



©Massy Weine

Les Caves Massy

Dézaley Chemin de Fer

Ein Stern am Firmament des Schweizer Weissweins

Muss man um Nachsicht und um Vergebung bitten, damit sich die Weinliebhaber nicht nur für die grossen Erzeugnisse aus dem Burgund und aus Deutschland begeistern, wenn es um Weisswein geht? Oder soll man sie geradezu schockieren und sie darauf aufmerksam machen, dass sich ein grosser Wein nicht nur durch seine Komplexität und seinen Körper, sondern auch durch seine Lagerfähigkeit auszeichnet? Und wie sieht es denn mit Premox-Problemen bei gewissen Weinen aus?

Muss man sie, unsere lieben Weinliebhaber, vielleicht sogar daran erinnern, was im Londoner Vinopolis Museum über den Schweizer Wein gesagt wird, damit sie selbstständig eine knallharte Realität akzeptieren: Wenn, mit der Ausnahme des Drei-Seen-Anbaugebiets, die besten Rotweine im Lande aus dem Tessin und der Deutschschweiz stammen, finden die Westschweizer und die Walliser Weissweine keine effektive Konkurrenz im deutschsprachigen Landesteil. Dies, obwohl es immer wieder Ausnahmen geben wird, nur um die Regel zu bestätigen...

Eine wieder zu entdeckende Rebsorte namens Chasselas

Nun, abgesehen von den grossartigen Walliser Rebsorten-Raritäten lässt insbesondere eine Rebsorte aus dem Waadtland von sich reden. Selten in positiven, sehr oft bzw. zu oft in negativen Berichten. Ja, richtig getippt, diese Rebsorte heisst Chasselas. Beginnt der Röstigraben genau da, wo sich die Gemüter erhitzen? Oder lebt der selbsternannte Weinliebhaber von seiner Voreingenommenheit und seinen Kindheitserinnerungen? Chasselas ist zum Glück nicht mehr das, was er vor 30 Jahren einmal war. Klar gibt es auch gewisse Händler, insbesondere jene im Grosshandel, die auf Menge angewiesen sind und sich nie weder die Zeit noch die Leidenschaft nehmen werden, um Nischenprodukte einem breiten Publikum zugänglich zu machen. Dies, obwohl sie ebendies mit Erzeugnissen aus dem Bordeaux, dem Piemont oder dem Priorat machen... Jung ist Chasselas vielleicht nicht einfach zu verstehen und seine typischen Noten nach Lindenblüten können überfordern. Alt... Wer trinkt denn schon alte Chasselas Weine? Unserer Meinung nach ein schwerer Fehler ist es aber, diese Weine nicht zu probieren und die Baronnie du Dézaley ([Link](#)) ist gerne bereit, um zu beweisen, dass die Winzerelite nicht darauf gewartet hat, dass Wein zum Kulturgut erhoben wird, um Grossartiges, manchmal sogar Grandioses zu produzieren. Dies während Jahren, ja sogar manchmal während Jahrzehnten, wie es uns der traumhafte Chemin de Fer 2002 von Luc Massy im Rahmen unserer Verkostung unter Beweis stellte. Aktuell unwahrscheinlich fit und immer noch mit einem grossartigen Potential ausgestattet...

In der 1995 von neun Winzern gegründeten Vereinigung Baronie du Dézaley sind heute 11 Weingüter Mitglied. Das Ziel der Gruppe ist es, die Wertschätzung des «Grand Cru Dézaley», u.a. mit einer hochstehenden Qualitätscharta ([Link](#)) zu fördern, es ist dabei allerdings zu betonen, dass dies wohl eher dem beneidenswerten Ruf der einzelnen Weingüter wie Louis Bovard und Luc Massy zu verdanken ist und nicht dem vermeintlichen Marketing der Vereinigung. Eine kleine Umfrage über den Bekanntheitsgrad der Baronie du Dézaley in der Deutschschweiz würde dies schnell bestätigen.



©Baronie du Dézaley

Im vorliegenden Bericht ist es sowieso nicht unsere Absicht, Schwachstellen der Baronie du Dézaley aufzulisten, sondern die Weinliebhaber auf ein einziges Weingut und insbesondere auf einen Wein aufmerksam zu machen: Das Clos du Boux, anders gesagt das Weingut von Luc Massy ([Link](#)), auf welchem aktuell die Leitung schrittweise durch Gregory und Benjamin Massy übernommen wird.



Gregory, Luc und Benjamin Massy

©Massy Weine

Das Weingut

Wir fassen das Wichtigste über das Weingut in fünf Punkten zusammen.

