





EDITORIAL

Eine klug eingeleitete Wende



ie Ankunft eines neuen Gouverneurs an der Spitze der Confrérie du Guillon wird rot markiert. Oder in unserem Fall wohl eher weiss: mit einer weissen Seite. Nicht, dass es uns an Inspiration für die 62. Ausgabe der Revue gefehlt hätte – 62 ist eine grossartige Zahl, wie unser neuer Patron gerne betont, der aus diesem Jahrgang stammt. Weit gefehlt! Doch wie Sie gleich sehen werden, wollte die Confrérie ihre liebgewonnene Zeitschrift von A bis Z neu gestalten in diesem Jahr 2023. Eine radikale Veränderung, eine vollkommen neue Verpackung, welche die aktuelle Dynamik des Guillon widerspiegelt.

Als Mann der Tat besteigt der neue Gouverneur Eric Loup den Thron voller Ideen und Willenskraft. Das hat er schon bei seiner Inthronisierung klargemacht, am 25. März 2023, auf Schloss Chillon natürlich. Die Confrérie verlässt ihre Deckung (oder besser: das Caveau)!

Weltoffenheit pflegt sie schon seit vielen Jahren, will das aber künftig expliziter tun. Ihre Devise – «die Waadtländer Weine zu verteidigen und zu illustrieren» – richtet sich an jeden... und jede! Die Botschaft war unmissverständlich, als Gouverneur Loup von seinem mittelalterlichen Sitz

« Eine radikale Veränderung, eine vollkommen neue Verpackung, welche die aktuelle Dynamik des Guillon widerspiegelt.»

aus rief: «Frauen, ich liebe euch!» Dass wir vor fast einem Jahr die Redaktion der Revue übernommen haben, ist nur ein Beispiel unter anderen. Die Erfolge, die der Guillon mittlerweile in den sozialen Medien feiert, ist Helena Crisinel zu verdanken. Schon vorher hätte es keine Ressats gegeben ohne Sylvie Niklaus, Chantal Casagrande, Gisèle Chevillard, Natasha Fasquel und, in jüngster Zeit, Séverine Maire... Leider können wir hier nicht alle aufzählen. Frauen, die Confrérie liebt euch, und das ist erst der Anfang! Eric Loup wird beim Wort genommen, der Weg zur Gleichberechtigung endet nicht hier.

Selbst wenn uns dieses Anliegen verständlicherweise am Herzen liegt, so gibt es etwas, was uns auf diesen Seiten noch mehr antreibt: die Wertschätzung für den Waadtländer Wein. Letzterer hat nicht auf Konformismus gewartet, um jene zu begeistern, die ihn trinken, unabhängig von Geschlecht, Herkunft und Alter. Waadtländer Wein ist von Natur aus verbindend. In diesem Punkt wird er immer topmodern bleiben. Es liegt an uns, es ihm gleichzutun.

Loué soit le vin!

Gisèle Ferrot und Anick Goumaz



MIT EINEM KLICK ABONNIEREN

2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.www.revuelequillon.ch



32

Montreux-Interlaken im GoldenPass Express



03 EDITORIAL

07 LESERBRIEFE

08 KURZ UND BÜNDIG

14 TREND

Alle Wege führen zum Rosé

20 WORTE EINES KÜCHENCHEFS

Michael Rochat, Ô Bistro de Lavaux in Lutry

24 DOSSIER

Im zweiten Anlauf zum Traumberuf

32 WEINTOURISMUS

GoldenPass Express

40 TERROIRPRODUKTE

Blumen mit den Augen verkosten



14

Vier Experten sprechen über Rosé

LE ZEITSCHRIFT GUILLON LÄNDER WEINS



46 WINZERPORTRÄT

Domaine des Faverges in Saint-Saphorin

51 KOOPERATIVE

Cave des 13 Coteaux in Arnex-sur-Orbe

- **LEXIKON** In 4 Worten
- 54 **DAS INTERVIEW**Philippe Herminjard
- 56 **AKTUALITÄT** Who is who?

TITELBILD:
Der neue Gouverneur der Confrérie
du Guillon auf Schloss Chillon.
© Julie Masson



Jean-Claude Vaucher und Eric Loup im vertraulichen Gespräch

Confrérie du Guillon Fondée en 1954 Les vins vaudois

60 DAS RESSAT DER INVESTITUREN

Rückblick auf den Abend des 25. März Vertraulichkeiten zwischen Gouverneuren

- 69 WORT DES GOUVERNEURS
- 71 HINTER DEN KULISSEN Die Fanchettes
- 72 DIE RESSATS DER FLOTTE
- 78 LUZERNER COTTERD
- 81 ES WAR EINMAL Jean Tinguely
- 82 NOTIZEN DES CHANCELIERS





Ihre Revue

Diese neue Rubrik versteht sich gewissermassen als kleiner «Dorfplatz», auf dem Sie und wir uns treffen. Schicken Sie uns Ihre Leserbriefe und wir beantworten und publizieren sie gerne.

Umfrage: Was für ein Erfolg!

in grosses Dankeschön an die vielen, die bei unserer Umfrage zu unserer geschätzten Revue mitgemacht haben. Auf unseren Aufruf in der letzten Ausgabe im Dezember 2022 sind mehr als 1000 Antworten eingegangen. Neben der aussergewöhnlich hohen Beteiligung haben uns auch Ihre Meinungen und Kommentare gefreut und uns bei den Änderungen geholfen, die Sie in dieser neu gestalteten Auflage entdecken werden. Das Versprechen wurde natürlich eingehalten und wir haben zwei glückliche Teilnehmende ausgelost, nämlich Isabelle Amschwand aus Andermatt und Yoann Goy aus Epesses. Dank der Online-Plattform www.vaudvins.ch haben sie bereits ein Paket mit sechs verschiedenen Weinen zugeschickt erhalten. Eine wunderbare Art, unsere schönen Waadtländer Weinregionen zu durchstreifen!



FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM

(@confrerie_du_guillon)



Was für ein Erfolg! Nach weniger als einem
Jahr verfolgen bereits 1300 von Ihnen die
Aktualitäten auf unserem InstagramAccount. Für Inhalt und Bebilderung ist die
ebenso quirlige wie brillante Helena Crisinel
verantwortlich. Sagte da jemand, Tradition
und Moderne würden nicht zusammenpassen? Folgen Sie uns und verpassen
Sie keine Aktivität der Confrérie mehr,
blicken Sie hinter die Kulissen der
Ressats, Iernen Sie in Porträts Compagnons und Conseillers kennen und
erfahren Sie das ganze Jahr über
viel Neues!

ERRATUM In einer Legende unserer Ausgabe 61 vom Dezember 2022 hat sich ein Fehler eingeschlichen. Auf S. 61, Foto Nr. 5, sieht man den Küfer und Önologen Franz Hüsler, der am 12. November 2022 als Compagnon juré aufgenommen wurde, und nicht Charles-Henri de Luze, Co-Präsident von Diana vaudoise, der am 18. November 2022 zum Compagnon majoral wurde. Wir bitten die beiden Compagnons um Entschuldigung!

Wir freuen uns auf Ihre Leserbriefe revue@guillon.ch Revue Le Guillon Chemin de Côte-à-Deux-Sous 6 1052 Le Mont-sur-Lausanne



ALLER IM JAHR 2022 IN DER SCHWEIZ KONSUMIERTEN WEINE WURDEN IN UNSEREM LAND PRODUZIERT (+1.6%)

Quelle: Observatoire suisse du marché des vins

Lausanne bereitet sich auf den Empfang der Great Wine Capitals vor

Great Wine Capitals - ein Netz, das Weinstädte verbindet, die sich im Weintourismus engagieren - umfasst Napa Valley (USA), Bordeaux (Frankreich), Mainz (Deutschland), Bilbao-Rioja (Spanien), Valparaiso-Casablanca (Chile), Verona (Italien), Adelaide (Australien), Kapstadt (Südafrika), Porto (Portugal), Mendoza (Argentinien) und Lausanne. Die Waadtländer Hauptstadt, seit 2018 Mitglied, hat die Ehre, die Delegierten aus diesen grossen Weinländern vom 22. bis 26. Oktober 2023 zur Generalversammlung zu empfangen. Für Steeve Pasche, Direktor von Lausanne Tourismus, die ideale Gelegenheit, «um aufzuzeigen, dass die Schweiz auf der Weltkarte der önotouristischen Destinationen und der Prestigeweine durchaus ihren Platz hat».

Chasselas-Comic, in English please!

Der im letzten Herbst veröffentlichte
Comic rund um den Chasselas, erdacht und verfasst von unseren
Conseillers Claude-Alain Mayor
und Alexandre Truffer und hübsch
illustriert von Christian Moreillon,
geht seinen Weg. Noch vor
seinem ersten Geburtstag wurde
er auf Französisch neu aufgelegt – und
jetzt ist erst noch eine deutsche und englische Ausgabe erschienen. Congrats &
Cheers! www.monographic.ch

WINTERTHUR



Um den Waadtländer Weinen jenseits der Saane grössere Sichtbarkeit zu verschaffen, ist das Office des Vins Vaudois eine Partnerschaft mit einem trendigen Popup in Winterthur eingegangen. Sieben Waadtländer Weine werden vom 18. Mai bis zum 25. Juni in der zweitgrössten Stadt des Kantons Zürich als Botschafter auftreten. Klar, dass der Chasselas dabei einen Ehrenplatz einnimmt! www.turmareal-popup.ch

Waadtländisch trinken wir schon lange, nun lernen wir, auch waadtländisch zu essen!

Der Gastrojournalist David Moginier legt ein Buch zur zeitgenössischen Waadtländer Küche vor, mit 25 Rezepten von fünf Küchenchefs, von traditionellen Spezialitäten bis zu Gerichten aus der Spitzengastronomie.

www.helvetig.com





In Mont-sur-Rolle haben diesen Frühling die Bauarbeiten für das Maison des Vins de La Côte begonnen. Damit wird das Projekt, über das seit mehr als zehn Jahren diskutiert wird, konkretisiert. Das Ziel: der grössten Waadtländer Weinregion einen zentral gelegenen Empfangsraum bieten, in

dem das Publikum eine grosse Auswahl von Weinen aus der Appellation entdecken kann. Die Eröffnung ist für den Frühling 2024 vorgesehen. In diesem pädagogisch konzipierten Rahmen finden auch Terroirprodukte ihren Platz. Das ganze Jahr über werden Workshops rund ums Kochen und Degustationskurse stattfinden. Ein Seminarraum, ein Verkostungsatelier sowie eine Küche gehören zur geplanten Infrastruktur.

Das Office des Vins Vaudois sucht innovative Proiekte

Im Rahmen seines Plans zur Ankurbelung der Weinwirtschaft möchte das OVV innovative Projekte finanziell unterstützen, welche neue Kunden im Direktverkauf gewinnen sollen. Dossiers können bis zum 25. August eingereicht werden. Weitere Informationen auf www.relance-ovv.ch/appel-a-projets.



«Wir sind hier, um die Terroirprodukte sowie die Weine der Region ins richtige Licht zu rücken.»

> Franck Giovannini, neuer Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois

250

AUSHILFEN

GastroVaud bildet zur Zeit 250 Studierende der Universität Lausanne auf der Suche nach einem Nebenjob aus, um den Personalmangel in den Restaurants abzufedern. Eine kluge Initiative!

93 Louis-Philippe Bovard in Cully

91 Château Maison-Blanche in Yvorne

> 91 La Colombe in Féchy

90+ Henri Cruchon in Echichens

Familie Massy in Epesses

5 Waadtländer Weingüter von Parker ausgezeichnet

Weltweit halten Weingüter den Atem an, wenn der prestigereiche amerikanische «Wine Advocate» von Robert Parker seine Noten veröffentlicht.
Neben der Maximalnote für die Walliserin Marie-Thérèse Chappaz (eine Schweizer Premiere!) wurden auch fünf Waadtländer Domänen ausgezeichnet. Ein Bravo für diese fünf – und danke, dass sie die vorzüglichen Weine der Waadt zum Strahlen bringen!

GUILLON

4 heures du vigneron

26. August und 9. SeptemberConcise

FÜR DIE WAADTLÄNDER WEINE

15. bis 17. Juni

75 JAHRE CHANGINS

Haute Ecole de Viticulture et Œnologie www.changins.ch

11. Juni 23 bis 9. Juni 24

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN

Château d'Aigle, Subtile Etiketten: fünfzig Künstler kleiden den Wein ein www.chateauaigle.ch

30. Juni bis 15. Juli

MONTREUX JAZZ FESTIVAL UND GALA DER SELEKTION DER WAADTLÄNDER WEINE

www.ovv.ch

9. September

TRAUBENFEST

Féchy www.feteduraisin.ch

9. und 21. September

DEGUSTATION DER PREISTRÄGER AM MONDIAL DU CHASSELAS

www.mondialdu chasselas.com

22. bis 24. September

75. ERNTEFEST VON LUTRY

www.fetedesvendanges.ch

1. bis 5. November

SCHWEIZER SALON GOÛTS & TERROIRS

Mit zahlreichen Waadtländer Winzern Bulle www.gouts-et-terroirs.ch

→ 3. und 4. November

DIVINES! SCHWEIZER SALON DER WINZERINNEN

Rolle <u>www.divines.ch</u>

→ 8. - 11. November

DIVINUM (HERBST)

Aigle www.salon-divinum.ch

10. und 11. November

SALON DER CÔTES DE L'ORBE

Daillens <u>www.lesalondes</u> cotesdelorbe.ch

→ 9. Dezember

VERSTEIGERUNG DER WEINE DER STADT LAUSANNE

Hôtel de Ville von Lausanne <u>www.lausanne.ch</u>

Alle Anlässe rund um Waadtländer Reben und Weine finden Sie online auf: www.ovv.ch/agenda

Guillonneur de Savoie

8. September

Château de Ripaille, Thonon-les-Bains

Ressats de la Tchatche

27. und 28. Oktober sowie 3., 4., 10., 11., 17., 18., 24. und 25. November

Château de Chillon

Infos und Reservationen: www.quillon.ch







www.grele.ch

L'assureur agricole

Un verre, un vin, une passion

Une sélection unique de vins, un conseil aux petits soins.

Blavignac, c'est une équipe de passionnés à votre service pour vous inspirer avec des suggestions de dégustation personnalisées.

Rendez-vous dans nos 3 boutiques à Echallens, Chavornay et Nyon.



La passion

Portes de Nyon

Route de Cossonay 7

EINIGE DATEN

1980

geboren in Lausanne

2002

erster Sieg bei **Xtreme Verbier**

2009

Expedition in die Antarktis

2014

erster Flug im Wingsuit vom Gipfel des Matterhorns

2018

am 3. November Inthronisierung als Compagnon Majoral in der Confrérie du Guillon, ihr Pate ist Robert Herren

LIEBE AUF DEN ERSTEN SCHLUCK

Die Rotweinliebhaberin Géraldine Fasnacht ist bei einem anerkannten Produzenten aus dem Lavaux schwach geworden: Cyril Séverin von der Domaine du Daley. Sein Pinot Noir hat einen Ehrenplatz in ihrem mit sorgfältig ausgewählten Spezialitäten bestückten Keller gefunden.

Géraldine Fasnacht

«Ich trinke selten Wein und wähle ihn deshalb mit grosser Sorgfalt aus.»



enn Sie Géraldine Fasnacht nach ihrer schönsten Erinnerung in Zusammenhang mit Wein fragen, wird sie Ihnen von einem grossen Klassiker erzählen, den sie auf Spitzbergen genossen hat, am Vorabend des Aufbruchs zu einer Expedition an den Nordpol. Und die schlimmste? «Wir hatten sechs Wochen lang im Land der Dogon in Mali unter höchst spartanischen Bedingungen verbracht. Als wir in eine etwas modernere Stadt kamen, zögerte ich nicht und bestellte eine der Weinflaschen, die auf dem Kühlschrank des Restaurants thronten. Sie muss schon sehr lange dort gestanden haben, denn obwohl wir einen guten Preis dafür bezahlten, war der Wein schlicht ungeniessbar», lacht die Abenteurerin, für die das Aussergewöhnliche zum Alltag gehört. Wie alle Profisportler achtet die Waadtländerin sehr auf ihre Ernährung. «Ich trinke selten Wein und wähle ihn deshalb mit grosser Sorgfalt aus. In meinem Keller habe ich nur sehr gute Weine aus grossen Jahrgängen. Für mich gehört Wein in dieselbe Kategorie wie Schokolade, ein weiteres Vergnügen im Leben, das ich zurückhaltend geniesse, aber sehr bewusst aussuche.»

Die Profisportlerin Géraldine Fasnacht hat dreimal den Xtreme Verbier (Finale der Freeride World Tour) gewonnen. Und als «Vogelfrau» in Europa, Afrika und der Antarktis mit Base-Jump- und Wingsuit-Sprüngen Aufsehen erregt.

Jenseits aller Vorurteile, die ihn als Sommerwein abtun, der nur von einer wenig anspruchsvollen Kundschaft geschätzt wird, gewinnt der Waadtländer Rosé Jahr für Jahr Marktanteile dazu. Um diesem unterschätzten Wein auf die Spur zu kommen, der sowohl im Rebberg als auch im Keller grosse technische Meisterschaft erfordert, erteilen wir vier Fachleuten das Wort, die den Wein gern durch die rosarote Brille sehen.

