

VINUM-PROFIPANEL

Chasselas



Rank	Wine Name	Jury-Urteil	Punkte
5. PLATZ	Uvavins – Cave de la Côte, Tolothenaz-Morges La Côte AOC 1er Grand Cru Château Malessert 2016	La Côte (4/11)	17 Punkte
3. PLATZ	Uvavins – Cave de la Côte, Tolothenaz-Morges La Côte AOC Morges Vieilles Vignes 2016	La Côte (6/11)	17.5 Punkte
7. PLATZ	Hammel – Terres de Vins, Rolle Chablais AOC Yvorne 1er Grand Cru L'Ovaille 1584 2015	Keine Tendenz erkennbar	16 Punkte
4. PLATZ	Château Maison Blanche, Yvorne Chablais AOC Yvorne Grand Cru Maison Blanche 2016	La Côte (4/11)	17 Punkte
4. PLATZ	Domaine Henri Cruchon, Echichens La Côte AOC Grand Cru Mont de Vaux 2016	Drei Seen (4/11)	17 Punkte
6. PLATZ	Domaine Henri Cruchon, Echichens La Côte AOC Grand Cru Au Clos 2016	Lavaux (4/11)	16.5 Punkte
6. PLATZ	Obrist, Vevey Chablais AOC Yvorne Grand Cru Clos du Rocher 2016	Lavaux (6/11)	17 Punkte
1. PLATZ	Weinbau Schott, Twann Bielersee AOC Gutedel Sélection 2016	Drei Seen (4/11)	16.5 Punkte
9. PLATZ	La Maison Carrée, Auvornier Neuchâtel AOC Auvornier Cru des Abbesses sur Lie 2016	Drei Seen (5/11)	17.5 Punkte
9. PLATZ	Domaine Louis Bovard, Cully Dézaley AOC Grand Cru Médinette 2015	Lavaux (6/11)	17 Punkte

Mein erster Schluck Chasselas war ein Schock. Nach drei Jahren Studium in Geisenheim im Rheingau, der Hochburg deutscher Riesling-Kultur, war mein Gaumen auf Säure eingestellt. Die Zeichen der Zeit standen Anfang der 1990er auf knochentrocken. Säurewerte von zehn Gramm pro Liter waren keine Seltenheit. Lediglich ein Hauch Restsüsse war als Puffer geduldet. Vergor ein Most im Keller nicht komplett, kamen Champagner-Hefen zum Einsatz, um auch das letzte

Gramm Zucker im Jungwein zu bodigen. Die malolaktische Gärung, der Abbau von Äpfelsäure zur milderen Milchsäure mittels speziellen Bakterienstämmen, mied man wie der Beelzebub das Weihwasser. Das Lehrbuch sah sie nur für Rotweine vor. Und dann das: Sehr diskret nach Blüten und Kernobst duftend, oft noch von leichten Hefenoten geprägt, glitt der Chasselas so sanft wie ein Katzenpfötchen über die Zunge und verabschiedete sich diskret mit mir ungewohnten Bitternoten.

Krallen, Ecken und Kanten. Säure, Aroma? Fehlanzeige. Es brauchte ein paar Schlucke mehr, bis ich die Weine der Sorte schätzen und einzuordnen lernte. Als Chasselas-Novizin war es mir schlicht unmöglich, herauszuschmecken, ob der Wein von den steilen, gemauerten Rebterrassen des Lavaux oder den sanften Hängen der La Côte stammt, ob die Chasselas-Stöcke in Aigle auf den Schuttkegeln des Bergsturzes von 1584 stehen oder auf den Gneis und Granit-Böden des Combe



«Die Qualität der verkosteten Chasselas war durchs Band erfreulich hoch. Für versierte Kenner der Lagen ist es in der Tat möglich, die Appellationen auseinanderzuhalten, für uns «Auswärtige» hingegen ist das fast unerreichbar. Zum Terroir gesellt sich die Handschrift der Winzerin, des Winzers – wie etwa beim Fendant von Mabillard-Fuchs, der sich phantastisch schnörkellos, voller Rasse und Finesse präsentierte. Also wie ein ausgezeichnete Waadtländer Chasselas...»

Eva Zwahlen Wein-Autorin

d'Enfer im Unterwallis. Umso mehr beeindruckte die Treffsicherheit der gefuchtesten Degustatoren, die bei der Verkostung zudem Ansprüche an die Weintemperatur stellten: Die Waadtländer wollten den Chasselas mit 13 Grad im Glas haben, damit sich die zarten Weine optimal entfalten können und die feinen aromatischen Unterschiede der Waadtländer Terroirs offenbaren. Die Walliser forderten kühlere Temperaturen für die kräftigeren Fendants. Heute, über 20 Jahre später, hat sich die

Schweizer Chasselas-Welt grundlegend geändert. Sie ist vielfältiger geworden. Nach wie vor ist Chasselas mit knapp 3800 Hektar Fläche in der Schweiz die wichtigste Weissweinsorte und noch immer hält die Waadt flächenmässig die Pole-Position mit rund 2280 Hektar. Doch punkto Qualität, Stilistik und Umgang mit der Sorte hat sich enorm viel zum Positiven gewandelt. Die Arbeit mit dem Terroir steht dabei an erster Stelle. Produzenten wie Blaise Duboux, Raymond Paccot und Henri

