

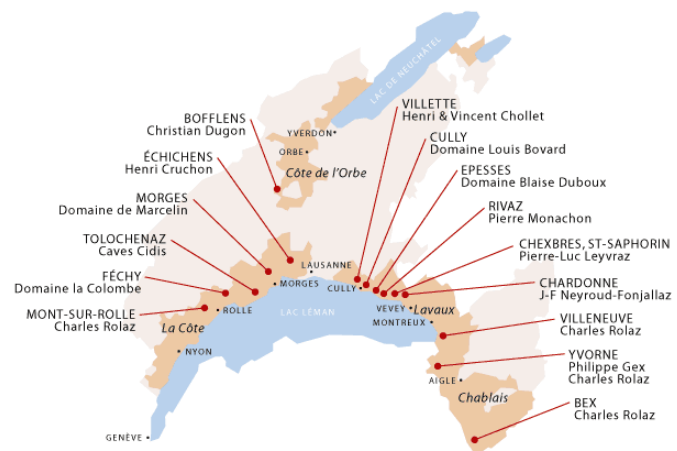
Arte Vitis

Eine Verkostung von Weinen aus der Chasselas Traube

Mit dieser Verkostung, welche im Rahmen der Pressekonferenz vor der Veranstaltung „[Mémoire & Friends](#)“ vom 29. August 2011 stattfand, wollten uns die Mitglieder der Vereinigung [Arte Vitis](#) zeigen, dass die Weine welche aus [Chasselas](#) Traubengut erzeugt wurden, nicht nur sehr schön sein können, sondern auch, dass sie lagerfähig sind. Eine besonders gelungene Verkostung und die ideale Gelegenheit, um den Ruf einer zu Unrecht geringgeschätzten Rebsorte schrittweise wiederherzustellen.

Was uns unausweichlich dazu führt, über die verbreitetste Rebsorte der Schweiz zu berichten. Jahrzehnte lang blieb der Chasselas unverständlich, wobei nicht allein die Weinkonsumenten die Schuld daran trugen. So war es in der Vergangenheit! Seit einer guten Dekade kämpfen verschiedene Winzer zu Gunsten der wahren Grösse dieser Rebsorte. Im Kanton Waadt gehört [Louis Bovard](#) mit seiner unnachahmlichen und durchaus lagerfähigen Médinette dem auserwählten Kreis der Winzer an, die den Chasselas nicht nur verstanden, sondern ihn sich auch verinnerlicht haben. [Raymond Paccot](#) ([Domaine de la Colombe](#)) mit seinem vorbildlich rassigen Féchy Le Brez ebenfalls. [Pierre-Luc Leyvraz](#), den wir bereits im Newsletter August 2010 vorgestellt haben, übertrifft dank seinem unermüdlichen und ausserordentlichen Fleiss jede Erwartung, die einem nennenswerten Weisswein gestellt werden kann. Die Präzision und die Gründlichkeit des in Chexbres-Lavaux angesiedelten Winzers erinnern an eine ähnliche Perfektionistin, Marie-Thérèse Chappaz, welche nicht weniger als vier verschiedene Fendant Weine erzeugt. Schliesslich darf die Frage gestellt werden, aus welchem Grund die ausländischen Weinexperten den Chasselas derart loben. Bestimmt nicht per Zufall! [Olivier Poussier](#), bester Sommelier der Welt 2000, beschrieb in seinem Blog, dass der [Chasselas](#) im Kanton Waadt ein anderes Format annimmt, nämlich dasjenige der vielseitigen Fines-

Die Weingüter in einem Klick und auf einen Blick



© [Arte Vitis](#) Klicken Sie auf das Bild, um zu weiteren Informationen zu gelangen

se. Jancis Robinson, die den Ursprung der Rebsorte im gleichnamigen französischen Dorf (neben Macon) einordnet, lobt in ihrem Oxford Companion to Wine die Fähigkeit des Waadtländer Chasselas, die Erzeugung sehr konzentrierter Weine zu ermöglichen. Michel Bettane und Thierry Desseauve empfehlen wärmstens, eine Rebsorte nicht zu unterschätzen, die jung vielleicht flüchtig wirken kann, wobei sie nach einigen Jahren immer deutlichere und komplexe Aromen nach Haselnuss, Honig und Lindenblüten entwickle, um schliesslich den grossen Marsanne-Weinen des nördlichen Rhône-Tal zu ähneln.

Die Weine

Die 12 Weine der Verkostung wurden separat ausgeschrieben, wobei es durchaus möglich war sie nach der Pressekonferenz nochmals zu verkosten.



Claire Arnold und José Vouillamoz in ihrem Labor an der Universität Neuenburg. © [Schweizerischer Nationalfonds](#)

Wein zur Einleitung

Dieser Wein wurde blind verkostet (wird verdeckt ausgeschrieben). Die Gäste der Pressekonferenz wurden selbstverständlich geheissen, ihn zu identifizieren.

