

# Natürlich ungefiltert

Auf der **Domaine Henri Cruchon** in Echichens VD übernimmt **die nächste Generation** – wie ihre Weine erfrischend frei von Schnörkel und Dünkel.

**D**a rieb sich so mancher Waadtländer Winzer verwundert die Augen: 1999, als Kollege Henri Cruchon zusammen mit seinen Söhnen Raoul und Michel und ihren Frauen Denise, Anne und Lisa auf biologischem Weinbau umstellte, war der Ruf von Bioweinen eher bescheiden. Und die 1976 gegründete Domaine Henri Cruchon in Echichens bei Morges war als traditionell ausgerichtetes Weingut bekannt. Die Cruchons gingen diesen Weg aber konsequent weiter: Heute bewirtschaften sie den Grossteil ihrer Parzellen mit insgesamt 16 verschiedene Rebsorten biodynamisch, also ganz ohne den Einsatz von chemischen Produkten. Viele der Weine tragen das Demeter-Siegel. «Ich bin damit aufgewachsen, dass wir unsere Reben mit vollstem Respekt vor der Natur und der Umgebung kultivieren – aus Überzeugung, nie aus Marketinggründen. Das werden wir auch weiterhin so pflegen», sagt Catherine Cruchon. Die ausgebildete Önologin ist die Tochter von Raoul Cruchon und seit 2010 im Familienbetrieb tätig. Nach Wanderjahren auf Weingütern in Frankreich, Südafrika oder Israel war für sie immer klar, an den Genfersee zurückzukehren. «Ich liebte diese besondere Stimmung in unserem Keller schon als Kind. Trotz oder gerade wegen der vielen Arbeit war Humor und eine gewisse Lockerheit immer wichtig, das hat mich geprägt.» Das zeigt sich zum Beispiel so: Nach einem langen Tag im Rebberg pflegt



Ein Quartett mit Ideen (von links): Catherine Cruchon, Margaret Griggs, Yaëlle Cruchon und Laura Cruchon.

die 33-Jährige zuhause gerne ein kleines Ritual. Gemeinsam mit ihrer Partnerin Margaret Griggs übt sie Yoga und trinkt ein Glas Rotwein – gleichzeitig, notabene. «Wieso auch nicht? Beides entspannt und tut gut. Wein und Yoga passen wunderbar zusammen», sagt sie lachend.

## BIOWINZER SICHTBAR MACHEN

Neue Ideen setzt die Önologin um, ohne lange zu fackeln. So gründete sie im Frühjahr 2020 die kostenlose Vereinigung «Vaud Vins Bio» für biologisch oder biodynamisch produzierenden Betriebe, um deren Sichtbarkeit zu erhöhen sowie die Energien und Synergien zu bündeln. Das Augenreiben in der Waadt ist nämlich vorbei: In den vergangenen Jahren haben zahlreiche Winzerinnen und Winzer umgestellt oder sind gerade im Prozess dazu. Auch bei «Vaud Vins Bio» geht Catherine unkompliziert ans Werk: «Aktuell sind 22 Betriebe dabei. Wenn jemand nähere Infos zu ihnen möchte, einfach bei mir melden!» Mit ihrem lockeren Stil wird sie auch das familiäre Weingut bald

noch stärker prägen. In dritter Generation übernimmt sie nun die Domaine zusammen mit Margaret Griggs und ihren beiden Cousins Laura und Yaëlle Cruchon. Ihre Innovationskraft beweisen die vier Frauen schon mit ihrem ersten gemeinsamen Projekt: Mit dem «Omnis Orange 2019» produzierten sie den ersten Orangen Wein der Domaine. Er wird aus den drei Sorten Gewürztraminer, Sauvignon und Altesse wie Rotwein mittels Maischegärung

der entrappten, ganzen Trauben hergestellt (was für die orange Farbe sorgt), spontan ohne Hefezugabe vergoren und weder geschwefelt noch filtriert. «Durch seinen Tanningehalt ist er strukturierter als Weisswein, aber viel frischer als Rotwein. Das überrascht die meisten, die ihn zum ersten Mal trinken. Ich selbst esse gerne ein leicht scharfes Gemüsecurry dazu», sagt Catherine. Und ergänzt augenzwinkernd: «Passt übrigens super nach dem Yoga.»

★ Sabrina Glanzmann

## DER WEIN



**Omnis Orange 2019, Domaine Henri Cruchon, Echichens VD**, Gewürztraminer, Sauvignon, Altesse, Fr. 38.–.  
Zarte, tanninhaltige Struktur, erinnert an Grüntee und Jasmin, frische Bergamotte- und Grapefruitnoten.

Foto

