermentation.” With his four hectares of vineyards, Walther now produces some 20 different wines.

www.caverosedor.ch

Cave des Murailles, Arnex-sur-Orbe Small but robust

In 2016, Landry Morel took over the family estate in Arnex-sur-Orbe. A former oenologist at Obrist, Morel harvests and vinifies the grapes from his 4.5 hectares of vineyards, together with his family. He believes the size of his estate is optimal, and is confident about the future.

After obtaining a diploma from the Changins school, the young oenologist was hired by Obrist to vinify the speciality wines matured in barrels. “Our winery got underway while I was working there. Although we started off with just a small number of vats and not many bottles, by 2012, when I was back working full-time on the estate, we produced 30,000 bottles. “The Chasselas is replanted every year and now represents a good two-thirds of our sales.” The wine-maker goes on to explain that he has extended the surface area planted to regional specialities such as Gamaret, Garanoir, Mara and Diolinoir, and adds that, “for a family enterprise with no salaried employees, our estate is just the right size.”

www.cavedesmurailles.ch



© OVV

Studie zum Chasselas aus Konsumentensicht Sind die Deutschschweizer Chasselas-Banausen?

Trennt ein Chasselas-Graben die Schweiz? Der einst so beliebte Chasselas wird bei seinen Hauptabnehmern jenseits der Saane je länger je weniger getrunken. Die haben halt einen anderen Geschmack, bedauern viele Winzer. Doch stimmt das wirklich? Eine Studie liefert überraschende Antworten.

Text: Eva Zwahlen

Die Studie «Le chasselas vu par les consommateurs suisses», durchgeführt von der Fachhochschule Changins in Zusammenarbeit mit der Berner Fachhochschule BFH-HAFL in Zollikofen und der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil, liegt seit Januar 2022 vor. In Auftrag gegeben wurde sie von der Association pour la Promotion du Chasselas, die auch den Mondial du Chasselas organisiert. Hat sie ihr Ziel erreicht? Alexandre Truffer, Präsident des Mondial du Chasselas, findet: «Unbedingt, denn sie entlarvt, dass die meisten Diskussionen über Wein von Vorurteilen geprägt sind.» Diese Einschätzung teilt auch Gabriel Tinguely, Redaktionsleiter der Hotellerie Gastronomie Zeitung

und Herausgeber von weinlandschweiz.ch: «Nicht-Chasselaskenner setzen oft ein mitleidiges Lächeln auf, wenn man ihnen einen Chasselas einschenkt. Wissen sie allerdings nicht, was sie im Glas haben, finden sie den Wein in aller Regel gut. Das sind einfach nur dumme Vorurteile!», ärgert er sich.

Ein leiser Wein in einer lauten Zeit

Der Chasselas, der (zumindest aus Sicht der Romands) emblematische Schweizer Weisswein schlechthin, hat in der Tat nicht nur mächtig an Fläche eingebüsst (von 6589 Hektar im Jahr 1986 auf nur noch 3606 Hektar im Jahr 2020), sondern auch an Renommee. Auf alle Fälle in der Deutschschweiz. Eigentlich paradox, werden die aus Chasse-

las gekelterten Weine doch immer besser. Aber in lauten, unruhigen Zeiten, da zunehmend Gegensätze betont werden, hat es ein leiser, dezenter Wein wie der Chasselas zunehmend schwer. Denn er ist kein lauter Angeber, kein «Wow-Wein» und kein Selbstläufer, sondern ein subtiler Erzähler, der von denen, die ihn geniessen, Aufmerksamkeit verlangt, ein Flair für Zwischentöne. Und den Willen, sich auf das Abenteuer Terroir einzulassen.

Aber vielleicht ist seine Zeit in der Deutschschweiz abgelaufen? «Ich denke, die Deutschschweizer nehmen den Chasselas anders wahr als die Romands», meint Hans Bättig, Agronom, Weinsensoriker und beratender Önologe. «In der Deutschschweiz ist der Chasselas nicht der unangefochtene Lokalmatador, sondern hat eine ernst zu nehmende Konkurrenz durch andere Weissweine. Vielleicht besitzt der Chasselas auch ein Profil, das an den Konsumbedürfnissen der Deutschschweizer vorbeizieht. Der Chasselas verlangt nicht nur viel önologisches Knowhow von den Produzenten, sondern auch eine grosse Empathie von den Konsumentinnen und Konsumenten, wenn sie die feinen Unterschiede herausspüren wollen.»

Ausgangslage der Studie

Doch schauen wir uns die Studie an: Im ersten Teil der Untersuchung, in dem das Image des Chasselas und sein Konsum im Mittelpunkt stehen, wurden online 1501 Personen befragt. 1090 Antworttalons kamen vollständig und von Nicht-Profis ausgefüllt zurück, konnten also berücksichtigt werden. 696 der Befragten stammten aus der Westschweiz, nur 394 aus der Deutschschweiz. Leider unterscheiden sich die beiden Gruppen nicht nur zahlenmässig, sondern auch soziodemographisch. Unter den Romands sind mehr Männer zu finden, die Befragten haben ein deutlich höheres Durchschnittsalter und verfügen über eklatant bessere Weinkenntnisse. Alles Punkte, welche die Resultate des ersten Studienteils beeinflussen, wenn nicht gar verfälschen! Schade, dass sich die Studie in dieser Beziehung nicht am Chasselas orientiert und konsequenter auf Harmonie setzt. Sprich auf ausgewogenes Geschlechterverhältnis, vergleichbares Alter der Befragten und ähnliche Weinkenntnisse.

Nähe der Romands zum Weinbau

Wenig verwunderlich, dass der Chasselas in der Westschweiz, wo er historisch

tief verwurzelt ist, einen viel höheren Bekanntheitsgrad genießt. 96% der befragten Romands haben schon Chasselas verkostet, fast alle können diverse Appellationen aufzählen und betrachten den Chasselas als Inbegriff des Schweizer Weins. Die Tatsache, dass nicht weniger als 91% der Romands ihre Weine direkt beim Winzer kaufen (und nur 45% beim Grossverteiler), spricht für sich. Auch wer in Städten wie Lausanne oder Sion lebt, hat die Rebberge vor der Nase, Weinbau und Wein sind in der Romandie sehr präsent und gehören zur Alltagskultur. Der Löwenanteil der gesamtschweizerischen Rebfläche von 14'696 Hektar (Zahlen von 2020) liegt in der Westschweiz, stolze 10'908 Hektar (74%), gegenüber den spärlichen 2629 Hektar, die sich – weit verstreut und stark zerstückelt – in den 19 Kantonen der Deutschschweiz verlieren.

In der Romandie pflegen viele Konsumenten persönlichen Kontakt zu Winzerinnen. Das bedeutet emotionale Nähe zum Weinbau, zur Weinlandschaft, zu den Akteuren der Branche. Da erlebt man mit, wie viel Arbeit und Mühe es kostet, einen Wein zu keltern, erinnert sich an schöne Momente. 81% der Deutschschweizer kaufen ihren Wein im anonymen Grossverteiler, wo der Preis oft mehr zählt als die Qualität, nur 36% beim Produzenten.

Die verheimlichte Rebsorte

Nicht erstaunlich ist es, dass 31% der befragten Deutschschweizer Chasselas überhaupt nicht kennen. Obwohl sie ihn vermutlich schon einmal probiert haben. Dass gerade Waadtländer Produzenten sich immer noch weigern, den Sortennamen auf der Flasche zu platzieren, dürfte zu dieser Unkenntnis beitragen. Aber woher sollen «Auswärtige» wissen, dass sich hinter Namen wie Vilette, Aubonne, oder Aigle immer ein- und dieselbe Sorte verbirgt? Alexandre Truffer sagt dazu: «Viele wissen ja nicht einmal, dass



© Hans-Peter Siffert

«Der Chasselas verlangt nicht nur viel önologisches Knowhow von den Produzenten, sondern auch eine grosse Empathie von den Konsumentinnen und Konsumenten, wenn sie die feinen Unterschiede herausspüren wollen.»

Hans Bättig, Agronom, Weinsensoriker und beratender Önologe

Photo: Régis Colombo/www.dlapo.ch



NOUVEAU!



LA LICORNE

O E N O T H È Q U E · B O L L E . C H

Chasselas ein Schweizer Wein ist! Es ist einfach dumm, den Namen der Rebsorte nicht zu vermerken, zumindest auf der Rückkette.» Klare Worte. Auch die extreme Parzellierung und das konservative System der Produktionsorte seien viel zu kompliziert für die (Deutschschweizer) Konsumenten, «zumal die Dorfnamen wie Grandvaux oder Epresses nicht einmal mehr mit den Gemein-denamen wie Bourg-en-Lavaux übereinstimmen...»

Deutschschweizer wissen den Chasselas laut der Studie zwar zu schätzen, würden ihn aber im Gegensatz zu ihren «Compatriotes» nicht zu jeder Gelegenheit trinken. Für sie ist der Chasselas ein leicht zugänglicher Wein gegen den Durst, der zu Raclette oder Fondue passt. Doch während es am Lac Léman an Häresie grenzt, etwas anderes als Chasselas zu den berühmten «Filets de perches» (Eglifilets) zu trinken, bestellt eine Zürcherin zum Fisch aus dem «Zürisee» selbstverständlich einen Räuschling. Und der Weinliebhaber vom Bodensee einen Müller-Thurgau

oder einen Solaris. Zum Apéro genehmigen sich junge urbane Deutschschweizerinnen sowieso lieber ein Gläschen Prosecco oder einen Cocktail, gerne auch alkoholfrei. «Junge Leute trinken heute Rotwein», stellt Gabriel Tinguely fest, «Weisswein ist noch nicht bei ihnen angekommen. Meine Generation hingegen hat mit Chasselas angefangen, Wein zu trinken.» Obwohl die befragten Deutschschweizer zu 66,7% angeben, Chasselasweine zu schätzen, so konsumieren doch nur 16,1% von ihnen mindestens einmal in der Woche einen Chasselas, gegenüber 55% der Romands, die bei (fast) jedem Apéro, jeder Vernissage, jeder Theaterpremiere und jedem Treffen unter Freunden mit Chasselas in Berührung kommen.

Offen für andere Chasselas-Stile

In der Westschweiz mag man den Chasselas so, wie er traditionellerweise ist und schon immer war. In der Deutschschweiz dagegen ist die Kundschaft offener für Experimente, sogar Eiskwürfel im Glas und restsüsse Chasselas würden einige Befragte nicht schockieren. «Da ist die Studie ein bisschen tendenziös. Gegen diesen unterschweligen Vorwurf des Banausentums möchte ich mich wehren», meint Hans-Bättig, dem der anspruchsvolle Chasselas am Herzen liegt, obwohl oder vielleicht gerade weil er einem sensorisch einiges abverlangt.

«Die Deutschschweizer haben eine andere Affinität zum Chasselas. Bei ihnen hat er nicht den Bonus, den ihm die Westschweizer zugestehen.»

Hans Bättig



© Hans-Peter Siffert



© Pascal Besnard

«Überraschendes, Spannendes ist gefragt. Da hat es keinen Sinn, zehn fast identische Weine vorzustellen, denn unerfahrene Verkoster können die Finessen sowieso kaum unterscheiden.»

Gabriel Tinguely, Redaktionsleiter der Hotellerie Gastronomie Zeitung und Herausgeber von weinlandschweiz.ch

Eiswürfel und Süsse mögen auf junge, weinunerfahrene Befragte zurückgehen, doch die Tatsache bleibt: Deutschschweizer sind neugierig auf Neues. «Wieso also nicht mit verschiedenen Stilen spielen, mit Chasselas ohne biologischen Säureabbau, aus der Barrique, mit Non-Filtrés?», fragt Hans Bättig. Gabriel Tinguely doppelt nach: «Ich habe kürzlich einem sehr jungen Publikum neben einem Kisi aus Georgien einen phantastischen Orangewine von Anne-Claire Schott präsentiert, beide haben die Leute begeistert! Man muss einfach die grosse Vielfalt aufzeigen, zu der die unterschätzte Sorte Chasselas fähig ist, an der Maische vergoren, als Süsswein, als Schaumwein, im Solera-Verfahren produziert...»

Überraschendes, Spannendes ist gefragt. «Es hat keinen Sinn, zehn fast identische Weine vorzustellen, denn unerfahrene Verkoster können die Finessen sowieso kaum unterscheiden.»

Was Deutschschweizer oft nicht kennen, sind reife Chasselasweine. Nur 18% haben schon einmal einen «alten» Chasselas verkostet, die anderen würden diese Erfahrung gerne machen. Die Romands dagegen kennen und schätzen zu 71% die alten Jahrgänge. «Ein gut gelagerter, gereifter Dézaley gefällt eigentlich allen», findet Gabriel Tinguely. Da müssten Produzenten vielleicht aktiver werden und die Weine erst auf ihrem Höhepunkt an die Gastronomie liefern, schlägt er vor.

Chasselas und die Gastronomie

In der Romandie hat man in Bistros oder Restaurants fast immer die Wahl zwischen diversen Chasselasweinen aus gutem Haus. «Die Deutschschweizer hingegen schaffen es ja nicht einmal, ihre eigenen Weine auf

die Karte zu setzen, geschweige denn Westschweizer Chasselas», moniert Hans Bättig leider zu Recht. Ausnahmen bestätigen die Regel. In der Westschweiz gelte der Chasselas als exzellenter Begleiter zu nationalen und regionalen Gerichten, das werde nicht hinterfragt. «Das ist gesellschaftliches Gemeingut.» Nicht so in der Deutschschweiz. Dabei wäre das kulinarische Umfeld so wichtig. «Der Chasselas setzt keine ausgeprägten Akzente», führt Sensoriker Bättig weiter aus, «weder aromatisch noch was seine Struktur betrifft. Das ist ein Vorteil, wenn man ihn zum Apéro genießt oder zu leichten Gerichten, zu Vorspeisen oder den traditionellen Eglifilets. Man muss beim Chasselas nie überlegen, ob der Wein das Gericht konkurrenzieren könnte, er fügt sich harmonisch ein, das ist ein Vorteil.» Ein Vorteil allerdings, der sich schnell in einen Nachteil verwandeln kann, wenn man den Chasselas etwa mit einem Sauvignon blanc oder einem Grünen Veltliner vergleicht, die durch viel intensivere Aromatik und einen saftigeren Körper punkten.

Haben Deutschschweizer andere Nasen und Gaumen?

Doch bedeutet das wirklich, dass Deutschschweizer und Romands unterschiedlich degustieren? «Ja, ich denke schon», befand Gabriel Tinguely, bevor er die Studie gelesen hatte. «Deutschschweizer bevorzugen in der Regel säurebetontere Weine, etwa aus Deutschland oder Österreich, sie produzieren auch geradlinigere, trockenere Tropfen.» Davon war auch Alexandre Truffer überzeugt. Bis zu den Resultaten des zweiten, praktischen Teils der Untersuchung, bei dem sechs Chasselasweine des Jahrgangs 2020 und ein 2019er unterschiedlicher Sti-

listik blind verkostet wurden, und zwar von 308 Konsumenten. 51% davon waren Frauen, das Durchschnittsalter lag bei 46,8.

Ohne im Detail auf die Bewertung der einzelnen Weine eingehen zu wollen, lautet das verblüffende Resultat der Blinddegustation: Beim Verkosten ist absolut kein Unterschied zwischen Romands und Deutschschweizern festzustellen! (Höchstens zwischen Novizinnen und Kennerinnen...) Die Mehrheit bevorzugte ausgewogene Weine mit einer ganz leichten, nicht wahrnehmbaren Restsüsse (2,5 g/l) und von aromatischer Komplexität. Mägere, säurebetonte oder ausgeprägt laktische Weine fanden wenig Anklang, bei West- wie bei Deutschschweizern.

«Die Deutschschweizer haben eine andere Affinität zum Chasselas», ist Hans Bättig überzeugt, «bei ihnen hat er nicht den Bonus, den ihm die Westschweizer zugestehen. Womöglich haben sich im Zug der Angebotsvielfalt auch die Konsumbedürfnisse gewandelt.» Die Ansprüche an Struktur und Stoffigkeit eines Weins etwa seien klar gestiegen, «Winzer, die das in ihren Weinen nicht bieten können, versuchen sie oft mit Süsse aufzupeppen, statt auf Struktur, Saftigkeit oder Salzigkeit zu setzen.»



© Edouard Curchod

Die Studie sei ein nützliches Werkzeug für die Winzer, ist Alexandre Truffer überzeugt. «Und sie räumt auf mit alten Vorurteilen! Wer seinen Wein in der Deutschschweiz nicht verkaufen kann, darf in Zukunft die Schuld also nicht mehr bei den Konsumenten und ihrem vermeintlich schlechten Geschmack suchen... Den idealen Chasselas für Zürich gibt es nicht, denn die Deutschschweizer lassen sich so wenig in eine Schublade stecken wie wir Romands.» Gut, dass das endlich geklärt ist. ■

Am Lac Léman muss nicht gross diskutiert werden, was bei kleinen und grossen Festen ins Glas kommt: Chasselas natürlich!



© Edouard Curchod

«Die Studie ist ein nützliches Werkzeug für die Winzer. Und sie räumt auf mit alten Vorurteilen! Wer seinen Wein in der Deutschschweiz nicht verkaufen kann, darf in Zukunft die Schuld also nicht mehr bei den Konsumenten und ihrem vermeintlich schlechten Geschmack suchen... Den idealen Chasselas für Zürich gibt es nicht, denn die Deutschschweizer lassen sich so wenig in eine Schublade stecken wie wir Romands.»

Alexandre Truffer, Präsident des Mondial du Chasselas

Swiss Consumers' Perception of Chasselas

The results of the Swiss Consumers' Perception of Chasselas survey were published in January. The study was commissioned by the Association for the Promotion of Chasselas (the Mondial du Chasselas organiser) and carried out by the Changins Applied Science University together with the two Bern canton Applied Sciences Universities, BFH-HAFL in Zollikofen, and the Zurich canton ZHAW in Wädenswil.

The emblematic Swiss grape variety has not only lost significant surface area, dropping from 6,589 hectares in 1986 to 3,573 hectares in 2021, but also recognition. This is certainly true in the German-speaking part of the country. The paradox is that the quality of Chasselas wines has been increasing.

Emotional proximity

Chasselas enjoys far greater recognition in the French-speaking part

of Switzerland, where it is historically rooted. Some 96% of the Swiss French speakers interviewed said they had drunk some Chasselas; almost all of them could name a few labels and considered Chasselas to be the incarnation of Swiss wine. The fact that as many as 91% purchase their wine at a winery is significant. The French-speaking part of the country, with its 10,849 hectares of vines, accounts for the lion's share, or 74% of the total Swiss vineyard surface area (14,628 hectares), compared to the 2,619 ha of fragmented and dispersed areas in the 19 German-speaking cantons.

It is not uncommon for the French-speaking Swiss to develop personal contact with the winemakers. This suggests an emotional attachment to the vine, the vineyard, and the actors involved. Some 81% of the German-speaking Swiss purchase their wines in supermarkets,

where price is often more important than quality, and only 36% purchase direct from the producer.