Alle Wege ROSE

TEXT Alexandre Truffer

ABBILDUNG
Nicolas Zentner

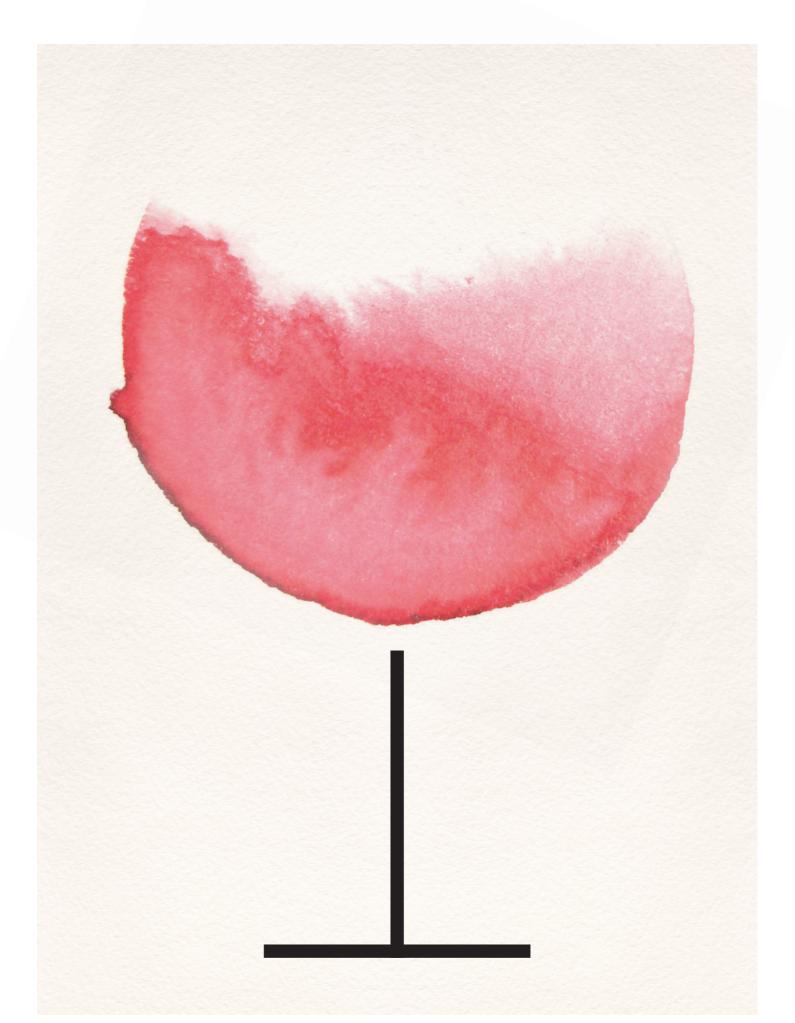
LE GUILLON

er Rosé - Inbegriff des sommerlichen Getränks schlechthin, populär und gefällig, aber oft als simpler Wein belächelt, der weder die Typizität der Rebsorte noch seines Geburtsorts widerspiegelt - scheidet die Geister. Eigentlich müsste man von den Rosés sprechen, denn es gibt verschiedene Produktionstechniken für diesen Wein mit seinen vielfältigen Nuancen. Die geläufigste, das Mischen von Weiss- und Rotwein, ist in den meisten europäischen oder helvetischen Appellationen nicht erlaubt. In der Champagne und ausserhalb der Alten Welt hingegen wird dieses Verfahren bevorzugt. In der Schweiz erlaubt es nur Neuenburg, dass dem ausschliesslich aus Pinot Noir gekelterten Œil-de-Perdrix bis zu 10% weisse Trauben beigefügt werden. Einmaischen, direktes Pressen und «Saignée» (Vorlauf): Das sind die drei Methoden, mit denen die Waadtländer ihre Rosés produzieren. Bei der ersten bleibt der Most eine Weile in Kontakt mit den Häuten und dem Fruchtfleisch der roten Beeren, um die darin enthaltenen Farbstoffe aufzunehmen, bevor die Beeren gepresst werden. Bei der zweiten werden die Trauben sofort nach der Lese gepresst; der so gewonnene Saft ist also sehr hell, fast farblos. Die dritte namens «Saignée» bedeutet, dass man einem mit Rotweinmaische gefüllten Tank einen Teil des Mosts entnimmt (= Vorlauf), bevor er zu viel rubinrote Farbe aufgenommen hat.





Heute machen Roséweine 15% der von Les Frères Dutruy in Flaschen abgefüllten Weine aus. Seit mein Bruder Christian und ich die Familienkellerei übernommen haben, keltern wir bewusst wenig farbkräftige Rosés. Diese blasse Farbe geht Hand in Hand mit bekömmlichen Weinen aus Pinot Noir und Gamay. Die für den Rosé bestimmten Parzellen - tiefgründige Böden mit wenig Wasserstress werden mit produktiveren Selektionen bepflanzt als diejenigen, auf denen Rotweine wachsen. Indem wir die Reben so regulieren, dass wir «normale» Erträge erhalten, also 800 bis 900 Gramm pro Quadratmeter, erhalten wir Beeren von vernünftiger Grösse, die nicht zu viele Tannine oder Polyphenole enthalten, zwei Elemente, die bei Rotweinen gesucht sind, aber nicht beim Rosé. Gelesen wird eher früh (etwa zehn Tage vor den Roten), um die Frische zu bewahren und den Alkoholgehalt zu begrenzen. Gepresst wird so schonend wie möglich, damit keine noch nicht voll ausgereiften Tannine extrahiert werden. Das sind zwei Arbeitsschritte, auf die wir sehr achten.



FABIO PENTA, ÖNOLOGE

Aus önologischer Sicht ist der Rosé ein extrem technischer Wein. In der Schweiz können wir Weine aus vielen unterschiedlichen Rebsorten keltern. Es gibt den Œil-de-Perdrix auf der Basis von Pinot Noir, aber auch Rosés aus Gamay, Syrah, Cabernet, Gamaret oder Divico. Vor einigen Jahren interessierte sich Changins (AdR.: Hochschule für Weinbau und Önologie) für das Gleichgewicht ausländischer Rosés. Zwei Punkte fielen auf: Die beliebtesten Weine wiesen eine leichte Süsse auf und wurden ohne biologischen Säureabbau vinifiziert. In der Westschweiz gehört der Restzucker noch nicht zum Standard, doch immer mehr Weine werden ohne biologischen Säureabbau produziert, um eine knackige Säure zu bewahren. Die Frage der Farbe gibt weiterhin viel zu reden. Ich habe rund fünfzig Kunden. Sie alle keltern einen Rosé – und alle wollen eine andere Farbe. Generell haben die Schweizer Rosés durchaus noch Verbesserungspotential, denn nicht wenige Weine aus reif gelesenen Trauben sind noch allzu reichhaltig und alkoholisch.

JÉRÔME AKÉ BÉDA, SOMMELIER

Es gibt Gäste, die Rosé anstelle eines Weissweins zum Aperitif trinken, weil sie keinen Weissen mögen, aber das ist eine Minderheit. Meiner Meinung nach bleibt der Rosé ein «Jahreszeitenwein», der eng verbunden ist mit dem Genuss auf der Terrasse – mit Blick auf eine aussergewöhnliche Landschaft –, bei schönem und heissem Wetter. Unter diesem Blickwinkel ist es übrigens bedauerlich, dass die Winzer aus dem Lavaux ihren Kunden in der schönen Jahreszeit nicht ein Glas Rosé anbieten. Der Chasselas kann ja sowieso nicht entthront werden, aber so könnten sie eine Spezialität in den Vordergrund rücken, ohne ihre Klassiker zu benachteiligen. Um weitere Fortschritte zu erzielen, müssen die Waadtländer Produzenten

ihre Rosés noch weiter verfeinern und eine wiedererkennbare Farbe

wählen. Die französischen
Appellationen, die auf diesem
Gebiet einen grossen
Vorsprung aufweisen, haben
es verstanden, eine präzise
Unterteilung durchzusetzen:
sehr helle, fast farblose
Weine aus der Provence und
eher lachsfarbene Weine aus
dem Rhonetal.



LAURENT PROBST, FACHJOURNALIST

Es besteht kein Zweifel: Der Rosé verzeichnet ein schönes Wachstum, nicht nur im Kanton Waadt, sondern in der ganzen Schweiz. Immer, wenn ich mit Produzenten darüber diskutiere, bestätigen sie mir die positive Entwicklung dieses Weintyps im Verkauf. Manche haben gar ihre Produktion innerhalb von fünf Jahren verdreifacht, um die Nachfrage zu befriedigen. Selbstverständlich ist der Rosé fast nie der gefragteste Wein eines Produzenten, aber er macht bei vielen Selbstkelterern oft zehn bis 15 Prozent der Produktion aus. Das ist nicht zu vernachlässigen, vor allem, da es sich dabei um Flaschen handelt, die schnell nach dem Abfüllen verkauft werden, im Gegensatz zu einem lagerfähigen Rotwein, der über längere Zeit abgesetzt wird. Punkto Stil und Farbe des Weins kann man eine Entwicklung hin zu weniger alkoholreichen und blasseren, ja fast farblosen Weinen beobachten, so wie bei den Rosés aus der Provence, die heute als Archetyp gelten, dem nachgeeifert wird.

DER ÄLTESTE ALLER WEINE?

Trotz seinem Image als junger, moderner Wein könnte der Rosé gut und gerne der älteste Wein der Welt sein. Immer mehr Spezialisten sind dieser Meinung. Tatsächlich musste man bis ins 18. Jahrhundert warten, bis präzisere Vinifikationstechniken

erfunden wurden, dank denen die Farbe des Weins festgelegt werden konnte. Davor trank man nur weisse und vor allem «helle» Weine, sogenannte «clairets». Dieser Weintyp wurde in allen von den Griechen besetzten Territorien rund ums Mittelmehr konsumiert. Erstmals erwähnt wurde ein «Roséwein» in Frankreich gegen 1300. Gebräuchlich wurde der Begriff erst 1682, als die Weinregion von Argenteuil in der Umgebung von Paris den ersten Roséwein Frankreichs anbot. Und in der Schweiz? Schriftliche Quellen sind hier weniger zahlreich... Die Gestade des Genfersees waren seit jeher das angestammte Revier des Chasselas, der noch heu-

1300

Die Bezeichnung
«Roséwein» taucht
erstmals in Frankreich auf.

Der Pinot Noir tritt in der
Region Morges unter dem
Namen Servagnin zum ersten
Mal in der Schweiz auf.

Der Begriff «Rosé»
wird populär.

Erste schriftliche Hinweise
auf den Œil-de-Perdrix.

te dominiert. Die flächenmässig wichtigste Schweizer Rotweinsorte, der Pinot Noir, tauchte 1420 erstmals als Servagnin in der Region Morges auf. Man weiss allerdings, dass damals schon andere Varietäten wie der Gamay im Kanton und vor allem in den Côtes de l'Orbe kultiviert wurden. Diese Weinregion, bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts die grösste der Waadt, besitzt ein ideales Terroir für Rotweine. Der berühmteste Rosé der Schweiz, der Œil de Perdrix, ist sehr alt. Die ersten schriftlichen Überlieferungen stammen von 1861.





CAVE SUISSE DE L'ANNÉE SCHWEIZER WEINGUT DES JAHRES

— 2021 -

CANICULE ROSÉ

Millésime 2021

PRIX DU MEILLEUR ROSÉ au Grand Prix du Vin suisse 2022

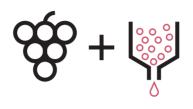




3 ARTEN, EINEN ROSÉ ZU PRODUZIEREN



DIREKTES PRESSEN DER BEEREN WIE BEIM WEISSWEIN



EINMAISCHEN DER BEEREN MIT DEN HÄUTEN UND DANN PRESSEN



MAISCHEGÄRUNG FÜR ROTWEIN, ABZIEHEN VON SAFT

→ Die Farbe des Rosés variiert je nach Herstellungsart.



LA LICORNE ROSÉ, BOLLE

Direktpressung und Ausbau im Tank:
Dieser sympathisch-fruchtige La Côte
hat seinen grossen Auftritt dann, wenn
die Zeit der Grillabende anbricht. Das
köstliche Bouquet und das Gleichgewicht
im Gaumen beweisen einmal mehr, was
für ein bemerkenswertes Potential der
Gamay in der Waadt hat.

L'ORPHELIN, LE CHAMPAGNOUX

Hinter diesem Namen aus der AOC Bonvillars verbirgt sich der einzige Schaumwein, der im Dorf Champagne gekeltert wird. Bläschen von grösster Finesse, bemerkenswert delikate Aromen von roten Früchten und ein perfekt gemeistertes Gleichgewicht machen aus diesem in- und ausserhalb des Kantons schon oft ausgezeichneten Rosé einen der Stars aus dem Nord Vaudois.

LA LICORN

ŒIL-DE-PERDRIX, UNION VINICOLE DE CULLY

Ein Rosé aus dem Vorlaufwein (Saignée), ausschliesslich aus Pinot Noir. Ein Klassiker, der mit lachsfarbener Robe, ausdrucksvollen Aromen roter Früchte und schöner Präsenz im Gaumen gefällt. Sehr angenehm zum Aperitif, begleitet er auch mit grosser Eleganz würzige exotische Gerichte.



Vergessen Sie blassrosa
Roben und flüchtige Aromen
von kleinen Früchten! Hier
haben wir einen kraftvollen
Wein von dichtem Orange.
Die Wahl der Rebsorte und
die reichhaltigen Trauben
haben einen atypischen
Wein hervorgebracht, den
man zu jeder Jahreszeit und
zu einer Fülle verschiedener
Gerichte geniessen kann.





ŒIL-DE-PERDRIX



Die in Ollon kultivierten Gamaytrauben für diesen emblematischen Wein aus dem Chablais werden sechs Stunden lang eingemaischt, was dem Wein seine schöne Farbe und aromatische Noten von kleinen roten Früchten verleiht. Im Gaumen präsentiert er sich geschmeidig und mit fruchtigem Finale – ein sicherer Wert, den man in guter Gesellschaft geniesst.

ROSÉ DE PINOT NOIR, LES FRÈRES DUTRUY

Diese elegante Cuvée, eine Assemblage aus Vorlaufund Presswein, ist recht hell und bezaubert durch delikate Aromen von roten und weissen Früchten. Im Gaumen unterstreicht die Frische den Charakter dieses Rosés, der aus strikt biologisch kultivierten Trauben gekeltert wird.



Michael Rochat hat die Gäste der Ressats de la Flotte mit seiner spontanen, warmherzigen Küche verwöhnt. Dabei verstösst er ohne mit der Wimper zu zucken gegen Regeln, um der Routine zu entgehen. So wie in seinem Ô Bistro de Lavaux.

s ist das dritte Mal, dass ich für die Ressats koche. Ich wollte das für die letzten Mahlzeiten des Maisonneurs Hans-Ruedi Gerber tun, dem ich nahestehe und der seinen Posten verlässt.» In seinem lichtdurchfluteten Restaurant oberhalb von Lutry spricht Michael Rochat nicht um den heissen Brei, sondern setzt auf Klarheit und Transparenz. So hält er es auch mit seinen Gästen.

Das schöne Gasthaus im Lavaux, bekannt geworden durch Jacky Vuillet – nach wie vor der Besitzer – war ein Herzenswunsch für den Mann aus Cully, als er erfuhr, dass sein Vorgänger Christophe Rod, der hier einige Jahre gewirkt hatte, nach Leysin weiterziehen wollte. «Ich bin kein Städter», grinst Rochat, der zehn Jahre lang das Cinq in Lausanne im fünften Stock der Rue Centrale geführt hat. Er scheint die Höhe zu lieben; die bietet ihm auch das Ô Bistro de Lavaux mit phantastischer Aussicht, verglastem Saal und lauschiger Gartenterrasse.

Kaum wird es schön, heizen Michael und sein Chefkoch Alexandre Bouiniot draussen ihren Ofyr-Grill ein, um vor den Augen der Kundschaft Fleischstücke und Fische zu braten. Bevor sie ein Sonnendach schützte, waren Sonnenbrille und Sonnencreme ein Muss. «Ich liebe den direkten Kontakt, diesen Austausch mit den Leuten. Viele sind Stammkunden, die schon zur Zeit von Jacky kamen.»

«Kochen bedeutet, sich und anderen Freude zu bereiten, aber auch, ausgetretene Pfade zu verlassen.»

Der Chef arbeitet im Team, es ist dasselbe, das er schon im Cinq hatte. «Wir müssen symbiotisch funktionieren, mit Maître d'Hôtel Ivan Podin und Sommelier Samuel Christofel. An Weihnachten haben sie mehr Geschenke bekommen als ich. Es hat mich riesig gefreut, dass sie derart anerkannt werden.»

Michael Rochat liebt es, verschiedene Genres durcheinanderzuwirbeln. Bei ihm gibt es keine Karte, kein gedrucktes Menü. Seine Gerichte sind inspiriert von dem, was er am Morgen frisch erhält, Ivan teilt den Gästen mit, was zur Auswahl steht. «Das ist neu in der Schweiz, wir mussten das Konzept ein bisschen anpassen. Mittlerweile vertrauen uns die Leute, ohne dass sie in eine Karte schauen müssen.»

Für die Ressats de la Flotte hat der Chef an Traditionen geritzt, was ihn zum Lachen bringt. «Ich fand es wunderbar, eine pflanzliche Vorspeise oder einen Fisch zum Hauptgang vorzuschlagen. Das dürfte eine Premiere für den Guillon sein, nicht wahr? Kochen bedeutet, sich und anderen Freude zu bereiten, aber auch, ausgetretene Pfade zu verlassen.»

Der Koch aus Cully fällt gern aus dem Rahmen





ADRESSEN

EMPFIEHLT



DIE METZGEREI NARDI IN CULLY

von der er grosse Mengen Fleisch, sechzig Tage gelagert, verarbeitet. «Ich habe einen sehr guten Kontakt zu Ludovic Perroud.»

COMPTOIR BY PLANET

für alle Produkte aus dem Meer. Laurent Isoux «hat immer wunderbare Produkte.»

LÉGURIVIERA

unumgänglich für alles, was mit Gemüse zu tun hat.

DIE FERME DU NORD IN FERLENS

Bioanbau, mit den Eiern von Grégoire Jeauffre, die bei den Ressats serviert werden.

BERNARD GORJAT IN VILLETTE

für seinen Chenalettes, «denn wir starten immer mit Chasselas.»

Biografie

Obwohl sein Name aus dem Vallée de Joux stammt, kommt Michael Rochat vor 44 Jahren in Cully zur Welt. Zum Kochen findet er fast zufällig, nach einem Stage bei Adolfo Blockbergen im Raisin wird es zur echten Passion. Er findet eine Lehrstelle... im Hôtel de Ville von Crissier und erlebt den Übergang von Girardet zu Rochat mit. «Es war hart, aber auch sehr cool. Ich habe von einem Team, dem es am Herzen lag, etwas weiterzugeben, gelernt, was Strenge bedeutet.»

