

# LE

ZEITSCHRIFT  
DES WAADT-  
LÄNDER  
WEINS

NR. 64 - SOMMER 2024  
REVUELEGUILLON.CH

# GUILLON

CONFRÉRIE  
DIE FRAUEN ZIEHEN  
IN DEN CONSEIL  
DU GUILLON EIN

WEINTOURISMUS  
30 KM WEINWANDERWEGE  
DURCHS CHABLAIS

PORTRÄT  
PIERRE-YVES POGET  
VON DER CAVE  
MIRABILIS

*DOSSIER  
APÉRO!* ✨





# 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)



# Die Kunst des Apéros



Die Kunst des Apéros wird selbstverständlich zu jeder Jahreszeit gepflegt, ihren Höhepunkt erreicht sie aber, wenn die schönen Tage nahen. Es braucht keinen speziellen Anlass mehr zum Feiern, ein Sonnenstrahl genügt, ein paar solide und einige flüssige Viktualien, die auf eine mehr oder weniger gerade Unterlage gestellt werden – an gewissen Tagen wird der Tisch zu einem echten Luxus und ein Baumstrunk oder eine Steinmauer wirken plötzlich höchst einladend. Das Wichtigste nicht zu vergessen: Der Apéro ist für Gruppen von mindestens zwei Personen gedacht! Eine Einzelperson kann sich selbstverständlich auch solo ein köstliches Getränk und ein paar Terroirprodukte genehmigen, allerdings wird sie dann, wenn es hoch kommt, von einem Moment des Trostes oder der Kontemplation sprechen. Denn der Begriff «Apéro» meint nicht nur ein Getränk und etwas zum Knabbern, nein, er bezeichnet in erster Linie den geselligen Austausch. Also etwas, das unbezahlbar ist! Im Jahr 2024 mehr denn je...

Auf die Isolation der Pandemie folgten nahtlos die finanziellen Schwierigkeiten der Rezession, das Grauen des Kriegs und die Angst vor der Künstlichen Intelligenz. Keine Frage: Der Beginn dieses Jahrzehnts hat uns alles andere als pfleglich behandelt. Immerhin ein Trost, wenn auch nur ein schwacher: Die «Zoom-Apéros» sind endgültig Geschichte... Wenn man sich daran erinnert, erkennt man: Was für eine Häresie! Denn was interessiert schon der Inhalt des Glases oder des Tellers, der menschliche Kontakt ist es, der zählt und diese soziale Praxis *par excellence* ausmacht. Ein Moment ausserhalb der Zeit, ein Vektor der Entspannung... Auch die Freunde der Freunde sind willkommen, ja, selbst lächelnde Passanten, beschwingt durch die Ahnung der nahenden Sommerferien. Klar, man spricht trotzdem ein wenig vom Job, und aus Versehen kommen da und dort ein paar geopolitische Streitgespräche auf. Doch diese Themen halten sich nie lange, denn schon bald steht ein munterer Geselle auf und unterbricht allzu ernste Diskussionen mit einem «Ich gehe mal Flütes holen»!

Im Waadtland ist der Apéro weit mehr als nur simple Gaumenfreude, er schwingt sich in den Rang einer veritablen Institution auf. Unter der unbestrittenen Alleinherrschaft des Chasselas geht dieser fröhliche Augenblick deutlich über die Grenzen des simplen Rituals hinaus und wird zur Zelebrierung der Geselligkeit und des sozialen Zusammenhalts. Weit mehr noch als die delikatsten Aromen der lokalen Rebsorten wirkt hier die Magie der menschlichen Begegnung. Kein Bildschirm kann mit dieser authentischen Gemeinschaft rivalisieren, wo sich Blicke kreuzen, Stimmen vermischen und anregende Gespräche geführt werden. Der Apéro ist eine Kunst – und erinnert uns glücklicherweise an unser fundamentales Bedürfnis nach realen Verbindungen.

Santé – und einen schönen Sommer!

**Gisèle Ferrot und Anick Goumaz**



**MIT EINEM KLICK ABONNIEREN**

2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.-

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



38

Spaziergang  
durchs Chablais

26

Apéro zum Essen



03 EDITO

07 LESERBRIEFE

08 KURZ UND BÜNDIG

10 AGENDA

12 DER WAADTLÄNDER  
WEIN UND ICH

Pascal Meyer

DOSSIER

15 Die Geschichte des Apéros

16 Was im Carnotzet passiert...

21 Nur ein Gläschen

23 Der Apéro der Experten

24 Einige Ideen für Apéroweine

26 Den Apéro kann man auch essen

30 PORTRÄT

Pierre-Yves Poget,  
Cave Mirabilis in Agiez

34 WORTE EINES KÜCHENCHEFS

Laetitia und Johann Stauffacher

38 WEINTOURISMUS

Per Pedes durchs Chablais

24

Apéro zum  
Trinken



Pierre-Yves Poget,  
Cave Mirabilis

30



68

Drei Frauen in ihren Roben



Die jurassischen  
Ressats

62



- 48 **KOOPERATIVE**  
Die Société Vinicole de Bex
- 50 **DIE ZAHLEN DES WAADTLÄNDER WEINS**
- 52 **DAS INTERVIEW**  
Martin Pidoux
- 54 **AKTUALITÄT**  
Who is who?
- 57 **VAUDOISERIE**

TITELBILD  
© Fedi Gioia

  
Confrérie du Guillon  
Fondée en 1954 Les vins vaudois

- 61 **WORT DES GOUVERNEURS**
- 62 **DIE JURASSISCHEN RESSATS**
- 68 **DREI FRAUEN IM CONSEIL**
- 70 **DER PETIT CONSEIL**
- 74 **COTTERD** Berner Guillonneur
- 77 **QUATRE HEURES DU VIGNERON** Lutry
- 79 **HINTER DEN KULISSEN** Der Illustrator
- 81 **ES WAR EINMAL** Gilles
- 82 **NOTIZEN DES CHANCELIERIS**



WYSCHIFF.CH  
BE DIFFERENT. BE SWISS.

# Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine

Voyage découverte dans le monde savoureux des vins suisses



Schweiz. Natürlich.

Kommende Anlässe / prochains événements 2024:

Solothurn / Soleure 07. – 10.11.2024

Zug / Zoug 14. – 17.11.2024

Lausanne 22. – 23.11.2024



Verein Wyschiff Schweizer Winzer | Association Wyschiff Vignerons Suisses | wyschiff.ch

Wein massvoll genießen



Lieber Gouverneur,  
Sehr geehrte  
Redaktorinnen  
der Revue

Die Confrérie du Guillon liegt mir sehr am Herzen, so ist es mir ein Anliegen, Ihnen zu sagen, wie dankbar ich Ihnen dafür bin, dass Sie sie mit so viel Dynamik unterstützen. Ihre Revue wird nicht nur gelesen, sondern sogar erwartet! Ich kann den Weg ermessen, den die Revue in einigen Jahrzehnten zurückgelegt hat. Und ja, ich war die erste Sekretärin der Confrérie, 1972 eingestellt vom Gouverneur Robert Anken. Damals ein gewagter Schritt, eine Frau unter all den Conseillers! Ich habe wundervolle Momente erlebt und grosse Persönlichkeiten kennengelernt, vor allem aus Politik, Kunst und Diplomatie. Die Confrérie führt zu Begegnungen und der Waadtländer Wein verbindet.

Françoise Gaemperle

Danke für Ihre berührenden Worte, liebe Frau Gaemperle! Die Zeit vergeht, der Wein fliesst in Strömen, verbindet und erfreut wie ehedem. In diesem Jahr sind Frauen nicht mehr nur Sekretärinnen, sondern auch Conseillères.

Mit dieser kurzen Nachricht möchte ich Ihnen zu der exzellenten Ausgabe des Guillon gratulieren, die ich gerade mit sehr viel Vergnügen gelesen habe. Reichhaltig, informativ, vielfältig, luftig... kurz: ein echtes Vergnügen!

Conrad Briguet,  
Direktor von Changins

Vielen Dank, sehr geehrter Herr Briguet, für Ihre Worte, welche die ganze Redaktionsequipe dazu motivieren, weiterhin ihr Bestes zu geben, um zweimal pro Jahr eine qualitativ hochstehende Publikation herauszugeben.

# 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.

JA, WIR SIND  
**4000**



In der letzten Ausgabe unserer Revue erwähnten wir die 3720 Compagnons und Dames Compagnons. Dabei haben wir die Honoratioren und die Compagnons ministériels nicht mitgezählt. Grund genug, diese kumulierte Zahl zu korrigieren und noch einmal hervorzuheben, dass die Confrérie du Guillon weltweit die zweitgrösste bacchantische Confrérie ist, nach derjenigen der Chevaliers du Tastevin im Burgund.

**BLANC  
SUR ROUGE,  
RIEN NE  
BOUGE**



Anregende Diskussionen bei der Redaktionssitzung diesen Frühling. Was will die bekannte Redewendung sagen, dass der Weisse vor dem Roten getrunken werden soll oder umgekehrt? (Im Deutschen ist es klar: «Weiss auf Rot, das macht dich tot.») Zwei Denkschulen stehen sich gegenüber. Es scheint, die Redewendung stamme aus der Marine: Ist die weisse Flagge gehisst, ist das Quartier frei, das Meer ruhig. Umgekehrt: Ist die rote Flagge oben, ist das Meer aufgewühlt und man bleibt an Bord. Man beginnt also mit dem Weissen und geht dann zum Roten über. Die Anhänger der «rincette», des Gaumenspülens mit einem Chasselas, wehren sich vehement für die andere Erklärung: Man trinkt zum Schluss einen Weissen. Vor allem im Kanton Waadt. Und Sie, was denken Sie?

**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

## «Lausanne à Table» feiert sein zehnjähriges Jubiläum

Berühmt für seine Pop-up-Restaurants an ungewohnten Orten und für sein «Miami Festival», feiert «Lausanne à Table» – der Anlass, der unzählige Gourmands anzieht – dieses Jahr sein zehnjähriges Bestehen. Das beeindruckende Geniesserprogramm bietet für jeden Geschmack etwas. Fans von Waadtländer Weinen werden begeistert sein von der «Fête des Vignerones» (8. Juni), der «Table des Vigne.Rhône.s» (19. Juni) oder von «Skinny dipping dans les vignes» (13. Juli), einem nostalgischen Menü, bei dem die Sauce die Hauptrolle spielt. [www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

# 90 000

PERSONEN HABEN DIE OFFENEN WEINKELLER IN DER WAADT VOM 18. UND 19. MAI BESUCHT.

Ein schöner Erfolg für die Offenen Weinkeller in der Waadt am Pfingstwochenende vom 18. und 19. Mai, trotz sehr kapriziösem Wetter. Mehr als 260 Winzerinnen und Winzer im ganzen Kanton haben bei dieser 14. Ausgabe mitgemacht.



## Zwei Waadtländer Chasselas unter den besten Parker-Weinen

Der immer selektiver werdende Robert-Parker-Guide hat die 50 am besten bewerteten internationalen Weine vorgestellt. (Vor zwei Jahren umfasste die Auswahl noch 200 Referenzen.) Umso stolzer dürfen die Waadtländer sein, denn auf dieser gestrafften Liste finden sich zwei Chasselas aus der La Côte AOC: der Morges Vieilles Vignes 2022 der Cave de la Côte und der Premier Grand Cru 2021 des Château de Malessert. «Die Schweiz produziert Weine von Weltklasse», betonte Stephan Reinhardt, der den Guide Robert Parker Wine Advocate in der Schweiz vertritt, vor der Presse.

# YVORNE

## auf dem Sprung, die erste ökologisch nachhaltige Weinbaugemeinde zu werden



Seit drei Jahren engagiert sich die Association Yvorne Grandeur Nature in einem ehrgeizigen Projekt: aus Yvorne die erste Schweizer Weinbaugemeinde zu machen, die zu 100% einen nachhaltigen, Fauna und Flora respektierenden Weinbau betreibt. Unter der wissenschaftlichen Beaufsichtigung der Hochschule Changins, zielt dieses Projekt darauf ab, die Weinbaupraktiken stetig in eine umweltfreundliche, auf Biodiversität setzende Richtung zu entwickeln. Die ersten Resultate dieser Initiative sind bereits sichtbar – und markieren damit den Beginn eines bedeutsamen Wandels in der Weinlandschaft der Region.



## Yves-Alain Perret, Sieger beim Concours des Plant Robert

Lutry brillierte mit dem Sieg von Yves-Alain Perret bei der zweiten Ausgabe des Concours um den besten Plant Robert. Perret folgt auf die Domaine Potterat, Gewinnerin im Jahr 2023. Organisiert von der Vereinigung Plant Robert in Partnerschaft mit Slow Food Vaud, zelebriert dieser Anlass die ikonische Rotweinsorte der Region Lavaux. Eine dritte Ausgabe ist für 2025 vorgesehen. Eine weitere Gelegenheit, diese emblematische Rebsorte in den Fokus zu stellen und ihr Renommee zu stärken.

## Die Jungen aus dem Lavaux, gemeinsam für einen «Coup d'Blanc»

Jünger als 25 sein, zwischen Villette und Chardonne leben und eines Tages den Familienbetrieb übernehmen wollen: Das sind die Kriterien, die erfüllt sein müssen, wenn man der Vereinigung der jungen WinzerInnen des Lavaux beitreten will. Frisch gegründet, umfasst sie 18 Junge aus 15 Kellereien. Letztere haben ihre Verbindung unverzüglich mit einer konkreten Aktion, sprich mit dem Keltern einer gemeinsamen Cuvée, besiegelt. Es handelt sich dabei um eine Chasselas-Assemblage aus dem Lavaux mit dem eingängigen Namen «Coup d'Blanc», auf den Feinhefen ausgebaut und für 20 Franken pro Flasche angeboten. Zehn Prozent des Erlöses gehen an die Stiftung Changins, zur Unterstützung der Berufsbildung. [www.coupdblanc.ch](http://www.coupdblanc.ch)



## HUMUS & WINE

### 2024 geht es weiter

Die Sessions «Humus & Wine» vermählen Wein und Musik an verschiedenen aussergewöhnlichen Orten. Organisiert vom Label Humus und der Brasserie von Montbenon, bieten sie Konzerte in intemem Rahmen, etwa auf Weingütern, Schlössern und Museen. Für die neue, vierte Saison trifft man sich auf dem Château de La Sarraz (23.6.), dem Clos de la République in Eppesses (1.9.) oder der Tour de Marsens in Puidoux (8.9). [www.humusandwine.ch](http://www.humusandwine.ch)



*«Der Anstieg der Verkäufe von Schweizer Wein im Jahr 2023 zeigt, dass es durchaus ökonomische Auswirkungen hat, wenn die Politik die finanziellen Mittel freigibt.»*

Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine Promotion, zur Steigerung des Konsums von Schweizer Wein um 3,8% im Jahr 2023

# 2023

Waadtländer Weine (Weisse, Rote, Rosés, Schaumweine und Süssweine) wurden von den Jurymitgliedern der Selektion der Waadtländer Weine degustiert und bewertet. Es wurden 222 Medaillen verteilt, 74 goldene und 148 silberne.



## Die künftige Welthauptstadt des Chasselas ist... Aigle!

Das Château d'Aigle hat diesen Frühling seine neue Strategie enthüllt. Die neue Association du Château d'Aigle et de ses Musées (ACAM) will Aigle in den Rang der Welthauptstadt des Chasselas erheben. Dieses Projekt beinhaltet die Umwandlung des Zehntenhauses in ein internationales Haus des Chasselas sowie die Gründung eines internationalen Etikettenmuseums mit einer aussergewöhnlichen Sammlung von mehr als 350'000 Etiketten. Zu diesem Übergang gehören auch organisatorische Veränderungen, gekennzeichnet durch den Abgang des bisherigen Direktors und Konservators.

2024



**Quatre heures  
du vigneron**

31. August und  
7. September  
Lutry

**Guillonneur  
de Savoie**

13. September  
La Chapelle  
d'Abondance (F)

**Ressats  
de Platine**

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

**Agenda**



- **30. Juni**  
**SENTIER GOURMAND LAVAUX**  
[sentiergourmandlavaux.ch](http://sentiergourmandlavaux.ch)
- **2. Juli**  
**PREISVERLEIHUNG DER SELEKTION DER WAADTLÄNDER WEINE**  
CUBE in Morges  
[selection-vins-vaudois.ch](http://selection-vins-vaudois.ch)
- **20. Juli**  
**BALADE GOURMANDE IN VULLY-LES-LACS**  
[balade-gourmande-vully-les-lacs.ch](http://balade-gourmande-vully-les-lacs.ch)
- **7. September**  
**HALBMARATHON DER CÔTES DE L'ORBE**  
[semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch](http://semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch)
- **15. September**  
**BALADE GOURMANDE IN ARNEX-SUR-ORBE**  
[yverdonlesbainsregion.ch](http://yverdonlesbainsregion.ch)
- **27. bis 29. September**  
**76. ERNTEFEST IN LUTRY**  
[fetedesvendanges.ch](http://fetedesvendanges.ch)
- **30. Oktober bis 3. November**  
**SCHWEIZER MESSE DER GOÛTS ET TERROIRS**  
Mit zahlreichen Waadtländer Winzern – Bulle  
[gouts-et-terroirs.ch](http://gouts-et-terroirs.ch)
- **1. und 2. November**  
**DIVINES! SCHWEIZER SALON DER WINZERINNEN**  
Rolle  
[divines.ch](http://divines.ch)
- **2. und 3. November**  
**LE BOURRU (OFFENE WEINKELLER IN BEGNINS, LUINS, VINZEL UND BURSINS)**  
[caveau-luins-vinzel.ch](http://caveau-luins-vinzel.ch)
- **7. bis 10. November**  
**DIVINUM AIGLE**  
[aigle.salon-divinum.ch](http://aigle.salon-divinum.ch)
- **8. und 9. November**  
**LE SALON DES CÔTES DE L'ORBE**  
Daillens  
[lesalondescotesdelorbe.ch](http://lesalondescotesdelorbe.ch)
- **4. Dezember**  
**VERSTEIGERUNG DER WEINE DER STADT LAUSANNE**  
[lausanne.ch](http://lausanne.ch)

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

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

# Verkostungsspaziergang « Von den Weinbergen zum Bankett »

Jeden ersten Samstag im Monat von 10:30 bis 12:15 Uhr

Entdecken Sie das Terroir des «Clos de Chillon»,  
unseres mehrfach ausgezeichneten Grand Cru.  
Machen Sie sich auf den Weg zurück in die  
Keller der Festung am Genfersee, vorbei an den  
Aborten und Bankettsälen. Verlängern Sie am  
Ende der Führung dieses Erlebnis mit einem  
geselligen Moment mit Wein und Häppchen!



Buchung auf [sur www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)



#chillon #closdechillon #desvignesaubanquet

© FCC Chloé Chaudet



30.10 –  
03.11.2024  
ESPACE GRUYÈRE  
BULLE

[GOUTS-ET-TERROIRS.CH](http://GOUTS-ET-TERROIRS.CH)  
goutsetterroirs   



EHRENGÄSTE



PARTNER



RAIFFEISEN

MEDIENPARTNER

[lematin.ch](http://lematin.ch)

Terre Nature

**P**ascal Meyer versteckt sich nicht hinter einer prestigereichen Appellation oder edel geprägten Etikette mit kalligrafischen Buchstaben. Tatsächlich versteckt sich der jurassische Unternehmer, Wahl-Waadtländer und Weinverrückte gar nicht, ganz im Gegenteil. Er stellt sich mit festem Händedruck und jovialem Lächeln vor und erzählt mit einfachen, ungekünstelten Worten von sich. Eine Begegnung mit dem Patron von QoQa ist wie eine Blinddegustation: Man wird immer wieder überrascht, lässt sich gerne aus der Fassung bringen und nimmt zum Abschied das herrliche Gefühl von Leidenschaft mit nach Hause, das lange nachklingt... Der Junge aus dem

Jura war definitiv nicht prädestiniert dafür, ein begeisterter Weinliebhaber zu werden (Wein nennt er übrigens zuweilen «Pinard», ohne dabei respektlos sein zu wollen). «Dort, wo ich aufgewachsen bin, trinkt man schnell sehr viel stärkere Sachen. Deshalb ja: bevor ich mein erstes Glas Wein trank, hatte ich bereits Damassine probiert!»

Sein Heimatkanton ist zwar nicht berühmt für seine Grands Crus, aber Pascal Meyer besteht darauf, dass sich die Dinge entwickeln, die jurassischen Reben älter und die Winzer... reifer werden!

Wie so viele wollte er den Grossen spielen. «Das ist witzig, denn wenn du erwachsen wirst, so mit 18 oder 20, liebst du Weine, die ich heute als marmeladig taxieren würde. Absolut simpel gestrickte, recht süsse Weine mit Karamellgeschmack. Du gibst an, sagst, das sei genial, spielst den Kenner. Dann entwickelst du dich und probierst viel technischere Sachen, degustierst mit viel professionelleren Leuten. Bei QoQa haben wir fünf Weinexperten. Beim ersten Mal scherst du dich nicht um den Typen mit seiner schönen Mineralität oder seinen Unterholzaromen, bevor du wow sagst und eine Welt des Fachwissens und der Komplexität entdeckst.»

Als Pascal Meyer sich im Kanton Waadt niederlässt und enorm viele Freundschaften im Lavaux schliesst, verändert er sich vollkommen. «Ich bin ein

# Pascal



## DER INNOVATIVE UNTERNEHMER

Pascal Meyer ist der Chef von QoQa – ein Unternehmer gegen den Strom. Mit seiner Firma realisiert er 2012 die weltweit erste interaktive Wein-Cuvée namens QV 2.0. Jeder Produktionsschritt des Weins wird im Video gezeigt und die Community dazu aufgerufen, über den weiteren Fortgang abzustimmen, etwa bei der Wahl der Rebsorten. Das hat etwas Spielerisches, bringt aber auch einem breiten Publikum die Weinproduktion nahe. Für das Projekt arbeitet er mit der Cave Beetschen in Bursins zusammen. Ihr Weisswein gewinnt beim Grand Prix du Vin Suisse eine Silbermedaille, der Rote, hauptsächlich aus Cabernet Franc gekeltert – einer Rebsorte, die Pascal Meyer liebt – gar eine goldene.

**«Ich bin ein Fan grossformatiger Flaschen! Sie machen alles viel einfacher, man braucht nicht so viele Flaschen zu entkorken und der Wein ist besser. Zumindest Magnumflaschen müssen es schon sein.»**

# Meyer

grosser, grosser, grosser Weintrinker geworden. Sobald ich angefangen habe, Wein zu trinken und die Weinwelt zu erkunden, habe ich mit der Damassine und allem Hochprozentigen aufgehört. Ich bin fast ein wenig sektiererisch geworden, sodass ich nur noch sehr wenig Bier trinke. Wenn, dann trinke ich Bier gegen den Durst, völlig uninteressant für Kenner. Und nur, wenn der Rahmen stimmt, etwa bei einem Hockeymatch. Hier bei QoQa haben wir eine Brasserie, aber ich trinke die Biere nicht, die wir produzieren, sie sind mir zu technisch. Und nie, niemals können sie einem Glas Wein die Stange halten. Mittlerweile bin ich superanspruchsvoll bei den Weisen. Ich bin ein richtiger Chasselas-Fan geworden: es gibt etliche, die ich liebe. Das geht so weit, dass ich auf ein Raclette verzichten würde, wenn ich dazu kein Glas Chasselas trinken könnte.»