Too low-key

It is not unsurprising that 31% of the German-speaking Swiss interviewed say they do not know Chasselas, even though they must have tried it at some point. The fact that Vaud producers in particular refuse to indicate the grape variety on the label must contribute to maintaining such ignorance. When you live in eastern Switzerland, how can you possibly know that the names Villette, Aubonne, and Aigle refer to one grape variety? Alexandre Truffer reckons that many of those people are not even aware that Chasselas wine is Swiss, and he finds it downright regrettable not to mention the grape on the label, or at least on the back label. In his opinion, the extreme parcelling and the conservative system

CENTRE DE DÉCOUVERTE
DES VINS DE LAVAUX



UN ASSORTIMENT **DE 300 VINS**
DÉGUSTATIONS **COMMENTÉES**

Horaires et jours d'ouverture :
Novembre et décembre - mi-janvier 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.

info@lavaux-vinorama.ch
www.lavaux-vinorama.ch

Route Cantonale 2

1071 Rivaz

T. +41 (0)21 946 31 31



LA CAVE
VEVEY - MONTREUX

Une histoire qui dure depuis 1939





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

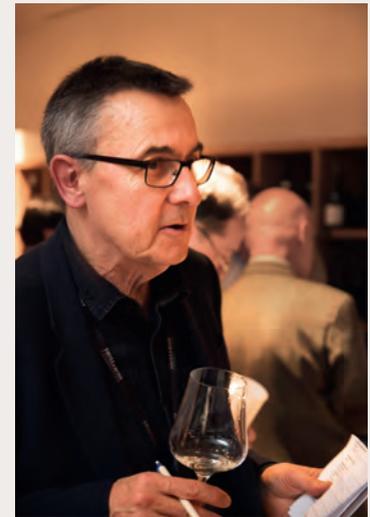
www.lacave-vm.ch



Alexandre Truffer, president of Mondial du Chasselas



Gabriel Tinguely editor-in-chief of Hotellerie & Gastronomie Zeitung and weinlandschweiz.ch site editor



Hans Bättig, expert taster and consultant oenologist

in the Vaud producing areas are also far too complicated for German-speaking consumers. According to the survey, the German-speaking Swiss appreciate Chasselas, but unlike their compatriots further west, they do not drink it on all occasions. They see it as an easy-to-drink, thirst-quenching wine which goes well with a raclette or a fondue. Gabriel Tinguely points out that nowadays young people drink red and are unfamiliar with white, whereas his generation was raised on Chasselas. Even though 66.7% of the German-speaking Swiss surveyed say they appreciate Chasselas wines, only 16.1% drink some at least once a week, compared to 55% of the French-speaking.

New styles are wanted

In western Switzerland we love Chasselas the way it is and always has been – it is part of our tradition. On the German-speaking side, however, people are more likely to seek new experiences: some respondents asserted they would not be shocked if they were served a Chasselas with ice cubes or if the wine had a high residual sugar content. The German-speaking Swiss seem to be totally unaware of mature Chasselas wine. Only 18% have actually tasted an old vintage while the others say they would like to try one. In contrast, 71% of the respondents on the French-speaking side know and appreciate old vintages. Gabriel Tinguely has pointed out that

everyone likes a well-made and well-aged Dézaley; producers might want to take that into consideration and only provide restaurateurs with wines that have reached peak maturity.

In the French-speaking part of Switzerland, bistros, cafés and restaurants usually offer a choice of different Chasselas wines from reputable producers. Hans Bättig rightly complains that on the German-speaking side they never put their own wines on their wine lists, yet alone a Chasselas from western Switzerland. On the French-speaking side, Chasselas is considered to pair perfectly with regional dishes and nobody questions that: it is a shared social asset. No such thing on the other side. But, according to a specialist in sensory analysis, the culinary context is very important.: “Chasselas wine does not have a pronounced flavour in terms of aroma or structure, which is an advantage for aperitifs and light dishes, starters, and the traditional perch fillets.”

Different tastes

Does all this mean that the French- and German-speaking Swiss have different tastes and appreciate wine differently? Before reading the survey, Gabriel Tinguely used to think so. “On the German side, people prefer German or Austrian wines that are more acidic, and the wines they produce themselves tend to be more straight and drier.”

Alexandre Truffer shared the opinion until the publication of the second part of the survey, Swiss Consumers’ Sensory Appreciation of Chasselas Wines. It focuses on the results of a blind tasting by 308 consumers – 51% women, average age 46.8 years – of six Chasselas 2020 wines and a seventh 2019 vintage. It was found that there is no difference at all between the French- and German-speaking sides! The majority expressed preference for balanced wines with very slight, almost imperceptible, residual sugar content (2.5 g/l of residual sugar) and aromatic complexity. The more acidic wines and ones marked by milky aromas were of little interest to westerners and easterners alike.

Hans Bättig remains convinced that “German-speaking wine-drinkers have a different relationship with Chasselas; there’s not that added bonus it has for the westerners. But with the growing diversity of offer, needs may well have changed”. Alexandre Truffer believes the survey is an excellent tool for the winemakers: “It sweeps away old prejudices! If they don’t manage to sell their wines in the German-speaking part of the country, they can no longer put it down to consumers’ so-called bad taste. There’s not one particular Chasselas wine that’s right for Zurich because the German Swiss, just like us, don’t want to get themselves labelled.” At long last this has been made clear!

13. weisse Platinlorbeeren von Terravin Epresses fängt Vilette auf der Zielgeraden ab

Nach einem pandemiebedingten Unterbruch im Jahr 2020 konnten am 18. November 2021 endlich wieder die begehrten Lauriers de Platine von Terravin vergeben werden. Der Lorbeerkrantz für den allerbesten Waadtländer Chasselas ging – mit hauchdünnem Vorsprung – an den Epresses Le Replan 2020 der Union Viticole de Cully.

Text: Eva Zwahlen
Fotos: Hans-Peter Siffert

Es war ein richtiges Fotofinish! Als in der letzten, alles entscheidenden Runde die Bewertungen abgegeben wurden, war die Spannung unter den Jurymitgliedern – rund dreissig Expertinnen und Experten aus den Bereichen Önologie, Sommellerie und Fachpresse – fast mit Händen zu greifen. Wer würde zum Schluss die Nase vorn haben? Wein Nr. 1 oder Wein Nr. 2?

Schon die Ausgangslage war speziell: Von den 16 Finalistenweinen, welche die gestrenge Terravin-Jury aus 409 mit dem Goldlabel der Waadtländer Qualitätsmarke ausgezeichneten Chasselas des (vorzüglichen!) Jahrgangs 2020 selektioniert hatte, stammten nicht weniger als neun aus dem Lavaux. Vier kamen aus dem Chablais, zwei aus der Region La Côte und nur ein einziger aus dem Nord Vaudois, genauer aus den Côtes-de-l'Orbe. Ein fast erdrückendes Übergewicht der Weine aus dem Lavaux also! Kein Wunder, dass sich im dritten Durchgang der nach dem Cup-System ausgetragenen Selektion nur noch vier Lavaux-Weine gegenüberstanden, die den begehrten Lorbeerkrantz unter sich ausmachten.

Die Entscheidung fiel so unglaublich knapp aus, dass bei der Abgabe der Bewertung immer wieder ein aufgeregtes Raunen durch die Reihen ging: Mit nur einer Haarsbreite Vorsprung, mit 17 zu 15 Stimmen nämlich, gewann schliesslich der Epresses Le Replan der Union Viticole de Cully vor dem Vilette Les Barberonnes der Domaine Croix Duplex. Auf dem dritten Rang landete der Chardonne Grand Cru Le Fin de la Pierraz von Jean-Paul Forestier, auf dem vierten Platz der Calamin Grand Cru von Jean-François Neyroud-Fonjallaz (welcher beim Grand Prix du Vin Suisse 2021 mit seinem Chardonne Le Chardon d'Argent famos aufgetrumpft und die begehrte Trophäe für den allerbesten Chasselas gewonnen hatte).

Eine weitere Bestätigung

Martin Morgenthaler, seit mehr als zwanzig Jahren Leiter der Union Viticole de Cully, und sein Önologe Fabien Berneau strahlten um die Wette, als ihr gradliniger, wunderbar floraler Epresses Le Replan als Sieger ausgerufen wurde. Eine Riesenüberraschung ist ihr Erfolg nicht, denn die beiden sind keine Unbekannten in der Waadtländer, ja, der Schweizer Weinszene. Immerhin sorgten sie beim Grand Prix du Vin Suisse 2020 schweizweit für Furore, klassierte sich ihr Bouton d'Or 2019 doch als allerbesten Chasselas der Schweiz. Mit ihren diversen Chasselas – sie produzieren aus der Waadtländer Hauptsorte nicht weniger als zehn Lagenweine sowie einen Süsswein aus getrockneten Trauben – heimsen sie seit Jahren reihenweise Medaillen ein und gehören unbestritten zur Chasselas-Elite. Der Sieg der Platinlorbeeren von Terravin ist also

Die illustren Paten des Anlasses

Zum letzten Mal als Pate des Anlasses dabei war der abtretende Staatsrat Philippe Leuba, seit 2012 Leiter des Departements für Wirtschaft, Innovation und Sport des Kantons Waadt. Wie immer fanden Degustation und Preisverleihung der Lauriers de Platine von Terravin in Crissier statt, gefolgt von einem grandiosen gastronomischen Menü im berühmten Hôtel de Ville, das vom zweiten Paten des Anlasses, Spitzenkoch Franck Giovannini, kreiert wurde.



Martin Morgenthaler (rechts), Leiter der Union Vinicole de Cully, und sein Önologe Fabien Berneau (links).

nur eine weitere, wenn auch sehr verdiente Bestätigung! (Ein ausführliches Porträt der Union Vinicole de Cully haben wir 2021 in der Revue *Le Guillon* Nr. 58 publiziert.)

Wechselbad der Gefühle beim Zweitplatzierten

Simon Vogel von der Domaine Croix Duplex, der zwei Weine unter die 16 Finalisten gebracht hatte, wusste nach der Siegerehrung nicht, ob er lachen oder weinen sollte. «Wegen einer einzigen Stimme...», raufte er sich die Haare. Eine Stimme mehr und sein Chasselas hätte mit dem Siegerwein gleichgezogen. Natürlich freue er sich über sein exzellentes Abschneiden, aber er sei auch enttäuscht. Verständlich: Denn sein Ziel war – ganz unbescheiden – ein Sieg! Ein erneuter Sieg, um genau zu sein.

Wer in alten Ausgaben der Revue *Le Guillon* blättert, findet einen Bericht über Simon Vogels grossen Erfolg bei den Platinlorbeeren des Jahres 2010. Damals gewann der erklärte Chasselas-Fan mit

seinem Calamin Grand Cru 2009 den begehrten Titel. «Für mich ist das die absolute wichtigste Auszeichnung, die es für einen Chasselas gibt», befand er damals im Siegerinterview. Und ist in all den Jahren kein Jota von seiner Meinung abgewichen. Sein 2010 deklariertes Ziel, innerhalb von zehn Jahren ein zweites Mal die Lauriers de Platine zu gewinnen, hat er denkbar knapp verfehlt.

Ein Chasselas-Verrückter

Grund genug, den 46-jährigen Winzer auf seiner Domaine du Croix Duplex zu besuchen. Simon Vogel steht wie immer unter Strom, ständig läutet sein Handy, Arbeiter schauen vorbei, es wird eine Flasche Chasselas geöffnet, ein Vertreter schneit unangemeldet herein, Wein sollte geliefert werden. Zudem steht das Cully Jazz vor der Tür, «da werde ich kaum ins Bett kommen, dabei sollte ich am Matter of Taste im Dolder Grand in Zürich erscheinen...» Sein Vilette Les Barberonnes 2020 hat nämlich nicht nur die Jury der Lauriers de Platine

überzeugt, sondern wurde von Robert Parker Wine Advocate mit 90 von möglichen 100 Punkten ausgezeichnet, sein Epesses 2020 sogar mit 92.

Der Ritterschlag für einen Produzenten. Spielt da Terravin überhaupt noch eine Rolle? «Aber ja, natürlich», meint er fast empört, «es ist viel anspruchsvoller, die Lauriers de Platine von Terravin zu gewinnen! Der Wein wird etliche Male degustiert: im Keller, um das Goldlabel zu erhalten, ein weiteres Mal, wenn er abgefüllt ist, danach bei der Auswahl der 16 Finalisten» und schliesslich in Crissier in vier aufeinanderfolgenden Durchgängen. «Das ist wirklich die Crème de la Crème der Waadtländer Chasselas, das oberste Treppchen des Podiums ist unglaublich schwer zu erklimmen. Für mich ist das mit den Olympischen Spielen vergleichbar.»

Perfektionistischer Olympiasieger

Aber warum begnügt er sich nicht mit seinem Sieg von 2010? «Wenn man zeigen will, dass man wirklich gut ist, muss man



TERRAVIN

Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence



CHEZ LE VIGNERON, LE RESTAURATEUR ET L'ÉPICIER • LES CRUS PRIMÉS SUR: WWW.TERRAVIN.SWISS  

seinen Erfolg bestätigen.» Was Simon Vogel regelmässig tut, ist er doch oft mit (mindestens) einem seiner neun Lagen-Chasselas im Finale vertreten. Und das will etwas heissen! Angesichts all der Medaillen, Trophäen und Preise würde man es nicht vermuten, aber Simon Vogel hat zwei schwierige Jahre hinter sich. «Abgesehen davon, dass meine Schwester Maude aus gesundheitlichen Gründen für längere Zeit ausgefallen ist, hat uns die Corona-Pandemie schwer getroffen. Und letztes Jahr haben wir wegen des miesen Wetters rund die Hälfte unserer Produktion verloren.»

Die Domaine du Croix Duplex zählt 27 Hektar Reben, «13 davon bewirtschaften wir selber, mit drei Festangestellten, der Rest wird von Vignerons-Tâcherons kultiviert.» Rund die Hälfte der Produktion, 70% davon Chasselas, verkauft Simon in Flaschen, die andere geht offen an Grossisten, welche immer mehr auf die Preise drücken. Doch Simon Vogel will nicht jammern. Viel lieber schwärmt er von seiner Herzenssorte Chasselas und der Zusammenarbeit mit dem beratenden Önologen Philippe Corthay. «Philippe ist quasi mein zweiter Vater, mein spiritueller Mentor.» Und genauso perfektio-

nistisch wie er selber, «denn der Chasselas verzeiht nicht den geringsten Fehler.» Ob er weiter versuchen will, die Platinlorbeeren nochmals zu gewinnen? Er lacht: «Nun, weder Philippe Corthay noch ich hätten etwas dagegen!» ■

► *Zu den roten Platinlorbeeren
siehe Seite 35*

*«Das ist wirklich die Crème de la Crème der
Waadtländer Chasselas, das oberste Treppchen
des Podiums ist unglaublich schwer zu erklimmen.
Für mich ist das mit den Olympischen
Spielen vergleichbar.»*

Simon Vogel von der Domaine Croix Duplex in Grandvaux





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 consignation :
pour vos fêtes, mariages, anniversaire

Matériel en location :
remorques frigo, frigos, verres

Visitez notre nouveau shop en ligne:
www.blavignac.ch



CAVES
BLAVIGNAC
www.blavignac.ch

Chavornay
Cave-magasin
de 1000 m²
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

Simon Vogel, the Tireless Champion of Chasselas Wine

After the interruption caused by the pandemic, the Terravin Lauriers de Platine competition has finally been able to resume its mission. On 18 November 2021, the best Chasselas prize went, by a hair, to Epesses Le Replan 2020, from Union Vinicole de Cully. The jury, composed of some 30 wine experts, oenologists, sommeliers and specialised journalists, designated the winner from among 16 finalists, selected from among the 409 Chasselas wines of the excellent 2020 vintage awarded the Terravin gold label.

After the prize-winning ceremony, Simon Vogel of Domaine Croix Duplex, at Grandvaux, who had two of his wines in the final 16, did not know whether he should be laughing or crying. “By just one vote!” Indeed, just one more vote and his Chasselas would have been on a par with the winner. The producer is obviously happy with his excellent performance but admits also to being disappointed. That is understandable: he had aimed for victory, without any false modesty. For another victory, to be exact. If you leaf through past issues of *Guillon*, you will find an article devoted to Simon Vogel’s win at the 2010 Lauriers de Platine. This tireless champion of Chasselas wine had obtained the famous title with his Calamin Grand Cru 2009. The interview quotes him as saying: “I believe it’s by far the greatest distinction for a Chasselas wine”. He has not changed his mind at all about that. His avowed 2010 objective of winning the Lauriers de Platine a second time, within ten years, was missed very narrowly.

Recognised by Parker

His Villette Les Barberonnes 2020 not only won over the Lauriers de Platine jury, it was also awarded 90 points (out of 100) in the Robert Parker Wine Advocate, while his Epesses 2020 obtained 92 points. That is the top score for a producer.

But then, is the Terravin award still relevant? He answers, indignantly: “Of course it is! The Terravin Lauriers de Platine are far harder to win! The wine is tasted several times: in the cellar, for the gold label; then once it’s been bottled; and again at the selection of the 16 finalists.” That is without counting the four consecutive rounds at the Terravin award selections in Crissier. “It’s really the best of best of Chasselas wines. And it’s incredibly hard to get to the top of the podium. It’s like the Olympic Games.”

A perfectionist

So why is Simon Vogel not satisfied with his 2010 victory? “If you want to show that you’re really good, you need to confirm your success.” Actually, he is doing the right thing. He is often among the finalists with (at least) one of his nine Chasselas wines. That says a lot. Given all his medals, trophies, and prizes, one does not expect to find out that Simon has experienced two difficult years. “In addition to the fact

that my sister, Maude, has been absent for health reasons, we were hard hit by the coronavirus pandemic. Last year we lost about half of our production because of adverse weather conditions.” The Domaine Croix Duplex consists of 27 hectares of vineyards, “thirteen of which we cultivate ourselves, with the help of 3 permanent employees, and the rest is handled by hired labourers”. Simon Vogel sells about half of his production, of which 70% is bottled Chasselas and the rest is in bulk to wholesalers, who are always pushing down prices. But Vogel does not wish to complain. He prefers to go into raptures over his beloved Chasselas wine and over the close collaboration he enjoys with his oenologist Philippe Corthay. “Corthay is almost a second father to me, my mentor.” Like him, he is a perfectionist, “because Chasselas is unforgiving, there’s no room for the slightest error”. Is Simon going to keep trying to win the Lauriers de Platine? “Well, with Philippe, nothing against it!”, he says, laughing.



Simon Vogel, Domaine Croix Duplex, Grandvaux

Olivier Mark, CIVV

Ein Präsident am Wendepunkt

Nach zwei Jahren Pandemie und dem historisch kleinen Jahrgang 2021 erwartet man von Olivier Mark, dem neuen Präsidenten der Communauté Interprofessionnelle du Vin Vaudois (CIVV), einen «Plan zur Neulancierung des Weinbaus», auszuarbeiten mit dem Kanton Waadt. Dieser jedoch verabschiedet im Juni den zuständigen Minister dieser Abteilung, Philippe Leuba...

Text: Pierre Thomas
Fotos: Philippe Dutoit

Seine Designation Ende 2020 überraschte: Die Waadtländer Weinbranche, bisher präsiert von einem Mann aus dem engsten Zirkel, abwechselnd nach «Familien», bestimmte den unabhängigen Ökonomen Olivier Mark aus Montreux zu ihrem Präsidenten. Jemanden mit dem Blick von aussen also, nach der langen Präsidentschaft von Gilles Cornut, technischer Direktor der Cave de La Côte in Tolochenaz.

*«Ich teile wirklich etwas mit den Winzern.
Und ich habe den Waadtländer Wein noch nie mit
so viel Vergnügen getrunken wie jetzt,
da ich die Leute kenne.»*

Olivier Mark

Eine pragmatische Vision

Olivier Mark, der bei der kommenden Ernte 58 Jahre alt wird und seit 2009 den Verband JardinSuisse präsiert, steht am Wendepunkt dieses ersten Mandats, das 15% seiner Tätigkeit ausmacht: «Ich wurde nominiert, weil die Leute Einsatz von mir erwarten. Jeder hängt von Ergebnissen ab, im Wissen darum, dass jedes Projekt Hoffnung und Energie freisetzt.» Er, der schon mehrmals bei einem Ressay auf Château de Chillon teilgenommen hat und diesen Herbst in die Confrérie du Guillon aufgenommen werden soll, sagt über sein neues Biotop: «Ich kann mich mit ihnen identifizieren. Ich bin erdverbunden. Ich kenne die Sicherheit, welche die Jahreszeiten vermitteln, aber auch die ökonomischen Spannungen. Ich teile wirklich etwas mit den

Winzern. Und ich habe den Waadtländer Wein noch nie mit so viel Vergnügen getrunken wie jetzt, da ich die Leute kenne.»

