

Rico Lüthi & Raymond Paccot

Die besten Winzer des Jahres 2012

Nun jährlich möchten wir den besten Winzer des Jahres erküren. Ende 2012 haben wir uns für zwei ausserordentlich talentierte Winzer entschieden: Rico Lüthi und Raymond Paccot. Wir gratulieren beiden ganz herzlich.



Gewisse Veranstaltungen und Messen verteilen Auszeichnungen aus nicht gerade nachvollziehbaren Gründen. Goldmedaillen werden Winzern verliehen, welche sich aufgrund der Vielfalt und der schier unüberblickbaren Anzahl an Weinen ihrer Produktion statt dank der hervorragenden Qualität eines bestimmten, dafür unbestreitbaren Erzeugnisses von der Masse unterscheiden. Bei Vinifera-Mundi möchten wir bei der Ernennung der / des Winzers des Jahres deshalb auf völlig andere Werte setzen.



[©Lords of the Rings](#)

Die Professionalität eines Winzers ergibt sich in unseren Augen nicht nur aus der stets ausserordentlichen Qualität seiner Produktion, sondern vor allem aus seinem Ansatz seiner Tätigkeit bzw. seines Berufes. Die Weinliebhaber, welche unsere Einstellung und Philosophie kennen, wissen, dass ein Wein nicht nur ein Konsumgut oder eine Motivgabe, sondern in erster Linie der Ausdruck einer Lebensphilosophie, ja sogar einer Kultur, bzw. die Verwirklichung eines Idealismus ist. Eine Parallele könnte mit jungen Leuten gezogen werden, welche an die universale Bedeutung humanitärer, ja sogar humanistischer Werte (Altruismus, Toleranz, Menschenrechte, Umweltschutz,...) glauben und deshalb entsprechenden NGO beitreten. Zusammen ist man doch stärker als allein, um seine Meinung durchzusetzen und der umgehenden Kakophonie ein Ende zu setzen.

Unsere zwei besten Winzer des Jahres 2012

Im Jahr 2012 wie auch bereits in der Vergangenheit, haben uns verschiedene Winzerinnen und Winzer beeindruckt. Sei es [Enrico Trapletti](#) mit seinem ergreifenden Culdrée, [Jacques Tatasciore](#) mit seinem ausserirdischen Pinot Noir Les Rissieux, oder [Thierry Constantin](#) mit seinem faszinierenden Larme de Décembre.

Nur um drei Beispiele von unzähligen zu nennen. Wir haben 2012 zwei Winzer ausgewählt und zu unseren Winzern des Jahres erkoren: Rico Lüthi und Raymond Paccot.

[Rico Lüthi](#) ist am Zürisee, besser gesagt in Männedorf zu Hause, [Raymond Paccot](#) in der Waadtländer Landschaft, genau genommen, in Féchy, angesiedelt. Beide Winzer teilen die gleiche Leidenschaft für ihren Beruf, wobei wir nie ganz sicher sind, ob sie eigentlich nicht wohl eher ihre Rebstöcke als den Kontakt zu ihren Gleichgesinnten lieben. Wein als Moment der geistigen Einheit zwischen Menschen. Beide Winzer produ-



Rico Lüthi mit seiner Frau



Raymond Paccot im Gespräch mit Vinifera-Mundi

zieren sowohl Weiss- wie Rotwein, aber auch zwei Marc. Jeder wird in seinem spezifischen Bereich anerkannt, Rico Lüthi mit seinem fabelhaften Pinot Noir Barrique, Raymond Paccot für seine unnachahmlichen Weissweine. Rico Lüthi hat seit langem bewiesen, dass in der Schweiz auch ausserhalb der AOC Graubünden und derjenigen von Neuenburg grossartige, umwerfend elegante und komplexe, und nicht zuletzt lagerfähige Pinot Noir erzeugt werden können. Raymond Paccot ist eindeutig einer derjenigen, welche für die Wiederauferstehung der Appellation Féchy verantwortlich sind.

