

# LE GUILLON

ZEITSCHRIFT  
DES WAADT-  
LÄNDER  
WEINS

NR. 63 - 02/2023  
REVUELEGUILLON.CH

DOSSIER

ALLES RUND UM KÜFER,  
HOLZ UND WEIN

CONFRÉRIE

RÜCKBLICK  
AUF DIE RESSATS  
DE LA TCHATCHE

CONCOURS 2023

37 FLASCHEN,  
DIE MAN IM KELLER  
HABEN MUSS



# RAIFFEISEN



Ce qui **nous** différencie:

# la stabilité.

Nous utilisons nos bénéfices pour garantir notre stabilité à long terme et ainsi mériter votre confiance.

Nous affectons la majeure partie de nos bénéfices à nos réserves pour offrir une sécurité élevée à nos 3,6 millions de clientes et clients. Parce que nous sommes une coopérative.

En savoir plus:



# Was schert mich die Flasche ...



■■■ **solange ich den Rausch habe!** Möge es dem Schriftsteller Alfred de Musset gefallen oder nicht, diese Ausgabe Ihrer Revue widerspricht seinem in Kellern und Carnotzets gerne zitierten Ausspruch deutlich. Unser Spezialdossier, passionierten Schweizer Küfern gewidmet und natürlich auch diesen hochgeschätzten, im Holz verfeinerten Tropfen, zeigt, welche Bedeutung die Wahl des Weinbehältnisses während des Herstellungsprozesses hat. Kleine und grosse Holzfässer sind integrierender Bestandteil des *Savoir-faires*, egal, ob man dem Wein Röstnoten verleihen will oder sich mit Mikrooxygenation zufriedengibt.

Zugegeben: Es ist weder das erste noch das letzte Mal, dass Liebhaber von Waadtländer Weinen gängige Redensarten Lügen strafen. So wird kein Waadtländer behaupten «Blanc sur rouge rien ne bouge, rouge sur blanc, tout fout le camp» (sehr frei übersetzt: «Weiss auf Rot, ich lach mich tot, Rot auf Weiss, mir wird ganz heiss»)! Tatsächlich legen wir alle grossen Wert auf die schöne Tradition der «rincette», die besagt, dass sich niemand vom Tisch erhebt, ohne sich ein letztes erfrischendes Glas Chasselas genehmigt zu haben. Man mag sagen, was man will: Die fröhlichen Gesichter, die dieser Brauch unweigerlich hervorzaubert, sprechen für extrem positive Auswirkungen auf Form und Stimmung der Betroffenen.

Und was ist mit dem Sprichwort «Wenn der Wein kommt, geht die Vernunft»? Die Sänger und Clavendiers der *Confrérie du Guillon* sind der lebende Beweis, dass dieser Nektar inspiriert und nicht ermüdet! Wenn die Bewohner des Waadtlands, seien sie nun eloquent oder schweigsam, bisweilen Mühe bekunden, das Glas halbvoll zu sehen, liegt das nicht an mangelndem Enthusiasmus. Sondern daran, dass sie dem folgenden Satz nachleben: «Verre plein je te vide, verre vide, je te plains» («volles Glas, ich leere dich, leeres Glas, ich bedaure dich»).

Doch Scherz beiseite: Wir können auch masshalten. Denn der Gipfel für jeden Liebhaber guter Waadtländer Weine wäre es, wegen zu viel Wein die *Contenance* zu verlieren!



**MIT EINEM KLICK ABONNIEREN**

2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.-

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

**Gisèle Ferrot und Anick Goumaz**

FOTO  
Edouard Curchod

LE GUILLON  
2023/2





32

Beruf  
Weintourismus

Neue K ferei in  
Valeyres-  
sous-Rances

24



03 EDITORIAL

07 LESERBRIEFE

08 KURZ UND BÜNDIG

10 AGENDA

13 DER WAADTLÄNDER  
WEIN UND ICH

Valérie Dittli

## DOSSIER

14 Holz und Wein, das muss es sein

20 FASSzinierende Handwerkskunst

26 Trend: Es gibt nicht nur Holz im Leben!

28 WORTE EINES KÜCHENCHEFS

Fabien Foare

32 GREAT WINE CAPITALS

Beruf Weintourismus

38 TERROIRPRODUKTE

Salzfl tes voller Harmonie

44

Concours  
2023





Fabien Foare,  
die sublimierte  
Brasserie

28



74

Quatre heures  
du vigneron



Die Ressats  
de la Tchatche

60



## 44 **CONCOURS 2023**

37 Flaschen, die man  
im Keller haben muss

## 51 **LEXIKON** In 4 Worten

## 52 **DAS INTERVIEW**

Olivier Viret

## 54 **AKTUALITÄT**

Who is who?

TITELBILD:  
Constant Jomini in seinen Reben in Chexbres  
© Louis Dasselborne

  
**Confrérie du Guillon**  
Fondée en 1954 Les vins vaudois

## 59 **WORT DES GOUVERNEURS**

## 60 **DIE RESSATS DE LA TCHATCHE**

## 68 **DIE CONFRÉRIE IN ZAHLEN**

## 69 **NEUER CONSEILLER** Helder de Pinho

## 70 **COTTERD** Aargauer Guillonneur 2023

## 73 **ENTSCHLÜSSELUNG** Sautoirs in allen Farben

## 74 **QUATRE HEURES DU VIGNERON** Concise

## 79 **HINTER DEN KULISSEN** Die Kellermeister

## 81 **ES WAR EINMAL** Peter Ustinov

## 82 **NOTIZEN DES CHANCELIERIS**



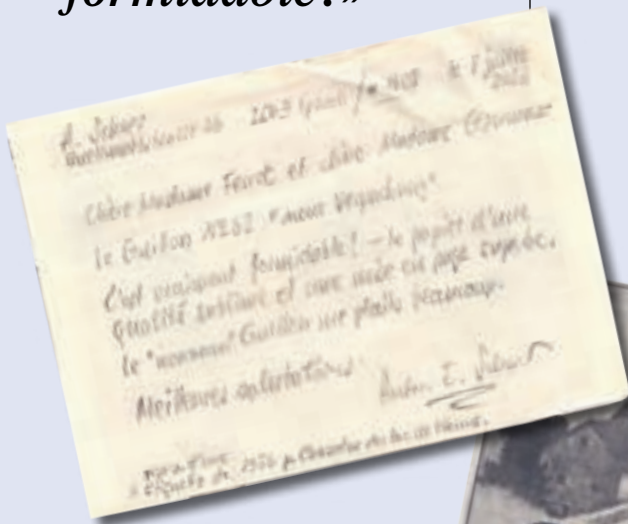
**Emil Frey** Crissier  
Centre Automobile Romand  
[emilfrey.ch/crissier](http://emilfrey.ch/crissier) – 021 631 24 11

# Votre Centre Automobile Romand





«C'est vraiment formidable!»



Postkarte erhalten  
von Monsieur Anton  
E. Schaer in Ipsach (BE)



# Sie sagten...?

Diese 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.

## Ein grosser Wurf!!!

Die neue Konzeption der Revue LE GUILLON überzeugt, weil sie dem Leser plastisch vor Augen führt, was das Waadtland so einzigartig macht: die Freude am Leben, die leidenschaftlichen Winzerinnen und Winzer, deren Weine all unsere Sinne betören, die Portraits engagierter Persönlichkeiten aus der Wein- und Gastro-Szene, die grossartige Landschaft und «last but not least» die gelebte Freundschaft und Herzlichkeit im Kreis der Confrérie du Guillon. Dazu gratuliere ich allen Beteiligten aufs Herzlichste: Gisèle Ferrot und Anick Goumaz zum Relaunch-Konzept und zur Auswahl und Gewichtung der Themen, dem Redaktions-Team zum Gehalt der Artikel und zu ihrer sprachlichen Eloquenz und den Gestaltern und Fotografen zur perfekten visuellen Umsetzung.

Willy Toggwyler, Udligenswil

Ein herzliches Dankeschön für all Ihre ermutigenden Reaktionen! Ob wohl unsere Deutschschweizer Leserinnen und Leser eher geneigt sind, Ihre Meinung mit uns zu teilen? Wir freuen uns auf alle Ansichten und Vorschläge.

## 55'000 VIEWS FÜR DAS «TIRER AU GUILLON» BEI RAOUL CRUCHON

Die meisterliche Demonstration unseres Conseillers Raoul Cruchon hat mehr als 55'000 Views auf dem Instagram-Account der Confrérie verzeichnet (@confrerie\_du\_guillon). Falls Sie es nicht sowieso schon tun, möchten wir Ihnen ans Herz legen, dieser Seite zu folgen. Nur zwei Minuten, und Sie haben teil an den Geheimnissen des berühmten «Tirer au Guillon», mit aussergewöhnlicher Klarheit und verführerisch selbst über unsere Grenzen hinaus. Dieses Video hat 9000 Likes bekommen und ist viral gegangen. Sie haben es verpasst? Einfach den QR-Code scannen und sich mitnehmen lassen...!



**Wir freuen uns  
auf Ihre Leserbriefe**

[revue@guillon.ch](mailto:revue@guillon.ch)  
Revue Le Guillon  
Chemin de la Côte-à-deux-Sous 6  
1052 Le Mont-sur-Lausanne



BAHNHOF  
CHEXBRES

## Neues Tourismuscenter

Der «Train des Vignes», der in Vevey startet und Chexbres zum Ziel hat, ist ein Muss für Touristen aus der Schweiz und dem Ausland, die das Lavaux besichtigen wollen. Dank der ehrgeizigen Renovierung des Bahnhofs Chexbres können nun Neugierige noch besser als zuvor empfangen werden. Neben touristischen Infos sind Terroirprodukte und natürlich Weine im Angebot. In einem modernen Raum, der Holz mit erfrischend neongelben Elementen kombiniert, wird jeweils ein «Winzer des Monats» vorgestellt. Eilige Besucher erhaschen mit einem Blick die wichtigsten Zahlen zum Lavaux sowie seine Geschichte, kurz und knackig zusammengefasst.



*«Im  
Kulinarischen  
Erbe der Schweiz  
findet man nicht  
viele Gerichte  
mit Weinsaucen.  
Was ich liebe: Es  
sind beruhigende,  
familiäre und  
natürlich  
regional  
verankerte  
Speisen. Für  
meine Œufs  
en meurette  
verwende ich  
Pinot Noir aus  
der La Côte  
und natürlich  
Schweizer Eier.»*

**Fabien Pairon**

Küchenchef in der Auberge  
communale von Mont-sur-Lausanne  
und Œuf-en-meurette-Weltmeister  
2023.

## 15 HA BIO

Nachdem die Stadt Lausanne ihre beiden Weingüter in der Côte auf Bioanbau mit Label umgestellt hat, beginnt nun die Umstellung auf ihren 15 ha in der Lavaux AOC.

GUILLON  
D'OR

Ein Guillon  
d'Or für die  
Familie Knie



Am 29. September hat die Confrérie du Guillon im Hotel Royal Savoy in Lausanne jemanden geehrt, der viel zur Ausstrahlung unseres Landes und seiner künstlerischen Talente beigetragen hat: Die ganze Familie Knie wurde mit dem begehrten Guillon d'Or ausgezeichnet!

Vor der Familie Knie (auf dem Foto Fredy Knie) haben bereits zahlreiche andere Schweizer Persönlichkeiten dieses prestigereiche Objekt erhalten: Patrick Aebischer, Marthe Keller, die Küchenchefs des Hôtel de Ville von Crissier, Jean-Claude Biver, Lord Norman Foster, Silvio Denz und Adolf Ogi.

50%

**DIE WEINLESE 2023  
BRACHTE IM VERGLEICH  
ZUR HISTORISCH  
TIEFEN ERNTE VON 2021  
RUND 50% MEHR  
TRAUBEN EIN.**

Quelle: Communauté  
Interprofessionnelle du Vin Vaudois.

## Prométerre beschreitet neue Wege bei der Kohlen- stoffanalyse

Die Association Vaudoise de Promotion des Métiers de la Terre steht am Ursprung eines Pilotprojekts, spricht einer neuen wissenschaftlichen Messmethodik der CO<sub>2</sub>-Emissionen und -Bindung auf Waadtländer Weindomänen. Das Prinzip der CO<sub>2</sub>-Emissionen ist leicht zu verstehen, die CO<sub>2</sub>-Bindung dagegen ist uns weniger vertraut. Gesunde Böden mit viel organischer Materie haben die Fähigkeit, CO<sub>2</sub> zu speichern. So hat Prométerre aufgrund einer Stichprobe, die in die Studie integriert wurde, herausgefunden, dass die Waadtländer Weindomänen mehr CO<sub>2</sub> speichern als produzieren. Das macht doch Lust, die gemeinsamen Anstrengungen zu unterstützen, indem man zusätzliche Flaschen kauft!



## Das OIV zeichnet Waadtländer aus

Das OIV zeichnet Waadtländer aus  
Der Prix de l'OIV 2023, jedes Jahr von den Repräsentanten der Mitgliederländer der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin verliehen, zeichnet zwei Waadtländer Bücher aus: den Comic «Auf den Spuren des Chasselas» von Claude-Alain Mayor, Alexandre Truffer und Christian Moreillon sowie das Buch «La Vigne, anatomie et physiologie, Volume 4» von Vivian Zufferey, Katia Gindro, Thibaut Verdental, François Murisier und Olivier Viret. Wir gratulieren den glücklichen Autoren!

# BAM

## La Voie des Sens, Schweizermeister im Weintourismus



Anlässlich der Generalversammlung der Great Wine Capitals in Lausanne (siehe S. 32) wurden in einer feierlichen Zeremonie in sieben verschiedenen Kategorien die Schweizer Weintourismus Preise – Best Of Wine Tourism – verliehen. Preisträger in der Sparte «Umwelt/Entwicklung» und zugleich Gewinner des ersten Platzes schweizweit ist der Nostalgiezug BAM – Der Weg der Sinne in der Côte.



2024



## Ressats de la Rauracie

26. und 27. April  
3. und 4. Mai 2024  
Château de Chillon

## Quatre heures du vigneron

31. August  
7. September 2024  
Lutry

## Ressats de Platine

25. und 26. Oktober  
1./2., 8./9., 15./16., 22./23.  
November 2024  
Château de Chillon

## Januar bis Mai



14. März 2024

**DIE NACHT DES  
PLANT ROBERT**  
[www.plant-robert.ch](http://www.plant-robert.ch)



20.-25. März 2024

**SALON DIVINUM,  
MORGES**  
[www.salon-divinum.ch](http://www.salon-divinum.ch)



5.-13. April 2024

**CULLY JAZZ  
FESTIVAL**  
[www.cullyjazz.ch](http://www.cullyjazz.ch)



13. April 2024

**SALON DER  
LAVAUX-  
BIOWEINE**  
[www.lavauxvinbio.ch](http://www.lavauxvinbio.ch)



27. April 2024

**WELTMEISTERSCHAFT  
IM TRACASSET-  
FAHREN, EPESSES**  
[www.tracassets.ch](http://www.tracassets.ch)

## RUND UM DIE WAADT- LÄNDER WEINE



20. April 2024

**SALON  
DESALPES,  
MONTHERON**  
[www.salondesalpes.ch](http://www.salondesalpes.ch)



4. Mai 2024

**EPESSES  
NOUVEAU  
EN FÊTE**  
[www.epesses-nouveau.ch](http://www.epesses-nouveau.ch)



18.-19. Mai 2024

**OFFENE  
WAADTLÄNDER  
WEINKELLER**  
[www.mescavesouvertes.ch](http://www.mescavesouvertes.ch)

Alle Anlässe rund um  
Waadtländer Reben und  
Weine finden Sie online  
auf: [www.ovv.ch/agenda](http://www.ovv.ch/agenda)

Infos und Reservationen: [www.guillon.ch](http://www.guillon.ch)



FAÇONNÉS PAR LA NATURE  
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE

GRANDS CRUS

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



CHASSOT CONCEPT  
ÉVÉNEMENTIEL  
PRÉSENTE

# D I V I N U M

DES TERRES, DES VIGNES, **UNE HISTOIRE**

HÔTE  
D'HONNEUR  
**1855**

GRAND CRU CLASSÉ  
Médoc & Sauternes



**SALON-DIVINUM.CH**

**20 AU 25**  
**MARS 2024**  
**PARC DES SPORTS**  
**MORGES**

@No Revisions - unsplash



## EINIGE DATEN

**1992**

Geboren in  
Oberägeri (ZG)

**2016**

Master in Rechts-  
wissenschaften an der  
Universität Lausanne

**2017**

Assistentin der  
Rechtswissenschaften  
an der UNIL

**2020**

Präsidentin des  
Centre Vaud

**2022**

Waadtländer  
Staatsrätin

**2023**

Compagnon  
d'honneur in der  
Confrérie du Guillon

## LIEBE AUF DEN ERSTEN SCHLUCK

Die Zugerin  
Valérie Dittli  
will niemanden  
kränken, zumal  
sie noch nicht  
Zeit hatte, viele  
Waadtländer  
Weine zu  
verkosten. So lehnt  
sie es ab, einen  
Lieblingswein oder  
-winzer zu nennen.

# Valérie Dittli

**G**eboren wurde sie auf einem Bauernhof im Zugerland, wo Milch, nicht Wein produziert wurde. Das hindert die jüngste Waadtländer Staatsrätin nicht daran, die hiesigen Tropfen zu schätzen, «Synonyme für Geselligkeit, für Savoir-faire und das Erbe unseres Terroirs, die Verbindung von Tradition und Innovation». Die für Weinbau verantwortliche Staatsrätin gibt Waadtländer Weinen den Vorzug, «denn es liegt mir am Herzen, die lokale Produktion zu fördern», klar. Aber sie konsumiert auch Weine aus anderen Kantonen, wie sie zugibt, denn «der gesamte Schweizer Weinbau ist integrierender Bestandteil unserer sozialen, kulinarischen und kulturellen Umwelt». Und falls sie einmal ausländischen Wein trinkt, rechtfertigt sie sich: «Das ist, um nicht zu vergessen, dass die Waadtländer Crus unseren Nachbarn in nichts nachstehen.» Wein ist für die Einwohnerin von Vers-chez-les-Blanc ein «Moment der Gemeinsamkeit mit der oder den Personen, mit denen man ihn genießt, aber auch mit der Winzerin oder dem Winzer, die mit ihrem Produkt ihren Beruf, ihre Passion aufwerten». Die ehemalige Präsidentin des Centre Vaud hat keine bevorzugte Farbe beim Wein, «Hauptsache, er stammt aus dem Waadtland».

*«Der gesamte  
Schweizer Weinbau  
ist integrierender  
Bestandteil  
unserer sozialen,  
kulinarischen  
und kulturellen  
Umwelt.»*

Nach ihrem Master in Rechtswissenschaften an der Universität Lausanne hat die Zugerin das Präsidium des Centre Vaud übernommen – und es tüchtig entstaubt. Dass sie 2022 in den Staatsrat gewählt wurde, war eine Riesenüberraschung. Als Nachfolgerin von Pascal Broulis ist sie zuständig für Finanzen und Landwirtschaft.



TEXT  
David Moginier

# Holz und Wein, das muss es sein!

*Barrique, Doppelbarrique, Fuder, Stückfass: Immer mehr Waadtländer Weine reifen in Holzfässern unterschiedlichster Grösse. Ein Phänomen, das den qualitativen Wandel des Schweizer und des Waadtländer Weinbaus im Besonderen begleitet, der Ende des letzten Jahrhunderts eingesetzt hat.*

Innerhalb von dreissig Jahren hat sich die Waadtländer Produktion beträchtlich entwickelt. Die Dreieinigkeit von ausschliesslich in Stahl- oder Betontanks vinifiziertem Chasselas, Pinot Noir und Gamay musste weichen und Platz machen für ein wahres Rebsorten-Kaleidoskop, ausgebaut in Behältern unterschiedlichster Formen, Grössen und Materialien. Selbstverständlich ist das Fuder – dieses grosse, oft elegant dekorierte Holzfass – nie ganz aus den historischen Kellern des Lavaux, des Chablais oder der La Côte verschwunden. Die Besonderheit dieser grossen «vases»

mit mehreren tausend Litern Fassungsvermögen: Sie verleihen dem Wein kaum Holzaromen. In einer Zeit, da «nature» und «frei von» angesagt sind, gehören diejenigen, welche den Wein mittels Holz «aromatisieren», zur Minderheit.

Je nach Art des Holzes und der Produktionsmethode, kann eine Barrique dem Wein Aromen von Kokosnuss, Vanille, Gewürzen, Kakao, Schokolade, Holz, getoastetem Brot oder einfach Röstnoten verleihen. Diese Geschmacksnoten findet man keinesfalls, wenn ein Chardonnay oder Merlot im grossen Holzfass ausgebaut wird. In Barriques hingegen gelangen durch Migration gegen zwanzig Aromakomponenten in den Wein, die vom sogenannten Toasting der Fässer stammen: etwa Vanillin, Furfural (Kaffeenoten) oder Eugenol (Gewürznelken). Was genau während des Toastens des Holzes passiert, wurde in den letzten Jahren intensiv erforscht. Aufgrund dieser Erfahrungen produzieren die grossen Kufereien heute gezielt Barriques, die den Weinen diese oder jene Aromatik verleihen.