Doch im Herzen wie auch im Gaumen von Pascal Meyer musste der Chasselas Platz machen für Rotwein. «Das ist es, was ich zu 90% trinke, ausser zu ge-

schmolzenem Käse. Und von diesen 90% ist gut die Hälfte Schweizer Rotwein. Im Rahmen von Qwine haben wir viel Wein von Schweizer Winzern verkauft, und das ist genial, denn so konnten wir zahllose neue Kellereien in den Fokus rücken.»

Er gibt zu, mit QoQa das zu machen, was er liebt. Sprich, die Geschichte eines Weinguts, einer Winzerfamilie zu erzählen und ständig auf der Suche nach Authentizität zu sein. Für Pascal Meyer ist der Wein sozial und gesellig, «aber ich liebe ihn auch um seiner selbst willen, auch wenn ich nie allein trinke. Ich habe das Glück, eine Frau zu haben, die ebenfalls Weinliebhaberin ist. So denke ich, dass ich in den vergangenen 18 Monaten höchstens an zwei Tagen keine Flasche entkorkt habe...»

Der vor Energie sprühende Unternehmer liebt es, seine Gäste durch den ganzen Kanton reisen zu lassen, indem er ihnen verschiedene Rebsorten zu probieren gibt. «Wir starten mit typischen Weinen aus der Côte, bevor wir ins Lavaux kommen, um dann nach Aigle aufzubrechen... Es hat überall phantastische Weine! Die Dynamik der Waadtländer in dieser Branche beeindruckt mich wirklich!»

Wer bei Pascal eingeladen ist, weiss, dass er oder sie wunderbare Entdeckungen machen wird, doch das setzt niemanden unter Druck bei der Wahl der Flasche, die man ihm mitbringen könnte. «Wir sind sehr chillig zu Hause. Meine Kumpel bringen mir lieber etwas mit, mit dem sie mich überraschen und verblüffen können als einen grossen, sündteuren Bordeaux – obwohl ich Bordeaux weiss Gott liebe!»

Pascal Meyers Leidenschaft reicht nicht nur bis zum Inhalt der Flaschen, sondern umfasst alles, was rund um den Wein existiert. «Selbstverständlich bin ich ein Fan von Gadgets! Etwa von diesem genialen Ding namens Aveine, das ist ein digitaler Dekanter, der den Wein belüftet. Du steckst ihn auf deine Flasche, stellst ein, wie viele Stunden Belüftung du möchtest und wenn du einschenkst, führt er den entsprechenden Sauerstoff zu. So brauchst du nicht zu warten mit dem Einschenken!»

## 1980

Geboren am 7. Mai

EINIGE DATEN

## 2005

Gründung von QoQa am 13. Dezember

## 2015

Das Jahr, in dem QoQa die Grenze von einer Million verkaufter Flaschen überschreitet

## 2016

Geburt seiner Tochter Lily im Monat April

## 2020

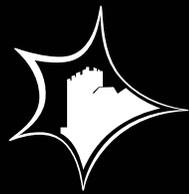
Mehr als 60'000 Flaschen Waadtländer Wein werden auf QoQa verkauft (ausserhalb der Aktion WelQome)

## 2024

Am 3. Mai Inthronisation als Compagnon d'Honneur in der Confrérie du Guillon

EIN LIEBLINGSWEIN

Er räumt ein, sich schwer zu tun mit der Wahl, so viele schöne Begegnungen mit und Entdeckungen von herrlichen Weinen hat er gemacht. So entscheidet er sich für etwas Unbekannteres, obwohl er beispielsweise Raymond Paccot bewundert. Seine Wahl fällt auf den Plan Robez, sprich den Plan Robert von Blaise Duboux. Er liebt die zugängliche Seite dieses Weins im Gaumen und seine Geschichte, die ihn zu etwas Bemerkenswertem machen.



Grands Crus et Tradition  
**Les Frères Dubois**

La passion du vin depuis 1927



**Diablement bon !**

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

Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22

*Unser Spezialdossier ist der Tradition der sogenannten «Verrée Vaudoise» (aufgenommen ins kantonale Inventar des immateriellen Kulturerbes) gewidmet, dem Waadtländer Brauch, zusammen ein Glas zu trinken. Geschichte, Orte, Zutaten, kurz: alles, was Sie schon immer über den Apéro wissen wollten!*

# apéro

**D**ie Tradition des Apéros bildet eine Blase der Geselligkeit, um auf informelle Weise einen Arbeitstag zu beschliessen oder einen guten Moment unter Freunden einzuläuten. Sie ist so tief verankert, dass sie seit Urzeiten und auf dem ganzen Planeten unveränderlich scheint. Dabei... Das Wort Aperitif kommt vom lateinischen «aperire», was «öffnen» bedeutet. Seit seinem Auftauchen war genau das seine Mission: den Magen zu «öffnen», sprich den Appetit anzuregen. Die Praxis stammt aus dem Mittelalter, wobei die Aperitif-Getränke damals eher einem Medikament auf der Basis von Kräutern ähnelten. Angesichts der jahrhundertealten Waadtländer Rebberge wäre es durchaus vorstellbar, dass unser Brauch des Apéros bis in uralte Zeiten zurückreicht. Jüngste Studien des Walliser Biologen und Ampelographen José Vouillamoz haben bewiesen, dass der Chasselas an den Gestaden des Lac Léman geboren wurde (und nicht in Ägypten, wie manche behaupteten). Die ersten schriftlichen Urkunden, die unsere Königssorte erwähnen, stammen aus dem Anfang des 17. Jahrhunderts. Doch vergessen wir nicht, dass der Wein ursprünglich vor allem bei Mönchen und Produzentenfamilien bekannt war, die ihn dem oft verunreinigten, krankmachenden Wasser vorzogen. Ob sich diese ersten Konsumenten zu festlichen Momenten vor dem Essen

bereits ein Glas Chasselas genehmigten, ist nicht überliefert... Wie auch immer: Der Kanton Waadt hat die «Verrée» 2012 ins kantonale immaterielle Kulturerbe aufgenommen. Auf seiner Website erfährt man, dass erst ab Anfang des 20. Jahrhunderts Alkohol zum Apéro ausgeschenkt wurde. Ein weiterer Irrglaube ist, die Tradition der mit dem elften Glockenschlag gemeinsam genossenen Flasche Weisswein sei in allen europäischen Regionen verbreitet. Das Gegenteil ist der Fall. Wer in Frankreich oder Italien Aperitif sagt, meint vor allem Pastis oder Wermuth. Ein spezialisierter Blog spricht gar vom «neuen Trend, Wein zum Aperitif zu trinken». Einige Zahlen dazu: Gegen 30% der Franzosen trinken weniger als einmal pro Monat Wein zum Apéro, und nur 47% der vor dem Essen genossenen Weine sind Weiss- oder Roséweine. Auch die Schweiz macht dabei mit, dank ihrem Apéritifgetränk «Stimulant», das bei seiner Renaissance 2021 zum «Stim'» geworden ist. Chasselas, Stim', Flûtes, knusprige Waffeln, Greyerzer: jeder pflegt seine kleinen Apéro-Gewohnheiten. Das gesellige Beisammensein ist und bleibt das unverzichtbare Element, egal, wo man ist und gleichgültig, was man im Glas oder auf dem Brettchen hat. Kommen Sie so, wie Sie sind und lassen Sie uns im Lauf dieses festlich angehauchten Spezialdossiers einen guten Moment zusammen verbringen. Santé!



# Was im Carnotzet passiert...

*Dieser kleine, für vertrauliche Apéros vorgesehene Raum darf gut und gerne als Waadtländer Erfindung bezeichnet werden. Der Kanton besitzt jede Menge davon. Nicht immer dort, wo man sie erwarten würde...*

**E**ine Treppe, die nie von jemandem benutzt wird, ein merkwürdiger Gang, eine unsichtbare Tür – oder im Gegenteil eine Tür, so schwer wie das Portal eines Kerkers: Die Wege, die zum Carnotzet führen, sind bisweilen unergründlich. Gemeinhin stellt man sich ein Carnotzet eng und unterirdisch vor, aber es gibt Ausnahmen.

TEXT  
Anick Goumaz



## Etat de Vaud (12 bis) ↙ ↑

Der Kanton Waadt, in vorderster Front, war es sich schuldig, die Tradition zu pflegen. Bewaffnet mit einem eindrücklichen Schlüsselbund, öffnet uns Didier Colliard, oberster Gerichtsvollzieher, eine pittoreske grüne Holztüre. Hinter ihr verbirgt sich das Carnotzet, das zwanglos «12 bis» genannt wird und im Lausanner Quartier La Cité liegt. Ein paar Stufen führen hinunter zu zwei Räumen und zwei Stimmungen: ein geräumiger Saal mit hoher Decke und rotem Backsteinboden, der zweite Raum ist kleiner und niedriger. Der erste stammt aus dem Jahr 1803 und gehörte der ECA, der Waadtländer Gebäudeversicherung, die hier ihre Archive untergebracht hatte. Die ECA ist immer noch Besitzerin, stellt aber den Raum seit bereits vierzig Jahren dem Kanton Waadt zur Verfügung. Der zweite Raum ist deutlich älter, gehörte einst zur Gendarmerie und wurde als Zelle verwendet. Weit weg von dieser etwas trüben Vergangenheit, wirkt er heute mit seinen Fotos, Archiven und gravierten Objekten fast wie ein Museum. All diese geschichtsträchtigen Gegenstände werden von immer weniger Bewunderern bestaunt; unsere Vorfahren stiegen deutlich öfter ins Carnotzet hinunter als wir. Zum Glück hat die Tradition der letzten Session vor Weihnachten überlebt, wie uns Didier Colliard anvertraut: Bei dieser Gelegenheit geniessen die Staatsräte im «12 bis» ein Fondue.

## ECAL ↗

Einige Dekorationselemente des «12 bis» wurden anfangs 2000 von der ECAL (Ecole Cantonale d'Art de Lausanne) und ihrem emblematischen Direk-



# ... bleibt im Carnotzet!

tor, Pierre Keller, angebracht. Diese Zusammenarbeit vermittelte ihm vielleicht die Idee, in seiner Schule selber ein Carnotzet einzurichten, damals, beim Umzug nach Renens. Vom ersten Schritt an fühlt man sich an diesem verborgenen, unbekanntem Ort heimisch, der Kies knirscht unter den Füßen. «Wer aus dem Carnotzet kommt, hinterlässt weisse Fussabdrücke auf dem Spannteppich», grinst Direktor Alexis Georgacopoulos. Unmöglich, unbemerkt hierher zu kommen. Claude-Alain Mayor, Ratsmitglied der Confrérie du Guillon und ehemaliger Vizedirektor der ECAL, kehrt zum ersten Mal an den (Tat-?) Ort zurück. Er räumt ein, der Raum sei «zu den Zeiten von Pierre Keller etwas übernutzt worden». Er wollte die Ambiance eines Carnotzets, «aber mit der Handschrift der ECAL». Das Ziel wurde selbstredend erreicht: Das Carnotzet präsentiert sich schlicht, minimalistisch, aber mit Geschmack dekoriert. Selbst wenn die grossen Holztische heute weniger Besucher sehen, bleibt die Tradition bestehen, vor allem, wenn sich Experten aus allen Ecken der Schweiz und Europas versammeln, um die Jurys für die Examen zum Studienabschluss zu bilden. Der Rahmen lädt zur Erholung ein nach langen Arbeitstagen, und bisweilen fallen Sprüche: «Was im Carnotzet passiert, bleibt im Carnotzet.»

## EHL →

Nicht weit von hier verfügt eine andere weltweit bekannte Schule über ein eigenes Carnotzet. Die EHL, die Hotelfachschule von Lausanne, war es sich schuldig, eine Ecke ihres Untergeschosses der Kunst des Aperitifs im kleinen Kreis zu widmen. Hier findet

man keine typische Winzeratmosphäre, sondern eher das Standing dieser exzellenten Schule. Auch hier hatte Pierre Keller seine Hand im Spiel. 2014, als Präsident des OVV, hat er sich mit der EHL zusammengetan, um hier das «Carnotzet des Vins Vaudois» zu eröffnen. Zwar prangen Namen und Logo des OVV immer noch auf den Mauern, aber die Zusammenarbeit wurde beendet und die Crus aus der Region haben ein wenig Platz gemacht für schöne Weine aus aller Welt. Ein notwendiges Übel für diese weltweit anerkannte Schule, die Studierende aus 90 Nationen vereinigt. Wie an der ECAL hat man nur Zutritt in Begleitung von Direktionsmitgliedern, Studierende sind ausgeschlossen. Hin und wieder heben hier prominente Persönlichkeiten wie Botschafterinnen, Konsulin oder Bundesrätinnen ein Glas.



Robert Parker  
WINE ADVOCATE



MERLOT RÉSERVE  
Inspiration

La Côte AOC 2020



Chemin du Saux 5  
1131 Tolochenaz



cavedelacote.ch



Denis Meier  
viticulteur, Neuchâtel

Une gestion globale des risques est indispensable pour l'agriculture. C'est pourquoi nos vignes sont assurées auprès de la Suisse Grêle.



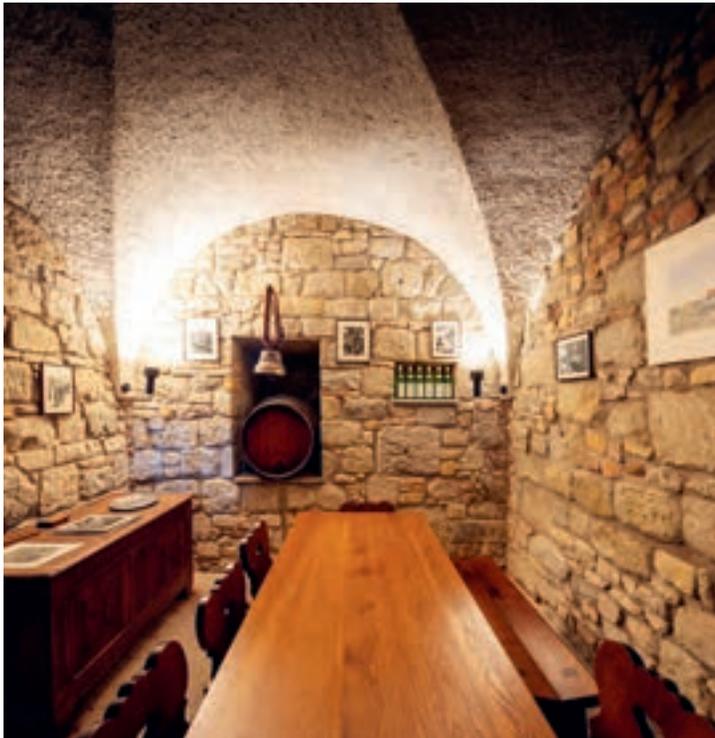
Schweizer Hagel  
Suisse Grêle  
Grandine Svizzera

www.grele.ch

L'assureur agricole

**Payerne ↓**

Lausanne und Umgebung besitzen natürlich kein Monopol auf das Carnotzet. Als stolze Rebbeisitzerin und Weinproduzentin konnte die Stadt Payerne nicht auf die Tradition verzichten. Eingeweihte kennen die brandneue Vinothek im imposanten, jahrhundertalten Keller bestens. «Das ist unsere Visitenkarte», erzählt Stadtrat Jacques Henchoz. «Hier werden die Empfänge der Stadt organisiert, aber das Publikum hat keinen Zutritt.» Wenige Schritte von hier entfernt verbirgt sich ein enges kleines Carnotzet, das 1977 neu gestaltet wurde und durch eine schwere Türe verschlossen ist. Die Dekoration ist schlicht: Fotos der aktuellen und früheren Stadträte sowie eine Batterie von (leeren) Flaschen von 1983, dem Jahr, in dem die Etiketten gewechselt haben. Besucht werden kann es nur in Begleitung eines amtierenden Stadtrats. «Gebürtige Payernois wussten von seiner Existenz, hatten es aber noch nie besucht. Als ich sie eingeladen habe, waren sie zu Tränen gerührt!» Der kleine Raum hat alles, was ein Carnotzet ausmacht, auch wenn er sich nicht im Untergeschoss befindet, doch hier nennt man ihn eher «Caveau de la municipalité» (Caveau des Stadtrats). Der ehemalige Stadtrat André Jomini erinnert sich: «Als ich 1991 zum Viehinspektor ernannt wurde, hat mir Bürgermeister Pierre Hurni meine Beglaubigung im Caveau überreicht. So wollte es das Protokoll.» Sitten und Protokoll haben geändert, die Traditionen sind geblieben. Selbst 2024 hält sich der Ruf des Carnotzets hartnäckig: Man weiss, wann man hinuntersteigt, aber man weiss nie, wann man wieder heraufkommt. In unserer schnelllebigen Gesellschaft sind solche Momente ausserhalb von Zeit und Raum unbezahlbar.



## INTERVIEW

# BRUNO CORTHÉSY

Historiker und Autor des Buches  
«Le Carnotzet. Santé et conservation»

**Wie alt ist die Tradition des Carnotzet?**

Nur selten hat ein Objekt, das fest in der Tradition verankert scheint, eine derart präzise historische Herkunft wie das Carnotzet.



Tatsächlich wurden Konzept, Objekt und Name an der kantonalen Waadtländer Expo 1894 erfunden. Der Begriff Carnotzet wurde zu dieser Gelegenheit gewissermassen exhumiert. Manchmal auch «Carnotset» geschrieben, bezeichnet er im Waadtländer Dialekt ein kleines Abteil in einem Möbel, einem Stall oder gar in einer Kirche, wo die für die Honoratioren reservierten Plätze so bezeichnet wurden. Er kann auch für moderne Einrichtungen wie etwa ein Zugabteil verwendet werden oder gar eine metaphorische Bedeutung annehmen, wenn man von einem Winkel des Gehirns spricht.

**Warum befinden sich all diese mythischen Carnotzets in Städten und nicht in den Weinregionen?**

Die Schweiz hat im 19. Jahrhundert eine starke Industrialisierung erlebt. Die Landbevölkerung wanderte in die Städte ab, was dazu führte, dass zur Kompensation eine gewisse Nostalgie nach dem Landleben gepflegt wurde.

**Was ist der Unterschied zwischen einem Caveau und einem Carnotzet?**

Es brauchte eine Weile, bis ich den Unterschied zwischen Caveau und Carnotzet verstanden habe. Historisch zählten die Weinregionen mehr Caveaux als Carnotzets. Im 19. Jahrhundert begannen mechanische Pressen ihre Vorgänger, die Holztorkel, zu ersetzen. Der auf diese Weise freigewordene Raum mauserte sich zunehmend zum Empfangslokal für die Kundschaft. Das war die Geburtsstunde der Caveaux. Im Lavaux habe ich manchmal drei Ebenen angetroffen: zuerst die Keller, dann das Caveau und schliesslich, zuunterst, das Carnotzet. Je tiefer man steigt, desto vertraulicher wird es.



A chaque  
**MOMENT**

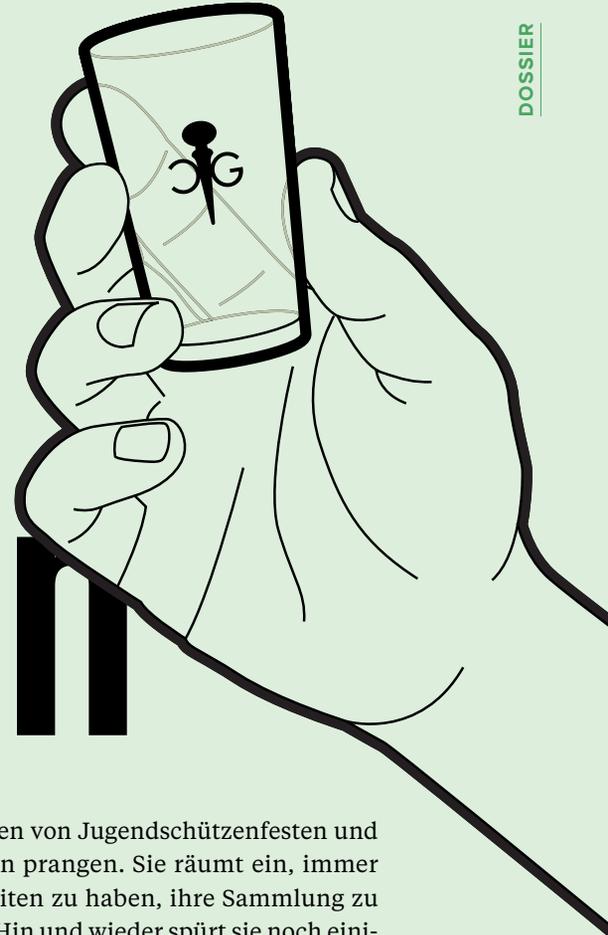
**SA MAGIE**



  
**LA LICORNE**  
BOLLE & CIE · DEPUIS 1865

la-licorne-vins.ch

# Nur ein Gläschen



*Früher war es nicht wegzudenken, untrennbar verbunden mit einer Flasche Chasselas zum Apéro. Heute ziert das kleine Waadtländer Weissweingläschen vor allem die Regale von Sammlern.*

**D**ie Fête des Vignerons, Gemeindewappen oder gar Logos von regionalen Firmen: Die kleinen Weissweingläschen können auf 1001 Weise verziert sein. Im Kanton Waadt überschreitet ihr Inhalt in der Regel nie die Menge von 0,6 dl. Im Wallis und in Genf dagegen darf man etwas mehr Chasselas eingiessen. Und nein, die Waadt besitzt nicht das Monopol auf diese niedlichen kleinen Glaskelche. Früher benutzten sie die Winzer, um ihren Wein im Keller zu probieren. Manche sagen auch, sie seien in der Epoche, als die Berner unseren armen Waadtländer Vorfahren untersagten, sich zum Apéro zu versammeln, äusserst praktisch gewesen. Wie auch immer: Das kleine Gläschen lässt sich problemlos und sehr diskret in jede Tasche stecken!

«Wir haben immer ein paar davon im Auto, man weiss nie, was passiert», gesteht Françoise Barbay lachend. Auf der Domaine de Sarraux-Dessous, in Begnins in der Waadtländer Côte, besitzt sie, Sammlerin mit Leib und Seele, rund 500 dieser Waadtländer «Gobelets». Die komplette Serie der Fête des Vignerons ziert ihren Flur, während auf einem massgefertigten Regal im

Caveau die Gläschen von Jugendschützenfesten und anderen Dorffeiern prangen. Sie räumt ein, immer mehr Schwierigkeiten zu haben, ihre Sammlung zu vervollständigen. Hin und wieder spürt sie noch einige Schätze in Brockenhäusern und auf Flohmärkten auf, doch die Hersteller wie etwa der Leader Univerre können die Neubestellungen an den Fingern einer Hand abzählen. Heutzutage werden Gläser mit Fuss bevorzugt, deren tulpenförmige Kelche es erlauben, den Wein zu degustieren statt einfach zu probieren oder zu trinken. «Aber es gibt noch Leute, die es ablehnen, Chasselas aus etwas anderem als einem kleinen Waadtländer Gläschen zu trinken!»