Raymod Paccot

Raymond Paccot ist seit 2002 Mitglied des Vereins [Mémoire du Vin Suisse](#) und gehört mit seinem Weingut zu den seltenen Auserwählten, welche im Werk „Les plus grands vins du monde“ des international tätigen Journalisten- und Weinexpertenduo Michel Bettane und Thierry Desseuve vorgestellt werden. Dennoch stieg ihm diese Ehre nicht zu Kopf. Raymond Paccot bleibt mit seinen Erfahrungen ein beeindruckender Mensch. Zudem sei darauf hingewiesen, dass er in der Deutschschweiz als die Domaine de la Colombe bekannt ist, in der Romandie hingegen unter seinem Vor- und Familiennamen: Raymond Paccot. Im Verlauf der letzten Jahre haben wir Raymond Paccot wiederholt getroffen, am 24. August 2010 durften wir ihn sogar in Féchy auf seinem Weingut und in seinem

Keller besuchen. Seine Weine haben uns stets überzeugt und beweisen, dass zahlreiche Klischees ernsthaft überprüft werden müssen. Féchy-Weine sind zum Glück nicht mehr, was sie einmal gewesen sind, sie können sogar besonders komplex sein und sehr viel Trinkspass bereiten. Chasselas wird bestimmt ein Tabu in den Augen vieler Schweizer bleiben, welche sich bei standardisierten Rebsorten zu Hause fühlen. Chasselas ist in der Tat keine einfache Rebsorte, wobei sie

nicht nur lagerfähig sein kann, sondern in den Händen begabter Winzer auch zu hervorragenden Ergebnissen führen kann. Nicht nur aus diesem Grund ist ein Treffen mit Raymond Paccot immer ein ausserordentlicher Moment. Gewisse Winzer nehmen sich selbst zu ernst und wichtig, der Erfolg ist ihnen in den Kopf gestiegen. Andere beeilen sich, ihre unrühmliche Vergangenheit zu verstecken und möchten sich ausschliesslich für die in jüngster Vergangenheit eingetretenen Erfolge wahrgenommen werden. Ein solches Verhalten ist bei Raymond Paccot nicht spürbar. Vielleicht aufgrund seiner Vergangenheit als Lehrer in einer Primärschule. Das

Wissen kann nur effizient übermittelt werden, wenn man seine Kinder bzw. Schüler kennt und liebt. Junge Kinder stellen immer unerwartete Fragen, auch Verständigungsfragen. Tabus, Grenzen, Ängste kommen erst später. Es gibt keine unüberwindliche Hürde. Mit Rebstöcken geht es ähnlich. Es gibt keine dumme Frage. Es gibt keine unheilbare Krankheit. Raymond Paccot, welcher im Jahr 2013 60 Jahre alt wird, hat es nie versteckt, 25 Jahre lang daran gearbeitet zu haben, das Weingut seiner Eltern (er vertritt die dritte Generation der gleichen Winzerfamilie) und die Kunst des Weinbaus gelernt und verbessert zu haben. Heute wird sein 15ha grosser Weinberg flächendeckend biodynamisch gepflegt und seine 17 Weine und drei Spirituosen mit extremer Sorgfalt vinifiziert und ausgebaut. Ein Treffen mit Raymond Paccot gibt immer Anlass zu einem beneidenswerten gegenseitigen Respekt im Austausch, es wird nichts versteckt, es wird nichts retuschiert. Die Zeit ist unseres Erachtens daher gekommen, den Menschen für seine sensationelle Arbeit in der Landschaft des Schweizer Weins zu loben und zu krönen.



