

jetzt
unterwegs mit
Gourmet J.P. Reinle

Clos, Domaines &
Châteaux & Guillon d'or

Beste Weine aus preis- gekrönten Weingütern

Verkostung von Chasselas, der «noblesse des vins vaudois» in der Region zwischen Rolle und Grandvaux. Passionierte Gespräche mit den Mitgliedern der Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux, welche mit aktuell 27 Mitgliedern seit 2004 die Vielfalt der heimischen Rebsorten und das Wissen dafür fördern. Oeno-Tourismus, u.a. anhand der Besichtigung der Weingüter. Glamour in Form der Preisverleihung des «Guillon d'Or» an prominente Persönlichkeiten, die direkt oder indirekt die Förderung der besten «Gutedel» (Chasselas) für sich in Anspruch nehmen dürfen.

von J.P. Reinle

Weine und Geschichten
des Guts Château
de Châtagneréaz

Im Waadtland gilt «Clos, Domaines & Châteaux» als Markenzeichen einiger der besten Weingüter an Ort. Unter diesem Label haben sie sich zusammengeschlossen, um den Weinen aus ihren Rebbergen mittels einem einzigen, an seiner rotsilbernen Banderole unmittelbar erkennbaren Qualitätslabels höheren Bekanntheitsgrad zu verschaffen. Miteinander verbunden durch eine Charta sowie ein Reglement, das strengere Qualitätsauflagen kennt als die gesetzlichen Vorschriften der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Die Hüter der Marke haben sich zum Ziel gesetzt, ausschliesslich Ausnahme-Crus anzubieten, welche ihr Terroir und historisches Erbe widerspiegeln. Der Vereinigung gehören heute 23 Kellerei- und vier Weinhandelsbetriebe an.

- www.c-d-c.ch



Geiss vom Mouthatal mit alter Birne, Schaum vom Breifeldmais mit gebackener Brennessel, Flusskrebse mit Rapssenf

Mit Unterzeichnung der Charta verpflichten sich die Bewirtschafter dieser Weingüter, die anspruchsvoll gestellten Auflagen hinsichtlich Umwelt, Ertragsmenge und Qualität des Traubenguts einzuhalten. Ob deren Arbeiten in den Rebbergen sowie die vorgeschriebenen Vinifizierungs- und Ausbaumethoden im Keller eingehalten werden, wird dank regelmässigen Besuchen einer technischen Kommission kontrolliert und sichergestellt. Eine abschliessende Zulassungs-Weinprobe bildet dafür die definitive Garantie! Womit die mit der Banderole «Clos, Domaines & Châteaux» versehenen Abfüllungen aufgrund des Gütesiegels vorgeschriebener Anbau- und Ausbaumethoden die Handschrift des Terroirs tragen, aus dem sie hervorgegangen sind.

Château de Vinzel

Schon seit der Römerzeit werden hier Reben angebaut. Im Herzen der Region La Côte erstreckt sich an sanften Abhängen eine Rebfläche von 8,5 Hektaren an mitteltief ton- und kalkhaltigem, steinigem Boden, welcher auf einer Gletschermoräne liegt. In dritter Generation der Winzerfamilie Monachon, kredenzt

uns deren kompetenter Nachwuchs Fabien u.a. seinen renommierten «Grand Cru Vinzel La Côte AOC 2017»: Dieser besticht mit ausgesprochenen Mineralität, Fruchtigkeit, fein eingebundener Säure und wenig Restsüsse.

- www.cavedesruaz.ch

Château d'Eclépens

Noch älter als das vorbenannte Renommier-Gut, nämlich schon zur Zeit Karls des Grossen mit Gründungsjahr 814 bezeugt, wird dieses Bijou im biologischen Landbau betrieben. Es öffnet seine prachtvollen Gärten auch für exklusive Anlässe. Olivier Viret, Leiter des Waadtländer Kompetenzzentrums für Weinbau, sowie François de Coulon, Biowinzer und Inhaber des Château, präsentieren uns hier spannend und überzeugend naturnahe Anbaumethoden. Selbstredend gefolgt von der Degustation deren Chasselas 2017, «Grand Cru Côtes-de-l'Orbe AOC», dem Rosé 2017 «Grand Cru Côtes-de-l'Orbe AOC» und der Cuvée d'Enteroche 2014 «Grand Cru Côtes-de-l'Orbe AOC». Alle drei biovinifizierten Rebensäfte munden ausgezeichnet.

- www.chateau-eclépens.ch



André Fuchs, Präsident „Clos, Domaines & Châteaux“, erläutert die «Grand Cru-Kollektion Mont-sur-Rolle La Côte AOC».