Er arbeitet in guten Häusern, von Saison zu Saison, bei Roland Pierroz, im Gstaad Palace, in Frankreich, im Raisin in Cully, im Mirador. Bis ihn Jean-Marc Boutilly für das Trois-Couronnes in Vevey engagiert. Er lässt seinen Kumpel Théotime Bioret kommen, mit dem er fünf Jahre lang am Herd des Palace stand. Gemeinsam übernehmen sie das Cinq in Lausanne, bevor sich ihre Wege trennen. Michael Rochat löst 2020 Christophe Rod in La Conversion ab. Er hat zwei kleine Kinder.

↑ Michael Rochat und sein Chefkoch Alexandre Bouiniot bei der Zubereitung ihrer knusprigen Kalbsbries-Spezialität.

Ô Bistro de Lavaux Route de Landar 97 1093 Lutry www.obistrodelavaux.ch



DAS KNUSPRIGE KALBSBRIES IN SEINEM JUS

«Kalbsbries ist ein Feinschmeckergericht, das die Küchenchefs lieben, und ich bringe sogar Leute, die keine Innereien mögen, dazu, es zu essen. Ich verwende nur die Nuss, das Herzstück des Kalbsbries. Sie muss extrem frisch sein, ohne den ammoniakartigen Geruch, der nach zwei, drei Tagen auftritt. Ich koche sie sieben Minuten lang in Milch, dann lasse ich sie in einer Bratpfanne mit Olivenöl Farbe annehmen. Im letzten Moment noch ein Stückchen Butter dazu, etwas Knoblauch und schon ist das ein geniales Gericht!»



Im zweiten Anlauf zum Traumberuf

Mittlerweile ist es nicht mehr eine absolute Ausnahme: Winzerinnen und Winzer, die zuerst einen anderen Beruf erlernen. Und erst später ihre Leidenschaft für die Weinwelt entdecken und ausleben.

och vor dreissig Jahren war es gang und gäbe, dass eines der Kinder des Hauses das elterliche Weingut übernahm. So wie es vorher schon Vater und Mutter oder Grossvater und Grossmutter getan hatten. Das hat sich geändert. Selbst ein derart traditionsverhaftetes Metier wie der Weinbau ist schnelllebiger und diverser geworden. Wer jedoch das Glück hat, auf einem Weinbetrieb gross zu werden, wird nach wie vor oft schon als Kind unheilbar mit dem Weinvirus infiziert. Und kann sich nichts Schöneres vorstellen, als das Gut dereinst zu übernehmen. Durchaus im Bewusstsein um die Unwägbarkeiten und Herausforderungen dieses vielseitigen Berufs, der im besten Fall eine echte Berufung ist.

Vorbei die Zeiten, als die Berufswahl ein schicksalsschwerer Schritt war, unumkehrbar, eine Entscheidung für die Ewigkeit. Und so gibt es nicht nur Winzerfamilien, die es akzeptieren, wenn der Nachwuchs andere Wege geht, nein, es finden sich in den Lehrgängen von Changins oder Marcelin zunehmend Studierende, die nicht

aus Winzerfamilien stammen und vor ihrer Ausbildung vielleicht gar einen anderen Beruf ausgeübt haben. So wie unsere drei Gesprächspartner.

«Als ich selber vor 18 Jahren in Changins studierte, um mich vom Pöstler zum Winzer umschulen zu lassen, kamen nur drei von 15 Studierenden meiner Klasse aus Nichtwinzer-Familien», erzählt Simon Gilliéron, Selbstkelterer aus Ropraz, einer kleinen Waadtländer Gemeinde im Distrikt Broye-Vully, wo kein einziger Rebstock wächst, sondern Kartoffeln und Getreide angebaut werden. Heute ist er als Teamleiter für die 15 Prüfungsexperten von Marcelin zuständig und amtet auch selber als Experte bei den Lehrabschlussprüfungen der Winzerlehrlinge. Was er dabei beobachten konnte: «In den letzten beiden Jahren stammte rund die Hälfte der Lernenden aus Familien, die kein eigenes Weingut besitzen und nichts mit Wein und Weinbau zu tun haben. Das ist doch eine auffallende Veränderung.» Quereinsteiger*innen aus anderen Milieus und Berufen nehmen also signifikant zu.



«Ich trage nicht das Gewicht etlicher Winzergenerationen auf meinen Schultern. Das schenkt mir eine grosse Freiheit!»

Der ehemalige Pöstler Simon Gilliéron vinifiziert seine Weine in Ropraz, in der Region Jorat.



VOM ROLLER ZUM TRAKTOR

Simon Gilliéron stammt aus einer Pöstlerdynastie. Und wohnt stilgerecht im alten Posthaus von Ropraz. Seine Weine vinifiziert der 43-jährige direkt über die Strasse, in einer Garage. Sein neu gebauter Keller am Dorfrand ist allerdings fast fertig. «Ich pflege einen eher französischen Weinstil und keltere frische Weine mit viel Spannung.» So wie etwa den eleganten Passion B, eine barriquegereifte weisse Assemblage voller Rasse – ein richtiger Gastronomiewein. «Ich koche sehr gern und bin ein echter Geniesser.» Was man dem athletischen Bewegungsmenschen definitiv nicht ansieht.

«Ich war gerne Pöstler», erzählt Simon, und man glaubt es ihm sofort. «Ich habe den persönlichen Kontakt zu den Menschen geschätzt.» Ob er in den Winzerdörfern des Lavaux, wo er jahrelang die Post austrug, zu seinem Traumberuf inspiriert wurde? Wer weiss. Nach zehn Jahren Postdienst hatte er auf alle Fälle Lust auf Neues. «Dass ich damals meine Frau Annick kennengelernt habe, hat mich zusätzlich beflügelt.» Ein Stipendium ermöglichte ihm die Ausbildung in Changins, «da wollte ich mir selber etwas beweisen, die Jüngeren waren viel lockerer als ich.» Es folgten Anstellungen auf Weinbetrieben im Vully, in den Côtes de l'Orbe und im Lavaux.

«Seit wir 2013 erstmals Eltern geworden sind, kümmere ich mich um unsere beiden Kinder und den Haushalt. Den Lebensunterhalt für unsere Familie verdient meine Frau als Umweltingenieurin.» Sein eigener Wein, anfangs eher ein Hobby, trägt mittlerweile 30% zum Budget bei.

Simon Gilliéron bewirtschaftet seine gepachteten Reben biologisch («die Kinder sollen in den Rebbergen spielen dürfen»), 4000 m² in Corseaux und Rivaz und 6000 m² in den Côtes de l'Orbe. Seit er naturnah arbeite, höre er viel mehr auf seine Reben und hinterfrage sich selber. «Das macht mich zufriedener.» Was er bedauert: dass er nie im Ausland gearbeitet hat. «Vielleicht hole ich das mit 50 nach. Wo ich arbeite, ist zweitrangig, Hauptsache ich bin Winzer!»

Die zweite Wahl ist oft eine Herzensangelegenheit

Doch Weinbau «nur» als zweite Wahl? Keineswegs! Der umtriebige Philibert Frick etwa, der nach einem Geschichts- und Sprachstudium im Goldhandel, als Trader und als Gründer von Start-Ups - wie einer Gruppe von Quellwassern in Frankreich - tätig war, hatte schon als Kind davon geträumt, irgendwann Landwirt zu werden. Was bei einer Familie wie der seinen - der Vater war Bankier - auf wenig Begeisterung stiess. Zugute kam ihm, dass die Familie ein herrschaftliches Weingut in der La Côte, genauer in Bougy-Villars, besitzt. Die einstige Domaine de Riencourt, 1950 von seinem Grossvater, dem Korpskommandanten Hans-Frick, erworben, war lange Zeit ans Weinhaus Hammel verpachtet gewesen, bis Philibert Frick sich seinen Traum vom eigenen Weingut erfüllte. Heute firmiert es unter dem Namen Pura me movent. Was so viel heisst wie: Alles Reine und Authentische bewegt und inspiriert mich.

Dass man als Quereinsteiger nicht unbedingt bei allen willkommen ist, machte ihm der damalige Chefjurist von Prométerre unmissverständlich klar, als er ihm vor Antritt seiner Winzerausbildung 2001 in Marcelin beschied: «Wir wollen hier keine Gentleman-Farmer!»

Als Gentleman-Farmer versteht sich Philibert Frick keineswegs. «Ich bin ein Weinfanatiker», meint er grinsend. Und räumt offenherzig ein: «Den Beruf des Selbstkelterers habe ich total unterschätzt, übe ich doch jetzt etwa 22 Berufe gleichzeitig aus, bis hin zum Putzmann... Es ist eine riesige Herausforderung, aber ich liebe es!» Zudem engagiert er sich als Präsident der Winzervereinigung von Féchy für die renommierte Appellation.





Fast könnte einem schwindlig werden, wenn man sich Philibert Fricks Lebenslauf zu Gemüte führt. Am Zürichsee aufgewachsen, in Rolle und Lausanne zur Schule gegangen, in Genf Phil. I studiert und zufällig in der Welt von Finanz und Handel gelandet. Ein Leben auf der Überholspur, im Anzug und mit zwei Telefonen gleichzeitig am Ohr.

Und heute? Der Jungwinzer von 62 Jahren sprüht nur so vor Energie, er ist ein Macher, egal, was er anpackt. «Waadtländer Winzerfreunde nennen mich nur le grand fou», lacht er. Vielleicht ist es in der Tat unvernünftig, ein erfolgreiches Managerleben gegen den Beruf eines Winzers zu tauschen. Vielleicht aber ist es einfach klug, seinem Leben eine neue Richtung zu geben und Kinderträume auszuleben. Philibert Frick ist ehrgeizig, er will immer das Beste. «Und die Besten!» Deshalb unterstützt ihn in den Reben, 7,5 Hektar rund um das stattliche Manoir, der Vigneron-Tächeron Bastien Suardet, sein Kollege aus der Winzerlehre. Und im Keller berät ihn Fabio Penta, unbestritten einer der Grossen seines Fachs.

VON DER BÖRSE IN DIE REBEN

«Ich versuche alles anders zu machen als die anderen», betont Philibert Frick, Die Reben werden teilweise biodynamisch bewirtschaftet, der Ertrag ist fast absurd klein, die Weine haben jahrelang Zeit, sich zu entfalten. «Im Moment verkaufe ich die 2015er und 2016er...» Der hohe Qualitätsanspruch - der sich im stolzen Preis spiegelt - zeigt sich in der edlen Aufmachung der Flaschen, in den Holzkisten, in denen sie angeboten werden. Und natürlich im Glas! So etwa beim Chasselas 2016 von 50 Jahre alten Rebstöcken, der mit komplexer Aromatik, viel Schmelz und einer wunderbar saftigen Säure besticht. «Schade, dass die ganze Region hier davon lebt, junge Weine zu verkaufen. Dabei bräuchten sie doch Zeit, um ihr Potential zu entfalten.» So wie der eine oder andere Winzer, der einst ganz anderes gemacht hat, bevor er zu seiner Bestimmung fand.

www.puramemovent.com

Laurie Leuba, die einstige Pharmaassistentin, produziert ihre eigenen Weine unter dem Namen Wäina - eine Referenz an Neuseeland

Laurie Leuba, die Dritte im Bunde unserer Quereinsteiger, hat ihren weissen Kittel als Pharmaassistentin schon lange an den Nagel gehängt. Und war fast ein bisschen unangenehm berührt, dass sie ihn für unseren Fotografen aus den Tiefen irgendwelcher Schränke hervorkramen musste. Als Bauerntochter war der Schritt zur Winzerin und Önologin vielleicht nicht gar so gross, aber ein Weingut besitzt ihre Familie nicht. Doch nun hat sie es gewagt, ihren eigenen Betrieb namens Wãina zu gründen. Im Moment noch ohne eigene Reben, aber mit einem gemieteten Keller in Etoy, vielen Ideen, fundiertem Können und grossem Enthusiasmus.

«Der Berufswechsel hat mich total befreit.»

Laurie Leuba

Berufswechsel, Zweitausbildung und Gründung einer Existenz sind echte Herausforderungen. Doch meistens entpuppt sich die zweite Wahl als die genau richtige. Zudem bietet der Quereinstieg einen unschätzbaren Vorteil, wie der Ex-Pöstler Simon Gilliéron betont: «Ich trage nicht das Gewicht etlicher Winzergenerationen auf meinen Schultern. Das schenkt mir eine grosse Freiheit!»





Als Pharmaassistentin hat Laurie Leuba den Kontakt zu den Kunden geschätzt, «sah aber wenig Entwicklungspotential». Auf der Suche nach einem kreativen Beruf, bei dem sie ein Produkt von A bis Z begleiten konnte, schwankte die leidenschaftliche Degustatorin, die Düfte über alles liebt, zwischen Parfümeurin und Önologin, «aber ich wollte in meiner Heimat bleiben. So habe ich eine Lehre als Weintechnologin absolviert, gefolgt vom Studium an der HES Changins. Dieser Berufswechsel hat mich total befreit...»

AUS DER APOTHEKE IN DEN KELLER

Praktische Erfahrung konnte sie im Wallis und in der Waadt sammeln, aber auch in Luxemburg und Neuseeland. Der Weinkeller ist ihre Welt. Sogar ihren Mann Arnaud hat sie «in den Tiefen eines Weinkellers» kennengelernt... 2021 – «nicht gerade im einfachsten Jahrgang!» – wagte es die heute 36-jährige Mutter von zwei kleinen Buben, erstmals ihren eigenen Wein zu keltern, aus biologischen Trauben, die sie bei vier Winzern zukauft.

Ihre Weine präsentiert sie uns im pittoresken Keller von Eric Petit, als dessen Önologin sie wirkt, vinifiziert werden sie in ihrem Keller in Etoy. «Ich wollte endlich meine eigene Weinlinie, ganz nach meinen Vorstellungen.» Schon äusserlich heben sich die fünf Weine ab: Sie werden in Bordelaiser Flaschen angeboten, die Etiketten sind rund und fangen bildlich die sensorischen Facetten des betreffenden Weins ein.

Der Inhalt? Eine Entdeckung! Etwa die wunderbar duftige Assemblage L'Amy, ein unglaublich aromatischer, leichtfüssiger und verspielter Weisswein. Oder der barriquegereifte Gamay L'Envie, abgerundet mit Galotta, intensiv, fruchtig, kraftvoll. Und natürlich der in der Tat gewagte Osé, ein Rosé, der mit etwas Verblüffendem aromatisiert wird, das unschwer herauszuschmecken ist... Was ihre Eltern zum Weinabenteuer sagen? «Als waschechte Waadtländer würden sie natürlich nie zugeben, dass sie stolz auf mich sind. Aber ich spüre, dass sie hinter mir stehen!»

www.waina.ch

WAS CONRAD BRIGUET DARÜBER DENKT

Weniger Studierende aus dem Weinmilieu

Conrad Briguet, Direktor der Fachhochschule Changins, sieht immer mehr Studierende, die kein Weingut zum Übernehmen in Aussicht haben.



onrad Briguet sieht viele Studierende kommen und gehen, an der Höheren Fachschule (ES) für Weinbau und Weintechnologie (rund zehn pro Jahr) und an der Fachhochschule (HES) mit den Bachelor- (25-27 pro Jahr) und Master-Studiengängen (5-8 Studenten) in Weinbau und Önologie. «Seit ich Direktor bin, also seit mehr als 15 Jahren, stammt mehr als die Hälfte der Bachelor-Studierenden nicht aus dem Weinmilieu.»

Die Zahl der Studierenden an der HES sinkt leicht. Was die Schule kompensiert, indem sie etwas mehr Ausländer akzeptiert, die aber nicht mehr als 50% der Studierenden ausmachen dürfen, «Wir wollten herausfinden, warum weniger Schweizer kommen. Meine einzige Erklärung ist die schwierige Lage der Branche. Als die Provins ihre Genossenschafter nicht mehr bezahlen konnte, waren die Studierenden weniger motiviert.»

«Manche werden von der Ingenieurseite des Berufs angezogen, von der Sicherheit der Wissenschaft. Andere sehen darin im Gegenteil einen künstlerischen, emotionalen, kreativen Beruf, Das sind echte Passionierte. Studierende aus anderen Milieus sind übrigens genauso gut wie die anderen, manchmal gar besser, denn sie haben sich wirklich für diese Ausbildung entschieden. Während gewisse Winzerkinder das tun, ohne es selbst gewählt zu haben. Doch davon gibt es nur wenige.»

Der zweite Bildungsweg

Seit fünf Jahren gab es an der ES keine Studierenden auf dem zweiten Bildungsweg. Unter den 270 Studierenden der HES waren es in den letzten zehn Jahren zehn. «Mit einer winzigen Steigerung in den letzten beiden Durchgängen, doch die Zahlen sind bescheiden», meint der Direktor.

Unter ihnen war ein 46-jähriger Banker, der ein Weingut übernehmen wollte und die Kurse absolvierte, um Direktzahlungen zu bekommen. Oder der 38-jährige kaufmännische Angestellte, der sich plötzlich für Reben begeisterte. Oder der Informatiker, 36, der nach dem Tod seines Vaters das Familiengut übernehmen wollte. «Wir haben sogar einen Banker aus der Mongolei, der den Rebbau entdeckt hat, als er nach Genf kam, um hier zu arbeiten. Mit 42 hat er einen Stage auf dem Gut des Kantons Genf gemacht, bevor er zu uns kam. Er arbeitet supergut, nur die Sprache ist noch ein Problem.»

«Meine Kollegen in Marcelin oder Châteauneuf haben allerdings ein gutes Drittel Studierende auf dem zweiten Bildungsweg, die direkt im zweiten Jahr einsteigen können. Sie machen aber nicht bei uns weiter, zweifellos, weil sie schon etwas anderes studiert haben und nicht drei weitere Jahre in ihre Umschulung investieren wollen.»