Das bestätigt Maurice de Watteville auf der Domaine de Montbenay in Mont-sur-Rolle, einen Steinwurf von Begnins entfernt. Bei Familienfeiern wage es keiner, seiner Mutter den Chasselas in einem Glas mit Fuss zu servieren. Er, Vertreter der 15. Generation dieser Winzerfamilie, arbeitet zusammen mit seinem Sohn Paul und besitzt eine eindruckliche Sammlung von Objekten aller Art rund um Reben und Wein. Darunter auch mehrere tausend Gläser in allen Grössen, inklusive unsere kleinen Weissweingläschen. Auch diejenigen der Fête des Vignerons haben Anrecht auf einen ausgewählten Platz in der Vitrine. Neben den Gläschen der Weinversteigerung der Stadt Lausanne, seit 1914. «Es fehlt nur das von 1925. Vielleicht hilft mir ja Ihr Artikel, es zu finden...»

## AUFRUF AN UNSERE LESERINNEN UND LESER

Sei es das berühmte fehlende Stück in Maurice de Wattevilles Sammlung oder andere kleine Gläschen für Waadtländer Weisswein – befreien Sie sie aus Ihren Schränken und lassen Sie diese Tradition des Waadtländer Apéros «im Format 0,6 dl» wieder aufleben! Oder starten Sie Ihre eigene Sammlung!

TEXT  
Anick Goumaz

ILLUSTRATION  
Mathieu Moret



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

# Votre Centre Automobile Romand



## LAETITIA PAUCHARD ÖNOLOGIN

Ein Apérowein muss unaufdringlich zum Degustieren einladen. Ich spreche nicht etwa von Süsse, ganz im Gegenteil. Um sich als idealer Begleiter zum Apéro zu empfehlen, darf er weder zu Kopf steigen noch zu üppig oder zu aromatisch sein.



Das kann ein Schaumwein mit eher schwacher Dosage und eleganten Bläschen sein. Auf der Domaine du Vieux-Réservoir, um die ich mich seit kurzem mit zwei Partnern kümmere, ist allerdings der Chasselas der Apérowein *par excellence*. Dieser Wein, der letztes Jahr beim Mondial du Chasselas eine Goldmedaille gewonnen hat, besitzt eine eher subtile Aromatik, eine nicht allzu ausgeprägte Säure und ein leicht zugängliches Gleichgewicht im Gaumen. In den Rebbergen arbeiten wir das ganze Jahr über daran, einen Ertrag lesen zu können, der ein gutes Gleichgewicht zwischen Zucker, Säure und den anderen Traubenelementen garantiert. Ist dieses komplexe Gleichgewicht einmal erreicht, muss die Arbeit im Keller so respektvoll und sorgfältig sein, dass sich die im Rebberg entstandenen Qualitäten im Wein entfalten können.

## CARLOS COSTA DA SILVEIRA MIXOLOGE

Ein gutes Aperitifgetränk muss frisch sein, mich auf eine Reise mitnehmen und mir nach einem langen Tag helfen, abzuschalten. Diese Eigenschaften kann man in einem Wein, aber auch in anderen Getränken finden. Sind diese festliche Seite und diese Fähigkeit, die Konsumenten aus ihrer Routine zu befreien, vorhanden, dann ist der Rest nur eine Frage des Geschmacks. Was mich betrifft, ziehe ich aromatische Weissweine und Roséweine den oft recht trockenen klassischen Chasselas vor. Als uns das Office des Vins Vaudois bat, Cocktails auf der Basis der lokalen Weine zu mixen, habe ich versucht, Getränke zu kreieren, welche die Qualitäten des Basisprodukts, also des Weins, respektieren. Mit lokalen Zutaten spielend, habe ich diesen Weinen, die durch die Mixologie veredelt werden und nicht in einem Cocktail verschwinden sollten, andere Farbtönen oder mehr Säure verliehen. Von den fünf Cocktails, die ich vorschlug, haben mir zwei besonders gut gefallen: der Fig Tree, welcher Rosé und frische Feigen mischt, sowie der Spritz du Vendangeur, der mein Favorit ist.



©Anthony Demierre



©Sofia Nornon

## LÉONARD PFISTER ÖNOLOGE

Der Chasselas ist ohne Zweifel der ideale Apérowein. Damit er zu diesem geselligen Augenblick passt, muss er leichtfüssig und fruchtbetont sein, mit einem Hauch Kohlensäure und der Qualität, nach mehr zu schmecken. Er darf etwas rund sein, aber nicht zu sehr. Natürlich kann man auch grossen, tiefgründigen und dichten Domänenweinen den Vorzug geben, doch eignen sie sich eher für einen *Apéritif dînatoire*. Das Wichtigste bei der Produktion dieser Weine ist es, im Rebberg wie im Keller ihre Frische zu bewahren. Im Keller wird man eine Vinifikation in Anführungszeichen bevorzugen, sprich den Wein eher im Tank als im Holzfass ausbauen, und einen bescheidenen Alkoholgehalt anstreben. Da man den Chasselas fast jedes Jahr chaptalisiert (sprich während der Gärung Zucker hinzufügt), ist es essenziell, bei diesem Arbeitsschritt eine leichte Hand zu haben. Der Alkohol des Weins hängt direkt vom Zuckergehalt im Most ab, und man muss das richtige Gleichgewicht finden zwischen einer ausreichenden Struktur und dem Bewahren dieser süffigen Frische, die den Charme der weissen Apéroweine ausmacht.

TEXT  
Alexandre Truffer

# Der Apéro der Experten

## ÉRIC BERNIER FOTOGRAF UND JOURNALIST

In einem Apérowein suche ich vor allem Bekömmlichkeit, eine saftige Seite sowie eine gewisse Leichtigkeit. Es scheint mir wichtig, dass die Weine nicht zu viel Alkohol aufweisen und dass sie über Spannung verfügen. Diese Spannung darf man nicht mit Säure verwechseln. Sie macht den Wein appetitanregend. Und fördert die Lust auf ein zweites Glas, aber auch auf etwas zu Essen, das den Apéro begleitet. Dieses Trio – Frische, Spannung und Saftigkeit – scheint mir die grundlegende Qualität eines Apéroweins zu sein. Bei den Weissen würde ich sagen, dass sich Barriqueweine nicht eignen. Der Chasselas scheint selbstverständlich der ideale Compagnon für den Apéro zu sein, aber man könnte sich auch Spezialitäten wie einen Chardonnay oder einen Sauvignon vorstellen, immer natürlich im Stahltank vinifiziert. Zwar haben auch Rosés und Schaumweine ein Wörtchen mitzureden bei geselligen Momenten, aber ich gebe zu, bei solchen Gelegenheiten auch ein Glas gekühlten Gamay zu schätzen, eine fruchtige Sorte, die gerade in unseren Regionen sehr schöne Weine ergibt.



# UNSERE SELEKTION VON APÉROWEINEN

*Schwierig, sich unter Hunderten von für den Aperitif bestimmten Chasselasweinen für einige wenige zu entscheiden. Hier deshalb eine subjektive Auswahl, welche die Produzenten in den Vordergrund stellt, die sich sowohl durch Regelmässigkeit als auch durch Qualität auszeichnen.*

## DIE REFERENZEN

### BÉROLLON CAVE DU CONSUL (PERROY)

Gewinner der Lauriers de Platine von Terravin im Jahr 2022, platziert sich dieser Chasselas aus der Côte regelmässig unter den Besten der Weinwettbewerbe. Produziert von Nicolas und Laurent Martin, ist dieser Grand Cru aus Perroy nicht nur köstlich, sondern auch bemerkenswert langanhaltend und von einer höchst delikaten Frucht. Ideal für den Aperitif, liest man in der Beschreibung des Weinguts. Ideal für den Aperitif, bestätigen die Meinungsmacher, die ihn mit Preisen überhäufen. Ideal für den Aperitif, bestätigen auch die Autoren dieses Artikels!



### LES MOINES TRADITION

#### DOMAINE LES MOINES (VILLENEUVE)

Ein weiterer Star aus dem Jahr 2022, hat doch der «klassische» Chasselas von Serge Diserens damals den Mondial du Chasselas gewonnen. Frisch, ausgewogen, mit eleganter floraler Aromatik, untermalt von einigen weissfleischigen Fruchtnoten, macht dieser Wein, der in einem gradlinigen Finale ausklingt, allein oder schlicht und einfach begleitet von einigen Flûtes eine wunderbare Figur. Im Abgang trifft man auf die delikaten mineralischen Akzente, die so charakteristisch sind für die elegante Handschrift dieses Grand Cru aus Villeneuve.



### BELLES RIVES MADELEINE RUEDIN (SALAVAUX)

Im Norden des Kantons, in der Nähe des Neuenburger- und des Murtensees, zeichnet sich der Chasselas durch seine Finesse und Saftigkeit aus. Indem sie ihn teilweise in Betoneiern vinifiziert, verleiht Madeleine Ruedin ihm Pep und Frische, was immer sehr geschätzt wird, wenn es darum geht, unter Freunden einen angenehmen Moment zu verbringen. Seine Fähigkeit, «nach mehr zu schmecken», gehört zu den grundlegenden Qualitäten eines weissen Apéroweins.



## DIE NEUEN COCKTAILS

**Diese Cocktails gehören zu dem Dutzend angesagter Apéro-Getränke, ausgedacht von Westschweizer Mixologen und in einer Broschüre des Office des Vins Vaudois präsentiert.**

### LE SPRITZ DU VENDANGEUR

#### KANTON WAADT

Dieser ungewöhnliche Cocktail vereinigt Trauben in all ihren Erscheinungsformen: einige Traubenbeeren für Frische und Frucht, perlende Bläschen dank einem Waadtlander Schaumwein und ein paar Zentiliter Stim', das Waadtlander Apérogetränk auf Weinbasis.

### LAVAUDOUX

#### KANTON WAADT

Dem Chasselas etwas Basilikum beigegeben: Häresie oder Geniestreich? Bevor man antwortet, muss man diese originelle Kreation probieren, welche die Macht besitzt, uns mit fünf Zutaten auf eine Reise mitzunehmen: Chasselas, Basilikum-Likör (den man leicht selbst zubereiten kann), Bitter, Zuckersirup und Zitronensaft. Achtung, fertig, los!



#### Zutaten

- 10 bis 12 Traubenbeeren und eine Passionsfrucht (zerstossen, filtern und ins Glas giessen, erst dann die anderen Zutaten begeben)
- 10 cl Waadtländer Schaumwein
- 3 cl Summer Stim'
- 2 cl Romanette Citron (Zitronenlimonade mit Kohlensäure)



#### Zutaten:

- 4 cl Chasselas Lavaux AOC
- 2 cl Likör aus thailändischem Basilikum (Marke Citrolle oder selbst gemacht)
- 1 cl Zuckersirup
- 1 cl Zitronensaft
- 0,5 cl Campari

## VON ANDEREM STIL

**Der Chasselas, der auf formidable Weise die Terroirs offenbart, eignet sich auch für willkommene Fantasien, die dem Aperitif etwas frischen Wind einhauchen.**



### BLANC SANS FILTRE

DOMAINE MERMETUS  
(VILLETTE)

Unsere Neuenburger Nachbarn sind die Meister in der Kunst des unfiltrierten Chasselas. Davon hat sich Vincent Chollet inspirieren lassen und sich diese natürliche Methode angeeignet, die darin besteht, unsere Königssorte auf den Hefen zu lassen. So zeigt sich der Chasselas mit Noten von getoastetem Brot, die wunderbar mit den Akzenten von Äpfeln und Ananas harmonieren.

### LE PRÉAMBULE

DOMAINES DE LA VILLE DE  
LAUSANNE (MONT-SUR-ROLLE)

Die Cuve-close- oder Charmat-Methode (wie beim Prosecco) bei einem Chasselas anwenden... das war ein Wagnis, das die Domaines de la Ville de Lausanne eingegangen sind! Ein perfekter Kompromiss für Gaumen, die noch nicht für die Sache des Chasselas gewonnen werden konnten, aber Bläschen im Moment des Apéros zu schätzen wissen.



## DIE KLASSIKER

**Alle haben diese Flaschen schon mindestens einmal im Leben gesehen und vor allem... getrunken!**



### DÉZALEY CHEMIN DE FER

MAISON MASSY (EPESES)

Eine Auswahl von Chasselasweinen ohne einen Dézaley? Unmöglich! Denjenigen aus dem Hause Massy erkennt man aus Tausenden anderen an seiner wunderbaren Vintage-Etikette. Ein Muss für einen edlen Aperitif: Lassen Sie ihn einige Jahre im Keller reifen und stellen Sie ihm einen alten Gruyère AOP zur Seite.

### LE CAVISTE

CELLIERS DU CHABLAIS (OLLON)

Mit seiner Schürze, seinem Béret und seinem Schnauz tanzt der famose «Caviste» (Kellermeister) auf allen Hochzeiten! Dieser Chasselas aus Ollon stammt von alten Rebstöcken mit tiefgründigen Wurzeln, was seine Aromen konzentriert. Aber Achtung! Es findet sich kein Hauch von Schwere in diesem köstlichen Wein, der einfach perfekt ist zum Apéro sowie zu Käsegerichten.



### Der Etivaz von dort oben

Wer etwas Komplexeres bevorzugt, wird sich für einen Étivaz entscheiden, dieses handwerklich produzierte Wunderwerk aus dem Pays-d'Enhaut. Einige werden ihm Unrecht tun, indem sie ihn für einen Gruyère halten, aber der Étivaz ist viel mehr als das. Mit seiner anspruchsvollen AOP wird dieser Hartkäse nur vom 10. Mai bis zum 10. Oktober auf den Almen zubereitet, aus Rohmilch, die nicht transportiert, sondern vor Ort verarbeitet wird. Die Milch stammt von mehr als 3000 Kühen, die auf einer Höhe von 1000 bis 2000 Metern weiden und sich ausschliesslich von den natürlichen Kräutern der Voralpen und Alpen ernähren. Die Milch wird exklusiv über dem Holzfeuer und in Kupferkesseln erhitzt. Nach höchstens sechs Tagen werden die Käselaibe in die Keller der Kooperative transportiert, wo sie zwischen 135 Tagen und 24 Monaten affinert werden. Danach werden sie «taxiert», das heisst verkostet, damit der Preis, der dem Produzenten gezahlt wird, festgelegt werden kann. Zum Schluss wird der Käse seine typisch floralen Weidenoten entfalten, nebst einem kraftvollen Geschmack und einer Textur von angenehmem Schmelz – ideal also, um ein Glas Chasselas die Kehle hinuntergleiten zu lassen.

# Den Apéro kann man auch essen

TEXT  
David Moginier

FOTOS  
Fedi Giola

*Es gibt verschiedene Arten, Weisswein vor der Mahlzeit zu begleiten. Ein kleiner Überblick, von sehr traditionell bis zu ganz modern.*

**M**an weiss es: Einer der Vorteile des Chasselas ist es, dass er den Durst stillt. Allerdings kann er hungrig machen. Diese göttliche Flüssigkeit mit etwas Handfestem zu begleiten, trägt auch dazu bei, den Moment der Freundschaft, die zu einer guten Flasche gehört, zu verlängern. Doch was tischt man seinen Gästen auf? Da sich die Gewohnheiten unterscheiden, hier einige unterschiedliche Vorschläge.

### Tonnenweise Tommes

Der Waadtländer Jura besitzt zwar keine Rebberge, aber der Kanton verdankt ihm seinen Tomme. Laut den Historikern stammen die ersten weissen, cremigen Weichkäse, bekannt unter dem Namen «Tomme Vaudoise», tatsächlich aus dem Vallée de Joux. Klar, Tommes gibt es überall, aber dieser hier, das ist der unsrige! Mit einer Rinde, die einen ganz feinen Schimmelflaum aufweist, und mit seinem cremig-schmelzenden Teig begleitet er zur Zeit des Apéros, in kleine Stücke geschnitten, aufs Schönste einen gekühlten Weissen. Ursprünglich war der Tomme nur für den Hausgebrauch gedacht, da er am einfachsten und ohne besondere Einrichtungen herzustellen war. Man lässt die Milch gerinnen, giesst sie in eine Form, lässt sie stehen und gibt sie dann für rund zwei Wochen in eine Salzlake. Und fertig ist der Tomme. Man geniesst den Käse eher jung, denn das Alter verleiht ihm diesen Acetongeruch, der sich so schlecht mit Chasselas verträgt. Mittlerweile gibt es zahllose Varianten, mit Chili, Pinienkernen, Bärlauch, Sesam, Pfeffer usw.

### Salzige Sablés

Es sei denn, Sie bevorzugen salzige Sablés. So wie die von Tante Agathe in Villeneuve, mit gereiftem Gruyère AOP oder mit Thymian oder Rosmarin. Oder diejenigen mit Étivaz von der gleichnamigen Kooperative.

### Ein Hauch von Leichtigkeit

Nur weil man einen Apéro genießt, heisst das noch lange nicht, dass man auf pflanzliche Kost verzichten muss, zumal zwischen zwei Bissen Käse oder zwei Wurstscheiben. Was gibt es Besseres, um den Gaumen zu erfrischen als verarbeitetes Gemüse, etwa Schweizer Cornichons, angebaut und verarbeitet von Reitzel in Aigle, oder Zucchetti, süß-sauer oder mit Curry, oder in Essig eingelegte Peperoni? Doch passen Sie auf, dass Sie nicht direkt vor einem Schluck Chasselas in die säuerlichen Gemüse beißen, da wäre die Mariage weniger glücklich. Ansonsten sorgen einige rohe Gemüsstängelchen, Kirschtomaten oder sogar ein paar saisonale Früchte für willkommene Farbkleckse.

### Hocharomatisches Popcorn

Warum nicht einmal gesalzenes Popcorn probieren, das in Bursins fabriziert wird? Das von Be! Popcorn beispielsweise wird ohne Fett hergestellt, einfach mittels heisser Luft aufgeblasen. Und dann auf natürliche Weise mit gereiftem Etivaz, Gruyère AOP und schwarzem Pfeffer, Tête de Moine AOP, kurz: mit einem guten Dutzend verschiedener Geschmäcker aromatisiert. Das Popcorn von Pop Brothers & Sisters in Gryon wird mit Kräutern vom Grossen Sankt Bernhard, mit Alpensalz oder schwarzem Trüffel gewürzt.



### Würste aus unserer Heimat

Alles, was vom Schwein stammt, eignet sich für den Apéro, von der Trockenwurst bis zum Rohschinken. Doch zurück zu den zwei Waadtländer Spezialitäten: zum Saucisson vaudois IGP und zum Boutefas AOP, den wir mit den angrenzenden Freiburgern teilen. Selbstverständlich kann man sie heiss geniessen, beispielsweise als Begleitung zu Linsen, einem Kartoffelgratin oder getrockneten Bohnen. Einmal gekocht und abgekühlt allerdings bringen diese beiden köstlichen «Schweinereien» genau die Spur Fett ein, welche die Frische des Chasselas sublimiert und mit ihm eine magische Verbindung eingeht. Ein kleiner Tipp am Rande: Wenn man Saucisson oder Boutefas kalt essen will, lässt man ihn am besten in seinem Kochwasser abkühlen, sodass er schön saftig bleibt. Der Saucisson, ein reiner Waadtländer, hat nur Anspruch auf die Indication Géographique Protégée (IGP), weil er ausserhalb des Kantons produziertes Fleisch enthalten darf. Lediglich produziert werden muss er in der Waadt. Der Boutefas aus der Waadt und Freiburg dagegen ist anspruchsvoller in Sachen Herkunft seines Fleisches und geniesst deshalb Anrecht auf den höheren Rang der Appellation d'Origine Protégée (AOP). Seine lustige Form verdankt er der Tatsache, dass er im Blinddarm des Schweins verpackt wird – das macht ihn unverkennbar.

### Der Speck aus Begnins

Der Speck aus Begnins ist eine regionale Spezialität, hat sich aber in den mehr als dreissig Jahren seiner Existenz einen beachtlichen Ruf verdient. Der Metzger dieser La-Côte-Gemeinde hat sein Rezept 1990 erfunden. Der Speck von Philippe Grange wird weder geräuchert noch gekocht noch getrocknet, sondern... grilliert. Vier Monate habe er gebraucht, um das perfekte Produkt zu fabrizieren, verrät er. Seine Mitarbeiter mussten unterschreiben, das Rezept geheim zu halten. Das einzige, was man weiss: Die Schweinsbrust wird in einer würzigen Salzlake, deren Geheimnis nicht preisgegeben wird, mariniert und dann grilliert. Über dem Feuer bekommt der Speck diese un-nachahmlich knusprige Kruste, unter der sich zartschmelzendes, weiches, fettarmes Fleisch verbirgt. Der Metzger von Begnins wird eines Tages das Rezept zusammen mit seinem Geschäft seinem Nachfolger übergeben. Rund fünf Tonnen seines Specks setzt er pro Jahr in der Region, aber auch in Fachgeschäften im ganzen Land ab. Es ist so, wie er selbst sagt: «Philous Speck macht einen komplett verrückt.»



### Die göttlichen Griben

Griben sind weitere Stars des Apéros und erinnern an die ländlichen Ursprünge des Kantons, als die «Metzgete» noch ein Fest war. Nachdem das Fett des Schweins geschmolzen und zu Schweineschmalz verarbeitet worden ist, wird das verbleibende Bindegewebe goldgelb gebraten zu den bei uns bekannten Griben. Klar, wir sind umzingelt von den «grattons» unserer französischen Nachbarn und den «Greubi» unserer alemannischen Freunde, doch nur unsere «greubons» werden zusammen mit einem Teig aus Mehl, Wasser und Hefe zu einer Gebäckspezialität. Manche fügen dem Teig noch Milch, Eier oder ein wenig Fett zu, idealerweise Schweineschmalz, sodass die Griben auf ihr ursprüngliches Fett treffen. Der «Taillé aux greubons» (Gribenkuchen) ist zwar mindestens seit dem 19. Jahrhundert bekannt, seinen Aufschwung erlebte er aber nach 1945, als die Ateliers mécaniques von Vevey ein Gerät zum Schmelzen des Schweinefettes entwickelten und die Schlachthöfe von Lausanne sich damit ausrüsteten. Danach belieferten sie bis 2001 die Metzgereien und Bäckereien des Kantons mit Griben, wie das Kulinarische Erbe der Schweiz weiss.

### Tausende von Waffeln

Die dünnen Waffeln, «Bricelets» genannt, haben eine lange Tradition. Ihre Geschichte sorgt dafür, dass sie perfekt zur Feier des Chasselas-Kultes passen. Spezialisten schreiben ihnen dieselbe Herkunft zu wie den Hostien; die einen wie die anderen wurden seinerzeit zwischen zwei heissen Eisen gebacken. Ursprünglich glich dieses Eisen länglichen Zangen, auf der einen Seite mit einem Griff, auf der anderen mit der gusseisernen Waffelform bestückt. Für den Apéro bevorzugt man natürlich salzige Waffelversionen, «nature» oder gewürzt mit Pfeffer, Kümmel, Mohn oder Käse. Waffeln isst man, selbst wenn man keinen Hunger hat, so federleicht, wie sie sind und so problemlos, wie sie sich knabbern lassen. Wie der Chasselas verlangen sie nach mehr. Man kommt also auf sie zurück, denkt an die delikate, geduldige Arbeit, die es braucht, um sie herzustellen, eine nach der anderen, in einem geeigneten Ofen, dessen Modernität die Feuerprobe überflüssig macht, die Industrialisierung aber nicht erschwert.