Château de Châtagneréaz à Mont-sur-Rolle

Ein absoluter Vorzeige-Betrieb mit Spitzen-Chasselas dank Jahrtausend-Exzellenz! Das grandiose Anwesen verdankt seinen Namen zahlreichen Kastanienbäumen, welche die Region einst schmückten. Zwar ist nicht bekannt, wann letztere von den Rebstöcken verdrängt wurden, jedoch sind diese erstmals bereits im Jahr 996 erwähnt. Auch wird der quadratische Grundriss des Hauptgebäudes dem frühen 18. Jahrhundert zugeordnet, obwohl Teile davon schon aus dem Mittelalter stammen.

Das Weingut kann ein bisschen mit einem Château im Bordelais Frankreichs verglichen werden: Berühmte Weine, aber architektonisch wenig bedeutende Bauwerke. Ebenso im Besitz des Weinhauses Schenk gehören dessen 18 Hektaren zu den bestexponierten Lagen der integralen La Côte. Vinifiziert werden die Weine in grossen Eichenfässern im prächtigen Schlosskeller: Hier finden sich an der Decke über den eichernen Bottichen mit Kerzenguss gezeichnete Unterschriften der ehemaligen Winzer und Kellermeister, die teilweise auf den Anfang des 19. Jahrhunderts zurück reichen und von der eingehenden Geschichte des Weinguts zeugen.

Die beiden langjährigen Erfolgsweine von Winzer Tony Heubi – ein Chasselas 1er Grand Cru und ein Roter aus Gamay d'Arcenant – werden in Eichenfudern ausgebaut. Auf die 12 Tage später zum hervorragenden 6-Gang-Dinner im Restaurant Opéra Zürichs erfolgte Vertikal-Degustation der sechs 1er-Grand-Cru-Jahrgänge wird am Schluss dieses Artikels näher eingegangen.

- www.chatagnereaz.ch

Die Domaine Croix Duplex...

...bildet sodann den Abschluss der bachantischen Reise, indem deren Eigentümer Maude und Simon Vogel hier Yann Stücki als Projektleiter von «Oenotourismus Waadtland» präsentieren lassen. Wir erfahren dabei Substanzielles zu «Herausforderungen & Chancen des Weinbaus in der Schweiz» wie dem Lavaux als UNESCO-Kulturerbe, Weinkonsum-Marktanteilen der Schweiz (35%) gegenüber Italien (24%), Frankreich (15%), Spanien (10%) und marginal weiteren. Auf 14'780 Hektaren = 0.36% Landesfläche werden damit im Schnitt rund 1,25 Milliarden Umsatz erzielt. Dafür sorgen 33'000 Traubenproduzenten mit 5'730 Kelterungseinheiten und 27'000 Teilzeit-Winzern... Auch ein Überblick über Sortenvielfalt, Biodiversität, Produktionskosten und Anwendung von Pflanzenschutzmitteln inklusive intergrierter Produktion (biologische Bekämpfung von Spinnmilben) wird ebenso anhand von Computer-Diagrammen erläutert, wie zu phytosanitären Krisen Ende des 19. Jahrhunderts, der Chronologie der Fungizide, Insektizide, Hybride und Unkrautbekämpfung! Schliesslich werden thematisch auch noch neuere Mess- und Überwachungs-Methoden wie www.agrometeo.ch mit «VitiMeteo», Traubenwickler sowie Divico als erste, resistente Agroscope-Traubensorte erklärt. Stellvertretend für alle vorgenannten «Clos, Domaines & Châteaux» sei vermerkt, dass die

mit ihren Qualitäts-Banderolen versehenen Flaschenhälse beim einen Chasselas Kraft, beim anderen Eleganz zum Ausdruck bringen – bei weiteren wiederum entweder Rasse und/oder austariert eingebundene Säure, Fülle, Frucht und Restsüsse wahrzunehmen sind. Es würde im Rahmen dieses Artikels zu weit führen, sämtliche Abfüllungen aller besuchten Weinkellereien, -güter und -Schlösser detailliert zu kommentieren.