## Ein Synonym für Vornehmheit

Diese Veränderung der Aromenpalette und der Weinstruktur wird in unseren Weinregionen mittlerweile mit Prestige assoziiert. Der Preis der Barriques – die in der Regel nur drei bis vier Jahre lang verwendet werden – führt automatisch zu einer Erhöhung der Produktionskosten. Gemäss einer wenig fundierten Studie gibt es eine Schwelle, die bei etwa 25 Franken liegt. Oberhalb dieser Schwelle kann man einen Wein nur verkaufen, wenn er barriquegereift ist. Diese Verbindung zwischen Kosten, Qualität und Ausbau im Holz, die in fast allen Weinländern gemacht wird, gilt im Kanton Waadt vor allem für Rotwein. Der Chasselas, der sich durch seine ausnehmend delikate Aromatik auszeichnet, «verdaut» einen langen Barriqueausbau eher schlecht. Deshalb entscheiden sich Produzenten von Prestige-Chasselas entweder für grosse Holzfuder, die den Wein aromatisch kaum prägen, oder für Amphoren und «Eier» aus mineralischen Materialien.





## GILLES ROSSIER SELBSTKELTERER

Auf der Domaine Joëlle & Famille Rossier verwenden wir Barriques von 110, 228 und 300 Litern Inhalt. Lange Zeit haben wir sie vor allem bei einem einzigen Küfer bezogen. Um mehr Komplexität in den Weinen zu erlangen, haben wir uns nun entschlossen, mit unterschiedlichen Lieferanten zusammenzuarbeiten – einem Schweizer und fünf Franzosen. Der Ausbau im Holz ist den roten Rebsorten vorbehalten. Teile von Pinot noir, Gamaret, Syrah, Merlot, Cabernet franc und Galotta verbringen mehr oder weniger Zeit im Holz... im brandneuen Barriquee-keller. Mengenmässig machen die im Holz ausgebauten Weine nur etwa 6 Prozent unserer gesamten Produktion aus, doch ihre ökonomische Wichtigkeit ist nicht zu vernachlässigen, stehen diese Weine doch an der Spitze der Qualitätspyramide. Jeder Cru mit Holzkontakt wird teils in neuen Barriques, teils in gebrauchten Barriques ausgebaut. Jahr für Jahr analysieren wir all unsere Holzbehältnisse, um uns dann von denen zu trennen, die nichts Positives mehr zum Wein beitragen.



## GRÉGOIRE BAUR JOURNALIST BEI LE TEMPS

Der Barriqueausbau verleiht den Weinen, vor allem den Rotweinen, Komplexität. Sämtliche Weinregionen auf diesem Planeten, die hochstehende Weine produzieren, vinifizieren sie im Holz. So ist es normal, dass auch in der Schweiz der Wille, Weine von höherer Qualität zu keltern, mit der Entwicklung des Weinausbaus im Eichenholzfass einhergeht. Selbstverständlich ist alles eine Frage des *Savoir-faires*, der Technik, des Gleichgewichts. Dieses Fingerspitzengefühl ist in unseren Breiten-graden besonders wichtig, da die vom Eichenholz stammenden Aromen ein wenig Zeit brauchen, sich mit dem Wein zu verbinden, die Schweizer Konsumenten aber die Gewohnheit haben, ihre Weine sehr jung zu trinken. Meiner Erfahrung nach werden Vanille-, Gewürz- und Röstaromen, die vom Barriqueausbau stammen, von der Mehrheit der Konsumenten erkannt. Weine, die im Holz erzogen wurden, weisen deshalb einen beruhigenden, ja, vertrauten Stil auf.

## CHARLINE PICHON SOMMELIÈRE

Holz ist nicht mehr ein derart brisantes Thema wie vielleicht noch vor einigen Jahren. Im Restaurant des Hôtel de Ville in Crissier, wo ich zusammen mit Thibaud Gardette als Chefsommelière wirke, stellen die Kunden wenig Fragen dazu. Mit einigen Ausnahmen, die uns mitteilen, dass sie keine barriquegereiften Weine möchten. Kunden, die Weine mit Fassausbau ablehnen, sind selten. Noch seltener aber sind jene, die ausdrücklich im Holz gereifte Wein verlangen. Am wichtigsten ist es, ausgewogene Weine zu haben, die nicht von charakteristischen Noten der Vinifikation dominiert werden. Die Weinfarbe spielt dabei eine bedeutende Rolle: Bei den Rotweinen wird der Ausbau im Holz oft mit Struktur und grosser Komplexität assoziiert. Bei den Weissen dagegen suchen unsere Gäste vor allem Frische, eine Qualität, die von der Barrique nicht unbedingt gefördert wird. Abschliessend scheint es mir, dass die Fortschritte der Küfer, vor allem punkto Präzision des Toastings, vereint mit der immer grösser werdenden Meisterschaft der Winzer zum fast vollständigen Verschwinden exzessiv überholzter Weine geführt hat.



## MARJORIE BONVIN ÖNOLOGIN

Sowohl bei Henri Badoux wie bei den Hospices Cantonaux verwenden wir zwei Typen von Eichenholzheltern: Barriques à 225 Liter und Fuder mit einem Inhalt von 4000 bis 10'000 Litern. Letztere werden fast ausschliesslich für die Verfeinerung unseres Chasselas verwendet. Meiner Meinung nach sind Fuder ideal für Chasselas. Das Holz verleiht diesen Weissweinen, die die Charakteristiken der Böden, auf denen sie gewachsen sind, so gut widerspiegeln, dank der Mikrooxygenation ein Plus an Komplexität, man könnte fast sagen: an Seele. Bloss ein kleiner Teil der Barriques, mit nur leichtem Toasting, wird für Weissweine verwendet. Bei den Rotweinen spielen wir mit verschiedenen Toasting-Typen, sodass wir je nach angestrebtem Weintyp eine andere Aromatik erreichen. Zu präzisieren ist, dass nur eine Minderheit der von uns vinifizierten Weine in Barriques ausgebaut wird. Mit lediglich sechzig Barriques ist dieser Ausbau, der viel Handarbeit und Sorgfalt erfordert, unseren Spitzenweinen vorbehalten.





# DAS HOLZ IM LAUF DER JAHRHUNDERTE

**Das Holzfass ist zwar seit zwei Jahrtausenden eng mit Wein verbunden, doch war das nicht immer so.**



In der Antike wurden grosse oder kleine Crus rund ums Mittelmeer in Terracotta-Behältern transportiert. Manche Historiker halten die in grosser Zahl produzierten und nach Gebrauch zerstörten Amphoren für die ersten Güter, die von einer «globalisierten» Gesellschaft industriell hergestellt wurden. Rund fünfzig Jahre vor unserer Zeitrechnung nahm Julius Cäsar Gallien ein, eine riesige, von dichten Wäldern bedeckte Region. Deren Einwohner fertigten aus den Baumstämmen Holzfässer, in denen sie ihre bevorzugten Getränke lagerten. Solid, haltbar, einfach zu

lagern, entthronten die meistens aus Eiche gebauten Holzfässer ab dem beginnenden Mittelalter andere Behältnisse. Das Auftauchen von «inerten» Behältern zu Beginn des 20. Jahrhunderts, vor allem von Inoxtanks, versetzte der Küferei einen vernichtenden Schlag. Das Fass war fortan nicht einfach ein Behälter, sondern wurde zum önologischen Instrument, mit dem man die Typizität und das Potential des Weins beeinflussen kann. In der Schweiz setzte sich der Ausbau in Barriques in den meisten grossen Weinregionen erst in den 2000er-Jahren durch.

The advertisement features a large, stylized illustration of a vineyard in the foreground, with a small village and a church tower in the background. The illustration is rendered in a dark red color against a lighter background. The text "13 Vins de terroir et de plaisir" is written in a white, cursive font across the top right. Below the illustration, the text "CAVEAU DE DÉGUSTATION" is written in a bold, sans-serif font. Underneath this, the opening hours and contact information are listed: "Ouvert mercredi de 17h à 19h et samedi de 10h à 12h. Place du Village 1 • Arnex-sur-Orbe • Tél. 024 441 39 93 info@13coteaux.ch • www.13coteaux.ch". On the right side, the logo for "CAVE DES 13 COTEAUX SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE" is displayed, featuring a large, stylized "13" and a green leaf-like graphic.

**13** Vins de terroir  
et de plaisir

**CAVEAU DE DÉGUSTATION**  
Ouvert mercredi de 17h à 19h et samedi de 10h à 12h.  
Place du Village 1 • Arnex-sur-Orbe • Tél. 024 441 39 93  
info@13coteaux.ch • www.13coteaux.ch

**CAVE DES 13 COTEAUX**  
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE



# VOM BAUMSTAMM ZUM IM HOLZ AUSGEBAUTEN WEIN



## DAS HOLZ

Zwar werden auch Akazien und Kastanien in winzigen Mengen verwendet, doch fast alle Weinfässer sind aus Eichenholz produziert, aus Traubeneichen und Stieleichen, die in der Regel aus Frankreich, Osteuropa und den USA stammen.



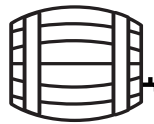
## DIE DAUBEN

Die (Fass-) Dauben sind viereckige Langhölzer, die vom Baumstamm abgespalten werden. Aus den Dauben, deren Holz vor Gebrauch zwei bis vier Jahre getrocknet wird setzt der Küfer das Fass zusammen.



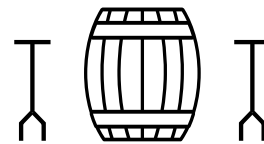
## DAS TOASTEN

Diese Röstung, Toasten genannt, modifiziert je nach Temperatur und Länge des Prozesses verschiedene Eigenschaften des Holzes und setzt spezifische Aromen frei, die das Fass später dem Wein weitergibt.



## DIE VINIFIKATION

Neue Barriques aromatisieren den Wein relativ stark. Nach drei, vier Jahren des Gebrauchs ist ihr Einfluss kaum mehr wahrnehmbar, weshalb sie ersetzt werden.



## DAS REZYKLIEREN

Nach drei, vier Jahren guter Dienste werden manche Barriques noch zu Dekorationszwecken verwendet, andere hingegen dienen der Produktion von Spirituosen.

## DIE WICHTIGSTEN HOLZARTEN

### AKAZIE



### KASTANIE



### TRAUBENEICHE



### STIELEICHE



AKAZIE



## CHASSELAS ÉLEVÉ EN FÛTS D'ACACIA CHRISTOPHE BERTHOLET VILLENEUVE

Die leicht harzigen Noten des Akazienholzes verleihen dem Wein Charakter, ohne die elegante Aromatik dieses Chasselas zu dominieren, der ein Jahr lang im seltenen, nur für Weisswein verwendeten Holz ausgebaut wurde.

KASTANIE



## CASTA NÊA RAPAZ FRÈRES, BEX

Mehrere rote Rebsorten, aus der Alpenregion oder dem Bordelais stammend, werden hier zu einem Wein assembliert, der etwas mehr als ein Jahr in Barriques aus lokalem Kastanienholz reift. Die Wahl der Rebsorten und des Fasses ergeben einen alterungsfähigen, gut strukturierten Rotwein von ausgeprägter Aromatik.

EICHE



## GAMARET LES TROIS TERRES MORGES

Der Gamaret, mit intensiven Aromen von schwarzen Früchten und Pfeffer sowie bisweilen etwas harten Tanninen, gehört zu den Rebsorten, die sich dank einem längeren Aufenthalt im Holzfass verfeinern. Das Holz verleiht dem Gamaret grössere aromatische Komplexität und mildert seine Tannine.

## CHARDONNAY LA BOULAZ BONVILLARS

Der Chardonnay – mit 46 ha (gegenüber 2250 für den Chasselas) eine eher rare Sorte im Waadtland – ergibt auf dem restlichen Planeten die Mehrheit der prestigereichen Weissweine. Der Ausbau in Barriques verleiht ihm Vanille- und buttrige Noten sowie besonders viel Schmelz. Das führt zu einer Annäherung an den Burgunder Stil, das unangefochtene Vorbild.



EICHE

## UNSERE SELEKTION VON IN HOLZ GEREIFTEN WEINEN

### GALOTTA BARRIQUE MORGES VINTAGE

Vinifiziert wie ein Vintage Port – aus Trauben eines aussergewöhnlichen Jahrgangs, deren Gärung durch das Hinzufügen von Weinbrand gestoppt wird –, verbringt dieser «vin doux naturel» zwei Jahre in Barriques. Mächtig, üppig und grosszügig, präsentiert er sich mit komplexer Aromatik. Die Röst- und Schokoladennoten stammen vom Ausbau.



EICHE



# FASS- zinierende Handwerks- kunst

*Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es noch 1400 Kufereien in der Schweiz, fast in jedem Dorfhantierte ein Küfer mit Rundhobel, Gargelkamm und schweren Hämmern. Heute hält bloss noch eine Handvoll Fassbinder das traditionsreiche Handwerk am Leben.*

**D**och sie spüren Rückenwind, denn vorbei sind die Zeiten, als ehrwürdige Fuder aus den Kellern verbannt und durch Stahltanks ersetzt wurden. Und nicht wenige Winzer fragen sich, weshalb sie ihre Barriques nicht in der Schweiz kaufen sollen. Hier wachsen schliesslich auch Eichen. Und werden Qualitätsfässer gefertigt. Ein Augenschein bei drei sehr unterschiedlichen Kufereien.

→  
**Roland Suppiger,**  
Küfermeister in Küssnacht  
am Rigi, im riesigen Fuder,  
das er für die Waadtländer  
Domaine Fischer baut.

## Roland Suppiger DER GROSSMEISTER DER HOLZFUDER

In aller Herrgottsfrühe hält der Transporter der Kuferei Suppiger vor der herrschaftlichen Domaine Fischer in Bougy-Villars, hoch über dem Genfersee. Vier Männer steigen aus. Ihr Händedruck lässt einen nach Luft schnappen. Auf der Ladefläche stapeln sich meterlange Dauben, säuberlich nummeriert, mit Jutesäcken abgedeckt und festgezurrt.

Roland Suppiger und sein Team machen sich an die Arbeit, bald unterstützt vom Hausherrn Hans-Beat Ris, der tüchtig mit anpackt. Daube um Daube wird in den gepflegten, ebenerdigen Naturkeller getragen, wo das neue, 8700 Liter fassende Riesenfass zuhinterst, neben acht weiteren imposanten Fudern aus dem Hause Suppiger, aufgebaut werden soll. Zum Schluss folgen die schweren Fasswände.

«Unser Chasselas, von Charles Rolaz vinifiziert, reift ausschliesslich hier in diesen Fudern», erzählt Hausherrin Binia Ris, die draussen unter den Platanen das Frühstück für die Küfer vorbereitet. «Ein solches Fass ist eine grosse Investition, es kostet 30'000 bis 40'000 Franken. Aber bei guter Pflege hält es mindestens 80 Jahre.»

Die Männer haben das Fuder – in Küssnacht am Rigi nach allen Regeln der Kunst über dem Eichenholzfeuer zusammengezogen – erst am Vorabend auseinandergenommen. «Je weniger Zeit zwischen dem Auseinandernehmen und dem Zusammenbauen liegt, desto besser», findet Roland Suppiger, der in vierter Generation die grösste Kuferei der Schweiz leitet. Nicht nur in der Schweiz, auch im Piemont kennt er so gut wie jeden Holzfasskeller. Er produziert auch Barriques und Doppelbarriques, berühmt ist er aber für seine Fuder aus Schweizer Eiche. Die grössten Gebinde, die er gebaut hat, waren die 20'000-Liter-Fässer für die Mosterei Möhl in Arbon

### Ein eingespieltes Team

Die Dauben werden den Nummern nach sortiert, die Spannreifen aufgestellt – und hopp, schon reicht ein Mitarbeiter dem anderen die Dauben zu, die von unten nach oben aneinandergesetzt werden. Die Dauben müssen «beissen», erklärt Roland, sprich: haargenau zusammenpassen. Und wehe, einer vertut sich bei den Dauben! «Dann müssen wir alles wieder auseinandernehmen...» Und der Sünder eine Flasche Wein bezahlen. Einer von Rolands Mitarbeitern streicht sorgfältig die Nut (alias Gargel) aus. Das ist die Einkerbung in den Dauben, in welche später die Fassböden eingelassen werden. Die weisse Masse ist schlicht eine Pappe aus Mehl und Wasser, die zusammen mit Schilf alle Fugen abdichtet wie zu Urgrossvaters Zeiten.

TEXT  
Eva Zwahlen

FOTOS  
Hans-Peter Siffert





## «In letzter Zeit beobachte ich eine Rückkehr zu grösseren Fässern, nicht zuletzt in der Waadt und bei jungen Produzentinnen.»

Roland Suppiger

Nach der Frühstückspause hämmern die Küfer, auf Leitern und bäuchlings auf dem Fass balancierend, die Dauben und stählernen Spannreifen in die richtige Position. Die Hämmer sind so schwer, dass Schreibtischträgerinnen sie kaum zu heben vermögen. Der Lärm ist ohrenbetäubend, die Arbeit schweisstreibend und nicht ungefährlich. Lehrmeister Suppiger hat stets ein Auge auf seinen Lehrling Luca. Als er realisiert, dass Letzterer vergessen hat, seinen Gehörschutz anzulegen, unterbricht er die Arbeit sofort.

Die grösste Herausforderung ist für Roland Suppiger die körperlich anstrengende Tätigkeit verbunden mit feinsten Detailarbeit, bei der es um Zehntelmillimeter geht. «Es ist eine harte, aber sehr befriedigende Arbeit, bei der wir alle aufeinander aufpassen.» Besonders schätzt er den Kontakt zu den Winzerinnen und Winzern. «In letzter Zeit beobachte ich eine Rückkehr zu grösseren Fässern, nicht zuletzt in der Waadt und bei jungen Produzentinnen.» Sehr zufrieden sagt er es. Schliesslich ist er dem Waadtland als Mitglied der Confrérie du Guillon auch emotional eng verbunden.

[www.kueferei-suppiger.ch](http://www.kueferei-suppiger.ch)

Um das Fass, ob gross oder klein, zusammenziehen zu können, müssen die benetzten Dauben über dem Eichenholzfeuer erwärmt und biegsam gemacht werden.



Das sogenannte Fasslager wird platziert. Auf ihm wird das Fuder die nächsten 80 bis 100 Jahre liegen.



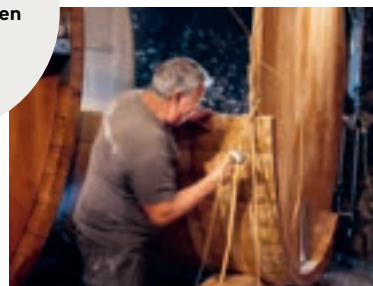
Die untersten Dauben werden aneinandergefügt...



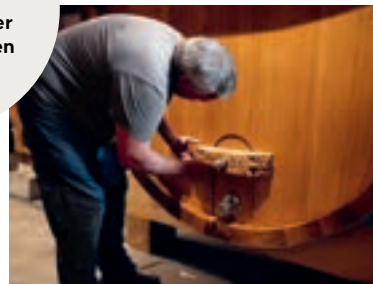
... und die hintere Wand des Fuders eingepasst.



Roland Suppiger dichtet alle Fugen mit Schilf ab.



Zum Schluss wird der Fassriegel angebracht, der das Fasstürchen verschliesst.







Franz Hüsler (rechts) und sein Lehrling Vincent Bühler begutachten ein altes Lärchenholzfass aus Chandolin, das sie reparieren wollen.

# Franz Hüsler

## DER LETZTE WESTSCHWEIZER KÜFER...

... ist ein Deutschschweizer! Wenn auch einer, der tiefe Wurzeln geschlagen hat in der Waadt und – «bien évidemment» – Mitglied der Confrérie du Guillon ist. Seit die Familie Sother eigene Barriques produziert, ist er nicht mehr der letzte seiner Art.

Mit seinem weissen Bart könnte Franz Hüsler glatt als Alpöhi durchgehen, doch stammt er ursprünglich aus dem Kanton Schwyz, aus Küssnacht am Rigi. Seine schwieligen Hände erzählen von vierzig Jahren harter Arbeit mit Holz. «Ich bin schon als junger Mann in die Waadt gekommen», erzählt er und zieht an seiner Zigarette. «Bevor ich mich selbständig gemacht habe, war ich bei Obrist angestellt.» Seit 25 Jahren ist Franz Hüsler im Atelier Volet in Saint-Légier eingemietet und fertigt kleine und grosse Fässer, vom putzigen Dekofässchen bis hin zum kunstvoll verzierten 4000-Liter-Fuder. «Es ist ein Metier, das viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl verlangt.» Mittlerweile wird Franz Hüsler von Vincent Bühler unterstützt, einem

passionierten jungen Schreiner aus der Region, der Küfer werden will.