### Und noch weitere Ideen von hier



Der Kanton Waadt bietet mehr als 1700 Produkte an, die «zertifiziert von hier» stammen und alles umfassen, was man essen und trinken kann und was hier angebaut oder verarbeitet wurde. Selbstverständlich finden sich unter dieser riesigen Auswahl zahlreiche sympathische Möglichkeiten, um Ihre Apéros zu bereichern. Einige Beispiele: die Haselnüsse, die Dicifood und Partner seit 2015 kultivieren oder diejenigen aus dem Piemont, die Pierre-Olivier Pfirter 2019 in grosser Zahl angepflanzt hat. Oder die gerösteten und gesalzenen Sonnenblumenkerne der Domaine du Pontet in Gingins, die ihre Mission als Apéro du Soleil, wie sie Alexandre Mestral getauft hat, perfekt erfüllen. Kein Wunder, dass die Spanier diese Köstlichkeit zum Apéro lieben!



PIERRE-YVES POGET

# Der Weinbauer, der den Gamay geadelt hat

*Pierre-Yves Poget produziert in Agiez 18 Weine, darunter den einzigen Gamay Premier Grand Cru in der Waadtländer Geschichte. Seine Kellerei Mirabilis, nach der in der Nacht blühenden Wunderblume benannt, sammelt buchstäblich Auszeichnungen und leuchtet als heller Stern in den Côtes de l'Orbe.*

**Pierre-Yves Poget hat die weiten Ebenen der Côtes de l'Orbe nie verlassen. Ausser, um in Châteauneuf zu studieren und nicht weit davon entfernt im Mirabilis tanzen zu gehen.**

**D**a kann man lange die Ohren spitzen: Bei Pierre-Yves Poget knallt es schon lange nicht mehr. «Mein Grossvater, der stets seine Reben bestellt hat, produzierte ein bisschen Schaumwein aus Gamay für die Familie. Er musste die Korke mit einem Faden befestigen, denn hin und wieder explodierte eine Flasche im Keller», amüsiert sich der einzige Selbstkelterer von Agiez. Seit 2021 gibt es wieder Bläschen auf dem Weingut, diesmal aber mit einem *Muselet*, einem kleinen Metalldeckel, gesichert. Der Belle de Nuit, ein aus Chardonnay und Doral («für etwas mehr Aromatik») gekelterter Blanc de Blancs trägt den Zweitnamen der Blume Mirabilis, die der Kellerei ihren Namen gegeben hat.

Zwischen diesen beiden Schaumweinen könnte man die Geschichte der Bauern in den Côtes de l'Orbe erzählen, die auch Weinbau betreiben. Sie machen noch rund die Hälfte der Landwirte in dieser von Landwirtschaft und Weinbau geprägten Region aus, erzählt der Winzer. Der Junge aus Agiez ist zwischen Rebstöcken und Kühen gross geworden. Was er aber am liebsten mochte, das waren «die Aromen der Gärung im kleinen Keller unter dem Haus meiner Grosseltern», dort, wo sein Vater André 1986 zum ersten Mal selber vinifiziert hat. «Man musste achtgeben wegen der Gase in diesem unterirdischen Keller», erzählt er fast flüsternd.

Der kleine Pierre-Yves war damals fünf, und man weiss um die Bedeutung der Erinnerungen aus frühester Jugend. Als er 2003 auf das Gut zurückkehrte (das er 2012 übernehmen sollte), mit 22, nach Changins, schlug sein Herz folglich viel mehr für die Reben als für die Milchkühe. «Man muss für die Kühe gemacht sein», erklärt er. Marine, 13, und Bastien, 11, werden selber entscheiden, ob sie einst in die Fussstapfen ihres Vaters treten wollen.



Heute umfasst das Gut 41 Hektar, darunter 7,6 Hektar Reben, im Bauernhaus befindet sich ein grosses Caveau, wo die Kunden empfangen werden. Ein neuer Keller wurde 2007 in einem Gebäude am Dorfausgang gebaut. Schliesslich brauchte Pierre-Yves Poget Platz, um all seine vielen Weine zu vinifizieren, beraten von der Önologin Laurence Keller. Wie viele es sind? «Ich habe sie nicht gezählt», sagt er und dreht sich um, um die an der Wand des Carnotzets in Reih und Glied aufgestellten Flaschen zu zählen. «Ah ja, 18. Bald 19, ich habe gerade Divico angepflanzt...»

Klar, dass auch Gamay, Pinot Noir und Chasselas dazugehören. Uns gefällt der Chasselas Bellevue, der auf einem Südhang wächst und Duftnoten von Ananas sowie einen ausladenden Gaumen entwickelt. Und dieser Œil-de-Perdrix, in der Nase wie im Mund von Erdbeeren geprägt (fast Tagada!). Nicht zu vergessen der Gamay, dessen Version von alten Reben der Lage Le Clos in den Rang eines Waadtländer Premier Grand Cru aufgestiegen ist, als erster seiner Rebsorte (siehe Kästchen).

Pierre-Yves Poget wagt es, ausgetretene Pfade zu verlassen. Sein Gewürztraminer kleidet den Gaumen mit würzigen Rosennoten aus, sein Sauvignon Blanc ist ultraaromatisch, sein auf den Feinhefen in Barriques ausgebauter Savagnin blanc von schöner Fülle. Der Winzer hat ihn «Bellis» genannt; das ist der wissenschaftliche Name des Gänseblümchens.





In seinem Herbarium finden sich auch Adonis (Gamaret-Garanoir), Eucharis (Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot) und selbstverständlich Mirabilis (Gamay, Pinot, Gamaret, Galotta), mächtige Rotweine, die in den gelben Kalkböden von Agiez, Montcherand, Orbe, Rances und Valeyres-sous-Rances verwurzelt sind. «Als ich 2007 einen Phantasienamen für meine erste Assemblage gesucht habe, bat ich meine Frau Annick, die Floristin ist, mir ihre Bücher zu leihen. So habe ich mich für diese winzige Blume entschieden, die sich am Abend öffnet und am Morgen schliesst.» Er macht eine kleine Pause, bevor er fortfährt: «Es gab in Conthey eine Diskothek mit diesem Namen, ganz in der Nähe von Châteauneuf. Das ist auch eine Anspielung auf einige unvergessliche Abende unter Studierenden!» Die Wunderblume mit ihrem klangvollen lateinischen Namen sollte zum Emblem des Weinguts werden. Die Etiketten ziert eine symbolische Blume, gezeichnet von Patricia Monnard, der Künstlerin aus Yverdon.

Man muss Pierre-Yves Poget, ganz der bescheidene Waadtländer, schon ein bisschen aus der Reserve locken, bis er es zugibt: «Worauf ich stolz bin? Dass ich mit 2 ha angefangen habe, ohne zu vinifizieren, und heute 7,5 ha kultiviere, einkellere und auf dem Gut abfülle (AdR: 40'000 Flaschen im Jahr 2023).» Stolz sein könnte er auch auf die diversen Medaillen, die seine Weine Jahr für Jahr an verschiedenen Concours einheimen. «Klar, Medaillen machen einen bekannt. Wenn ich meine Weine bei Wettbewerben anstelle, dann vor allem, um zu erfahren, wo ich im Vergleich mit den Kollegen stehe und was die Degustatoren zu sagen haben.»

Seine erste Medaille? Gold für seinen Gamay Le Clos Barrique bei der Selektion der Waadtländer Weine 2003, «ein heisses Jahr, sehr würzig» und zugleich sein erster Versuch. «Das hat mich motiviert», grinst er. Grand Prix du Vin Suisse, Mondial du Merlot, Mondial du Pinot, Mondial du Chasselas, Lauriers de Platine... Die Weine von Poget erobern seither die Podien!

← Auf dem familieneigenen Bauernhof und Weingut werden die Gäste inzwischen in einem grossen Saal willkommen geheissen. Der Keller mit seinen Mauern aus gelben Jurasteinen befindet sich etwas weiter unten im Dorf.

## GAMAY SUPERSTAR

Pierre-Yves Poget hegt und pflegt die Sorte Gamay in verschiedenen Lagen. Wenn es eine Parzelle gibt, die er besonders hätschelt, dann ist das Le Clos. Der Wein, der hier wächst, in Barriques ausgebaut, wurde erst gerade zum Waadtländer Premier Grand Cru erkornt. Eine Premiere! Bisher war es noch keinem Gamay gelungen, in diesen elitären Zirkel vorzustossen, der seit 2012 rund zwanzig Weinen vorbehalten ist, die jedes Jahr wieder auf dem Prüfstand stehen. Sie müssen ein striktes Pflichtenheft befolgen (grosse Pflanzdichte, alte Reben, geringe Erträge) und drei Kriterien erfüllen: von einem Gut stammen, das historisch anerkannt ist, eine konstant hohe Qualität sowie ein bemerkenswertes Alterungspotential aufweisen.



Le Clos bietet das alles. Und dazu noch einen Hauch Emotionen.

André, Pierre-Yves' Vater, hat diese Parzelle schon kultiviert, damals, als das Gut erst zwei Hektar Reben zählte. «Es hatte nur 1,4 m Abstand zwischen den Rebzeilen, auch deshalb sind die Trauben qualitativ derart gut», erklärt Pierre-Yves Poget und zeigt mit seiner geballten Faust, wie klein die höchst konzentrierten Trauben sind. Heute misst der Abstand zwischen den Rebzeilen 1,6 m (wie fast auf dem ganzen Gut) und die Pflanzdichte liegt bei 7800 Stöcken/ha. Vinifiziert wird Le Clos seit 2001 in ein- und mehrjährigen Burgunder Piècen. Bezüglich der Fässer keimt eine neue Idee auf: «Es wachsen ein paar sehr schöne Eichen auf dem Weingut, aus denen man vielleicht Fässer bauen könnte!»

*In ihrem Restaurant des Bains d'Avenches bieten Johann und Laetitia Stauffacher ihren Gästen in warmherzigem Ambiente eine schmackhafte, authentische Küche.*

**D**er Slogan von Stauffachers Restaurant verspricht nicht zu viel: «Ein familiärer Rahmen für reinste Aromen». Man könnte noch unzählige Adjektive für den Charakter des Restaurants hinzufügen, etwa «freundschaftlich», «authentisch» oder «herzlich», sowie solche für seine Küche, etwa «regional», «verantwortungsbewusst», «köstlich». Kurz, Sie haben es sicher verstanden: Man besucht das Restaurant des Bains ebenso wegen des freundlichen Empfangs durch Laetitia sowie wegen Johanns vorzüglicher Küche.

Im unteren Teil von Avenches gelegen, zieht die Brasserie Kunden für Tagesmenüs an, während im Saal nebenan grosse Gastronomie zelebriert wird. So findet man dieselben Gäste, die einerseits an einem Tag für einen Teller über Mittag und an einem anderen für ein festliches Abendmenü kommen. «Wir haben eine treue Kundschaft, die beide Arten von Ambiance liebt», erklärt Laetitia.

In der Küche bewegt sich Johann auf bekanntem Terrain, wirkte er doch von 2006 bis 2010 hier

**«Wir setzen uns sehr für die Produkte der Region ein, denn wir haben hier ein wunderbares Terroir.»**

## Die Essenz des Produkts

# Laetitia und Johann

als «Chef de Partie» von Moritz Zürcher. Der Bub aus Donatyre hat eine schöne Karriere gemacht: Lehrling bei Messerli im Restaurant Croix-Blanche Villarepos, dann im Millesens in Bern und als «Commis» in den Restaurants Domaine de Châteauvieux und Zum Adler in Hurden. Danach war er «Chef de Partie» im Gare de Lucens oder im freiburgischen Pérolles, bevor er 2016 in Avenches anfang. Als rechte Hand zur Seite steht ihm hier der treue Jean-Yves Matzinger, der diesen Herbst sein zwanzigjähriges Jubiläum im Haus feiern kann. «Heute konzentriere ich mich eher auf die Vorspeisen, während Jean-Yves für die Hauptgänge zuständig ist.»

### Das Produkt an erster Stelle

«Es stimmt, ich habe bei diversen grossen Köchen gearbeitet, und das ist eine verdammte gute Schule. Dafür habe ich mein ganzes Schweizerdeutsch vergessen, das ich in Bern und Hurden gesprochen habe... Von meinem Parcours her bewahre ich unter anderem einen absoluten Respekt vor Pierrot Ayer, seiner Strenge, seiner Autorität. Und Pierrick Suter ist zu einem Freund

geworden.» Johanns Küche steht ganz in ihrer Linie, stets ausgerichtet auf das Produkt. «Pierrot Ayer sagt immer, es brauche nicht mehr als drei Geschmacksrichtungen in einem Gericht, und ich mache das genauso.»

Was Kreativität nicht ausschliesst, wie der 36-jährige Koch beweist, indem er seine kleine Karte zehnmal pro Jahr ändert. «Meine Küche ist grosszügig und lokal», unterstreicht er, der vor allem anderen Reintönigkeit und Klarheit anstrebt. Seine köstlichen Gerichte entzücken die Papillen, ohne dass man sie erklären müsste.

«Wir setzen uns sehr für die Produkte der Region ein, denn wir haben hier ein wunderbares Terroir, von Gemüse bis hin zu Fisch und Fleisch», unterstreicht Johann. Laetitia doppelt nach und zeigt ihre Weinkarte, auf der die Crus von fast einem Dutzend Produzenten aus dem Vully zuoberst stehen, gefolgt von Waadtländer, Schweizer und ausländischen Weinmachern. Die junge Frau stammt übrigens aus Constantine, ihr Vater ist kein Geringerer als Pierrot Gentizon von der Domaine des Marnes. «Aber nicht nur deswegen», lacht sie, die sich wirklich auskennt in ihrem Keller und mit ihren zahlreichen Weinen.



# Stauffacher

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)



SEINE LIEFERANTEN

**ILAN PAGE**

in Guévaux

Er fängt all seine Fische aus dem Murtensee.

**MÉRAT**

in Martigny

Er verkauft ihm seine Grand-Cru-Schweinskoteletts.

**BRUNO COLLAUD**

in Salavaux

Er liefert prächtige Entrecôtes aus dem Dorf Le Mur.

**DAVID AEBISCHER**

in Faoug

Er kultiviert Kartoffeln und züchtet Rinder der Rasse Blondes d'Aquitaine.

**THIERRY MIAUTON**

in Oleyres

Er liefert Früchte und Gemüse.

**Die Bedeutung der Freundschaft**

Nicht selten sitzen zum Ende der Schicht Freunde am runden Tisch in der Brasserie. Wie wichtig Freundschaft ist, merkt man auch an der Liste der Restaurantlieferanten, mit einem Fischer, der ein Sandkastenfreund ist, oder einem Gemüsebauern und Schulkollegen. Auch die Geschichte des Paares erklärt einiges, lieben es doch die zwei Kinder aus der Region, an den Wochenenden regionale Feste zu besuchen. Die beiden kennen sich, seit Laetitia 16 ist. «Zwölf Jahre lang gingen wir Seite an Seite, aber im Grunde wussten wir beide, dass wir zusammenkommen würden», lächelt sie. «Sie ist mir nachgelaufen und hat mich schliesslich eingefangen», behauptet ihr Mann scherzend.

Laetitia, die zuerst Floristin und dann Bauzeichnerin war, hatte nie in einem Restaurant arbeiten wollen. Doch heute unterstützt sie ihren Mann und leitet den Service mit natürlicher Leichtigkeit. Mit zwei Kindern – dem 3,5-jährigen Marcel und dem 2-jährigen Hector – ist das Familienleben des Gastronomenpaares mehr als ausgefüllt, obwohl es direkt über dem Restaurant wohnt...

↑ Johann inmitten seiner Brigade, mit der er sowohl Exzellenz als auch Kameradschaft pflegt.

Restaurant des Bains  
Route de Berne 1,  
Avenches  
www.des-bains.ch

SEIN «SIGNATURE-DISH»



**DER ZANDER**

Johann liebt die Fische aus dem See, allen voran den Zander, den ihm sein Freund aus Kindertagen, Ilan Page, liefert. Er hat das ganze Jahr über Zander auf der Karte, in wechselnden Rezepten. Etwa in dieser Frühlingversion, in der das feine Fischfleisch von einer Beurre blanc mit Bärlauch aus der Region begleitet wird, verfeinert von Krautstielen. Sie brauchen sich nicht zu beeilen, dieses Rezept probieren zu wollen, denn bis dahin wird es bereits geändert haben...

# Per Pedes durchs



# Chablais

## Zu berühmten Schlössern und Weinlagen

*Der wiederbelebte «Sentier des Vignes» lockt uns ins Chablais. Durch beeindruckende Landschaften, zu kulturellen Sehenswürdigkeiten und natürlich auch zu Weingütern am Wegesrand. Wir laufen los, Ausschau haltend nach den weissen Wegweisern – und sie bisweilen gezielt ignorierend.*

**J**ede Wette: Sie haben schon Wein aus Yvorne oder Aigle getrunken, stimmt's? Aber sind Sie auch schon durch die gleichnamigen Dörfer spaziert oder haben gar einige der berühmten Reblagen erklimmen? Nein? Dann wird es höchste Zeit!

Inspiriert zum Ausflug ins Chablais hat uns die Auferstehung des vor zwanzig Jahren ins Leben gerufenen, dann aber zunehmend in Vergessenheit geratenen «Sentier des vignes» durch die Waadtländer Weinregion Chablais, der im letzten Jahr aus dem Tiefschlaf erweckt und mit neuen Tafeln und Wegweisern ausgerüstet wurde. Wenn Sie nun gerne einen Faltprospekt mit Wanderkarte hätten

Das markante Château d'Aigle mit seinem Reb- und Weinmuseum ist ein unumgänglicher Anziehungspunkt im Chablais.





# GOLDENPASS

EXPRESS

MONTREUX – GSTAAD – INTERLAKEN



## UN VOYAGE FASCINANT ENTRE LACS ET MONTAGNES

- 🕒 Liaison directe en 3h15
- ★ Compartiment Prestige
- 🍷 Vins Testuz et produits du terroir



Per Pedes  
durch die Reben



oder gar eine praktische App, werden Sie enttäuscht: weder das eine noch das andere ist vorhanden. «Beides ist in Planung, aber noch nicht realisiert», entschuldigt sich Alain Emery zerknirscht. Das brauche halt alles seine Zeit, «ganz à la vaudoise», findet der Winzer aus Aigle, der als Präsident der regionalen Interprofession gerne schneller vorwärts machen würde.

Er hält den Rebweg für äusserst wichtig: «Er ist das Rückgrat der Region und verbindet alle Produzenten miteinander», betont er. Aber wer braucht schon ein App! Umwege sind ja bekanntlich die spannendsten Wege. Die Etappen sind vorgegeben: von Villeneuve aus rhodanefwärts via Yvorne, Aigle, Ollon und Bex bis... ins walliserische Saint-Maurice.

### Inspiration und Flexibilität

So lassen wir uns von den Routen des «Sentier des vignes» inspirieren, geniessen aber unsere Narrenfreiheit. Schon beim Start in Villeneuve verzichten wir auf die empfohlene Runde durch Wohnquartiere und an eher unspektakulären Reben vorbei, sondern flanieren der Seepromenade entlang, in Bann gezogen vom spiegelglatt daliegenden Genfersee, den verschneiten Berggipfeln, die sich in ihm spiegeln, den blühenden Bäumen am Wegrand – und natürlich vom Ziel, das wir nie aus den Augen verlieren: dem Château Chillon.

Zugegeben, offiziell bildet das Schloss den krönenden Abschluss des





**«Der Rebweg ist das Rückgrat der Region und verbindet alle Produzenten miteinander.»**

**Alain Emery**, Präsident des regionalen Branchenverbands

Lavaux. Aber machen wir es doch einfach zum fulminanten Auftakt unseres Chablais-Besuchs! So oder so ist es ein absolutes Muss für jede Weinliebhaberin und jeden Hobbyhistoriker. Wer sich in den Anblick des gewaltigen Bauwerks vertieft, dessen Giebel, Zinnen und Türme sich im Wasser zu bewundern scheinen, kann in Gedanken in frühere Jahrhunderte reisen, etwa in die Zeit, als das Schloss dem aufkeimenden Tourismus in der Schweiz einen kräftigen Schub versetzte.

offiziellen unteren Teil des Rundwegs, der Strasse entlang, lassen wir rechts liegen.

Aigle, im Zeichen der berühmtesten Eidechse der Schweiz, entpuppt sich als munteres Städtchen mit verführerischen Geschäften. Rasch füllt sich der Rucksack mit Terroirprodukten. Unbedingt sehenswert ist das Klosterquartier. Vorbei an lauschigen Gärten,



**Im Herzen des Chablais**

Zweiter Etappenhalt ist Yvorne. Das berühmte Weinbauerdorf lockt mit schmucken Winzerhäusern, akkurat gepflegten Rebbergen und berühmten Reblagen. Schon von weitem grüsst der neckische Rundturm des Château Maison Blanche – später werden wir uns zum Abendessen eine Flasche seines unglaublich filigranen, tiefgründigen Chasselas gönnen. Den Kopf in den Nacken gelegt, bestaunen wir die Reben des Steilhangs L'Ovaille, auf dem Schuttkegel des verheerenden Bergsturzes von 1584 angepflanzt. Wer spüren will, wie viel Arbeit in einer Flasche Wein steckt, die hier wächst, steigt zur obersten Rebzeile hoch. Weniger Ambitionierte spazieren auf halber Höhe quer durch den Rebhang von Yvorne Richtung Aigle – den





Unverkennbar und schon von weitem zu sehen: das Château Maison Blanche, inmitten seiner Rebberge und auf einem einzigartigen Terroir gelegen.



in denen Tulpen und Narzissen blühen und Glyzinien ihren betörenden Duft verströmen, spazieren wir über Kopfsteinpflaster hoch zum Château d'Aigle. Trutzig steht es da, wie das lebendig gewordene Klischee eines Märchenschlosses, und lädt Weininteressierte ein, sich auf Erkundungstour durch Vergangenheit und Gegenwart von Reb- und Weinbau zu begeben. Wer nach dem Museumsbesuch Stärkung braucht, genehmigt sich in der «Pinte du Paradis»



vis-à-vis ein Gläschen und freut sich auf das Maison du Chasselas, das schon bald hier im ehemaligen Zehntenhaus entstehen soll. Damit wird Aigle endgültig zur Chasselas-Hochburg!

### Wenn der Reb- zum Waldweg wird

Von Aigle aus führt uns der Pfad zuerst sanft ansteigend Richtung Ollon. Schauen Sie hin und wieder zurück aufs kleiner werdende Schloss, mitten in



VIGNERONS  
ENCAVEURS  
VAUDOIS

*Pour vous*

“ Partageons notre  
savoir-faire. ”

Votre région. Vaud vins.

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

ENDLICH  
APÉRO!



einem Rebenmeer und von majestätischen Bergen im Hintergrund bewacht. Weiter geht's, immer stotziger bergauf, durch das Waldschutzgebiet Bois de la Glaivaz, das sich an einer Stelle auf eine spektakulär steile Reblage öffnet. Vogelgezwitscher durchbricht die Stille, es duftet nach Kiefernharz. Am Wegrand wachsen Stechpalmen, Buschwindröschen und Veilchen, Bärlauchblätter kleiden den Waldboden in sattes Grün. Eidechsen huschen davon. In der Ferne locken die Walliser Alpen, auf einsamen Pfaden spürt man trotz den jetzt im Frühling noch weissen Gipfeln den Hauch des Südens. Kein Wunder, heisst das Wegstück zwischen Verschiez und Ollon «Sentier de Provence»...

