



Aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses Memorable Waadtländer

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

«Féchy, Epresses, Saint-Saph, Aigle» leierten die Serviertöchter in früheren Zeiten landauf, landab lapidar herunter, wenn man sie nach dem Weissweinangebot fragte. Doch Waadtländer Chasselas ist aus der Mode gekommen. Heute wird Sauvignon oder vielleicht auch noch Chardonnay von irgendwoher getrunken, wenn überhaupt. Denn vor allem Schweizer Wein ist nicht sexy. Mischgetränke dominieren die Szene. Und so droht ein Stück unserer Kultur verloren zu gehen.

Aus dieser Sorge heraus gründeten wir mit zwei weiteren Weinjournalisten schon vor zwölf Jahren das Mémoire des Vins Suisses, dem inzwischen 51 Produzenten und 13 Nichtproduzenten angehören. Vorrangiges Ziel der renommierten Vereinigung ist es, das weitgehend immer noch verkannte Alterungspotenzial und damit die Nobilität von Schweizer Wein

aufzuzeigen. Dafür legten wir mitten im Land eine Schatzkammer an, in der mittlerweile mehrere Zehntausend Flaschen lagern.

Einmal pro Jahr werden die Schätze dieser Schatzkammer der Öffentlichkeit gezeigt, und zwar turnusgemäss in einer stets anderen der sechs Schweizer Weinbauregionen. Nachdem die nächste dieser Präsentationen Anfang März in Lausanne stattfindet, möchten wir Ihnen hier einen kleinen Vorgeschmack geben. Ausgewählt haben wir den aktuellen Jahrgang der sechs Waadtländer Chasselas aus unserer Schatzkammer, die mit etwas Glück alle noch erhältlich sein dürften.

Waadtländer Chasselas haben eigentlich immer Saison, aber jetzt im Winter sind sie besonders angesagt. Es darf, muss aber nicht immer nur Fisch oder Fondue sein.

Ganz hervorragend schmecken zu Weinen aus der La Côte, dem Lavaux und dem Chablais auch Malakoffs (frittierte Käsekugeln), Papet vaudois mit Saucisse aux choux, Saucisson oder Boutefas, Choucroute garnie, Jambon à l'os mit Kartoffelgratin, Atriaux mit Linsen und natürlich Waadtländer Käse wie Tomme vaudoise, Vacherin Mont d'Or oder Étivaz.

Gerade zum Käse passen allerdings gereifere Chasselas sehr viel besser als junge. Wir hätten das früher auch nicht geglaubt. Aber die Waadtländer Winzer überzeugten uns im Verlauf der Jahre mit Raritäten aus ihrem Privatbestand. Vor allem die Weine aus den grossen Steillagen von Yvorne und des Dézaley entwickeln im Alter sehr viel Eleganz und Finesse. Überzeugen Sie sich selbst und kommen Sie nach Lausanne zur Schatzkammerpräsentation (Infos auf www.mdvs.ch)!

Ausgesuchte Weine



Clos du Crosex Grillé Amphore 2012
Aigle Grand Cru, Chablais AOC
17 Punkte, Fr. 27.– (70 cl)
Terroir du Crosex Grillé, 1860 Aigle,
Tel. 024 499 29 58, www.bernardcavevins.ch



Château Maison Blanche 2012
Yvorne Grand Cru, Chablais AOC
18 Punkte, Fr. 19.90 (75 cl)
Château Maison Blanche, 1853 Yvorne,
Tel. 024 466 32 10,
www.maison-blanche.ch



St-Saphorin Les Manchettes 2012
Lavaux AOC
17,5 Punkte, Fr. 15.– (70 cl)
Domaine Monachon, 1071 Rivaz,
Tel. 021 946 15 97,
www.domainemonachon.ch



Calamin Cuvée Vincent 2012
Calamin Grand Cru AOC
18 Punkte, Fr. 17.– (70 cl)
Domaine Blaise Duboux, 1098 Epresses,
Tel. 021 799 18 80, www.blaiseduboux.ch



Dézaley Médinette 2012
Dézaley Grand Cru AOC
17,5 Punkte, Fr. 24.50 (70 cl)
Domaine Louis Bovard, 1096 Cully,
Tel. 021 799 21 25,
www.domainebovard.com



Brez La Colombe 2012
Féchy, La Côte AOC
17 Punkte, Fr. 14.50 (75 cl)
Domaine La Colombe, 1173 Féchy,
Tel. 021 808 66 48, www.lacolombe.ch

Die vollständigen Degustationsnotizen zu diesen und anderen Weinen aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses finden Sie auf www.mdvs.ch.

Das Stichwort zum Wein Chasselas

Weder gut noch edel sei er, meinen Lästermäuler vom Gutedel (deutsch für Chasselas). Gerne verweisen sie auch auf die Tatsache, dass die Rebsorte nur in der Schweiz zur Erzeugung von Wein verwendet werde. Fast überall sonst auf der Welt diene sie einzig zur Produktion von Tafeltrauben.

Die überheblichen Chasselas-Kritiker würden besser das Maul nicht so voll nehmen. Denn ihre saftigen Sprüche zeugen letztlich nur von ihrer degustativen Inkompetenz, feine Zwischentöne aus einem auf den ersten Blick neutralen Wein herauszuspüren. Ein Chasselas ist halt nie so vereinnahmend wie etwa der aromatische Sauvignon, aber wenige andere Sorten können gleich gut wie er ihr Terroir zur Geltung bringen. Nicht umsonst stammt der Chasselas aus dem terroirbewussten Waadtland.

Lange Zeit war die Herkunft des Chasselas allerdings umstritten und es kursierten viele Theorien. Nach der einen wurde er aus Ägypten oder aus der Türkei eingeführt, nach der anderen liegt sein Ursprung dagegen in Frankreich oder in der Schweiz. Erst 2009 konnte eine Studie des Walliser Ampelologen-Genetikers José Vouillamoz die orientalische Herkunft des Chasselas ausschliessen und als Geburtsort der Sorte das Grenzgebiet der Genferseeregion mit Lausanne im Zentrum lokalisieren.

Fast gleichzeitig entwickelte der Winzer Louis-Philippe Bovard aus Cully das Projekt eines Chasselas-Konservatoriums in Saint-Saphorin. Dieses umfasst die Anlage eines Experimentierbergs mit alten Chasselas-Varietäten wie Vert de la Côte, Fendant Roux, Giclet, Bois Rouge und Blanchette, die nach dem grossen Frost von 1956 durch krankheitsresistente, sehr produktive und leider entsprechend neutrale Klonelektionen ersetzt wurden. Die erste Lese fand im letzten Jahr statt, und zurzeit reift der junge Wein im Keller.

Jetzt ist man gespannt, wie die alten Chasselas-Varietäten schmecken. Vermutlich müssen die oben erwähnten Lästermäuler ihr Chasselas-Bild gründlich revidieren. Denn man darf fast sicher sein, dass die Waadtländer sich nicht jahrhundertlang mit Tafeltrauben zur Erzeugung von Wein abmühten. Sonst wäre «ihre» Sorte kaum zur Nummer eins in unserem Land avanciert. Und auch wenn ihm heute der Pinot noir den Platz streitig macht, bleibt der Chasselas die Schweizer Rebsorte par excellence.

Andreas Keller

Reife Chasselas-Trauben / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