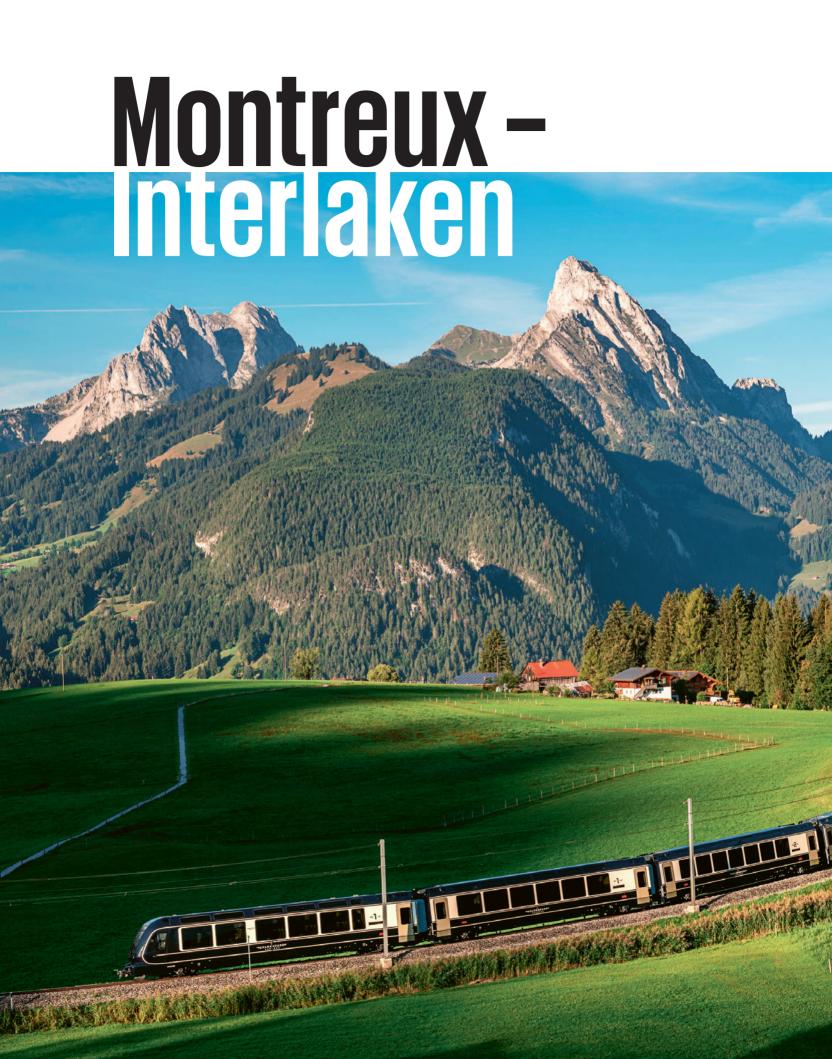


Le vin, temps du plaisir





LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES-SUISSE





lm GoldenPass Express

Ein weltweit einzigartiger Zug verbindet seit einigen Monaten ohne Unterbruch Interlaken und Montreux. Ein Glas Chasselas in der Hand, scheint man durch Postkartenlandschaften zu schweben: Man könnte durchaus auf den Geschmack kommen!

Die Gummfluh wacht über den GoldenPass Express, hier bei seiner Durchfahrt in Schönried, unweit von Gstaad.



TERRAVIN

Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence

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

















it ihren Belle-Epoque-Hotels, ihren Promenaden am Seeufer und ihrem Ferienambiente würden Interlaken und Montreux glatt als «Schwesterstädte» durchgehen. Noch enger wurde diese familiäre Bindung mit der Lancierung des GoldenPass Express, dieser ganz neuen Art, komfortables und innovatives Reisen von der einen zur anderen Stadt zu verbinden. Mit der schönen Jahreszeit wurde die Versuchung nun allzu verlockend, sich einen Ausflug im Panoramazug zu gönnen, einer echten Schweizer Spezialität. Nach einigen Tagen in Interlaken – wo man, wie schon der Name verrät, die Schönheiten des Brienzer- und des Thunersees entdecken kann -, ist es Zeit, einzusteigen und die alles andere als alltägliche Rückfahrt anzutreten. «Gleis 8, Einstieg in den GoldenPass Express in Richtung Montreux. Abfahrt 9.08 Uhr.» Und los geht's!

Wir mögen keine halben Sachen, so leisten wir uns die «Prestige»-Klasse. Eine der Neuheiten dieses Zugs: Er bietet eine dritte, noch bessere Kate-

gorie. Die (durchaus vernünftige) Investition hat sich gelohnt! Die weltweit einzigartigen, speziell für den GoldenPass Express entwickelten Wagons sind mit Sitzen ausgerüstet, die sich um die eigene Achse drehen, so kann die ganze Familie in Fahrtrichtung sitzen.

Vor allem aber wurde der Innenraum um 40 Zentimeter angehoben. Das klingt nach einem Detail, ändert aber alles! Man hat wirklich den Eindruck, durch die bezaubernde Landschaft zu

Eine ganz neue Art des Reisens, die Komfort und Innovation verbindet.

schweben, die bereits vor uns vorbeizieht. Nachdem wir uns gemütlich eingerichtet, mit dem Stuhl herumgespielt und ihn in alle Richtungen gedreht sowie einen begehrlichen Blick in die Karte geworfen haben für den späteren Aperitif, merken wir, wie die Zeit rast! Es ist schon nach 10 Uhr, ein Drittel der Fahrt ist vorbei und wir erkennen die vertrautere Landschaf des Simmentals. Zweisimmen ist nicht weit.

Couleurs locales, imprimerie locale!



TOUTE L'IMPRIMERIE

PCL Presses Centrales SA

Lausanne

Aigle

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

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

www.pcl.ch

FENTREPRISE LABELLISÉE

IMPRIM'VERT

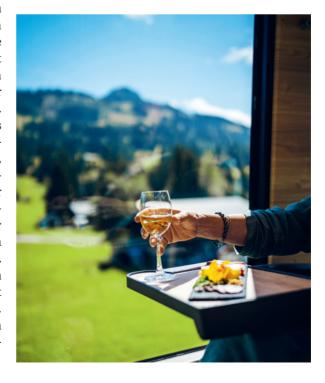
mvclimate



Wie in einer Postkarte

Zweisimmen, eine Gemeinde im Kanton Bern, 15 km von Gstaad und 25 km von Château-d'Oex entfernt, ist bei den Passagieren des GoldenPass Panoramic und des GoldenPass Belle Epoque wohlbekannt. Denn diese anderen Touristenzüge müssen hier anhalten. Nicht so der technologische GoldenPass Express! Nach einer automatischen Anpassung, von den komfortablen Sitzen der Prestige-Klasse aus kaum wahrnehmbar, setzt der High-Tech-Zug seine Fahrt fort, wie wenn nichts wäre. Schnell erreichen wir Gstaad, bevor es weitergeht ins Waadtland. Das Panorama ähnelt mehr und mehr einer Postkarte, mit noch leicht überzuckerten Berggipfeln, grünen Weiden, majestätischen Wäldern und natürlich den typischen Holzhäusern. Mit der Nase am Fenster wollen wir auf keinen Fall das Grand Chalet von Rossinière verpassen! Diese Verrenkungen scheinen uns hungrig gemacht zu haben, vielleicht ist es aber auch die Waadtländer Luft, die unseren Appetit weckt. Es bleibt eine Stunde bis Montreux: genau das, was es für einen Aperitif braucht. An Bord des Golden Pass Express wurde an alles gedacht, um nicht nur die Augen, sondern auch die Geschmacksnerven zu erfreuen. Bevorzugt werden Terroirprodukte der Regionen, die der Zug durchquert. Auf einem Holzbrettchen: Trockenfleisch und Etivaz-Käse AOP. Wir hätten sogar Kaviar aus Frutigen im Kanton Bern probieren können. In den Gläsern: natürlich Chasselas! Aber Testuz, bitte sehr. Das emblematische, 1538 gegründete Weinhaus aus dem Lavaux, das vor ein paar Jahren von Schenk aufgekauft wurde, ist im GoldenPass Express exklusiv vertreten. Der berühmte «Coup de l'Etrier» (eine Assemblage von Chasselas aus Epesses und Saint-Saphorin, separat vinifiziert) steht prominent auf der Karte.

Diese Feinschmecker-Apotheose geht dem eigentlichen, längst erwarteten Finale voraus: dem Panorama auf Lavaux, Lac Léman und die Alpen. Das verleidet uns nie und unsere Augen glänzen, wie die unserer Mitreisenden, die das offenkundig zum ersten Mal erleben. Am Zielort angekommen, verlassen wir unsere Premiumsessel nur ungern. Ein kleiner Stich ins Herz, der schnell vergessen ist, dank einem Spaziergang auf den Quais von Montreux, einem Teller Eglifilets und – der würdige Abschluss unseres Ausflugs – einem Glas Chasselas!





LA LICORNE





MONTREUX

UNSERE GUTEN TIPPS

3H15

EIN ZUG, AUF DEN MAN 100 JAHRE WARTEN MUSSTE

Schon 1923 träumten die ersten Tourismusprofis von einer direkten Eisenbahnverbindung. Sie dachten gross, wollten sie doch selbst Nizza und Berlin verbinden, als Zeichen des Friedens nach dem Ersten Weltkrieg. iese gemeinsamen grossen

Diese gemeinsamen grossen Ambitionen von Eisenbahn und Tourismusbüros stehen am Ursprung der Kompanie GoldenPass. Doch sie musste ihre Pläne überarbeiten. Nicht ohne Grund: Die Eisenbahnschienen weichen in der Breite um 43 cm und in der Höhe um 20 cm ab. Der Abschnitt zwischen Zweisimmen und Interlaken entspricht dem europäischen Standard, der Rest der Strecke hingegen einem anderen, «metrisch» genannten System. So dauerte es 100 Jahre, bis die Technologie weit genug war und Ingenieure die weltweit einzigartigen Wagons des GoldenPass Express konzipieren konnten. Sie kommen als einzige ohne Achsen aus, sodass die Räder völlig unabhängig voneinander sind. Dank dieser technischen Glanzleistung kann sich der Zug den verschiedenen Schienen anpassen und

www.mob.ch

gen müssen.

zwischen Interlaken und

Montreux verkehren, ohne

dass die Reisenden umstei-

HOTEL

Grand Hotel
Suisse Majestic 4*

Av. des Alpes 45
1820 Montreux
Mit dem Charme der
Belle Epoque und
spektakulärem Blick

auf den See

Hôtel Tralala 3*

Rue du Temple 2

1820 Montreux

Geprägt vom Thema

«Musik», das Montreux

am Herzen liegt, aber

auch vom Desian

CAVEAU

winzercaveau
von Montreux
Rue Industrielle 30 bis
1820 Montreux
Kellergewölbe,
traditionelle Gerichte und
regionale Crus

RESTAURANT

(Eröffnung 2023)

Jetty Boutique
 Hotel & Restaurant
 Rue du Lac 75
 1820 Montreux
 Wegen seiner idyllischen
 Terrasse, direkt am Wasser

AUSFLUG

Montreux Les Rochers-de-Naye
55 Minuten in der
Zahnradbahn

Mit einem grossartigen Blick auf die Alpen und den Lac Léman

HOTELS

Hotel Interlaken 4*
Höheweg 74
3800 Interlaken
Wegen den tollen
Waadtländer Weinen
auf der Karte!

INTERLAKEN

Hotel Royal
Saint Georges 4*
Höheweg 139
3800 Interlaken
Wegen der zentralen Lage
und der Belle-EpoqueArchitektur

RESTAURANT

Neuhaus
Seestrasse 121
3800 Unterseen
Um ein Glas Waadtländer
Chasselas mit Blick auf den
Thunersee zu geniessen

AUSFLUG

Harder Kulm
755 m Höhenunterschied,
dank der Seilbahn in
10 Minuten zu überwinden
Ein Express-Ausflug mit
einem atemberaubenden
Blick auf Interlaken und
Unterseen

mit

TEXTPierre-Etienne Joye

FOTOS Lucas Muller Ob getrocknet oder frisch, essbare Blüten verleihen vielen Gerichten Farbe. Vor allem wegen ihres visuellen Potentials verwendet, schaffen es einige, diverse kulinarische Zubereitungen mit ihren diskreten Duftnoten aufzupeppen. Im Fokus stehen zwei Waadtländer Blumenproduzenten.



Ah!

Beim Herumtollen auf einer sattgelb blühenden Blumenwiese an einer Löwenzahnblüte knabbern oder den Geschmack der weissen Bärlauchsternchen geniessen,

wenn man durchs Unterholz streift... Diese kleinen Feinschmecker-Marotten bringen uns auf Ideen, wie man ein Rezept und seine Zubereitung durch dekorative Elemente bereichern kann. Ihr Forellenfilet Müllerin Art wirkt ein bisschen farblos neben den Dampfkartoffeln? Ein paar Blütenblätter – und schon wird die Komposition verführerisch. Sie servieren den Salat frisch aus dem Garten, mit einer wohlausgewogenen Vinaigrette? Euphorischer ist das Ganze, wenn Sie den Salat mit ein paar zierlichen getrockneten Blüten verschiedener Farbe bestreuen.

Im Beau-Rivage Palace verwendet Anne-Sophie Pic frische Blumen wegen ihrer dekorativen wie auch wegen ihrer geschmacklichen Wirkung.



Kornblumen, Malven und Tagetes sind nur ein Teil des grossen Sortiments der Ferme de la Plâne in Vaulion, zertifiziert bei Bio Suisse und geführt von Jasmin Reymond-Grünenfelder. Besonders beliebt ist die berühmte Blumenmischung für Salate.

«Kornblumen machen den grössten Teil der Komposition aus. Sie haben sehr unterschiedliche Farbtöne.»

Jasmin Reymond-Grünenfelder

Ein farbiges Bouquet

Essbare getrocknete Blumen, das ist genau das, was Jasmin Reymond-Grünenfelder aus Vaulion im nördlichen Waadtländer Jura anbietet. «Anfangs der 2000er-Jahre entschloss sich mein Papa aus eigenem Antrieb, eine Blumenmischung zu kreieren», erklärt die Blumenzüchterin. «Das ist schnell zu einem unserer Hauptprodukte geworden.» Jasmin Reymond-Grünenfelder sagt gerne, sie sei gewissermassen im Familiengarten auf die Welt gekommen und buchstäblich mitten in den Pflanzen aufgewachsen. «Die Nachfrage nach Blumen für die Küche lässt nicht nach. Anfangs war das nur eine Mode, doch mittlerweile hat sich der Trend eingebürgert und hält an.»

Das Angebot umfasst heute ein Dutzend Blumen. Vom Mohn bis zur Malve, vom Edelweiss über Ringelblumen bis zu verschiedenen Sorten von Kornblumen. Sie alle sind Teil der berühmten Mischung, die den Ruf des Hauses begründete, vervollständigt durch Tagetes, Sonnenblumen und Rosenblätter. Eine Komposition, die extra erfunden wurde, um über Salate gestreut zu werden. Doch Restaurateure wie Privatpersonen benutzen sie auch gerne zum Dekorieren verschiedenster Gerichte. Sie über ein Fondue zu streuen, ist sogar fast üblich geworden.

Auf dem Betrieb beginnt die Kultivierung der Blumen jeweils im Mai, die Saison endet Mitte Oktober. Die Blumen werden – in einem geschlossenen System mittels Ventilator und Entfeuchter – direkt nach dem Ernten getrocknet und sortiert; dabei werden unter anderem Insekten entfernt. Dann werden die Blumen gemischt und verpackt. Das Resultat? Farben, in erster Linie Farben. «Kornblumen machen den grössten Teil der Komposition aus. Sie haben sehr unterschiedliche Farbtöne. Die Tagetes steuern ein leuchtendes Gelb oder lebhaftes Orange bei», unterstreicht Jasmin Revmond-Grünenfelder. «Der Vorteil der Kornblumen: Sie haben sehr wenig Aroma. So verfälschen sie nicht den Geschmack des Produkts, das man verschönern möchte. Sie bleiben angenehm zu essen, mit diskreter Präsenz im Gaumen, dienen aber vor allem der Dekoration.»



BLUMIGE SCHOKOLADEN



Als Michaël Randin begann, seine Schokoladeköstlichkeiten exklusiv biologisch zu produzieren, verbannte er chemische Lebensmittelfarben strikt. Der Chocolatier aus Montcherand (Waadtländer Jura) verwendet seit 2017 die Blumen von Jasmin Reymond-Grünenfelder für einen Teil seines Schokoladesortiments. Dank einem Aufguss der ganzen Tagetes kann er einen kleinen Teil der Kakaobutter gelb einfärben. Vor allem aber dekoriert Michaël Randin einige seiner Pralinen und Schokoladen mit farbenfrohen Stückchen getrockneter Blüten. Eine Alternative zum Seidenglanz, den man üblicherweise mit künstlichen Farbstoffen erhält. Die Herausforderung besteht darin, dass das Ganze gleichmässig fest wird: Mittels eines selbst konstruierten Systems mit einer sich drehenden Achse, gelingt es dem Chocolatier, die kostbaren Blütenblätter zu fixieren. Geschmacklich verleihen die Sonnenblumenstückchen der Schokolade einen Hauch von gerösteten Haselnüssen, während die Indianernessel leicht säuerlich-fruchtige Aromen beisteuert. Die rosaroten, roten oder... blauen Kornblumen sind geschmacklich neutral, garantieren aber für die optische Finesse des fertigen Produkts.

Mathieu Cuendet hat eine Marktlücke entdeckt. Er produziert in Bremblens das ganze Jahr über rund zwanzig verschiedene Sorten frischer Blumen für die Gastronomie.