Trotz der Pandemie hat sich der Präsident der CIVV auf den Weg gemacht, um zahlreiche Akteure eines «sehr heterogenen» Wirtschaftsumfelds kennenzulernen, «nicht immer entlang der Hierarchie». Das ist nicht einfach in einem Weinbaugebiet, das es nicht mag, wenn man es (be-) drängt, und in dem die Regel gilt: wer nichts sagt, der stimmt zu, obwohl bisweilen... «Meine Lebensversicherung ist die Transparenz!», versichert der Selfmade Man, der zuerst Gärtner und dann Chef eines Gartenbauunternehmens im Chablais war und vor 15 Jahren mit voller Wucht von der Liberalisierung – und der Globalisierung – des Schnittblumenmarkts getroffen wurde, bevor er sich zum Betriebsökonom ausbilden liess, spezialisiert auf Qualitätsmanagement und Managementstrategien. «Einen Rosenstock oder eine Rebe kultivieren ist dasselbe. Doch hier hört der Vergleich auf.» Die «grundlegende Herausforderung bleibt es, die Arbeit aufzuwerten», fährt er bei einem Glas Chasselas fort.

Allgemeines Interesse und Konkurrenz

In einer Welt, die zwischen (untereinander konkurrierenden) kleinen und grossen Akteuren aufgeteilt ist, muss man deutlich machen, «dass das, was Ihrem Nachbarn nützt, Ihnen selbst nicht unbedingt Schaden zufügt.» Der scheidende Staatsrat Philippe Leuba hatte von der CIVV verlangt, dass sie «einen Strategieplan vorlegt, der langfristige Werte schafft», um sich die administrative und finanzielle Unterstützung des Kantons zu sichern. Die CIVV hat dem Minister im Herbst 2021 einen Katalog von 27 Massnah-

men vorgelegt. Dieses Dossier wurde darauf überarbeitet, in Zusammenarbeit mit der Generaldirektion für Landwirtschaft, Weinbau und Veterinärwesen (DGAV), also den Spitzenbeamten Frédéric Brand und Olivier Viret sowie dem neuen Generaldirektor (seit September 2021) Pascal Hottinger. Ein Trio, das verschiedene Berufsfelder kennt: die Bundesverwaltung der erste, Changins der zweite und Nespresso der dritte.

Anfang April, zur Zeit dieses Gesprächs, konzentriert sich das Projekt auf drei Achsen mit klar definierten Zielen. Zuerst will der Weinbau «seine Produktion beherrschen, innovativ sein und das Terroir dank transparenter Appellationen aufwerten.» Um das zu erreichen, sind diverse Massnahmen geplant: die Überarbeitung des Dossiers der AOP-IGP (mit der Änderung der AOC), die Reduktion der «ungeeigneten Flächen» der Weinregion und die Verwendung von Trauben ausserhalb der Weinproduktion. Zudem «will der Weinbau seine Auswirkungen auf die Umwelt reduzieren, bei allen Prozessen der Branche». Das bedeutet: Reduktion der phytosanitären Produkte, weniger Energieverbrauch vom Rebberg bis zum Keller und die Förderung kurzer Lieferketten bei der Distribution. Schliesslich «näht sich der Weinbau den Kunden an und bindet sie durch Promotion und angepasste Infrastruktur an sich.» Diese «Promotion wird unterstützt durch eine physische und virtuelle Infrastruktur, für einen optimalen Empfang der Kundschaft.»

Eine Internet-Plattform im Orbit

Schöne Worte... doch das letzte Kapitel hat sich bereits konkretisiert. Das Office des Vins Vaudois (OVV) entwickelt mit Waadt-

länder Partnern eine Internet-Plattform, die eine unmittelbare Sichtbarkeit und eine schnelle Verfügbarkeit der Weine ermöglicht. Das für dieses Jahr (2022) angekündigte Projekt stellt – selbstverständlich! – die delikaten Fragen nach der Konkurrenz unter grossen und kleinen Kellereien oder, prosaischer, nach der Logistik für den Transport und die Verteilung der Weine. Die Grundidee, fasst Olivier Mark zusammen, besteht darin, die Waadtländer Weinregion aufzuwerten, indem das Personal vor Ort ausgebildet wird, durch Förderung von Weintourismus und Degustationsformeln,



Olivier Mark, hier im Keller der Winzerkooperative von Vevey-Montreux, ist eng verbunden mit seiner Region.

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**
— FECHY —

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

dank denen mehrere Weine pro Thema (Rebsorten, Regionen, Vinifikationsart usw.) entdeckt werden können. Zudem sollen die Kunden durch regelmässige, auch computerbasierte Information an die Waadtländer Weine gebunden werden.

Ein dauerhafter Pakt

Dieser Plan zum Neustart, auf fünf Jahre angelegt, sollte durch eine Partnerschaft zwischen Kanton und CIVV besiegelt werden, in Form einer Vereinbarung, gestützt auf Gesetzestexte, die geändert werden müssten. Schlüsselement ist die gezielte Finanzierung der Massnahmen durch den Staat, unter Berücksichtigung der vom Office des Vins Vaudois erhobenen Taxen und durch finanzielle Anreize.

Olivier Mark – der diesen Frühling erfolglos für die Liberal-Radikalen für den Grossrat kandidiert hat – hat sich gegen die Anti-Pestizid-Initiativen engagiert, die im Juni 2021 vom Schweizer Volk abgelehnt worden sind. Heute präzisiert er: «Ich verstehe die Notwendigkeit, die Umweltbelastung zu reduzieren, und den Wunsch der

Konsumenten nach gesunden Produkten, welche die Umwelt so wenig wie möglich belasten. Die Waadtländer Weinberge sind ein Erbe, das einen grossen landschaftlichen, vor allem aber auch einen identitätsstiftenden Wert hat. Wenn die Reben verschwinden, verschwindet auch die Identität des Waadtlandes.» ■

Der Präsident der CIVV, des Waadtländer Weinbranchenverbands, am Fuss der Rebberge des Château du Châtelard, oberhalb von Montreux.



Konstanz in der Vielfalt

Am 12. Mai fanden in Solothurn zum fünften Mal die «Lauriers de Platine rouge» der Qualitätsmarke Terravin statt. Zu Beginn war die Streubreite mit 16 Finalisten gross, die Siegerliste zum Schluss kohärent.

Text: Pierre Thomas

Eine rund zwanzigköpfige Jury, zur Hälfte Deutschschweizer, bewertete die Weine im Cupsystem, mittels Elimination, bis der Sieger gekrönt werden konnte. Während diese Formel bei den Weissen simpel ist – eine Rebsorte, ein Jahrgang –, ist das Feld bei den Roten breiter: Es können Weine aus den fünf letzten Jahrgängen eingereicht werden, reinsortig oder (mehrheitlich) als Assemblage. Es gibt also eine Vielzahl von Parametern, welche das Resultat von 2022 allerdings nicht erahnen lässt: Die drei Erstplatzierten sind Weine auf der Basis von Ga-

maret und Garanoir, alle stammen aus dem Jahrgang 2021!

Ab dem Halbfinale waren nur noch Weine aus der Côte und den Côtes de l'Orbe dabei, aus den Regionen mit den höchsten Anteilen an roten Sorten (35% der Rebfläche in der Waadt). Sieger wurde Le Désir Noir, Domaine de La Crosetta in Gilly, AOC La Côte, Tartegnin Grand Cru, vor dem Montchanoir von Yves Martin, AOC Côtes de l'Orbe, Montcherand Grand Cru, und Le Courson, Château de Valeyres, vom Präsidenten der AOC Côtes de l'Orbe

Benjamin Morel. Auf dem vierten Platz landete der erste klassierte 2020er, der Dominoir, AOC La Côte, von Martial Besson, Cave des Rossillonnes in Vinzel, eine Assemblage aus Gamaret, Merlot und Cabernet Franc, die den Wettbewerb 2019 (mit dem 2017er) für sich entschieden hatte. ■

► *Zu den weissen Platinlorbeeren siehe Seite 26*



Waadt: ein Weingebiet ohne Geschichte(n)?

Im Kanton Waadt werden seit 2000 Jahren Reben kultiviert. Trotzdem gleicht die Geschichte des Weingebiets einer mittelalterlichen Karte von Amerika: einige leicht zugängliche Gegenden wurden erforscht, während der Rest dieses Universums eine von Mythen und Legenden bevölkerte *terra incognita* bleibt.

Text: Alexandre Truffer

1900 von einem anonymen Fotografen aufgenommen, zeigt dieser Abzug die Arbeit der Erntehelfer auf der *Domaine du Mont d'Or*.

2002 initiierte das Walliser Reb- und Weinmuseum ein Forschungsprojekt zur Geschichte und zum Wein im Kanton. Geleitet von Anne-Dominique Zufferey, beschäftigte das Abenteuer sieben Jahre lang dreissig Forschende. Mit einem Budget von fast zwei Millionen Franken brachte es ein mehrfach ausgezeichnetes, 500 Seiten starkes Werk hervor. Es ersetzte jahrhundertlang gepflegte Legenden und Vorurteile über den Walliser Weinbau durch seriöse historische Studien. Die Forschenden durchforsteten Tausende von Dokumenten in lateinischer, franko-provenzalischer und deutscher Sprache sowie im Dialekt, um aus den Nebeln der Vergangenheit das Bild eines viel komplexeren Walliser Weingebiets

herauszuschälen als erwartet. Genf und Neuenburg haben in der Zwischenzeit ähnliche, wenn auch viel weniger ambitionierte Projekte durchgeführt.

Und die Waadt? Der Kanton Waadt war bis zum ersten Drittel des 20. Jahrhunderts die grösste Westschweizer Weinregion. Seine Weine genossen schon im Mittelalter über die Grenzen hinaus Ansehen. Seine Winzer, bekannt für ihr *Savoir-faire*, stehen am Ursprung des amerikanischen, russischen und Walliser Weinbaus. Seine Weinbauschlösser dominieren seit 800 bis 1000 Jahren die fruchtbaren Hügel der Waadtländer Côte und die abrupten Hänge von Lavaux und Chablais. Und trotzdem ist die Waadt ein Weingebiet ohne Geschichte und Geschichten. Diese Feststellung mag hart erscheinen, vor allem drei Jahre nach Erscheinen des Buchs «Acteurs de la vigne», herausgegeben von der Société vaudoise d'Histoire et d'Archéologie und der Confrérie des Vignerons. Geleitet von Sabine Carruzzo-Frey und Philippe Kaenel, konstatiert dieses Werk auf seinen fast 500 Seiten vor allem, dass die Waadt ein verkanntes Weingebiet ist. Der Beweis dafür ist schon der erste Satz, geschrieben von Professor Jean-Daniel Morerod: «Man wird uns erlauben zu sagen, dass die Geschichte des Waadtländer Weinbaus im Mittelalter erst noch geschrieben werden muss.» Was die moderne Epoche betrifft – vom 16. bis zum 19. Jahrhundert –, so ist sie quasi inexistent, mit Ausnahme aller Vorgänge und Persönlichkeiten rund um die Confrérie des Vignerons. Das 20. Jahrhundert dagegen ist besser bekannt, es nimmt übrigens auch drei Viertel des Buches «Acteurs de la



© Médiathèque Valais - Martigny



© Hans-Peter Siffert

*Die Domaine du Mont d'Or:
Die Ankunft von Waadtländer
Weinpionieren nach dem
Sonderbundskrieg führt
das Walliser Weingebiet
in die Moderne.*

vigne» ein. Sabine Carruzzo-Frey, Archivarin der Confrérie des Vignerons, und Nicolas Isoz, Direktor des Musée de la Vigne et du Vin in Aigle, bestätigen, dass Dokumente im Zusammenhang mit dem Waadtländer Weinbau bisher nie erforscht wurden, weil die notwendigen finanziellen Mittel für eine solche Studie fehlten. Die beiden Fachleute sind sich einig: Die Geschichte des Waadtländer Weingebiets schlummert in privaten und öffentlichen Archiven, verstreut zwischen Bern und Turin. Um sie dem Vergessen zu entreissen, bräuchte es zwei Dinge: «Eine Person, die bereit dazu ist, sämtliche Hebel in Bewegung zu setzen, sowie vier bis fünf Millionen Franken!»

Geschichten wie aus einem Roman

Die Archive zu durchforsten, verlangt nach Kompetenzen, auch sprachlichen. Dieser zweite Teil des Artikels hat folglich nicht den Ehrgeiz, die Geschichte des Waadtländer Weingebiets zu erzählen, er zeigt lediglich auf, dass Recherchen im Schnellverfahren und mit Quellen, die in Buchhandlungen oder im Internet verfügbar sind, zu Begegnungen mit Persönlichkeiten führen, die es verdienen würden, aus der Versenkung geholt zu werden.

François-Eugène Masson, Gründer der Walliser Weinberge

François-Eugène Masson, Oberfeldwebel der Waadtländer Armee, welche nach dem Sonderbundskrieg das Wallis besetzte, gründete 1848 die Domaine du Mont-d'Or. Seine Vision und seine Hartnäckigkeit soll-

ten den Weinbau des Vieux-Pays radikal verändern. Zu erklären, dass der moderne Walliser Weinbau auf Waadtländer zurückgeht, verlangt diplomatisches Geschick. Heute assoziiert man Namen wie Gilliard oder Mercier mit Fendant und Cornalin. Dabei stammen diese beiden Walliser Weindynastien ursprünglich vom Lac Léman.

Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts ist auch die Epoche, in welcher die Behörden von Lausanne denen von Sion Chasselas- und (damals Dôle genannte) Pinot-noir-Stöcke liefern. Die Erziehung der Gobelet-Reben, bei der die Rebe an einem Sticker wächst, ist einer der Aspekte des Weinbaus «à la Vaudoise», die von der Sittener Landwirtschaftsgesellschaft propagiert wird. Mehr als eineinhalb Jahrhunderte nach seiner Gründung ist das erste Walliser Weingut immer noch in Waadtländer Besitz, gehört es doch der Gruppe Schenk. Auf der Website des Unternehmens liest man, Masson habe sich «Hals über Kopf in diese Ecke der kargen Erde verliebt», als er mit seiner Kompanie 1847 in der Region lagerte. Der Euphemismus verrät einiges über den Respekt, den man der historischen Realität in der Weinwelt entgegenbringt. François-Eugène Masson war Unteroffizier einer Besatzungsarmee, die vom Dezember 1847 bis zum April 1848 ein secessionistisches, nach einem Monat Bürgerkrieg geschlagenes Territorium besetzte. Die Dokumente zur Gründung der Domaine du Mont d'Or werden sorgfältig in Sion aufbewahrt, doch das Leben ihres Gründers scheint die Historiker nicht inspiriert zu haben. Dem Historischen Lexikon der Schweiz ist er unbekannt, in «Rebe und Wein im Wallis» wird

François-Eugène Masson kurz vorgestellt. Hier kann man lesen: «Auf der Durchreise durchs Wallis während des Sonderbundskriegs 1847 lernt der aus Territet (Montreux) stammende Unteroffizier die Gegend um Sitten kennen und zeigt sich vom immensen Potential der Böden überzeugt. Ein Jahr später erwirbt er sein erstes Grundstück am Pont-de-la-Morge und beginnt die lange, mühselige Arbeit, die bisher un bebauten Böden in Rebpzellen umzuwandeln: Er lässt sie roden, von Steinen befreien, die danach für den Bau der zahlreichen Stützmauern verwendet werden, tiefgründig bearbeiten, düngen und nivellieren, bevor er sie mit Chasselasstecklingen bestockt, die er aus seinem Geburtskanton Waadt importiert. In den ersten Jahren leidet das Unternehmen unter Frost und Trockenheit. Um seine Parzellen zu bewässern, lässt Masson eine Dampfmaschine installieren, die das Wasser aus den Sümpfen der Pont-de-la-Morge-Ebene zieht. Das ungeeignete System wird bald ersetzt durch den Bau einer Suone, die das Wasser vom kleinen Montorge-See heranzuführt.» Parallel dazu baut Masson einen tief in den Felsen gegrabenen «Weinkeller mit Presse und grossem Fassbestand». Unser Pionier vermachte das Gut 1870 seinen Kindern. Sein Sohn Georges liess später Riesling- und Sylvanerstöcke aus Deutschland einführen, deren Wein unter dem Namen Johannisberg kommerzialisiert wurde. Damit war eine der bekanntesten Etiketten der helvetischen Weinwelt geboren.

VON DER NATUR VERWÖHNT, VOM MENSCHEN VEREDELT



adveo.ch / photographie: Philippe Krauer



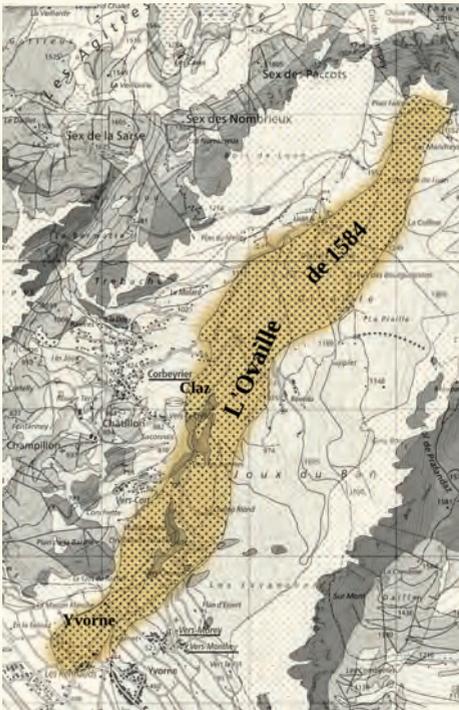
WEINGUT DER GEMEINDE YVORNE CLOS DE L'ABBAYE, 1^{ER} GRAND CRU

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



www.commune-yvorne.ch



© Pascal Besnard

Durch den berühmten Bergsturz der Ouille entstand im Jahr 1584 das heutige Weingebiet von Yvorne.

Das Château Maison Blanche und die berühmte Reblage L'Ouille.

Agathe von Erlach, die grosse Dame von Yvorne

Die Geschichte, wie Yvorne und Corbeyrier während des grossen Felssturzes von 1584 zerstört wurden, ist schon etliche Male erzählt worden. Diejenige vom Wiederaufbau des Dorfes durch Agathe d'Erlach, die Frau des Gouverneurs von Aigle, hingegen deutlich seltener.

2016 kam die Revue *Le Guillon* in einem Chablais-Dossier auf das tragische Ereignis zurück, das zu Ende des 16. Jahrhunderts das berühmteste Terroir des Chablais geschaffen hatte. Nach drei Tagen regelmässiger Erdstösse, gaben die Bergflanken, welche über den Dörfern Corbeyrier und Yvorne aufragten, nach und stürzten den Steilhang hinunter. Corbeyrier, das gemäss einem Notar aus acht Häusern und zehn Scheunen bestand, wurde in wenigen Sekunden wegrasiert, mit Ausnahme eines Gebäudes, das wie durch ein Wunder verschont blieb. Nach Corbeyrier legte der Erdbeben noch an Tempo zu und verschüttete das Dorf Yvorne. Vielleicht ist es mit Dörfern wie mit Personen: Sobald sie verschwunden sind, haben sie nur noch Qualitäten. Zumindest zeichnet unser Notar ein idyllisches Porträt von Yvorne vor 1584. Es war laut ihm «ein derart fruchtbarer Ort, dass man dreimal pro Jahr Weizen, Hirse und Rüben ern-

ten konnte. Auch gab es weder Arme noch Bettler, ... alles waren einfache, arbeitsame Leute, weit weg von üblen Praktiken wie Wucher und Prozessen.» Da die Männer auf den Feldern waren, fanden sich unter den rund hundert Todesopfern vor allem Frauen und Kinder. Vier Keller, sechs Scheunen und 69 Häuser wurden mitgerissen, neben ein paar Hundert Stück Vieh.