- Es wurde am Ende des XIX Jahrhunderts in der Gemeinde Epresses gegründet, wobei das historische, herrschaftliche Wohnhaus bereits 1630 inmitten in einem Weinberg gebaut wurde. Baumeister waren Berner, diese hatten das Waadtland 1563 erobert.
- Das Weingut heisst richtigerweise Clos du Boux, das Wohnhaus befindet sich tatsächlich auf einer ummauerten Rebparzelle. Die Persönlichkeit von Luc Massy, genauso wie diejenige von Blaise Duboux, einem weiteren in Epresses beheimateten Winzer, hat bewirkt, dass beide Namen und derjenige von Dézaley weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt wurden.
- Ebenso in diesem Sinne ist hervorzuheben, dass die international renommierten Weinexperten Michel Bettane und Thierry Desseave in ihrem 2006 herausgegebenen Werk «Les plus grands vins du monde» Luc Massy und seinem beeindruckenden Chemin de Fer einen doppelseitigen Bericht widmeten. Genauso wie sie es für Chapoutier, Sassicaia, Screaming Eagle und weitere noch machten.
- Insgesamt produziert das Weingut neun Weine, darunter drei Rote und sechs Weisse, in den Appellationen Dézaley, Epresses und Saint-Saphorin. Die bewirtschaftete Rebfläche des Weingutes, welche selbstverständlich aus verschiedenen Parzellen besteht, ist insgesamt 8 ha gross und dank seinen steilen Lagen mit 30 bis 60 % Neigung unverwechselbar. Jährlich werden um die 80'000 Flaschen produziert.

- Der unbestrittene Fahnenträger des Weinguts ist der weisse Dézaley Chemin de Fer. Der Name dieses Weines weist auf die Nähe der Eisenbahnverbindung zwischen Genf und Mailand hin. Diese wurde Ende des XIX Jahrhunderts gebaut. Einige Rebparzellen wurden vor dem Bau den Winzern enteignet um als Arbeitsfläche und Baumaterial Lagerfläche zu dienen. Nachdem der Bau der Eisenbahnlinie abgeschlossen war, wurde ein Teil der zuvor enteigneten Parzellen den früheren Eigentümern wieder zurückgegeben. Gerade zu diesem Zeitpunkt begann der Vater von Luc Massy in Erinnerung an diese Episode der Geschichte den Chemin de Fer zu produzieren.



©SBB, [Historische Fahrten](#)

Der weisse Dézaley Chemin de Fer: Die Verkostung

Die Weine wurden im April 2019 verkostet und zwar zuerst an einem Abend, dann im Verlauf der drei anschließenden Tage. Allgemein ist der Chemin de Fer ein Wein, welcher seine Reifezeit benötigt, um sein wahres und betörendes Gesicht zu zeigen. Es gibt so viel Kraft und Energie sowohl im Bouquet wie im Gaumen, dass man ihm gerne die Zeit lässt. Es würde auch keinem Liebhaber weisser Burgunder einfallen, einen Meursault oder einen Puligny-Montrachet 1er Cru jung zu trinken. Man kann dies zwar tun, dabei geht dann aber ein Teil der Komplexität und des intrinsischen Charakters dieser Erzeugnisse verloren.

In Deutschland sind die Weine des Weinguts bei [Weingood](#) und in der Schweiz an [verschiedene Adressen](#) erhältlich.

Dézaley Chemin de Fer 2017

13% Alkohol. Der Wein präsentiert sich im Glas klar und glänzend, in hellem Gelb.

Schöne Frische im Auftakt, etwas Birne und reife Apfelfrucht. Ergänzt werden die fruchtigen Komponenten durch mineralische Elemente. Das Bouquet ist kompakt und zeigt noch nicht die ganze Bandbreite an aromatischer Vielfalt. Dazu braucht dieser Wein noch etwas Zeit und Lufteinfluss im Glas. Oder einige Jahre Reifung im Weinkeller. Ganz dezent im Hintergrund ist ein Anflug von Petrol wie bei einem deutschen Riesling vorhanden.

Am Gaumen ein dichter, kompakter und kräftiger Auftakt, eine feine und lebhafte Säure ergänzt durch verspielte, mineralische und etwas würzige Elemente runden den ersten Eindruck ab. Viel Saft und ein guter Schmelz bieten viel Genuss. Der Abgang hält lange an und verspricht sehr viel. Im ersten Moment allgemein noch zu jung. Wenn dieser Jahrgang schon heute konsumiert werden soll, so würden wir einen nur fein gewürzten Süßwasserfisch dazu empfehlen. Aktuell im heutigen Stadium bei der Verkostung **17.5/20** (91/100) mit Potential bis **18+/20** (93+/100). Ein zukünftiger Kandidat für die Auszeichnung «Grands Millésimes». Bemerkenswert ist ausserdem, dass der Chemin de Fer im Verlauf der insgesamt vier Tage der Verkostung ganz und gar nichts an Qualität verlor. Erst am fünften Tag kamen Alterungsanzeichen zum Vorschein, wobei diese durchaus annehmbar, ja sogar angenehm waren. Was Luc Massy und seine zwei Söhne da erzeugt haben, ist wirklich beeindruckend.