Visuelle Fantasie

Und jetzt auch frische Blumen in der Küche? Das ist die Marktlücke, die der Marché Cuendet in Bremblens im Distrikt Morges füllt. Mathieu Cuendet produziert das ganze Jahr über rund zwanzig Blumenarten, im Treibhaus oder auf freiem Feld, je nach Jahreszeit. Der Gemüsegärtner erzählt, die Initiative gehe auf seinen Vater zurück. Grosse Küchenchefs - darunter Girardet – hätten ihn vor rund dreissig Jahren gebeten, essbare Blumen anzubauen. Als wahrer Vorläufer bot er Stiefmütterchen, Kapuziner, Ringelblumen, Borretsch oder Tagetes an. Später kamen weitere Sorten hinzu,



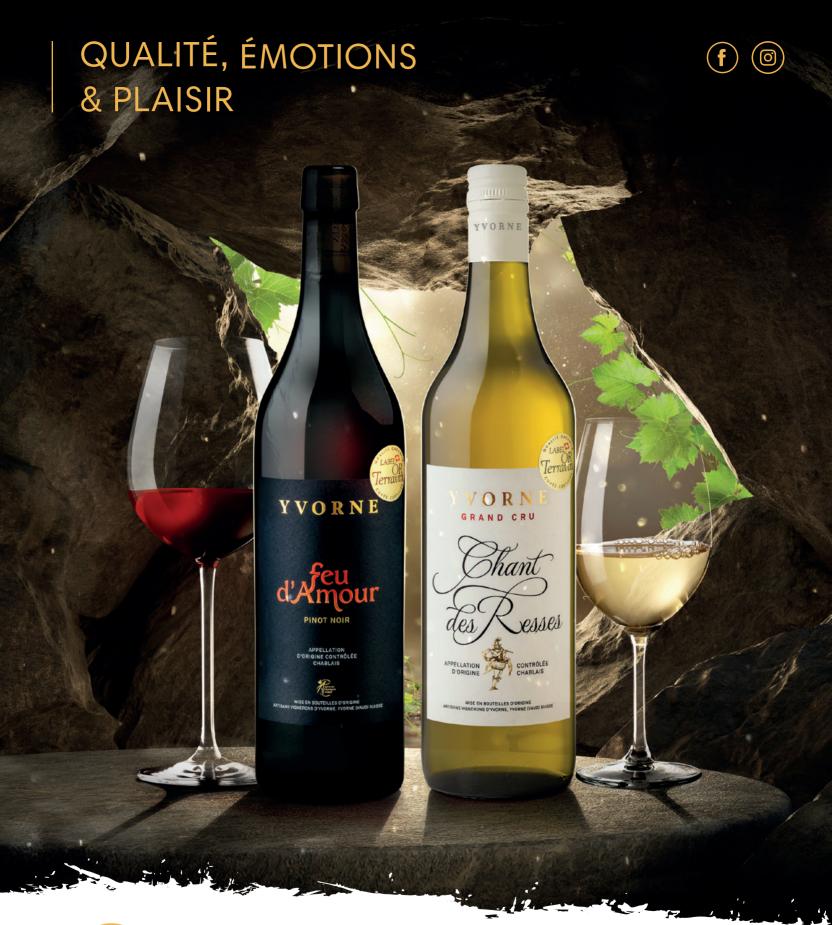
« Frische Blumen bieten einen echten Mehrwert, je nach **Stimmung und Inspiration** in der Küche.»

Mathieu Cuendet



etwa Hahnenkamm, eine Art sehr süsser Salbei. «Wenn man ihn erntet, bekommt man klebrige Hände», grinst Mathieu Cuendet. Der Blumenzüchter räumt ein, dass Blumen, die für die Gastronomie bestimmt sind, vor allem aus ästhetischen Gründen verwendet werden. Allerdings besässen beispielsweise Kapuziner oder Tagetes durchaus geschmackliche Tugenden. «Zuallererst isst man mit den Augen, das ist unbestritten, und frische Blumen bieten einen echten Mehrwert, je nach Stimmung und Inspiration in der Küche.» Geerntet werden die Blumen von Tag zu Tag, je nach Bestellungen, Märkten oder Wünschen der Restaurants. Stolz nennt Mathieu Cuendet eine seiner treuesten Kundinnen: die Sterneköchin Anne-Sophie Pic im Beau-Rivage Palace in Lausanne.

Ob getrocknet oder frisch: Essbare Blüten bieten eine ganze Palette von Formen und Farben, welche gastronomische Kunstwerke ebenso sublimieren wie einfache Alltagsmenüs zu Hause. Jede und jeder kann dabei neue Texturen, Duftnoten und Aromen entdecken. In aller Zartheit...





ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE



DOMAINE DES FAVERGES IN SAINT-SAPHORIN

Baldalles bio und alles Schön

uf dem Gut Les Faverges wird 2023 ein ganz besonderes Jahr. Gérald Vallélian wird seine zwanzigste Ernte einbringen. Mit 57 Jahren trägt der Vertreter des Kantons Freiburg mehrere Hüte: seit zwölf Jahren ist er Bürgermeister von Saint-Saphorin, Vizepräsident von Lavaux Patrimoine Mondial als Repräsentant der Gemeinden und Präsident des brandneuen «ökologischen Netzes» im Lavaux, das diesen Frühling die ersten Parzellen registriert hat.

> Vater und Sohn haben das Kommando

Das weitgehend mechanisierte Gut von 15,5 Hektar an einem Stück wurde Ende 2020 ganz von Vater und Sohn Vallélian übernommen. Bis dahin kümmerte sich Gérald um 6 ha Reben, die er seit 2014 biologisch bewirtschaftet, und um die Vinifikation. Als er 2004 hier anfing, begann er, auf dem Gut einzukellern und abzufüllen. Der grösste Teil der Reben wurde davor von der Familie Regamey kultiviert, seit einem Jahrhundert hier ansässig.

2017 stiess der heute 34-jährige Fabien zum Vater. Das Duo kümmert sich um die mittlerweile auf «Bio Knospe» umgestellten Rebberge und den Keller, der demnächst renoviert wird (siehe Seite 49). «Fabien organisiert die Arbeit und die Equipe mit umgerechnet sieben Vollzeitstellen. Die grossen Entscheidungen treffen wir gemeinsam, aber es ist der Silberrücken, der den Besitzern Rechenschaft ablegt», grinst Gérald, zuständig für die Verwaltung. Dieser Status «zwischen angestelltem Winzer und Pächter» wird in relativ kurzen Perioden erneuert: zuerst alle zwei Jahre, dann alle drei,

Das grösste Weingut im Lavaux hat bald seine Umstellung auf «Bio Knospe» abgeschlossen. Und seine Besitzerin, der Kanton Freiburg, nimmt die Renovierung der Gebäude in Angriff. Begegnung mit den beiden Winzern, Vater und Sohn Vallélian.

Vater Gérald und Sohn Fabien Vallélian, auf einer alten Presse des Weinguts sitzend, vor dem imposanten Haupthaus, Grande Maison genannt.







«Heute keltern wir Bioweine, die verlässlich sind.»

Gérald Vallélian

zumindest bis zum Ende der grossen Renovation 2026. «Wir setzen auf Kontinuität», versichern Vater und Sohn.

Sie teilen sich auch die Kellerarbeiten: Der Vater vinifiziert den Chasselas, also zwei Drittel der Jahresproduktion (von insgesamt 130'000 Flaschen), der Sohn die vierzig kleinen Posten verschiedener Rotweine. Experimentiert wurde schon immer, und wird es weiterhin... Vor allem im Keller, wo Fabien, seit vier Jahren Mitglied im Komitee von Bio-Vaud, sein Faible für «Naturweine» auslebt (da sitzt er im Komitee der Schweizer Vereinigung). Er vinifiziert vier Naturweine, zwei davon Orangeweine. Auf Les Faverges werden unter dem Namen «Senza» zwei Versuche ohne jeden Zusatz gemacht: ein Chasselas und ein Divico-Gamaret.

Diversifizierte Rebberge

Der grösste Teil der Arbeit fällt im Rebberg an. «Das wichtigste ist, gute Trauben zu produzieren. Heute keltern wir Bioweine, die verlässlich sind!», kommentiert Gérald. Der Weg dahin war lang. Zuerst wurde auf Herbizide verzichtet, dann kamen Pflanzen und Zubereitungen zum Einsatz wie in der Biodynamik. Auf Les Faverges «bearbeiten wir ausser auf einem Hektar die Böden maschinell in jeder zweiten Reihe. Und wir schaffen es, das ganze Gut an einem langen Morgen zu spritzen» erklärt Fabien. Inbegriffen die «drei Kilometer Syrah». Syrah am Kilometer? Ja, die Syrahreben wachsen entlang der Terrassenmauern...

Neben Merlot, Gamaret, Galotta und Divico, die das Traditionsduo Pinot und Gamay (Basis der klassischen roten Faverges-Assemblage) vervollständigen, wurden letztes Jahr die ersten Stöcke Albariño (aus dem spanischen Galicien) und Rolle (aus der Provence) gepflanzt, um die Wartezeit auf die resistente französische Sorte Floréal zu verkürzen. «Wir nehmen die Klimaerwärmung vorweg», sagt Fabien, der sich auf eine solide Ausbildung stützen kann. Seinen Abschluss in Weinbau und Önologie hat er in Mâcon (Frankreich) gemacht, nicht in Changins wie sein Vater.

Mehr Direktverkauf vor Ort

Eine Besonderheit der Domäne: Die Weine werden vom Kanton Freiburg verkauft, in einem Geschäft in Grangeneuve. «Wir brauchen uns nicht um Marketing und Weinverkauf zu kümmern», meint Gérald. Das wird sich ändern, mit der Einrichtung neuer Seminar- und Degustationsräume sowie einem Verkaufslokal, für das jemand engagiert werden soll. Das hindert den Winzer-Bürgermeister nicht daran, «seinen» Chasselas zu beschreiben: «Im Chasselas aus Saint-Saphorin findet man positive Bitternoten, im Faverges gar noch markanter. Das ist die Handschrift des Hauses und bewahrt eine schöne Frische. 2003 wies der Weisse 13.1%vol. Alkohol auf, heute sind wir bei 12%. Der nächste Schritt ist der komplette Verzicht aufs Chaptalisieren (AdR.: Hinzufügen von Zucker bei der Gärung, um den Alkoholgehalt zu erhöhen). Das wird uns zwingen, die Trauben bei voller Reife zu lesen.»

Domaine des Faverges

Route de Vevey 11 1071 Saint-Saphorin www.vignoblesdeletat.ch



EINE RIESEN-BAUSTELLE

Die drei Gebäude oberhalb von Saint-

Saphorin werden bis zum Sommer 2026

saniert und renoviert. Der Freiburger Grossrat hat im Februar dieses Jahres einen «Verpflichtungskredit» von 17.5 Mio. Franken freigegeben, für Arbeiten, deren Kostenvoranschlag sich auf fast 20 Mio. Franken beläuft: 8,75 Mio. für die Renovation des Haupthauses, 4,4 Mio. (plus 1,1 Mio. für Kellermaterial) für den Keller («bouteiller» genannt) und 1,9 Mio. für das nahe gelegene Winzerhaus. Die «Grande Maison», ein emblematischer Ort für Empfänge des Freiburger Staatsrats, wurde 1760 rekonstruiert und 1952 renoviert. Mehrere Konferenz- und Degustationssäle sollen darin Platz finden, darunter einer für 60 bis 80 Personen unter dem Dach erreichbar mit einem Lift. Laut der Botschaft zum Kredit an den Grossrat sollen Empfänge und Degustationen von aktuell 20 auf 50 pro Jahr erhöht werden, der Weinverkauf von 4000 auf 15'000 Flaschen steigen. Dafür muss ein Verwalter und je nach Bedarf weiteres Personal eingestellt werden. Der Laden wird ein- bis zweimal unter der Woche und am Samstagmorgen geöffnet haben. Der Keller selber, im «bouteiller» beim Eingang des Weinguts untergebracht, soll restrukturiert und ausgehoben werden, sodass die Trauben mittels Schwerkraft transportiert werden können. Das Abfüllen erfolgt dann im Untergeschoss, wohin der Wein ebenfalls mittels Schwerkraft gelangt. Die Tanks werden mit Kälte- und Wärmevorrichtungen ausgerüstet. Alles auf dem aktuellsten ökologischen Stand... Das Freiburger Weingut hat nicht dieselbe Geschichte wie der Clos des Abbayes. Letzterer gehört seit 1536 der Stadt Lausanne, seit die reformierten Berner den Bischof der Waadtländer Hauptstadt in die Flucht trieben... nach Freiburg. Die Zisterziensermönche von Hauterive (FR) liessen sich 1138 für mehr als sieben Jahrhunderte auf Les Faverges nieder. Bis zur «radikalen Revolution» von 1848, als sie den Kanton verlassen mussten und ihre Güter an den Kanton Freiburg fielen.



Votre Centre Automobile Romand



Die Zukunft findet in der Flasche statt

CAVE DES 13 COTEAUX *Die Kooperative aus den Côtes de l'Orbe setzt auf Qualität und Gastfreundschaft, um ihre immer zahlreicher werdenden Weine abzusetzen.*

ine Kellerei ohne Keller im Zentrum von Arnex-sur-Orbe, die nicht aufhört, Fortschritte zu erzielen. «Auch wenn wir unsere Ernte bei verschiedenen Partnern vinifizieren lassen, kämpfen wir dafür, dass die Qualität unserer Weine immer noch besser wird», erklärt Direktor Patrick Keller. «Und es funktioniert: Wir verkaufen immer öfter eigene Weine in Flaschen und immer weniger Trauben. Das Ziel ist es, unsere gesamte Ernte in Flaschen abzusetzen.» Um das zu erreichen, richten sich die Preise, die den Produzenten bezahlt werden, nach der Oualität der Trauben.

Die Côtes de l'Orbe sind Rotweinland, mehr als 70% der Rebsorten der Kooperative sind ebenfalls rot. «Unsere Gamays sind wunderbar, unsere Pinots köstlich. Auch unser Chasselas erzielt bei Wettbewerben schöne Resultate.» Seit seiner Ankunft 2006 hat der Direktor und Önologe das Sortiment stetig erweitert, von sechs auf heute zwanzig Weine. Und eine neue Weinlinie namens XIIIOr (gesprochen trésor = Schatz) geschaffen, die das Beste der Produktion anbietet, von Chasselas über Gamay und Cabernet bis hin zu Assemblagen.

«Wir versuchen, das Publikum zu erreichen, nicht zuletzt die junge Kundschaft», fährt Patrick Keller fort. Für sie, aber auch für Weinkenner hat er Degustationsköfferchen mit verhüllten Flaschen sowie Degustationsheft lanciert, eines zu den Gamay-Jahrgängen, das andere zu den neuen Rotweinsorten Mara, Galotta, Divico. Die Kellerei macht auch mit beim «Escargot rouge», «einem Weinstil, der sich komplett von dem unterschiedet, was wir normalerweise produzieren.»

Die Zukunft wird durch neue Projekte geprägt. Ein naturnahes Angebot will pilzresistente PIWI-Sorten, von den Genossenschaftern bereits gepflanzt, in den Mittelpunkt stellen. Schaumweine und Rosés, zwei wachsende Marktsegmente, sollen weiterentwickelt werden.

«Unsere grosse Stärke ist der Empfang, die Beratung, die Gastfreundschaft», unterstreicht der Direktor. Das glaubt man sofort angesichts der Warmherzigkeit dieser kleinen, familiär wirkenden Kellerei, Direktor Patrick Keller (Mitte) kann sich beim Empfang der Kundschaft auf die Hilfe seines Komitees verlassen. Geleitet wird es von Präsident Yvan Monnier (rechts) und Vizepräsident Jean-Patrick Gozel.



«Wir kämpfen dafür, dass die Qualität unserer Weine immer besser wird. Und es funktioniert: Wir verkaufen immer öfter eigene Weine in Flaschen und immer weniger Trauben.»

die bei ihren Degustationen eine Auswahl lokaler Terroirprodukte anbietet.

Die Genossenschafter, die zusammen 45 Hektar kultivieren, nehmen an diesen Veranstaltungen teil. Präsident Yvan Monnier und Vizepräsident Jean-Patrick Gozel bewirtschaften allein einen Drittel der Rebfläche. Viele der Winzer produzieren nicht nur Trauben. Die 13 Coteaux (das entspricht den Rebhängen und Dörfern der AOC) feiern dieses Jahr mit grosser Zuversicht ihren 75. Geburtstag. Es soll ein grosses Fest geben, mit Produzenten und der Kundschaft.

Cave des 13 Coteaux

Place du Village 1, 1321 Arnex-sur-Orbe www.13coteaux.ch



LES VINS DE MORGES METTENT DE LA MUSIQUE DANS VOS VERRES!

WINIFY



SCANNEZ LE QR-CODE ET DECOUVREZ
TOUTES LES NUANCES DE NOTRE PLAYLIST EXCLUSIVE
EN PARFAITE HARMONIE AVEC NOS CHASSELAS ET SERVAGNIN.

In 4 Worten

Der Weinjargon ist bisweilen komplex. In jeder Nummer entdecken Sie Begriffe, die Sie vielleicht noch nicht kennen, und bereichern Ihr Vokabular, mit dem Sie nächstens bei einem Glas Wein punkten können.

DER GUILLON

Der Guillon, ein kleiner Holzzapfhahn (meist aus Buchsbaum), der das Loch im Holzfass abdichtet... Dieser verfluchte Guillon, unbedeutend, aber – ungeschickt gehandhabt – in der Lage, ein Paar Louboutin-Pumps in Schlappen zu verwandeln, die im Chasselas-Bad versumpfen... Das Wort Guillon soll eine Abwandlung von quillon sein, wörtlich kleiner Kegel. Zugegeben: seine Form erinnert an einen solchen. In gewissen Weinregionen Frankreichs nennt man ihn fausset de tonneau... (Fass-Falsett). Möglichweise, weil er einen schnell ins Falsett kippen lässt?

DIE KELLER-RATTE («RAT-DE-CAVE»)

Sollten Sie einem solchen Tierchen (o Schreck, eine Ratte!) in ihrem Weinkeller begegnen, wie es im Zickzack zwischen den Flaschen durchspurtet, könnten Sie versucht sein, ihm Ihre Doppelschnabelziege aus massivem Messing an den Kopf zu werfen... Unnötig! Die Keller-Ratte ist eine lange, dünn aufgerollte Kerze oder eine kürzere, die in einem spiralförmigen Kerzenhalter steckt. Das Ding stammt aus einer Zeit vor der elektrischen Fee, bleibt aber eine Option, um der Suche nach der Geburtstagsflasche des kleinen (inzwischen gross gewordenen) Lucien etwas Geheimnisvolles einzuhauchen. Als Keller-Ratten betitelte man einst auch mit der Kellerkontrolle beauftragte Funktionäre...