Rico Lüthi

„Gärtlimentalität“ als Erklärung dafür, dass Rico Lüthi ausserhalb von seinem Kanton weniger bekannt ist, als er es sein sollte? Wir glauben dies nicht. Rico verdient einen riesigen Erfolg, mit welchem er eigentlich schon längst gekrönt worden wäre, wenn er sich nicht ausschliesslich auf seine (Weinmacher) Kunst konzentrieren würde und stattdessen etwas mehr Marketing in eigener Sache betreiben würde. Was er gerne auch selber gerne zugibt. Es stimmt allerdings auch, dass Rico auf eine treue, langjährige Kundschaft zählen kann, welche die Eigenschaften seiner Weine in- und auswendig kennt. Allein die Tatsache, dass Rico bereits vor ein paar Jahren durch seine Berufskollegen mit hochlobenden Worten in jedem Gespräch erwähnt wurde (siehe z.B. unser Interview mit Ralf Oberer, Mitglied der [Jungen Schweizer Winzer](#)), hatte uns zutiefst beeindruckt. Böse Zungen würden fragen, aus welchem Grund Rico Lüthi trotz so einem Talent noch nicht Mitglied der Kammer des Schweizer Weins ist, obwohl einzelne vor Kurzem aufgenommene Weingüter es vielleicht nicht verdient hätten. An dieser Stelle möchten wir Polemik vermeiden. Hauptsache, Rico Lüthi wird durch seine Kundschaft geschätzt. Und das wird er auch. Rico gibt das Letzte her, damit seine Weine deutlich mehr als Schnapsschüsse bleiben (schnell getrunken, schnell vergessen). Wir glauben ihm gerne, dass er einen anderen Beruf ausüben würde, wenn es diese sinnliche Beziehung zu seinen Rebstöcken, dann zu seinen Weinen nicht gäbe. Beide werden auch so gepflegt, als ob sie Schmuckstücke wären. Bestimmt stammt auch diese Philosophie von der Zeit, während welcher er auf dem Schloss Bachtobel vom (damals noch nicht verstorbenen) Hans Ulrich Kesselring seine Lehre als Winzer absolvierte. Eine Lehre allein reicht aber nie. 1999 entschied sich Rico Lüthi dafür, Geld bei seiner Familie auszuleihen und 1ha Reben in Stäfa zu pachten. Heute kennt er jeden einzelnen Rebstock (die besondere Konfiguration der Terrassen seines Rebbergs haben ihn dazu gebracht). Heute erstreckt sich sein Weinberg auf 1.8ha und sein Betrieb produziert Pinot Noir, Cabernet Cubin, Räuschling, Müller Thurgau, Federweiss, Pinot Gris und Scheurebe Weine.



Die Weine

Wir möchten uns auf einzelnen Weine bei beiden Winzern konzentrieren, welche (insb. diejenigen von Raymond Paccot) wir zum Teil blind verkostet haben. Die Weine wurden alle in den drei letzten Monaten des Jahres 2012 verkostet.

Rico Lüthi, Pinot Noir 2010 (Fassausbau)

(jfg) Es handelt sich offiziell um den sogenannt „einfachen“ Pinot Noir des Weinguts. Tolle Frucht (Kirschen) in der typischen und frischen Nase. Diese bietet eine erfreuliche Delikatesse, nicht weniger Finesse und eine tolle Komplexität mit einer schönen Würze im Hintergrund, wobei die zum aktuellen Zeitpunkt nachvollziehbare Säure auch wahrnehmbar ist. Der Ausbau erfolgte in 600 bis 800lt grossen Fässern, was auch erklärt, warum das Holz kaum wahrnehmbar ist. Harmonischer Auftakt mit sinnlicher Fruchtsüsse. Konsistenter, reintöniger Gaumen mit Geradlinigkeit, angenehmer, diskreter Säure im Abgang, Flüssigkeit und Geschmeidigkeit. Gute Balance und eine besonders gelungene Einführung in die Pinot Noir Weine dieses Winzers. Im überzeugenden Abgang fällt die subtile Würzigkeit des Holzes auf. Ein klarer Erfolg. 17.5/20.