Wir verschnaufen kurz, lassen unseren Blick über die weite Rhoneebene schweifen, bevor sich der Weg bergab wendet, Richtung Ollon. Kaum haben wir die letzten Bäume passiert, öffnet sich ein riesiges Amphitheater zu unseren Füßen, die Reben wachsen hier an abrupten Hängen, überragt von kantigen Felskämmen. Das lauschige Dorf umfängt den Besucher mit dem Charme vergangener Zeiten, gemütliche Holzhäuser drängen sich aneinander, Blumentöpfe stehen auf dem Fensterbrett, ein Katze sonnt sich auf einer Bank, an jeder Ecke plätschert Quellwasser aus Brunnen. Hier würden wir gerne verweilen, doch unser Zug fährt bald. Wir müssen unbedingt bald wiederkommen! Es fehlt schliesslich noch das letzte Wegstück nach Bex und zu den Thermalquellen von Lavey. Und der (Reb-) Weg ist ja bekanntlich das Ziel.



## DER SCHLÜSSEL ZU DEN REBERGEN...

... und den Rebhäuschen, den sollte man haben! Und den bekommt man auch, nämlich bei Alain Emery, Selbstkelterer in Aigle und Präsident der Interprofession des Vins du Chablais Vaudois (CIVCV). «Wer in seinem Carnotzet sitzen bleibt, kann nichts bewegen», hat sich der leidenschaftliche Winzer gesagt und vor zwei Jahren eine originelle Aktion namens «Clé des Vignes» gestartet. «Weintourismus wird immer wichtiger», ist er überzeugt. «Die Leute lieben es, in die Welt der Reben und des Weins einzutauchen... Zuerst schauen sie sich bei uns im Keller einen kurzen Film an, begleitet von einem ersten Wein. Dann erhalten sie einen Rucksack mit einer Karte, den Schlüsseln zu den Rebbergen, drei 3,75-dl-Flaschen Wein, Waadtländer Flûtes, Käse und Trockenfleisch. Die Familien oder befreundeten Paare sind zwei bis drei Stunden unterwegs und lernen an den Posten viel über Rebbau und die Aromen des Weins. Wenn sie wollen. Sie können aber auch einfach den Moment und den Wein geniessen.» Der spielerische Parcours eignet sich sogar für Kinder. «Den Leuten gefällt es – die meisten sind länger unterwegs als geplant», freut sich Alain Emery.

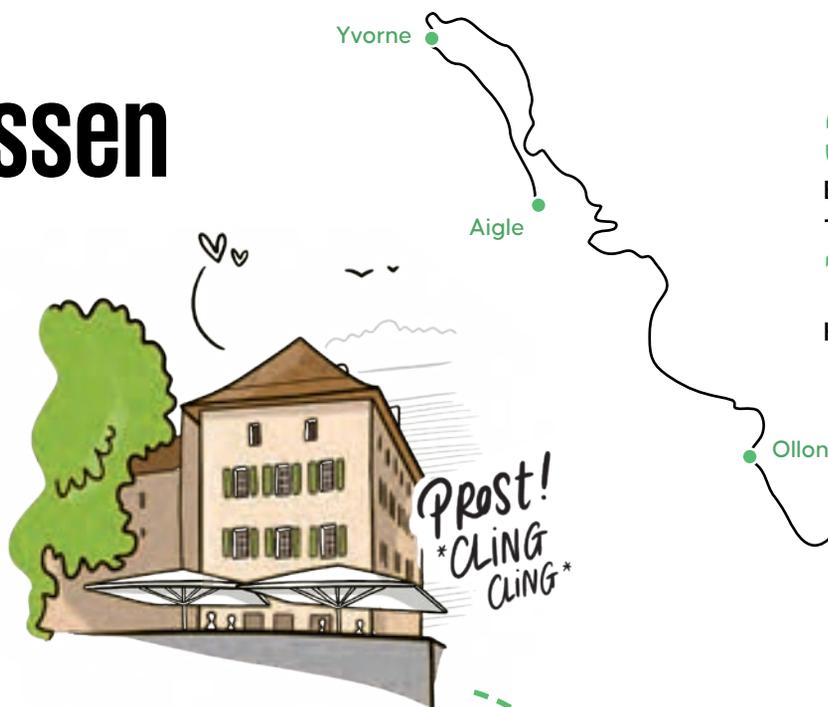
[www.cave-emery.ch/de/weintourismus/](http://www.cave-emery.ch/de/weintourismus/)

FOTO  
Céline Michel

ILLUSTRATIONEN  
Studio L.U.T.H

LE GUILLON  
SOMMER 2024

# Gute Adressen



## 31,9 KM

ENTFERNUNG

## 1196 M

HÖHENUNTERSCHIED

## ERLEBEN UND BESICHTIGEN

→ **Sentier des Vignes**  
 Von Villeneuve aus führt der Rebwanderweg des Chablais in mehreren Etappen und auf insgesamt 30 Kilometern via Yvorne, Aigle, Ollon, Bex und Lavey bis nach Saint-Maurice. Oder umgekehrt. Die Wanderung lässt sich bestens mit Winzerbesuchen und kulinarischen oder kulturellen Abstechern kombinieren.  
[www.vins-chablais.ch/sentier-des-vignes](http://www.vins-chablais.ch/sentier-des-vignes)

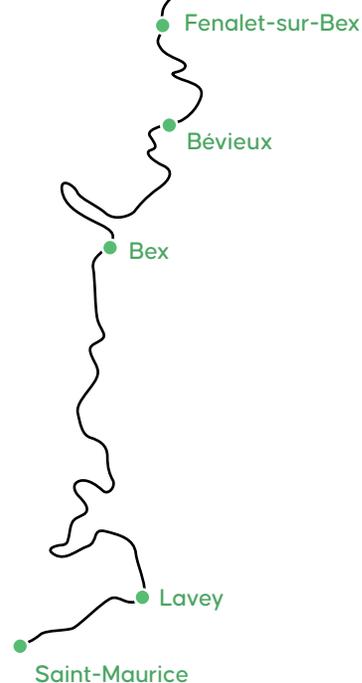
→ **Château de Chillon**  
 Das imposante Schloss ist unbedingt einen Besuch wert. Nicht umsonst ist es das meistbesuchte historische Monument der Schweiz. Ein Muss!  
[www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)

→ **Château d'Aigle**  
 Auch ums Schloss Aigle kommt man keinesfalls herum. Die märchenhaft anmutende Residenz selber, aber auch das Rebbau- und Weinmuseum in den altherwürdigen Mauern lohnen einen ausgiebigen Besuch.  
[www.chateauaigle.ch](http://www.chateauaigle.ch)

→ **Abbaye de Salaz**  
 Eine Herberge für Pilger auf der Via Francigena, ein Landwirtschafts- und Weinbaubetrieb mit spannendem Angebot für Weintouristen und ein herrlicher Ort der Stille – das ist die ehemalige Abtei von Salaz, die einst dem Kloster Saint-Maurice gehörte und am Fuss eines steilen Rebhangs liegt. Ein kleines Paradies!  
[www.abbaye-de-salaz.ch](http://www.abbaye-de-salaz.ch)

→ **Salzminen von Bex**  
 Eine Reise in eine andere Welt. Fahren Sie an Bord des Minenzugs ins Herz des Salzberges. Eine Führung dauert zwei Stunden, warme Kleidung empfohlen.  
[www.salina-helvetica.ch/salzbergwerk-von-bex](http://www.salina-helvetica.ch/salzbergwerk-von-bex)

→ **Thermalbad von Lavey**  
 Lust auf Entspannen und Wellness mit Blick auf die Alpen? Genau das Richtige nach Weinwandern über Stock und Stein!  
[www.bains-lavey.ch](http://www.bains-lavey.ch)



## ESSEN UND TRINKEN

- **Auberge de la Couronne, Yvorne**  
Mittags ein dreigängiges Menü, abends eine saisonal geprägte Terroirküche à la carte, begleitet von Weinen aus dem Chablais. Angenehmes Restaurant, bei schönem Wetter wird auch auf der Terrasse serviert. Dank der Handvoll Zimmer auch ein idealer Ausgangspunkt für ein Wochenende im Chablais.  
[www.aubergedelacouronne.ch](http://www.aubergedelacouronne.ch)
- **La BadouxThèque, Aigle**  
Im Zeichen der Smaragdeidechse: Weinbar, Lounge, Önothek und Shop für Terroirprodukte in einem, von Yvorne her kommend kurz vor dem Ortseingang von Aigle.  
[www.group-events.ch/la-badouxtheque](http://www.group-events.ch/la-badouxtheque)
- **La Pinte du Paradis, Aigle**  
Direkt vis-à-vis vom Château d'Aigle, verspricht das charmante Lokal nichts weniger als das (französisch inspirierte) Paradies. Die Weine stammen aus der Region, mit Ausnahme eines Proseccos...  
[www.lapinteduparadis.ch](http://www.lapinteduparadis.ch)
- **Café Suisse Chez Marie, Bex**  
Bei Marie Robert wird nicht einfach gegessen, sondern geschwelgt und mit allen Sinnen genossen. Schon das farbenfrohe Dekor des 16-Punkte-Restaurants ist sehenswert, die originelle und verspielte Küche der Köchin des Jahres 2019 lohnt allein eine Reise.  
[www.cafe-suisse.ch](http://www.cafe-suisse.ch)
- **Restaurant Le St. Christophe, Bex**  
Im ehemaligen Wachturm tafelt man auf mehreren Stöcken in urchig-rustikaler, aber durchaus gepflegter Atmosphäre. Wer danach nicht mehr heimfahren mag, übernachtet in einem der dazugehörenden Hotelzimmer.  
[www.stchristophesa.com](http://www.stchristophesa.com)

## TERROIRPRODUKTE AUS DEM CHABLAIS

- **Metzgerei und Traiteurservice Reichenbach, Aigle**  
Wer traditionelle, nach allen Regeln der Kunst zubereitete Köstlichkeiten wie Saucisson Vaudois, Boutefas oder Pâté en croûte sucht, ist hier goldrichtig.  
[www.reichenbach-saveurs.ch](http://www.reichenbach-saveurs.ch)
- **Laiterie du Collège, Aigle**  
Seit 1864 finden Käseliebhaber ihr Glück in der Laiterie du Collège. Jean-Louis Bapst, schon als Kind ins «Käsechessi» gefallen, führt das Familienerbe weiter und bietet (fast) alles an, was das Herz begehrt. Nebst weiteren Terroirprodukten aus der Gegend.  
[www.laiterieducollege.ch](http://www.laiterieducollege.ch)
- **L'Echappée, Aigle**  
Schocololics, aufgepasst, das ist der ideale Fluchtort für Sie! Handwerklich produzierte Pralinen und Patisserie lassen einen alle guten Vorsätze in Sachen schlanke Linie über Bord werfen...  
[www.lechappee.ch](http://www.lechappee.ch)
- **Confiserie Hedinger, Aigle**  
Nebst allem, was man in einer Bäckerei und Confiserie sucht, findet man hier auch ein sympathisches Tea Room mit Terrasse, wo sich müde Wanderer an kleinen Gerichten laben können.  
[www.confiserie-hedinger.ch](http://www.confiserie-hedinger.ch)
- **Au Vieux-Fournil, Aigle**  
Was wären Wein, Käse und Wurst ohne gutes Brot? Wie anno dazumal produziert wird das köstliche Brot im Vieux-Fournil, nebst Patisseries und Flûtes Vaudoises für den Aperitif.  
[www.aufournil.ch](http://www.aufournil.ch)
- **Metzgerei Nicollier, Ollon**  
Jean-Pierre Nicollier in Ollon setzt nicht nur auf hausgemachte Spezialitäten und erstklassige Qualität, sondern bietet auch einen Traiteurservice an. Zudem ist er auf den Wochenmärkten in Les Diablerets (Freitag) und in Villars (Samstag) anzutreffen.  
[www.boucherie-nicollier.ch](http://www.boucherie-nicollier.ch)

## SOCIÉTÉ VINICOLE DE BEX

*Die Winzergenossenschaft Bex hat üble Stürme überstanden. Etwas havariert zwar, aber immerhin. «Kapitän» Pierre-Yves Rapaz, seit mehr als zwanzig Jahren am Steuer, schaut verhalten optimistisch in die Zukunft.*

TEXT  
Eva Zwahlen

# Totgesagte leben länger



FOTO  
Bertrand Rey

**Das Leitungs-Duo der Société Vinicole de Bex ist ein eingespieltes Team: Pierre-Yves Rapaz (links) präsidiert die Kooperative seit mehr als zwanzig Jahren, seit 15 Jahren tatkräftig unterstützt von Geschäftsführerin Sandra Cherix.**

**W**ie lange er schon Präsident der 1905 gegründeten Kooperative sei? «Zu lange», kommt die Antwort, trocken und ohne Zögern. Dann schaut der mächtige Mann, der auch als SVP-Gemeinderat amtet, zu Sandra Cherix, seit 15 Jahren Geschäftsführerin. «Auf alle Fälle mehr als zwanzig Jahre», spielt diese den Ball zurück. Er nickt. «Nach 25 Jahren wäre ein guter Moment, um aufzuhören. Aber heute findet man ja kaum mehr jemanden, der sich ein solches Amt antun will...»

Die gute Nachricht: «Es gibt uns nach wie vor!» Und damit auch die beliebten Weine, etwa die reinsortigen roten Spezialitäten aus Garanoir, Gamaret und Merlot, die drei roten Assemblagen und den Milan Noir, diesen Pinot, der in den Salzminen von Bex reift. «Beliebt sind auch der traditionelle Chasselas und der Gamay», wirft Sandra Cherix ein. Nicht zu vergessen die Grands Crus der Linie Sire de Duin in drei Farbvarianten.

### Ideales Rotweinterroir

Die einzigartigen Gips- und Kreideb den, die es in der Waadt nur hier gibt, unterstützt vom warmen Föhn, eignen sich perfekt für rote Rebsorten. Einst verarbeitete die Genossenschaft ein Drittel der insgesamt rund 100 Hektar von Bex. Heute deckt die Vinicole nur noch 14 Hektar ab.

Rapaz hat diesen Schrumpfungsprozess am eigenen Leib erlebt: «Früher war ich mit fünf Hektar der grösste Genossenschaftler, heute kultiviere ich noch zwei Hektar Reben, und zwar biologisch, neben 35 Hektar Landwirtschaftsland.» Immer mehr der nur noch fünfzig Genossenschaftler geben auf, stossen ihre Reben ab. Mit Verlust, sind doch die Preise von einst 50 Franken pro Quadratmeter auf 15 bis 20 Franken gefallen. Oder sie werden als Bauland versilbert.

Viele Winzer bewirtschaften nur kleine Flecken und liefern «zwei, drei Kistchen Trauben», wie Cherix anmerkt. «Man darf den Stundenlohn gar nicht ausrechnen», findet Rapaz, auch wenn die Genossenschaft jetzt immerhin wieder 4 Franken pro Kilo Trauben bezahlen könne. Und Reserven gebildet habe. «Wir sind knapp am Konkurs vorbeigeschrammt und mussten unsere Gebäude der Gemeinde verkaufen, um wieder liquide zu werden.» Vinifiziert wird schon längst nicht mehr in Bex, sondern im Haus Badoux in Aigle, das zur Gruppe Schenk gehört. Verantwortlich für die Weine ist die begabte junge  nologin Marjorie Bonvin. Eine sehr gute Zusammenarbeit, wie Präsident und Geschäftsführerin einhellig loben. «Aber wir behalten das letzte Wort, wenn es um Weinstil oder Assemblagen geht», unterstreicht Rapaz.

[www.vinicole-bex.ch](http://www.vinicole-bex.ch)

# LE RÊVE DE TOUT PASSIONNÉ DE VIN

Agencer sa cave  
selon ses envies, ses  
besoins grâce à notre  
gamme de bouteillers  
modulables.

Rue des Champs-Lovats 20  
1400 Yverdon  
yverdon@afiro.ch  
www.afiro.ch



**afiro**

Entreprise sociale  
et formatrice

# Un verre, un vin, une passion

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

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

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

Chavornay  
Grand-Rue 27 C

Portes de Nyon  
Centre Commercial

Echallens  
Route de Cossonay 7

et sur [www.blavignac.ch](http://www.blavignac.ch)

# BLAVIGNAC

La passion  
du vin

# Die Wein-Waadt sieht das Leben in Weiss



INFOGRAFIK  
Catherine Pouly



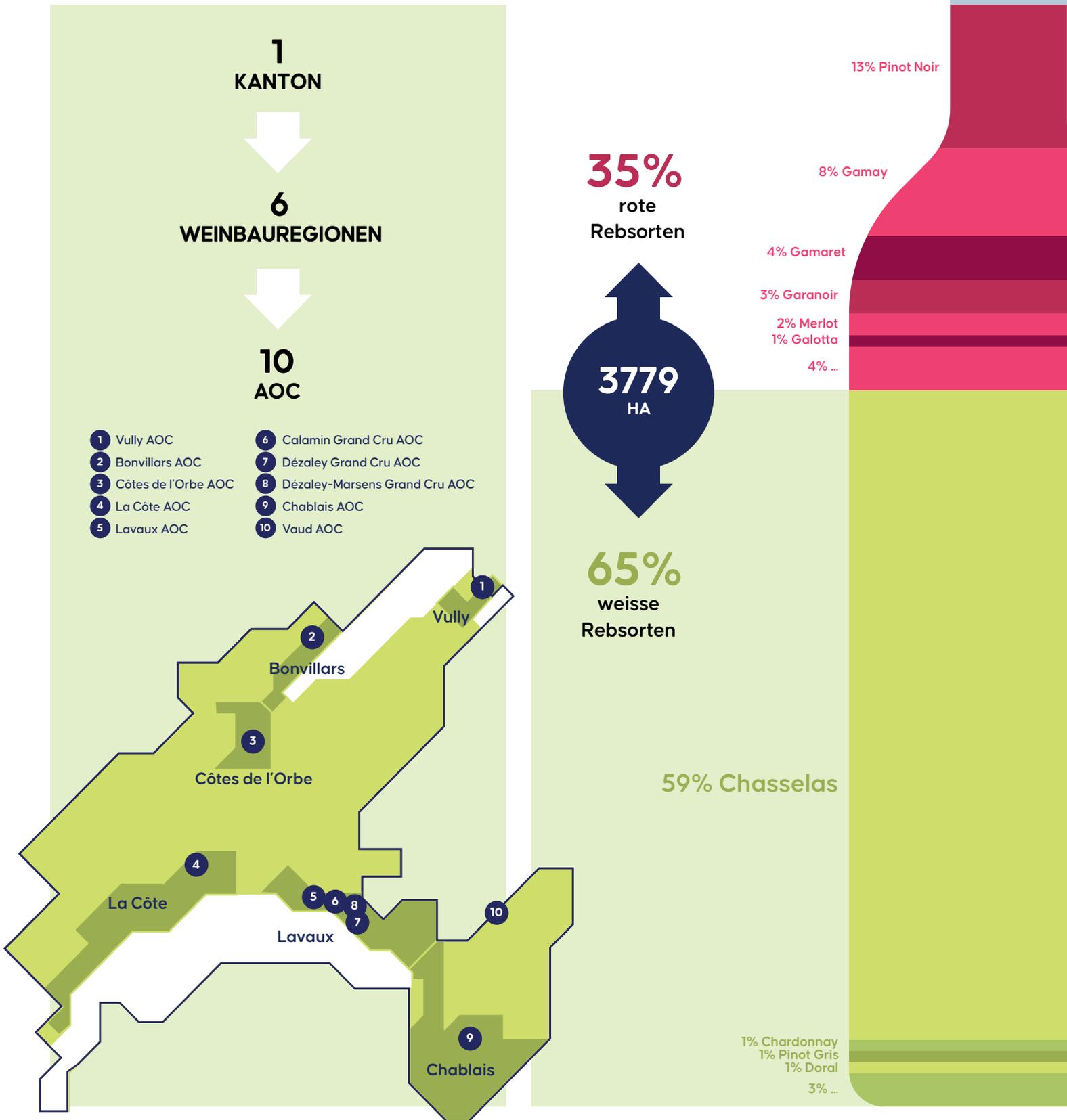
## WEISSWEIN- PRODUZENT DER SCHWEIZ

Der Kanton Waadt bietet in der Schweiz eine in seiner Art einzigartige Weinlandschaft, in der die weissen Rebsorten deutlich überwiegen. Der Chasselas besetzt als unbestrittener Star mehr als die Hälfte der 3779 Hektar Reben des Kantons. Allerdings weht ein Lüftchen der Veränderung durch die Waadtländer Weinberge, gewinnt doch der Rotwein immer mehr an Terrain, angeführt von Pinot noir, Gamaret und Merlot. Diese Diversifizierung erklärt sich durch heutige Konsumgewohnheiten wie auch durch den Klimawandel.



Quellen: Jahresbericht des BLW 2023, Schweizerisches Observatorium für den Weinmarkt OSWV 2023, Swiss Wine Promotion, Analyse der Waadtländer Filialen, Agridea.

# ... aber nicht nur!



*Der neue Direktor von Prométerre leitete zuvor das Projekt zur Neugestaltung der Waadtländer AOCs. Er glaubt an die Lösungen, die der Staatsrat nun präsentiert hat.*

# Martin Pidoux

**Eine Evolution  
der AOCs, keine  
Revolution**

## Wo steht das Reformprojekt der AOCs?

Wir haben die Phase I mit der Communauté Interprofessionnelle de la Vigne et du Vin (Weinbranche, AdR.) abgeschlossen und unser Projekt anfangs Jahr der Staatsrätin Valérie Dittli vorgelegt. Nun muss es in ein Anwendungsreglement integriert werden, bevor es konkretisiert werden kann. Es fügt sich ein ins Projekt zur Promotion der Waadtländer Weine, das vom Staatsrat beschlossen wurde und das acht zusätzliche Millionen verspricht, falls die AOCs reformiert werden.

## Hat der Berg eine Maus geboren?

Es stimmt, wir haben keine Revolution angestossen, sondern eher eine Evolution. In den Diskussionen mit den Akteuren der Branche ist mir bewusst geworden, dass einige Besonderheiten des Kantons nicht ohne ökonomisches Risiko aufgegeben werden können. Der Waadtländer Markt leidet sowieso schon unter einem Rückgang des Weinkonsums. Dieser Rückgang ist global, betrifft aber vor allem Weissweine und besonders den Chasselas.

## Was hat die Reform konkret ausgelöst?

Die Reform ist eng mit dem Plan zur Neulancierung der Waadtländer Weine verbunden. Die Initianten wollten die Möglichkeiten, den Waadtländer Wein zu unterstützen, mit einer tiefgreifenden Reflexion über das Appellationssystem verbinden. So stellen sie fest, dass 87% der Waadtländer Trauben als Grand Cru deklariert sind, aber nicht zwingend als Grand Cru abgefüllt werden. Das zeigt, dass diese Kategorie zu weit gefasst und zu wenig verkaufsfördernd ist. Anderer-



**1983**

Geboren in Forel-sur-Lucens.

**2007**

Ingenieur-Agronom in Agrarwirtschaft an der ETH Zürich.

**2008**

Wissenschaftlicher Mitarbeiter beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW).

**2011**

Verantwortlich für den Sektor Agrarwirtschaft beim Schweizerischen Bauernverband (SBV).

**2014**

Professor an der Berner Fachhochschule (BFH) für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften.

**2023**

Leiter des Studienprojekts zu den Waadtländer AOCs.

**2024**

Direktor von Prométerre.

## DIE WAADTLÄNDER AOCs

Die Waadt ist der Weinbaukanton, der am meisten AOCs aufweist. Siehe Karte auf S. 51.

seits wollten gewisse Produzenten die Rebsortenliste erweitern, um resistente Varietäten anpflanzen zu können. Darin liegt ein Risiko für die AOCs, an Identität zu verlieren. Ausländische Appellationen tolerieren oft nur historische Rebsorten.