DIE DOPPELSCHNABELZIEGE

Das erinnert doch sehr an die unwahrscheinlichen Kreaturen aus den Phantastischen Tierwesen, einem Spin-Off von Harry Potters Abenteuern. Stellen Sie sich das Tier als Kreuzung aus Monsieur Seguins Ziege sowie Donald und Duffy Duck vor ... mäh und quakquak! Aber nicht doch! Vergessen Sie Norbert Dragonneau und seinen magizoologischen Koffer! Die Doppelschnabelziege ist ein Doppelhahn an einem Holzfass, dank dem man abwechselnd zwei Flaschen füllen kann, ohne den Fluss des Weins zu unterbrechen. Die Methode ist langsam, sehr «retro» und sehr burgundisch. Einige Waadtländer Winzer, die extrem sanft mit ihrem Wein umgehen, haben sie übernommen.

DER (KELLER-) SCHLÜSSEL

Banal? Ja..., aber wenn Sie ihn verlegen, diesen Schlüssel, riskieren Sie die Wüste zu einer Zeit zu durchqueren, in der man zwar bestens trinken könnte, die aber wenig vorteilhaft ist für die Intervention eines Schlossers, der nach einem geniessbaren Tarifsystem arbeitet... Und als Zugabe noch ein alter Witz: Auf dem Genfer Wappen erkennt man links ein halbes Poulet und rechts den Kellerschlüssel... Guten Appetit und Santé!

Philippe Herminjard

Ein langer Parcours als «Interessenvertreter»

Philippe Herminjard, Sekretär der Waadtländer Winzervereinigung und der Qualitätsmarke Terravin, geht in Pension. Rückblick auf eine Karriere im Dienst der Waadtländer Weine.

Wann begegneten Sie der Waadtländer Winzerrealität?

Ich war Beamter beim BLW in Bern, als mich Winzer, die ich kannte, vor allem aus Genf, auf den Bundesplatz mitnahmen, wo eine Demonstration stattfand... Das war 2001. Damals ging es der Waadtländer Weinwirtschaft gut. Gewisse Traubenlieferanten mussten sich einschränken, aber Lavaux und Chablais zogen sich gut aus der Affäre. Die Wirtschaft florierte und der Weinbausektor funktionierte ohne staatliche Unterstützung.

Und wo steht der Weinbau heute, zwanzig Jahre später?

Es ist alles schlechter geworden. In der Schweizer Landwirtschaft steht der Weinbau am schlechtesten da... Innerhalb von zwanzig Jahren hat sich die Tendenz umgekehrt! Bei den Waadtländern müssen sich alle, vom kleinsten Selbstkelterer bis hin

zu den grössten Produzenten, mit den Grossverteilern herumschlagen. Es wird immer schwieriger.

Gab es ein Ereignis, das alles auf den Kopf gestellt hat?

Meiner Meinung nach geht die strukturelle Krise auf das Jahr 2018 zurück. Bis dahin herrschte ein leichtes Überangebot auf dem Markt. Die Grossverteiler kauften den gesamten verfügbaren Wein vor der Ernte. 2018 verzichteten Coop und Denner darauf, Lager anzulegen, und verschoben die Bestellungen auf den folgenden Frühling. Das hat den Schweizer Weinmarkt destabilisiert.

Muss der Staat Massnahmen ergreifen?

Je weniger Staat, desto besser, so lautete das Credo. Die Waadtländer Weinwelt stemmt ihre Promotion allein, mit einer obligatorischen Abgabe.

In der Waadt legt der Staat die jährlichen Produktionsquoten fest...

Die Waadtländer Gesetzgebung sieht vor, dass der Staatsrat die Quoten aufgrund des Vorschlags des Waadtländer Weinbranchenverbands erlässt. Das ist der alte Geist des Vaters, der





1958

geboren in Aigle am 30. Juni.

1975-1978

Ausbildung als Gärtner in Lullier (GE).

1979-1982

HES Changins in Obstund Gemüsetechnologie.

1985-1994

Berater an der Station für Weinbau und Önologie in Châtelaine (GE).

1995-2000

im Genfer Landwirtschaftsamt.

2001-2005

Bundesamt für Landwirtschaft in Bern, «Spezialkulturen».

2006-2023

Centre Patronal, Paudex (VD). Sekretär der Waadtländer Winzervereinigung, geschäftsführender Sekretär der Qualitätsmarke Terravin, eine Zeit lang Sekretär der Kommission der lers Grands Crus, diverse andere Mandate im Dienst des Weinbaus und der Waadtländer Landwirtschaft.

AB 2015

FDP-Gemeinderat in Vevey, wo er wohnt.

«Der Weinbau ist eine konservative Welt. (...) Diese Unbeweglichkeit schadet der Branche.»

dafür sorgt, dass sich seine Kinder einigen. Bisher hat sich der Staat in diesem Sektor stark engagiert, soll sich nun aber zugunsten der Branchenverbände zurückziehen, so empfiehlt es das BLW in Bern.

Der Kanton hat einen Konjunkturplan präsentiert, auf Wunsch der Weinbranche...

Auslöser ist die strukturelle Krise. Äusserlich scheint alles gut zu sein. Tatsächlich aber geht es den Betrieben schlecht. Man muss die Weinwirtschaft unterstützen. Der Staat knüpft seine Hilfe an Bedingungen, wie weniger Dünger und phytosanitäre Produkte. Wenn die Branche mitspielt, könnte sich die Hilfe in den kommenden Jahren auf bis zu 20 Mio. Franken belaufen. Dank diesem Förderprogramm wurde das Budget des Office des Vins Vaudois (OVV) 2023 von 3 auf 6 Mio. Franken erhöht. Weitere Massnahmen werden folgen.

Welches Image vermitteln die Waadtländer Weine heute?

Als geschäftsführender Sekretär von Terravin konstatiere ich, dass sich die intrinsische Qualität verbessert. Und das nicht zuletzt dank der Qualitätsmarke Terravin, die dieses Jahr ihren 60. Geburtstag feiert und die Winzer in die Höhe zieht! Dann ist mittlerweile auch das Klima günstig für die Reife der Trauben. Die ausländische Konkurrenz treibt die Winzer dazu, immer stärker auf die Qualität zu achten. Die Konsumenten vergleichen. Die Verbesserung der Qualität ist auch eine Konsequenz der Liberalisierung des Marktes...

Die ausländische Konkurrenz ist also nicht nur negativ?

Sie ist hart! Seit 2001 wurden gegen 40 parlamentarische Vorstösse in Bern eingereicht, um die Zollkontingente für ausländische Weine anzupassen. Alle Vorschläge wurden von der Deutschschweizer Mehrheit abgelehnt. Man will den Schweizer Rübenzucker retten, aber beim Wein verweist man die Romands auf den Liberalismus... Die Winzer sind Opfer des Kräftegleichgewichts: Die Weinwelt repräsentiert einen winzigen Teil des Bruttoinlandprodukts (BIP) und hat wenig Gewicht gegenüber der Exportindustrie.

Die Umwandlung der AOC in AOP findet bei der Branche keinen Anklang...

Ich war der erste Befürworter dieses Projekts, zu Beginn der Diskussionen über die Landwirtschaftspolitik 2022. Mit dem Argument, dass wir früher oder später sowieso dazu übergehen müssen. Wenn die Waadtländer also den anderen vorangehen, können sie die Vorteile der neuen AOP und IGP auch verkaufen. Aber man ist mir nicht gefolgt. Dabei ist es unvorstellbar, dass wir beim aktuellen System bleiben. Wenn wir die Authentizität unserer Weine stärken würden, könnten wir viel gewinnen. Sogar die Grossverteiler stellen die genaue Herkunft der Weine in den Vordergrund. Die Konsumenten nehmen das durchaus wahr.

Was ist Ihnen im Lauf Ihrer Karriere besonders aufgefallen?

Einerseits ist das eine Welt, die sehr konservativ bleibt. Es braucht diverse Generationen, um Dinge voranzubringen. 17 Jahre, das ist nur eine Generation... Diese Unbeweglichkeit schadet der Branche. Andererseits habe ich auf der menschlichen Ebene viel Befriedigendes erlebt. All diese Versammlungen sind Mal für Mal ein menschliches Abenteuer... Und ich halte die verschiedenen Vereinigungen und Bewegungen auf sämtlichen Ebenen, in denen sich Leute engagieren wollen, überhaupt nicht für unnötig: Das fördert die Dynamik und den Wettbewerb.

FABIO PENTA

Wer geht wohin? Wer macht was? Waadtländer Wein, das ist vor allem ein menschliches Abenteuer. Eine kleine Tour d'horizon zu denen, die im Moment im Gespräch sind. Nathalie Favre wird neue Sekretärin des Mondial du Chasselas. Als Sekretärin der Union Suisse des Œnologues ist sie schon bestens vertraut mit dem Universum der Weinconcours. Sie löst Claude-Alain Mayor ab, unseren geschätzten Conseiller.

Fabio Penta hat zum zweiten Mal ein von ihm beratenes Weingut zum Titel Schweizer Weingut des Jahres geführt.

«L'Œnologue à façon» mit Sitz in Allaman zählt rund fünfzig Weingüter zu seinen Kunden, darunter auch die Cave du Rhodan in Salgesch, die im Oktober 2022 als Schweizer Weingut des Jahres ausgezeichnet wurde.



Who

→ Laura Paccot hat die Domaine La Colombe in Féchy offiziell von ihrem Vater Raymond Paccot übernommen. Seit langer Zeit vorbereitet, wurde die Stabsübergabe feierlich zelebriert, und zwar im Hôtel de Ville in Crissier, eine Hommage an die historische Zusammenarbeit der beiden prestigereichen Waadtländer Betriebe.



→ Alain Chapuis, verantwortlich für die Berufsverbände beim Centre Patronal, wird Nachfolger von Philippe Herminjard als Sekretär der Fédération vigneronne vaudoise und geschäftsführender Sekretär der Qualitätsmarke Terravin. Er wohnt in Chardonne und hat einen Grossteil seiner Karriere bei der Manor-Gruppe absolviert.



der Domaine Henri Cruchon in Echichens. Die Tochter von Raoul Cruchon, ihre Cousinen und ihre Frau vinifizierten bereits gemeinsam die innovative Linie «Les filles vinifient».

Catherine Cruchon-Grigas, Yaëlle

Cruchon, Laura Cruchon und Margaret

Griggs übernehmen offiziell die Leitung

LAURA CRUCHON CATHERINE CRUCHON-GRIGGS YAËLLE CRUCHON MARGARET GRIGGS

→ Fabio Bongulielmi ist der neue Präsident der Communauté de la vigne et du vin de Lavaux (CVVL). Er stammt aus dem italienischsprachigen Teil Graubündens, hat unter anderem ein Diplom an der Hotelfachschule Lausanne und beim WSET (Wine & Spirit Education Trust) erlangt und ist seit 2019 Direktor der Domaine Louis Bovard.







ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE





et sois comme

TRINK DEN WEIN UND SEI GUT WIE ER

«Möge der Wein fliessen, möge er Macht haben zusammenzubringen, zu vereinen, und dass durch ihn der Mensch zum Menschen spricht!»

Auszug aus der Charta von Glérolles vom 9. Juli 1974

« Que le vin coule, qu'il ait pouvoir de réunir, de rassembler et que, par lui, l'homme parle à l'homme!»

Extrait de la Charte de Glérolles du 9 juillet 1974

25.03.2023

er Allerhöchste, der Allmächtige, der Grossmufti, Seine Serenissima Eminenz, Lider Maximo: Wer die Ressats kennt, weiss, dass diese Bezeichnungen nur einige der Titel sind, mit denen der Gouverneur benannt wird. Die Confrérie teilt zwei Dinge mit dem Vatikan: die Einbettung von Machtmenschen und die Verehrung ihres Oberhaupts. Seit der Gründung des Guillon im Jahr 1954 haben sechs Gouverneure einander abgelöst. Am Samstag, den 25. März 2023, wurde ein siebter Erwählter von Bundesrat Guy Parmelin in das Amt des Vorsitzenden dieser Vereinigung eingeführt, die sich dem Schutz und der Förderung des Waadtländer Weins verschrieben hat.

GOUVERNEURE IM LAUF DER ZEIT

Jean-François 1954 C Cuénoud

Robert 1966 C Anken

André 1984 O Perev

Louis **1993** Ċ Ormond

2001 C Philippe

Jean-Claude 2012 0 Vaucher

2023 C Eric

Das Ressat der **CSI**

DIE KRÖNUNG VON ÉRIC LOUP

Diese Krönung fand natürlich auf Schloss Chillon statt, anlässlich eines Ressats, aber eines ganz besonderen Ressats, jenem der Investituren. Conseillers, Préfets, Zivil- und Weinbaubehörden waren der Einladung zahlreich gefolgt, so dass die 250 Plätze im grossen Saal des Schlosses schnell gefüllt waren. In der Küche stand ein treuer Anhänger der Confrérie: Chefkoch Pierrick Suter, frisch mit den Kulinarischen Meriten Schweiz ausgezeichnet, verzauberte einmal mehr die Gäste. In den Gläsern zeugten klassische und atypische Waadtländer Weine, so der 2012er La Côte, der zum Käse serviert wurde, oder der überreife Pinot Gris aus dem Chablais, der das Dessert begleitete, wenn das überhaupt noch nötig war, von der Vielfalt der Waadtländer Weinbaugebiete. Die Chantres und Clavendiers entfalteten Schätze der Eloquenz, um sich bei Jean-Claude Vaucher zu bedanken, der während seiner elfjährigen Amtszeit als Gouverneur kein einziges Ressat versäumt hatte, und um den neuen Grand Lama, Eric Loup, willkommen

zu heissen.



ituren

PRÄSENTATION VON ÉRIC LOUP DURCH **ÉDOUARD CHOLLET**



Getreu diesem anderen schönen alten Ausdruck - vom Regen in die Traufe kommen - (von schlimm zu schlimmer, wenn Sie so wollen, oder einfacher, in der Version von Valerie Dittli, «von Oberägeri nach Lausanne navigieren»), wurde Eric Loup aber

nicht der erwartete Fleischhändler, er wurde Banker. Angesichts der Aktualität überlasse ich es jedem, die Entwicklung dieses Karriereplans zu beurteilen. Denn wie der zynische Roland Topor einst bemerkte: «Die Zeitungen wimmeln von Geschichten über gute Menschen, die von Gangstern in der Bank als Geiseln genommen wurden, aber sie schweigen über die doch häufigeren Fälle von Kunden, die von ihren Bankern als Geiseln genommen werden.»

Achtung, mahnt Madame Soleil weiter, wenn die Stiere offensichtlich auf die Jungfrauen stehen, haben sie hingegen wenig Affinität zu Waagen: «Trotz seiner Abneigung gegen den Sport», sagt sie, «muss der Stier sein Gewicht überwachen und sich regelmässig körperlich betätigen, denn seine Vorliebe für gutes

Essen und seine Stubenhockerei können ihm Probleme bereiten.» Im Klartext: Der neue Gouverneur wird nicht als ein hohes Risiko für Übergewicht bezeichnet, sondern als systemisch bedeutsam, mit anderen Worten: Too big to fail.

Eric André Loup, Sie müssen zugeben: alles in Ihrem Namen prädestinierte Sie, ein böses Raubtier zu werden. Nomen est Omen, behaupteten die Römer: Der Name ist ein Vorzeichen. Da ich mich selbst Chollet nenne, was "kleiner Kohl" bedeutet, neige ich natürlich dazu, dieser These Glauben zu schenken. Ich bezweifle jedoch, dass meine Kollegen Vogel oder vor allem Corminbœuf damit einverstanden sind.

> Der kleine Wolf wurde im Zeichen des Stiers geboren, 2. Dekade, von denen man sagt, dass sie vom Mond und von Venus regiert werden, eine höfliche Art anzudeuten, dass der Schein trügen kann. Madame Soleil, die selbst nicht dafür bekannt war, ein Vulkan zu sein, oder höchstens einer aus der Auvergne, hat den Stieren immer eine intuitive und phantasievolle, manchmal sogar emotionale Natur zugesagt.

Eric Loup, während Sie sich anschicken. Rudelführer zu werden und das rechte Bein zu heben - also... das rechte Vorderbein -, ist es an der Zeit, den rituellen Satz an sie zu richten, den der berühmte amerikanische Radiojournalist Edward Murrow während der Bombardierung Londons jeden Abend auf CBS Europe äusserte: «Good night, and good luck!»

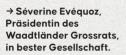


Sehen Sie sich

die vollständige

Präsentation an





↓ Bundesrat Guy
Parmelin hat den neuen
Gouverneur inthronisiert.













↑ ← Nuria Gorrite (oben rechts), Christelle Luisier und Valérie Dittli (links): Die Waadtländer Regierung war an diesem Ressat gut vertreten.

FOTOS Yves Leresche / Déclic Photographies

LE GUILLON 2023/1



← Enspannte Momente vor der Einsetzung als Ehrengouverneur für Jean-Claude Vaucher, den 6. Gouverneur des Guillon, der für diese Gelegenheit seine Robe durch einen eleganten Smoking mit Fliege ersetzte.



«Der Wein ist die Hauptursache für wachsende **Geburtenzahlen»**

«JEDER VERHEIRATETE MANN WEISS. **WAS DER ARTIKEL 49.3 BEDEUTET»**

«Er gehört zu denen. die lieber die Ellbogen heben als die Arme senken»

«Der Seesaiblina aus Blonay riecht nach gut erzogenem Fisch»







← Christian Dénériaz hebt sein Glas auf die Gesundheit des neuen Gouverneurs.

«UNSERE EINZIGE GEWISSHEIT IST, DASS KEINER VON UNS DEN NEUEN BAHNHOF VON LAUSANNE SEHEN WIRD»

«Mit der Hupe wird eine Gefahr abgewendet, hupen wir darum anlässlich von Hochzeiten?»







Zum Zeitpunkt der Amtsübergabe tauschen Jean-Claude Vaucher, Gouverneur von 2012 bis 2023, und Eric Loup, sein Nachfolger, im Weinkeller von Saint-Saphorin Geheimnisse und Erinnerungen aus.

Vertraulichkeiten zwischen Gouverneuren

s ist ein sonniger Nachmittag, einige Tage nach dem Ressat des Investitures, bei dem der 7. Gouverneur des Guillon inthronisiert wurde. Wir verbringen zwei Stunden im Weinkeller der Confrérie in Saint-Saphorin mit einer Flasche der gleichen Herkunftsbezeichnung. Vor allem Respekt und Freundschaft zwischen dem scheidenden und dem neuen Gouverneur werden offensichtlich. Und ein erster Ratschlag: «Für diese Rolle braucht man eine gute Leber und eine gute Blase», lacht Jean-Claude Vaucher, nachdem er 150 Ressats am Tisch des Gouverneurs gesessen hat, ohne diesen zu verlassen. «Du hast mich gewarnt», grinst Eric Loup. «Nichts trinken bis zum Schloss und kein Wasser vor 22 Uhr.»