Cruchon wissen das aromatische Potenzial ihrer Einzellagen in die Flasche zu bannen. Paccot und Cruchon arbeiten biodynamisch, sprich mit Böden, die wenig oder sehr achtsam gedüngt und bearbeitet werden. Die Unterschiede zwischen Cruchons Crus Mont de Vaux (Südostlage, kieshaltiger, alpiner Moränenboden) und Au Clos (Südlage, sandiger Molasseboden mit einer lehmhaltigen Schicht) sind frappierend: Der extravertierte Mont de Vaux polarisierte, erreichte aber Spit-

zenbewertungen, während der zurückhaltende, diskrete Au Clos dem Panel allgemein gut gefiel. Keiner der beiden Weine wurde der La Côte zugeordnet. Raymond Paccots Klassiker En Bayel, dessen Trauben auf kalkhaltigem Lehm mit gut drainiertem Untergrund wachsen, wurde hingegen von der Mehrheit der Verkoster korrekt verortet. Den Waadtländer Winzern steckt der Chasselas in den Genen. Im Lavaux stehen seit dem elften Jahrhundert Reben. Die Zisterziensermönche trotzten

den steilen Hängen am Genfersee die Rebterrassen (Charmus) ab und befestigten sie mit Mauerwerk. Bauern bearbeiteten im Auftrag der Mönche die Reben, wurden zu Winzern, Kellermeistern, Fassküfern und Maurern. Sie gaben die Liebe zu dieser Sorte und dieser gewaltigen Kulturlandschaft an die nächsten Generationen weiter. Chasselas ist international zwar weit verbreitet, wird aber anderswo auf dem Globus eher als Tafel- denn als Keltertraube genutzt. Um die Herkunft der

Sorte, die erstmals im Jahr 1539 vom Botaniker Hieronymus Bock namentlich als «Lautertraube» erwähnt wurde, rankten sich wilde Geschichten: Kairo als Geburtsort der Varietät stand zur Debatte oder das Städtchen Chasselas im Burgund. Der Forscher der Reben-Gene José Vouillamoz schaffte mit seiner Kollegin Dr. Claire Arnold in Neuenburg Klarheit. Dazu wurden hunderte von Genproben der unterschiedlichsten Varietäten aus Europa und dem Nahen Osten miteinander verglichen.

Das Resultat der minutiösen Forschungsarbeit: Der Chasselas ist ein waschechter Waadtländer. Vor einigen Jahren war die Zuordnung der Crus zu einer der Subregionen noch einfacher. Die leichteren, frischen Weine wurden gerne der La Côte zugeschlagen, die aromatisch kräftigeren dem Lavaux oder dem Chablais. Heute ist das nicht mehr so einfach.

Barrique, Säure und längere Flaschenreife

Die Produzenten sind selbstbewusster geworden. Sie arbeiten mit Spontangärung, Barrique und lassen den Weinen in warmen Jahren die Säure. Galt der Chasselas vor rund zehn Jahren noch als Wein, der jung am besten mundet, geniessen Chasselas-Kenner heute reifere Qualitäten. Dass es sich lohnt, zu warten, zeigte vor drei Jahren eine Vertikalverkostung des Clos du Rocher in Yvorne im Chablais. Dort stehen die Chasselas-Reben dichtgepflanzt (10000 Stöcke/ha) auf steilem Terrain. Nur wenig Humus liegt auf der Felsflanke. Der flachgründige Boden besteht aus kalkhaltigem Lehm mit hohem Kiesanteil. Erstaunlich frisch gab sich ein Chasselas aus dem Hitzejahr 2003. Weiter rhoneaufwärts, im Wallis setzt man noch nicht so stark auf Einzellagen-Chasselas, dafür aber auf mehr Säure und weniger Restsüsse. Die Fendants wirken leichter, saftiger und sind verführerische «Vins de soif». Dass sich im Profipanel ein Chasselas aus Neuenburg an die Spitze setzte, mag dessen Alleinstellungsmerkmal geschuldet sein. Der Einzellagen-Chasselas mit dem kaum wahrnehmbaren Hefeschleier von Jean-Denis Perrochet wird unfiltriert abgefüllt. Er ist dermassen rassig und die Frucht von einer zitrischen Frische, dass er gegenüber den zartfloralen und noch jungen Qualitäten aus der Waadt einen gewaltigen Kontrapunkt setzt.

Die Jury

(von links nach rechts)

Thomas Vaterlaus Chefredaktor VINUM, Zürich. Sein Favorit: Valais AOC Amandoleyre, Cave du Vieux Moulin.

Gabriel Tinguely Gastro-Journalist, Bern. Sein Favorit: Neuchâtel AOC Cru des Abbesses, La Maison Carrée.

Rodrigo Banto Önologe, Tolochenaz. Sein Favorit: La Côte AOC Morges Vieilles Vignes, Uvavins.

Beat Caduff Gastgeber, Zürich. Sein Favorit: Dézaley AOC La Médinette, Domaine Louis Bovard.

Hans Babits Académie du Vin, Zürich. Sein Favorit: Chablais AOC Clos du Rocher, Obrist.

Nicole Harreisser VINUM-Redaktion, Zürich. Ihr Favorit: La Côte AOC Mont-sur-Rolle, Domain de Autecour.

Lidwina Weh Sommelière, Wohlen. Ihr Favorit: Bielersee AOC, Gutedel Sélection, Anne-Claire Schott.

Eva Pensel VINUM-Redaktion, Zürich. Ihr Favorit: Dézaley AOC 1er Grand Cru La Guenietaz.

Ivan Barbic MW-Weinhändler, Zürich. Sein Favorit: Lavaux AOC Saint-Saphorin Les Roches Plates, Domaine de Burignon.

Ursula Geiger VINUM-Redaktion, Zürich. Ihr Favorit: La Côte AOC Grand Cru Mont de Vaux, Domaine Henri Cruchon.

Eva Zwahlen Weinjournalistin, Oberrieden. Ihr Favorit: Chablais AOC Yvorne Grand Cru, Château Maison Blanche.