- www.croix-duplex.ch

Clos du Rocher

Der Besuch dieses berühmten Rebbergs in Yverne steht tags darauf an: Ein Schmuckstück des bekannten Weinhauses Obrist. Über 190 Jahre alt, gilt dieses seit langem als eines der besten Weinanbaugebiete der Schweiz. Es geniesst grosses Ansehen! Wir begutachten eine Rebparzelle, welche alljährlich am Wettbewerb um die bestgepflegten Rebärten teilnimmt, worauf wir zur «Fête des Vignerons» der «Confrérie des Vignerons de Vevey» aufgeklärt werden. Anlässlich der sogenannten «Triennale» werden die zwischen Pully und Lavey an der Grenze zum Wallis bestbenoteten Winzer alle drei Jahre von der Bruderschaft ausgezeichnet. Nur einmal pro Generation nimmt diese Feierlichkeit das besondere Ausmass der Fête des Vignerons an!

- www.bolle.ch/clos-du-rocher



Château Maison Blanche

Der geschichtliche Hintergrund belegt, dass Antoine d'Erlach und sein Bruder Borckhardt dieses Schloss bereits im Jahre 1573 ausserhalb der Kleinstadt Yverdon erbauen liessen. Dasselbst ereignete sich 1584 ein schrecklicher Erdbeben, der die Anwohner dazu zwang, vor der Armut in eine andere Gegend zu fliehen. 1609 wurde das Anwesen innerhalb der geschützten Mauern wiederum hergestellt und mit einem neuen Dach versehen. Dessen Vorzeige-Abfüllung nennt sich «Master Class 1ers Grands Crus». Es folgt das von Chefkoch David Berger der Maison Blanche unter dem Titel «Süsswasserfische zu prämierten Weinen des Mondial du Chasselas» zubereitete Lunch-Menu. Wozu Alexandre Truffer, Mitglied des Mondial du Chasselas und Chefredaktor der Westschweizer Ausgabe von «Vinum», nacheinander den 2015 «Château Maison Blanche Grand Cru Yverne Chablais AOC», den 2011 Clos de l'Abbaye Grand Cru Yverne Chablais AOC», den 2011 «Clos du Rocher Grand Cru Yverne Chablais AOC», den 1989 (!) «Clos du Rocher Grand Cru Yverne AOC» zur Käse-Auswahl der Gegend sowie den 2003 «Clos du Rocher Grand Cru Yverne Chablais AOC» zum Dessert präsentiert.

- www.maison-blanche.ch

Hôtel Royal Savoy*****

Im November 2015, nach 6 Jahren(!) Komplett-Renovierung und sorgfältig authentischer Restauration wieder eröffnet, hat sich der vormals arg in die Jahre gelangte «alte Kasten» (ursprünglich 1909 im Jugendstil erst-erbaut) zum Spitzen-5-Sterne-Haus inmitten Lausannes gewandelt: Im eleganten und gleichzeitig modernen Design bildet dieses nunmehr Inbegriff und Wahrzeichen für eben auch sinnvollen Luxus und Stil. Nicht nur die Suiten und Junior-Suiten, sondern ebenso sämtliche Premium-Zimmer befinden sich in diesem Kontext technisch und elektronisch auf der Höhe der Zeit: Das Einchecken bereitet Freude, die absolute Verwöhnkultur des rundum gepflegten Hauses sorgt für gehobenes Wohlbefinden! Das Hotel befindet sich



Clos du Rocher

oberhalb des Lac Léman, rund eine Stunde vom Genfer Flughafen entfernt; es anbietet sich geradezu ideal für Besucher, welche Kultur und Geschichte zu schätzen wissen sowie erstklassigen Komfort zu geniessen wünschen.

- www.royalsavoy.ch



Ragout vom Zanderfilet-Medaillon auf einem Püree aus Sellerie und Apfel

Chasselas & Dine im Opéra Zürich

Zwölf Tage später wird zum daselbst von Küchenchef David Krüger mit Team ausgerichtet, hervorragenden 6-Gang-Dinner die Spitzenqualität der dazu gereichten 1er «Grand Cru-Kollektion Mont-sur-Rolle La Côte AOC» mit den sechs aufeinander folgenden Jahrgängen 2011 bis '16 des «Château de Châtagneréaz» bestätigt! Diese bringt folgende Notizen hervor: 2016 – «verspäteter, ausbalancierter Millésime ausgesprochener Reichhaltigkeit»; 2015 – «von der Sonne verwöhnt entsprechend voluminös, wenngleich insgesamt etwas «flacher», als die Jahrgänge 2016 und 2014; 2014 – «kraftvoll elegant mit ausbalanciert fruchtiger Fülle und Restsüsse»; 2013 – «mineralisch mit säure-betonten Fruchtnoten»; 2012 – «voll entwickelt mit lang anhaltendem Abgang»; 2011 – «reife-bedingte Noten kandierter Früchte wie Mirabelle». Notabene erzielte das Sechser-Paket am «Mondial du Chasselas» 2018 die Bestnote sämtlicher Kategorien, den «bestklassierten Waadtländer Wein» und gingen daraus als «Sieger der Kategorie Alte Jahrgänge» hervor: Châpeau!