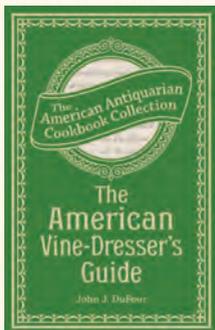
Die Überlebenden weigerten sich, erneut am Ort der Katastrophe zu leben. Das Dorf Yvorne wurde erst zwanzig Jahre später wieder aufgebaut. Die Quellen zum Wiederaufbau sind fragmentarisch, alle aber erwähnen die Arbeit von Anton von Erlach und seiner Frau Agathe, geborene von Diesbach. Die Erwähnung des Erstgenannten ist nicht verwunderlich: Er ist zwischen 1603 bis 1609 Gouverneur von Aigle und ein bedeutendes Mitglied der Familie, welche das Château Maison Blanche erbaut, das mehr als eineinhalb Jahrhunderte in ihrem Besitz bleibt. Dass seine Frau ihn regelmässig begleitet und dass ihre Rolle in gewissen Quellen hervorgehoben wird, ist hingegen erstaunlich. Diese Patrizierin in einem frauenfeindlichen politischen System muss eine absolut ausschlaggebende Rolle gespielt haben, um überhaupt erwähnt zu werden. Man weiss sehr wenig über Agathe. Geboren am 6. Oktober 1567 in Bern, heiratet sie im Alter von 19 den zehn Jahre älteren Anton



© Edouard Curchod

Das Geburtshaus von Jean-Jacques Dufour, links im 19. Jahrhundert. Heute (Bild rechts) beherbergt es das historische Museum von Montreux.

«Ich war erst 14 Jahre alt, als ich den Entschluss fasste, nach Amerika zu kommen, um hier zu probieren, Trauben anzubauen. Entschieden habe ich mich beim Lesen der Zeitungen, die damals voll waren mit Nachrichten vom amerikanischen Unabhängigkeitskrieg.»



«The american vine-dresser's guide», 1826 gedruckt in Cincinnati. Der Autor John James Dufour beschreibt sich selbst als «ursprünglich aus der Schweiz stammend und heute amerikanischer Bürger».

von Erlach. 1612 stirbt sie an der Pest, ein Jahr, nachdem der Wiederaufbau von Yvorne abgeschlossen ist. Ihr Werk ist bekannt, das Dorf Yvorne zieht jedes Jahr Tausende von Weinliebhabern an. Ihr Leben allerdings bleibt noch zu erforschen.

Jean-Jacques Dufour, ein amerikanischer Pionier

Jean-Jacques Dufour, 1763 in Montreux geboren, gründete die Stadt Vevay... im amerikanischen Bundesstaat Indiana. Sein Buch «Le guide du vigneron américain» bietet eine moderne, sehr detaillierte Vision der Anfänge des US-Weinbaus. 2000 publizieren die Editions la Valsainte dieses Buch, die Übersetzung eines 1826 in Cincinnati gedruckten Werks namens «The american vine-dresser's guide». Der Autor, John James Dufour, beschreibt sich selbst als «ursprünglich aus der Schweiz stammend und heute amerikanischer Bürger. Winzer seit seiner Kindheit und in den letzten 25 Jahren in diesem Beruf tätig, zuerst in Kentucky und jetzt an der Grenze zu Ohio, nahe von Vevay, Indiana.»

Jean-Jacques Dufour ist ohne Zweifel die bekannteste der hier vorgestellten Per-

sönlichkeiten. Sein Geburtshaus ist heute Sitz des Musée du Vieux-Montreux. Das «Swiss Wine Festival», in dem der Wein übrigens nur eine sekundäre Rolle spielt, findet jedes Jahr in Vevay statt, einem kleinen Flecken mit weniger als 2000 Einwohnern, das sich rühmt, Hauptstadt des Switzerland County zu sein. Dufours Buch, das bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts als Referenzwerk des amerikanischen Weinbaus galt, wird in den Nationalbibliotheken von Bern und Washington aufbewahrt. Als exzellenter Beobachter, präziser Autor und grosser Reisender sollte Jean-Jacques Dufour im Pantheon des Schweizer Weinbaus vertreten sein, doch wird er nicht einmal im Historischen Lexikon der Schweiz erwähnt. Aber geben wir unserem Winzer aus Montreux selbst das Wort: «Ich war erst 14 Jahre alt, als ich den Entschluss fasste, nach Amerika zu kommen, um hier zu probieren, Trauben anzubauen. Entschieden habe ich mich beim Lesen der Zeitungen, die damals voll waren mit Nachrichten vom amerikanischen Unabhängigkeitskrieg.» Die französischen Offiziere, Alliierte der Republikaner, beklagten sich, dass es in einem derart prosperierenden Land keinen Wein gebe. Jean-Jacques Dufour stellte fest, dass Amerika auf den gleichen Breitengraden liegt wie die weltweit besten Weinproduzenten: Spanien, Südfrankreich, Italien und Griechenland. So entschloss er sich, «die Kultivierung der Trauben und alles, was dazu gehört» zu studieren. «Das machte aus mir einen Winzer.» Unser Pionier klagt, er habe mehrere Gelegenheiten verpasst, in Amerika reich zu werden, so sehr sei er vom Willen besessen gewesen, die Reben in seiner Wahlheimat

heimisch zu machen. Er kam zwar nicht zu Vermögen, aber sein Erbe wird heute von der First Vineyard Winery in Kentucky beansprucht, die unterstreicht, sie sei durch einen Schweizer Einwanderer namens John James Dufour gegründet worden und damit die älteste kommerzielle Kellerei der USA. Schon die Präsidenten Thomas Jefferson und James Madison hätten die Weine des Hauses sehr geschätzt...

**Jean-Pierre Blanchet,
der Räuber aus Lutry**

Europa in Schutt und Asche, die Eidgenossenschaft mit wackliger Neutralität, zahllose politische Flüchtlinge, ein Akt der Piraterie vor dem Schloss Glérolles, Chasselasfässer, gefüllt mit Tausenden von gestohlenen Talern: Die vergessene Geschichte des Seigneur de Montagny würde bestens nach Hollywood passen.

Am 13. August 1706 erhält der Vogt von Moudon den Befehl, sich mit einer Schar Soldaten ins Lavaux zu begeben. Er hat einen versiegelten Brief bei sich, darin: den Namen einer Persönlichkeit aus der Region, die er verhaften muss. Als die Truppe das Château de Montagny belagert, ruft Jean-Pierre Blanchet, Baron de Lays und Bannerträger von Lutry, einem seiner Komparsen zu: «Kauf meinen *vin nouveau*, die Hefe ist gut». Der Offizier beschliesst, den Keller des Weinguts zu inspizieren. Unter der Presse findet er 29 Säcke, die gemeinhin für Geldtransporte verwendet werden. Und in den Fässern nicht weniger als 7888 Silbertaler. So erhalten die Herren von Bern einen Teil des Geldes zurück, das Ludwig XIV. für

seine Armeen in Italien bestimmt hatte und das von Partisanen im Auftrag des Herzogs von Savoyen gestohlen worden war.

Es ist anfangs des 18. Jahrhunderts, im Spanischen Erbfolgekrieg steht der französische König Ludwig XIV., verbündet mit spanischen, italienischen und deutschen Fürstentümern, dem Rest Europas gegenüber. Die Schweiz, seit dem Westfälischen Frieden 1648 neutral, bleibt von den Kämpfen und den Überfällen bewaffneter Banden verschont. Sie nimmt aber zahlreiche Flüchtlinge auf, von denen einige dank Massnahmen überleben, welche die Behörden und die lokale Bevölkerung irritieren. Die Revolte der Kamisarden, Protestanten, die gegen den König von Frankreich kämpften, führt zu einem zweiten Strom von Flüchtlingen in Richtung Schweiz. Das reformierte Bern unterstützt diese Glaubensgenossen und nimmt sie auf. Im Unterschied zu den Emigranten, die nach dem Widerruf des Ediktes von Nantes in die Schweiz gekommen sind, handelt es sich bei den Kamisarden nicht um Bürger und Handwerker, sondern um Widerstandskämpfer, gestählt in jahrelangem Krieg gegen die königlichen Truppen. Denken Sie sich noch die endemischen Raubüberfälle hinzu, die in den Wäldern des Jorat und rund um den Léman grassierten, und Sie erhalten ein recht treues Abbild dieser bewegten Zeiten.

Gemäss Bernard de Cérenville, Autor von «Camisards et partisans dans le Pays de Vaud 1703-1707», ist Jean-Pierre Blanchet «eine Persönlichkeit von zweifelhaftem Ruf». Gegen 1660 in einer Patrizierfamilie der Region geboren, zeigt unser Waadtländer Robin Hood «einen undisziplinierten Charakter und eine besorgniserregende Nei-

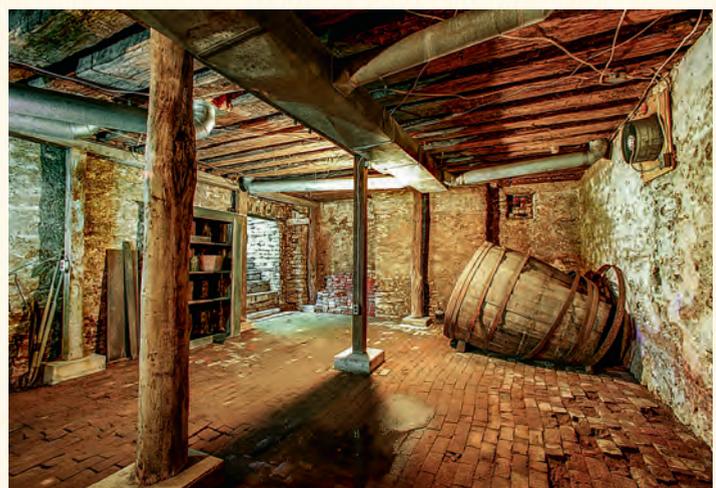


Vevay, Hauptort des Switzerland County im US-Staat Indiana.

Der Keller der Maison Morerod, 1817 in Vevay erbaut vom Schwager Jean-Jacques Dufours und das erste rentable Weingut der USA.



© Edouard Curchod



© Edouard Curchod



CURE D'ATTALENS



OBRIST

VERFÜGBAR AUF **OBRIST.CH**

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



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



gung zum Abenteuerum». 1687 heiratet er in Commugny Françoise Colomb, Dame de Lays, die er unter abenteuerlichen Verhältnissen auf einer Reise nach Frankreich kennengelernt hat. Unser Hasardeur kommt so zu einem Titel als Baron und zu den nötigen Mitteln, um das Château de Montagny zu kaufen. In seinem 1910 erschienenen Buch hält de Cérenville Jean-Pierre Blanchet für «schlau, ziemlich skrupellos und einen richtigen Schelm in seinem Gewerbe». Er ist folglich nicht erstaunt, ihn in einen Raub verwickelt zu sehen, der ernste politische Konsequenzen hätte haben können. Am 15. Juli 1706 begegnet Jean-Pierre Blanchet in der Auberge de la Croix-Blanche in Ouchy einer Gruppe Kamisarden. Diese haben das Geld, das der französische König seinen in Turin stationierten Truppen schicken wollte, entwendet. In Genf gestartet, soll der Schatz per Schiff transportiert werden, um den Gefahren der Landstrasse auszuweichen. Ludwig XIV. hat die Berner Behörden über den Geldtransport informiert und zählt darauf, dass sie einen reibungslosen Transport garantieren. Vier Tage später verlässt das Schiff mit dem französischen Geld den Hafen von Lausanne. Auf Höhe des Château de Glérolles wird das Schiff geentert, die Besatzung neutralisiert und die Beute in das von Jean-Pierre Blanchet gecharterte Boot umgeladen. Dieses legt in der Nähe von Pully an, wo gemäss Bernard de Cérenville «die Ladung nicht ohne Mühe gelöscht wird: 50 Säcke, von denen jeder 272 Silbertaler enthält, einige Säcke mit Golddublonen, Spulen mit Gold- und Silberfäden, Tressen und einige Flaschen feinsten Likörs» werden ausgeladen. Die Piraten teilen sich die Beute, und der Seigneur de



© Hans-Peter Siffert

Auf Höhe des Château de Glérolles wird das Schiff geentert, die Besatzung neutralisiert und die Beute in das von Jean-Pierre Blanchet gecharterte Boot umgeladen.

Montagny nimmt seinen Teil, drei Säcke mit Silbermünzen, sowie die 26 Säcke für den Auftraggeber des Überfalls, den Herzog von Savoyen, um sie in seinem Manoir zu verstecken. Die Franzosen schäumen vor Wut, die Berner fürchten, dass der Diebstahl zum Krieg führen könnte. Die Verschwörer sind der Meinung, eine militärische Aktion für den savoyischen Herzog durchgeführt zu haben, und nicht einen Akt der Piraterie. Ihre Diskretion ist alles andere als exemplarisch. Einen Monat nach der Attacke wird Jean-Pierre Blanchet festgenommen, in ein Berner Gefängnis geworfen, gefoltert und zum Tod verurteilt. Am 4. Januar 1707 wird er öffentlich enthauptet.

Die Richter entdecken, dass die Räuber Unterstützer aus der Politik hatten, etwa den Vogt von Lausanne und den Seigneur de Corcelles. Obwohl rund zehn Säcke mit Gold, die Jean-Pierre Blanchet gestohlen hatte, bei Letzterem wiedergefunden wurden, mussten diese beiden einflussreichen Patrizier lediglich ihrer Ämter abgeben. Sie gingen ins Exil nach Neuenburg, wo sie daran arbeiteten, das Fürstentum aus dem französischen Einflussbereich herauszulösen und unter die Rockschüsse des Königs von Preussen zu bringen. ■

Some Personalities of the Vaud Vineyards... Rescued from oblivion!

François-Eugène Masson, founder of the Valais vineyards

A sergeant-major in the Vaud army, François-Eugène Masson created Domaine du Mont-d'Or in 1848 when his army occupied Valais after the Sonderbund war. More than one and a half centuries later, the oldest wine estate in Valais is still in Vaud hands: it belongs to the Schenk group. François-Eugène Masson was a non-commissioned officer of the army that occupied a breakaway region, from December 1847 to April 1848, that was beaten after a month of civil war. Unknown to the Historical Dictionary of Switzerland, François-Eugène Masson is presented briefly in *Histoire de la vigne et du vin en Valais* (A History of Valais Vineyards and Wines). It mentions that: "When he passed through Valais during the Sonderbund War in 1847, the sergeant-major, a native of Territet (Montreux), became convinced of the great wine-growing potential of the soils in the region of Sion. One year later, he acquired his first plots of land in Pont-de-la-Morge: he had them cleared, the stones were removed and used to build the many support walls, and the land was levelled for the planting of young

Photograph taken in 1900 by an anonymous photographer showing harvesters at work at Domaine du Mont d'Or



Chasselas plants which he imported from his native Vaud canton. He built a cellar carved into the rock, and a press." This pioneer transferred the vineyard to his children in 1870. His son Georges had some Riesling and Silvaner grapes brought over from Germany, which were sold under the name of Johannisberg, giving rise to one of the best known wine labels in Switzerland.

Agathe d'Erlach, the great lady of Yvorne

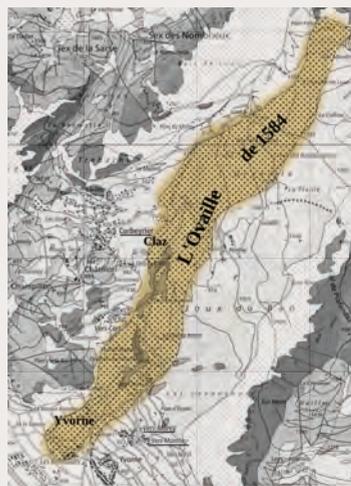
The story of the destruction of Yvorne and Corbeyrer by the great 1584 landslide has been told many times. That of the rebuilding of a village by Agathe d'Erlach, the wife of the governor of Aigle, is heard far less often.

After three days of regular tremors, the mountain slopes overlooking the villages of Corbeyrier and Yvorne, weakened by the telluric movements, caved in and roared down the cliff. The first village was destroyed in a few seconds except for one dwelling that was miraculously spared. The landslide raged on and hit the village of Yvorne. The men were in the fields; the hundreds of victims were mostly women and children. The inhabitants refused to return to the scene of the disaster. The village of Yvorne was only rebuilt some 20 years later. The sources recounting the reconstruction mention the joint work carried

out by Antoine d'Erlach and his wife, Agathe, née Diesbach. Her husband was the first governor of Aigle, from 1603 to 1609. He belonged to a prominent family that had built the Maison Blanche chateau and retained ownership of it for more than one and a half centuries. The mention by some sources of his wife's involvement is surprising. To have merited such mentions, this noblewoman must have played an extremely important role. Little is known of Agathe. She was born on 6 October 1567, in Bern, was married at the age of 19 to Antoine d'Erlach, ten years her senior, and died of the plague in 1612, a year after Yvorne had been completely rebuilt. Her work has won recognition, and every year Yvorne attracts thousands of wine-lovers. Her life has yet to be written.

Jean-Jacques Dufour, the pioneer of the Americas

Born in Montreux in 1763, Jean-Jacques Dufour founded the town of Vevay, in the State of Indiana. In 2000, Editions la Valsainte published *Le guide du vigneron américain*, a translated version of *The American Vine-Dresser's Guide*, printed in 1826, in Cincinnati. The author was John James Dufour, "a winegrower since childhood and has worked in that profession over the last 25 years, first in Kentucky and now on the banks of the Ohio, near Vevay,



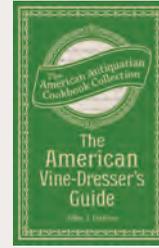
The path of the 1584 landslide which gave rise to the Yvorne vineyards



The house where Jean-Jacques Dufour was born (in the 19th century and today), now the Montreux History Museum



The cellar of the Old Morerod Home, built by Jean-Jacques Dufour's brother-in-law in Vevey, in 1817, and the first profitable winery in the USA



The American Vine-Dresser's Guide, printed in 1826 in Cincinnati. In it, the author John James Dufour describes himself as "previously Swiss and presently an American citizen"

Indiana." The house where Jean-Jacques Dufour was born has become the Musée du Vieux-Montreux. The Swiss Wine Festival, where wine plays only a secondary role, takes place every year in Vevey, a small village with fewer than 2,000 inhabitants, that takes pride in being the principal town of Switzerland county. Jean-Jacques Dufour should rank among the greatest Swiss winegrowers, yet he is not even listed in the Historical Dictionary of Switzerland. In his own words: "I was only 14 when I decided to go to America to take a try at cultivating grapes. I took the decision when reading the newspapers which at the time were full of news about the American War of Independence." The French officers, allied with the Republicans, were complaining because there was no wine in that prosperous country. Jean-Jacques Dufour soon discovered that America was situated at the same latitude as the best wine producers in the world: Spain, the South of France, Italy and Greece. So he decided to study grape-growing and become a winegrower. Perhaps he did not make a fortune, but the First Vineyard Winery, in Kentucky, claims his heritage asserting that the establishment, founded by a Swiss immigrant by the name of John James Dufour, is the USA's oldest winery, and its wines have been appreciated by the presidents Thomas Jefferson and James Madison.

Jean-Pierre Blanchet, the brigand of Montagny

The forgotten story of Jean-Pierre Blanchet, the Baron of Lays and Lord of Montagny, is worthy of Hollywood.