Bei unserem Besuch sind die beiden gerade dabei, sechs uralte, etwas ramponiert aussehende Lärchenholz-Fässer zu untersuchen. Sie stammen aus Chandolin im Val d'Anniviers und beherbergen normalerweise den berühmten Gletscherwein. Sind die denn noch zu retten? «Ja, sicher», brummt Franz Hüsler. Eine sorgfältige Reinigung mit Wasserdampf, das Ersetzen von ein, zwei morschen Dauben – «und dann halten die wieder!» Hüsler ist kein Mann der grossen Worte. Aber mit einem Blick auf die alten Fässer meint er philosophisch: «Fässer sind Zeitzeugen, richtige Zeitmarker! Mittlerweile interessieren sich auch die Jungen wieder für Holz...» Zum Glück!

**«Es ist ein Metier, das viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl verlangt.»**

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

# Tonnellerie Sother

## SCHWEIZER WEIN AUS SCHWEIZER BARRIQUES

FOTOS  
Louis Dasselborne

Das ist das Ziel der Elsässer Familie Sother, die vor vier Jahren die beiden Waadtländer Weingüter Château de Malessert (La Côte) und Domaine du Manoir (Côtes-de-l'Orbe) kaufen konnte. Im August 2023 haben die Sothers nun ihre ersten eigenen Barriques produziert. Und sich damit auf ein neues Abenteuer eingelassen.

Die Domaine du Manoir im ländlich-verträumten Valeyres-sous-Rances verströmt den Charme längst vergangener Zeiten. Das Herrschaftshaus, im 14. Jahrhundert als Abtei gegründet, steht im Schatten einer riesigen Platane – die perfekte Kulisse also für

eine kleine, feine Käferei. «Die Idee der eigenen Barrique-Käferei hatte ich dank einem Bekannten aus Bordeaux, der für seinen Premier Cru Classé in Neuenburg jeweils – heimlich! – aussergewöhnlich gutes Eichenholz kauft», erinnert sich Pierre-Olivier Dion-Labrie, der Önologe der Familie Sother. «Als ich den Sothers davon erzählte, waren sie sofort Feuer und Flamme. Innerhalb von zwanzig Minuten hatten wir einen Businessplan skizziert.»

Die Messlatte legen sich die Neowinzer und ihr Önologe hoch: «Wir wollen innerhalb von fünf Jahren zu den besten Käfereien Europas gehören», meint er, ganz unschweizerisch un-

**Alles Handarbeit:  
Ausstreichen der Nut,  
Einpassen des Bodens,  
Glatthobeln...**



Wenn die Barrique zusammengezogen ist, wird sie über dem offenen Eichenholzfeuer getoastet.



# SCHWEIZER ALTERNATIVE

Rémi Merlier,  
der französische  
Barriquebauer der  
Familie Sother.



## «Wir wollen innerhalb von fünf Jahren zu den besten Kufereien Europas gehören.»

Pierre-Olivier Dion-Labrie, Önologe der Familie Sother

bescheiden. In die Tat umsetzen soll die Vorgaben Rémi Merlier, trotz seiner erst 24 Jahre ein französischer Profi-Barriquebauer mit neun Jahren Berufserfahrung in kleinen und grossen «Tonnelleries». «Das Projekt hat mir auf Anhieb gefallen», meint Rémi. Warum? «Nun, hier stimmt alles mit meinen Werten überein: Es ist ein Familienbetrieb, der Bioweinbau betreibt und hohe Qualitätsansprüche hat. Wir arbeiten ganz traditionell handwerklich, anders als viele zunehmend industrielle Kufereien in Frankreich. Hier zählt der Respekt vor dem Holz, dem Handwerk und dem fertigen Produkt.»

Im Vergleich zu den rund 450'000 Barriques, die in Frankreich jährlich für den Weinbau gefertigt werden (neben 1,5 Mio. Fässern für die Cognacproduktion), nehmen sich die geplanten

500 bis 1000 Barriques der Tonnellerie Sother bescheiden aus. «Wir sind nur ein kleiner Fisch im grossen Teich», lacht Rémi, «aber wir haben unseren Kunden einiges zu bieten.» Nämlich: Barriques aus Schweizer Holz, rückverfolgbar bis zu jedem Baumstamm. Und persönliche Beratung, Dialog, «einen echten Austausch».

Clémence Sother, die Marketingfachfrau des Hauses und angehende Sommelière, meint: «Heute spricht man viel von Terroir. Zum Terroir gehört unbedingt auch das Holz! Deshalb wollen wir Schweizer Wein aus Schweizer Barriques produzieren. So prägen wir den Produktionsprozess von der Rebe über die Vinifikation bis hin zum Ausbau.»

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

Das Holz für die eigenen Barriques stammt aus dem Schweizer Mittelland. Die Eichen wachsen vorwiegend in einem halbmondförmigen Bogen zwischen Genf und dem Thurgau, dem Jurasüdfuss entlang. In den Wintermonaten durchstreift Pierre-Olivier Dion-Labrie in Begleitung von Förstern die Wälder, auf der Suche nach «seinen» Bäumen. «Eine qualitativ gute Eiche braucht die Konkurrenz durch andere Bäume. Je mehr Äste sie aufweist, desto grösser das Risiko, dass eine Barrique undichte Stellen aufweist.» Wenn das beste Holz gefunden und gekauft ist, wird es geschlagen, gespalten und mindestens 24 Monate lang im Freien gelagert.

«Das Holz für eine Barrique darf auf keinen Fall gesägt werden», betont Küfer Rémi Merlier. «Es wird sorgfältig gespalten, wobei man die äusseren und inneren, instabilen Teile des Baumstamms ausspart. Im Ganzen verliert man so 50 bis 70% des Holzes, doch das garantiert, dass die Barriques dicht sind.» Fünf Kubikmeter Baumstamm ergeben einen Kubikmeter Holzdauben, die dann zu rund zehn Barriques verarbeitet werden. 60 Barriques haben Rémi Merlier und sein Mitarbeiter seit August bereits gebaut. «Wir selber brauchen 40 bis 100 Barriques, der Rest wird verkauft.» Die ersten interessierten Winzer kommen bereits vorbei, schnuppern an den Barriques, streichen über ihre Rundungen. «Das ist die Schweizer Identität, die wir bewahren wollen», meint Rémi und lässt seinen Blick stolz über die fertigen Barriques schweifen, die an der Sonne vor dem Manoir stehen. Und nur darauf warten, mit Wein gefüllt zu werden.

# Es gibt nicht nur Holz im Leben!

*Immer mehr Winzer testen neben Eichenfässern und Inoxstahltanks verschiedenste Behälter für den Ausbau ihrer Weine. Constant Jomini aus Chexbres war bereits einer der ersten, die Amphoren besaßen. Seit diesem Jahr gehören seine Söhne und er erneut zu den innovativsten Winzern, erproben sie doch neuerdings die gläsernen «Wineglobes».*



TEXT  
Anick Goumaz



**Können Sie uns etwas über die «Wineglobes» erzählen, die Sie diesen Herbst gekauft haben?**

Mein Sohn Guillaume hat diese neuartigen Glasbehälter bei seinem Studium in Changins kennengelernt. Das hat seine Neugier derart geweckt, dass er ihnen gar seine Bachelor-Arbeit gewidmet hat. Wir haben drei Wineglobes à je 220 Liter gekauft. Ich glaube, zusammen mit Changins, Blaise Duboux und Henri Badoux Vins sind wir die einzigen im Kanton, die Wineglobes haben. Wir sind in der Testphase, mit einem Chasselas im ersten, einem Ciel de Perdrix im zweiten und einem Chardonnay auf den Beerenhäuten im dritten. Sie haben es sicher verstanden: Mit diesem Chardonnay wollen wir einen Orangewine produzieren. Die Reaktionen unserer Besucher sind sehr positiv; sie können die Gärung in diesen grossen Glasflaschen bestens beobachten.

**Welche weiteren Behältnisse besitzen Sie neben Holz und Inox?**

2012 sind wir in die Toskana gereist, um Terracotta-Amphoren oder «Dolia» zu kaufen. Achtung: Manche verwenden den Begriff Amphoren, wenn sie von Betoneiern sprechen! Damals waren wir nur drei in der Schweiz mit Amphoren. Wir setzen diese drei Behälter mit je 330 Litern Inhalt nach wie vor ein. Sie erwähnen Inox, aber wir verwenden vor allem emaillierte Stahltanks. Die werden heute nicht mehr fabriziert, deshalb hegen und pflegen wir sie. Im Gegensatz zum Inox bereiten sie uns keinerlei Probleme mit reduktiven Noten, verursacht durch Magnetfelder.

**Welches sind die Unterschiede zwischen Amphoren und Wineglobes?**

Die porösen Amphoren lassen den Wein at-



men, ebenso wie die Barriques, allerdings ohne den Holzgeschmack weiterzugeben. Mit den Wineglobes ist es umgekehrt: Sie schützen den Wein vor Sauerstoffkontakt. Ich denke, dass sie zahlreiche Vorteile gegenüber dem Inoxstahltank aufweisen, denn Glas ist ein edles Material. Aber es ist noch zu früh, um das abschliessend zu beurteilen.

#### **Und unser Chasselas, liebt er diese Glasbehälter?**

Wir werden es nach unserem Test sehen, ob er den Ausbau im Glas liebt. Ich bin nicht sicher, ob der Unterschied zu einem Chasselas im Tank aus emailliertem Stahl sehr gross ist. Letztere sind meiner Meinung nach, zusammen mit grossen Fudern, die besten Behälter für den Chasselas! Man muss Mikrooxygenation und Holznoten begrenzen, welche die elegante Aromatik dieser Rebsorte übertönen. Meine Versuche mit Chasselas in Barriques haben mich nie überzeugt.

## **VERSCHIEDENE TYPEN VON WEINBEHÄLTERN**

Tanks  
(emaillierter Stahl,  
Inoxstahl)

Barriques,  
Fuder

Amphoren

Betoneier

Wineglobes  
aus Glas



Louis Dasselborne

## ***CENTRE DE MOBILITÉ TCS À COSSONAY***

Une infrastructure au top de la modernité pour votre événement corporatif.

Salles de réunion •  
halles polyvalentes •  
auditoires • restaurant •  
parking sur site.

**VISITE VIRTUELLE 360°**  
[tcs-vd.ch/location](https://tcs-vd.ch/location)  
021 863 22 22



*Der Küchenchef des Millennium in Crissier hat bei den Ressats de la Tchatche die Gäste mit seiner delikaten und modernen Brasserie-Küche entzückt. Der Meilleur Ouvrier de France neigt zur Perfektion.*

**F**abien Foare ist zurückhaltend und spricht schnell. Denn der spindeldürre Restaurantdirektor und Küchenchef des Millennium in Crissier weiss genau, wo er hin will. Im imposanten Gebäude in Crissier konnte der Mann aus Grenoble schon bei der Konzeption der Küchen sein Talent zeigen. Edouard Millet, der Direktor des Konferenz- und Begegnungszentrums Millennium, hat ihn geholt, um die Küchen zu gestalten und die Equipe von elf Köchen und fünf Patissiers aufzubauen.

Auf der einen Seite serviert La Verrière à la minute zubereitete Gerichte für einen schnellen, schmackhaften Lunch. Auf der anderen Seite bietet die Brasserie eine zeitgenössische französische Küche, die vom Gault&Millau rasch mit 15 Punkten belohnt wurde. Der Traiteurservice und die Épicerie ihrerseits bieten eine hochstehende Küche und Charcuterie. Kein Wunder, denn der geschäftsführende Küchenchef ist «Meilleur Ouvrier de France» (MOF) und seit 2011 Traiteur, nach beispielhaftem Werdegang. Er lächelt nur darüber, mit dieser Freundlichkeit und dieser guten Laune, die ihn auszeichnen.

#### Ein ehrgeiziger Werdegang

Das Kochen entdeckt er bei seinem Onkel, der nach internationaler Karriere ein kleines Restaurant an der «Ferienstrasse» in der Region Isère übernommen hat. Hier beginnt der junge Fabien in der Hochsaison zu kochen und den Abwasch zu machen. Nach einem Stu-

**«Ich habe das grosse Glück, von einer soliden und talentierten Equipe umgeben zu sein.»**

dium an der Hotelfachschule Lesdiguières macht er eine Lehre als Traiteur im Centre d'excellence des professions culinaires (CEPROC) in Paris, wo er das Berufsbrevet in Charcuterie erhält.

2002 kommt er ins prestigereiche Maison Pauvert Traiteur, einer wahren Institution in Annecy unter der Leitung von MOF André Fouanon. Hier holt er sich zehn Jahre lang sein Rüstzeug und wird 2011 selber mit dem Titel «Meilleur Ouvrier de France» in der Kategorie Charcutier-Traiteur ausgezeichnet. «Von einem Tag auf den anderen ist man bekannt, ich musste erst wieder Bodenkontakt bekommen». Und so reist er drei Monate lang mit dem Rucksack durch Afrika, besteigt den Kilimandscharo und arbeitet als Freiwilliger für eine NGO.

Gérard Caballero beruft ihn an die Hotelfachschule Lausanne. Er bleibt vier Jahre, bevor er nach Crissier wechselt, um die Académie Benoît Violier aufzubauen. «Ich habe ihn am 27. Januar 2016 kennengelernt, vier Tage vor seinem Tod.» Er baut die Gastronomieschule mit Violiers Nachfolger auf. Und wird später zusammen mit Benoît Carcenat leitender Direktor der kulinarischen Produktion von Sommet Education in Glion. Schliesslich übernimmt er die kulinarische Leitung des Millennium, während Benoît ins Valrose nach Rougemont wechselt.

# Fabien

## Die sublimierte Brasserie





Foare





VIGNERONS  
ENCAVEURS  
VAUDOIS

*Pour vous*

“Partageons notre  
savoir-faire.”

Votre région. Vaud vins.

[vignerons-vaudois.ch](http://vignerons-vaudois.ch)



### Alles hausgemacht

«Ich habe das grosse Glück, von einer soliden und talentierten Equipe umgeben zu sein», findet Fabien. In Crissier produziert die Brigade alles selbst, von Schokoladen und Pâtisseries über gekochte Gerichte und Charcuterie bis hin zu grossartigen Pasteten im Teigmantel. «Ich wollte ein Restaurant gründen, das die Charcuterie in den Vordergrund rückt, aber eine feine, leichte, moderne Charcuterie. Die Kunden kommen. Im Zentrum unserer Mission stehen Engagement für Qualität, Kreativität und Service nach Mass bei Anlässen.» Für ihn ist klar, dass dieses von modernen Ernährungsgewohnheiten bedrohte Savoir-faire nicht verschwinden darf.

Vier Guillon-Ressats auszurichten, «war eine enorme Herausforderung für eine derart junge Equipe wie die unsrige. Aber das ganze Team hatte enorme Lust, bei einem derart prestigereichen Projekt zu zeigen, was wir können. Denken Sie nur, wie es ist, sich einer Riesenherausforderung in einem wundervollen Schloss und einer unvergleichlichen Atmosphäre zu stellen: einfach genial!» Umso mehr, als der passionierte Taucher Fabien das Château Chillon und seine Klippe im See bestens kennt...

↑  
Der Küchenchef, hier am Pass, legt grossen Wert auf das sorgfältige Anrichten der Speisen.

**Millennium**  
Chemin de Mongevon 25,  
1023 Lausanne  
[www.millennium.ch](http://www.millennium.ch)

SEINE  
LIEFERANTEN

### ESPRIT DU FRUIT IN CRISSIER

für saisonale Früchte und Gemüse aus der Nähe.

### LÉGURIVIERA UND LÉGUFruits

«Wir haben ein Vertrauensverhältnis, und sie machen Vorschläge für unsere Speisekarte.»

### SUTER VIANDES UND BOUCHERIE DU PALAIS

liefern ihm das Fleisch, das er sucht. «So ist eine enge Bindung entstanden, und sie wissen, was ich will.»

### MOGA

für sämtliche Gewürze. «Hier kann man nach Kirschblüten, Blättern und Holz für ein Kirschen-Dessert fragen – und findet alles!»

### GASTROMER

liefert ihm Fische aus dem See und dem Meer. «Er hat Konstanz. Etwa bei den Eglifilets aus dem See, die er den ganzen Sommer für uns gefunden hat.»

SEIN  
«SIGNATURE-  
DISH»



### WAADTLÄNDER WILDPASTETE IM TEIGMANTEL

Die Gäste auf Schloss Chillon erinnern sich an die meisterhafte Waadtländer Wildpastete im Teigmantel, garniert mit einem Birnen-Chutney an Ingwer und einer Füllung in Form eines Guillons. Der Küchenchef bietet auch den Gästen seiner Brasserie Tag für Tag wechselnde, stets erstklassige Pasteten im Teigmantel. Auswählen darf man sie vom Charcuteriewagen, der eine Fülle von Köstlichkeiten präsentiert wie sonst ein Käsewagen. Die Pasteten sind übrigens auch in der Épicerie erhältlich.



*Diesen Herbst haben sich rund hundert Weintourismus-Profis aus allen fünf Kontinenten im Herzen der Waadtländer Weinregion versammelt. Unsere Weinproduktion durch die Augen von Experten aus Bordeaux, Kapstadt, Mendoza, Porto sehen? Diese Gelegenheit war einfach zu gut! Und die Ansichten bisweilen verblüffend...*

# Beruf

In der Lobby eines Lausanner Hotels beginnt sich eine bunt zusammengewürfelte Truppe zu formieren. Zu Beginn werden nur einige Blicke ausgetauscht, schüchterne Grüsse gewechselt. Nicht lange, und die Habitués erkennen sich und gruppieren sich nach Muttersprachen: Englisch, Deutsch, Spanisch, ja selbst Afrikaans hallen immer lauter durch die Halle, die zu klein ist, um uns alle aufzunehmen. Es ist Zeit, und wir wollen unseren Ruf der Pünktlichkeit nicht aufs Spiel setzen.

Eine erfahrene Reiseleiterin begrüsst die verschiedenen Delegationen der Great Wine Capitals. Dieses Netzwerk vereinigt Önotourismus-Profis aus den zwölf Mitgliedstädten Bordeaux (Frankreich), Verona (Italien), Bilbao (Spanien), Porto (Portugal), Napa Valley (USA), Valparaiso (Chile), Mendoza (Argentinien), Kapstadt (Südafrika), Mainz (Deutschland), Hawke's Bay (Neuseeland), Adelaide (Australien) und Lausanne. Unter ihnen sind Mitarbeiter von Tourismusbüros, Angestellte grosser Weinkellereien oder Agenturen, spezialisiert auf Reisen, die Freizeit, Kultur und Weinkenntnisse verbinden. Fünf Tage lang werden sie abwechselnd Sitzungen abhalten, sich über aktuelle Themen austauschen und die touristischen Hotspots der Waadt und der Schweiz besichtigen.

Doch jetzt setzen sich alle in Bewegung, die Ambiance erinnert an eine Schulreise. Man hat sich noch nicht vorgestellt, aber ein kurzer Blick auf die

Badges, die alle um den Hals tragen, verziert von einer grossen Landesflagge, hilft, das Eis zu brechen. Die Lausanner Architektur fasziniert Henry Fredericks Prins, Mitarbeiter der Lokalregierung von Stellenbosch, dem berühmtesten Weingebiet Südafrikas: «Ich liebe eure Art, das Neue mit dem Alten zu verbinden.» Neben dem kurzen Stadtausflug freuen sich die hundert Teilnehmenden vor allem auf die Besuche von Weingütern und das Verkosten unserer Weine.

Zur Begrüssung händigt Yann Stucki, unser Waadtländer «Mon-sieur Önotourismus» (siehe Kästchen), den Gästen ein Lexikon aus mit unverzichtbaren Schlüsselwörtern: «Apéro», «Carnotzet», «trocken ausgebaut», «pèdzer» (spätabends bei einem Glas Wein die Zeit vergessen) und natürlich «Santé/Salute/zum Wohl». Der Rahmen ist abgesteckt: Die Delegierten der Great Wine Capitals sind nicht nur angereist, um zu arbeiten...