Rico Lüthi, Pinot Noir 2010 Barrique

(jfg) Eine strukturierte, dennoch geradlinige Nase, welche zwar noch viel Zeit beanspruchen wird, bevor sie ihre effektive Grösse zeigen wird, welche aber auch bereits heute schon den Geniesser verführt. Wir haben sogar mehrere Flaschen bestellt... Schwarze Johannisbeeren und weitere schwarze Früchte in Hülle und Fülle, perfekt eingebundenes Holz, sehr delikate Zusammenstellung mit ausserordentlicher Klasse und eine Art Federzeichnung. Diese ist überhaupt nicht grob, sondern wirkt wie ein Strich eines Aquarellenmeisters. Dafür ist die Würze vom Holz noch nicht vorhanden. Sanfter, geradliniger Gaumen mit unbestreitbarem Charme und umhüllender Säure, tadelloser Struktur und feingliedrigen Tanninen. Heute zeigt sich die Komplexität deutlich mehr im Gaumen als im Bouquet, dieser Wein braucht einfach seine Zeit (wir würden noch mindestens fünf Jahre warten) und dürfte sich zum Langläufer entwickeln. 18.5/20. Ein Muss.



Rico Lüthi, Pinot Noir 2009 Barrique

(jfg) Subtile Komplexität zwischen der generösen Frucht, den feinen rauchigen und animalischen Noten. Johannisbeeren und Kirschen in den Sekundäraromen. Wirkt fast überschwänglich und beruht auf seiner Holz-süsse. Ein Pinot Noir, welcher aromatisch in die Richtung der Burgunder des gleichen Jahrgangs blinzelt. Geschmackvoller, vollmundiger und schlemmerhafter Gaumen mit grosser Süsslichkeit. Enormer Geschmack und nicht weniger Fleisch. Der Gaumen ist dafür nicht burgundisch, wohl eher im Stil der üppigen Bündner oder gelungener Walliser Pinot Noir Weine. Die Säure bringt ihm eine glückliche Ausgewogenheit und macht den Wein buchstäblich knackig. Der präsenste und überzeugende Abgang wird trotzdem noch viel Zeit beanspruchen. 17/20. Bereits am 3. September 2011 haben wir diesen Wein mit 17/20 (im Rahmen der „Entdecke Wein vom Zürisee“ Veranstaltung bewertet.

Rico Lüthi, Pinot Noir 2008 Barrique

(jfg) Breites, offenes Bouquet mit einer tollen Frische in der Mitte. Verführt auf den ersten Blick. Typische Nase mit generösen Aromen von ausgereiften Kirschen, Erdbeeren und einem leichten animalischen Touch, welcher sich in den nächsten Jahren perfekt einbinden wird. Geht aromatisch und von der Struktur her sehr in die Richtung des 2009ers, dennoch mit einer zusätzlichen Frische. Perfekte Einbindung vom Holz. Vielschichtiger Antrunk mit Süsse, Fleisch, Geschmack und Sinnlichkeit. Was sich im Gaumen selbstverständlich bestätigt. Dieser wirkt extrem subtil. Das Ganze wirkt wie wiederkehrende Sinneslust, es geht, kommt zurück, geht wieder... Ohne Ende. Die schöne Säure spielt mit dem fleischigen Saft, die Tannine liefern enorm viel Spassfaktor... Was allerdings nicht verhindert, dass wir ihn noch ruhen lassen würden. Sinnlicher, langer Abgang. Wieder ein Erfolg. 17.5/20. Bereits am 3. September 2011 haben wir diesen Wein mit 17.5/20 bewertet.

Rico Lüthi, Pinot Noir 2007 Barrique

(jfg) Erfrischende Nase, welche so wirkt, als ob man die Beeren gleich geerntet hätte. Spannung im Glas, wenn man es schwenkt, entwickelt sich der Wein in die Richtung des 2010er, ansonsten in diejenige des 2009er. Würze, Tiefe, Ausgewogenheit und immer diese tollen Aromen, welche dem Wein eine richtige Identität verleihen. Weit entfernt von diesen völlig standardisierten Erzeugnissen, welche entweder Parker oder Gambero Rosso gefallen. Eine gewisse Verhaltenheit und grossartige Noten schwarzer Beeren. Saftiger und süsslicher Gaumen mit tollem Verführungspotential. Aromatische Generosität und Komplexität. Die Säure wirkt, als ob sie im Saft baden würde. Reizend, breit und elegant. Burgunder Winzer würden sich für so einen Wein sofort begeistern. Unendlicher Abgang. Minuten, nachdem das Glas ausgetrunken wurde, roch es immer noch nach prägnanter Frucht. 17.75-18/20. Wir haben ein paar Flaschen erworben. Am 3. September 2011 haben wir diesen Wein mit 17/20 bewertet. Er bot feine rauchige Holznoten, viel Johannisbeeren und eine tolle Süsse im reduktiven Bouquet sowie einen fleischigen, jugendlichen und üppigen Gaumen, nicht zuletzt einen langen Abgang.