On 13 August 1706, the bailiff of Moudon received the order to drive a unit of soldiers to Lavaux. He took with him a sealed letter. In it was the name of a personality living in the region who was to be arrested. While the troop invaded the Château de Montagny, the officer went to inspect the cellar of the wine estate. Under the press, 29 bags were found used for transporting funds. In the barrels lay no fewer than 7,888 silver ecus. Their Excellencies of Bern had found part of the funds that Louis XIV had earmarked for his armies in Italy, and which was stolen by partisans commissioned by the Duke of Savoie.

At the beginning of the 18th century, the War of the Spanish Succession set Louis XIV and his allies, a number of Spanish, Italian and German principalities, against the rest of Europe. Switzerland, which had been neutral since the Treaty of Westphalia in 1648, was spared the fighting. The revolt of the Camisards, the protestants fighting against the king of France, gave rise to a flow of refugees escaping to Switzerland. As a reformed power, Bern welcomed their co-religionists. The Camisards were

members of the resistance, hardened by years of war against the royal troops. According to Bernard de Cérenville, the author of *Camisards et partisans dans le Pays de Vaud 1703-1707* (Camisards and Partisans in Vaud 1703-1707), published in 1910, Jean-Pierre Blanchet was: "a person of an uncertain reputation", born around 1660. In 1687 he married in Commugny Françoise Colomb, the Lady of Lays, whom he had met while travelling in France. There, he obtained the title of baron and the means to purchase the Château de Montagny. On 15 July 1706, Jean-Pierre Blanchet met a group of Camisards at Ouchy. They decided to lay their hands on the money that the king of France was sending to his troops stationed at Turin. The treasure left Geneva by boat to avoid the dangers of the road. Louis XIV had notified the Bern authorities about the transport of funds and was counting on them to safeguard the transfer. The boat transporting the French money was boarded near the Château de Glérolles, the crew were overpowered, and the booty was transferred to a boat that Jean-Pierre Blanchet had rented. He came ashore near Pully. Some 50 bags of silver containing 272 ecus, several bags of gold doubloons, and some reels of gold and silver wire were unloaded. The pirates shared the booty, and the Lord of Montagny carried off his share, three bags of silver, as well as the 26 bags due to the Duke of Savoie, the commissioner of the attack, and hid them in his manor, in the heart of the vineyards. The French were furious and the Bernese feared that the theft might constitute a casus belli. Jean-Pierre Blanchet was arrested a month after the attack, taken to a Bernese prison, tortured, condemned to death and beheaded in a public square on 4 January 1707.

The boat was boarded near the Château de Girolles, the crew overpowered, and the booty was transferred onto a boat rented by Jean-Pierre Blanchet



SERVAGNIN

MORGES GRAND CRU

·SERVAGNIN·



600 ANS
D'HISTOIRE

·DEPUIS 1420·



vins de morges

Association pour la promotion
des Vins de Morges
Case postale 72
1110 Morges 1
T 079 869 28 94
vinsdemorges@bluewin.ch
www.vinsdemorges.ch

PREMIER PINOT NOIR SUISSE

Der Servagnin, sechs Jahrhunderte... und zwei Jahre alt!

Text und Foto: Pascal Besnard

Die reiche Geschichte des Servagnin haben wir 2020 in der Ausgabe 56 Ihrer Lieblings-Revue erzählt. Damals war die Rede von zahlreichen Anlässen, mit denen die 600-jährige Präsenz des Burgunder Pinot Noir in der Region von Morges gefeiert werden sollte.

Doch dann kam die Pandemie... Covid-19 warf zwar die Agenda über den Haufen, konnte aber der kollektiven Begeisterung der Servagnin-Promotoren keinen Abbruch tun. Und so folgt seit Anfang Jahr ein Anlass auf den anderen. Etwa eine Masterclass, die Produzenten und andere Weinprofis, Sommeliers und Weinjournalisten zusammenbrachte. Diese Degustation zeigte die Alterungsfähigkeit des Servagnin auf sowie seine etwas «wilde» Seite, die ihn von anderen Pinots Noirs unterscheidet. Erinnerungswürdig auch ein Galaabend mit 250 Gästen an der Hotelfachschule von Lausanne. «Und auch 2023 haben wir etwas vor», präzisiert der unverwüsthliche Raoul Cruchon aus Echichens, Präsident des Komitees zum 600. Jahrestag und Initiator des Servagnin-Projekts – ein Abenteuer, das vor dreissig Jahren begonnen hat. «Die Idee: Wir wollen den Servagnin symbolisch nach Savoyen zurückbringen, woher er zu uns gekommen ist. Und zwar in Form einer mit Wein gefüllten Barrique und einigen Rebstöcken, die wir an Bord der Vaudoise über den Lac Léman transportieren und der Schlossherrin von Château de Ripaille, Madame Necker, übergeben werden. Die Expedition wird zusammen mit Préfet Bernard Vioud vom Cotterd de Savoie der Confrérie du Guillon organisiert.»

Den Burgunder Stil unterstreichen

So viel zum Thema Veranstaltungen. Bleibt die Grundlagenarbeit. Mit den Resultaten, welche die rund zwanzig Produzenten, die hinter der Marke Servagnin stehen, bisher erreicht haben, ist Raoul Cruchon sehr zufrieden. Trotzdem findet er, es sei «durchaus möglich, die önologische Technologie noch



weiter zu verfeinern, weiter zu gehen bei der Beratung – etwa indem man einen spezialisierten Berater aus dem Burgund konsultiert, um den burgundischen Stil des Servagnin noch mehr zu unterstreichen.» Obwohl nur etwa 30'000 Flaschen Servagnin produziert werden, gehen kleine Mengen davon in den Export, manche werden sogar bis nach Japan verschickt!

Und die Idee einer Ausweitung auf andere Regionen? Da ist Raoul Cruchon skeptisch: «Das ist eine Handelsmarke, die den Vins de Morges gehört. Der Servagnin ist eine gute Gelegenheit, diese Region und ihre 620 Hektar Reben ins richtige Licht zu rücken. Viel zu lange war sie unbekannt und wurde durch den allgemeinen Namen La Côte trivialisiert. Heute existiert Morges als Weinbauregion, davon zeugen die Weinsalons Arvinis und Divinum. Und von jeder verkauften Flasche Servagnin geht etwas mehr als ein Franken an die Vins de Morges.» ■

*Raoul Cruchon, Präsident
des Komitees zur 600-Jahr-
feier des Servagnin.*





Der Boutefas bekommt endlich seine AOP!

Das ist der Lohn für ein Vierteljahrhundert des Kampfes für die Anerkennung einer jahrhundealten Tradition: Der Boutefas, der mollige Bruder des Waadtländer Saucisson, hat endlich seine Appellation d'origine protégée (AOP) erhalten! Zu Ehren gekommen dank einem Wettbewerb, der nicht mehr stattfinden wird, muss sich der Pummel jetzt bewähren.

Text: Pierre-Etienne Joye
Fotos: Sandra Culand

Das grösste Stück des Wegs ist geschafft. Im vergangenen Dezember hat das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) den Boutefas offiziell als geschützte Herkunftsbezeichnung (Appellation d'origine protégée = AOP) registriert. Diesen Herbst sollen die ersten Exemplare mit dem Label in den Verkauf kommen, falls sie alle gestellten Anforderungen erfüllen. Es gibt noch viel zu tun. Armand Stuby, Vizepräsident der 2006 gegründeten Interprofession de la Charcuterie AOP, ist zuversichtlich, erinnert aber daran, dass noch eine wichtige Etappe respektiert werden muss: die Verwendung eines spezifischen Schweins aus einem genau begrenzten Territorium, dem französischsprachigen Teil von Freiburg und aus der Waadt. Denn der Parcours zur Erlangung der geschützten Herkunftsbezeichnung hat sich parallel zu demjenigen des Jambon de la Borne im Kanton Freiburg entwickelt. Beide Kantone haben also am selben Strick gezogen, um den höchsten Schutz für ihre Vorzeigeprodukte zu erlangen.

Das gute Schwein finden

Das Element, das den Jambon de la Borne und den Boutefas verbindet, ist der Rohstoff, das Fleisch eines Schweins, das in der bestimmten geografischen Ära grossgeworden und mit genau definiertem Futter gemästet worden ist, vor allem mit Molke und Getreide. In den letzten Jahren der Verhandlungen musste also das geeignete Schwein gefunden werden. Selektioniert wurden das Schweizer Edelschwein und die Schweizer Landrasse, auch Kreuzungen

zwischen den beiden Rassen sind erlaubt. Armand Stuby präzisiert: «Es gibt natürlich Mehrkosten von rund dreissig Franken pro Tier, wenn man eine optimale Produktion garantieren will. Dieser Betrag wird von den Metzgern übernommen und teilweise auf die beiden neuen AOP-Fleischprodukte übertragen. Sobald wir auf die ersten Produzenten von zertifizierten Schweinen zählen können, kann die Herstellung der Boutefas mit Anrecht auf das prestigereiche Label starten, diesen Sommer oder Herbst.»

Aufgewertete Branche

Die Herausforderung für die Branche? Die Metzger davon zu überzeugen, sämtliche Stücke dieser regionalen Schweine zu kaufen und zu verwenden. Das Pflichten-



*Armand Stuby,
Vizepräsident der
Interprofession de la
Charcuterie AOP.*



heft betont eine Selbstverständlichkeit: Der Boufefas AOP muss von A bis Z in den kantonalen Zonen produziert werden, mit einer obligatorischen minimalen Reifezeit. Und mit bestimmten Zutaten, von Gewürzen bis zum Holz zum Räuchern. Das Resultat ist ein Produkt, das zwar ein bisschen teurer ist, doch wertet dieser europaweit seit 2009 anerkannte Schutz die ganze Branche und ihr traditionelles, authentisches Savoir-faire auf, von den Schweinezüchtern bis hin zu den Metzgern und Charcutiers. Armand Stuby, selbst Boufefas-Produzent in Vevey, stellt fest: «Die ganze Branche könnte AOP-Boufefas produzieren, aber nicht alle wollen das Zertifikat. In diesem Fall müsste man den Namen ändern, etwa in Botato oder Bourrifas.» Bourrifas, so nannte man den Boufefas zu Anfang.

Lassen wir die unverzichtbaren technischen Elemente beiseite und kommen zum Kern dieses Ausnahmeprodukts. Die

älteste schriftliche Erwähnung stammt aus dem Jahr 1634. Der Boufefas oder Bourrifas erscheint in einem schwarzen Buch, das in den Archiven des Kantons Freiburg aufbewahrt wird. Trotz dieser Überlieferung ist nicht sicher, dass der Boufefas vor dem 19. Jahrhundert sehr verbreitet war. Sicher ist nur, dass die imposante, aufgeblasene Wurst ab dann exklusiv im Herbst zur Zeit der «Metzgete» produziert wurde und für besondere Gelegenheiten wie Besuche, Hochzeiten, Taufen und andere Familienfeste reserviert war.

Ein Schwein, ein Boufefas

Dass der Boufefas rar ist, hat einen Grund: Er wird in den *caecum* (Blinddarm) des Schweins gestossen und besitzt deshalb nur eine Öffnung. Mit einem ganzen Schwein kann man folglich nur einen einzigen Boufefas produzieren. Die Füllung? Besteht aus einem Gemisch von 65% ma-

Mit einem ganzen Schwein kann man nur einen einzigen Boufefas produzieren!



gerem Fleisch und 35% Speck. Aromatisiert ist das Ganze mit Weisswein, bisweilen mit Hefeschnaps und verschiedenen Gewürzen, darunter Pfeffer, Knoblauch und Koriander. Letztlich fast dieselbe Zusammensetzung wie beim Saucisson Vaudois IGP, nur ein wenig grobkörniger (5 bis 8 mm). Nach dem Räuchern erhält man einen Boutefas in schönem Goldbraun, der zwischen 600 Gramm und zwei, drei Kilo wiegt. Das rohe Fleisch? Es spielt ins rötliche Rosa. Bleibt nur noch, den Boutefas im kochenden Wasser zu sieden, eine Stunde pro Kilo. Und bitte sehr: Man sticht ihn nicht ein, sonst entschwindet das ganze Fett im Kochwasser und unser König der Würste wird trocken und fad. ■

Die Nacht des Boutefas

Das ist eine Geschichte, die aufs Jahr 2015 zurückgeht. Sie könnte mit der siebten Ausgabe enden, die am 7. Mai stattgefunden und Blaise Morier von der Metzgerei du Tilleul in Prilly ausgezeichnet hat. Dank Einführung der AOP ist der Boutefas jetzt gross genug, um auf eigenen Beinen zu stehen, findet Slow Food Vaud. Was nächstes Jahr überprüft werden kann. Dennoch: Die Nacht des Boutefas hat dazu beigetragen, das Image der Moppelwurst aufzupolieren. Der Initiator der Veranstaltung, der Direktor der Woche des Geschmacks Joseph Zisyadis, räumt ein: «2015 haben wir uns gesagt: Für einmal ist es nicht an den Produzenten, sondern an uns, den Essern, etwas zu organisieren, um dieses Produkt zu unterstützen, das sich mühsam um die AOP bemüht. Resultat: Eine Ausgabe folgte der anderen, mit dem bekannten Erfolg für die Sieger wie für die Teilnehmer – und vor allem für den Boutefas selbst.» Das Prinzip: eine professionelle Jury aus Branchenvertretern und Journalisten wählt aus rund zwanzig Kandidaten fünf Finalisten aus. Danach küren 200 Gäste und Degustatoren die Miss oder den Mister Boutefas. Die wahre Siegerin dieses Jahr: die AOP!

Stéphanie Ogiz,
Miss Boutefas 2019.



Drei Fragen...

... an Stéphanie Ogiz, Miss Boutefas 2019, von der Metzgerei Ogiz in Yverdon-les-Bains, und an Pascal Ruchet, Mister Boutefas 2018 und 2021, von der Zentrums Metzgerei «chez Titi» in Leysin.

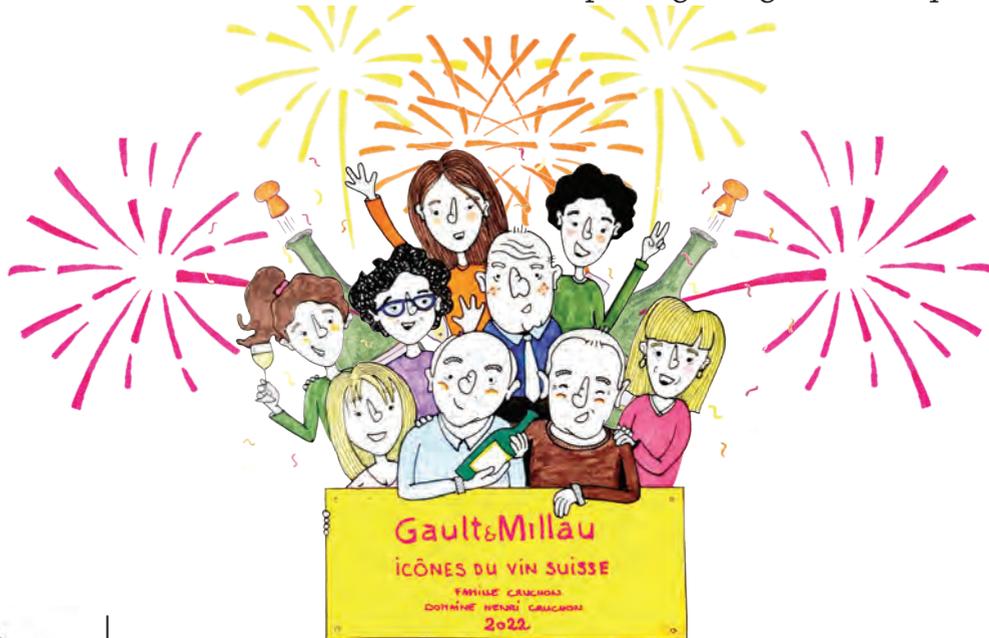
Was bedeutet für Sie die AOP-Zertifizierung des Boutefas?

Stéphanie Ogiz: Auf diese AOP haben wir sehr gewartet. Die Konsumenten schätzen Terroirprodukte mit Label. Das wirkt wie ein Booster für diesen Saucisson-Typ, der ein bisschen vergessen bleibt, trotz einem scheuen Anstieg der Bekanntheit seit einigen Jahren. Ich hoffe, dass die Nachfrage da ist. Es ist wichtig, dass wir uns nun an das Pflichtenheft halten, mit dem ich mich noch nicht detailliert beschäftigt habe. Es scheint recht komplex zu sein, vor allem punkto Produktion der Schweine. Man wird gute Lieferanten finden müssen, welche die Direktiven befolgen. Doch damit werden wir uns diesen Herbst ernsthaft beschäftigen.

Henri Cauchon

VIGNERON

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



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



Daniel Rossier et Fils
Vignerons - Encaveurs



vins-rossier.ch

Lavigny - Vaud - Suisse

+41 79 224 82 32

Pascal Ruchet, Mister
Boutefas 2018 und 2021.



Pascal Ruchet: Das ist natürlich eine gute Sache, dass der Boutefas geschätzt und anerkannt wird, aber wir wissen nicht, wie das Publikum reagieren wird, da das Produkt etwas teurer wird. Für unsere Branche verheißt das auf alle Fälle Gutes, mit einem zusätzlichen Schaufenster für ein Ausnahmeprodukt. Das präzise Pflichtenheft kenne ich noch nicht, aber über die Herstellung hinaus gilt es nun noch die Fragen der Herkunft, der Mast und des Preises für die Schweine zu studieren.

Sie wurden an der Nacht des Boutefas ausgezeichnet. Was hat sich für Sie mit diesem Titel geändert?

Stéphanie Ogiz: Zuerst einmal war ich stolz. Sehr stolz. Ich weiss nicht genau, was den Unterschied zu den vier anderen Finalisten in jenem Jahr ausgemacht hat; das hat man uns nicht gesagt. Ich hätte es gerne gewusst. Doch Tatsache ist: Wir haben den Titel gewonnen und das war ein richtiges Sprungbrett für unseren Boutefas, beste Publicity. Wir konnten unsere Verkäufe zeitweise sogar vervierfachen. Manche Leute sagten uns: «Ach, ein Boutefas, das erinnert uns an unsere Kindheit...»

Pascal Ruchet: Beide Male, als ich gewählt wurde, gab es einen richtigen Boutefas-Boom, einen Hype, auch mein Dorf engagierte sich. Die Leute kamen zu uns herauf, um Boutefas zu ergattern, die Restaurateure spielten das Spiel mit, indem sie ihn zuoberst auf ihre Karte setzten. Und da wir ihn nun das ganze Jahr über produzieren, gibt es viele Arten, ihn zuzubereiten, je nach Jahreszeit, vom kalten Teller mit Salat bis hin zur traditionellen Version. Dieses Jahr war ich Mitglied der Degustationsjury, um die fünf Finalisten der Ausgabe 2022 des Wettbewerbs zu bestimmen (siehe Kästchen auf Seite 51).

Was ist die Besonderheit Ihres eigenen Boutefas?

Stéphanie Ogiz: Das ist das Rezept meines Grosspapas. Ich habe es ein bisschen verbessert, ohne aber seine Seele zu verändern, denn man darf das, was man uns gelehrt hat, nicht geringerschätzen. Im Vergleich zum Saucisson ist der Boutefas luftiger, sein Kern weicher, mit einem anderen Geschmack, ob man ihn kalt oder heiss isst... und bei allen Erzeugnissen gibt es immer eine Zutat, die den Unterschied ausmacht. Auch ich habe meine kleinen Geheimnisse, die ich nicht verrate. Ich sage nur: Man

sollte den Boutefas nicht vergessen. Er wurde zu lange vernachlässigt. Offen gesagt: Er ist es, der die Leute verbindet.

