

Wie gerufen für heisse Tage

Die SonntagsZeitung hat in einer Degustation die besten Waadtländer Chasselas eruiert

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT),
STEFANO SCHROETER (FOTOS)

Chasselas, der spritzige Weisse aus unserer Nationalrebe, ist ein unkomplizierter und leicht verständlicher Wein. Seine Persönlichkeit dominiert nicht. Säure und Alkohol sind nicht zu hoch. Er ist bekömmlich, alltagstauglich, und er verleidet nicht.

Jetzt im Sommer hat er besonders gute Karten: Bei hohen Temperaturen kommt der leichte Wein mit seiner heiteren, erfrischenden Art dem Durstigen wie gerufen. Doch welchen sollten wir, als Fachjury, degustieren und empfehlen? Es gibt Tausende von Chasselas-Weinen. Die Sorte wird in allen Weinkantonen der Romandie angebaut, ebenso am Biersee und im Baselland.

Um die Auswahl sinnvoll einzuschränken, haben wir uns auf das grösste Anbaugebiet konzentriert: auf die Waadt. Was die Vorauswahl noch immer nicht einfacher machte. Die Zahl der Weine, die Winzer im Norden des Kantons, in La Côte, Lavaux und im Chablais erzeugen, ist unermesslich. Wir haben uns deshalb an Terravin gewandt und um eine Selektion gebeten. Terravin ist eine etablierte Winzer- und Produzentenvereinigung, die alljährlich weisse und rote Waadtländer mit den begehrten goldenen Lorbeeren, den «Lauriers d'or», auszeichnet. Um das Qualitätslabel zu erhalten, müssen die



1. SAINT-SAPHORIN LES BLASSINGES 2012, PIERRE-LUC LEYVRAZ

17,3 Punkte
16 Franken

Blasses Gelb; ausdruckstarkes Bouquet mit würzigen und vegetalen Noten, daneben Anklänge von Holunder, Minze, Mango, Crème brûlée; im Gaumen prickelnder Aufpunkt (Kohlensäure), schöne Mundfülle, harmonisch, mit Schmelz und Nerv; endet lang auf leicht salziger Note. Klassischer, charaktervoller und doch erfrischender Saint-Saphorin.

Pierre-Luc Leyvraz,
Chexbres,
Tel 021 466 23 44,
www.leyvraz-vins.ch

2. YVORNE TRADITION 2012, ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE

17 Punkte
15 Franken

Sehr blasses Gelb; in der Nase verhalten, frisch-fruchtig, leicht grüne, vegetale Nuance, Noten von Stachelbeeren, Zitrus, nassem Gras, Cassis; im Geschmack eher schlank gebaut, aber zupackend und mit Biss, saftige, lebendige Säure; mittellanger Abgang auf salziger Note. Eleganter, delikater, mineralischer Yvorne, nicht zu unterschätzen.

AVY, Yvorne,
Tel 021 466 23 44,
www.avy.ch

3. BURSINEL GRAND CRU AU CLOS DE ST-BONNET 2012, JEAN-JACQUES STEINER

16,8 Punkte
13 Franken

Blasses Gelb; zunächst verhaltenes, dann immer intensiveres, duftiges Bouquet, Noten von Lindenblüte, Honigmelone, frischem Gras, Minze, Bonbon anglais; im Geschmack schlank, frisch, lebendige Säure, diskrete Kohlensäure, zeigt Schmelz; reizvolles herb-bitteres Finale. Erfreulicher, knackiger, sehr authentischer La Côte.

Jean-Jacques Steiner,
Dully,
Tel 021 824 11 22,
www.parfumdevigne.ch

4. EPESES LA RÉPUBLIQUE 2012, PATRICK FONJALLAZ

16,8 Punkte
15 Franken

Blasses Gelb; reifes, opulentes Bouquet, Noten von Honig, Holunder, Pfirsich, auch rauchige Töne; im Geschmack saftig, gradlinig, schön integrierte Säure; salzig-mineralische Note im langen, leicht bitteren Abgang. Erfreulich vielschichtiger La République mit Charakter.

Patrick Fonjallaz,
Epesses,
Tel 021 799 14 44,
www.fonjallaz.info

5. CALAMIN GRAND CRU 2012, LE DOMAINE D'AUCRÊT

16,8 Punkte
18 Franken

Blasses Gelb; in der Nase vielschichtig, tiefgründig, Anklänge von Feuerstein, Pfirsich, Bonbon anglais, leicht laktische Note; im Geschmack druckvoll, zarte Würze, dezent Säure, spürbare Mineralität; endet lang und herb-bitter. Charaktervoller, komplexer, imposanter Lavaux.

Le Domaine d'Aucrêt,
Cully,
Tel 021 799 36 75,
www.aucret.ch

Weine eine strenge Degustationsprüfung bestehen, müssen charakteristisch und typisch für Terroir, Appellation und Rebsorte sein. Das Degustationsformular, mit dem die jeweils fünfköpfige Jury arbeitet, gilt mit seinen ausgeklügelten Kriterien als vorbildlich. Nur etwa die Hälfte der sich um die Lorbeeren bewerbenden Weine besteht die Prüfung. Das sind fünf Prozent der gesamten Weinproduktion des Kantons. Wo eine goldene Terravin-Lorbeere auf der Flasche klebt, steckt also auch ein guter Wein drin.

Die Verantwortlichen von Terravin haben uns zwölf Chasselas aus den wichtigsten Appellationen des Jahrgang 2012 zugeschickt. Die 2012er besitzen eine anregende Säure, sind schlanker und frischer als die des hochgelobten 2011. Aus dieser Selektion haben wir wiederum die fünf besten Weine erkoren.

Pierre-Luc Leyvraz gilt als eigentlicher Chasselas-Crack

Wie bei einer Vorauswahl der strengen Terravin-Jury nicht anders zu erwarten, war die Qualität durchgehend gut und homogen. An der Spitze finden sich Chasselas, die regelmässig zu den Besten des Kantons gehören – wie der von Pierre-Luc Leyvraz: Mit seinem Saint-Saphorin Les Blassinges gilt er als eigentlicher Chasselas-Crack.

Erfreulich war, dass sich mit dem Bursinel auch ein Wein aus La Côte auszeichnen konnte. Das Gebiet zwischen Lausanne und Nyon erbringt in der Regel zartere Weine, die sich in einer vergleichenden Blinddegustation schwertun gegen die mächtigeren Konkurrenten aus Lavaux und Chablais.

Einmal mehr zeigte die Qualität der verkosteten Weine, wie sehr der Chasselas hierzulande unterschätzt wird: In seiner Bestform ist er so frisch und klar wie reines Quellwasser, ist rassig, schlank und belebend. Eine gewisse Mineralität schenkt ihm Herbe und Tiefgründigkeit, das Terroir kommt profiliert zur Gelung. Und: Spitzenchasselas aus guten Jahren vermögen hervorragend zu altern. Natürlich verlieren sie mit der Zeit ihre jugendliche Unbekümmertheit. Dafür verbreitert sich ihr Aromaspektum, ihr Profil wird markanter und interessanter.

Fachkundiges Duo



Für die SonntagsZeitung degustierten Autor Martin Kilchmann und Önologe Raphael Burki, der auf dem Weingut Ottiger in Kastanienbaum LU sowie bei Johner Estate im neuseeländischen Wairarapa tätig ist. Bei ihrer Bewertung galt wie üblich die 20-Punkte-Skala: 14 bis 16 Punkte heisst gut, 16 bis 18 sehr gut, über 18 hervorragend. Bei gleicher Bewertung wurde nach dem Preis rangiert.