Schöne goldene, klare Farbe. Im Bouquet viel Süsse, erinnert an einen Chardonnay. José Vouillamoz, der renommierte Rebengenetiker, welcher mit [Jancis Robinson](#) an der Verfassung eines Werkes über die Rebsorten der Welt arbeitet, macht uns während seines Vortrags über die [historisch-genetische Herkunft des Chasselas](#) darauf aufmerksam, dass dieser Wein immer wieder als untypisch bezeichnet werde. Daran schuld seien die indigenen Hefen.

Spannendes, ausgewogenes Bouquet mit delikates

gebundenem Holz. Weinbergpfirsich,... Entwickelt im Glas mit Lufteinfluss eine erstaunliche Frische. Am frischen Gaumen eine schöne Balance zwischen der Fruchtsüsse und der Säure. Füllt den Gaumen schön aus. Schöne Mineralität mit einer guten Länge. Raucharomen im Abgang. Dieser Wein offenbart sich nicht im Register der Komplexität, dies ist aber auch nicht sein Ziel. Ein Spasswein ist das ja! 17/20

Es wird Aufgedeckt: Es handelt sich um ein im Foudre ausgebauter **Badischer Gutedel** vom **Weingut Ziereisen**. Zur Information: Gutedel ist der deutsche Name des Chasselas. Dieser wurde durch den Basler Naturalist Johann Bauhin (1541-1512) im 1650 veröffentlichten Werk „[Historia Plantarum Universalis](#)“ dokumentiert.

Die Schweizer Chasselas-Weine



Vieilles Vignes Morges AOC 2010 [Cave Cidis](#)

Sehr helle Farbe. Verhalteneres, dennoch faszinierendes Bouquet, Noten von Mandeln und leichte Mineralität, Feuerstein, ja sogar etwas Rotbeeren (im Stil von roten Johannisbeeren). Am Gaumen leider genauso verhalten, hat jedoch eine schöne, kräftige Säure (2010!), welche dem Wein eine gewisse Lebhaftigkeit verleiht. Schöne Mineralität, welche sich mit der Frucht sowie Kräuternoten verbinden. Apfelbaumblätter. Mittelfülliger Gaumen mit nassem Stein. Der Abgang ist ok aber nicht speziell. Von einem Wein dieser Kategorie dürfte mehr zu erwarten sein! Die Reben wachsen auf sandigen Böden die mit wenig Kalk angereichert sind. 16/20



Vigne En Bayel Féchy AOC 2009 [Domaine de la Colombe](#)

Im subtilen Bouquet mit introspektivem Charakter fällt eine schöne Frische mit mineralischen Noten besonders auf. Tolle, reintonige Komplexität mit grünen Äpfeln. Auch am Gaumen diese animierende Frische die einem dazu verleitet, mehr von diesem Wein zu trinken. Zudem ist dieser Wein so herrlich elegant, breit und füllig. Schmelz und Säure spielen ein sinnliches Spiel, das Ganze wirkt gelegentlich ätherisch. Entwickelt nach etwas Zeit im Glas eine wunderschöne Frucht, langer Abgang mit viel Klasse. Die Reben wachsen auf sandigen und lehmigen Böden. 17.5/20

Einzelne der grossartigen Weine von [Raymond Paccot](#)

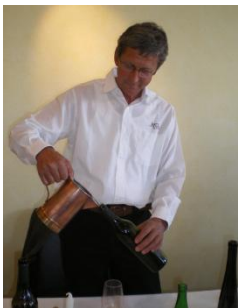
Vase Nr. 10 Vilette AOC 2010 Domaine Memetus

José Vouillamoz macht uns darauf aufmerksam, dass es sich da um den besten Wein des Weingutes handelt. Im Bouquet recht fruchtig, der Alkohol scheint aber noch nicht gut eingebunden, erinnert irgendwie auch an ein Eau de Vie. José Vouillamoz erzählt, dass die Trauben bei voller Reife geerntet wurden. Die Nase zeigt effektiv die Auswirkungen der Sonne und wir verstehen nicht ganz, wie sich einer für so einen Wein derart begeistern kann. Vielleicht ist da der Unterschied zwischen Wissenschaftlern und Weinliebhabern... Lakritzennoten ergänzen das Bild.