### Welche Lösungen haben Sie vorgeschlagen?

Die Iers Grands Crus an der Spitze der Pyramide ändern im Moment nicht, zudem repräsentieren sie kaum 1% der Produktion. Die Grands Crus dagegen müssen aufgewertet werden. Assemblagen mit 10% eines anderen Waadtländer Weins derselben Kategorie werden künftig nicht mehr erlaubt sein.

### Aber die Regel 60:40 ist weiterhin erlaubt in den AOCs, die nicht als Grand Crus klassiert sind?

Ja, ich war überrascht von dieser Praxis, bei der man 40% eines anderen Weins derselben AOC in den Wein eines Produktionsortes mischen darf. Mittlerweile finde ich sie legitim. Gewisse Produktionsorte sind eine Art Weinbau-Konfetti: Wenn man an dieser Regel rüttelt, gefährdet man das ganze Gebäude, das System ist lebenswichtig für gewisse Produzenten. Diese AOCs werden begrenzt auf traditionelle Weine und Rebsorten, die noch zu definieren sind, Chasselas, Pinot Noir, Gamay usw.

### Was passiert mit importierten Rebsorten oder Neuzüchtungen?

Das ist der Sinn der neuen AOC Vaud – Innovation. Wenn ein Winzer heute Weine produziert, die nicht der Tradition entsprechen, sieht er sie oft zu Vin de Pays deklariert. Zudem kann das OVV diese Weine nicht bewerben, da sie in ihrer Bezeichnung keinen Hinweis auf die Waadt enthalten. Die überarbeitete AOC wird alle Weine umfassen, die nicht den traditionellen Standards entsprechen. Vorausgesetzt, sie sind aus Trauben gekeltert, die auf Waadtländer Territorium kultiviert werden.

### Will die Reform die Integration in ein europäisches AOP-System?

Nein. Es ist ein Bundesgesetz und Bern müsste es anpassen, damit wir zur AOP übergehen könnten. Der Kanton Waadt kann das nicht alleine. Zumal es dafür heute keinen Anlass gibt. Doch unsere

Studie zeigt, wie sich unsere AOCs entwickeln liessen, um dahin zu gelangen, sollte es nötig sein.

### Sind die AOCs die Lösung für die Schwierigkeiten des Waadtländer Weins?

Ganz klar nein, ein gutes AOC-System ist unerlässlich, genügt aber nicht, um den Schwierigkeiten die Stirn zu bieten. Die Waadtländer Weine verkaufen sich wegen des Renommees eines Produzenten oder einer Marke, nicht wegen einer Appellation. Dagegen ist die AOC eine Garantie für den Kunden. Vor allem ist sie nützlich im Fall des Erfolgs und damit des Risikos, kopiert zu werden. Schauen Sie sich die Gruyère AOP an: Als die Produktion nicht mehr ausreichte, um die Nachfrage zu befriedigen, begannen andere Länder denselben Käse herzustellen. Die AOP garantiert heute seine Authentizität. Die Waadtländer Weine sind im Moment nicht in dieser Situation. Heute erscheint der Vermerk Waadt nur selten auf den Etiketten, obwohl die Konsumenten beim Grossverteiler oft gezielt nach Kantonen suchen. Auch das muss sich entwickeln.

### Die 8 Mio. Franken des kantonalen Konjunkturprogramms waren an diese Reform gekoppelt.

#### Werden sie freigegeben?

Valérie Dittli hat uns zu unserer Arbeit beglückwünscht, bevor sie über die folgenden Schritte nachgedacht hat. Wir werden sehen, was sie entscheidet. Ich glaube nicht, dass das gesamte Budget mit dieser Reform, die ich für vorsichtig und vernünftig halte, freigegeben wird, ein Teil davon aber schon. Das ist sicher!

### Sie sind jetzt Direktor von Prométerre. Werden Sie eine Verbindung zum Weinbau aufrechterhalten?

Ich war sehr glücklich, dank diesem Projekt die Weinbranche zu entdecken, und ich bin glücklich, dank Prométerre weiterhin mit einem Fuss im Weinberg zu stehen. Ich finde, es gibt viele Ähnlichkeiten zwischen Landwirtschaft und Weinbau und folglich auch mehr Synergien zwischen den agrarischen Berufen, dem Respekt vor der Natur und der Biodiversität. Wir können sehr viel voneinander lernen!

*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.*

**FLORIAN FAVRE**



→ Florian Favre hat seine Stelle als Önologe des Kantons Genf aufgegeben, um zusammen mit seinem jüngeren Bruder Gilles das Familienweingut Les Aforêts in Aigle zu übernehmen. Acht Jahre lang hatte er diese Schlüsselrolle am anderen Ende des Lac Léman inne. Parallel zur Arbeit auf dem Weingut mit 17 Hektar, wird der Aiglou Weinbauberater bei Proconseil, einer Filiale von Prométerre.

**CATHERINE CRUCHON**



→ Catherine Cruchon wurde zur Copräsidentin von Mémoire des Vins Suisses gewählt. Die Vereinigung, welche sich der Promotion der besten Schweizer Weine und dem Aufzeigen ihrer Alterungsfähigkeit verschrieben hat, hat ihr gesamtes Komitee ausgewechselt. Catherine leitet zusammen mit Laura Cruchon, Yaëlle Cruchon und Margaret Griggs das Familienweingut in Echichens.

→ Die Familie Jomini – Constant und Sophie, die mittlerweile mit ihren Söhnen Guillaume und Benjamin zusammenarbeiten – ist gerade dabei, die Domaine von Pierre-Luc Leyvraz zu übernehmen. Eine Geschichte der guten Nachbarschaft, liegen die beiden Kellereien mitten im Dorf Chexbres einander doch genau gegenüber. Der Name Pierre-Luc Leyvraz ist ein starker Garant für Qualität, dank seinen diversen Chasselas, von denen der Blassinges von den Spezialisten regelmässig gepriesen wurde.

**DIE FAMILIE JOMINI**



## Who is

**NATHALIE RAVET**



→ Nathalie Ravet wird das ungeduldig erwartete Maison des Vins de La Côte in Mont-sur-Rolle leiten. Mit einem Diplom der Hotelfachschule Lausanne in der Tasche, wurde sie 2007 und 2015 vom Guide GaultMillau zur «Sommelière des Jahres» nominiert. Die Tochter des berühmten Küchenchefs Bernard Ravet und die Schwester von Guy Ravet, der das Restaurant Emotions im Grand Hôtel du Lac von Vevey leitet, stand zwei Jahre lang der Cœnothèque Gourmande in Crans-Montana vor.

→ Jérôme Aké Bèda ist neuer Direktor und Maître d'Hôtel des Chalet du Mont-Pèlerin. Eine schöne Herausforderung für den «Sommelier de l'Année» 2015, der 18 Jahre lang als Direktor und Sommelier in der Auberge de l'Onde in Saint-Saphorin tätig war. Chasselas-Fans freuen sich bereits jetzt auf ihren Besuch bei diesem leidenschaftlich Anhänger und Verteidiger unserer Königssorte.

**JÉRÔME AKÉ BÉDA**

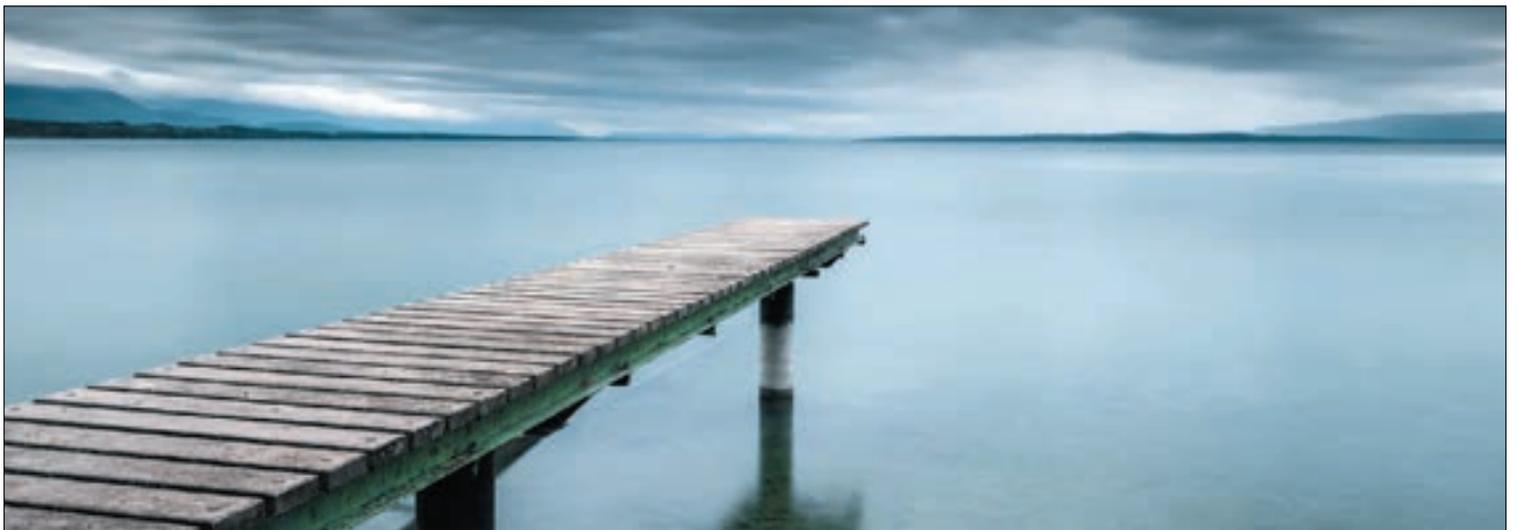


**MAXIME DELORME**



→ Maxime Delorme hat die erste EHL Art of Service Trophy gewonnen. Dieser neue, von der Hotelfachschule Lausanne organisierte Wettbewerb rückt die Berufe rund ums Tafeln und Servieren ins richtige Licht, um die Branche zu fördern und junge Berufsleute zu ermutigen. Maxime Delorme ist Assistent des Maître d'Hôtel im Café Beau-Rivage; er durfte die Trophäe entgegennehmen.

## who?



## Vue imprenable sur le Lac Léman et les Alpes Confort moderne 3 étoiles

Hôtel du Port  
Quai Grand'Rives 6  
1844 Villeneuve



G. & C. Raneda  
Tél. 021 960 41 45  
[www.duport.ch](http://www.duport.ch)



# 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)



  
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:  
expédition dans toute la Suisse  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02 // [dutruy@lesfreresdutruy.ch](mailto:dutruy@lesfreresdutruy.ch)



mémorial  
des vins suisses



FAÇONNÉS PAR LA NATURE  
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE  
GRANDS CRUS

La Grappe 2 - 1853 Yverne (VD) Suisse • 024 466 25 22 - [vins@yverne.ch](mailto:vins@yverne.ch) • [www.yverne.ch](http://www.yverne.ch)

# Drei...

## WIE

Die Heilige Dreifaltigkeit.

Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft.

Körper, Geist und Seele.

Die drei Wünsche, die der

Flaschengeist Aladin gewährt.

Die drei Musketiere (wirklich, nur drei...?).

Die Aktionen 3 für 2 in Ihrem Lieblingsgeschäft.

Das «Triplette» genannte

Dreierteam beim Pétanque.

Der dreibeinige Hocker, der im Gegensatz

zu seinem hochnäsigen, mit vier Beinen

bestückten Bruderherz, nie wackelt.

Wie es das berühmte Waadtländer

Sprichwort besagt:

«Wenn du nicht auf die Nase fallen willst,

sieh zu, dass du dich auf ein dreibeiniges

Tabourettli setzt.»

Und nochmals drei, wie der Eid, den die

drei Schweizer geschworen haben, so will es

der Gründungsmythos der Schweizerischen

Eidgenossenschaft.

Die «drei», die uns hier interessieren, scheinen

sich übrigens genau darauf zu beziehen.

Drei Finger, gegen den Himmel gereckt (in unserem

Fall die Decke des Bistrot), kein Wort, kein Ton... und

wie durch Zauberhand erscheint aus dem Nichts eine

Vestalin (oft missbräuchlich als Kellnerin bezeichnet)

und serviert der erwartungsfroh schweigenden

Tafelrunde eine Karaffe mit drei Dezi frischen,

anregenden Chasselas. Das perfekt einstudierte

Ballett hat nur ein paar Augenblicke gedauert. Und es

wird sich wiederholen, je nachdem, wie viele Runden

und wie verbissen gejasst wird, aber ganz ohne

erhobene Stimmen, wie es sich in einer Waadtländer

Pinte gehört. Was für ein Wunder!

Schau an, drei Dezi... etwas merkwürdig als

Masseinheit... Mit zwei multipliziert, überschreiten

Sie die Grenze des Halbliters (des berühmten Pot).

Mal drei stagnieren Sie beklagenswerterweise unter

einem Liter. Die Flasche, möge sie nun 70 oder 75 cl

Nektar enthalten, wird Ihnen auch nicht aus dieser

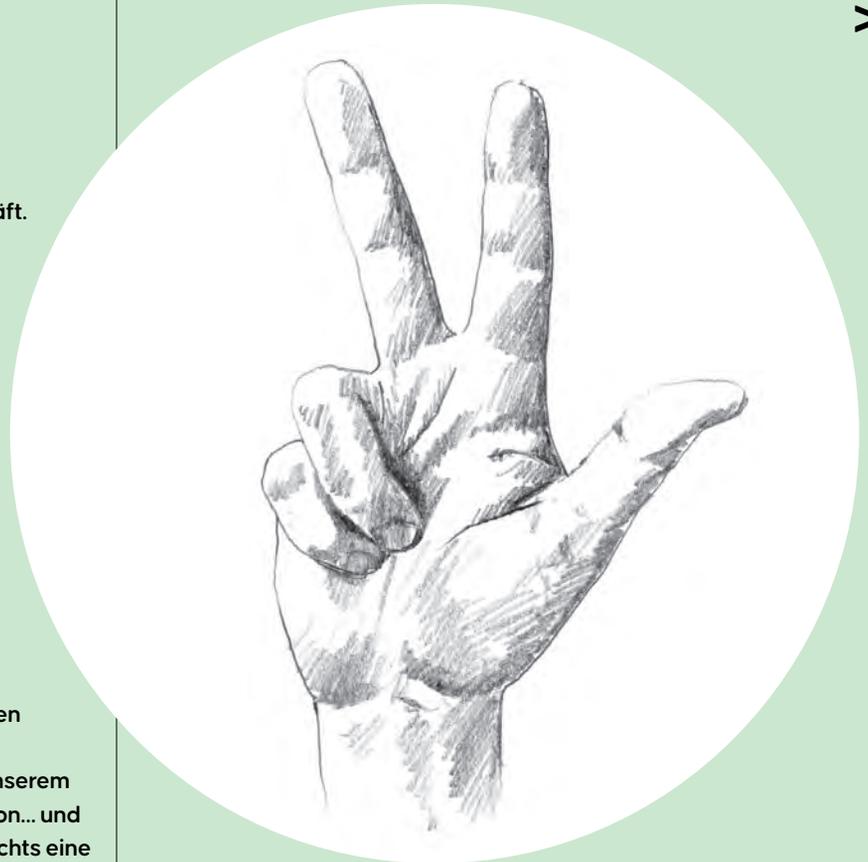
arithmetischen Sackgasse heraushelfen. Mit ihrem

«Halbeli» à 25 cl umschiffen die Franzosen – diese

Zauderer – zwar die Klippe, verlieren aber unterwegs

5 cl... gut gemacht! Kurz, es muss (mit Gilles) wieder

einmal gesagt werden: Es gibt keine, die sind wie wir!



## ... UND WANN GIBT'S DEN APÉRO?

Keine Sorge, am Abend ist die Stunde der Rehydrierung mit dem Arbeitsende verbunden.

Beim anderen Apéro, dem, der dem Mittagessen

vorangeht, lohnt es sich, die Frage zu stellen

(doch wir sollten sie schnell beantworten,

wir bekommen nämlich Durst!).

Die Regel der «vierstelligen Zahl» wird oft angeführt.

Mit anderen Worten, zehn Uhr sollte vorbei sein.

Also zum Beispiel 1045 oder 1115, in Militärzeit.

Doch diese Regel lässt Interpretationsspielraum zu.

Einer meiner Kameraden meinte eines Tages, als gerade

ein Bus voller feiner Degustatoren losfuhr:

«0600, eine vierstellige Zahl, es ist Zeit!» ... PLOPP!

Es ist wohlbekannt: Den Tapferen ist jede Stunde recht...

VINS de   
morges

PRÉSENTE

# WINIFY

## Goûte et écoute notre rosé.

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

**Playlist**  
 Spotify®



### ÉTAPE 1

Commandez votre rosé favori  
auprès des Vins de Morges.



### ÉTAPE 2

Accédez à la playlist Spotify  
correspondant à votre vin  
en scannant le QR code.



### ÉTAPE 3

Invitez vos proches et dégustez  
votre vin en musique.

**Bonne dégustation!**

**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

# MASSY



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)

# Grosses Jubiläum

Die Confrérie  
feiert dieses  
Jahr ihren  
Siebzigsten!



**A**m 9. Juli 1954 wurde die Confrérie du Guillon im Château de Glérolles, einem wunderschönen Gebäude zwischen Rivaz und St-Saphorin, gegründet. Die Herbst-Ressats mit dem treffenden Titel «de platine» werden an diesen Geburtstag erinnern.

Im Buch zum Vierzigsten wird die Entstehung so beschrieben: «Wolken bedeckten den Himmel über unseren Weinbergen. Der Markt für unsere einheimischen Weine, der während des gesamten Zeitraums 1939-1945 aufgrund eines geringen Importvolumens kaum Absatzschwierigkeiten gehabt hatte, sah sich mit einer plötzlichen Liberalisierung der Preise und Produkte konfrontiert ... Von diesen Schwierigkeiten schwer betroffen und bestrebt, Abhilfe zu schaffen, machten sich einige Honoratioren unserer Hänge daran, eine Weinbruderschaft zu gründen.»

Die Confrérie ist gewachsen, und das ist gut so. Die Sorgen um den Absatz der Weine haben sich jedoch

**WORT DES  
GOUVERNEURS  
ÉRIC LOUP**

kaum verringert. Neben dem Rückgang des Konsums haben ausländische Weine, unterstützt durch staatliche Werbeausgaben in Millionenhöhe, einen beachtlichen Stellenwert in Kaufhäusern und Restaurants. Es ist leider nicht selten, dass nur ein Wein aus unserem Land und mehrere italienische, spanische oder französische Weine angeboten werden, sogar in unseren Waadtländer Bistros. Ich danke jedem Compagnon, dass er den Wirt, wenn er bei einem Restaurantbesuch eine solche Weinkarte entdeckt, darauf hinweist, dass die Waadtländer Weine es verdienen würden, viel besser vertreten zu sein.

Unser schönes Jubiläum inspirierte auch den Präsidenten des Waadtländer Grossen Rates, Herrn Laurent Miéville, der die gute Idee hatte, die Conseils der Confrérie du Guillon einzuladen, am 5. Juni 2024 im Parlamentssaal zu tagen. Welch eine Ehre und Freude, das Ereignis an diesem Ort voller Symbole feiern zu können.

Ich gebe gerne zu, dass ich gerührt sein werde, unsere Versammlung von der Tribüne aus leiten zu dürfen. Ich hatte dieses Glück bereits gehabt, als ich Anfang der 1990er Jahre die Fédération Vaudoise des Jeunesses Campagnardes präsidierte, die neben der Société Vaudoise des Officiers die einzige Vereinigung war, die ihre Versammlungen im Perregaux-Gebäude abhalten konnte, das 2002 von den Flammen zerstört wurde.

Wenn sich die Erinnerung in Erwartung künftiger freudiger Momente mit der Gegenwart vermischt ... Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag der Confrérie du Guillon!



# Die jurassischen



ILLUSTRATION  
Dominique Studer

LE GUILLOU  
SOMMER 2024

# Ressats

In diesem meteorologisch unbeständigen und politisch holprigen Frühling hat sich der Guillon ein revolutionäres Intermezzo gegönnt. Der Jura, der rebellischste aller Schweizer Kantone, dessen Entstehung vor fünfzig Jahren durch eine Volksabstimmung bestätigt wurde, inspirierte zu vier denkwürdigen Ressats. Wie es die Charta der Confrérie gebietet, floss der Wein. Ihm gelang es, die Gäste zusammenzuführen, und durch ihn sprach der Mensch zum Menschen. In der Tat wurde beschlossen, dass nun auch Frauen vor dem Plenum sprechen dürfen, woraufhin drei Conseillères zum ersten Mal seit 70 Jahren die Robe überzogen, die die Mitglieder der Conseils auszeichnet. Diese historischen Ritterschläge haben jedoch nicht alles in den Schatten gestellt. Das perfekt zubereitete Kaninchen von Laetitia und Johann Stauffacher aus dem Restaurant des Bains in Avenches war der Höhepunkt eines köstlichen Mahls, bei dem die Weine in Topform, die Chantres blendend, die Trompeten in der richtigen Stimmung und die fröhlichen Gesellen lautstark waren. Es sei denn, es war umgekehrt ...

**DIE PERLEN  
DER JURASSISCHEN  
RESSATS**



« Die Mutter-  
schaft ist eine  
Gewissheit, die  
Vaterschaft ein  
Glaubensakt. »

« Der Vorteil, wenn  
du Chinese bist,  
du kannst überall  
auf der Welt lokal  
einkaufen. »

« Es gibt eine Gemeinsamkeit  
zwischen Saibling und Conseillers:  
Beide werden in Chasselas gekocht. »

« Die protestantische  
Konfitüre ist Erdbeer  
mit Rhabarber, denn mit  
Erdbeeren allein wäre  
sie einfach zu fein. »

« Heute Abend  
kein Zurück  
mehr, sondern  
Avenches. »

« Die Minister  
werden wie  
Patienten auf der  
Palliativstation  
betrachtet, mit  
dem Mitgefühl,  
das dem  
gebührt, der bald  
gehen wird. »

« Kommen  
Sie und  
teilen Sie  
einen CVP  
mit uns, es  
chlis volls  
Becherli in  
Chillon. »

« Jedes Jahr  
wiederholen  
Lehrer die  
Klasse. Ich bin  
mir nicht sicher,  
ob sie deswegen  
intelligenter  
sind. »



26.04.2024

**CHATELAIN D'UN SOIR**

Vincent Wermeille  
Präsident des Marché-Concours  
von Saignelégier, Meisterlandwirt  
Saignelégier

**COMPAGNON D'HONNEUR**

Elisabeth Baume-Schneider (1)  
Bundesrätin, Vorsteherin Eidg.  
Departement des Innern  
Bern

Michel Chapoutier (2)  
Weinbauer, Weinhändler,  
Unternehmer  
Tain-l'Hermitage

**CONSEILLÈRE**

Christelle Conne  
Winzerin  
Chexbres

**COMPAGNON**

Philippe Addor  
Lausanne

Noémie Corthésy  
Avenches

Christina Cruz Mermey  
Publier

Clara Curdy  
St-Paul en Chablais

Serge Diotte  
Delsberg

Matja Eynard  
Zürich

Giuseppe Foglietta  
Préverenges

Isabelle Jaccard  
Concise

Jean-Marc Koller  
St-Maurice

Antonio Medugno  
Villars-Ste-Croix

Safrane Meyer  
Bussigny-sur-Oron

Antoine Mittermair  
Glion

Patrick Monod  
La Tour-de-Peilz

Christophe Pache  
Lussy-sur-Morges

Alice Perdriolle (3)  
Corcelles-près-Concise

Daniel Sertori  
Granges-près-Marnand



↓ Bundesrätin Elisabeth Baume-Schneider wird Compagnon d'honneur des Guillon.