Pascal Ruchet: Mein Rezept hat seit meinem ersten Sieg 2018 nicht geändert. Wenn man die gute Dosierung gefunden hat, sollte man sich daran halten, vor allem, wenn das Resultat geschätzt wird. Es muss kein Zufall sein, wenn meine Wurst zweimal den Titel als bester Boutefas gewonnen hat. Vielleicht ist das auch der Tatsache zu verdanken, dass er geschmacklich ziemlich neutral ist. Das heisst, er widerspiegelt das Parfüm der persönlichen, dosierten Räucherung. Dann füge ich ihm auch Hefeschnaps zu, was nicht alle machen. Die Metzger auf dem Land haben das so gehandhabt, als ich ein Bub war. Ich mache nichts anderes, als der Tradition zu folgen.

Die Gespräche führte PEJ



1^{ER} GRAND CRU

www.c-d-c.ch



CLOS
DOMAINES &
CHÂTEAUX

MILLÉSIMES D'EXCEPTION

CHASSELAS VIEILLIS DANS LES CAVES HISTORIQUES
DU CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Votre coffret « Prestige »

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2011

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2012



Commandez sur: www.chatagnereaz.ch

The Boutefas Sausage Has at Long Last Obtained the PDO Label!

It took a quarter-of-a-century fight for a century-old tradition to achieve recognition. The Boutefas, the huge, chubby brother of the Vaud sausage, has finally obtained the Protection of Designation of Origin (PDO) certification. But it has yet to earn its reputation for excellence.

The main goal has been achieved. Last December, the Federal Office for Agriculture officially registered the Boutefas as a PDO product. Once all the required conditions have been met, the first labelled items should be on sale by the autumn. But there is still a lot of work to do. Armand Stuby, vice-president of the PDO Charcuterie Inter-Branch Organisation, created in 2006, is confident but points out that another major step lies ahead: observance of the exclusive use of pork from a specific geographical area, namely, the French-speaking Vaud and Fribourg cantons. The Boutefas PDO application ran parallel with that of the Fribourg Jambon de la Borne. Both cantons were thus pulling the same strings to glean the supreme protection label for their flagship products.

Finding the right pig

The link between Jambon de la Borne and Boutefas can be found in the raw materials they have in common: meat coming from pigs raised in a specific geographical area as well as the forage, whey and cereals in particular, required for fattening them. The search for suitable pigs had already begun during the last few years of the negotiations. The Swiss white, Grand porc and the Swiss Landace were finally selected, as crossbreeding of these breeds is authorised. Armand Stuby points out: "There is, obviously, an extra cost of some 30 francs per animal to guarantee optimal production. The butchers will bear these costs, passing them on in part to the two new PDO meat products. The fabrication of Boutefas bearing the prestigious label will begin sometime in the summer or in the autumn, once the first producers of certified pork can guarantee supply."



Armand Stuby, vice-president of the PDO Charcuterie Inter-Branch Organisation

Added value for the sector

The challenge facing the Inter-Branch Organisation is to convince butchers to purchase and use all pieces of the pigmeat. The contract conditions underscore some obvious facts: from start to finish the PDO Boutefas must be produced observing the minimum required maturing period in the canton, and must use local ingredients including, among others, the spices and the wood for smoking. In the end, the product is certainly a little more expensive, but the EU recognised protection (that exists since 2009) adds value to the entire sector, from the farmers right down to the charcuterie butchers, by highlighting their authentic, traditional know-how. Armand Stuby, who produces Boutefas at his Vevey butcher's shop, notes: "all butchers can make it, but not all will want a certification. It'd have to be called something else like Botato or Bourrifas". At the very beginning, it was called Bourrifas.

Now that we have covered the essential technical aspects, let us go back to the essence of this exceptional product. The oldest written mention dates back to 1634. The Boutefas and the Bourrifas appear in the black book kept in the archives of the State of Fribourg. Despite this historic reference, it is an open question whether the Boutefas was very popular before the nineteenth century. What is certain is that the impressive,



With a whole pig you can only make one Boutefas!

outsized sausage, which is fabricated exclusively in the autumn when a pig was slaughtered, was set aside for important occasions such as home receptions, weddings, christenings and other family celebrations.

One pig, one Boutefas

It is a rare product, and there is a simple reason for that: it is packed into a casing, a pouch known as the caecum, part of the pig's large intestine; it has only one opening, which is tied up with string. This means that with a whole pig you can only make one Boutefas. What is there inside the casing? A paste made up of lean meat (65%) and fatty pork (35%). It is flavoured with white wine, often with lees, and different spices including pepper, garlic and coriander. In fact, not very different from the Vaud sausage (that has the Protected Geographical Indication label), except that the particles are slightly larger, between 5 and 8 mm. After two days of smoking and reddening, one obtains a Boutefas going from 600 g to 2-3 kg, of a golden brown colour, rather like that of time-darkened pine bark. The raw meat filling is a rosy red colour. All that is left, is to cook it in simmering water, counting one hour per kilo. And, please do not prick it! If you do, all the fat will escape into the cooking liquid and the king of all sausages will be dry and tasteless.



The *Lieutenant-Governor*

The *Lieutenant-Governor*, the third member of the triumvirate that steers the 4,000-member Guillon fellowship, is draped in blue like his co-members, the Governor and the Constable. The latter manages the logistics, whereas the third member oversees the cultural aspects of this venerable institution, founded in 1954, at Château de Glérolles. Eric Loup, in office since 2021, is notably the president of the company that publishes the Revue *Le Guillon*, the superb bi-annual magazine that you are holding in your hands right now, and that has been informing us about the vineyards and wines of Vaud for more than half

a century. The *Lieutenant-Governor*, the only member entitled to replace the Governor if he is unable to officiate a *ressat* (banquet), is traditionally chosen from among the *chantres* and *clavendiers* (the councillors that present the wines and food dishes at the *ressats*), while the Constable has usually been trained as a Commissioner, with responsibility for running and organising our sumptuous feasts at Château de Chillon.

Alexandre Truffer, Echotier



© Edouard Curchod

Eric Loup, *Lieutenant-Governor*



CLOS DE CHILLON

GRAND CRU



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



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

www.chillon.ch





2021: Menge umgekehrt proportional zur Qualität

Der Jahrgang 2021 zeichnet sich durch eine historisch kleine Waadtländer Rebenlese aus. Allein beim Chasselas muss man bis ins Jahr 1978 zurückgehen, um eine noch bescheidenere Ernte zu finden. Zumal die kantonale Rebfläche stabil bleibt, erklärt sich dieses miserable Ergebnis vor allem durch die zahlreichen klimatischen Ungereimtheiten, die den Weinberg in Mitleidenschaft zogen. Ein milder und trockener Winter begünstigte einen raschen Austrieb bereits Anfang April, gefolgt von einem eisigen Wintereinbruch, der in den am weitesten entwickelten Zonen erhebliche Schäden durch Frühjahrsfrost verursachte und die Vegetation bremste. Die Côte, wo das Wachstum später einsetzte, blieb nur knapp von dieser Plage verschont. Und dann, erinnern Sie sich, der Frühling mit seinen vielen Niederschlägen, die zu Beginn des Sommers schwere Überschwemmungen verursachten. Die Reben waren von diesen Wetterbedingungen wenig angetan und die Blütezeit, die wichtigste Phase des Vegetati-

onszyklus, war von starker Verrieselung und Kleinbeerigkeit geprägt, was zu erheblichen Volumenverlusten führte. Die starken Niederschläge in Verbindung mit den milden Temperaturen des Sommers führten zu einer explosionsartigen Ausbreitung des Falschen Mehltaus, einer gefürchteten Krankheit, die die durch Frost und schlechte Blüte bereits stark beeinträchtigte Ernte weiter schmälerte. Und zu allem Überfluss, als hätte der Jahrgang die Winzer nicht schon genug auf die Probe gestellt, verwüsteten teils heftige Hagelschläge mehrere Regionen, darunter Chardonne, Cully, Riex, Aigle und vor allem Concise. Glücklicherweise folgte auf den klimatisch komplizierten Juli trockenes und warmes Wetter, das die Reifung förderte. Nach einer besonders anstrengenden Saison konnten die Winzer dann zeitgerecht Anfang Oktober eine qualitativ hochwertige Ernte einfahren. Der Befall mit falschem Mehltau verringert zwar die Menge, hat aber glücklicherweise keine Auswirkungen auf den Gesundheitszustand der verschonten Trauben. Zum Trost erwiesen sich dann die Zuckergehalte als sehr interessant, die bei den Chasselas zwischen 75 und 80 Grad Oechsle lagen, also weit über den Werten der «bescheidenen» Jahrgänge. Es stimmt,

dass es leichter ist, eine halbe anstatt eine grosszügige Rebenernte reifen zu lassen. Die ersten Verkostungen bestätigen somit all das Gute, das man vom 2021er erwarten kann. Es handelt sich um einen sehr ausgewogenen, aromatischen, reichhaltigen und süffigen Jahrgang, der in die Reihe der Jahre 2019, 2017, 2014 und 2012 passt. Ein Glücksfall! Wir sollten uns jedoch bewusst sein, dass diese sehr geringe Ernte dazu beiträgt, die Winzer zu schwächen, die bereits unter den Folgen der Pandemie stark leiden. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass 2022 wieder ein einfacheres und vor allem ertragreicheres Weinjahr wird. Es geht um die wirtschaftliche Lebensfähigkeit und den Fortbestand vieler Weinbaubetriebe. Aber nichts geht über einen Besuch bei Ihrem Lieblingskellermeister, der Ihnen gerne seine jüngsten Weine zur Degustation anbietet. Es ist auch die schönste Art, ihm in diesen schwierigen Zeiten Ihre Unterstützung und Verbundenheit zu zeigen. Auf Ihr Wohl! ■



Die ganze Equipe der Hotelfachschule Lausanne umringt Christian Segui, den Michelangelo der Pastete im Teigmantel, und Hans-Ruedi Gerber, Maisonneur der Confrérie du Guillon.



Alexandre Truffer, Echotier
Fotos: Edouard Curchod et Délic

Indem er die vier Frühlings-Ressats dem Radsport widmete, hat der Guillon seine Fähigkeit zur Antizipation bewiesen. Jetzt, da der Preis eines Barrels Öl fast so hoch liegt wie der des Goldes, kann man das Zelebrieren des Velos als meisterlichen Streich ansehen. Trotz expliziter Einladung wurde dieses Transportmittel von den tausend Gästen, die schliesslich in Chillon Station machten, kaum benutzt. Dabei war doch alles bedacht worden, um den Zugang per Velo zu erleichtern. Die Pflastersteine, die zum Eingang der Zugbrücke führten, waren durch eine ebenso glatte wie moderne Betonplatte ersetzt worden. Und die Holzbrücke über die Eisenbahngleise musste einer Konstruktion weichen, deren Funktionalität nicht die geringste Konzession an die Ästhetik macht.

Glücklicherweise herrschten im Schloss nur Eleganz, Freude und Genuss. Die Speisen, zubereitet von Christian Segui und seiner Equipe, hinterliessen bleibenden Eindruck. Die Chantres und Clavendiers fuhren bei den unschönen Wortspielen nur im ersten Gang (ein Kalauer, der nichts ist für langsame Gehirne), pedaltten also nicht ins Abseits.

Gelobt wurden die wirklich wundervollen Waadtländer Weine. Und die perfekt aufeinander abgestimmten Gais Compagnons besangen Reben, Freundschaft, Geselligkeit und das Leben – die Königinnen dieser grandiosen Ressats! ■



Freitag, 29. April

Compagnon d'honneur

Prinz Robert von Luxemburg
Präsident der Domaine
Clarence Dillon

André Hoffmann
Vizepräsident des Verwaltungsrats der Roche Holding und
Rebbesitzer

Compagnon juré

Roberto Grassi
Vizepräsident von Swiss Wine
Promotion und CEO der
Fidinam Group

Compagnon

Lionel Balistreri
Orcier

Ferdinand Baumgartner
Genolier

Vincent Berlie
Crassier

Thomas Boyer
Chamby

Romain Bulland
Gland

Davy Cruz Mermey
Publier

Camille Emmett
Pailly

Laurent Fusi
Thonon

David-Alexandre Giraud
Thonon

Denis Graf
Lausanne

Denis Hostettler
Thônex

Sophie Humbert
Duillier

Ylies Keddari
Sciez

Gilles Pilloud
Crans-près-Céligny

Sabine Regenass
Crissier

Vincent Rey
Froidenville

Patrick Pulver
Eysins

Mathieu Walther
Eysins

*Prinz Robert von
Luxemburg (1),
André Hoffmann (2),
Roberto Grassi (3) und
Karim Boubaker haben
alle Prüfungen der
Inthronisierung bestanden,
bevor sie geehrt werden.*





Samstag, 30. April

Compagnon d'honneur

Karim Boubaker
Waadtländer Kantonsarzt

Compagnon majoral

Christian Segui
Meilleur Ouvrier de France,
Küchenchef EHL

Thomas Marie
Meilleur Ouvrier de France,
Chef der Bäckerei EHL

Compagnon ministériel

Cyrille Pittier
Bäcker der Confrérie du Guillon

Compagnon

Dimitri Allaz
Pampigny

Thierry Allaz
Pailly

Roberta Bernasconi Borella
Castel San Pietro

Nello Brancato
Lausanne

Jérôme Delnoy
Aigle

Sonia Isaac
Rolle

Josselin Michaud
Montmagny

Carmen Oggier
Jouxens-Mézery

Enea Petrini
Carona

Alexandra Post Quillet
Lausanne

Joffrey Tombez
Vallamand

Rita Tramontana
Ascona

Joaquim Vez
Bavois



Freitag, 6. Mai

Compagnon d'honneur

Amina Lanaya
Generaldirektorin der Union
Cycliste Internationale

Christian Prudhomme
Generaldirektor der Tour
de France

Compagnon majoral

Claude Baehler
Präsident von Prométerre
und der Zeitung «Agri»

Compagnon

Xavier Brun
Jongny

Fabrice de Icco
Romainmôtier

Olivier Fargeon
Gland

Daniel Flotron
Forel (Lavaux)

Michael Peter Gerber
Blonay

Peter Gerber
Blonay

Benjamin Knigge
Saint-Légier-La Chiésaz

Claudius Kühne
Tartegnin

Pierre-Alain Meylan
Villeneuve VD

Emilie Moeschler
Lausanne

Olivier Mortier
Orbe

Romain Oguey
Corsier-sur-Vevey

Lorella Pfirter
Saint-Prex

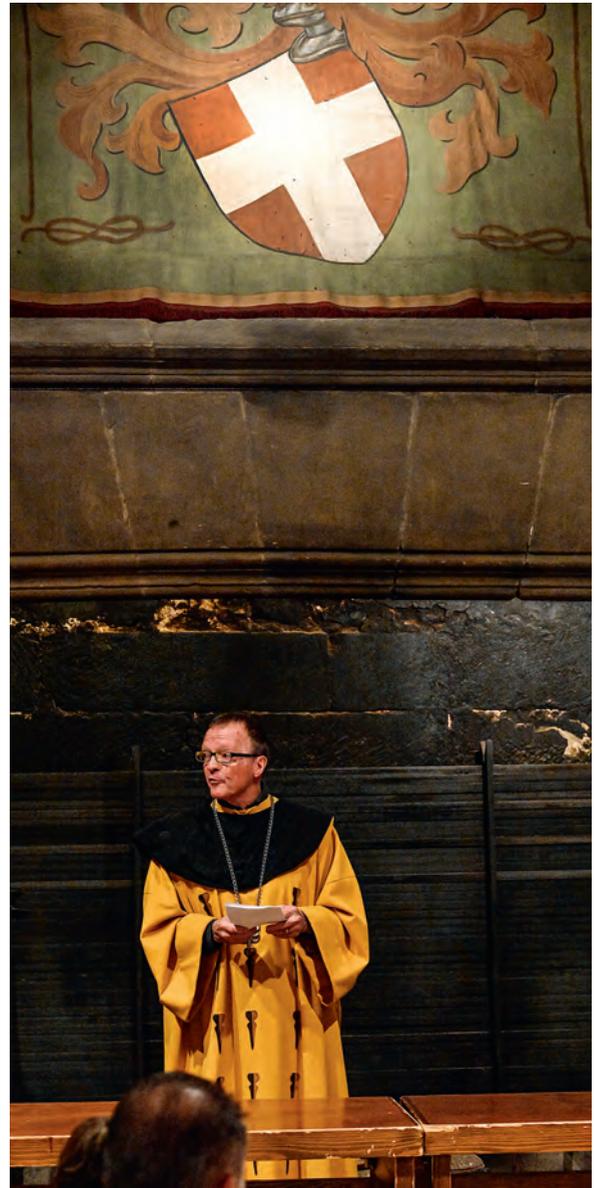
Etienne Stuby
Montreux

Georges Tavernier
Bramois



*Christian Prudhomme (1),
Amina Lanaya (2) und
Claude Baehler (3) kamen
in den Genuss eines
Ressats, bei dem beson-
ders beschwingte Chantres
und Clavendiers für
Unterhaltung sorgten.*

*Sie sind Waadtländer
Préfets und Compagnons:
Fabrice de Icco,
Roland Berdoz,
Daniel Flotron und
Olivier Fargeon (4).*



Samstag, 7. Mai

Conseiller

Pascal Udry
Bankangestellter

Compagnon d'honneur

Andréa Maechler
Mitglied der Generaldirektion
der Schweizerischen
Nationalbank SNB

Compagnon juré

Alain Pahud
Chapeau noir 2021

Compagnon ministériel

Jean-Luc Bezençon
Gai compagnon

André Hotz
Gai compagnon

Michel Peray
Gai compagnon

Compagnon

Frédérique Beauvois
Renens VD

Cyril Bezençon
Goumôens-la-Ville

Claude Blanchard
Bougy-Villars

Jean-Marc Chevallaz
Pully

Nuno de Pinho
Lussey-Villars

Sandra Guignard
Bursins

Demetrios Kambanas
Aesch BL

Jean-Jacques Monachon
Lausanne

Joël Pahud
Bussy-Chardonney

Florian Pasche
Cheseaux-sur-Lausanne

Christophe Roduit
Renens VD

Daniel Valle
Lausanne

Romain Von Allmen
Epalinges

*Unter den Augen
von Bundesrat
Guy Parmelin (5) wur-
den an diesem Ressay
drei Gais Compagnons
geweiht (4), ein Chapeau
noir (3) sowie eine
Nationalbankerin (4)
geehrt und ein neuer
Conseiller (2) eingekleidet.
Alles natürlich in bester
Stimmung.*







Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La signature de 3 générations



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



WWW.LFD.CH

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



Lavaux AOC Epesses 2019

David Moginier, tabellion

Valeureux commissaire politique dont le crâne mordoré guide le peuple du vin comme un phare dans la nuit, compagnons de lutte ouvrière, camarades du lumpenprolétariat, nous voilà réunis dans cette maison du peuple pour élaborer ensemble la stratégie de reconquête du Conseil d'État passé en mains capitalistes et donc forcément antisociales.

Rappelons-nous ce funeste printemps où une des nôtres est tombée au combat lorsque le peuple lui a dit : Cesse-la! Les électeurs lui ont préféré ce trio de juristes qui manient le droit, et même le centre droit. Ce qui ne plaide pas pour elles. Certains de mes frères de robe, avocats eux-mêmes, savent bien combien leur profession préfère plutôt parler qu'agir. Et comme disait Harry Weinstein à ses jeunes conquêtes, il est plus facile d'ouvrir la bouche que de tendre le bras.

Parmi les trois, il y a déjà celle qui se prend pour le Christ, elle. Les idées de la Payernoise viennent de là-bas (tiale) et ne sont pas très catholiques. Cet agent infiltré valaisan a fait illusion chez la Reine Berthe, ville de la charcuterie même pas végane. L'ancienne municipale des vignes n'y broie pas du noir, mais écrasait bien des rouges, quelle honte, camarades!