Im ersten Moment am opulenten Gaumen erinnern mich die Sinneseindrücke an Apfelkompot mit etwas wenig Zimt. Dann zeigt sich die für den Jahrgang 2010 charakteristische, schöne Frische und die Frucht (Zitrusfrüchte) mit etwas Mineralität entfalten sich. Im Abgang Noten von Haselnuss und eine leichte Bitterkeit zum Schluss. Dieser Wein bietet deutlich mehr im Gaumen als in der Nase. Darum unsere etwas verhaltene Bewertung. 16.75/20

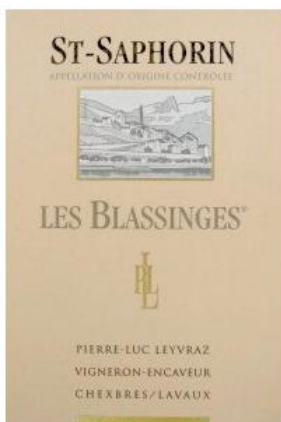
Les Côtes-Dessus Dézaley AOC 2010 Jean-Francois [Neyroud-Fonjallaz](#)

Im Bouquet eine schöne Frische mit floralen Noten. Erste Reifenoten sind wahrnehmbar, gepaart mit etwas Rauchigkeit, aber auch Noten von heissen Steinen und von trockenen Rebenblättern. Etwas Emphyreumatisches. Am Gaumen ist die schöne Frische leider nicht mehr vorhanden, dafür Noten von Akazienhonig mit mineralischen Tönen. CO2 ist auch vorhanden, also warten. Schöne Dichte und Schmelz, es gibt buchstäblich etwas zu knabbern in diesem Wein. Die Eleganz, die eigentlich von diesem Jahrgang zu erwarten wäre, fehlt aber noch im aktuellen Stadium. Stattdessen taucht eine leichte Limettenbitterkeit im Schluss des Abgangs auf. 16.5/20. Wir bedauern, dass dieser Wein an der Dürre gelitten hat. Insbesondere, weil Jean François Neyroud-Fonjallaz ansonsten ganz tolle Weine produziert.



Les Côtes-Dessus Dézaley AOC 2010 [Pierre Monachon](#)

Im mineralischen Bouquet eine schöne Frische, Noten von Zitrusfrüchten. Der Gaumen ist leider nicht wirklich spannend und steht allerdings nicht auf dem gleichen Niveau wie das Bouquet. Noten von Mandeln, die Mitte fehlt und im Abgang zeigt sich eine leichte Bitterkeit. Die Reben wachsen auf lehmigen Kalkböden 16/20



Les Blassingés Saint-Saphorin AOC 2010 [Pierre-Luc Leyvraz](#)

Wir haben die Weine von Pierre-Luc Leyvraz bereits vorgestellt und können den Weinliebhabern nur empfehlen, sie kennenzulernen. Pierre-Luc Leyvraz gilt als das ganz grosse Talent in Saint-Saphorin und es wäre wirklich Zeit, dass ein Teil der Schweizer Bevölkerung ihre Meinung über diese Appellation gründlich überprüft. Im äusserst subtilen Bouquet fällt die schöne Frische sofort auf, wobei Noten von Zitrusfrüchten, Äpfeln und Pfirsichen sowie etwas Honig sie begleiten. Am lebhaften und bekömmlichen Gaumen eine mittlere Dichte, mit einer schönen Mineralität (nasse Steine) und einer guten Länge im Abgang. Die Reben wachsen auf Kalkböden 17.25/20



Haut de Pierre Dézaley AOC 2008 Domaine [Blaise Duboux](#)

Sehr reifes Bouquet mit warmen Steinen, florale Noten, Birnen, Äpfelschnitzen. Am Gaumen eine schöne, gut strukturierte Säure und Aromen die mich an einen saftigen (feuchten) Zitronencacke erinnern. Ansonsten noch verhalten, wird sich sicher dank seiner guten Struktur noch schön entwickeln. Lang im Abgang, welcher an Kumquat erinnert. Unbedingt dekantieren. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden. 17/20. Ein Mal mehr bewies uns Blaise Duboux, dass sein beneidenswerter Ruf verdient ist.



L'Ouille 1584 Yvorne AOC 2010 Charles Rolaz, [Hammel](#)

Hammel, genauso wie die Weingüter von Louis Bovard, Henri Cruchon und von Raymond Paccot sind Mitglieder der [Mémoire des Vins Suisses](#).

1584 fand der Bergrutsch statt, welcher zur Entstehung des Weinbergs von Yvorne führte.

Blaise Duboux macht uns darauf aufmerksam, dass ein so genialer Wein am besten dekantiert in eine der typischen Chasselas- Karaffe und erst dann verkostet werden sollte. Aufgrund der Komplexität dieses Ouille glauben wir ihm das sofort.

Im Bouquet Noten von Birnen, angenehme Frische. Am Gaumen erfolgt dann der „WOW Effekt“! Schöner Schmelz gepaart mit einer saftigen Säure, untermalt von etwas Rauchigkeit und Mineralität. Schöne Länge! 17.5/20. Unbedingt kaufen! Ebenfalls unverzichtbar ist der Elixir, Vendanges Tardives, aus dem gleichen Haus.



v.l.n.r. : José Vouillamoz, Blaise Duboux und Charles Rolaz



Die typische Chasselas-Karaffe

Les vieux Millésimes

José Vouillamoz machte das Expertenpublikum, darunter David Schildknecht vom Wine Advocate, darauf aufmerksam, dass alle Weine dieser Kategorie dekantiert werden sollen.