## Lavaux & Léman Superstars

Trotz dem herbstlichen Regen ist der Ausflug ins Lavaux einer der starken Momente im Programm. Die Wolken und die Schwärme von Staren verleihen den vielen Fotos, die alle Teilnehmer zwischen zwei Gläsern Chasselas schiessen, zusätzlich einen poetischen Anstrich. «Ich finde diese Rebsorte sehr angenehm und ausgewogen», kommentiert Florence Maffrand, verantwortlich für Partner-

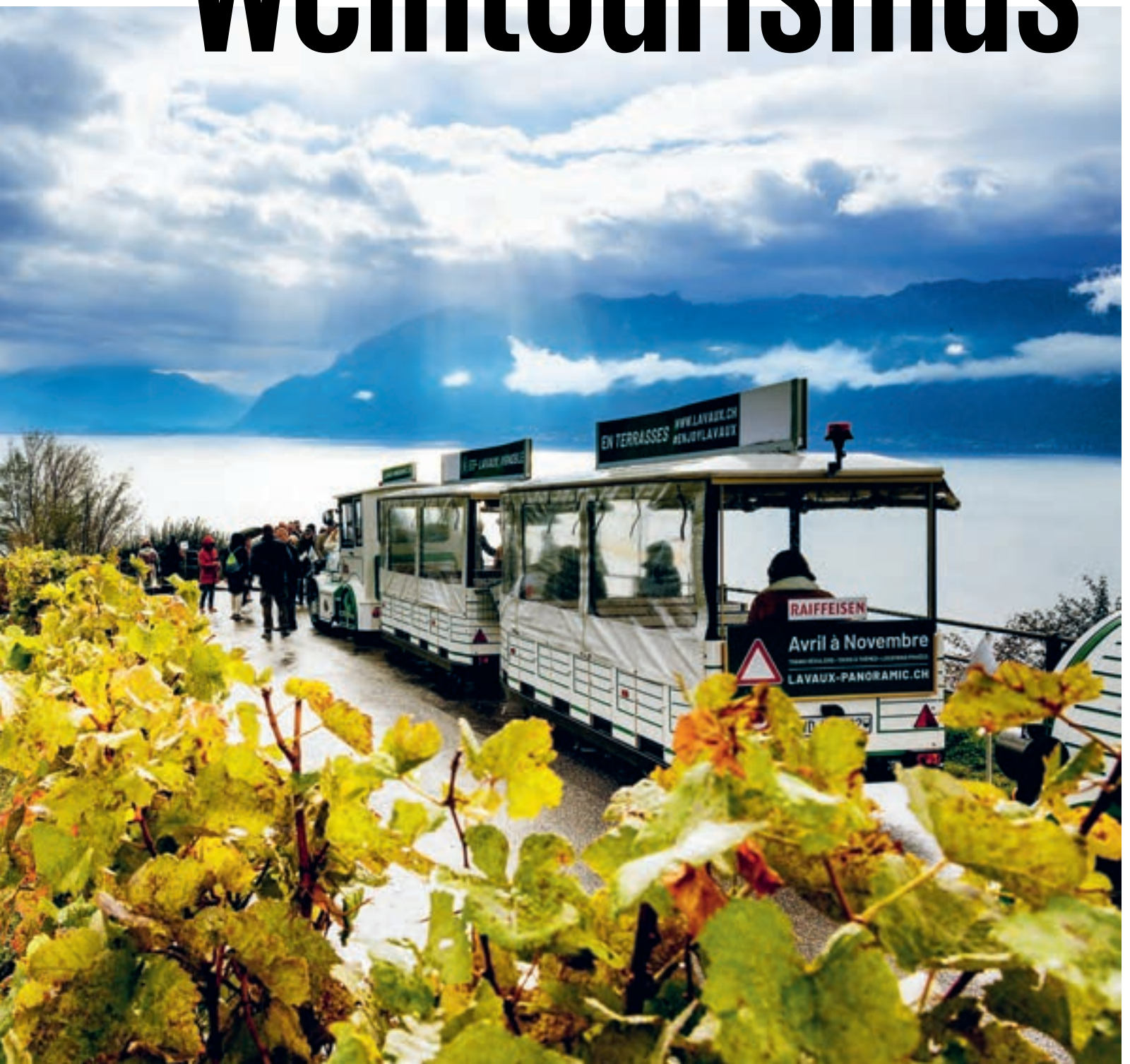
TEXT  
Anick Goumaz

FOTOS  
Céline Michel

LE GUILLON  
2023/2



# Weintourismus







A chaque

# MOMENT

SA MAGIE



**«Ich weiss nicht alles vom Kanton Waadt, aber ich habe den Eindruck, der See biete noch viel Potential. »**

**Florence Maffrand →**

Verantwortlich für Partnerschaften  
in der Cité du Vin von Bordeaux

schaften in der Cité du Vin von Bordeaux, die pro Jahr 400'000 Besucher zählt. Die lebhaft Französin kennt die Schweiz bereits, «ich hatte das Glück, an die Fête des Vignerons eingeladen zu werden». So kann sie unsere beiden Weinregionen vergleichen. «Unsere Umgebungen unterscheiden sich komplett, umso besser. Ich weiss nicht alles vom Kanton Waadt, aber ich habe den Eindruck, der See biete noch viel Potential. In Bordeaux werden viele Aktivitäten rund um die Garonne organisiert. Die Schweizer Strukturen und Weingüter sind durch ihre Grösse limitiert. Den See zu nutzen, würde neue Dimensionen eröffnen.»

#### **Diskussionen um Tradition und Preis**

Tatsächlich fühlt man sich an die Geschichte von David gegen Goliath erinnert, wenn man sich mit Repräsentanten internationaler Mastodonten wie Mendoza (150'000 ha Reben, also zehnmal mehr als die gesamte Rebfläche der Schweiz) in Chexbres in den kleinen Lavaux-Panoramic-Zug setzt. Sommelière



**« Sie besitzen etwas ganz Besonderes, dass sich nicht einmal die reichsten Produzenten Argentiniens leisten können. »**

← **Carolina Suarez Garces**

(links auf dem Foto) Sommelière  
in Mendoza, Argentinien



Carolina Suarez Garces, das Bindeglied zwischen Mendoza und den Great Wine Capitals, kannte die Schweiz und ihre Weine kaum. «Bei uns kellert ein einziger Produzent die Fläche des Lavaux ein. In Mendoza muss ein Weingut mindestens 20 ha umfassen, um eine Familie zu ernähren.» Doch Carolina sieht in unserem Weinbau von humaner Grösse vorwiegend Vorteile: «Sie besitzen etwas ganz Besonderes, dass sich nicht einmal die reichsten Produzenten Argentiniens leisten können.





CHÂTEAU  
DE  
**CHÂTAGNERÉAZ**  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU

*Chasselas vieillis dans les caves historiques  
du Château de Châtagneréaz*

## *Coffrets « Prestige »*

6 bouteilles Millésime 2011



6 bouteilles millésime 2012



6 bouteilles millésimes 2013-2018



Commandez sur: [www.chatagnereaz.ch](http://www.chatagnereaz.ch)

Touristen lieben Traditionen und Familiengeschichten, da kann man nicht schummeln. Zudem sorgen die kleinen Güter für Vielfalt. Mendoza ist so gross, dass man es nicht schafft, mehrere Produzenten an einem Tag zu besuchen, so wie wir das heute im Lavaux tun.»

José Carlos Fernandes, voll auf seine Degustation konzentriert, hat für kurze Zeit seinen Posten als Direktor im Palast von Mateus im portugiesischen Duorogebiet verlassen, um an diesem Anlass teilzunehmen. Der Portugiese, der 120 ha Reben bewirtschaftet, begeistert sich für einen Pinot Noir aus dem Lavaux: «Wir haben ein gemeinsames Problem: Wir müssten unsere Weine teurer verkaufen, denn es sind Qualitätsweine. Alle in der Weinszene wissen, dass die Schweizer Kunden Prestigeweine aus der ganzen Welt lieben. Aber Ihre eigenen sind exzellent! Warum trinken Sie also weniger gute und teurere Weine?» Diese hochinteressante Debatte muss abgekürzt werden, denn schon ist es Zeit, ins Hotel zurückzukehren,

**«Wir haben ein gemeinsames Problem: Wir müssten unsere Weine teurer verkaufen, denn es sind Qualitätsweine.»**

↓ José Carlos Fernandes, technischer Direktor und Önologe, Palast von Mateus, Douro, Portugal



um sich kurz auszuruhen. Das prall gefüllte Programm dieser fünf Tage bietet Begegnungen mit zahlreichen Winzern, eine Soirée auf Schloss Chillon, die eines Ressats würdig wäre, und – gemäss gewissen Teilnehmern, die eine derartige Ernährung nicht gewohnt sind – geschmolzenen Käse in Hülle und Fülle! Mit strahlenden Augen zurück in ihrer Heimat, werden die Teilnehmenden zu neuen Botschaftern der Schweiz und ihrer Weine.



## 3 FRAGEN AN YANN STUCKI

Yann Stucki ist der Schweizer Koordinator für die Great Wine Capitals. Er hat das Projekt Vaud Œnotourisme geleitet und den Prix suisse de l'œnotourisme mitbegründet, der zum Best Of Wine Tourism geworden ist.

### 1 Was bedeutet für Sie die Organisation dieses Anlasses in Lausanne?

Ich verwende gerne den Begriff «Zwischenergebnis». Das erlaubt es uns, einen Gang hochzuschalten.

### 2 Hat die Schweiz einen Platz in diesem Teich der «grossen Fische» im Weintourismus?

Unbedingt! Und es war sehr gut, unsere Verschiedenartigkeit aufzuzeigen. Wie sind nicht riesig wie sie, unsere Identität beruht auf der Authentizität unserer Familienweingüter.

### 3 Was kann uns dieser Anlass konkret bringen?

Ich habe ein sehr konkretes Beispiel, das eines Delegierten aus dem Napa Valley. Er war erstaunt, einen exzellenten Schweizer Wein für zwanzig Franken zu trinken, während er in Kalifornien nichts unter 60 Dollar kauft. Unsere Mitbürger müssen das hören! Wir müssen uns auch von anderen Mitgliedern inspirieren lassen, etwa, indem wie ein Haus des Schweizer Weins im Zentrum von Lausanne eröffnen, so, wie es an der Universität von Adelaide existiert. Oder indem wir einen Bachelor und einen Master in Weintourismus ins Leben rufen; das ist in allen Wine Capitals der absolute Renner!



**Salz-**

**Flûtes**



# voller Harmonie

*Zur Stunde des Apéros werden sie gern mit Weisswein vergesellschaftet. Salzflûtes sind ein Schlüsselement im Sortiment der Waadtländer Terroirprodukte. Dieses Jahr trugen sie gar erstmals eine Weltmeisterschaft aus. Die ideale Gelegenheit also, um ihren knusprigen Charakter zu ergründen.*

**D**ie Zauberflöte wurde von Mozart komponiert. Um die sogenannten Waadtländer «Flöten» (= «flûtes») zuzubereiten, muss man in gewisser Weise ebenfalls die richtigen Noten aneinanderreihen. Eine Partitur mit golden-knackigen Akzenten, mit einem Butteraroma, das im Gaumen buchstäblich explodiert, wie ein geschmackliches Tremolo. «Das ist ein delikates Luxusprodukt», präzisiert Pascal Clément. Er ist Vize-Grossmeister der Confrérie Vaudoise des Chevaliers du Bon Pain und mitverantwortlich für die Organisation des ersten Mondial de la Flûte. Dieser hat im vergangenen Juni in Tolochenaz stattgefunden (siehe Kästchen). «Ich habe selber beim Wettbewerb mitgemacht», merkt der Bäcker aus Daillens an, «aber es nicht unter die zehn Besten geschafft, die sich fürs Finale qualifiziert haben. Meine Flûtes waren nicht so lang wie die der Konkurrenten.»

Muss der knackige, heute meistens gezwirbelte Stängel mit anderen Worten kalibriert und kodifiziert sein? In gewisser Weise ja, aber nicht zwangsläufig. Auch wenn es eine Konstante in der Fabrikation gibt, eine Strenge, die respektiert werden muss, so kennt die Salzflûte doch mehrere Varianten. Jeder Bäcker bereitet die

Im Bild die weltmeisterlichen Salzflûtes von Anthony Coudray von der Bäckerei L'enKA in Vallorbe.

TEXT  
Pierre-Etienne Joye

FOTOS  
Brigitte Besson

LE GUILLON  
2023/2





**Pascal Clément, Vize-Grossmeister der Waadtländer Confrérie du Bon Pain und Organisator der Mondial de la Flûte.**

raffinierte Köstlichkeit auf seine Weise zu, ohne daraus um jeden Preis einen Standard zu machen. So kann man sich an geraden oder gezwirbelten Flûtes delektieren, an mehr oder weniger langen – und an solchen, die mit Sesam oder Mohn angereichert sind, mit Käse, Oliven, Bärlauch oder Grieben, einer weiteren Kostbarkeit des Waadtländer Terroirs.

### **Strenge Prozesse**

Die Herstellung einer ansprechenden Waadtländer Flûte folgt trotzdem einem präzisen Prozedere. Diese Strenge ist unverzichtbar, wie Pascal Clément, ebenfalls Vizepräsident der Waadtländer Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs (ABPCV), darlegt: «Bei mir handelt es sich um einen gekneteten Hefeteig, mit einer Art Hefezopf Teig als Basis. Der ganze Herstellungsprozess dauert in der Regel zwei Tage. Die verschiedenen Etappen wie das Ruhenlassen des Teigs, das Formen oder die Backzeit sind von Bedeutung für perfekte Flûtes. Zu stark gebacken, werden die Flûtes braun, und die verbrannte Butter verleiht ihnen eine unangenehme Bitterkeit.» Der entscheidende Moment ist das sogenannte Tourieren, bei dem die Butter schichtweise in den Teig eingearbeitet wird. Alle Zutaten müssen dieselbe Temperatur aufweisen. Das Auswallen mittels Teigwalze, das Schneiden von Teigbändern mittels Teigroller und das Verdrillen von Hand sind grundlegende Phasen. «Es sind



**Das Verdrillen von Hand ist eine der entscheidenden Phasen im Herstellungsprozess der Waadtländer Flûtes.**



**«Der ganze Herstellungsprozess dauert in der Regel zwei Tage. Die verschiedenen Etappen wie das Ruhenlassen des Teigs, das Formen oder die Backzeit sind von Bedeutung für perfekte Flûtes.»**

Pascal Clément

komplizierte Arbeitsschritte, und man darf keinen Fehler machen. Die Vorbereitung ist sehr wichtig», betont Pascal Clément. Zum Schluss wiegen seine Flûtes etwa je vier Gramm und werden in Päckchen angeboten. Ihr Preis? Zwischen 55 und 75 Franken das Kilo.

#### **Ein zugkräftiges Produkt**

Zusammen mit einem guten Chasselas drängt sich eine gute Flûte buchstäblich auf. Oder umgekehrt. Ein Binom, das zur Selbstverständlichkeit geworden ist. Denn die Geschichte dieser feinen Zauberstängel lohnt einen Umweg. Gemäss dem Kulinarischen Erbe der Schweiz findet sich das erste Flûte-Rezept in einem Neuenburger Kochbuch von 1891. Ihren Aufschwung in anderen Kantonen, besonders in der Waadt, erlebt die Flûte erst Mitte des 20. Jahrhunderts. Heute locken die Flûtes viele Kunden in die Waadtländer Bäckereien und stehen für das Savoir-faire dieser Handwerker, obwohl sie auch industriell hergestellt werden. Zu diesem Punkt darf man – nicht

Die gezwirbelten Hefeteigbänder werden auf dem Backblech mit Hilfe von Teigrädern in die richtige Länge geschnitten.

Die Butterflûtes werden mit feinkörnigem Salz bestreut und dann vor dem Backen mit Eigelb bestrichen.



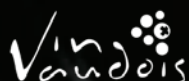




# TERRAVIN

*Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence*

*Rendez-vous sur : [terravin.swiss](http://terravin.swiss)  
pour commander vos vins Terravin*



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



ohne Augenzwinkern – La Fabrique Cornu in Champagne (VD) erwähnen. Ihr Patron musste vor 15 Jahren mit Frankreich die Klängen kreuzen, weil er es gewagt hatte, seine Knusperköstlichkeiten «Flûtes de Champagne» zu nennen. Nach den juristischen Querelen ist die Bezeichnung verschwunden, doch die geraden und gezwirbelten Flûtes sind nach wie vor erhältlich.

### Knusprige Stängel

Zum Schluss möchten wir noch die Mini-Flûtes erwähnen, die Afiro in Ecublens seit rund 15 Jahren produziert. Eine andere Art, mit diesen berühmten Stängelchen umzugehen. Eine moderne Version der traditionellen Flûte? Das kann man so sehen: kürzer als ihre grossen Schwestern, repräsentieren die Stängel Werte wie Gemeinsamkeit und Teilen und fördern die Verwendung von Waadtländer Rohstoffen. Die Flûtes als kleine Sticks, das ist das Markenzeichen der Firma, die auf lokale Produkte und Handwerk setzt.

Wie auch immer: Die Waadtländer Flûte in all ihren Erscheinungsformen macht einen gewaltigen Sprung nach vorn und geniesst weitherum Ansehen. Und macht ihrem Namen alle Ehre, wenn sie beim Aperitif aufs Harmonischste die besten Waadtländer Crus begleitet. Es soll sogar Leute geben, die schon beim Zvieri schwach werden. Oder am Ende der Mahlzeit zum Käse ein paar der unwiderstehlichen Flûtes naschen...

**Die Flûte macht ihrem Namen alle Ehre, wenn sie beim Aperitif aufs Harmonischste die besten Waadtländer Crus begleitet.**



## DER SIEGER VON VALLORBE

Von links nach rechts: Luca Cossetini, Bäckerei «Chez Séverine et Luca» in Lausanne, Anthony Coudray, Bäckerei L'enKA in Vallorbe, und Christian Boillat in Saint-Prex.



Der Mondial de la Flûte fand am 17. Juni 2023 in der Cave de la Côte in Tolochenaz statt. Nur Flûtes «nature», mit Salz und Butter, waren zugelassen. Die Produkte wurden nach Aussehen, Farbe, Regelmässigkeit, Textur und Brüchigkeit, Reaktion im Gaumen, Geschmack und Aromen beurteilt. Der Wettbewerb vereinigte fünfzig Teilnehmer, darunter dreissig Waadtländer, einen Deutschschweizer, einen Tessiner und einen Burgunder. Zehn Finalisten wurden für die letzte Runde selektioniert. Der grosse Champion? Anthony Coudray von der Bäckerei L'enKA in Vallorbe. Er gewann den Titel und eine Goldmedaille. Nebenbei: Anthony Coudray stammt aus der Bretagne... «Meine Frau ist Waadtländerin. Ich habe mir diese Spezialität ganz natürlich angeeignet und perfektioniert, unter Verwendung lokaler Zutaten», erzählt der glückliche Sieger. Hinter ihm platzierten sich Luca Cossetini von der Bäckerei Chez Séverine und Luca in Lausanne sowie Christian Boillat von der gleichnamigen Confiserie in Saint-Prex. Auch sie beide erhielten eine Goldmedaille. Der Mondial de la Flûte gehört zur Promotion von Bäckereiprodukten des Kantons Waadt und soll alle zwei Jahre stattfinden.