Die beiden Männer kennen sich gut: «Ich glaube, ich war einer der ersten Conseillers, die du 2013 inthronisiert hast. Ich war immer beeindruckt, wenn der Gouverneur mit mir telefonierte. Als er mir mitteilte, dass er sich zurückziehen und mich als Nachfolger in Betracht ziehen würde, konnte ich meinen Ohren nicht trauen. Weisst du, wir sind Freunde, aber du bist immer noch mein Gouverneur. Der Respekt hat nicht abgenommen, ganz im Gegenteil.»

Der Stress

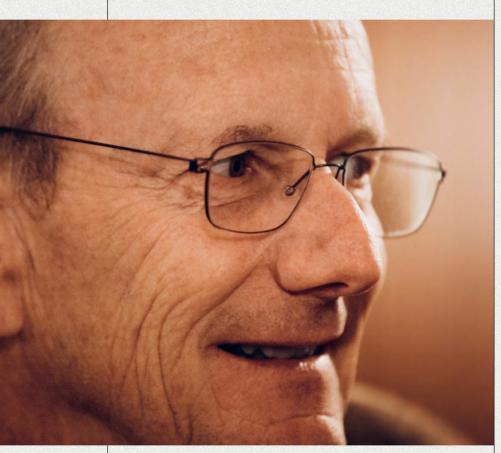
Der Ehrengouverneur erlebte sein erstes Ressat wieder an einem gewöhnlichen Tisch. Und er hatte nichts zu verkünden. «Es ist immer ein Stress, jemanden zu vergessen. Manchmal kam es vor, dass ich einen Gast begrüsste, der dann doch nicht im Saal war. Aber meine schlimmste Erinnerung ist der Abend, an dem ich einem Compagnon zu seinem 50-jährigen Jubiläum gratulierte und ihn als den langlebigsten begrüsste. Ein anderer Compagnon stand wie eine Furie auf, klopfte auf den Tisch und sagte, dass er ein Jahr länger der Confrérie angehöre.»

Der Neue, der zehn Jahre lang als Chantre und Clavendier wirkte, hat immer noch Lampenfieber vor dem Auftritt. «Ich würde mir Sorgen machen, wenn ich nicht vor jedem Ressat ein bisschen Angst hätte. Wenn ich erst einmal da bin, sorgt ein Adrenalinschub für die Qualität des Auftritts. Aber meine etwas protestantische Seite hindert mich manchmal daran, meinen Emotionen freien Lauf zu lassen.»

DIE CONFRÉRIE IN EINEM SATZ

«Ein aussergewöhnliches Instrument zur Förderung des Waadtländer Weins, dessen sich einige Winzer leider nicht bewusst sind.»

Jean-Claude Vaucher. 6. Gouverneur des Guillon



Die Belastung

«Es ist eine sehr zeitaufwändige Funktion», erklärt der 6. Gouverneur, «viel mehr als man mir damals vorhergesagt hatte.» «Also viel mehr, als du mir gesagt hast?», fragt sein Nachfolger besorgt. «Als ich noch bei Schenk war, schätzte ich die Belastung auf 20 %», fährt Jean-Claude Vaucher fort. Zum Glück unterstützte mich mein Verwaltungsrat vollumfänglich und akzeptierte, dass ich Zeit investierte. Gleichzeitig profitierte das Unternehmen

enorm von meinen öffentlichen Beziehungen.» «Ich werde von der Raiffeisenbank auch sehr gut unterstützt», bestätigt Eric Loup. «Aber ich war mir nicht bewusst, wie viele Einladungen ich erhalten würde. Gestern war es Juror bei der Waadtländer Blätterteig-Flûtes-WM...»

«Es ist erstaunlich, welches Prestige du als Gouverneur des Guillon ausserhalb der Confrérie geniesst», erzählt der scheidende Gouverneur. «Alle stellen dir Fragen, du fühlst dich fast wie ein Staatsrat, aber ohne die Sorgen des Amtes. Die Confrérie wird extrem geschätzt, sie öffnet dir ungewöhnliche Türen und ermöglicht Begegnungen mit Persönlichkeiten. Man wird praktisch nicht kritisiert.»

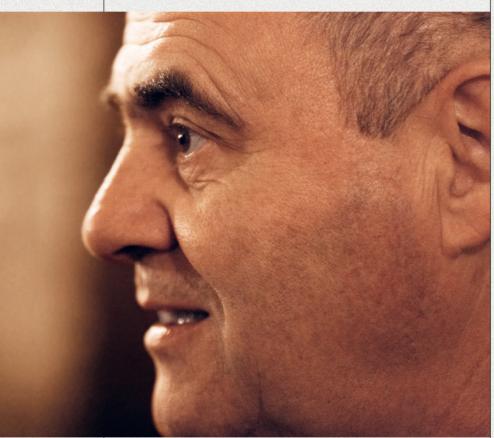
Die beiden Gouverneure tauschen einige gemeinsame Erinnerungen aus, den Besuch im Vorzimmer des Bundesrates oder jenen der Privatgemächer der Prinzessin von Liechtenstein. «Sophie von und zu hat dir gut gefallen ... », lacht Eric Loup. «Sie hat echt Klasse», gesteht sein Vorgänger. «Sie hat uns hundertfach zurückgegeben, was wir ihr im Guillon geschenkt hatten. Auch freute ich mich, die Sozialdemokratin Nuria Gorrite und den SVP-Mann Ueli Maurer an einen Tisch zu setzen. Sie hatten offensichtlich Spass, sich zu sehen und zu diskutieren. Es ist eine Stärke der Confrérie, Menschen mit unterschiedlichen Horizonten zusammenzubringen.»

Die Frauen

Jean-Claude Vaucher gibt zu, dass sein grösstes Bedauern darin besteht, keine Frau in die Conseils der Confrérie aufgenommen zu haben. «Ohne Covid hätte ich wohl die Zeit dazu gehabt. Ich überlasse dieses Vergnügen jetzt meinem Nachfolger. Aber es ist so normal. Es kann nicht sein, dass man Frauen nur als Dame Compagnon und nicht als Conseillère akzeptiert. Ausserdem werden sie viel mitbringen. Es ist ein richtiger Schmelztiegel an Fähigkeiten.» «Es gab einige Vorbehalte, aber heute sind wir reif dafür», bestätigt Eric Loup.

«Eine grosse Familie voller bemerkenswerter Persönlichkeiten oder, wenn man es in Waadtländer Ausdrucksweise sagt: eine Schar von guten Typen.»

Eric Loup, 7. Gouverneur des Guillon



Die Freundschaft

«Man hatte mir die tolle Freundschaft zwischen den Conseillers angepriesen, aber ich war anfangs etwas enttäuscht», erinnert sich Eric Loup. Ich ging zu Jean-Claude, der mir sagte: «Engagiere dich weiter und du wirst sehen! Er hatte Recht, es sind tolle Freundschaften entstanden, vor allem, weil wir uns im Laufe des Jahres sehr oft sehen. Und dann gibt es da noch die Ausflüge der Conseillers! Ich bin zum Beispiel Abt der Abbaye

La Persévérante in Montheron, aber wir machen nur alle zwei Jahre eine Veranstaltung, das ist nicht sehr viel.» «Und wir haben ein aussergewöhnliches Bindemittel, den Chasselas», lacht Jean-Claude Vaucher. «Der Guillon ist wirklich meine zweite Familie. Und da die Conseillers kooptiert sind, werden Reibungen vermieden. Zum Glück, denn sie sind alle ehrenamtlich tätig und die Arbeitsbelastung ist hoch.»

Die Modernität

«Die Leute fragen sich vielleicht, ob all diese Männer in Roben nicht einer Sekte angehören», schmunzelt der neue Gouverneur. «Manchmal gibt es Bemerkungen zu den Sautoirs, den Halsketten. Aber zusammen mit dem Schloss Chillon ergibt das ein grandioses Bild für die Waadtländer Weine.» Jean-Claude Vaucher bestätigt: «Die Leute sind erstaunt, das gibt dem Ganzen etwas Aussergewöhnliches. Ich habe ziemlich viele bacchische Bruderschaften erlebt, es gibt jedoch nichts, was dem auch nur annähernd ähnelt.»

«Aber das sollte uns nicht davon abhalten, uns immer wieder zu fragen, was wir verbessern können», sagt Eric Loup. «Sollten wir die Dauer der Ressats verkürzen? Sollte man eine Pause einführen? Es wurde immer gesagt, dass das unmöglich ist, aber ich mag es nicht, wenn mir jemand sagt: ,Das ist unmöglich' oder: ,Das haben wir schon immer so gemacht.' Wir müssen auch unsere Kommunikation verbessern, indem wir in die digitale Welt investieren, in soziale Netzwerke wie Instagram, um junge Menschen anzusprechen.» «Wir befinden uns jedoch mitten in einem Boom», greift Jean-Claude Vaucher auf. «Zu Beginn meiner Amtszeit habe ich Ressats erlebt, in denen das Schloss nicht voll besetzt war. Jetzt weisen wir so viele Leute ab, dass einige uns bitten, zusätzliche Abende zu veranstalten. Das wäre kompliziert, da unsere Freiwilligen bereits sehr viel von ihrer Freizeit opfern.»

BONUS-VIDEOS



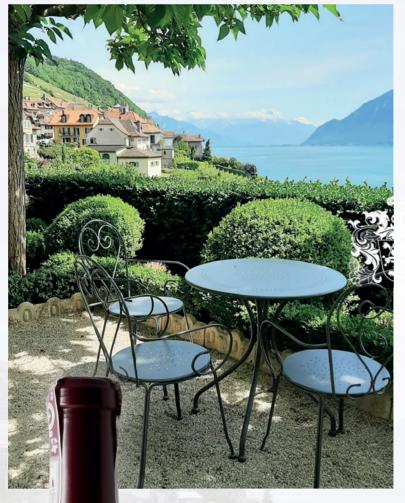
Jean-Claude Vaucher





Eric Loup









Profitez de l'incomparable panorama que vous offre notre terrasse sur le vignoble d'Epesses et le Léman.

> Le samedi de 10h à 18h et le dimanche de 11h à 18h



Plant Robert

de Lavaux

PATRICK FONJALLAZ

EPESSES - LAVAUX

«Le Plant Robert de Lavaux 2020 est un splendide rouge à la robe pourpre brillante. Le nez est pur, intense et très élégant, avec des arômes de fruits rouges (cerises et baies) entremêlés de notes épicées, finement grillées et poivrées. C'est un vin clair et frais qui révèle une finesse remarquable, avec une texture soyeuse. Très vif et stimulant et donc un excellent vin de gastronomie.»

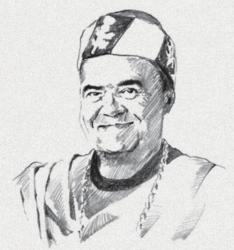
> Stephan Reinhardt Robert Parker - Wine Advocate



Au Clos de La République

Ruelle du Petit Crêt 1 | 1098 Epesses | Tél. +41 (0)21 799 14 44

Jualität,



Qualität

m Privat-, Berufs- oder auch Vereinsleben ist Qualität ein Erfolgsgarant.

Der Beweis dafür wurde
am Ressat des Investitures erbracht.
Die Qualität der Organisation, der
Weine und Speisen sowie deren Präsentation sorgten dafür, dass die Gäste einen wunderbaren und märchenhaften Abend erlebten. Die exzellente Arbeit fand ihre Wertschätzung, denn der Applaus bei der
Verdankung zeugte von einer Zufriedenheit, die den Anstrengungen aller Beteiligten gerecht wurde.

Die Qualität der Teilnehmenden, der Kontakte und des Verhaltens erweckt zudem ein unbestrittenes Gefühl des Respekts und der Freude am Teilen. Es genügt, das Lächeln und die Freude am Wiedersehen, an Gesprächen und am Zuhören zu sehen, denn letzteres ist für ein gesundes Miteinander unerlässlich. Noch dazu, wenn dies mit Menschen mit un-

WORT DES GOUVERNEURS ÉRIC LOUP

terschiedlichem Hintergrund geschieht, ohne Vorurteile bezüglich Geschlecht, Alter oder sozialer Stellung.

Und dann ist da die Qualität der Waadtländer Weine, und durch sie unserer Winzerinnen und Winzer. Sowohl bei internationalen Wettbewerben als auch in der jüngsten Ausgabe des Parker Weinführers nehmen die Waadtländer Weine einen Spitzenplatz ein. Diese Anerkennung ist eine Ermutigung, in diesem Streben nach Exzellenz fortzufahren. Auch die Confrérie du Guillon wird alles daran setzen, ihre Werbefunktion weiter auszubauen und ihren Compagnons und Gästen die Entdeckung und Erkenntnis zu ermöglichen, dass die Waadtländer Weine viele Trümpfe bieten.

Diese erste Botschaft darf nicht enden ohne ein herzliches Dankeschön an meinen Vorgänger Jean-Claude Vaucher. Als Mann mit Werten und Qualitäten hat er die Branche elf Jahre lang getragen und die Strahlkraft einer einenden Confrérie erhalten, die sich um die Aufwertung der Waadtländer Weine bemüht. Ich nehme die Herausforderung mit Stolz an, indem ich mich an die Qualität meiner Vorgänger erinnere und mich auf die Qualität derjenigen stütze, die mich bei diesem schönen Abenteuer begleiten.

Qualität...



WWW.LFD.CH



HINTER DEN KULISSEN VON SCHLOSS CHILLON

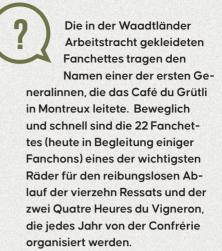
Chantal Casagrande

GENERALIN DER FANCHETTES

eit 27 Jahren erklingt das fröhliche Lachen von Chantal Casagrande hinter den Kulissen von Schloss Chillon, wenn die Confrérie dort dem Waadtländer Wein huldigt. Dieses kommunikative und spontane Lachen wechselt sich ab mit den präzisen und klaren Anweisungen, die die Generalin von 4 Uhr nachmittags bis 2 Uhr morgens erteilt. Oft sind die Fanchettes die ersten vor Ort und manchmal auch die letzten, sind sie doch verantwortlich für das Herrichten der Tische. den Service während der Ressats und das Aufräumen. Neben dem grossen Saal - in dem nicht mehr als 242 Gedecke Platz finden – muss man

auch die «Hinterkammern» ver-

«Alles ist getaktet, kontrolliert. wiederholt. Jede Fanchette weiss, welchen Tisch sie zu bedienen hat.»



sorgen, in denen die Gais Compagnons, Musiker und Conseillers schlemmen, die im Verlauf des Ressats einen Auftritt bestreiten. Insgesamt essen etwa fünfzig Personen (wie die Gäste) und trinken (oft etwas mehr) im Châtelain-Saal, dort, wo der Aperitif und die Inthronisierungen stattgefunden haben. Um die Tische zu decken, das Besteck perfekt auszurichten und sicherzustellen, dass die 1500 Gläser mit Guillon-Monogramm keine Fingerspuren aufweisen, gibt es nur 22 Fanchettes (und Fanchons).

«Alles ist getaktet, kontrolliert, wiederholt, Jede Fanchette weiss, welchen Tisch sie zu bedienen hat», erklärt Chantal Casa-

grande, die dieses Ballett seit fast drei Jahrzehnten organisiert. Wenn man sie fragt, was ihre besten und was ihre schlechtesten Erinnerungen sind, weicht die Generalin der Frage mit grossem Lachen aus. «Alle Ressats sind Glücksmomente», versichert sie. «Natürlich kann es immer ein Problem geben, etwa ein Unwohlsein im Raum, eine Fanchette, die einen

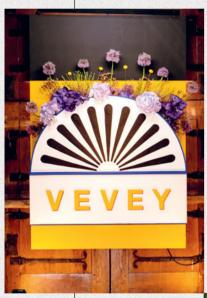
Teller tragend die Treppe hinunterfällt, oder ein Ofenpanne in der Küche.» Eine Generalin muss mit solchen Zwischenfällen umgehen können. Diese dürfen nämlich die ausserordentliche Guillon-Erfahrung der Gäste so wenig wie möglich beeinträchtigen. Man könnte meinen, dass die Generalin wie die grossen Staatsdiener dem Motto «dienen und verschwinden» nachlebt. Aber auch hier ertönt grosses Lachen. «Auch wenn ich bereits Liliane Gloor trainiere, die eines Tages meine Nachfolgerin sein wird, bin ich noch eine Weile da. Dienen tue ich und sehr gerne, aber verschwinden nicht sofort!»



aben die Conseillers des Guillon mit der Inthronisierung eines neuen Gouverneurs nicht den Bock zum Gärtner gemacht? Diese Frage beschäftigte mehr als einen Chantre und Clavendier anlässlich dieser Frühjahrs-Ressats. Denn auf die Krönung des neuen Allmächtigen folgte ein Tsunami an Aktualisierungen. Bei den Inthronisierungen entdeckte die Gästeschar einen frischgebackenen Lieutenant-Gouvernal, einen neuen Prévôt und musste sich darauf gefasst machen, in naher Zukunft einen anderen Connétable kennenzulernen. Die

28-29.04 und 05-06.05

Die Ressats der



IOTTE

TEXT Alexandre Truffer

72





Als neuer Prévôt braucht Raoul Cruchon einen guten Schnauf.