Rico Lüthi, Pinot Noir 2006 Barrique

(jfg) Tolles, fruchtiges Bouquet im gleichen Stil wie die jüngeren Jahrgänge, typischer Pinot Noir mit Klasse und Eleganz. Viel Fleisch im druckvollen und klassischen Gaumen. Ausgewogene Zusammenstellung mit ausgefeilten Tanninen, leichter Würze und einem guten Abgang. Der Archetyp des gelungenen Pinot Noir. 17/20.

Rico Lüthi, Pinot Noir 2011 Barrique

(jfg) Fassprobe. Strahlende Kirsche von der Nase bis weit im Gaumen. Im Auftakt und im Abgang sind das sogar schwarze Kirschen mit einem klaren Spassfaktor. Tolle Struktur im vielversprechenden Gaumen. Feingliedrige Tannine, die Säure ist noch nicht ganz klar gezeichnet, diese wird sich aber mit der Zeit entfalten. Sie wirkt allerdings bereits sehr schön und erfrischend. Der Wein wird nach seinem Ausbau vollständig bewertet. Heutige, potentielle Bewertung: 17.5/20.

Rico Lüthi, Cabernet Cubin 2009

(jfg) Harmonisches, geröstetes Bouquet im Stil eines klassischen Cabernet. Prägnante Säure im vollmundigen, seidigen Gaumen. 17/20.

Rico Lüthi, Riesling X Madeleine Royale 2010

(jfg) Lebhaftes Bouquet, sehr schöner Stoff, Struktur und Harmonie. Perfekt eingebunden. Keine Frage mehr, einfach ein geschmackvoller, sinnlicher Wein. 17.5/20.



Landschaften in Féchy

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, Le Petit Clos 2010, Mont-sur-Rolle

(us+jfg) Frisches Bouquet mit Grany Smith Äpfeln, Lindenblüten und Honig auf einer klar erkennbaren mineralischen Grundlage. Der schöne und konsistente Gaumen bietet zunächst eine spannende Aromatik mit Gäraromen (u.a. Bananen) und mineralischen Noten (Kalk), wirkt aber noch viel zu jung. Dekantieren ist nicht unangebracht. Je länger sich der Wein im Glas entwickelt, kommen mehr und mehr mineralische Noten im Bouquet zum Vorschein. Der Gaumen wird dann fett, vollmundig, kernig und entwickelt eine mineralische Säure sowie eine leichte Salzigkeit im langen Abgang. 17.5/20.

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, Vigne „En Bayel“ 2010, Féchy

(us) Verschluss, etwas Fruchtsüsse, Honig, Lindenblüten, aber trotzdem sehr verhalten. Langsam wird das Bouquet frischer, die mineralischen, salzigen Noten kommen nun zum Vorschein. Auch sind da Karamellnoten vorhanden, welche dann im Gaumen wieder positiv auffallen. Der Gaumen ist recht breit, süsslich, dann passiert lange nichts, bis die mineralischen, salzigen Noten zum Vorschein kommen. Recht langes, kräftiges Finale, vermutlich sogar der kräftigste der drei Weine in der Serie. Warten! 17+/20. Wir verkosten diesen Wein eine Stunde später. Inzwischen hat sich seine Temperatur erhöht (auf Zimmertemperatur angewärmt).