# Gratulation!

*Man wird sich an das zu Ende gehende Jahr als eine Periode der grossen Hitze und Trockenheit erinnern. Dabei ist doch ein wahrer Medaillenregen auf die Waadtländer Weingüter niedergeprasselt! All diese ausgezeichneten Weine gehören unbedingt in jeden guten Keller.*



## Medaillen für Weissweine

- |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1 SOLISTE 2022 SAUVIGNON BLANC</b><br/><u>Artisans Vignerons d'Ollon</u><br/>Ollon / Chablais AOC<br/> Selektion der Waadtländer Weine<br/>Weine - Trophée Master</p>                                        | <p><b>5 CHASSELAS «TOUT NU» 2021</b><br/><u>Ville de Lausanne</u><br/>Mont-sur-Rolle / La Côte AOC<br/>Concours du Vin Suisse Bio et Nature<br/> 1. Platz in der Kategorie «nature» weiss und orange</p>        | <p><b>9 PLANÈTE 2022</b><br/><u>Château de Glérolles</u><br/>Saint-Saphorin / Lavaux AOC<br/>Mondial du Chasselas - 92,5 Punkte</p>                     | <p><b>13 CHARDONNE LES BERNEYES 2022</b><br/><u>Jean-François Neyroud-Fonjallaz</u><br/>Chardonne / Lavaux AOC<br/> Grand Prix du Vin Suisse - 1. Platz, Kategorie Chasselas</p> |
| <p><b>2 CHARDON D'ARGENT 2022</b><br/><u>Jean-François Neyroud-Fonjallaz</u><br/>Chardonne / Lavaux AOC<br/> Selektion der Waadtländer Weine<br/>1. Platz in der Kategorie Chasselas 2022</p>                      | <p><b>6 BLANC FUMÉ 2021</b><br/>(Assemblage aus Pinot gris, Chardonnay und Sauvignon blanc)<br/><u>Artisans Vignerons d'Ollon</u><br/>Ollon / Chablais AOC<br/>Concours Mondial de Bruxelles - Goldmedaille</p> | <p><b>10 VALLONNETTE IP SUISSE 2022</b><br/><u>Cave de la Côte</u><br/>Tolochenaz / La Côte AOC<br/>Mondial du Chasselas - 92,1 Punkte</p>              | <p><b>14 BOUTON D'OR 2022</b><br/><u>Union Vinicole de Cully</u><br/>Cully / Lavaux AOC<br/> Platin-Lorbeeren von Terravin</p>                                                   |
| <p><b>3 CHÂTEAU LA BATIE PREMIER GRAND CRU VINZEL 2021</b><br/><u>Cave de la Côte</u><br/>Tolochenaz / La Côte AOC<br/> Selektion der Waadtländer Weine<br/>1. Platz, Kategorie Chasselas 2020-2021 (ex aequo)</p> | <p><b>7 DORAL SÉLECTION 2021</b><br/><u>Domaine du Feuillage</u><br/>Perroy / La Côte AOC<br/>Concours Mondial de Bruxelles - Goldmedaille</p>                                                                  | <p><b>11 DOMAINE LA GEORGE 2022</b><br/><u>Celliers du Chablais</u><br/>Aigle / Chablais AOC<br/>Mondial du Chasselas - 92 Punkte</p>                   | <p><b>15 CHANT DES RESSES 2022</b><br/><u>Artisans Vignerons d'Yverne</u><br/>Yverne / Chablais AOC<br/>Platin-Lorbeeren von Terravin, 2. Platz</p>                              |
| <p><b>4 CLOS DU ROCHER 2021</b><br/><u>Obrist</u><br/>Yverne / Chablais AOC<br/> Selektion der Waadtländer Weine<br/>1. Platz, Kategorie Chasselas 2020-2021 (ex aequo)</p>                                        | <p><b>8 CHASSELAS ÉLEVÉ SUR LIES 2022</b><br/><u>Christian Dupuis</u><br/>Féchy / La Côte AOC<br/>Mondial du Chasselas - 92,8 Punkte +<br/>Platin-Lorbeeren von Terravin, 4. Platz</p>                          | <p><b>12 CHÂTEAU DE MALESSERT PREMIER GRAND CRU 2021</b><br/><u>Sothér Vins</u><br/>Féchy / La Côte AOC<br/>Mondial du Chasselas - 91,6 Punkte<br/></p> | <p><b>16 LES LANDRIES 2022</b><br/><u>Hubert Testuz &amp; Fils</u><br/>Villette / Lavaux AOC<br/>Platin-Lorbeeren von Terravin, 3. Platz</p>                                     |





# Medaillen für Rotweine

- 1 LE SENDEY 2022**  
**François Montet**  
 Blonay / Lavaux AOC  
 Selektion der Waadtländer Weine  
 1. Platz, Kategorie Pinot noir

- 2 MERLOT 2020**  
**Celliers du Chablais**  
 Aigle / Chablais AOC  
 Selektion der Waadtländer Weine  
 1. Platz, Kategorie andere reinsortige Rotweine

- 3 ASSEMBLAGE GAMARET MERLOT 2018**  
**Domaine de Autecour**  
 Mont-sur-Rolle / La Côte AOC  
 Selektion der Waadtländer Weine  
 1. Platz in der Kategorie Assemblagen roter Sorten

- 4 MERLOT 2019**  
**Celliers du Chablais**  
 Aigle / Chablais AOC  
 Concours Mondial de Bruxelles - Goldmedaille  
 + Mondial du Merlot - Goldmedaille

- 5 MERLOT 2020**  
**Cave Vevey Montreux**  
 Montreux / Lavaux AOC  
 Mondial du Merlot - Goldmedaille

- 6 MERLOT RÉSERVE INSPIRATION 2019**  
**Cave de la Côte**  
 Tolochenaz / La Côte AOC  
 Mondial du Merlot - Goldmedaille

- 7 PRESTIGE MERLOT D'YVORNE BARRIQUE 2020**  
**Henri Badoux**  
 Aigle / Chablais AOC  
 Mondial du Merlot - Goldmedaille

- 8 AURORE DE GAMAY XIIIOR 2019**  
**Cave des 13 Coteaux**  
 Arnex-sur-Orbe / Côtes de l'Orbe AOC  
 Concours International du Gamay - Goldmedaille + Selektion der Waadtländer Weine  
 1. Platz, Kategorie Gamay

- 9 RÉSERVE GAMARET, MERLOT, DIOLINOIR 2021**  
**Blanchard Frères**  
 Mont-sur-Rolle / La Côte AOC  
 Vinalies Internationales - Goldmedaille



- 10 GAMARET 2022**  
**Bernard Gauthy**  
 Arnex-sur-Orbe /  
 Côtes de l'Orbe AOC  
 Terravin - Rote  
 Platin-Lorbeer

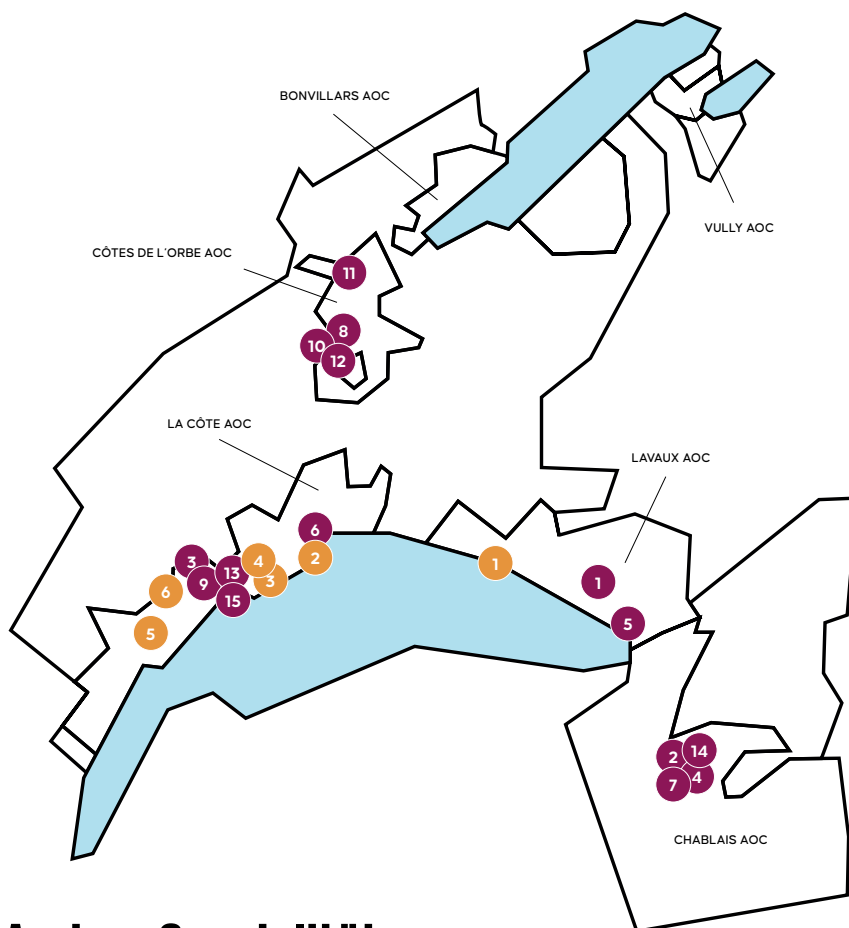
- 11 DE GALLÉRA 2021**  
**Château de Valeyres**  
 Valeyres-sous-Rances /  
 Côtes de l'Orbe AOC  
 Platin-Lorbeer von  
 Terravin, 2. Platz

- 12 CÉPAGES NOBLES 2022**  
**Bernard Gauthy**  
 Arnex-sur-Orbe  
 Côtes de l'Orbe AOC  
 Platin-Lorbeer von  
 Terravin, 3. Platz

- 13 GAMARET GARANOIR  
 PERROY GRAND CRU 2022**  
**Cave du Consol**  
 Perroy / La Côte AOC  
 Platin-Lorbeer von  
 Terravin, 4. Platz

- 14 ESCARGOT ROUGE  
 ORIGINAL 2022**  
**Celliers du Chablais**  
 Aigle / Chablais AOC  
 Trophée Escargot Rouge,  
 Sieger der Kategorie  
 Original

- 15 ESCARGOT ROUGE  
 SÉLECTION 2022**  
**Cave du Consol**  
 Perroy / La Côte AOC  
 Trophée Escargot Rouge,  
 Sieger der Kategorie  
 Sélection



## Andere Spezialitäten

- 1 QUENTUS 2021**  
**Frères Dubois**  
 Cully / Lavaux AOC  
 Concours Mondial de  
 Bruxelles - Goldmedaille

- 2 PÊTEUX CUVÉE  
 DES PÊDZES 2022**  
**Cave de la Côte**  
 Tolochenaz / La Côte AOC  
 Selektion der Waadtländer Weine  
 - Trophée BioVaud

- 3 ROSÉ DE PINOT  
 NOIR OSÉ 2022**  
**Richard Aguet**  
 Féchy / La Côte AOC  
 Selektion der Waadtländer Weine  
 1. Platz, Kategorie Rosé

- 4 DOUCEUR  
 D'AUTOMNE 2022**  
**Domaine de Fischer**  
 Féchy / La Côte AOC  
 Selektion der Waadtländer Weine  
 1. Platz, Kategorie  
 Süssweine

- 5 MOUSSEUX ROSÉ  
 BIODYNAMIQUE 2021**  
**Domaine La Capitaine**  
 Begnins / La Côte AOC  
 Concours du Vin  
 Suisse Bio et Nature -  
 1. Platz in der Kategorie  
 Schaumweine

- 6 GRAIN DE FOLIE 2019**  
**Laurent et François Munier**  
 Tartegnin La Côte AOC  
 Mondial du Chasselas -  
 bester Süsswein



Grand Prix  
 du Vin Suisse



Selektion der  
 Waadtländer  
 Weine



Gewinner der  
 Platin-Lorbeer  
 von Terravin



Trophée  
 Escargot Rouge



Biowein







## Jean-François Neyroud-Fonjallaz

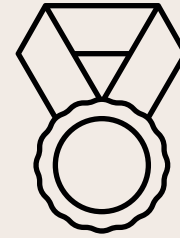
### DREI FÜR ALLE GUTEN DINGE!

Eine der 15 Kategorien des Grand Prix du Vin Suisse lässt die Herzen der Waadtländer besonders hoch schlagen. Dabei handelt es sich, keine Frage, um diejenige des Chasselas. In diesem Jahr wurde sie in unseren Breitengraden und vor allem in Chardonne mehr denn je gespannt erwartet. Unter den Nominierten sah sich Jean-François Neyroud-Fonjallaz in der Rolle des Titelverteidigers, und das zum zweiten Mal in Folge. Das allein ist schon ein Exploit. Und als sein Name aufgerufen wurde, erklomm er einmal mehr die oberste Stufe, begleitet von seiner ganzen Familie. Seine Söhne Basile und Jonas übernehmen offiziell im Januar 2024 den Betrieb, zusammen mit ihrer Schwester Léa als Angestellte. Bei der Preisverleihung meint Jean-François mit breitem Lächeln zu den Journalisten: «Ich bleibe bis Ende Jahr an der Spitze des Guts!» Setzen diese phantastischen Resultate beim Grand Prix du Vin Suisse und bei der Selektion der Waadtländer Weine die neue Generation unter Druck? «Vor allem ist das eine schöne Motivation für uns, es künftig ebenso gut zu machen», findet Basile. «Ich liebe die Philosophie, die mein Vater unseren Chasselas eingehaucht hat. Wir haben das Glück, Chasselas auf vier verschiedenen Terroirs des Lavaux zu kultivieren und vier sehr eigenständige Crus zu keltern.»



**CHARDONNE LES  
BERNEYES 2022**  
Jean-François  
Neyroud-Fonjallaz  
Chardonne / Lavaux AOC  
Grand Prix du Vin Suisse -  
1. Platz in der Kategorie  
Chasselas

**«Vor allem ist  
das eine schöne  
Motivation für  
uns, es künftig  
ebenso gut zu  
machen.»**



## DIE WEINCONCOURS KURZ UND BÜNDIG

Ob man nun für oder gegen Weinconcours ist, die Weine mit Medaillen auszeichnen: Sie haben das Verdienst, den Fokus auf die Arbeit von Winzerinnen und Winzern zu lenken, die es wert sind. Unsere Önothek versammelt die Weine, die in folgenden Wettbewerben brilliert haben:

|                                            |                                                        |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| SELEKTION DER<br>WAADTLÄNDER WEINE         | <b>718 Weine</b><br>Mai, Froideville                   |
| MONDIAL DU<br>CHASSELAS                    | <b>740 Weine</b><br>Juni, Aigle                        |
| TERRAVIN                                   | <b>Rote Platin-<br/>Lorbeeren</b><br>Mai, Solothurn    |
|                                            | <b>Weisse Platin-<br/>Lorbeeren</b><br>November, Aigle |
| TROPHÉE<br>ESCARGOT ROUGE                  | November, Aigle                                        |
| GRAND PRIX<br>DU VIN SUISSE                | <b>2740 Weine</b><br>Juli, Sierre                      |
| CONCOURS<br>DU VIN SUISSE<br>BIO ET NATURE | <b>360 Weine</b><br>Mai, Moudon                        |
| MONDIAL DU<br>MERLOT                       | <b>430 Weine</b><br>Mai, Sierre                        |
| VINALIES<br>INTERNATIONALES                | <b>2000 Weine</b><br>März, Bordeaux                    |
| CONCOURS<br>INTERNATIONAL<br>DU GAMAY      | <b>729 Weine</b><br>Januar, Lyon                       |
| CONCOURS<br>MONDIAL DE<br>BRUXELLES        | <b>1580 Weine</b><br>Mai, Kroatien                     |

## Bernard Gauthey

### IM ROTEN NORDEN

**«Zugegeben: Es ist eine Herausforderung, während und nach der Umstellung auf Bio die Qualität zu halten.»**



Die Terroirs der Côtes de l'Orbe eignen sich hervorragend für rote Rebsorten. Bernard Gauthey wird nichts Gegenteiliges behaupten wollen. «Wir sind stolz auf unseren Gamay», unterstreicht er und widerspricht damit dem Vorurteil, diese aus dem Beaujolais stammende Varietät sei schwierig zu verkaufen. Kein Problem auf alle Fälle für das Gut mit fünf Hektar, das sogar eine Reservationsliste führt, um der Nachfrage gerecht zu werden. «Wir haben treue Kunden, auch in Bern, Biel und Solothurn.» Ein glücklicher Zufall, denn genau in Solothurn wurden Bernard Gauthey und seine Frau Nicole mit zwei Lauriers de Platine von Terravin ausgezeichnet, für ihren Gamaret und ihre Assemblage, die neben Garanoir ebenfalls einen beträchtlichen Anteil Gamaret aufweist. «Meine Eltern haben diese Sorten 1994 angepflanzt, kaum dass sie von Agroscope freigegeben waren. Erst kürzlich haben wir nochmals junge Reben gesetzt.» Die alle biologisch bewirtschaftet werden, bitte sehr. «Zugegeben: Es ist eine Herausforderung, während und nach der Umstellung auf Bio die Qualität zu halten. Ich bin glücklich, dass ich jetzt seit fünf Jahren biologisch arbeite.»



**GAMARET 2022**  
**Bernard Gauthey**  
Arnex-sur-Orbe /  
Côtes de l'Orbe AOC  
Terravin - Rote  
Platin-Lorbeeren

## Christian Dupuis

### DER WEIN, DER UNS VERBINDET

Sein auf den Feinhefen ausgebauter Chasselas war Winzer Christian Dupuis immer der liebste – und das zahlt sich aus! Exklusiv aus Trauben gekeltert, die in Perroy wachsen – die Familie besitzt auch Rebparzellen in Etoy, Féchy und Allaman –, verführt dieser Nektar nicht nur die Wettbewerb-Jurys, sondern auch die treuen Kunden der Kellerei. «Diese Auszeichnungen fördern den Direktverkauf, vor allem aber sind sie eine Anerkennung für meine Arbeit und die meiner Eltern. Das ermutigt mich, meiner Linie treu zu bleiben», kommentiert Christian Dupuis. Und seine Linie gefällt, genauso wie seine Weine: «Ich verwende so wenig Zusatzstoffe wie möglich und praktiziere eine sehr langsame Gärung. Das Resultat sind fruchtige Weisse mit Schmelz.» Er ist so bescheiden wie passioniert und betreibt gar eine kleine Rebschule. Hier entwickelt er eigene Kreationen, etwa den «Violier», eine Kreuzung zwischen Viognier und Gamaret. Ein richtiger Tausendsassa also mit 21 Jahren Berufserfahrung! Erst 1997 gründeten seine Eltern das Gut mit seinen neun Hektar. Der Generationenwechsel fand zwanzig Jahre später statt, 2017.



**CHASSELAS**  
**ÉLEVÉ SUR LIES 2022**  
**Christian Dupuis**  
Féchy / La Côte AOC  
Mondial du Chasselas -  
92,8 Punkte

**«Diese Auszeichnungen fördern den Direktverkauf, vor allem aber sind sie eine Anerkennung für meine Arbeit und die meiner Eltern.»**







Grands Crus et Tradition  
**Les Frères Dubois**  
La signature de 3 générations



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

**WWW.LFD.CH**

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

# 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.*

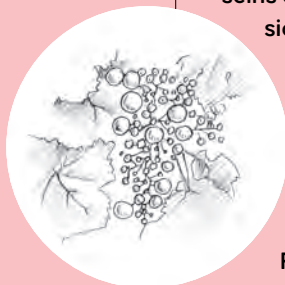
## MARCOTTAGE

Marcottage – ein Cottage Cheese, der mit Marc verfeinert wird? Natürlich nicht! Bei der Marcottage handelt es sich um eine Vermehrungstechnik, bei der ein noch mit der Rebe verbundener Trieb, Absenker oder Ableger genannt, vergraben wird und eigene Wurzeln bildet. Sobald er ausstreibt, wird er von der Mutterrebe getrennt. Diese alte Methode wird nur noch selten verwendet, da sie viel Handarbeit erfordert. Ihr Vorteil: Bereits im Folgejahr kann man die ersten Trauben lesen. Analog dazu könnten humoristisch veranlagte Zoologen in Bezug auf Strausse, die bei Gefahr gern ihren Kopf in den Sand stecken, ebenfalls von Marcottage sprechen...



## KLEINBEERIGKEIT

Die Kleinbeerigkeit, französisch «millerandage», ist eine Erkrankung der Rebe, verursacht durch eine schlechte Befruchtung der Rebblüten wegen Verrieselns oder Pilzkrankheiten. Sie äussert sich, wie ihr Name schon sagt, durch Trauben mit kleinen, schlecht geformten Beeren, oft sogar ohne Traubenkerne. Manche Autoren schreiben die Erfindung des Wortes «millerandage» dem grossen französischen Politiker François Millerrand (1916-1996) zu. Diese Hypothese wird von anderen als Spinnerei abgetan...



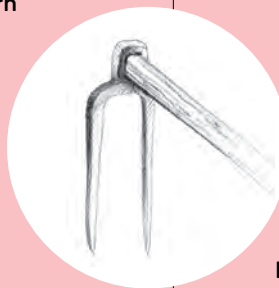
## AUFBINDEN

Das Aufbinden hat nicht viel mit dem Lösen eines Verbandes oder dem Aufzäumen eines Pferdes zu tun. Der Begriff bezeichnet vielmehr das Befestigen der Rebtriebe an den gespannten Rebdrähten. Damit werden die Sonnenexposition der Reben und ihre Belüftung verbessert. Zum Aufbinden verwendet man ein Werkzeug, das den Laserschwertern der Jedi-Ritter ähnelt. Vor Ewigkeiten mag Meister Yoda in einem Waadtländer Weinberg folgenden Sinnspruch geäussert haben: Wer will reifen Chasselas ernten, der muss Rebentriebe binden.



## REBHACKE

Erweisen wir der Rebhacke die Ehre, diesem ungehobelten Werkzeug, das jahrhundertlang dazu diente, die Böden in den Rebbergen aufzukratzen. Das Pferd und später die Mechanisierung verbannten sie ins Museum oder ins Carnotzet. Je nach Natur des Bodens ändert die Rebhacke ihr Aussehen. Sie besitzt zwei oder drei Zähne. Mit einem einzigen Beisserchen wird sie zur Rebspitzhacke. Doch die echte Waadtländer Rebhacke hat zwei geschmiedete Blätter an einem langen Holzstiel. Oder an einem kurzen, wenn das Terrain sehr steil ist. Möglicherweise ist das Objekt vom Walross und seinen Hauern inspiriert? Doch wie wollen Sie ein fast zwei Tonnen schweres Ungetüm auf den Steilhängen des Dézaley handhaben...?