A ses côtés, la blonde timide est un peu ti-Moret. Elle a terminé d'agiter sa Fée Clochette au Parlement fédéral pour quitter le perchoir où se tenait ce drôle d'oiseau. Ce suppôt du patronat a été membre d'Economie suisse, notre ennemi. Plus grave encore, elle a défendu le lobby des boissons sucrées et pétillantes, où elle ne manquait pas de pep, si! Pas étonnant qu'en

ingurgitant tant de limonade, elle ait dû présider l'association des hôpitaux suisses pour se soigner!

Quant à la gamine, Dittli de faire ses devoirs avant de se croire au Centre de tout! Venue du refuge fiscal zougais, elle aurait pu s'entendre avec le citoyen du refuge fiscal sainte-crix, mais il va prendre congé Pascal. Gageons que dans les dicastères, elle va reprendre l'école, elle vient à peine d'en sortir.

Bien sûr, pour compléter ce commando, il fallait aussi un économiste. Cet Aigle de la finance est heureusement président de la Fédération suisse des vigneronnes, et il a donc de la bouteille, le bougre, ce qui le rendrait presque sympathique. Lui, on le verrait à la tête des finances avec le risque que personne ne remarque le changement de tête.

Travailleurs, il nous faudra donc soutenir nos camarades Nuria Gorrite, Rebecca Ruiz et Vas-y-li à vélo... valise à venir los... vassilos... enfin, vous voyez, le Grec, là.

L'heure est grave, nos idées de gauche sont en danger tout autour du monde.

En France aussi, les néo-capitalistes ont gagné la présidentielle. Mais ne Mélenchon pas les torchons français, qui ont bien de Le Pen, et les serviettes helvétiques. Là-bas, Manu et Marine sont sur un bateau, Marine tombe à l'eau, normal vu son nom, et qui reste sur le bateau, hein?



© Edouard Curchod

Dans cette fausse naute, (une barque gauloise pour les ignorants), d'autres étaient déjà passé par-dessus bord. La petite Valérie y a perdu son portemonnaie, Eric n'a pas ri puisqu'il manque de Zemmour, l'Hidalgo n'a aucune noblesse, le Poutou en aimerait bien un, de poutou, et on ne comprend rien à l'accent du grand au fond de Lassale.

Camarades, pour nous consoler de la défaite et pour mener le combat qui nous attend, il faudra du carburant, et du meilleur. Nous autres, bobos de la gauche caviar, défendons les produits régionaux que nous allons chercher sur notre vélo électrique fabriqué en Chine ou notre Tesla américaine avant de regarder une série espagnole sur Netflix. Pour nous, donc, boire des vins locaux motive.

Dans ce sovkhose qu'est le château de Chillon, notre commissaire caviste a choisi un Epesses 2019. Comme nous autres conseillers, il a une robe chatoyante. Comme nous autres révolutionnaires, il sent la pierre à fusil, mais aussi les fleurs et les fruits blancs. Comme nous, sa bouche est minérale et fruitée. Comme nous, il fait preuve d'une belle longueur, Mesdames, prolongeant le plaisir de nombreuses secondes.

Vive l'Epesses, vivent les pèdzes, vivent nous!

Gouverneur, je te demande de mettre en perce cet Epesses 2019 pour abreuver la révolution du palais.



Der König der Pasteten verwöhnt Chillon

Christian Segui, Hotelfachschule Lausanne

Text: David Moginier, tabellion
Fotos: Edouard Curchod

Seine Stimme klingt nach seinem heimatlichen Südwesten und er hat nicht einen Hauch von Waadtländer Akzent angenommen, obwohl er seit sieben Jahren im Kanton Waadt lebt, einem Land, das er sehr lieben gelernt hat. Christian Seguis Weg führte ihn nämlich mit einigen Kurven von seinem Heimatdorf Ponteilla mit 1600 Einwohnern nach Chalet-à-Gobet und in die richtige Stadt, die die Hotelfachschule in Lausanne geworden ist.

«Als ich hier ankam, staunte ich über die gute Arbeit und die Qualität des Teams. Das war die neue Herausforderung, die ich brauchte.» Der «seniorlecturer» – zu Deutsch Professor – wurde später zum Produktionsleiter und ist seit 2019 Executive Chef, da Philippe Gobet zum Botschafter für die Exzellenz der Schule wurde. Der Okzitaner leitet immerhin ein Team von 85 Personen.

Der Werdegang des Kochs ist in vielerlei Hinsicht erstaunlich. Sehr jung verlor er seinen Vater und trieb sich dann viel bei seinen Grosseltern in Ponteilla herum, wo er schon mit seiner Grossmutter gerne kochte. Der Grossvater war Landwirt und Winzer. Aufgewachsen in dieser Gegend, die reich an Produkten und kulinarischen Emotionen ist, begann Christian seine Kochlehre mit einem Jahr in einem Relais & Châteaux in Honfleur. «Ich war 16 Jahre alt und ein Jahr lang von zu Hause weg.» Es folgten weitere schöne Restaurants zwischen der Côte d'Azur und den Bergen, da er gerne joggt, Ski fährt und wandert.

Ein Fleischliebhaber

Der Koch liebt aber auch Wurstwaren, wie die aus dem Dorf, in das ihn seine Grossmutter immer schickte. Als er erfährt, dass das dortige Geschäft zum Verkauf an-

geboten wird, kündigt er seiner Frau Guislaine an: «Wir werden es kaufen und beide dort arbeiten.» Er ist 23 Jahre alt und hat bereits einen neuen Beruf. In Frankreich bedeutet Charcutier oft auch Traiteur. Die Seguis jedenfalls bauen das Geschäft aus. Der Koch nutzt seine kulinarischen Kenntnisse, um die Zubereitungen zu verbessern. Er beschäftigt schliesslich fünfzehn Mitarbeitende. «Vor allem hatte ich jeden Tag Kontakt mit der Kundschaft, die mir half, mich weiterzuentwickeln.»

Als ob er sich seiner Qualitäten vergewissern müsste, macht er eine Meisterprüfung als Koch, dann eine Lehre und eine

Meisterprüfung als Metzger, und das alles in Abendkursen. «Ich arbeitete von vier Uhr morgens bis acht Uhr abends, dann besuchte ich meine Kurse und ging kurz nach Mitternacht ins Bett.»

Er nimmt an zahlreichen Wettbewerben teil, bis er 2011 mit dem prestigeträchtigen Titel «Meilleur Ouvrier de France» (MOF, Bester Arbeiter Frankreichs) ausgezeichnet wird und seither den dreifarbigen Kragen tragen darf. «Das macht mich nicht besser als andere, ich brüste mich nicht damit, ich will immer von anderen lernen.» Ja, der Mann spielt im Team, wie früher als Dreiviertel im Rugby. «Spass beiseite, dieser

«Für eine gute Pastete muss das Gleichgewicht zwischen magerem und fettem Fleisch stimmen. Verwenden Sie hochwertige Rohstoffe, von denen Sie wissen, wer sie produziert hat. Die Garmethoden sind wichtig. Und man muss sich Zeit nehmen.»

Christian Segui, Hotelfachschule Lausanne



Duo aus schönem weißem Spargel, Eglifilets, Zitrusmousseline

Rezept für 4 Personen



Eglifilets

- 300 g Eglifilets
- 50 g Rahm 35%
- 30 g Mehl
- 50 g Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 1 dünne Scheibe Toastbrot
- Vene Cress-Kraut (Blutampferkresse)

- Halten Sie die Eglifilets bereit. Würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
- Sahne und Mehl dazugeben.
- Die Egli in der Butter anbraten, zuerst auf der Hautseite, dann wenden. Warm halten.
- Die zwei Zitrusfrüchte filetieren und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas geklärter Butter anbraten, um Croutons zu machen.

Spargeln

- 400 g weisser Spargel
- Feines Salz
- Schälen Sie die weissen Spargeln und schneiden Sie die Enden der Stangen ab.
- Kochen Sie die Spargeln etwa 6 Minuten in Salzwasser. Überprüfen Sie, ob der Spargel gar ist, indem Sie ihn mit einer Messerspitze anstechen: Er sollte leicht knackig sein. Giessen Sie das Kochwasser ab (wird wieder verwendet) und lassen Sie die Spargeln kalt werden.
- Schneiden Sie die Spargeln in die gewünschte Grösse.

Mousseline-Sauce mit Zitrusfrüchten

- 500 g Blondorangen
- 250 g Rahm 25%
- 10 Blätter Basilikum
- 5 g Koriandersamen
- 150 g (rund 125 ml) Olivenöl
- 2 g Senf
- 2 g Xanthan (natürliches Geliermittel)
- 2 Tropfen Tabasco
- Pressen Sie die Orangen aus, bis Sie 250 g Saft erhalten.
- Geben Sie die Sahne, die Basilikumblätter und die Koriandersamen dazu. Vermischen Sie alles. 24 Stunden zugedeckt marinieren lassen.
- Am nächsten Tag alles durch ein Sieb streichen.
- Mixen Sie die Mischung mit dem Olivenöl, dem Senf, dem Xanthan und dem Tabasco.
- In einen Rahmbläser geben, zwei Gaspatronen verwenden und kühl stellen.

Anrichten und Fertigstellen

Erhitzen Sie den Spargel in seinem Kochwasser leicht, lassen Sie ihn abtropfen und legen Sie ihn auf die Teller. Fügen Sie die Eglifilets hinzu. Legen Sie vorsichtig den Zitrusalat und die Croutons auf die Stangen. Verzieren Sie das Ganze mit Emulsionspunkten aus dem Rahmbläser und mehreren Blättern Vene Cress.

Zu diesem Gericht schlägt Christian Segui einen Chemin de Fer 2019 von Luc Massy in Epesses vor.

«Oberhalb des Genfersees in einem mineralischen Terroir gewachsen, wird er gut zur Zartheit der Eglifilets und der Komplexität des Spargels passen.»

Sport war eine super Ausbildung», gesteht er, der immer noch Perpignan oder Stade Toulousain unterstützt und in diesem Jahr über die Ergebnisse der französischen Nationalmannschaft strahlt.

Neue Herausforderung

Nach 22 Jahren und in dem Wissen, dass seine Kinder (eine Tochter, Pauline, und ein Sohn, Clément) das Geschäft nicht übernehmen würden, gab er den Sirenen der Lausanner Hotelfachschule (EHL) nach, in diesem Fall der betörenden Stimme seines Freundes Fabien Pairon, einem weiteren MOF, der im Chalet-à-Gobet war, bevor er die Auberge du Mont übernahm. Mit ihm und ihrem Kumpel Arnaud Nicolas schrieb er zwei Bibeln, das «Grand livre de la charcuterie» und das «Grand livre du snacking», die zu Referenzwerken für modernisierte Wurstwaren geworden sind. «Es stimmt, dass ich meine Kochtechniken in die Wurstwaren eingebracht habe: weniger Salz, weniger Fett, reduzierte Säfte und Marinaden, um die Wurst weich zu machen.»

Bei ihm werden die Pasteten zu echten Köstlichkeiten, mit verschiedenen Geschmacksrichtungen und Füllungen, und sogar einem Guinness-Rekord für ein 86 kg schweres Stück, das er im Team herstellte, versteht sich. «Man muss das Gleichgewicht zwischen magerem und fettem Fleisch finden, qualitativ hochwertige Rohstoffe verwenden und wissen, wer sie produziert hat. Und dabei über Rezepte und Kochtechniken nachdenken.» Bei ihm dauert die Herstellung einer Pastete eine Woche, angefangen beim Marinieren und den Ruhezeiten für den Teig bis zu den verschiedenen Garstufen, die mehr oder weniger heiss, mehr oder weniger feucht sind.

Geliebtes Chillon

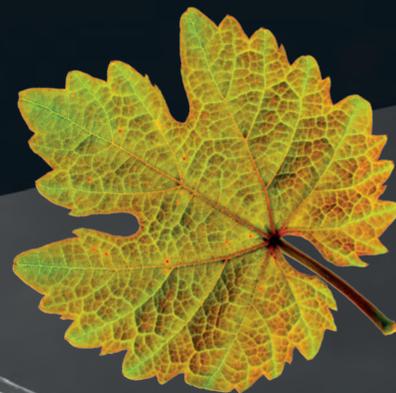
Die Ressats de la Petite Reine haben somit einen Pastetenkönig empfangen, der eine Pastetenscheibe als erste Vorspeise serviert. «Das Menü wurde natürlich von mehreren Personen zusammengestellt, was den Zusammenhalt unter uns noch weiter verstärkt hat. Wir beginnen mit der Riche-lieu-Pastete aus reinem Schweinefleisch, weil sie eines unserer Paradegerichte ist. Die Eglifilets kommen von der Aquakultur-farm Valperca in Raron und passen zu diesem Schloss am Genfersee. Die Gänseleber auf japanische Art ist ein Rezept von Cédric Bourassin, dem Chefkoch des Berceau des sens. Und das Geflügel, das aus der Region stammt, rundet das Ganze ab.»

«Chillon ist ein aussergewöhnlich inspirierender Ort. Ich liebe die Atmosphäre der Ressats, diese Geselligkeit und den angenehmen Formalismus.»

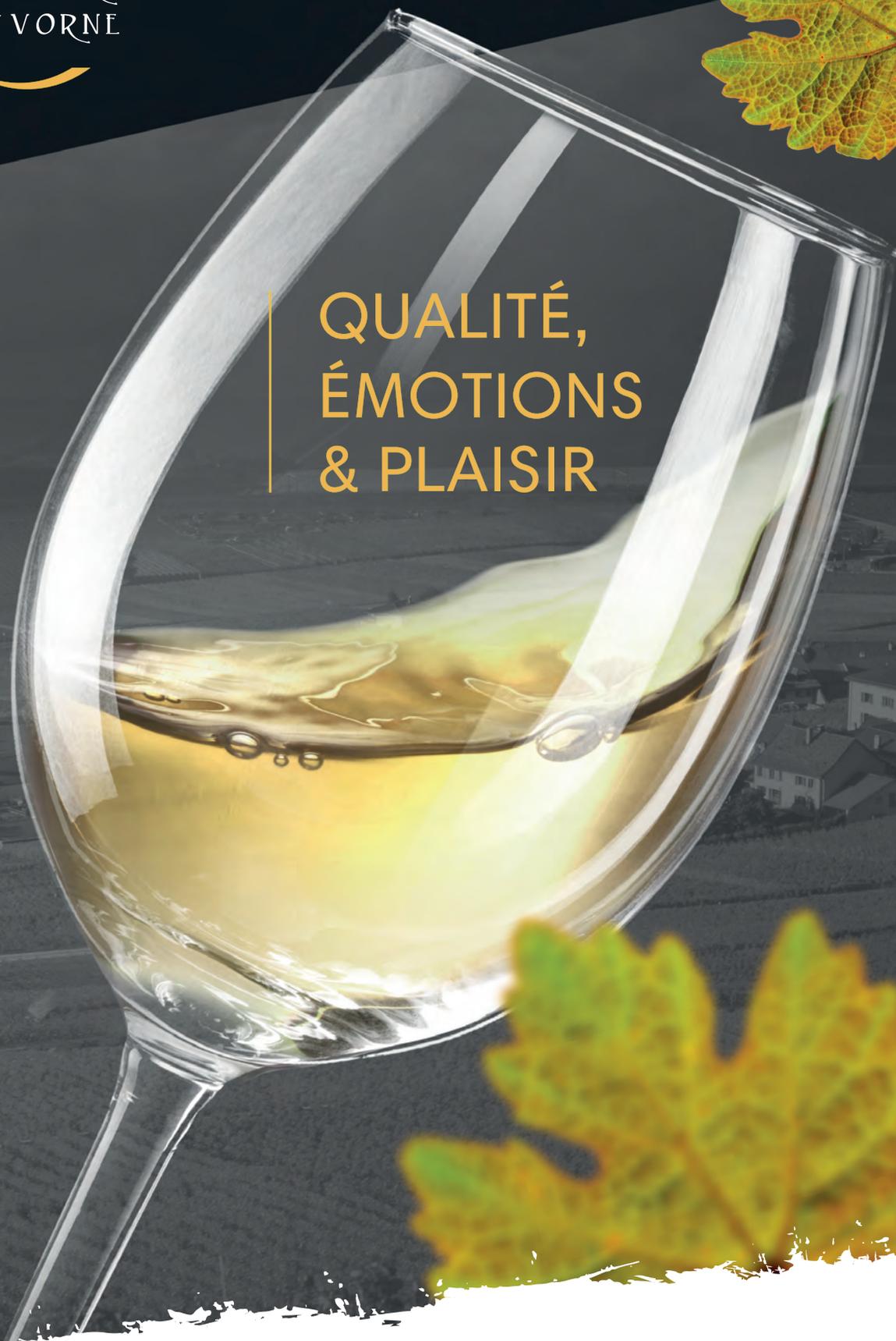
Christian Segui, Hotelfachschule Lausanne

Der Mann kennt die Abläufe im Schloss gut, da er bereits unter Philippe Gobet im Einsatz war. In diesem Frühjahr ist es sein treuer Stellvertreter Jérôme Zbinden, der fünfzehn Köche leitet. «Der Ort ist aussergewöhnlich und inspirierend. Dann liebe ich die Atmosphäre der Ressats, diese Geselligkeit, diesen angenehmen Formalismus. Für uns bedeutet es eine schöne Portion Stress, 250 Teller in zehn Minuten anzurichten. Wir arbeiten wie am Fließband, jeder kennt seinen Handgriff. Wir sind einfach glücklich, wenn alles gut gelaufen ist». ■





QUALITÉ,
ÉMOTIONS
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE



AVY.CH



Quentin Racine, Der Blaue aus dem Chablais

Corneille schrieb: «aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années» (Für wohlgeborene Seelen wartet der Wert nicht auf die Zahl der Jahre). Racine, unser neuer Conseiller und nicht der gleichnamige Dramatiker, hat diese Maxime in die Tat umgesetzt. Der künftige Chantre feierte letztes Jahr seinen 30. Geburtstag, kann aber einen beeindruckenden Lebenslauf vorweisen: Strafverteidiger, Partner einer Kanzlei in Lausanne sowie Präsident der Vereinigung des Schlosses von Aigle und seiner Museen. Kurz gesagt: Der Neuzuzüger ist kein Anfänger, kein «bleu», wie es in der Romandie heisst. Obwohl... Maître Racine schätzt die blaue Farbe so sehr, dass er sie in der politischen Arena leidenschaftlich verteidigt: Quentin ist seit dem Wahlalter Mitglied der FDP. Mit 21 Jahren wurde er in den Gemeinderat von Ollon gewählt und stieg auf, bis er zehn Jahre später Vizepräsident der Kantonalpartei wurde. Sein Eintritt in die Confrérie du Guillon ist von derselben Frühreife geprägt. Auf

einer Party bei einer Klassenkameradin unterhielt sich Quentin Racine mit deren Vater, der als Maisonneur im Guillon tätig war. Da er schnell von den Werten der Freundschaft und Geselligkeit der Confrérie überzeugt war, wurde er 2012 Compagnon. Im Frühjahr 2022

wurde er als Conseiller aufgenommen und hat nun, in der gelben Robe, das grüne Licht, um die Roten und Weissen an Ihren Ressats mit tausend Farbnuancen auszuzeichnen.

Alexandre Truffer, Echotier



© Edouard Curchod

Philipp Simonius, der Chasselas und die Geschichte

Wer könnte besser als Philipp Simonius, der am 30. Oktober 2021 seine Präfektenrobe überzog, die Bande zwischen der Rheinstadt und den Ufern des Genfersees verkörpern, die durch die Agonie des Enteroches-Kanals in Mitleidenschaft gezogen, aber 1970 von der Confrérie du Guillon mit der Gründung des Cotterd von Basel wiederbelebt wurden?