- www.restaurantopera.ch



Mit Chasselas beträufelte Holunderblüten-Glacé auf Spiegel schwarzer Chokolade

Preisverleihung des «Guillon d'or» an Alt-Bundesrat Adolf Ogi

Vor sieben Jahren rief die Confrérie diese Preisverleihung mit dem Ziel ins Leben, jährlich eine Persönlichkeit auszuzeichnen, die sich auf kultureller, wirtschaftlicher oder wissenschaftlicher Ebene mit herausragenden Leistungen in unserem Land und darüber hinaus profiliert hat. Unter den bisherigen Preisträgern sticht Marthe Keller als langzeitlich anerkannt beste Schweizer Filmschauspielerin, bekannt durch «L'économie du couple» (2016), «Amnesia» (2015), «Bobby Deerfield» mit Al Pacino (1977, «Marathon Man» mit Dustin Hofmann, um nur vier unter insgesamt 46(!) internationalen Kinofilmen zu erwähnen und Prominenz «par excellence» absolut heraus! Daneben finden wir u.a. Hublot-Präsident Jean-Claude Biver, Architekt Norman Foster und Silvio Denz als Präsident von Lalique.

Obwohl die Bruderschaft des «Guillon d'or» vorab mit der Waadt verwurzelt ist, weiss sie, dass die Weinwirtschaft über die Kantons-grenzen hinweg und insbesondere auch in die Deutschschweiz strahlen muss, um sich Wohlergehen zu sichern. Weshalb die siebte Ausgabe desselben Preises am 2. Oktober 2018 an Alt-Bundesrat Adolf Ogi als charismatische Persönlichkeit geht, welcher zum Renommée unseres Landes weltweit einiges beigetragen hat. Die Auszeichnung wird ihm einstimmig von der Jury aus Gouverneur Jean-Claude Vaucher, André Fuchs, Präsident «Clos, Domaines & Châteaux», Hotelier Jean-Jacques Gauer, Ehrengouverneur Philippe Gex, Pierre Keller, ehrenamtlicher Direktor ECAL & Präsident des OVV, Chandra Kurt, Weinjournalistin und -Autorin sowie Claude-Alain Mayor, Generalsekretär des Mondial du Chasselas verliehen. Nach zugleich launiger und humorvoller Ansprachen einiger

dieser Würdenträger, werden wir Zeuge der witzigen Verdankungsrede von Adolf Ogi, der es selbstredend nicht unterlässt, letztere mit seinen berühmt-berüchtigt gewordenen Slogans «C'est formidable» und «Freude herrscht» zum Applaus aller anwesenden Persönlichkeiten aus Waadtländer Politik, Schweizer Weinbau sowie den Mitgliedern der «Confrérie» selbst zu beschliessen...

Auch der Apéro erfolgt im Royal Savoy, welcher zu filigranen Amuse Bouches vom Team um den renommierten Coach und Sternekoch Marc Haeblerlin («Auberge de l'III», Illhaeusern Elsass/F, etc.) natürlich erneut aus den bestvinifizierten Rebensäften des verwöhnten Schweizer Weisswein-Gebietes besteht! Selbiges ergibt im Anschluss daran beim Gourmet-Dîner in den Sälen des 5-Sterne-Tempels Sinn, als da wären:

der «Château de Vinzel Chasselas 2017 Grand Cru Vinzel La Côte AOC» zum marinierten Felchen mit Salz aus Bex zur Sauce aus Tinte des gleichnamigen Fisches und schwarzer Zitrone, ein «Domaine Chatelanat Marli Noir 2016 Grand Cru Perroy La Côte AOC» zur rosa servierten Kalbskeule mit herblicher Garnitur und Thymian-Jus, die Domaine de Sarraux-Dessous Cuvée Spéciale Chasselas 2015 Grand Cru Luins La Côte AOC» zu Käse aus der Region wie einem reifen Gruyère, Etivaz und «Tomme Fleurette der Château d'Allaman Passerillé 2016 Grand Cru Allaman La Côte AOC» zum Himbeerfinger an Bourbon-Vanille mit Aprikosen-Sorbet

Es sei erwähnt, dass Preisträger Ogi jedem Anwesenden einzeln die Hand reicht und mit ihr bzw. ihm sympathisch ein paar Worte wechselt – der Alt-Bundesrat war schon immer ein Mann des Volkes!

- www.guillon.ch