Le Morget Réserve Morges AOC 2004 Domaine Henri Cruchon

[Henri Cruchon](#) in der Waadtländer Weinlandschaft nicht zu kennen, das wäre, als ob man Léoville Las-Cases in Bordeaux ebenfalls nicht kennen würde.

Ein Wein, mit welchem sich der Liebhaber beschäftigt. Mit dem Alter entwickelt sich der Chasselas (allgemein, dementsprechend auch bei Henri Cruchon) zu mehr aromatischer Komplexität und mehr Volumen.

Im demonstrativen, doch ausgewogenen und faszinierenden Bouquet eine wunderschöne Reife, überhaupt nicht überreif wirkend. Viel Glyzin und Zitrusfrüchte, eine tolle Komplexität. Am köstlichen Gaumen sind die Altersteine eindeutiger, der Wein besitzt eine nach wie vor schöne Lebhaftigkeit und wirkt nicht müde. Viel Fett und Schmelz. Noten von Tabak, Marzipan (wie bei einem französischen Dreikönigskuchen) und reifen Zitronen. Schade haben wir nicht mehr Zeit, diesem Wein müsste viel mehr Zeit gewährt werden! 17/20.

Médinette Dézaley AOC 2001 Domaine Louis Bovard SA

Genauso wie Raymond Paccot wird Louis Bovard im Bch „Les plus grands vins du monde“ von Michel Bettane und Thierry Desseuve vorgestellt. Einer der Jahrgänge, für welchen der Waadtländer Chasselas-Zauberer, [Louis Bovard](#), so berühmt geworden ist! Umwerfende, gelb-goldene Farbe mit grünlichen Reflexen! Im tief sinnigen und breiten Bouquet Röstnoten, leichte Rauchigkeit gefolgt von vegetabilen Eindrücken. Am Gaumen eine tolle Frucht Zitrus & Grapefruit ohne Ende, wunderschöne, cremige Textur und eine Stoffigkeit, die verblüfft. Unterholztöne begleiten die anderen Aromen. Das nach gelben Blüten riechende Finale endet leider trotz der schönen Frische leicht bitter. 17.5/20. Dürfte noch wunderschön altern können, was auch begründet, dass wir unsere Flaschen im Keller behalten.



Einige der empfehlenswertesten Chasselas-Weine im Rahmen der [Arte-Vitis](#) Präsentation vom 10. Mai 2010 in Basel



Die Lagerfähigkeit der Médinette wird stets unterschätzt, wie es eine [Verkostung](#) von Vinum Oktober 2008 bewies

L'Yvorne AOC 1997 [Domaine de la Pierre Latine](#)

Im Bouquet verschlossen. Braucht viel Luft bis sich der Wein etwas öffnet. Unbedingt eine Stunde im Voraus entkorken. Es entwickeln sich sehr reife Noten, auch hat dieser Wein einen leichten Stinker und wirkt medizinal (Jod). Am Gaumen sehr floral, gepaart mit einer leider recht dominanten Bitterkeit. Die Säure/Frische fehlt. Offensichtlich hat dieser Wein den Zenith bereits überschritten oder wir haben eine fehlerhafte Flasche oder der Wein ist momentan einfach nicht zugänglich. 15.5/20. La [Pierre Latine](#) gehört dem berühmten Philippe Gex.

Marcelin Morges AOC 1959 [Domaine de Marcelin](#)

Wir teilen die Meinung, dass dieser Wein wohl eher als historisches Zeugnis als wegen seinen heutigen Eigenschaften ausgeschenkt wurde. Dennoch hätte es bestimmt kein Problem dargestellt, einen Vertreter der Rebsorte vorzustellen, der noch mit Genuss getrunken werden kann. Dennoch, der Marcelin Morges AOC 1959 bleibt ein faszinierender Wein. Wir weigern uns dennoch, dieses Erzeugnis mit einer sinnlosen Anzahl Punkte zu bewerten. Wunderschönes Gelbgold mit leichten orangen Anklängen. Im Bouquet medizinale und/oder Noten von Petrol? Trotz seines Alters weist dieser Wein im Bouquet eine erstaunliche Frische auf mit etwas Noten von Orangen oder Zwetschgtnschnaps. Pflaumenlikör und Himbeerlikör vervollständigen das aromatische Bild. Leider ist der Wein am Gaumen alles andere als berauschend...

Autor: Jean François Guyard & Urs Senn
Lektorat: Urs Senn
5. Januar 2012



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 senden.