TEXT  
Pascal Besnard

ILLUSTRATIONEN  
Nicolas Zentner

LE GUILLON  
2023/2



# Olivier Viret

## Die Rebe wird dem Klimawandel widerstehen

*Der Chef des Waadtländer Weinbaus blickt zuversichtlich in die Zukunft, bereitet sich aber auf unausweichliche Änderungen vor.*



### Wie war der Jahrgang 2023?

Es war erneut ein aussergewöhnlicher Jahrgang. Im Frühling mangelte es nach einem sehr trockenen Februar an Wasser. Der April brachte dann viel Wasser und leider auch Falschen Mehltau, der die Blütenstände befiel, besonders im Chablais. Der heisse, trockene Sommer stoppte das. Gegen Ende der Weinlese trat Echter Mehltau auf. Schliesslich brachten wir eine qualitativ und mengenmässig überzeugende Ernte ein.

### Muss man sich Sorgen machen wegen der Trockenheit, die wir dieses Jahr hatten?

Seit mittlerweile zwanzig Jahren beobachten wir einen eindeutigen, stetigen Erwärmungszyklus, mit Höhen und Tiefen. Die Niederschlagsmengen sind immer weniger vorhersehbar. Das Gegenbeispiel zu 2023 war 2021, als es den ganzen Sommer regnete. Es gibt also keine Regel, dass es immer trockener wird – glücklicherweise.

### Die Klimaerwärmung beunruhigt Sie punkto Rebbau nicht?

Die heute herrschenden Temperaturen sollten nicht weiter ansteigen. Wir sprechen von einer mittleren Erwärmung von 2 bis 3 Grad, das haben wir im Sommer erreicht. Wird es noch wärmer, dann wird vor allem der Wassermangel zum Problem. Die Rebe passt sich an, aber man wird sie bewässern müssen. Das ist die grosse Herausforderung der Zukunft. Glücklicherweise hat die Schweiz noch Wasserreserven.

### Für welche weiteren Änderungen sollte der Waadtländer Weinbau vorsorgen?

Weltweit gesehen, ist die ökologische Herausforderung grundlegend. In dieser Hinsicht haben wir eine gute Ausgangslage, mit 18,8% Bio-Reben im Kanton. Doch das bedeutet mehr finanziellen Aufwand, was sich in höheren Weinpreisen niederschlagen müsste.

### Wie sieht es bei der Wahl der Rebsorten aus?

Heute stehen uns mehr als 200 krankheitsresistente Sorten zur Verfügung, und es werden immer neue gezüchtet. Mit ihnen reduzieren wir die Umweltbelastung durch Spritzungen und senken damit auch die Kosten.

## « Wir müssen das allzu standardisierte Angebot an Chasselas-Stilen vergrössern. »

**1963**

Am 18. November in Biel geboren.

**1980-1983**

EFZ als Winzer bei Jean-Claude Kuntzer, Saint-Blaise (NE).

**1983-1989**

Agronomiestudium an der ETH Zürich, Dissertation zu den Pilzkrankheiten.

**1989**

Domaine Penfolds, Australien.

**1993-2016**

Changins, wo er schliesslich Leiter der Forschung wird.

**2017**

Chef des Kompetenzzentrums für Spezialkulturen des Kantons Waadt.

**2023**

Er übernimmt zusätzlich das Familienweingut seiner Frau in Liechtenstein.

EINIGE  
DATEN

### Wird es in zwanzig Jahren noch Chasselas geben?

Die 20 Mio. Liter Chasselas pro Jahr sind schwierig zu ersetzen. Doch der Kanton Waadt beteiligt sich am Agroscope-Programm der Rebsortenselektionen. Die widerstandsfähigsten unter ihnen wurden mit den traditionellen Sorten des Kantons gekreuzt: mit Chasselas, Pinot Noir, Gamay und Merlot. Im Moment degustieren wir die ersten daraus gekelterten Weine. Agronomisch gesehen sind die Chasselas-Kreuzungen praktisch identisch mit dem Chasselas, auch die Weine kommen ihm sehr nahe. Wir werden die geschmacklich überzeugendsten weiter selektionieren. Wir hoffen, die Winzer dazu zu bringen, diese neuen Rebsorten anzupflanzen – und die Kunden, sie zu akzeptieren. Aber das ist etwas für die kommende Generation.

### Muss alles auf Bio umgestellt werden?

Solange man Schwefel und Kupfer verwenden dürfte, würde das gelingen, selbst mit Chasselas. Aber ich bevorzuge den massvollen Einsatz von synthetischen Mitteln. Die Integrierte Produktion zielt seit den 1970er-Jahren auf deren Reduzierung, ohne in die Extreme des Bioanbaus zu verfallen, der langfristig neue Probleme schaffen könnte. Auf der Domaine de Marcelin etwa haben sich unsere Produktionskosten um 25 bis 30% erhöht, seit wir vor sieben Jahren auf Biodynamik umgestellt haben. Solange die Konsumenten mitspielen, funktioniert das. Doch der Biomarkt stösst an seine Grenzen.

### Der Kanton hat zusätzliche Anstrengungen in der Promotion unternommen. Wie sind die ersten Resultate?

Manche klagen, es seien nicht genug Mittel vorhanden, aber man muss zuerst Ideen haben. Das OVV (Office des Vins Vaudois) ist auf Messen und an Festivals sehr präsent, das ist unerlässlich. Ich bewundere die Arbeit, welche die Confrérie du Guillon leistet, indem sie die Leute motiviert, Verbindungen zur Küche aufzeigt und Botchaften in anderen Schweizer Kantonen unterhält. Der Staat ist da, um zu unterstützen und die Rahmenbedingungen festzulegen, nicht, um Werbung zu machen.

Die Weinbranche leistet heute mit grossem Einsatz eine konstruktive Arbeit.

### Welches sind die Schlüssel zum Erfolg?

Um die Konsumenten von der Qualität unserer Weine zu überzeugen, muss man die Biodiversität des Chasselas studieren, so wie im Conservatoire du Chasselas. Der Giclet wurde früher als zu sauer und zu produktiv aus den Rebbergen verbannt. Heute, mit der Klimaerwärmung, bringt er fabelhafte Resultate, ziselierte Weine mit mehr Spannung, also das, was der europäische Weissweinmarkt will. Wir müssen das allzu standardisierte Angebot an Chasselas-Stilen vergrössern.

### Wie verführt man junge Konsumenten?

Zusammen mit Changins arbeiten wir am vielversprechenden Segment der Schaumweine, um ein Waadtländer Basisprodukt anbieten zu können, so wie die Italiener den Prosecco. Wir forschen auch im Bereich alkoholfreie Weine auf der Basis von Chasselas und anderen Sorten. Und wir arbeiten an den Rosés.

### Werden die Regionen beim erneuerten AOC-Projekt verschwinden?

Darüber muss man nachdenken, mit mehr oder weniger kleinen Hinweisen. Das Projekt untersucht auch, was in den Nachbarkantonen und im Ausland gemacht wird, wo man eine ganze Region, ja, ein ganzes Land verkauft. Es gibt also die Idee einer AOC Vaud, damit der ausländische Kunde sie wiedererkennt, ohne dass die heutigen Bezeichnungen verschwinden würden. Es existieren zwei echte Grand-Cru-Appellationen (Dézaley und Calamin), die man beibehalten muss. Die anderen Grands Crus müssen einer Reflexion unterzogen werden, unter Berücksichtigung neuer Besonderheiten. Die Branche wird Vorschläge präsentieren.

### Und die Integration in die europäischen AOP?

Von diesem Dossier hört man beim Bundesamt für Landwirtschaft nichts mehr. Doch das würde schwierig bleiben mit unseren Verschnittrechten von 60 zu 40 gegenüber den europäischen von 85 zu 15.



*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.*

→ Martin Pidoux wird ab Januar 2024 Nachfolger von Luc Thomas an der Spitze von Prométerre, der Waadtländer Vereinigung zur Promotion der landwirtschaftlichen Berufe und ihrer Produkte. Der junge Vierziger aus Forel-sur-Lucens, zur Zeit Dozent an der Berner Fachhochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften, zuständig für Agrarpolitik und -märkte, leitet im Auftrag der CIVV ein Projekt zur künftigen Entwicklung der kontrollierten Herkunftsbezeichnungen (AOC).



MARTIN PIDOUX

→ Sylvain Chevalley zeichnet seit Frühling 2023 verantwortlich für das Label Vaud+ Produits certifiés d'ici. Für diesen Posten innerhalb von Vaud Promotion hat er Prométerre verlassen. Parallel dazu produziert er weiterhin seine berühmte Glace aus Schafmilch, La Brebisane.



SYLVAIN CHEVALLEY

→ Jean-François Franceschini geht in den wohlverdienten Ruhestand. Der Vigneron-Tâcheron der Gemeinde Yvorne ist der einzige, der bei zwei Ausgaben der Fête des Vignerons gekrönt wurde: 1999 und 2019.



JEAN-FRANÇOIS FRANCESCHINI

→ Michel Pache aus Echandens ist der neue Chapeau Noir, nachdem er den Wettbewerb in drei Durchgängen, der am 14. und 15. Oktober in Cossonay stattfand, gewinnen konnte. Der Chapeau Blanc für die beste Degustatorin geht an Emilie Fauquex aus Riex, während Bastien Albiez aus Mont-sur-Rolle den Chapeau Vert gewinnt, als Bester der unter Dreissigjährigen.



MICHEL PACHE



NATHALIE FONJALLAZ

→ Nathalie Fonjallaz verstärkt künftig die Equipe des Château d'Aigle, und zwar als Verantwortliche für Promotion und Sichtbarkeit. Die Betriebsökonomin amtiert als Gemeinderätin in Corseaux und sitzt im Verwaltungsrat des Lavaux Vinorama.

# who is who?



AM 2. OKTOBER HAT DER BERÜHMTE UND PRESTIGEREICHE GUIDE MICHELIN SEINE STERNE 2023 VERTEILT. DIE WAADTLÄNDER KÜCHENCHEFS DÜRFEN SICH FREUEN, DENN VIER VON IHNEN SIND AUFGESTIEGEN:



**Benoît Carcenat** (2 Sterne) vom Valrose in Rougemont war bereits vom Gault&Millau zum «Koch des Jahres» erkoren worden und wartete sehnsüchtig auf seinen zweiten Michelin-Stern.



**Franck Pelux** (2 Sterne) vom Lausanne Palace hat die riskante Herausforderung, Edgar Boviers Nachfolger zu werden, wunderbar gemeistert. Seine Frau Sarah Benahmed und er, ein charmantes Duo, sind übrigens gerade zum ersten Mal Eltern geworden.



**Grégory Halgand** (1 Stern) wirkt genau seit einem Jahr im Hôtel de Ville von Ollon. Auch er wurde schon vom Gault&Millau ausgezeichnet, als «Entdeckung des Jahres».



**Grégory Wyss** (1 Stern) erhöht im renommierten Restaurant Gerber Wyss die Attraktivität von Yverdon-les-Bains als Stadt des Geschmacks. Einst Pâtissier bei Rochat in Crissier, wechselte er 2020 an den Herd.



*La Riviera dans un verre*

Nous avons l'immense joie de vous annoncer que  
notre **Merlot de Montreux 2020** a remporté  
une Médaille d'Or au Mondial du Merlot 2023.

Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux  
info@lcmr.ch | +41 21 963 13 48 | [www.lacavemontreuxriviera.ch](http://www.lacavemontreuxriviera.ch)



*Henri Cruchon*  
VIGNERON

AVEC LES MAINS ET LE CŒUR



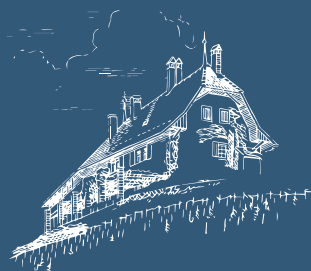
ENGAGÉ POUR PORTER LES VINS VAUDOIS AU PLUS HAUT NIVEAU !

ECHICHENS • RÉGION MORGES • SUISSE





Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY  
VIGNOBLE FAMILIAL  
EPESSES-SUISSE



Rte de la Corniche 11  
1098 Epesses  
[www.massy-vins.ch](http://www.massy-vins.ch)

**Bois**  
**ce vin**



Confrérie du Guillon  
Fondée en 1954 Les vins vaudois

**et sois**  
**bon**  
**comme**  
**lui**

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



# Anthologie

12 AOC Spitzenweine zum Kennenlernpreis

**GROSSER  
WETTBEWERB**

Gewinnen Sie einen  
Anthologie-Aufenthalt  
Wert CHF1'000.-

Nehmen Sie teil  
auf [anthologie.ch](http://anthologie.ch)

INFORMATIONEN UND  
BESTELLUNG AUF :  
[ANTHOLOGIE.CH](http://ANTHOLOGIE.CH)



 **SWISS WINE**

  
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

FCVV  
FÉDÉRATION DES CAVES  
VITICOLES VAUDOISES





# Ausserhalb der Norm

**N**ach einigen Monaten im Amt stelle ich fest, dass das Gewerkschaftsminimum oder sogar der einfache Durchschnitt wenig passende Bezeichnungen für diejenigen sind, die sich in unserer Confrérie engagieren.

Seit 2006 hat sich Lieutenant Gouvelnal und Connétable Christian Roussy für das Wohl unserer Körperschaft, ihre Entwicklung und ihr Ansehen eingesetzt. Mit Ernsthaftigkeit und Beständigkeit leitete er das operative Geschäft, wobei er zwei Gouverneure «verschloss», während sein dritter und letzter Gouverneur für die wenigen Monate, die er an seiner Seite verbrachte, «nur beeinflusst» werden konnte. Sein Abschied zum Jahresende markiert eine bedeutende Etappe für unsere Vereinigung.

## WORT DES GOUVERNEURS ÉRIC LOUP

Auch wenn mir das Engagement der Conseillers bei der Leitung unserer Confrérie bekannt war (ich danke ihnen dafür mit Rührung und Freundschaft), möchte ich auf das ebenso aussergewöhnliche Engagement der Dienstleister hinweisen, die uns die Ehre erweisen, ihre Kompetenzen und ihr Know-how bei Veranstaltungen zur Verfügung zu stellen. So haben bei den «Quatre heures du vigneron» in Concise oder bei den Ressats in diesem Herbst Küchenbrigaden, Fanchettes, Sänger und Musiker die Teilnehmer jedes Mal mit der Qualität ihrer Darbietungen begeistert.

Bei jedem Besuch im Weinberg wird mir bewusst, wie sehr sich die Winzerinnen und Winzer, die eine tiefe Verbundenheit mit der Erde und den Reben auszeichnet, für die Förderung, den Schutz und die Arbeit in Verbindung mit dem Waadtländer Wein einsetzen. Der Jahrgang 2023 ist dank aussergewöhnlicher klimatischer Bedingungen besonders erfolgreich und äusserst ergiebig.

Die Kombination dieser verschiedenen Elemente, die alle über das «Normale» oder «Zufriedenstellende» hinausgehen, ermöglicht es der Confrérie, Ressats zu organisieren, deren aussergewöhnlicher Charakter sowohl innerhalb als auch ausserhalb unserer Grenzen anerkannt wird. Seit sechzehn Jahren hat sich der Preis für diese Festlichkeiten nicht verändert. Dies gilt jedoch nicht für die Kosten, die in den letzten Jahren bekanntlich gestiegen sind. Diese Situation zwingt uns, unsere Tarife ab dem nächsten Jahr anzupassen, um den Fortbestand und die Qualität der Veranstaltungen zu gewährleisten, die nicht nur ein immer zahlreicheres, sondern auch ein immer vielfältigeres Publikum anziehen.





Die  
Ressats  
de la

Tcha



ILLUSTRATION  
Dominique Studer

LE GUILLOU  
2023/2

# tche

**A**n zehn aussergewöhnlichen Abenden schwirten schöne Worte und fein gedrechselte Sätze durch die historischen Mauern von Schloss Chillon. Chantres, Clavendiers, Hérauts und Prévôts deklamierten, rezitierten, perhorreszierten, schimpften, sangen und verzauberten zugleich die glücklichen Teilnehmer dieser wortreichen Ressats. In der Küche liessen Fabien Foare von der Brasserie du Millennium und Steve Kuonen vom Lausanne Palace ihr Talent sprechen. Einige Gerichte von aussergewöhnlicher Qualität, wie die Waadtländer Wildpastete oder die Makkaroni-Steinpilz-Timbale, wurden übrigens in religiöser Stille genossen. Dabei war es keine leichte Aufgabe, die fröhlichen Gäste dazu zu bringen, anlässlich der Ressats de le Tchatche das redselige Geplapper zu unterlassen. Die bemerkenswerten Chasselas und die schillernen roten Spezialitäten ihrerseits, die von wirbelnden Fanchettes serviert wurden, erzählten verschiedene Versionen ein und derselben wunderbaren Geschichte: die einer unvergleichlichen Scholle, die seit Urzeiten von leidenschaftlichen Winzern gepflegt wird.

## DIE PERLEN DER RESSATS DE LA TCHACHE



«Macron an der Uni Lausanne: Schweizer demonstrieren das erste Mal, um einen Franzosen am Arbeiten zu hindern.»

«Für einen Chantre, der das Brot hat, braucht es eine schöne Feder.»

«Die Zeiten sind vorbei, wo die Mädchen wie ihre Mutter kochten, heute trinken sie wie ihr Vater.»

«Sitten ist bald so oft mit der Kandidatur für die Olympischen Spiele gescheitert wie die Grünen im Bundesrat.»

«Die Walliser haben das Matterhorn, die Deutschschweizer das Finsteraarhorn, wir Romands haben den Yvorne.»

«Ich habe ihnen nichts zu sagen, aber das wollte ich ihnen sagen.»

«Meine Damen und Herren, wir werden da leben, wo die Stopfleber verboten ist, nicht aber die Mullet-Frisur oder der Bubble Tea.»

«Wenn du mit einer Dame sprichst, braucht es ein Subjekt, ein Verb und ein Kompliment.»





27.10.2023

#### COMPAGNON D'HONNEUR

Jean-Daniel Laffely  
CEO der Vaudoise  
Assurances-Gruppe  
Chigny

#### COMPAGNON JURÉ

Catherine Leparmentier Dayot  
Managing Director von Great  
Wine Capitals Global Network  
Eysines

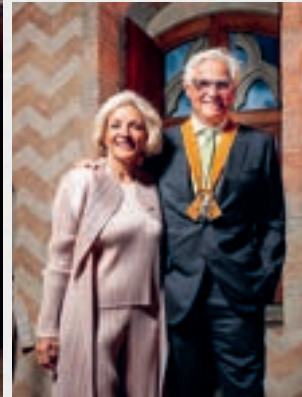
Gilles Marguet  
Präsident der Confrérie  
von St-Vincent Les Chevaliers  
de l'Arc du Mesnil-sur-Oger  
Le Mesnil-sur-Oger

#### CHÂTELAIN D'UN SOIR

François Péters  
Ehrenpräsident der  
Confrérie von St-Vincent  
Les Chevaliers de l'Arc  
du Mesnil-sur-Oger  
Avize

#### COMPAGNON

Guillaume Aspromonte Genolier  
Mathieu Albiez Bougy-Villars  
Quentin Albiez St-Oyens  
Laurine Blum Bex  
Olivier Brun Lausanne  
Rory Cooper Lausanne  
Marina Forney Vevey  
Alexandre Krieger Sullens  
Axel Maurer Mont-sur-Rolle



← Philippe Hebeisen,  
Verwaltungsrats-  
präsident  
der Vaudoise  
Assurances, und  
seine Frau Anne.

↓ Die aufmerksamen  
Kandidaten vor dem  
Ziehen am Guillon.





→ Zwei prominente  
Gäste: Bundesrat  
Ignazio Cassis und sein  
Kommunikationschef  
Nicolas Bideau in  
Begleitung ihrer  
Gattinnen.



↓ In Blau und Gold der Gouverneur,  
Eric Loup, und die Chefin der  
Waadtländer Weinberge, Valérie Dittli.