Dieser Wein kostet 29.- [ab Hof](#).



Dézaley Chemin de Fer 2010

13% Alkohol. Der Wein präsentiert sich im Glas klar und glänzend, in intensivem Gelb.

Nach kurzer Zeit im Glas mineralische Elemente und Petrol, wie bei einem Riesling, im Vordergrund. Wirkt allerdings introspektiv und aufgrund eines wahrscheinlichen Flaschenfehlers, wobei nicht eindeutig feststellbar ist worauf dieser beruht, auf jedenfalls nicht auf dem berüchtigten 2,4,6-Trichloranisol, völlig anders als die anderen Erzeugnisse in der Verkostung. Der Wein zeigt jedoch bei jedem erneuten Riechen am Glas eine andere aromatische Facette seines Aromaspektrums, jedoch werden wir den Eindruck irgendwie nicht los, dass noch mehr aromatische und vor allem tiefgründigere Vielfalt in diesem Wein vorhanden ist, diese sich heute aber nicht zeigt, weil sich dieser Wein resp. diese Flasche in einer nicht optimalen Verfassung befindet.

Also unbedingt im Voraus entkorken, ja sogar karaffieren. Am saftigen und geschmackvollen Gaumen kommt die verspielte, feine Säure zuerst zur Geltung, wobei sie durch eine feine Salzigkeit begleitet wird. Dieser Wein ist im Abgang nicht ganz so lang wie der 2017er und endet mit einem brotigen Geschmack. Dieser Wein ist definitiv nicht in einer optimalen Genussphase, sowohl weder im Bouquet, noch am Gaumen, oder der Flaschenfehler hat uns das Spiel verdorben. Man merkt so oder so, dass dieses Erzeugnis viel Fleisch am Knochen hat und, dass der Abgang nicht nur üppig, sondern auch langanhaltend ist. Mein Rat an die Besitzer von Flaschen dieses Jahrganges: Den Flaschen im Weinkeller noch etwas weitere Lagerung gönnen und in einiger Zeit, etwa fünf Jahren, erneut verkosten.

Heute **17.25/20** (90/100) mit Potential für einiges mehr.



Das mythische Lavaux

©Riegger

Dézaley Chemin de Fer 2008

Der Wein präsentiert sich im Glas klar und glänzend, in hellem Gelb.

Feine, ätherische Noten beim ersten Schnuppern am Glas. Ein umfangreiches, frisches Bouquet an Kräutern, wird auch bei diesem Jahrgang ergänzt durch dezente Noten von Petrol. Der 2008 gefällt besser als die beiden vorher verkosteten Weine was die Ausgewogenheit und Offenheit des Aromen Spektrums betrifft. 2017 war sicher noch zu jung um das gesamte Potential aufzeigen zu können und 2010 ist aktuell in einer verschlossenen Phase. Beim 2008er stimmt einfach alles. Wir entdecken bei jedem erneuten Riechen am Glas neue Elemente. Eine leichte Rauchigkeit mit mineralischen Noten von Feuerstein und weiteren, nicht näher identifizierbaren mineralischen Komponenten. So ein Wein macht Spass, immer wieder am Glas zu schnuppern und neue Düfte zu entdecken. Dieser Wein zeigt auch, dass etwas Zeit im Glas nur von Vorteil ist und die Weintemperatur nicht zu tief sein sollte, wir empfehlen zwischen 12 und 14 Grad.



Die vier Grands Millésimes der Verkostung

Am saftigen und ausgewogenen Gaumen eine feine Frucht, nämlich etwas Birne, und Akazienhonig. Schöne, feine Struktur und Eleganz sowie eine gute Länge zeichnen diesen Wein aus. Eine subtile Salzigkeit begleitet die Aromen. Trotz seinem als jugendlich empfunden Charakter -blind hätten wir nie den Jahrgang 2008 erraten, hätten eher auf 2016 getippt-. Nach 15 Minuten im Glas machen sich die salzig-mineralischen Komponenten stärker bemerkbar, der Wein macht auch gesamthaft einen kräftigeren Eindruck. Breiter, saftiger und langanhaltender Abgang. **17.75/20** (92/100) mit Potential für mehr.

Dieser Wein kostet 52.- bei [Baur au Lac](#) in der Schweiz.

Dézaley Chemin de Fer 2006

Der Wein präsentiert sich im Glas klar und glänzend, in intensivem, ins Orange gehenden Gelb.