← Michel Chapoutier, Star des französischen Weinbaus, wird von Prévôt Raoul Cruchon beweihräuchert.



→ Der Verein Lavaux Welterbe, vertreten durch seinen Präsidenten Michel Chavanne und seinen Direktor Vincent Bailly, stand im Mittelpunkt.

↓ An den jurassischen Ressats wurde der Jura gefeiert, hier mit Martial Courtet im Zentrum.



**27.04.2024**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Martial Courtet (4)**  
Vizepräsident der jurassischen Regierung Delsberg

**COMPAGNON JURÉ**

**Michel Chavanne (5)**  
Rechtsanwalt, Präsident der Vereinigung Lavaux Weltkulturerbe Lausanne

**CONSEILLÈRE**

**Cécile Collet**  
Journalistin Lausanne

**COMPAGNON**

**Christophe Cossy**  
Epalinges

**Brigitte Defferard**  
Morges

**Muriz Djurdjevic**  
Giez

**Julien Gander**  
Suchy

**Patrick Jaunin**  
Salavaux

**François Junod (6)**  
Gingins

**Sébastien Meylan**  
Treycovagnes

**Xavier Pichon**  
Villeneuve VD

**Maico Sandiano**  
Morges

**Sarah Savary**  
Vers-chez-Perrin

**Sylvain Savary**  
Vers-chez-Perrin

**Sébastien Scharl**  
Lonay

**Ruben Sospedra**  
Pully

**Romain Tchagaunova**  
Morges

**Martin Vaney**  
Cortailod

**Riccardo Villani**  
Zollikon

**Yvan Vouillamoz**  
Aigle



← Raymond Junod, ehemaliger Staatsrat und Conseiller honoraire des Guillon, kam mit seiner Familie zur Inthronisierung seines Sohns.



**03.05.2024**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Pascal Meyer**  
Loutre in chief bei QoQa  
Bussigny

**COMPAGNON JURÉ**

**Yvan Aymon (7)**  
Präsident des  
Branchenverbands Walliser  
Weine und Präsident  
Valais Excellence  
Haute-Nendaz

**COMPAGNON JURÉ**

**Alain Perret**  
Präsident des  
Branchenverbands der  
Damassine AOP  
Pruntrut

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Jean-Marc Genton**  
Feuerwehrmann, Abgeordneter  
Forel (Lavaux)

**CONSEILLÈRE**

**Sophie Humbert**  
Winzerin-Kellermeisterin  
Duillier

**COMPAGNON**

**Christiane Chevalier Ormond**  
Vullierens

**Jean-Luc Gaillard**  
Sergey

**Michel Gerber**  
Villeneuve VD

**Léopold Lemuet**  
Thonon-les-Bains

**Derek Meisterhans (8)**  
Zürich

**Yvan Riesenmey**  
Sergey



↓ Die Gais Compagnons, bevor sie ihre Stimme erhoben.



↓ Der Walliser Yvan Aymon übt das Ziehen am Guillon.



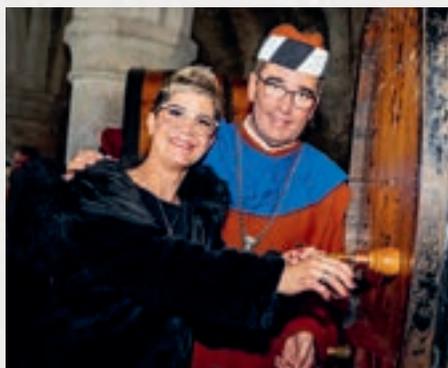
(7)



(8)



(9)



**04.05.2024**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Markus Dieth (9)**  
Regierungsrat, Vorsteher des  
Departements Finanzen und  
Ressourcen im Kanton Aargau  
Wettingen

**André Fuchs (10)**  
Generaldirektor Schenk Suisse  
Bussy-Chardonnay

**COMPAGNON MAJORAL**

**Johann Stauffacher**  
Chefkoch  
Avenches

**Laetitia Stauffacher**  
Gastwirtin  
Avenches

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Dominique Studer**  
Grafiker, Illustrator  
der Confrérie du Guillon  
St-Maurice

**CONSEILLER**

**Thierry Ciampi (11)**  
Onologe - Chapeau noir  
und Sieger Verre d'or 2012  
Lavigny

**COMPAGNON**

**Thomas Bossart**  
Céligny

**Nadège Bosson**  
Vauderens

**Claude Casucci**  
Echallens

**Michel Cuendet**  
Lausanne

**Pierre-Alain di Stadio**  
Perroy

**Gaëlle Fuchs (12)**  
Uetikon am See

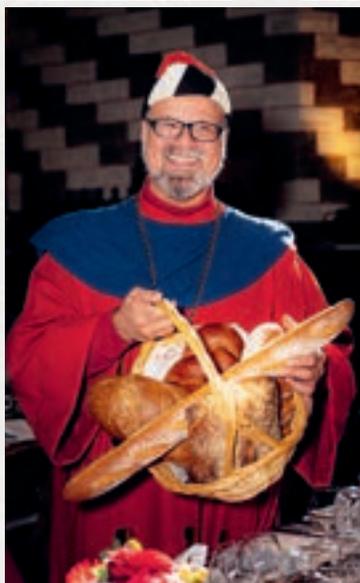
**Nicolas Martin**  
Le Mont-sur-Lausanne

**Pierre Ménétreay**  
Vuissens

**Raphaël Morier**  
Vuissens

**Michèle Rodoni**  
Bougy-Villars

**Marcel Steiner**  
Crissier



↓ André Fuchs kurz bevor ihm das goldene Band umgehängt wird.



(11)

↑ Thierry Ciampi,  
neuer Conseiller des  
Guillon, während der  
Inthronisierung.



(10)

(12)

Zwei Winzerinnen in Braun, eine Journalistin in Gelb, von links nach rechts: Christelle Conne, Cécile Collet und Sophie Humbert.

## Drei Frauen in Roben



# Conseillères, Schwestern...

**M**änner – und vor allem Frauen – beschwerten sich gelegentlich darüber, dass die Conseils der Confrérie du Guillon von bärtigen, schnurrbärtigen oder haarlosen, bauchigen oder langbeinigen, aber immer hoffnungslos maskulinen, markanten oder galanten Männern besetzt sind. Honni soit qui mâle y pense! Seitdem die Türen der edlen Institution für Frauen geöffnet und diese immer zahlreicher wurden, betreten sie jetzt endlich das Allerheiligste.

In diesem Frühjahr wurden aber nicht nur eine, sondern gleich drei neue Conseillères auf Schloss Chillon inthronisiert. Das war für die Premiere auch nötig. Achtung, diese Frauen

wurden nicht wegen ihres Geschlechts ausgewählt, sondern wegen ihrer Qualitäten: ihrer Liebe zum Waadtländer Wein, ihrer Kenntnis des göttlichen Nektars und ihrer Leidenschaft, ihn unter allen Umständen zu verteidigen, Aperitif inbegriffen.

Sie werden sich durch nichts von den Männern unterscheiden: Sie werden die gleiche schwere Robe, die gleiche elegante Kopfbedeckung und die gleiche erhabene Kette tragen. Wir freuen uns darauf, sie lächelnd die Gäste im Schloss begrüßen zu sehen oder die Speisen der Ressats mit einem Humor präsentieren, der hoffentlich nicht allzu sehr die bekanntlich empfindlichen und zarten männlichen Seelen verletzen wird.



## CÉCILE COLLET

Man sagt immer, dass man als Lehrer alles erreichen kann, wenn man nur aussteigt. Cécile ist der glaubwürdigste Beweis dafür, denn nachdem sie Lausanner Kinder unterrichtet hatte, wechselte sie zu einem aussterbenden Beruf, dem Journalismus bei 24 heures. Die Frau aus Epesses, die Fabian Rey und damit unserem verstorbenen Panetier Roger sehr nahe steht, bleibt der schönsten Landschaft der Weinwelt verbunden, über die sie jahrelang für die Julie (24 heures) berichtet hat. Eine Region, die ihr schon am Herzen lag, als sie als Teenager mit Fabian das «Lavaux Journal» tippte, fotokopierte und verkaufte. Wie die mythische Artemis, die Göttin der Jagd und der Fruchtbarkeit, hat Cécile viele andere Eisen im Feuer. Zwei Kinder, Marion und Colin. Aber auch die Leidenschaft für die Bühne, die sie von ihren Eltern geerbt hat. Sie engagiert sich im Theater, als Schauspielerin und manchmal als Kostümbildnerin, und humoristisch in der Improvisationstruppe Avracavabrac. Die Multiinstrumentalistin, die sich neben den Porträts auf der letzten Zeitungsseite, die sie betreut, nun auch auf Gastronomie und Wein spezialisiert hat, schrieb an der Universität eine Diplomarbeit über «Weinbaukulturerbe und Weinberge» und erwarb erst kürzlich ihr Diplom als Sommelière ASSP (Sommelier Verband).



## CHRISTELLE CONNE

An Mut mangelt es Christelle Conne nicht. Sie hat ihn bewiesen, als sie das Familienweingut, die Cave de Champ de Clos, übernahm, während ihr Vater sich nur seinen Sohn als Nachfolger vorstellen konnte. Sie beweist es auch heute noch, indem sie eine der ersten Conseillères von Le Guillon wird. Eine Herausforderung, die sie mit Bravour meistern wird, wenn man ihren originellen Werdegang anschaut. Die Winzerin in den Vierzigern ist ebenso diskret wie kontaktfreudig, reist gerne, bleibt aber heute an ihrer Heimatregion Lavaux hängen, um sich um das bereits im 15. Jahrhundert verbuchte Weingut zu kümmern. Bei Besuchen von Weinbergen in Chile und Südafrika wurde ihr die Pracht der Region ihrer Kindheit bewusst. Sie war schon in der Schule sprachbegeistert und weltoffen, was sie auch heute noch ist, wenn sie TouristInnen oder WeinliebhaberInnen in ihrem Weinkeller empfängt. Kein Wunder also, dass die Tourismusmanagerin, Spezialistin für Eventmanagement und Inhaberin eines Patents als Restaurantbesitzerin, die sich schliesslich in der Landwirtschaft weiterbildete, Ideen hat, wie man die Waadtländer Weine besser verkaufen kann. So ist die Mutter von Noé und Julie Mitglied des Vorstands des Office des Vins Vaudois.

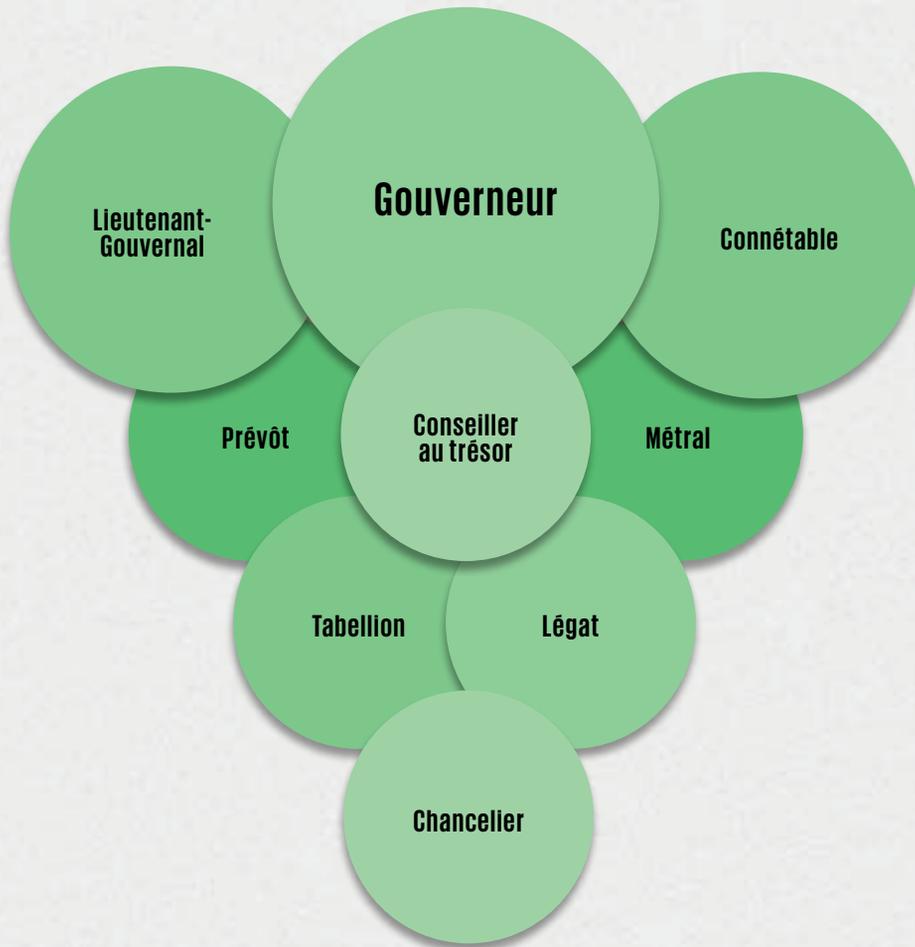


## SOPHIE HUMBERT

Sophie lebt seit 36 Jahren auf Schloss Duillier, dem Weingut ihres Vaters Jacques, das sie dieses Jahr zusammen mit ihrem Bruder übernimmt und wo sie seit 2015 arbeitet. Nachdem sie ihre Karriere in der Pharmazie und im sozialen Bereich begonnen hatte, fand sie schliesslich den richtigen Weg, um Menschen zu helfen: durch Wein und Gastfreundschaft. Die Frau in den Dreissigern ist es gewohnt, sich zu engagieren. Sie war und ist sehr aktiv in der Jugend von Duillier, im Komitee des 1. Giron de la Côte im Jahr 2011 oder im Weinkeller der Cantonale 2024. Aber sie engagiert sich auch im Komitee der Vins de Nyon, im Komitee des Fête de la Vigne oder in jenem von CastellLive, dem Musikfestival, das im Schloss der Familie stattfindet. Muss man noch hinzufügen, dass die Liebhaberin aktueller Musik auch als Freiwillige bei Paléo oder Caribana tätig ist? Die ausgezeichnete Skifahrerin, die das Fitnessstudio und den Hip-Hop-Tanz aufgegeben hat, ist dafür bekannt, dass sie gerne mit ihren Kumpels feiert. Es ist daher leicht, sie zum Ausgehen zu bewegen, aber viel schwieriger, sie am Ende des Abends wieder hereinzuholen, wenn sie sich gut amüsiert. Sophie ist so spritzig wie die Schaumweine, die sie in ihren Kellern herstellt, so ehrlich wie die Weissweine des Weinguts und so gross wie ihre Rotweine.

# Die neun vom Petit Conseil

## Präsentation



**D**ie Confrérie du Guillon wird von den Räten, den Conseils, verwaltet, in denen die Conseillers sitzen, die an ihren Roben oder ihren grünen, rot umrandeten Halsbändern zu erkennen sind. Während etwa 40 von ihnen im Grand Conseil, dem Grossen Rat, sitzen, bilden sechs von ihnen - zusammen mit der dreiköpfigen Leitung des Guillon, erkennbar am blauen Gewand - den Petit Conseil, den Kleinen Rat. Dieses Zentralkomitee der Confrérie hat die Aufgabe,

eine Vereinigung mit mehr als 4000 Mitgliedern, die jährlich fast zwanzig Grossveranstaltungen organisiert, ehrenamtlich oder fast ehrenamtlich am Laufen zu halten. Eric Loup, der 2023 zum Gouverneur gewählt wurde, hat dieses Gremium verstärkt, das böse Zungen - zumindest diejenigen, die nicht bereits in einem Conseil Einsitz haben - als Politbüro bezeichnen. Die folgenden Änderungen und Ergänzungen schliessen die Metamorphose der Obrigkeit des Guillon ab.

## DER GOUVERNEUR

Eric Loup



**Im Amt seit**

25.03.2023

**Conseiller seit**

19.03.2013

**Nachfolger von**

Jean-Claude Vaucher

**Als höchste Autorität der Confrérie** wacht der Gouverneur über die Ressats und alle Anlässe, die von dieser Vereinigung organisiert werden und deren Ziel darin besteht, die Waadtländer Weine zu fördern und zu verteidigen. Er kämpft für die Interessen und Grundsätze des Guillon gegen alle Unruhestifter, unabhängig davon, ob diese persönlich oder im Dienste einer öffentlichen oder privaten Körperschaft agieren.

**ERKENNUNGSZEICHEN:**

Der Gouverneur, der an seiner Goldkette und seinem blauen Gewand zu erkennen ist, sitzt auf dem Ehrenplatz (in der Mitte des Haupttisches). Seine Untergebenen zollen ihm Respekt, indem sie ihn mit einer Reihe von Fantasietiteln beehren: der Allerhöchste, der Großmufti, Eure Heiligkeit, Ihre Erhabenheit, Eure Knorrigkeit (wenn er schlecht gelaunt ist), «mon Loulou» oder der Allmächtige.

## DER CONNÉTABLE

Christophe Romanens



**Im Amt seit**

01.01.2024

**Conseiller seit**

15.09.2010

**Nachfolger von**

Christian Roussy

**Der Connétable plant und organisiert die vierzehn jährlichen Ressats.** Er kann den Gouverneur vertreten, wenn dieser nicht verfügbar ist. Seine Autorität erstreckt sich über die Conseillers, aber auch die Ministériaux und externen Partner, mit denen er Aufträge und Leistungen aushandelt. Der Connétable ist der große Anweisungsbefugte der Logistik und gleicht die Diskretion seiner Rolle als Herrscher traditionell durch seine bemerkenswerte Postur aus.

**ERKENNUNGSZEICHEN**

Er gehört zu den drei «Grossmeistern» und trägt als solcher ein königsblaues Gewand. Christophe Romanens wurde kürzlich zum Connétable ernannt und ist der grösste unter den Conseillers. Er ist eine Verkörperung des Sprichworts «Ein eiserner Handschuh in einer Samtpfote». Der ebenso leutselige wie organisierte Connétable toleriert wohlwollend den übermässigen Gebrauch des Spitznamens «Bisounours» durch die Halbportionigen, die ihm zur Seite stehen.

## DER LIEUTENANT-GOUVERNAL

Claude Piubellini



**Im Amt seit**

07.12.2022

**Conseiller seit**

17.05.2009

**Nachfolger von**

Eric Loup

**Der Lieutenant-Gouvernal ist der Herr über die spirituellen Angelegenheiten der Vereinigung** und das letzte Mitglied des Triumvirats, das die blaue Robe trägt. Er kann auch den Allmächtigen ersetzen, wenn dieser seine Aufgabe nicht erfüllt. Kommunikation, Zeitschrift, Archive und Kulturerbe sind sein Arbeitsbereich. Er tritt zudem als Botschafter des Guillon bei verwandten und ausländischen Confréries auf.

**ERKENNUNGSZEICHEN**

Der pensionierte Apotheker und praktizierende Geniesser, der frischgebackene Lieutenant-Gouvernal, tummelt sich in allen künstlerisch geprägten Kreisen des Guillon. Er ist Herausgeber der Zeitschrift Le Guillon, Chantre mit eleganter Feder und verpasst nie die harmonischen Auftritte der Gais Compagnons.

## DER CHANCELIER

Edouard Chollet



**Im Amt seit**

17.06.2009

**Conseiller seit**

06.05.2000

**Nachfolger von**

Michel Logoz

**Als Verantwortlicher für die institutionelle Kommunikation** verfasst der Chancelier mit spitzer Feder die wichtigsten Mitteilungen des Guillon. Neben seinem Beitrag auf der letzten Seite dieser Zeitschrift ist sein Talent auch bei den Einladungen zu den Ressats und den Quatre Heures offensichtlich. Sein Einfluss erstreckt sich weiter auf die Geehrten und ihre Integration in die Confrérie.

### ERKENNUNGSZEICHEN

Edouard Chollet ist ein brillanter Schattenspieler, der die Funktionen der grauen Eminenz eines Bundesrats und jene des Gemeindepräsidenten von Yverne in sich vereint. Dieses fleischgewordene Oxymoron beherrscht zwei schwierige Künste: Die Fähigkeiten, prägnante Texte zu verfassen und das Publikum mit überdurchschnittlich langen mündlichen Präsentationen zu fesseln.

## DER CONSEILLER AU TRÉSOR

Pascal Udry



**Im Amt seit**

29.03.2023

**Conseiller seit**

23.03.2022

**Nachfolger von**

Eric Longchamp

**Als grosser Meister der Finanzpolitik des Guillon** muss er die Inflation eindämmen und die Mitgliederbeiträge vermehren, damit Chasselas und Delikatessen nie rationiert werden müssen. Auch Einkäufe und die Computerwartung gehören zu den Aufgaben des Schatzmeisters.

### ERKENNUNGSZEICHEN

Es ist unmöglich, diesen akribischen Banker zu übersehen: Pascal Udry ist der einzige Conseiller, der zu den verschiedenen Anlässen der Confrérie eine Dokumentenmappe mitbringt! Gleichzeitig scheint dies ein Minimum für denjenigen zu sein, dessen offizielle Aufgabe die prometheische Verantwortung ist, «auf eine nachhaltige Verwaltung der Verbrauchsmaterialien zu achten».

## DER TABELLION

David Moginier



**Im Amt seit**

23.03.2021

**Conseiller seit**

11.09.2018

**Nachfolger von**

Claude-Alain Mayor

**Als Sekretär des Petit und des Grand Conseils** verfasst der Tabellion die Protokolle, in denen alle Entscheidungen der Guillon-Behörden für die Nachwelt festgehalten werden. Seit der Neuorganisation in diesem Jahr steuert er auch «Le Guillon d'Or», eine Veranstaltung der Confrérie, die eine bedeutende Schweizer Persönlichkeit auszeichnet.

### ERKENNUNGSZEICHEN

Als mit allen Sterneköchen der Westschweiz befreundeter Gastronomiejournalist hat der mit dem Gedächtnis der Confrérie betraute David Moginier nur wenig direkten Kontakt zu den Dames Compagnons und den Compagnons. Diese können die Stichhaltigkeit seiner Feder in der Zeitschrift Le Guillon oder anlässlich der Ressats bewundern, da er zu den am meisten beklatschten Chantres et Clavendiers gehört.

## DER LÉGAT

Claude-Alain Mayor



**Im Amt seit**

01.01.2021

**Conseiller seit**

28.10.2006

**Nachfolger von**

André Linherr

**Als Leiter der Abteilung für auswärtige Angelegenheiten vertritt der Légat die Cotterds innerhalb der Confrérie.** Er koordiniert diese Botschaften des Guillon in fernen Ländern und stärkt die Verbindungen zwischen dem Mutterland und seinen Kolonien.

### ERKENNUNGSZEICHEN

Er spricht Deutsch! Und zwar fließend und ohne dass man ihn dazu zwingen müsste! Claude-Alain Mayor, Autor eines Schulbuchs über die Schönheiten dieser rauen Sprache, ist berühmt für die Qualität seiner Prosa, die gelegentlich giftig ist und ihn zum prädestinierten Lobredner der prominentesten Gäste des Guillon macht.