**28.10.2023**

**COMPAGNON MAJORAL**

Gianfranco Rotta  
Direktor Westschweiz und  
Tessin der Honegger AG  
Gravesano

**COMPAGNON D'HONNEUR**

Valérie Dittli (1)  
Regierungsrätin VD,  
Vorsteherin des Finanz- und  
Landwirtschaftsdepartements  
Lausanne

**COMPAGNON**

Pascal Bifrare Neuenburg  
Olivier Bonnaud Pully  
Grégory Cachin  
Granges-près-Marnand  
Stéphane Chabloz Bad Soden  
Aurélia Cuénod Corsier-sur-Vevey  
François Grognez Lausanne  
Sarah Kubler-Lüscher  
Bussy-Chardonney  
Emilie Linnea Lin Morges  
Dominique Marguet Lausanne  
Laurent Martin Perroy  
Nicolas Martin Perroy  
Vanessa Martin-Ritter Territet  
Bastien Métraux Bursins  
Jérémy Morier Cossonay-Ville  
Julien Morier Cossonay-Ville  
Nicolas Morier Pully  
Anthony Mottaz Lutry  
Cristian Oligeri Magliaso  
Quentin Perey Vufflens-le-Château  
Claude-Alain Roch Aubonne  
Jean-Marie Roch Perroy  
Edgar Rodrigues Cossonay-Ville  
Pierre-André Scheidegger  
St-Cergue



(2)



**3.11.2023**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

Anton Mosimann (2)  
Küchenchef und Caterer  
des englischen Königshofs  
London

**COMPAGNON D'HONNEUR**

Marie-Pierre Bernel (3)  
Präsidentin Kantonsgericht VD  
St-Saphorin

**COMPAGNON**

Anne Biavati Montreux  
Tristan Bovy Puidoux  
Méline Brulhart Montfaucon  
Alexandru Carciun Pully  
Mariana Kavvadias Champtauraz  
Gautier Menegalli Lausanne  
Léopold Menegalli Lausanne  
Julien Paris Morges  
Gaëtan Pasquier Morlon  
Christian Pittet  
Le Crêt-près-Semsaes  
Alain Raymond Carrouge VD  
François Ryter Epalinges



(3)



4.11.2023

**CONSEILLER**

**Helder de Pinho (4)**  
KMU-Verkaufschef Swisscom  
Aclens

**COMPAGNON MAJORAL**

**Fabien Foare**  
Exekutivleiter des  
Millennium in Crissier  
Divonne-les-Bains

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Jean-Marc Hochstrasser**  
Préfet-Stellvertreter  
des Zürcher Cotterds  
Wetzikon

**COMPAGNON**

**Frédéric Berthoud** St-Prex  
**Fabian Binder** Markus Urdorf  
**Florence Boldrini** Moudon  
**Helena Crisinel** Roche VD  
**Maxime Crisinel** Roche VD  
**Olivier Delémont** Sullens  
**Marianne Francey** Deppen  
Jongny  
**Patrick Francey** Jongny  
**Rico Heimgartner** Waldstatt  
**Eric Janicaud** St-Prex  
**Nicolas Jeckelmann** Rolle  
**Hervé Lachat** La Conversion  
**Pascal Lüscher** Ettingen  
**Gaylor Monnerat**  
Wahlen b. Laufen  
**Tav Rüegg** Rudolfstetten  
**Maxime Semoulin** Bremlens  
**Mathias Völker** Wallisellen  
**Stefan Zollet** Herisau



10.11.2023

**COMPAGNON MAJORAL**

**Vincent Claivaz**  
Präsident der Foire du Valais  
Martigny

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Vassilis Venizelos (5)**  
Regierungsrat VD, Vorsteher  
des Departements für Jugend,  
Umwelt und Sicherheit  
Yverdon-les-Bains

**COMPAGNON**

**Nicolas Conne** St-Prex  
**Nicolas Debluë** Founex  
**Audrey Meyer** Begnins  
**Gilles Rossier** Lavigny  
**Joëlle Rossier** Mont-la-Ville  
**Loïc Saugy**  
Granges-près-Marnand  
**Corinne Schneckenburger**  
Versoix  
**Frédéric Telfser** Montherod



↑ Inthronisierung von  
Regierungsrat Vassilis Venizelos,  
hier mit seiner Frau Sophie.





(6)



(7)

↑ Guy Parmelin,  
Bundesrat und  
Winzer, beehrt uns  
mit seiner Präsenz.

← Stefan Dettwiler,  
der neue Préfet des  
Luzerner Coterreds,  
in der Robe der  
Confrérie.



(8)

11.11.2023

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Monika Rühl (6)**  
Vorsitzende der Direktion  
von Economiesuisse  
Zürich

**CONSEILLER**

**Stefan Dettwiler (7)**  
Anwalt, neuer  
Préfet von Luzern  
Eich

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Lily Niklaus (8)**  
Fotografin der Confrérie  
Monthey

**COMPAGNON**

**Christian Bangerter**  
Granges-de-Vesin  
**Magali Beau Lucens**  
**Xavier Corminboeuf** Pringy  
**Kilian Cuche** Pomy  
**Christopher Domenig**  
St-George  
**Amandine Fabre-Dalsace** Pully  
**Livia Mehr** Root  
**Yann Patthey** Lutry  
**Valentin Pisa** Grandvaux

17.11.2023

**COMPAGNON MAJORAL**

**Monique Pidoux Coudry**  
Präsidentin des  
Waadtländer Musikverbands  
Thierrens  
**Cédric Bovey**  
Präsident des  
Organisationskomitees  
des Eidg. Turnfests 2025  
St-Légier-La Chièssaz

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Stéphane Jordan**  
Landwirt, Gai Compagnon  
Rueyres

**COMPAGNON**

**Laurent Crot**  
Chavannes-sur-Moudon  
**Alain Gilliéron** Prilly  
**Claude Mingard** Lutry  
**Pierre-François Mottier**  
Les Moulins  
**Martial Neyroud**  
Corsier-sur-Vevy  
**Stéphane Porzi** St-Prex  
**Antonio Racciatti** Remaufens  
**Joséphine Rapin**  
Corcelles-près-Payerne  
**Laura Rod Ropraz (9)**



(9)





**18.11.2023**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Albert Rösti (10)**  
Bundesrat, Vorsteher  
Departement für Umwelt,  
Verkehr, Energie und  
Kommunikation  
Uetendorf

**COMPAGNON**

**Audrey Bovay**  
St-Légier-La Chiésaz  
**Gérard Carrel** Brent  
**Claude Criblez** Sullens  
**Marie-Claire Criblez** Sullens  
**Sébastien Dubuis** Yvorne  
**Florent Eckert** Sullens  
**Magalie Perez** Châtel-St-Denis  
**Jean-Luc Pidoux** Lucens  
**Thierry Pittier** Forel (Lavaux)  
**Daniel Rosset** Vevey  
**Ivan Schlunegger** Forel (Lavaux)  
**Fabrice Tomaselli** Aigle



← Gilles Meystre,  
Präsident von  
GastroVaud, in  
eleganter Begleitung.

↓ Der frisch inthronisierte Bundesrat  
Albert Rösti mit seiner Frau Theres  
und begleitet von seinem Berater  
Yves Bichsel und seiner Frau Eva.



(10)

**24.11.2023**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Carole Ackermann (11)**  
Präsidentin des Verwaltungsrats  
der EHL Gruppe und des EHL  
Stiftungsrats  
Rüschlikon

**Christian Levrat**  
Verwaltungsratspräsident  
der Post  
Vuadens

**COMPAGNON**

**Antoine Castella** Nuvilly  
**Claude Castella** Sommentier  
**Michael Despland** La Croix (Lutry)  
**Roger Destraz** Lausanne  
**Emilie Fauquex** Riex  
**Michel Genoud** Dorénav  
**Jean-Baptiste Grand** Posat  
**Samuel Harsch** La Neuveville  
**Pascale Jolliet** Barbey Puidoux  
**Régis Joly** Aigle  
**Timothée Jost** Peseux  
**Maria Recupero** Epesses



(11)

↑ Carole Ackermann hat die  
Prüfung am Guillon hinter sich  
und freut sich, im Gästebuch  
eine Spur dieses Tages zu  
hinterlassen.





← Françoise Vautier nach ihrer Inthronisierung als Compagnon Majoral.



(12)

↑ Raoul Cruchon entfaltet sein oratorisches Talent bei der Präsentation von Eric Kaltenrieder.



(14)

← Steve Kuonen, Exekutive Sous-Chef der Restaurants des Lausanne Palace, der die Ressat-Gäste verwöhnt hat, wird Compagnon Majoral.



25.11.2023

#### COMPAGNON D'HONNEUR

**Eric Kaltenrieder (12)**  
Generalstaatsanwalt  
des Kantons Waadt  
Morges

#### COMPAGNON MAJORAL

**Françoise Vautier (13)**  
Zentralpräsidentin der Gourmettes,  
Präsidentin der Fédération suisse  
des Confréries bachiques et  
gastronomiques  
Duillier

**Steve Kuonen (14)**  
Chef der Küchenbrigade  
des Lausanne Palace  
Crissier

#### COMPAGNON

David Chamoso Morrens VD

Philippe Chollet Boussens

Fanny Cruchon Echichens

Nathalie Cruchon Lausanne

Joey Dias Cossonay-Ville

Elodie Golaz Grilli Renens VD

Jean-Alexandre Iannalfo Bex

Grégoire Jaton Lausanne

Virginie Jordan Fiez

Marianne Leyvraz Mex VD

Eric Manganel Orbe

Nicolas Ostermann Lausanne

Timothée Pirat Lausanne

Rémy Pittet Poliez-le-Grand

Jérémie Rey Grandvaux

Raphaële Rey Grandvaux

Doris Siprak Lausanne

Didier Vaucher

Cheseaux-sur-Lausanne

Pierre-Yves Zimmermann  
Cheseaux-sur-Lausanne

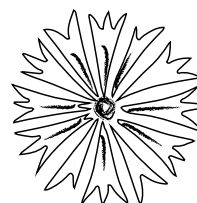
Mehr Fotos







Un plaisir  
**PÉTILLANT**  
de la Nature!



Chemin du Saux 5  
CH - 1131 Tolochenaz  
+41 21 804 54 64  
cavedelacote.ch

NEUER CONSEILLER

# Helder de Pinho

**M**it der Conseiller-Robe von Le Guillon erfüllte sich für den in Portugal geborenen Helder de Pinho aus Morges ein Traum. «Ich finde die Fähigkeit der Confrérie faszinierend, recht formelle Abläufe mit einer unglaublichen Freiheit des Tons in den Präsentationen zu verbinden.» Als sehr aktiver Compagnon, der bestätigt, dass er «seine Umgebung gerne dazu bringt, das zu lieben, was er liebt», hat der neu Eingekleidete die Patenschaft für



eine beträchtliche Anzahl seiner Freunde übernommen. Man muss sagen, dass der junge Mann in seinen Vierzigern gerne überzeugt. Als Verkaufsleiter bei Swisscom, Verantwortlicher für die Ausbildung von Verkaufsleitern am SAWI und Gründer von «enboite.ch», einem Unternehmen, das sich auf den Verkauf von hochwertigen konservierten Meeresprodukten spezialisiert hat, kennt Helder de Pinho alle Tricks der subtilen Kunst des Überzeugens. Es ist nicht verwunderlich, dass er die Reihen der Chantres et Clavendiers verstärkt. Der überzeugte Geniesser und Mitglied der Amicale du Gras - einer Confrérie, die sich der Bewahrung der soliden kulinarischen Traditionen verschrieben hat und die Helder de Pinho gerne am Genfersee weiterentwickeln würde - verfügt über eine gewisse oratorische Erfahrung. Als die humoristische Sendung des welschen Senders RTS noch den Namen «L'Agence» trug, hielt der alleinstehende Liebhaber guten Essens dort eine Kolumne.

PORTRÄT

TEXT  
Alexandre Truffer



## CLOS DE CHILLON

GRAND CRU



**VENTE EXCLUSIVE**  
à la Boutique  
et au Bazar  
du Château



  
Henri Badoux  
1908

Vinifié et mis en bouteilles par la Maison Henri Badoux, le Clos de Chillon, AOC Lavaux, est élevé dans une quarantaine de barriques dans les souterrains de la forteresse.

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





Nektar und Ambrosia

# Aargauer Guillonneur 2023

Der Aargauer Préfet beherrscht die Kunst, seine Leidenschaft zu vermitteln und seine Gäste zum Lachen zu bringen.



**D**er Hirschen in Erlinsbach ist ein Landgasthof, wie man ihn sich nur wünschen kann. Suchen Sie nicht auf der Landkarte! Verlassen Sie sich auf Ihr GPS, das Sie beim Überschreiten der Schwelle angesichts der charmanten Lokalität am liebsten in die Ecke werfen würden, so wie die rund 30 Teilnehmenden am Aargauer Guillonneur vom 9. Juni dieses Jahres.

Albi von Felten, Hausherr und zugleich Préfet des genannten Cotterds, spielte seine Doppelrolle in Begleitung seiner Frau Silvana meisterhaft. Er startete mit einem Jean-Louis, den er auf sehr didaktische Weise für ein nicht unbedingt erprobtes Publikum kommentierte. Es ging darum, fünf Weine mit Jahrgang 2021 zu unterscheiden: Mont-sur-Rolle vom Weingut Beau-Soleil, Côtes de l'Orbe von der Cave des 13 Coteaux, Courseboux Grand Cru vom Weingut Potterat, Dézaley-Marsens Grand Cru vom Weingut La Tour de Marsens, Ollon Grand Cru Faveur des Muses von den Celliers du Chablais.

Wir dürfen annehmen, dass die Erklärungen des Hausherrn ins Schwarze trafen, denn von 21 Teilnehmenden schafften zwei eine fehlerfreie Leistung und sechs erhielten drei Punkte. Die beiden Sieger wurden wie üblich durch das Los bestimmt, das für ... die Tochter unseres Gastgebers entschied, Katharina von Felten, und Alan Ward auf dem zweiten Rang platzierte.

Nach getaner Arbeit stiegen die Gäste zwei Treppenläufe hinab und landeten im Paradies, genauer gesagt im Weinkeller des Restaurants, einer modernen Ali-Baba-Höhle, deren Wände mit den prestigeträchtigsten Flaschen der Schweiz und Navarras (mehr als 680 Referenzen...) bestückt sind, wo ihnen der Aperitif in Form eines Mont-sur-Rolle vom Weingut Beau-Soleil serviert wurde, diesmal in der Version 2022. Die Redebeiträge des offiziellen Teils beschränkten sich auf das Wesentliche und ermöglichten es den faszinierten Zuhörern, die Chemin de Fer, Crosex Grillé, Merlot Parcelle 422, Cayas und Pinot Noir von Fläsch, die sich von ihren Nachbarn vom Clos de Vougeot oder vom Château

Lafite Rothschild unbeeindruckt gaben, zu streicheln - leider nur mit den Augen. Für manche war es schwierig, sich von der Betrachtung dieser Schätze loszureissen, um nicht in die Hölle, sondern in den Saal des Restaurants zurückzukehren, der in der Zwischenzeit für deftigere Freuden vorbereitet worden war.

Das liebevoll zusammengestellte und brillant zubereitete Menü des Aargauer Préfet bot für jeden Gaumen etwas. Den Auftakt bildete eine Käsequiche mit Salatbouquet. Dazu wurde ein Savagnin 2021 serviert, der wie alle Weine des Menüs die präzise und elegante Hand von Thierry Durand vom Weingut Beau-Soleil in Mont-sur-Rolle bewies. Es folgte ein rosafarbenes Entrecôte vom Rind mit Rotweinjus, garniert mit Herzoginkartoffeln und Lauch, das ein Merlot-Gamaret «Confidence» perfekt zur Geltung brachte. Eine Auswahl von Rohmilchkäsen ging dann eine elegante Ehe mit einem 2015er Chasselas ein, während ein Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis den Reigen schloss, begleitet von einem milden 2018er Savagnin «Darling». Alle Produkte stammten aus der Region und wurden nach den Regeln der Kunst angebaut oder gezüchtet. Die Garzeiten waren genau richtig, die Farben knackig und die Kombinationen blendend, was bewies, wie gut Waadtländer Weine zu



einer vielfältigen, raffinierten und bodenständigen Küche passen.

Nach dem Essen und Trinken auf Solothurner Boden - ohne Anspielung auf den Zustand der Gäste nach dem Trinkgelage, nur weil das Restaurant noch knapp im Kanton Solothurn liegt - verabschiedeten sich die Gäste strahlend. Einige überquerten die Strasse, um im Aargau in den gemütlichen Zimmern des Weinhauses am Bach zu schlafen (siehe Kasten).

↑  
**13452 ? 13542 ? 31452 ?**  
**120 Kombinationen oder**  
**die Qual der Wahl vor der**  
**Abgabe des Talons...**



## DAS WEINHAUS

Albi von Felten, ein leidenschaftlicher Weinliebhaber und Weindegustator, wollte dem Wein einen Tempel errichten - besser noch: ein Hotel. So hat er 2017 das ehrwürdige Familienunternehmen renoviert, umgestaltet, erweitert und ganz dem göttlichen Nektar gewidmet. Rund 20 Zimmer sind Produzenten aus der Waadt und der Schweiz gewidmet, die sie mit dekorativen Elementen versehen haben, die ihre Handschrift tragen: Fotos des Weinguts, Porträts und Unterschriften zieren die Wände, und persönliche Gegenstände verleihen ihnen eine exklusive Note. Im Erdgeschoss werden Tagungen und Kongresse durchgeführt. Die Lobby ist besonders gemütlich und bietet den Gästen ein Dutzend Weine im Glas, die von einem perfektionierten Automaten in der idealen Temperatur und in der gewünschten Menge serviert werden. Diese Raffinesse hat auch die Zeitschrift Falstaff nicht unberührt gelassen, die das Haus bereits zweimal unter den fünf besten Weinhotels der Schweiz klassierte.





# LES FRERES DUTRUY

ARTISANS VIGNERONS

*A la vigne comme à la cave,  
au plus proche de la nature  
afin d'exalter le terroir*

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

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02,

e [dutruiy@lesfreresdutruiy.ch](mailto:dutruiy@lesfreresdutruiy.ch)

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



**mémoire**  
des vins suisses



# Sautoirs in allen Farben

*Jedes Mitglied der Confrérie trägt stolz seinen Halsschmuck. Entschlüsseln Sie seinen Rang.*

**D**ie Kenner des Guillon wissen ihre Kollegen anhand der Farbe ihres Halsbandes zu unterscheiden, da sie die Grammatik der Confrérie wie niemand sonst beherrschen. Es kann jedoch vorkommen, dass ein Neuankömmling einige Fragen stellt, nachdem er sich zuerst nach der Farbe der Roben der Conseillers erkundigt hat. Der Stoff, in den diese sich kleiden, ist nicht so wichtig (ausser wenn er blau ist, da diese Farbe das Trio auszeichnen, das diese Vereinigung leitet), aber die Farbe der Halsbänder ist von Bedeutung. Hier die Erklärung.

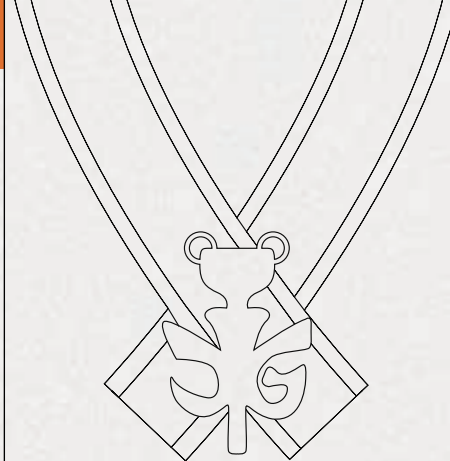
Die Mehrheit, Dame Compagnon oder Compagnon, trägt grün, sowohl in der Mitte als auch an den Rändern. Sie zeigt damit ihre immerwährende Jugend und ihr Engagement für das Wohl des Planeten, das sie dazu veranlasst, nur lokale Weine zu trinken.

Die Confrérie ehrt gerne die herausragendsten Mitglieder der Zivilgesellschaft. Wenn diese aus der Welt des Weins kommen, werden sie Compagnons jurés, wenn sie aus der Welt der Presse und der Kunst kommen, erhalten sie den Titel Compagnon majoral. Alle tragen stolz das gleiche Grün in der Mitte des Bandes, aber umrandet mit dem Gold, das sie verdienen. Persönlichkeiten von nationaler Bedeutung werden zu Compagnons d'honneur, was durch ein beigefarbenes, ebenfalls goldumrandetes Band angezeigt wird. Ausgezeichnet werden weiter die Châtelains oder Châtelaines d'un soir, die orange Bänder mit goldener Umrandung tragen, und die Dames de coeur, die ein rosa Band mit orangefarbener Umrandung schmückt.

Was die engagierten Arbeiter betrifft, seien es Musiker, Kellermeister, die Fanchettes oder Fotografen, also die Compagnons ministériaux, so umranden rote Streifen ihr grünes Band.

Bei den aktiven Conseillers ist die Herbst- und Wintermode rot mit grünem Rand, während die Préfets unserer Cotterds (den Botschaften in den Barbarengeländen) violett mit Goldrand tragen. Manchmal gehen alle diese ehrenhaften Mitglieder in den verdienten Ruhestand, der sich in einem neuen Sautoir materialisiert. Der Gouverneur honoraire zeichnet sich durch ein goldenes Band auf rotem Hintergrund aus, während der Conseiller honoraire genau das Gegenteil tut. Der Préfet honoraire wiederum kreuzt seine Farben, um sein Gold in die Mitte des Violetts zu setzen.

Sind alle Fragen beantwortet? Am nächsten Ressat gibt es als Überraschung eine Abfrage!