Sehr reifer, balsamischer Auftakt, welcher die entwickelte Farbe bestätigt. Was ist denn mit diesem Jahrgang los? War der Kork etwa nicht einwandfrei oder gar undicht? Nein, das kann klar ausgeschlossen werden, alles bestens, die Qualität der Flasche ist einwandfrei. Das Bouquet entfaltet sich im Verlauf des Abends immer weiter, und zwar sehr vorteilhaft. Seine zunächst etwas oxydativen Düfte verschwanden sogar. Dunkler, fester Blütenhonig und geraffelte Äpfel welche bereits leicht verfärbt sind. Das Apfelaroma bleibt aber dezent im Hintergrund. Wie schon bei den vorhergehenden Jahrgängen zeigen sich auch hier mineralische Komponenten und eine feine Petrolnote.

Am Gaumen ein brotger Auftakt, die Säure ist noch gut präsent, aber nicht mehr ganz so kräftig. Feine Kräuteraromen und eine Salzigkeit runden das Aromaspektrum ab, insgesamt empfinden wir diesen Wein eher kernig und körperbetonter als alle zuvor verkosteten. Der Wein beginnt sich nun zu entwickeln und bietet auch viel Spass, verschwand doch der kernige Eindruck vom ersten Moment. Wirkt immerhin jünger im Gaumen als in der Nase.

Nun möchte ich (us) am liebsten eine Poulet Brust mit etwas gedämpften Gemüse dazu geniessen können! Klar der komplexeste und am schwierigsten zu verstehende Wein der Serie am Abend der Verkostung. **17.75/20** (92/100). In den folgenden Tagen bewies er, dass es effektiv noch ein beneidenswertes Potential vorhanden ist.



Dézaley Chemin de Fer 2004

Klar und glänzend, Farbe in Gelb mittlerer Intensität.

Im Bouquet dominiert eine feine und reife Birnenfrucht den ersten Eindruck. Überzeugt durch seine schöne Frische und zeigt trotz seinen 14 Jahren kaum Anzeichen von Alterung. Mineralische Elemente und verschiedene Kräuter runden das Bild ab. Lässt trotz seines sehr jugendlichen Auftrittes keinen Zweifel darüber, dass er eine wunderschöne Trinkreife erreicht hat. Es ist aber ohne Zweifel Potential für weitere Lagerung im Weinkeller vorhanden.

Am Gaumen eine feine Fruchtsüsse (nicht Restsüsse) im Auftakt, etwas Brot und schöne mineralische Elemente, ergänzt durch wilde Kräuter runden den ersten Eindruck ab. Der Jahrgang 2004 ist ausgewogen und harmonisch, besitzt eine mittlere Dichte und hat eine gute Länge. Ein sehr schöner Speisebegleiter mit einer feinen Salzigkeit im Abgang. Das ausgewogenste Erzeugnis der Serie. Die Quintessenz eines grossen Chasselas. Im Verlauf der drei auf die Verkostung folgenden Tagen bestätigte es seinen Rang. **18/20** (93/100).

Dieser Wein kostet 59.- bei [Baur au Lac](#) in der Schweiz.

Dézaley Chemin de Fer 2002

Der Wein präsentiert sich im Glas klar und glänzend, in Gelb mittlerer Intensität.

Ein sehr frischer, aufgeschlossener, krätiger und ätherischer Auftakt. Mineralische Elemente die mich an grauen Schiefer erinnern und wie schon bei den vorhergehenden Jahrgängen eine feine Note nach Petrol. Wirkt rundum immer noch sehr jung und mit einem nicht zu unterschätzenden Potential ausgestattet.

Am Gaumen eine Überraschung: Dieser Jahrgang zeigt aktuell die lebhafteste Säure der Serie. Das hätten wir nun überhaupt nicht erwartet! Sie ist ausserdem mit den anderen Komponenten ideal ineinander verwoben. Eine mittlere Dichte und eine feine Struktur. Milder Akazienhonig, Birne und etwas wilde Kräuter. Die salzigen Komponenten sind hier im Hintergrund, dafür runden mineralische Schiefernoten saftige Birnen den sehr langen Abgang wunderschön ab. Auch wenn technisch vielleicht nicht so auf dem Niveau des 2004ers ist der 2002er ein betörendes Erzeugnis, welches jedem Weinliebhaber in bester Erinnerung bleiben wird. **18/20** (93/100).

Fazit

Eine sensationelle Serie, welche eindrücklich aufzeigt, was die Sorte Chasselas aromatisch kann. Insofern sich die Rebstöcke am richtigen Ort befinden und der Winzer sein Handwerk beherrscht, ist ein Chasselas-Wein im internationalen Weinmarkt mehr als wettbewerbsfähig. Generell ist klar, dass der Dézaley Chemin de Fer vom Weingut Luc Massy in Epesses jung sein grossartiges Potential gar nicht zeigen kann.

Autoren: Jean François Guyard (u.a. Einleitung) & Urs Senn
9. Mai 2019

Lektorat: Urs Senn

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.