Die Mineralität und die Säure sind deutlicher geworden, der Wein ist aber nicht mehr so breit, dafür frischer und zugänglicher. Der Wein darf aber nicht wärmer werden! Im Vergleich gibt der Petit Clos mit der Wärme ab, während sich der En Bayel weiter öffnet. Ein En Bayel muss also dekantiert werden und verdient eine besonders hohe Bewertung, 18/20.

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, Le Brez 2010, Féchy

(us + jfg) Helles, glänzendes Platin. Verhaltene Mineralität, viel Fruchtsüsse und Honig sowie Röstnoten im frischen Bouquet, welches sehr viel Zeit braucht, bis alle Komponenten voll zur Geltung kommen. Mit der Zeit gewinnt der Brez an Mineralität und entwickelt salzige Noten. Der florale Gaumen zeigt sich mineralisch prickelnd, etwas Gäraromen (Bananen) sind im vollmundigen, fleischigen, ausgewogenen und extrem raffinierten Gaumen vorhanden. Langer, würziger Abgang. Insgesamt handelt es sich hier um einen grossartigen, eleganten, verspielten und zugleich recht kräftigen Wein, welcher für die Grande Gastronomie perfekt geeignet ist. 18/20. Unwiderstehlich!

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, Sélection Fredy Girardet 2010, Mont-sur-Rolle

Auf seiner Website erklärt Raymond Paccot: „Seit rund zwanzig Jahren haben wir das einzigartige Privileg, eng mit dem grossen Koch aus Crissier zusammenarbeiten zu dürfen. Obwohl Frédy Girardet sein Restaurant abgegeben hat, selektioniert er in unserem Keller weiterhin die einzelnen Fässer und Tanks, die Jahr für Jahr eine Chasselas Assemblage ergeben, die seinen Namen und seine Handschrift trägt. Wir produzieren diesen Wein jeden Frühling gemäss den Charakteristiken des Jahrgangs, indem wir die einzelnen Lots der Chasselas Weine miteinander vermählen, die in der Lage sind, einen trockenen, frischen und kräftigen Wein zu ergeben – einen Wein, der auch feinste Speisen ins richtige Licht zu rücken versteht.“

(us) Geniale Frische und perfekte Ausgewogenheit zwischen der Fruchtsüsse und der Mineralität. Das Bouquet bietet eine buchstäbliche Explosion, es wirkt kräftig, wuchtig, breit und dennoch straff. Der Gaumen ist feinziseliert wie seine Säure, die Salzigkeit setzt sofort ein. Der Abgang ist nicht nur lang, sondern wunderschön und schmeckt nach getrockneten Trauben. Trotzdem ist die Balance noch nicht ganz da. Noch zwei Jahre warten, bis sich Süsse und Salzigkeit gefunden haben. 19/20.

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, Pinot Gris Réserve 2009

(us) Etwas nasse Wolle, sehr viel Fruchtsüsse, Kaffee und etwas Röstnoten (ungeröstete Mandeln) im intensiven Bouquet mit mineralischen Einflüssen. Beeindruckender Gaumen, wow was für ein Extrakt ist da! Sehr schöne Säure und Mineralität im komplexen, geschmacksvollen und vollmundigen Gaumen. Kräftiger und langer Abgang. Ein wunderschöner Speisebegleiter. 18.5/20.

Raymond Paccot, Domaine de la Colombe, La Colombe rouge Réserve 2009

Assemblage von Garanoir, Gamaret, Gamay, Pinot noir.

(us) Schwarze Kirschen im Quadrat, leichte Würze, fleischiges und dichtes Bouquet. Gut gemachter Gaumen mit stützender Säure, Volumen und Geschmack. Mineralischer Abgang, tolle Salzigkeit. Dieser Wein zeigt sich sehr zugänglich, und ist ideal kombinierbar mit vielen Speisen. Im recht langen Abgang kommen zunächst rote Früchte, dann die Schwarzbeeren und die Kirschenhäute. Wir befürchten aber, dass dieser Rotwein animalische Noten entwickeln könnte, also jetzt trinken. 17/20.

Autor: Jean François Guyard & Urs Senn
27. Dezember 2012
Lektorat: Urs Senn

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.