## ENTSCHLÜSSELUNG

|  |   |                                    |
|--|---|------------------------------------|
|  | → | <b>GOUVERNEUR &amp; CONSEILLER</b> |
|  | → | <b>GOUVERNEUR HONORAIRE</b>        |
|  | → | <b>CONSEILLER HONORAIRE</b>        |
|  | → | <b>PRÉFET</b>                      |
|  | → | <b>PRÉFET HONORAIRE</b>            |
|  | → | <b>COMPAGNON D'HONNEUR</b>         |
|  | → | <b>COMPAGNON JURÉ</b>              |
|  | → | <b>COMPAGNON MAJORAL</b>           |
|  | → | <b>CHÂTELAIN(E) D'UN SOIR</b>      |
|  | → | <b>DAME DE CŒUR</b>                |
|  | → | <b>COMPAGNON</b>                   |
|  | → | <b>COMPAGNON MINISTÉRIAL</b>       |



## Die «Quatre heures du vigneron»

**F**ür seine traditionellen Quatre Heures du Vigneron bezog der Guillon dieses Jahr sein Zelt am idyllischen Ufer des Neuenburgersees, auf der Esplanade über den Bahngleisen, die die SBB vor einigen Jahren unterirdisch angelegt hatten. Ein Organisationskomitee unter der Leitung von Connétable Christian Roussy und unter der Führung eines Winzerkomitees dachte sich verschiedene Varianten aus, um auf mögliche Wetterkapriolen reagieren zu können. Diese minutiöse Vorbereitung hat sich ausgezahlt, denn die beiden Samstage spielten sich unter völlig unterschiedlichen Himmeln ab.



# Concise Ein Erfolg

**Samstag 26. August**

## EINE FAST WILLKOMMENE DUSCHE

Am 26. August kündigte MeteoSchweiz das Ende einer langen Hitze- welle und die lang ersehnte Rückkehr der Niederschläge an. So konnten die mehr als 500 Teilnehmer die neuen Regenschirme der Confrérie behändigen, die mit dem Motto versehen sind: «Trinke diesen Wein und sei gut wie er». Ein echter Erfolg für die prächtig ausgestattete Boutique des Guillon, die jedoch unter einem von Wasser durchtränkten Vordach wenig Schutz fand!

Zum Glück blieb der Regen, obwohl er hartnäckig war, eher dünn und die Besucher der verschiedenen Degustationsstände ertrugen das Wasser mit Fassung und gut gelaunt. Die relative Frische der Luft erlaubte es, die Weine bei korrekter Temperatur zu geniessen. Die Entdeckung der Crus von Bonvillars verlief entsprechend angenehm. Nur die Kleider der Conseillers wurden durch den Regenguss schwer und schwerer... Man munkelt, dass einige fast eine Woche zum Trocknen brauchten.

Zur Zvieri-Zeit konnten unter dem grossen Zeltdach die für den Vormittag geplanten Ansprachen (sie wurden abgesagt und auf den späten Nachmittag verschoben) ohne Probleme gehalten werden. Héraut, Prévôt, Gemeindepräsident, Chantres et Clavendiers produzierten sich vor einem aufmerksamen Publikum, während die Fanchettes zur Freude aller eilig Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und Kaffee an die hungrigen Gäste verteilten. Eine kurze Auffhellung zeigte uns sogar das prächtige Panorama des Seeufers in einem schönen Licht. Die Dankesworte des Gouverneurs beendeten eine Veranstaltung, die sowohl innen als auch aussen gut begossen war.



# in zwei Etappen

**Samstag 9. September**

## HEMMUNGSLOSER SONNENSCHNEIN

Zwei Wochen später war der Regen der ersten Quatre Heures bereits Geschichte. Der «Schönwetterplan» konnte aktiviert werden. Auf dem Dorfplatz hielten inspirierte Redner ihre Begrüssungsansprachen, bevor ein neues Kontingent von über 500 Personen die Stände der Winzer stürmte. Die Teilnehmer hatten diesmal die Regenschirme verschmährt und sich auf die neuen Mützen der Confrérie mit unserer berühmten Aufforderung «en perce!» («Fass auf!») gestürzt.

Die Conseillers trankten dieses Mal die Innenseiten ihrer Roben mit ihrem Schweiss. Die Teilnehmer suchten Schutz unter den Sonnenschirmen, die entlang der Stände verteilt waren, während die Winzer um die Frische der Flaschen wetteiferten und ihren kostbaren Nektar erst im letzten Moment aus der Kühlbox holten. Das herrliche Wetter brachte die Schönheit des Ortes perfekt zur Geltung. Auch hier sorgten der Geist der Chantres et Clavendiers sowie die Grosszügigkeit des ebenso köstlichen wie reichhaltigen Essens für den Erfolg einer Veranstaltung, die damit endete, dass der Gouverneur dem Vorsitzenden des Organisationskomitees, Alexandre Taillefer, den Titel eines Compagnon juré verlieh.

Ein Achtungserfolg für manchmal wenig bekannte Weine, die den Umweg über Concise, das letzte Waadtländer Dorf auf dem Weg in den Kanton Neuenburg, mehr als verdienen. Jeder konnte die Vielfalt der Appellation Bonvillars in Form von hochwertigen Weiss-, Rosé- und Rot- sowie Schaumweinen entdecken.

## APPELLATION BONVILLARS AOC

Concise ist das letzte Waadtländer Dorf auf dem Weg in den Kanton Neuenburg und gehört zu den zehn Dörfern, die die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Bonvillars führen. Die 180 Hektar grosse, wenig bekannte AOC zeichnet sich durch geringe Niederschläge und die erfrischende Nähe des Neuenburgersees aus. Chasselas, Pinot Noir und Gamay sind die beliebtesten Rebsorten, doch dank der Vielfalt der Böden und Mikroklimata können auch viele andere Rebsorten wie Chardonnay und Merlot grosszügige und exzellente Weine hervorbringen.







**D**er Norden? In der heutigen Sahara-Atmosphäre könnten Sie versucht sein, mich als Spinner zu bezeichnen! Eine Atmosphäre, die die Conseillers des Guillon in ihren schweren, absolut wasserdichten Flanellkleidern, die sich hartnäckig gegen jede Luftzirkulation wehren, zu schätzen wissen... Meine Damen und Herren, unsere Outfits sind garantiert vakuumverpackt!

Aber zurück zur Geografie: Concise liegt im nördlichen Teil des Waadt-länder Weinbaugebiets, ganz in der Nähe der Neuenburger Grenze... Apropos: Später sollten Sie sich nicht über den Bereich hinauswagen, der für die Degustationen vorgesehen ist... Die Confrérie möchte jeden diplomatischen Zwischenfall mit den Nachbarn vermeiden.



# Concise

## Das ist der Norden!

Concise liegt in der Appellationszone Bonvillars... «Bon» ist zweifellos nicht ausreichend, um die Weine der Region einzuordnen, man sollte eher von Trèsbonvillars oder Excellentvillars... sprechen. Aber nicht von Grandvillard... das gibt es schon andernorts...

Wenn Sie am Samstag so zahlreich nach Concise reisen, dann weil Sie bereits wissen, dass die Weine hier bemerkenswert sind. Compagnonnes, Compagnons und Freunde, aber auch eine Schar von Compagnons d'honneur, Compagnons jurés, Compagnons majoraux, eine Dame de coeur, ein Préfet, aber kein Waschbär... Sie alle sind bereit, Ihre geschärften Ge-

schmacksknospen der köstlichen Kunst der Degustation von Waadt-länder Weinen zu unterziehen. Ich kann förmlich spüren, wie Sie vor Ungeduld scharren... Die Winzer der Appellation Bonvillars hingegen stehen in den Startlöchern... bereit, ihre Wettkampfkorkenzieher zu zücken...

Die Produzenten kommen aus Concise und Bonvillars, Onnens, Corcelles-près-Concise, Grandson und aus dem fernen Ausland, aus Vaumarcus...! Und nicht zu vergessen... CHAMPAGNE! Champagne... es ist ein tolles Gefühl, das sagen zu können, ohne dass gleich ein zersauster Beamter des französischen Landwirtschaftsministeriums auftaucht und sich grün und blau ärgert!

Hoch leben die Crus der AOC Bonvillars, hoch leben die Rebibes, auf Deutsch das Gehobelte! Nein, es gibt keinen Hobelkäse zum Aperitif... und das ist auch gut so... die Hobelspäne, um die es hier geht, sind die Späne aus der Forstwirtschaft... Rebibes ist nämlich der Spitzname der Einwohner von Concise... Und in Concise, da muss heute niemand verdursten! Wieder einmal ist der Moment gekommen, mit Kraft und Begeisterung zu verkünden: Gelobt sei der Wein!



COMMANDEZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE

# CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

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)

Passez commande sur notre site  
[cavedelacrausaz.ch](http://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](http://cavedelacrausaz.ch)

Nom/Prénom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_

NP/ Lieu: \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_

Email: \_\_\_\_\_

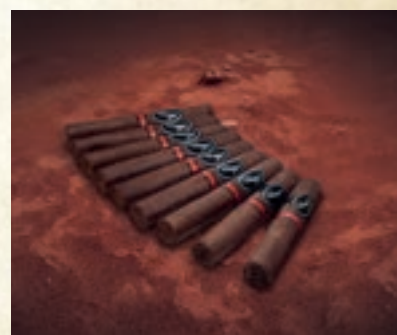
Signature: \_\_\_\_\_

A retourner à: Bettems Frères SA  
Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy  
[fechy@cavedelacrausaz.ch](mailto:fechy@cavedelacrausaz.ch)





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



## TABAC BESSON

Magasin spécialisé dans la vente  
de tabacs, cigares et spiritueux

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



«Dépositaire Davidoff depuis 50 ans»

*Davidoff*  
CIGARS





HINTER DEN KULISSEN  
VON SCHLOSS CHILLON

# Adeline Grüner-Mayor

## 3. KELLERMEISTER-GENERATION



*«Wir sind  
wirklich ein  
tolles Team und  
verbringen eine  
tolle Zeit im  
Schlosskeller»*

**Adeline Grüner-Mayor**  
mit ihrem Vater Jean-Philippe  
Mayor, Chefkellermeister

**D**er Wein wird von der Confrérie du Guillon mit Respekt behandelt. Es bedarf somit einer guten Logistik, damit die Crus verwöhnt werden, bevor sie unter perfekten Bedingungen an den Ressats ausgedient werden. Seit jeher (oder zumindest fast) ist es die Familie Mayor, die sich darum kümmert. Grossvater Albert begann das Geschäft im Familienkeller, den er in Vevey übernommen hatte, und wurde so zum Chefkellermeister. In diesem Keller werden bis heute die 7000 bis 10'000 Flaschen der Confrérie gelagert. Alberts Sohn Jean-Philippe trat das Erbe vor etwa 40 Jahren an, als die Zahl der Ressats immer weiter anstieg.

## DIE KELLERMEISTER



Die Kellermeister, erkennbar an ihrer schwarzen Schürze und ihrer Weste, sind für die Weine der Ressats verantwortlich.

Im Schlosskeller halten sie diese bei der richtigen Temperatur, bevor sie die Flaschen entkorken und verkosten, um sich von ihrer Qualität zu überzeugen.

Noch immer leitet er das kleine Team von acht Kellermeistern, von denen drei an jedem Ressat-Tag die Weine vorbereiten, damit der Abend ein Erfolg wird. Und seit etwa zehn Jahren kann er auf seine Tochter Adeline zählen, dritte Generation Mayor Kellermeister des Guillon, die ihn bei dieser Aufgabe unterstützt. Die vierte Generation ist möglicherweise schon im Anzug, denn Adeline, die sich auch um die Weinberge der Familie kümmert, hat kurz vor den Ressats de la Tchatche ein Baby zur Welt gebracht.

«Wir sind wirklich ein tolles Team», schwärmt sie mit ihrer gewohnt guten Laune, «und wir haben eine tolle Zeit im Schlosskeller. Das ist auch der Grund, warum wir hier arbeiten.» Der

Mayor-Keller liefert jeden Freitag die für das Wochenende benötigten Flaschen auf Schloss Chillon ab. Und holt den Rest am Montagmorgen wieder. «Wir haben immer eine Reserve, falls es Probleme gibt.»

Die drei Kellermeister treffen gegen 16 Uhr ein, um die Weine vorzubereiten. Zunächst die für das «tiran au Guillon», mit dem der Abend eröffnet wird, dann die für den Aperitif und schliesslich jene für das Essen. «Wir öffnen die etwa siebzig Flaschen kurz vor jedem Gang. Die Flaschen mit Drehverschluss werden beschnuppert,

um jeden Zweifel auszuschliessen, die mit Korken werden auf falschen Geschmack oder Oxidation hin verkostet. Aber es gibt glücklicherweise kaum noch Probleme, seit der Grossteil der Weine mit Diam (Anm. d. Red.: Korkaggregat, dessen Behandlung die auf den Wein übertragenen Fehler begrenzt) verkorkt wird. Vor einigen Jahren hatten wir Sorgen mit alten Dézaleys, die nicht alle in perfektem Zustand geliefert wurden.» Die Fanchettes giessen anschliessend den Nektar in ihre Zinnkannen.

Wer den Schlosskeller besucht, weiss, wie gedrängt der Ort mit fröhlichen Conseillers oder glücklichen Gästen sein kann. «Kurz vor dem Essen kann es zwar etwas hektisch zugehen, aber es ist eine schöne Atmosphäre, während wir arbeiten.» Die Kellermeister, die fast alle selbst Winzer sind, freuen sich auch über den spontanen Besuch der Gais Compagnons oder der Trompettes, die für Unterhaltung sorgen.

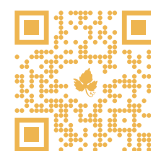


QUALITÉ, ÉMOTIONS  
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVERNE  
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

AVY.CH



# Confrérie du Guillon: Es war einmal

*Vor etwas mehr als 50 Jahren, am 24. November 1972, legte Gouverneur Robert Anken einer internationalen Berühmtheit aus der Welt der Unterhaltung, dem englischen Schauspieler Peter Ustinov, das Band der Ehrenmitgliedschaft um den Hals.*

## Ustinov

**Moment der Wahrheit für Peter Ustinov. Am Guillon muss der äusserst erfahrene Schauspieler nicht auf die Haltung achten, sondern sich auf die Präzision der Geste konzentrieren.**



# Peter

**E**inem breiten Publikum in der Rolle des Hercule Poirot bekannt, war Ustinov ein vielseitiges Talent und nicht nur Schauspieler (er spielte in über 70 Filmen mit), sondern auch Autor, Regisseur (u. a. Opernregisseur mit Georg Solti), Drehbuchautor und Produzent. Er war sogar Rektor einer Universität! Der hervorragende Imitator war so polyglott - er sprach fließend Englisch, Französisch, Deutsch, Spanisch, Italienisch und Russisch -, dass er häufig seine eigenen Filme synchronisierte. 1957 liess er sich in Bursins nieder.

Der Mann, der für seine Karriere die Welt bereiste und sich überall zu Hause fühlte, hatte sich in diesen Fleck Erde verliebt, wo er Ruhe und einen willkommenen Ankerpunkt fand. Er erwarb sogar einen 3000 m<sup>2</sup> grossen Chasselas-Weinberg in der Nähe seines Wohnhauses, der seine Integration in die Region La Côte und seine Liebe zum Waadtländer Wein bezeugte.

Der Lebemann war auch ein Humanist: In den letzten dreissig Jahren seines Lebens engagierte er sich als Botschafter des guten Willens und Spendensammler für die UNICEF und besuchte einige der am meisten benachteiligten Kinder der Welt. Im Jahr 2003 gründete er das Ustinov-Institut in Wien, um Brücken zwischen den Kulturen zu bauen und den gegenseitigen Respekt zu fördern.

Peter starb 2004, aber sein Engagement wird von seinem Sohn Igor, einem bekannten Bildhauer, fortgesetzt. Mit der Versteigerung eines Chasselas unter dem Namen Ustinov ehrt er seinen Vater und macht unsere identitätsstiftende Rebsorte zu einer Galionsfigur im Kampf gegen Vorurteile. Einerseits werden die Gewinne aus dieser Aktion an die oben genannte Stiftung gespendet, andererseits sehen sich einige «Eliten», die sich für internationale Spitzenweine begeistern, dazu veranlasst, den Wert einer unterschätzten Rebsorte anzuerkennen. Eine Idee, die unsere Confrérie natürlich nur begeistern kann.





**NOTIZEN DES  
CHANCELIERS  
EDOUARD  
CHOLLET**

# Freier Zu- gang

**«Wir wagen zu sagen, dass der  
Waadtländer Wein niemanden  
am Wegrand stehen lässt oder  
den Ranglosen verachtet.»**



**V**or fast einer Generation hatte ein selbstbewusster Wirtschaftsjournalist die Confrérie du Guillon kontaktiert, um einen Artikel über Netzwerke in der Schweiz zu schreiben. Er ging davon aus, dass die Mitgliedschaft im Club der Illuminaten von Chillon dazu beiträgt, schneller in das soziale Em-pyreum aufzusteigen als über die Stufen des Verdienstes allein. Wie das Sprichwort sagt: «Geben Sie mir die Rhabarber, ich gebe Ihnen die Senna», ein Prinzip der Kumpanei, das ein ehemaliger Waadt-länder Staatsrat so beschrieb: «Tu m'tires, j'te pousse» (Du ziehst mich, ich schiebe dich). Kurzum, nach einigen Minuten des Fragens, die auf eine völlige Unkenntnis sowohl der Ziele unserer Institution als auch der wohltuenden Wirkung des Waadtländer Weins hindeu-teten, steckte der Mann seinen Stift schnell wieder ein. In der Annahme, er hätte einen Hasen aufgeschreckt, wurde er vom Klopfer kaum wahrgenommen.

Natürlich wäre es schön, wenn man dank der Mitglied-schaft in der Confrérie über Wasser gehen oder Brote vermehren könnte. Tatsache ist, dass heutzutage schon eine Kleinigkeit ausreicht, um ein Gefühl der Ausgrenzung zu vermitteln. Ohne schon zu bedauern, keinen Zugang zum renommierten St. Moritz Bob-sleigh Club oder direkt zum Ohr der Könige zu haben, fühlt man sich fast wie ein Ausgestossener, wenn man

keine Cumulus-Karte vorzeigen kann...

Wir wagen zu sagen, dass der Waadtländer Wein niemanden am Wegrand stehen lässt oder den Ranglosen verachtet. Denjenigen, die zu Unrecht darauf beharren, dies zu glauben, sagen wir Folgendes: Die Türen unserer Confrérie sind weit und hoch. Es gibt keine Koopta-tion, keine Aufnahmeprüfung, keinen Numerus clausus: Wer will, kann in das Reich der Confrérie du Guillon eintreten, unter der einzi-gen und einfachen Bedingung, dass er zwei Paten hat, was für jeden, der in einer Gesellschaft lebt, keine grosse Sache sein sollte.

Es bleibt die grundlegende Frage, die für ehrgeizige Menschen sehr beängstigend ist: Wenn die Confrérie du Guillon nicht dazu beiträgt, den Lebenslauf zu verbessern, wozu kann sie dann gut sein? Um ge-meinsam intensive Momente der Glückseligkeit zu erleben, seinen Tisch für neue Gespräche zu teilen, mit einem Glas in der Hand die Arbeit des Winzers und das Terroir, das er zur Geltung bringt, zu feiern. Bei solchen Beziehungen haben wir Lust auf mehr!

## IMPRESSUM

LE GUILLON Zeitschrift der Waadtländer Weine seit 1954

**Sich abonnieren** → 2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.- → [www.revueleguillon.ch](http://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

**Partner:** 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

**Reguläre Redakteure:**  
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 Abbildungen:**  
Enzed, Lausanne,  
Mélanie & Nicolas Zentner,  
Mathieu Moret

**Reguläre Fotografen:**  
Brigitte Besson, Sandra Culand,  
Edouard Curchod, Louis Dasselborne,  
Déclic Photographies, Sandrine  
Lagnaz, Julie Masson, Céline Michel,  
Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert.

**Fotolitho:**  
L'atelier prémédia

**Druck:**  
PCL Presses Centrales SA

**Anzeigen/Werbung:**  
Advantage SA,  
[regie@advantagesa.ch](mailto:regie@advantagesa.ch),  
021 800 44 37

**Vaudois**  
L'EXCELLENCE DES TERROIRS

# Plus de 100 créations d'entreprises vaudoises financées chaque année



[www.bcv.ch/impacts](http://www.bcv.ch/impacts)

 **BCV**  
Ça crée des liens



# HANDARBEIT HERZBLUT HEIMAT

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



SWISS WINE

Das Terroir der Schweizer Weinbauregionen ist einzigartig und erfordert viel Handarbeit. Mehr als 2500 Winzerinnen und Winzer verarbeiten die auserlesenen Rebsorten nach alter Handwerkstradition zu erstklassigen Weinen.

Schweiz. Natürlich.