« Statt einfache Messweine zu produzieren. macht man im **Vully Kultweine** »

«AB EINEM BESTIMMTEN ALTER KANN AUS EINEM 69ER SCHNELL EIN 118ER WERDEN»

«Ich freue mich, heute Abend zu sehen, dass die Hitzewelle die ältere Bevölkeruna nicht wirklich beeinträchtigt hat»

« Der Nachtisch ist der einzige Moment, in dem Sie auf einem **Financier** (französischer Mandelkuchen) grün sehen»

«MIT DEM DÉZALEY GEHT ES NICHT BESSER, **ABER LÄNGER»**

DIE PERLEN DER FLOTTE-**RESSATS**



Freitag 28. April

COMPAGNON D'HONNEUR

Benoît Gaillard (1)

Ptäsident des CGN-Verwaltungsrats Lausanne

COMPAGNON MAJORAL

Alex Beauval (2)

1. Kapitän der CGN Gingins

Maurice Decoppet (3)

Präsident der CGN Belle Epoque und der Association des amis des bateaux à vapeur du Léman St-Sulpice VD

COMPAGNON JURÉ

Hélène Noirjean (4)

Direktorin von Swiss Wine und Vitiswiss Delsberg

COMPAGNON

Anthony Bastian

Evian

Dimitri Burnier Nyon

Carlos Manuel Correira Gland

Patrick Glannaz

Morges

Gilles-Manuel Grec Grancy

Théo Lavanchy

Dully

Pully

Olivier Magnenat Bavois

Nicolas Mayer

Territet

Jean-Benoît Ogay

Cully

Stéphane Pommaz Corseaux

Laurianne Raffin Bex

Lucie Raymond

Thonon
Dimitri Ribes (5)

Marc Vicari

Cheseaux

Valentin Vionnet (6) Préverenges

Corseaux

Marco Vessella

Lonay

← Vater und Tochter: Daniel und Valérie Marendaz von der Cave de la Combe in Mathod.







↓ Die GenferseeSchifffahrtsgesellschaft war
gut vertreten, u.a. mit Jean
Denais, Compagnon majoral
(gelb-grünes Band), und
Laurent Wehrli, Compagnon
d'honneur (gelbes Band).





↑ André Fuchs (rechts), Generaldirektor von Schenk, in guter Begleitung.

 ↓ Mitglieder des Tessiner Cotterd geniessen ihren Ausflug.









← Adelung des neuen Lieutenant-Gouvernal, Claude Piubellini.

Samstag 29. April

LIEUTENANT-GOUVERNAL

Claude Piubellini (7)
Apotheker
Pully

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Bruno Bersier Gai compagnon Aigle

Jacques Vacheron Gai compagnon Aigle

COMPAGNON

Marjorie Bonvin (8) Aigle

Marc Bovier

St-Légier-La Chiésaz Matthieu Chardonnens

Domdidier

Joël Cornuz

Sébastien Cornuz

Blaise Dagon

Penthéréaz Françoise Dagon

Penthéréaz Andy Dubey

Gletterens

Raphaël Farquet Savièse

Tatiana Filicheva Savosa

Yann Gilliéron Puidoux

Alexandre Herren Yverdon

Fausto Hetzel Vezia

Vincent Jourdain Ollon VD

Laurent Kilchherr Founex

Lukas Linder Basel Samuel Maier

Cressier **Cédric Page**

Freiburg

Jacques Papaux

Bourguillon

Marc-Antoine Ramelet

Zürich

Marc Schlüchter

Le Mont-sur-Lausanne Antoine Schweizer

Vandoeuvres Loïc Sercomanens Morges

Patrick Sercomanens Nyon

Diego Tabord Yvorne

Freitag 5. Mai

COMPAGNON MAJORAL

Adrian Aebi (9)

Direktor Schweizer Hagel Herzogenbuchsee

Dominique Blanc

Präsident Schweizerischer Fussballverband Lausanne

Gilbert Carrard

Präsident der Association cantonale vaudoise de Football Poliez-Pittet

COMPAGNON JURÉ

Janie Burdet (10) Chapeau noir 2022 Orzens

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Gabriel Buttay Firmenleiter

Thonon

COMPAGNON

Olivier Balsiger Oulens-sous-Echallens

Claude-André Bournoud Yvorne

François Busslinger

Bertrand Gillabert Orbe

Alain Kurzen Bioley-Orjulaz

Thierry Pahud Poliez-le-Grand

Hervé Pittet Bottens

Marc Plumez Vevev



← Komplizenschaft bei der Amtsübergabe: Der bisherige Maisonneur Hans-Ruedi Gerber übergibt an Blaise Corminboeuf (rechts).







↑ François Huguenet geniesst den Moment.

→ Pierre Schultess, Ehrenpréfet des Tessiner Cotterd.



Mehr Fotos









← Philippe Dufour, Ausnahme-Uhrmacher, umgeben von seiner Frau und seiner Tochter.

Samstag 6. Mai

COMPAGNON D'HONNEUR

Philippe Ziörjen Coop-Direktor für die Westschweiz Yens

COMPAGNON MAJORAL

Philippe Humbert Dufour (11) Unabhängiger Ausnahme-Uhrmacher Le Solliat

COMPAGNON

Philippe Arrighi Fétigny

Matthjas Bieri Bern

Michèle Cottier Jotterand Etov

Julien Cressier Lugnorre

Mathieu Despraz Granges-Marnand

Yves Donzé Morges

Sabrina Fallet (12) Chapeau blanc 2022 St-George

Cédric Gaillard Perroy

Tristan Gilliand Granges-Marnand

André Hächler Holziken

Bernard Nicod Granges-Marnand

Alexandre Pahud Châtel/Montsalvens

Sylvain Parisotto Froideville

Alexis Praz Montreux

Paolo Scano Lucens

Eric Schnell Mauborget

Sophie Sieber Meylan Vevey

Philippe Siffert Avenches

Doris Sommer (13) Puidoux

Johann Stauffacher Avenches



TEXT Claude Piubellini

lm Luzerner Cotterd steht die Ablösung bevor

EIN COTTERD? WAS IST DAS?

Das Wort stammt aus dem Waadtländer Dialekt, wo das Verb coterdzi plaudern bedeutet (zwischen Freunden oder Nachbarn). In der ins Französische umgesetzten Version kann es coterd oder cotterd (der Guillon bevorzugte diese Schreibweise) geschrieben werden und hat die Bedeutung einer Mahnwache oder eines Orts übernommen, wo man sich unterhält, was an das berühmte Waadtländer Carnotzet erinnert.

Die Confrérie du Guillon hat diesen Begriff für ihre Botschaften ausserhalb des Kantons Waadt übernommen.

DIE 10 COTTERDS DES GUILLON

♀ BERN

ST. GALLEN

PASEL

♀ FREIBURG

Q LUZERN

Q JURA

AARGAU

TESSIN

♀ ZÜRICH

SAVOYEN

Degustieren als völlia entspanntes Vergnügen.

entfernt hatte der Luzerner Préfet Eric Nicole seine Schäfchen ins kleine Dorf Udligenswil eingeladen. Die anwesenden Gäste (ca. 40 Personen) trafen sich im Restaurant Frohsinn, einer ausgezeichneten Adresse für Feinschmecker. Guillaume Potterat, Winzer in Cully, und seine Frau empfingen die Gäste mit einem ersten Begrüssungsgetränk, einem hochwertigen Epesses Grand Cru. Nachdem sich alle Teilnehmenden eingerichtet hatten und nach den üblichen Begrüssungsworten begann der Jean-Louis-Wettbewerb. Fünf Chasselas, Jahrgang 2021, der fünf emblematischen Regionen des Waadtlands wurden degustiert und kommentiert, bevor sie mit verdeckter Etikette in einer zufälligen Reihenfolge, die es zu entdecken galt, wieder ausgeschenkt wurden. Die Übung ist riskant, und im Laufe der Degustation verflüchtigten sich die Gewissheiten, obschon Légat Claude-Alain Mayor, der Veranstalter dieses Wettbewerbs, einige wertvolle Hin-

ur wenige Kilometer von der Altstadt Luzerns





Préfet (Eric Nicole, links) und Légat (Claude-Alain Mayor), die durch den Abend führten.

weise gegeben hatte. Dann wurde ein Wein enthüllt, um den Gästen zu helfen, und es wurde verraten, dass nur zwei Weine gekreuzt worden waren. Aber welche?

Letztendlich erlaubten es diese Indizien drei Wettbewerbsteilnehmern, sich abzuheben und die richtige Kombination zu finden. Jeder erhielt ein Diplom als guter Degustator und bei der Auslosung gewann Olaf Stührk zwei kostenlose Einladungen für ein künftiges Ressat auf Schloss Chillon.

Dann war es an der Zeit, den Degustationstisch für den Aperitif zu verlassen, wo der Epesses vom Weingut Potterat überzeugte, den das Gasthaus mit Blätterteiggebäck anreicherte.

Die Gästeschar begab sich anschliessend in einen zweiten Raum, wo in gemütlicher Atmosphäre das Essen serviert wurde. Zuerst gab es einige hausgemachte Ravioli mit Spargelfüllung an nussiger Butter und Parmesan. Ein Courseboux (Appellation Villette), präsentiert von unserem Winzer aus Cully, begleitete diese köstliche Vorspeise. Anschliessend wurde ein Roastbeef an Bearnaise-Sauce mit Gratin und Gemüse angeboten, um zwei Rotweinen vom Weingut Potterat die Ehre zu erweisen, dem Pinot Noir de Villette und dem Plant Robert, wobei der Jahrgang 2021 für letzteren ausverkauft ist, aber ein paar Flaschen für diesen Anlass zurückgelegt worden waren. Um auch die hungrigsten Mägen zu füllen, wurde zum Schluss ein Schaum aus luftiger Schokolade mit Crème de la Gruyère serviert, den die Gäste mit den bereits an diesem Abend angebotenen Weinen begleiten lassen konnten. Nach der Bekanntgabe der Ergebnisse des Wettbewerbs und der Preisverleihung dankte der Préfet allen für ihre Teilnahme und kündigte an, dass er dem letzten Cotterd vorstand, da er Ende Jahr den Vorsitz an seinen designierten Nachfolger, Stefan Dettwiler, übergeben werde, dessen Porträt in einem nächsten Artikel gezeichnet wird.

DIE CHASSELAS DES JEAN-LOUIS-WETTBEWERBS

REGION «LA CÔTE»

Vinzel Grand Cru 2021 aus der Weinkellerei Rossillonnes in Vinzel

Blüten- und Zitrusaromen, frisch, mineralisch, zart und fettig im Mund



Der Arquebuse Grand Cru 2021 aus dem Weingut Bonvillars

Zitrusaromen, grüner Apfel, ausgewogen, mineralisch und würzig



Courseboux Grand Cru 2021 vom Weingut Potterat

Kraftvolle und mineralische Nase, Aroma von Feuerstein, zart und fruchtig



Dézaley-Marsens Grand Cru 2021 vom Gut Tour de Marsens

Aromen von Birne und Honig mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, seidig und rund



La Faveur des Muses (Ollon) Grand Cru 2021 der Celliers du Chablais

Fruchtig und zitronig, elegant und samtig, breit und blumig, vollmundiger Abgang





Confrérie du Guillon: Jean Es war einmal

Tinguely ist berühmt für seine gigantischen Maschinen, die ins Leere laufen und quietschen. So etwa Heureka, die an der Expo 1964 für Kontroversen sorgte. Der Anarchist und Nonkonformist war auch ein grosszügiger Geniesser und Freund der Waadtländer Weine.

Tinguely

Jean Tinguely, am 22. Mai 1925 in Freiburg geboren und am 30. August 1991 in Bern gestorben, Schweizer Bildhauer, Maler und Grafiker, war einer der bedeutendsten plastischen Künstler des 20. Jahrhunderts.



ean Tinguely wurde am 7. Juni 1991 zum Compagnon d'honneur ernannt. Diese Auszeichnung verankerte ein echtes Einverständnis - so unwahrscheinlich es auch erscheinen mochte - zwischen dem Künstler und der Confrérie. Er liebte das Fest, die Farbenpracht, das gute Essen und den Wein. Er hatte gerade das Plakat für das "Fête des Vignerons '91" entworfen, ein Spektakel, das im Palais de Beaulieu aufgeführt wurde, ein Zusammenschnitt der sechs vorangegangenen Veranstaltungen unter der Schirmherrschaft der Oper von Lausanne.

Anlässlich der Vorbereitung dieses Ereignisses im Rahmen der 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft hatte ich dank Pierre Keller das Privileg, Jean Tinguely zu begegnen. Er empfing seine Gäste in Latzhosen in seiner Atelier-Höhle in La Verrerie bei Semsales, einer ehemaligen Industriehalle, die er unter dem Namen Torpedo Institut in ein Antimuseum umgewandelt hatte. Man musste in der Küche aus Resopal im Stil der 60er Jahre Platz nehmen, nachdem man über Dutzende von halb bemalten, auf dem Boden liegenden Zuschnitten aus Verpackungskarton gestiegen war. Während er sich ernsthaft unterhielt. nahm er seine Pinsel zur Hand und fügte hier und da einen Farbtupfer hinzu, klebte eine Vogelfeder oder anderes Abfallmaterial an. Um das Gespräch in Gang zu halten, holte er aus einem unscheinbaren Schrank einen Château Haut-Brion oder einen anderen berühmten Wein und schenkte ihn ein, als hätte er ihn im Supermarkt um die Ecke gekauft.

Tinguely starb nur wenige Monate nach seiner Inthronisierung. Um ein Haar wäre unsere Confrérie an einem grossen Mann vorbeigegangen, der zwar atypisch war, aber unsere Werte des Teilens und der Geselligkeit in höchstem Mass pflegte.

Orte der Erinnerung

ewisse Erinnerungen sind hartnäckig. Jene aus der Kindheit sind diesbezüglich besonders nachhaltig. Wie bei vielen kleinen Waadtländern fand mein erster Kontakt mit arktischen Säugetieren oder grossen Raubkatzen aus der Savanne in den riesigen Ausstellungsräumen des Palais de Rumine statt. Die ausgestopften Tiere im Museum an der Place de la Riponne hatten zwar ein müdes Fell und einen vagen Blick, aber sie wirkten imposant. Neulich las ich in sentimentaler Erinnerung, dass Umzugsspezialisten Blut und Wasser schwitzten, um ein Walross, das so schwer war wie zwei Steinway-Flügel, im Treppenhaus zu bewegen. Das Walross aus dem hohen Norden - der einzige Vertreter der Familie der Odobenidae, wie die griechische Etymologie die «auf den Zähnen Gehenden» nennt - ist aus den Meeren auferstanden!

An den Wänden desselben Gebäudes hing einst «L'Exécution du Major Davel», ein markantes Gemälde von Charles Gleyre. Die Kinder zuckten beim Anblick des Henkers rechts im Bild zusammen, dessen langer roter Umhang kaum das Schwert verdeckte, das bald auf den Nacken des Märtyrers niedersausen würde. Von diesem monumentalen Ölgemälde - drei Meter hoch! - ist heute nur noch ein Fragment zu sehen, nachdem ein Erleuchteter das Gemälde in einer Augustnacht 1980 in Brand gesetzt hatte. Der wahre Ort des Todeskampfes ist jedoch immer noch intakt, ein schlichter Hügel zwischen den Bäumen in Vidy, von denen ich als Kind bedauerte, dass sie keine Zeugen sein konnten...

In diesen sepiafarbenen Erinnerungen thronte bis vor kurzem die alte Brücke über die SBB-Linie zum Schloss Chillon. Zwar war sie nicht dem Bleidraht von Jacques de Saint-Georges, dem Architekten des Hauptgebäudes, entsprungen, aber mit ihrem niedlichen Dach und dem wackeligen Boden machte sie dennoch eine gute Figur. Darüber betrat man historischen Boden,

> während das neue Werk einer Autobahnspur gleicht. Und früher mochte man es auch, wenn die High Heels sich über das kugelförmige Pflaster wagten wie der Fakir über die Glut. Ob Feuer oder Eis, die Zeit der Odobenidaen ist definitiv vorbei.

«Die neue Brücke, Zugang zum Schloss Chillon, gleicht der Spur einer Autobahn.»

IMPRESSUM

LE GUILLON Zeitschrift der Waadtländer Weinen seit 1954 **Sich abonnieren** → 2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.- → www.revueleguillon.ch

Verleger: Revue Le Guillon Sàrl Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6 1052 Le Mont-sur-Lausanne Suisse

Verwalter: Eric Loup (président), Luc Del Rizzo, Daniel Henry Rey

Partners: Confrérie du Guillon, Office des Vins Vaudois, Terravin, Fédération des caves viticoles vaudoises, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV). Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI).

Verlagsleiterinnen:

Gisèle Ferrot und Anick Goumaz

Redaktion: Pascal Besnard Edouard Chollet, Gisèle Ferrot, Anick Goumaz, Pierre-Etienne Joye, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini. Pierre Thomas. Alexandre Truffer, Eva Zwahlen.

Übersetzung:

Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen, Loyse Pahud.

Grafik und Abbildung:

Enzed, Lausanne, Mélanie & Nicolas Zentner, Mathieu Moret

Fotos:

Sandra Culand. Edouard Curchod, Julie Masson, Déclic Photographies, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert.

Fotolitho:

L'atelier prémédia

PCL Presses Centrales SA

Anzeigen/Werbung:

Advantage SA, regie@advantagesa.ch, 0218004437



LIVRAISON GRATUITE



Passez commande sur notre site cavedelacrausaz.ch en scannant le QR code ou en retournant le bulletin par poste ou par mail



Cave de la Crausaz

Bettems Frères SA chemin de la Crausaz 3 - 1173 Féchy

021 808 53 54 cavedelacrausaz.ch

CAVE DE LA CRAUSAZ

Nous nous réjouissons de votre visite à Féchy, dans notre cave pour une dégustation

Nous sommes ouvert pour vous Lundi à vendredi: 7h à 12h – 13h à 18h Samedi: 8h à 12h – 14h à 17h



Féchy / 1 carton de dégustation

5 x 70 cl
Cave de la Crausaz Féchy / Féchy AOC La Côte
Fr. 43.50
5 x 70 cl
Rouge Cave de la Crausaz / Les Bourrons, Assemblage
Fr. 43.50
5 x 70 cl
Rosé La Crausaline / Rosé de Pinot Noir
Fr. 45.00

15 bouteilles livrées à votre domicile (livraison offerte) sous réserve de changement Fr. 132.00

Je commande 1 carton de dégustation livré à mon domicile pour la somme de Fr. 132.00 (uniquement en Suisse)

Nom/Prénom:	
Rue:	
NP/ Lieu:	
Tél.	
Email:	
Signature:	
A retourner à:	Rettems Frères SA

Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy

GN

fechy@cavedelacrausaz.ch