## DER PRÉVÔT

Raoul Cruchon



**Im Amt seit**

01.01.2023

**Conseiller seit**

30.11.2002

**Nachfolger von**

Claude Piubellini

**Der Prévôt ist für die Auswahl neuer Conseillères und Conseillers zuständig und stellt sicher, dass alle die erforderlichen Fähigkeiten mitbringen und den Bedürfnissen der Confrérie entsprechen.** Ausserdem stellt der Prévôt die neuen Mitglieder vor und verfasst die Lobreden für diejenigen, die in den Ruhestand treten. Weiter ist er für die Danksagungen für die Erlebnisse in den Conseils verantwortlich.

### ERKENNUNGSZEICHEN

Wie der Tabellion oder der Echotier übt Raoul Cruchon eine Funktion aus, die von den Mitgliedern der Confrérie kaum wahrgenommen wird. Diese Diskretion steht im Gegensatz zu seinem Ruhm als Chantre, denn er ist der Erfinder des berühmten «Torchette», dessen Abenteuer und Spottlust die Gäste von Chillon seit Ewigkeiten erfreuen.

## DER MÉTRAL

Nicolas Vincent



**Im Amt seit**

01.01.2024

**Conseiller seit**

20.03.2018

**Nachfolger von**

Neue Funktion

**Als Hauptorganisator der Quatre Heures du Vigneron** plant und betreut er die bukolischsten aller vom Guillon organisierten Anlässe. Der Méttral ist für den Weinkeller in Saint-Saphorin verantwortlich und fungiert auch als Verbindungsmann zwischen dem Waadtländer Weinbaugebiet, dessen Puls er zu messen hat, und der Confrérie.

### ERKENNUNGSZEICHEN

«Der blasse Teint der Winzer aus dem Vully, einer Region, in der nur eine einzige Sonne scheint, und auch das nicht sehr viel», werden böse Zungen sagen. Das kann die gute Laune von Nicolas Vincent, einem Meisterlandwirt, nicht erschüttern. Er lässt die Qualität seiner Produkte als Antwort auf neckische Bemerkungen sprechen und behält sich seine Stellungnahmen lieber für die Sitzungen der beruflichen Interessenvertretungen vor, in denen er sehr engagiert ist.

# Ein Volltreffer!

## Der Berner Guillonneur

**D**as Schützenhaus ist in deutschsprachigen Ortschaften das Gebäude, in dem früher die Schützengesellschaft des Dorfes untergebracht war. Der Berner Regierungsstatthalter Hansueli Haldimann traf den Nagel auf den Kopf, als er seinen Gästen am 23. Februar in der



↑ Völlig abgehängt oder seiner Sache sicher? Auf jeden Fall amüsiert sich der Verkoster gut!

← Meister der Zeit, auf das kleinste Detail bedacht, zeigt Préfet Hansueli Haldimann ein noch etwas zögerliches Lächeln.

Nähe der Bundesstadt einen Guillonneur in einer Lokalität anbot, wo die Amateure der Gabel jene mit dem Finger am Abzug abgelöst hatten.

Den Bernern gefiel das Waadtland so gut, dass sie es 1536 anektierten. In den mehr als 250 Jahren ihrer Anwesenheit auf unserem Boden konnten die Besitzer ihre Lebenskunst durch den Kontakt mit dieser grosszügigen Scholle, ihren süffigen Weinen und ihren Bewohnern, die gutes Essen lieben, verfeinern. Dieser Einfluss lebt heute noch in einigen Landgasthöfen fort, die zwar mit beiden Beinen im deutschsprachigen Wohlstand stehen, aber in deren Kellern viele Flaschen lagern, die den Ruf des Waadtländer Weins bekräftigen. In einem dieser Keller, jenem von Häberli's Schützenhaus in Münchenbuchsee, hatten die rund 40 Teilnehmer das Privileg, das Highlight 2024 des Berner Cotterd zu erleben.

### Eine willkommene Herausforderung

Nachdem sie ein vollbesetztes Restaurant durchquert hatten – es war einer der «Moules à discrétion»-Abende, für welche die im Jugendstil renovierte Brasserie grosse Bekanntheit genießt – fanden sich die rund 40 Gäste im gemütlichen Hinterzimmer ein. Dort durften sie ihre Weinkenntnisse messen, das heisst, Nase und Gaumen mit den sehr subtilen Nuancen von fünf Chasselas aus demselben Jahrgang 2022, aber aus verschiedenen Waadtländer Appellationen konfrontieren (siehe Kasten).

Die gezielten Kommentare von Conseiller Nicolas Joss in der ersten Runde der Degustation haben offenbar Früchte getragen, denn von 38 TeilnehmerInnen haben fünf alle Fallen eines besonders schwierigen Jahrgangs umschiffert und die 5-Punkte-Scheibe fehlerfrei getroffen, während 15 weitere nur eine Inversion begangen haben. Das Los fiel schliesslich auf Peter Riedisbacher vor Vreni Oesch, Benno Nager, Thomas Ramseier und dem Lieutenant gouvernal ausser Konkurrenz.

### Der verborgene Schatz

Der wahre Reichtum liegt im Inneren, und die Teilnehmer konnten die Richtigkeit dieses Sinnspruchs beim Aperitif im Weinkeller des Hauses überprüfen. Dort erlaubte ihnen unser Amphitryon und Hausherr, der Compagnon juré Jakob Häberli, eine bemerkenswerte Auswahl von Gewächsen aus den renommiertesten internationalen Weinbergen zu berühren - nur mit den Augen, denn die Formel «en perce!» war leider nicht angebracht - und fast alles, was in den Waadtländer Weinbergen Rang und Namen hat und legendär ist.

### Die Ruhe nach dem Sturm

Nach dem Durst, auch dem nach dem (Wieder-)Kennenlernen prestigeträchtiger Etiketten, galt es, den Appetit der Gäste zu stillen. Dieser letzte, aber äusserst wichtige Programmpunkt erfüllte alle Erwartungen. Er ermöglichte es den Weinen der Gebrüder Rapaz in Bex, die Vielfalt der Produkte unseres Kantons und ihre Fähigkeit, mit einem breiten Spektrum an gastronomischen Erfahrungen zu harmonisieren, eindrucksvoll zu veranschaulichen. Die Zartheit eines Saiblingsfilet nach Waadtländer Art fand so in einem frivolen Viognier 2021, der in Akazienfässern – produziert in Bex – ausgebaut wurde und eine gut kontrollierte Frucht aufweist, einen eleganten und präzisen Kontrapunkt. Das tadellos gegarte Entrecôte double mit Sauce béarnaise, Krokettenkartoffeln und kleinem Gemüse verlangte die Partnerschaft eines strukturierten, aber geschmeidigen Rotweins, den wir mit Glück in einem 2020er Merlot fanden. Die Kombination mit Käse bleibt ein ewiger Zankapfel unter Feinschmeckern. Die Waadtländer haben sich längst entschieden und bevorzugen den Chasselas wegen seiner Frische auf einem bereits gut beanspruchten Gaumen und seiner Mineralität im Kontrast zu den Milcharomen. Diese Rolle hat erfolgreich ein Bénélos «Gâtion» 2022 übernommen, ein Chasselas, der durch eine verlängerte Reifung am Rebstock verwöhnt wird, die ihm zudem



eine gewisse Komplexität verleiht. Der St-Clément 2021, ein Sylvaner-dominiertes Likörwein, wurde schließlich mit einem Orangen-Eisparfait mit Orangensalat und Schokoladenmousse kombiniert, um den Ball mit einem Feuerwerk abzuschließen.

Kurzum, ein wunderbarer «Plan B» (Bern-Bex), der keine zweite Wahl war und, falls noch nötig, das herzliche Verständnis untermauerte, das heute zwischen Lehnsherren und historischen Untertanen herrscht, die in ihrer Liebe zur Scholle, ihrer Hingabe an gemeinsame Tafelfreuden und einem lebensfrohen Epikurismus vereint sind.

**Nicolas Joss, Conseiller und Direktor von Swiss Wine Promotion, kommentierte gekannt die Weine des Wettbewerbs.**



↑ Bei dieser Ausgabe des Guillonneur wurden bei der schwierigen Aufgabe, Chasselas unterschiedlicher Appellationen zu erkennen, folgende Weine miteinander verglichen:

- (1) **La Côte AOC GC Mont-sur-Rolle, Domaine du Point du Jour (Eric und Maximilien Durand)**
- (2) **Chablais AOC GC, Bénélos (Rapaz Frères, Bex)**
- (3) **Dézaley AOC GC Clos des Abbayes, Stadt Lausanne**
- (4) **St-Saphorin AOC Burignon (Christophe Francey)**
- (5) **Bonvillars AOC GC, Domaine de la Lance (Stéphane Sandoz, Concise)**



CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire,  
*Le reflet d'un Terroir d'exception*

**1<sup>er</sup> Grand Cru**

*Prestige et qualité*

Elevé au Domaine dans de grands vases de bois, le Chasselas 1<sup>er</sup> Grand Cru du Château de Châtagneréaz, floral, minéral, aux arômes de tilleul délicatement citronné, se définit par son ampleur et sa fraîcheur. Sa structure lui permettra d'être savouré également après quelques années de garde.



# «Sonne oder Regen, die Quatre Heures sind sicher»

## Wie sieht es mit den Quatre Heures in Lutry aus?

Alles sieht gut aus, das ganze Organisationsteam hat viel Arbeit geleistet. Es verspricht ein wunderbarer Tag für unsere Region zu werden, die einst die grösste Weinbau-Appellation der Schweiz war. Wir wurden von der Confrérie gut gecoacht, die genaue Pläne hat, uns aber auch Raum für Innovationen lässt. Und die Gemeinde Lutry hat sich bei der Organisation der Quatre Heures du Vigneron sehr engagiert, mit einem Gemeinderat, der sogar im Komitee sitzt. Das Ergebnis: Wir haben coole Weinkeller im Städtchen Lutry gefunden. In diesen charmanten Lokaltäten gibt es genug Platz für die rund 20 Winzer und Weinbaugemeinden, die ihre Weine verkosten lassen. Die Besucherinnen und Besucher werden gut vor dem Wetter geschützt sein, egal ob es heiss wird oder regnet.

## Wo findet das Essen dieser Quatre Heures statt?

Im Saal „Grand-Pont“ und einer angrenzenden Kantine, direkt am See. Diese Nähe zum Genfersee war uns sehr wichtig, da sie der Veranstaltung viel Charme verleiht. So können wir die 570 Personen bequem unterbringen, die das Vergnügen haben werden, das von La Chenille gourmande zubereitete Menü zu geniessen. Dieser Traiteur ist der Confrérie wohlbekannt, da er bereits andere Quatre Heures du Vigneron vorbereitet hat. Dieses Jahr bietet er uns zuerst eine hübsche Terrine an, dann Rindfleischröllchen, ein traditionelles Waadtländer Rezept.

## Und wie kommt man nach Lutry?

Man sollte auf jeden Fall die öffentlichen Verkehrsmittel nutzen. Wir haben das Glück, an zwei SBB-Linien zu liegen, Vevey und Bern, mit Bahnhö-

*Yves-Alain Perret, Präsident des Organisationskomitees der «Quatre Heures du Vigneron» in Lutry, die am 31. August und am 7. September stattfinden werden, freut sich über den angekündigten Erfolg der Veranstaltung.*



**Yves-Alain Perret baute mit viel Enthusiasmus (und nicht nur mit dem Hammer) an diesen Quatre Heures am Seeufer.**

fen, die nicht weit vom Städtchen entfernt sind. Es gibt auch Busse von Lausanne, die die Gemeinde gut bedienen. Für diejenigen, die mit dem Auto kommen, ist die Gemeinde etwas arm an Parkplätzen. Wir haben einen Parkplatz in Paudex vorgesehen, in der Nähe des Centre Patronal, das sind etwa 15 Minuten Fussweg fast immer dem Seeufer entlang.

## DIE QUATRE HEURES DU VIGNERON

**Samstag, 31. August und 7. September, Lutry**

Beide Tage sind ausgebucht, aber Sie können sich auf eine Warteliste setzen lassen, falls sich Leute abmelden. [info@guillon.ch](mailto:info@guillon.ch)

Solutions d'investissement BCV

# Investir ensemble sereinement

Voir demain vos enfants  
prendre le relais de l'excellence,  
ça commence aujourd'hui.



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

 **BCV**  
Ça crée des liens

**LA CAVE**  
MONTREUX RIVIERA

*La Riviera dans un verre*

Nous avons l'immense joie de vous annoncer que notre  
**Chasselas Clos de Plan Chailly 2022** a remporté  
une Médaille d'Argent au concours international,  
Le Mondial des Vins Blancs 2024 à Strasbourg.

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





## HINTER DEN KULISSEN VON SCHLOSS CHILLON

# Dominique Studer



*«Die Confrérie ist eine geschickte Mischung aus der heutigen Gesellschaft und den Traditionen, das ist die Hauptbotschaft, die ich in den Einladungen vermitteln möchte.»*

**D**em aufmerksamen Auge des Compagnons wird nicht entgangen sein, dass die Confrérie du Guillon gleichzeitig mit dem Wechsel des Gouverneurs im vergangenen Jahr auch das Format sowie die Illustrationen der Einladungen zu den Ressats und anderen Veranstaltungen überarbeitet hat. Seit der Einladung zu den Ressats des Investitures am 25. März 2023 übernimmt Dominique Studer, Grafiker in Saint-Maurice, die wenig bekannte, aber doch wesentliche Aufgabe des Illustrators der Confrérie. Seit etwas mehr als einem Jahr illustriert und gestaltet er die Einladungen, indem er modernen und alten Stil mischt sowie alte Gemälde und Stiche einerseits und moderne Bilder andererseits feinfühlig zusammenführt.

## DER ILLUSTRATOR



Der Illustrator hat als Künstler den Auftrag, die Einladungen für die Ressats und die Quatre Heures du Vigneron kreativ und originell zu gestalten.

Diese Illustrationen ergänzen die lange Sammlung, die im Übrigen die Wände des Sekretariats der Confrérie in Mont-sur-Lausanne bedeckt. Wie die Fotos, die jedermann in den der Confrérie gewidmeten Büchern bewundern kann, zeugen die Einladungen vom Wandel der Zeit. Sie sind heute umso mehr Zeugen davon, als die Post nicht mehr so umfangreich ausfällt wie früher. Der Compagnon erkennt auf den ersten Blick die Einladung der Confrérie, in der das umfangreiche und verlockende Programm für das kommende Jahr steckt. Das einzigartige Format, der präzise Wortlaut und die markanten Illustrationen machen den Empfang einer Einladung zu einem mit Spannung erwarteten Moment. Die Rolle des Illustrators der Confrérie ist daher unerlässlich für die Magie des Guillon, wo Tradition und Moderne nebeneinander stehen, ohne sich gegenseitig zu überschatten.

Dominique Studer wendet diesen Stil seit zwei Jahren in seinem Atelier am Tor zum Waadtland an. Seine Leidenschaft hat ihn dazu gebracht, hauptsächlich für diejenigen zu arbeiten, die er «seine Kumpels» nennt. Wie

die Confrérie sah er, wie sich die Gesellschaft weiterentwickelte. Der Beruf des Grafikers im Jahr 2024 hat kaum noch Ähnlichkeit mit dem Beruf in den frühen 1990er Jahren, als die Hand noch nicht vom Computer verdrängt worden war.

Der kurze Blick zurück in die Vergangenheit gefiel Dominique Studer, als er am 25. März 2023 an den Ressats des Investitures teilnahm. Obwohl er nicht an Anzüge und Krawatten gewöhnt ist, fand er Gefallen an diesem zeitlosen Abend zwischen Moderne und Tradition. Die Confrérie hat ihren Illustrator gefunden.

## DIE ILLUSTRATOREN DES GUILLON IM LAUF DER ZEIT

Agence WGR in Lausanne (2015-2022)  
Atelier Roger Pfund in Genf (2006-2014)  
Jaques Perrenoud in Baulmes (1969-2006)



# Univèrre

....

## Lavage des bouteilles.

POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.

WWW.UNIVERRE.CH

QUALITÉ, ÉMOTIONS  
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE  
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

AVY.CH



## Confrérie du Guillon: Es war einmal

# Gilles

*Kann man sich einen Künstler vorstellen, der eine stärkere Symbiose mit dem Waadtländer Weinbaugebiet einging als Jean Villard, genannt Gilles? Der Autor von «Vive la vigne de chez nous» und «La partie de cave», aber auch des bekannten «Gonflées», war ein berühmter Bewohner von St-Saphorin und für die Confrérie du Guillon prädestiniert.*

**Einmaliges Privileg:  
Der Waadtländer  
Dichter declamiert am  
17. November  
1956 in Chillon ein  
unveröffentlichtes  
Gedicht.**

**U**nd tatsächlich wurde er zwei Jahre nach ihrer Gründung zum Compagnon d'honneur ernannt. Seine damaligen Tischgenossen hätten ihn wahrscheinlich gerne in der Kohorte der Chantres et Clavendiers gesehen, in der er zweifellos das Aushängeschild gewesen wäre. Doch obwohl er sich in Chillon auf die Bank stellte, um während eines Ressats eines seiner Ge-



dichte vorzutragen, was in den Annalen einmalig ist, war Gilles kein Mann, der sich in eine Struktur einfügte.

Der Inspirator von Georges Brassens und Jacques Brel hatte neben seiner Zuneigung zum Waadtland, seinem Wein und seinen Bewohnern, immer auch eine nonkonformistische, ja sogar rebellische Seite - heute würde man ihn Systemgegner nennen -, die ihn unvereinbar mit dem Zugehörigkeitsgefühl und dem Korpsgeist machte, die die Conseillers der Confrérie beseelen. Wir dürfen nicht vergessen, dass Gilles auch Texte wie *Nos Colonels* («Eckiges Kinn, energische Fresse / Stählerne Augen unter einer niedrigen Stirn / Ohne metaphysische Komplexe / Da sind sie kampfbereit.») geschrieben hat. Oder *Les vieux enfants* («Komitees, Räte, Konferenzen / Herr Präsident, Meine Herren / Sire, Durchlaucht, Exzellenz! / Salut. Bücklinge! Unsere besten Wünsche! / Alte Kinder führen die Welt / Taubblinde, Beschnittene, Verstockte.»).

Aus den Archiven wissen wir, dass er die Confrérie du Guillon 1958 oder 1959 verliess, ohne einen Grund zu nennen. Wir können jedoch davon ausgehen, dass er die magische Atmosphäre der Festessen und die tiefen Freundschaften, die rund um die Feier des Chasselas geknüpft wurden, nicht missen wollte. Die Liturgie, das präzise Timing und die manchmal zwangsläufig formalistische Seite einer gut geölten Mechanik hat er jedoch wahrscheinlich weniger geschätzt.

Man kann die gleichen Leidenschaften haben - die Liebe zum Wein und zu gutem Essen, die Verehrung des Wortes, die tiefe Verbundenheit mit einem Land und den Menschen, die dort leben und es beleben - und sein Engagement nicht auf die gleiche Weise verstehen: individualistisch beim Dichter, eher institutionell bei der Confrérie. Der Guillon bewahrt eine leuchtende Erinnerung an den Abschnitt des Wegs, den er mit diesem Waadtländer Monument zurücklegen durfte.



# Damen sind willkommen

NOTIZEN DES  
CHANCELIER  
EDOUARD  
CHOLLET



«Wenn die Vorsehung gewollt hätte, dass ich als Frau geboren wurde, hätte sie mir zweifellos das Schicksal eines Tantalus.»

Der Garrick Club in London ist einer der ältesten Clubs der Welt. Seit dem viktorianischen Zeitalter hat sich hier alles versammelt, was Rang und Namen in der darstellenden Kunst auf den englischen Bühnen hat. Charles Dickens, Laurence Olivier, John Gielgud und H.G. Wells haben sich die Klinke in die Hand gegeben. Es ist daher nicht verwunderlich, dass die Warteliste vor der Tür dieses ehrwürdigen Gremiums derjenigen für die Anlegeplätze im Hafen von Ouchy in nichts nachsteht.

Das Wappen des Garrick Clubs zeigt eine Weltkugel mit einem anmassenden oder brillant desillusionierten Aphorismus: «Die ganze Welt ist ein Theater.» Die Aufnahmebedingungen lassen wenig Raum für Hoffnung: «Es ist besser, zehn gute Kandidaten auszuschliessen, als eine einzige Nervensäge aufzunehmen», lautet ein internes Gebot. Die Damenwelt hatte von diesen Fesseln nichts zu befürchten, denn die Türen des Garrick Clubs blieben fast zweihundert Jahre lang für sie geschlossen, obwohl in letzter Zeit zu Recht Kritik laut wurde, die eine Gleichberechtigung der Geschlechter anstrebte. For gentlemen only. Genauer gesagt: Frauen durften zwar in der Garrick Street 15 spazieren gehen und sich die außergewöhnliche Kunstsammlung anschauen, aber nur, wenn sie den Mund hielten und nicht nach dem einen oder andern Sessel in dieser geschlossenen Gesellschaft griffen. Eine kürzlich durchgeführte Abstimmung unter den Mitgliedern scheint diesen Missstand jetzt beseitigt zu haben.

Nachdem es mir nicht gelungen ist, an der Themse eine Karriere als Dramatiker zu starten, habe ich nun für immer das Privileg verloren, vor Porträts von molligen Sängerinnen und perücketragenden Hamlets Havan-na und Cognac zu geniessen. Ich werde es verschmerzen können, Schauspielern hat auch seine Reize...

Wenn die Vorsehung jedoch gewollt hätte, dass ich als Frau geboren wurde, hätte sie mir zweifellos das Schicksal eines Tantalus, eines ewigen Verdammten, zudedacht, und mir – ohne die Möglichkeit, meine Lippen zu netzen – das süsse Glück vorgegaukelt, mit Worten für die Sache des Waadtländer Weins zu werben. Diese Abfuhr hätte ich, um ehrlich zu sein, schlechter verkraftet.

Im 2024, nach 70 Jahren streng männlicher Liturgie, öffnet die Confrérie du Guillon ihre Konzelebration endlich auch für weibliche Ratsmitglieder. Die ganze Welt wird zwar nicht aufhören, ein Theater zu sein, aber wir sollten uns in einem Punkt von der Regel des Garrick Clubs unterscheiden: Es ist besser, drei gute Kandidatinnen aufzunehmen, als einen Langweiler zuzulassen.

## 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:** Claude Piubellini (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, Cécile Collet, Thérèse Courvoisier, Gisèle Ferrot, Anick Goumaz, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini, Quentin Racine, 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, Anthony Demierre, Fedi Gioia, Julie Masson, Céline Michel, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert.

**Fotolitho:**  
L'atelier prémédia

**Druck:**  
PCL Presses Centrales SA

**Anzeigen/Werbung:**  
[regie@advantagesa.ch](mailto:regie@advantagesa.ch)

**Abonnements:**  
[abonnement@guillon.ch](mailto:abonnement@guillon.ch)

KAPITEL 01

#EIN WEIN  
↳ WIE  
UMWERFENDE  
WORTE!<sup>1</sup>

CHÂTEAU  
DE  
VINZEL

CHATEAU-VINZEL.CH



# RAIFFEISEN



## **Restez serein, votre argent est entre de bonnes mains.**

Un groupe bancaire national aux racines locales: avec Raiffeisen, vous bénéficiez de toute l'expertise de spécialistes financiers tout en soutenant le tissu économique de votre région.

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

Eine nationale Bankengruppe mit lokalen Wurzeln: Bei Raiffeisen profitieren Sie von der Fachkompetenz von Finanzspezialisten. Und zudem unterstützen Sie gleichzeitig die Wirtschaft Ihrer Region.

[raiffeisen.ch](http://raiffeisen.ch)