Philipp, ein echter Stadtbasler, der jedoch durch seine grossmütterliche Abstammung in Aigle und als Mitbesitzer der Propriété Veillon sogar im Weinbaugebiet Chablais verankert ist, erwarb 1999 ein Anwaltspatent in einer Zürcher Anwaltskanzlei. Nach seiner Rückkehr nach Basel übt er seinen Beruf derzeit in der Kanzlei Simonius & Partner aus.

Die Arbeit bringt natürlich den Topf zum Kochen, aber der Mann ernährt sich noch mehr von seinen Leidenschaften. Die

erste ist, wie man sich denken kann, der Chasselas, der ihn dem Himmel so nahe bringt, dass er ihn durch die Gnade des Cloître, der Cure und des Paradis, die drei Clos des Familienbesitzes rund um Schloss Aigle, fast einschliesst. Die zweite ist die Geschichte, für die er ein lebendiges Lexikon ist: Versuchen Sie, ihn aufs Glatteis zu führen, und Sie werden ins Rutschen kommen!

Schliesslich widmet er sich mit Leib und Seele dem Leben dreier Basler Zünfte: der Gesellschaft der Feuerschützen, der Zunft zum Schlüssel und der Vorstadtgesellschaft zum Rumpf, deren Meister er seit 2018 ist.

Ein Fels in der Brandung, ein Hahn im Vereinsleben und ein Vorrat an schönen Waadtländer Weinen: Mehr braucht es nicht für die Mütze eines Conseillers.

Claude-Alain Mayor, Légit



© Edouard Curchod

Nach der Pandemie feiert der Jura wieder seinen jährlichen Guillonneur

Text: Claude Piubellini, Prévôt
Fotos: Edouard Curchod

Préfet Nicolas Pétremand beglückwünscht die Gewinnerin des Degustationswettbewerbs, Christiane Kohler



Eine Reise in den Jura ist manchmal eine heikle Angelegenheit, vor allem wenn Ihr altes GPS die Transjurane als unwahrscheinliches Projekt abtut und Ihnen veraltete Fahrzeiten und Routen anzeigt (dies gilt sowohl für die Hin- als auch für die Rückfahrt). Doch wenn alle Wege nach Rom führen, so gilt dies glücklicherweise auch, wenn das Ziel der Hauptort unseres jungen und letzten eidgenössischen Kantons ist.

Denn unweit von Delsberg, im Dorf Châtillon, war der diesjährige Guillonneur des Jura angesagt, genauer gesagt im Restaurant Le Soleil in Châtillon. Lange hatte das Ehepaar Rose-Marie und Georges Humard für den guten Ruf des Restaurants gesorgt und die Kundschaft mit Eglifilets und Chateaubriand verführt. Dann übergab es an seine Kinder. Diese waren nicht vom Fach und die Geschäftsführer von unterschiedlicher Qualität. Bis dann kürzlich der Küchenchef Clément Bourgeois übernahm. Er war sieben Jahre lang der Stellvertreter von Georges Wenger in Le Noirmont (18/20) gewesen und hatte sich danach in der Teinturerie in Delsberg einen ausgezeichneten Ruf erworben, indem er allein in der Küche stand und sich dabei bemerkenswerte 15 Gault & Millau-Punkte verdiente.

Bourgeois ist ein Chefkoch, der bereit ist, die Herausforderung anzunehmen, seine Gäste in einem sehr freundlichen und renovierten Rahmen voll und ganz zu begeistern. Begleitet wird sein Guillonneur-Angebot von den Weinen des Conseillers und Winzers Raoul Cruchon.

Unter der Leitung des Préfet des Cotterd du Jura, Nicolas Pétremand, greifen zum Einstieg fast siebzig Gastronomieliebhaber und -liebhaberinnen nach einem Glas Chasselas der Appellation Morges, Champanel 2021, der für diesen Anlass ab-



gefüllt wurde. Die Stimmung ist herzlich und die vielen einladenden Tische in zwei aneinandergrenzenden Sälen werden bald für den traditionellen Degustationswettbewerb gestürmt, den der Préfet eröffnet.

Eine echte Herausforderung für die Geschmacksknospen: Es geht darum, fünf Chasselas zu identifizieren, die zuvor verkostet und kommentiert wurden (sowohl von Légat Claude-Alain Mayor als auch vom Chef-Sommelier des Lokals), und dann in einer anderen Reihenfolge wieder serviert werden – oder auch nicht. Denn der Légat des Guillon, Claude-Alain Mayor, der Cheforganisator dieser delikaten Prüfung, wird dieses Mal viele verwirren, indem er alle Weine in der absolut identischen Reihenfolge wie bei der ersten Verkostung nachschenkt. So kam es, dass von den 65 eingegangenen Bulletins nur elf Teilnehmer den «Mastermind» der Chasselas-Weine enthüllen konnten (das Ehepaar Cruchon war darunter, aber nach unseren Regeln waren sie ausser Konkurrenz).

Man musste jedoch einen sicheren Gaumen haben, um die fünf symbolträchtigen Regionen des Chasselas nicht zu verwechseln: La Côte, Nord vaudois, Lavaux, Dézaley und Chablais. Unter dem Jubel des Publikums entschied das Los und bescherte Christiane Kohler den Hauptpreis, nämlich zwei Plätze für ein nächstes Resat im aussergewöhnlichen Ambiente von

Schloss Chillon. Ein schönes Geschenk für einen guten Start ins Jahr!

Nachdem Aperitif und Wettbewerb den Appetit angeregt haben, serviert uns der Chefkoch ein Amuse-bouche, während ein 2020er Sauvignon Blanc serviert und von Raoul Cruchon fachkundig kommentiert wird. Derselbe Wein begleitet übrigens auch die erste Vorspeise: Seeteufelrücken, Lauchfondue und Buttercreme mit Kaviar und Zitrone.

Darauf folgt ein roter Thunfisch mit einer Emulsion aus Rande, Sesam und Soja, grosszügig begossen mit einem 2019er Servagnin, einer alten, vor dem Aussterben

Die Stimmung ist herzlich und die vielen einladenden Tische in zwei aneinandergrenzenden Sälen werden bald für den traditionellen Degustationswettbewerb gestürmt, den der Préfekt eröffnet.

Die Weine für die Jean-Louis-Degustation

*Raoul Cruchon,
Winzer, Conseiller und
Kommunikationstalent*

*Konzentration bei
der Degustation*



Nous nous réjouissons de vous accueillir à Epesses sur notre terrasse!

*Ce lieu unique face au lac Léman,
vous offre une vue imprenable des vignes
du vignoble de Lavaux*

*La terrasse est ouverte à la belle saison :
le samedi de neuf heures trente à dix-huit heures
le dimanche de onze heures à dix-huit heures*



Au Clos de
La République

Ruelle du Petit Crêt 1 | 1098 Bourg-en-Lavaux, Suisse | Tél. +41 (0)21 799 14 44 | info@patrick-fonjallaz.ch

www.closdelarepublique.ch



geretteten Pinot Noir-Sorte, die typisch ist für die Region um Morges. Unser unerschöpflicher Winzer zeigt sich reich an Anekdoten und Wendungen, um die Weinbeschreibung zu untermalen.

Der Hauptgang präsentiert sich dann in Form einer gebratenen Entenbrust mit Grünkohl und La Ratte Kartoffeln, die mit einem Hauch von Trüffelhonig verfeinert sind. Ein kräftiger 2019er Gamaret aus dem Haus Cruchon unterstreicht seine Qualität.

Einige Käsesorten aus dem Haus Sterchi in Neuenburg passen dann zum 2018er Pinot Noir Champanel, um den letzten Hunger zu stillen. Auch hier erweist sich unser nationaler Raoul als ausgezeichneter Kommunikator, um die Weine aus seinem sehr vielfältigen Keller in Morges anzupreisen, und das sehr berechtigt.

Das Dessert aus Banane und Hibiskus, begleitet von einem Sorbet aus Tarocco-Orangen, wird von einem süssen Passerillé, einer Assemblage aus 2012 und 2015, mit einer schönen Lieblichkeit und einer feinen, edlen Bitterkeit veredelt.

All diese Festlichkeiten führen uns weit nach Mitternacht in eine glückliche, perfekt kontrollierte Euphorie. Nachdem jeder Gast abwechselnd die Augen von Chimène für den einen oder anderen angebo-

tenen Flakon gehabt hat, ist es schliesslich die traditionelle Damassine AOC, die die Debatten beendet und den dampfenden Espresso und die Süssigkeiten in die letzten Züge treibt. Ein wunderbarer Abend, der für die Teilnehmer nur darauf wartet, wiederholt zu werden: Ihre Begeisterung über den Empfang, die Geselligkeit und die Kombination von Speisen und Weinen ist gross. ■

*Conseiller Nicolas Joss
als Kellner*

*Welches Glas enthält
welchen Wein?*

*Präzises Anrichten
in der Küche*





Michel Logoz (1929-2021) Der Etikettenpapst am Firmament

Als Pierre Keller, der damalige Präsident des Office des Vins Vaudois, ihm im Juni 2016 die Insignien des Commandeur des Vins Vaudois überreichte, bezeichnete er ihn als den «Karl Lagerfeld der Etikette». Michel Logoz hat in einigen Jahrzehnten mehr als 30 000 Weinetiketten entworfen, was ihm einen weiteren Spitznamen einbrachte: Etikettenpapst.

Logoz war nicht nur Papst, sondern auch Chancelier der Confrérie du Guillon. Er war zudem ein brillanter Redner, dessen gemeisselte Reden als Chantre oder Clavendier einen bleibenden Eindruck hinterliessen.

Michel Logoz, über viele Jahre hinweg ein Monument des Guillon, Conseiller seit 1956 und noch bis in die 2000er Jahre aktiv. Michel Logoz, unermüdlicher Kolumnist der Zeitschrift *Le Guillon*, dessen letzte «Kolumne» im vergangenen Winter in der Nummer 59 erschien.

Die folgende Hommage an Michel Logoz hielt Ehrengouverneur **Philippe Gex** am 13. Dezember 2021 in der Kirche Saint-François in Lausanne. PB

Hören Sie auf Logoz!

Natürlich gibt es die Arbeit und die Intelligenz der Menschen, aber das Terroir ist der Meister von allem. Es ist die Seele des Weins.

Als junger Neuling in der schönen Confrérie du Guillon ging ich diskret in den Saal, um Michel Logoz zuzuhören. Beim Verlassen des Saals sagte ich jedes Mal: Was für ein Mann, was für ein Talent, was für ein Feuer, was für ein Geist! Im Lauf der Jahre kamen wir uns immer näher, bis wir, wie ich glaube, zu alten Komplizen wurden. Und ich entdeckte den wahren Logoz.

Lebendig, sprudelnd, hektisch, posaunend, visionär, anspruchsvoll, belesen, mit einer ebenso lebhaften wie brillanten Feder!

Er zitierte tausend Autoren, von denen ich noch nicht einmal wusste, dass es sie gab (Courteline, Villon, Bachelard, Paul Morand und viele andere). Ich trank seine Worte wie frisches Wasser aus dem schönsten Brunnen!

Mein Michel im Privaten, Logoz unter Freunden, er war der Schurke, den man anbetete, der notwendige Störenfried, der unentbehrliche Geist. Was für ein Geist! Was für eine Eleganz!

Schliesst die Augen, Freunde. Ihr seht ihn vorbeigehen, Dunhill auf der Lippe, Mokassins von John Lobb, italienische Jeans, zerbrechlicher Gang, funkelnde Augen, einfach exquisit. Er konnte sich lautstark über einen Dummkopf ärgern, war zärtlich zu seinen Freunden, charmant zur Welt und wunderbar zu mir.

Er sprach über die Schriften, über Gott dort oben, mit Regelmässigkeit und tausend Fragen. Keine E-Mail, kein Brief ohne ein göttliches Augenzwinkern!

In Erwartung des Jüngsten Gerichts: Was für ein Inferno! Einen Rausch heraufbeschwörend: Der Allerhöchste sei voller Nachsicht...

Villon zitierend: aber betet zu Gott, dass er uns alle freispreche.

Noch in diesem Sommer schrieb er mir wie ein Zeichen: Ich muss dich dringend bitten, mir 6 Flaschen Syrah zu liefern, das Ganze möglichst bald, man kennt den Termin nicht... und schloss: Die Erinnerungen an unsere gemeinsamen epischen Geschichten lassen mich vor Freude erzittern!

Obwohl er seit einigen Jahren zur Confrérie du Guillon auf Distanz ging, lieferte er uns dennoch für jede Zeitschrift seine Kolumne auf der vorletzten Seite. Das war immer meine erste Lektüre, tröstlich, visionär, anspruchsvoll.

Vor kurzem sagte er mir als subtiler Beobachter der Gepflogenheiten: «Als letzter Überlebender der Ursprünge der Confrérie du Guillon nehme ich mir das Recht heraus, im Namen der Toten zu sprechen. Rette sich, wer kann! Du bist der Einzige, bei dem ich mich auslassen kann! Amen.

Als grosser Kritiker einer gewissen Verwaltung, als Ankläger von Nachlässigkeit



© Edouard Curchod



© OVV

und Dummheit sage ich es dir noch einmal, mein Michel: Halleluja, es gibt nur noch dich, um zu widerstehen, um aufzuklären, um diesem Waadtländervolk die zu befolgende Spur und den instinktiven Respekt vor den Institutionen zu weisen.

Wir haben seit deiner diskreten Flucht viel geweint. Aber sei beruhigt, Michel, es waren Freudentränen, weil wir zu deinen Freunden gehören durften. Ich, der Halbitaliener mit dem Espresso-Blick, der andere del Rizzo, der Waadtländer Condottiere, Chollet, der natürliche Chancelier nach dir, Philippe, dein geliebter Neffe, Jean Lecoultre, der lebenslange Freund, und viele andere...

Du hast für dieses Land, für unseren Waadtländer Wein, etwas getan, was niemand je getan hat. Du hast ihm Höhe, Geist, Anspruch und fast eine Illusion von Talent verliehen...

Wir alle haben davon profitiert. Allen voran der Guillon, dem du Folgendes hinterlässt:

«Möge der Wein fliessen, möge er die Macht haben zu vereinen, zusammenzuführen, und möge durch ihn der Mensch zum Menschen sprechen.»

Mir mein Michel hast du kürzlich geschrieben:

«Bei einem heiteren und tröstlichen Passatwind drückt meine Flüstertüte freudig die deine, indem sie all diese runden Lederstücke zum Narren hält!

Mein souveräner Philippe, du wirst verstanden haben, dass ich für dich das Herz von Mimi Pinson habe.»

Wie soll ich es dir sagen, Michel Logoz? Du warst unser aller Lehrer, dieses glückliche Licht, das wir brauchten, diese treue Schulter, dieser beruhigende Geist, dieser mit den Grössten freche Junge, dieser weitschweifige Dichter, der ein Genie der geschriebenen Sprache war.

Deine letzte Etikette für mich, wie ein Zeichen von dort oben: Gamay Semper Fidelis.

Das ist das Mindeste, was man für dich tun kann!!!

Sei gegrüsst mein Michel, heute und morgen werde ich weiter von dir in der Gegenwart sprechen.



Epitaph eines Gelehrten



Diese Kolumne war bis vor kurzem jene des verstorbenen Michel Logoz, des ersten Chanceliers der Confrérie du Guillon. Nun obliegt es dem zweiten Chancelier, diese Zeilen zu unterzeichnen, die sein Vorgänger mit jublierender Verve der Lobrede auf den Waadtländer Wein und seine Produzenten widmete.

Es ist üblich, dass Sie bei der Aufnahme in die Académie française eine Laudatio auf den vorherigen Inhaber Ihres Stuhls halten. Es wäre taktlos, sich hier nicht an eine ähnliche Regel zu halten, auch wenn 2.000 Zeichen sehr wenig sind, um dem verstorbenen Chancelier die ihm zustehende Huldigung zu erweisen. Wir wollen uns auf das Wesentliche beschränken und uns an zwei markante Merkmale erinnern: Eleganz in allem und Leichtigkeit im Sinne des klassischen Französisch.

Michel Logoz war nicht nur durch die raffinierte Auswahl seiner Stoffe oder seine Selbstachtung elegant und leichtfüssig: Das Bild eines ungepflegten, betrunkenen oder dickbäuchigen Logoz wäre schlicht und einfach unvorstellbar gewesen. Elegant war er in erster Linie durch seine enorme Gelehrtheit, mit der er Sie zu Zeugen eines Wissens machte, das weit über der Wasserlinie des durchschnittlichen Intellektuellen lag. Dennoch hatte der Mann die freundliche Höflichkeit, Sie als ebenbürtig vorzusetzen, bevor er Sie bei der ersten literarischen Erwähnung in die Pflicht nahm. Ohne es auch nur zu wollen. Einzig indem Sie das kulturelle Gaspedal berührten. Man ist immer der Bedürftige von jemandem.

Seit den ersten Ruderschlägen stand er an der Bugspitze der Confrérie du Guillon und war stets bemüht, ihr Image durch Wort

und Bild zu vervollkommen. Seine ziselieren, funkelnden Texte haben die Rhetorik der Confrérie geprägt, indem sie Humor, Selbstironie, Klasse und eine Prise Nachdruck in einem fröhlichen Topf auf dem Siedepunkt hielten.

Wenn es stimmt, dass jede menschliche Organisation der Ansteckung durch Mittelmässigkeit ausgesetzt ist wie ein Korb Äpfel dem Welken eines einzigen Apfels, dann hat Michel Logoz bewiesen, dass auch das Gegenteil der Fall sein kann, zumindest innerhalb dieser Familie, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, die Waadtländer Weine zu loben und auszuzeichnen. In einem Wort: Er hat unsere Confrérie veredelt und uns damit. ■

Edouard Chollet

Impressum – Le Guillon 60_2022/1

Herausgeberin:

Revue Le Guillon GmbH

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

Abonnemente

revue@guillon.ch
www.revueleguillon.ch

ISSN 1423-7393



Geschäftsführung

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

Partner

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

Verantwortlicher Redakteur

Pascal Besnard

Mitarbeiter dieser Ausgabe

Edouard Chollet, Pierre-Etienne Joye, Claude-Alain Mayor, David Mognier, Claude Piubellini, Pierre Thomas, Alexandre Truffer, Jean-Claude Vaucher, Eva Zwahlen

Übersetzung

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

Grafik und Layout

stl design, Estelle Hofer Piguat

Fotografen

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

Fotolitho

l'atelier prémédia Sàrl

Druck

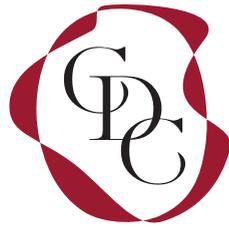
PCL Presses Centrales SA

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.



CLOS
DOMAINES &
CHÂTEAUX

LA NOBLESSE DES VINS SUISSES

UNSERE DEGUSTATIONBOXEN ZU 6 FLASCHEN



©Regis Colombo - Château de Glérolles

«Les Incontournables: Lavaux/Chablais»
CHF 142.-

«Les Domaines de La Côte»
CHF 112.-

«Les Chasselas 1er Grands Crus»
CHF 125.-

Bestellen Sie unter:

info@c-d-c.ch
ODER

Senden Sie den Coupon an:
Association Clos, Domaines & Châteaux
Postfach 1048
1180 Rolle



GRATISVERSAND*



www.c-d-c.ch

Ich bestelle:x Degustationsbox(en) « Les Incontournables »

Ich bestelle:x Degustationsbox(en) « Les Domaines de La Côte »

Ich bestelle:x Degustationsbox(en) « Chasselas 1er Grands Crus »

Nachname/Vorname:.....

Adresse:.....

PLZ:.....Ort:.....

Land:.....

Email:.....

Geburtsdatum**:.....

Datum und Unterschrift:.....

* Lieferung 5 Arbeitstage

Newsletter: Ich melde mich an.

**Lieferung nur an Erwachsene



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.

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