



Der König des Chasselas

*Beim vierten
Anlauf hat er es
geschafft: Der
St-Saphorin von
Pierre-Luc Leyvraz
setzte sich in einem
harten Ringen
gegen seine Mit-
streiter aus
dem Wallis und
der Waadt durch.*

9. Chasselas-Cup-Finale in Bern:

Wow, die Waadt räumt ab!

Zum erstenmal gingen die erfolgsverwöhnten Walliser am Final um den besten Chasselas 1997 leer aus. Die Waadtländer, an diesem Wettbewerb oft in ihrem Stolz getroffen, erlebten einen dreifachen Triumph. Der Walliser, Olivier Carruzzo, rettete die Ehre für seinen Kanton. Die anwesenden Medienvertreter zeichneten seinen grossen Fendant mit dem «Prix spécial de la Presse» als besten Aperitifwein aus.

Darauf hätte wohl keiner der anwesenden 130 Degustatoren im Kongresszentrum an der BEA in Bern gewettet: dass vier Waadtländer Chasselas den Sieger in der allerletzten Runde unter sich ausmachen würden. Mit 11 Vertretern waren die Walliser zahlenmässig im Finale den acht Waadtländern deutlich überlegen und markierten wie üblich eine starke Präsenz. Es kam zu einem Kopf-an-Kopf-Rennen: In der ersten der vier 6er-Serien, die ausgeschenkt wurden, schafften je zwei Walliser und Waadtländer Gewächse den Einzug in die nächste Runde. Einen Achtungserfolg erzielte der Vully Etat de Fribourg, der von einem Drittel der Degustatoren für die zweite Runde selektioniert wurde. Noch grösseren Zuspruch erhielten in seiner Serie jedoch André Fontannaz' Fendant de Vétroz und der La Côte Château de Vinzel. Mit fliegenden Fahnen schieden Jean-François Neyrouds Dézaley und der Yvorne Clos de l'Ombren aus.

*Strahlender
Olivier Carruzzo:
Der kantonale
Sieger wurde für
seinen Fendant
Les Cornalines
mit dem «Prix
spécial de la Presse»
ausgezeichnet.*

Nach einer kräftigenden Bouillon und ersten Analysen im Foyer ging die Jury wieder an die Arbeit. Je zwei 4er-Serien wurden serviert. Selbstverständlich wusste keiner der Degustatoren, welche Weine noch im Rennen waren. Die geheime Auszählung der Juryleitung beschloss das Riesenpech der Walliser: Ihren vier Topshots fehlten nur ein paar wenige Stimmen, um sich für die letzte Runde zu qualifizieren.

So kam es zur bisher einmaligen Konstellation in der Geschichte des Chasselas-Cups, dass am Ende der über dreistündigen Degustation vier Waadtländer Gewächse auf dem Tisch standen, drei aus der Lavaux, eines aus der La Côte.

Im Schlussgang setzte sich der St-Saphorin von Pierre-Luc Leyvraz gegen den Dézaley des Cave de la Chenalettaz, den Château de Vinzel und den Epesses Le Replan der Union Vinicole von Cully durch.

Den für einmal unterlegenen Wallisern blieb der eine Trost, 11 Weine für das Finale qualifiziert zu haben und dass ihr kantonaler Champion,



der Fendant de Chamoson von Olivier Carruzzo, mit dem «Prix spécial de la Presse» ausgezeichnet wurde.

Pierre-Luc Leyvraz, verdienster Chasselas-König Konsternation herrschte nach dem Auszählen des Schlusssgangs hinter den Kulissen. Ausgerechnet Pierre-Luc Leyvraz sollte zum König gekürt werden! Nicht dass man es dem sympathischen, diskreten Winzer nicht gönnen mochte, im Gegenteil, das Problem lag anderswo: Der designierte König befand sich nicht in Bern, sondern in seinem Rebberg in St-Saphorin. Kurzfristig hatte er aus familiären Gründen seine Anwesenheit in Bern absagen müssen.

So fand der krönende Akt nicht vor dem grossen Publikum in Bern, sondern unter Freunden am Genfersee statt.

«Die ungeraden Jahre scheinen mir besonders gut zu gelingen», meinte Pierre-Luc



Sie rundeten den Waadtländer Erfolg ab: Jean-François Chevalley, Domaine de la Chenalettaz, und Alain Gruaz, Château de Vinzel, eroberten das silberne und das bronzene Rebblatt.

Leyvraz nach seinem Erfolg. 1991, 1993, 1995 und 1997 schaffte er jeweils den Einzug ins Finale, heuer gelang ihm der verdiente Durchbruch.

Rund 12 000 Flaschen St-Saphorin Les Blassinges produziert er jährlich. Die Trauben stammen aus fünf Parzellen, die sich alle auf dem Gemeindegebiet von St-Saphorin befinden.

«Die Trauben waren im letzten Herbst ausgesprochen gesund und reif. Viele stammen von alten Stöcken, die im Gobelet-Erziehungssystem wachsen. Sie trugen gleichmässig Trauben», erinnert sich Leyvraz.

Zwei Monate lang dauerte die alkoholische Gärung auf der Hefe. Normalerweise liegt bei der Abfüllung sein St-Saphorin bei 3,8 Gramm Gesamtsäure, der 97er misst bloss 3,1 Gramm und weist mehr als zwei Gramm Restzucker auf.

Mit solchen Eckwerten reiht er sich nahtlos in die Siegergalerie der letzten Jahre ein.

So verlief der Final von Runde zu Runde:

(In Klammern die Anzahl abgegebener Stimmen. Total etwa 130 Stimmen)

In der ersten Runde ausgeschieden:

Dézaley	
Jean-François Neyroud, Chardonne VD	(43)
Calamin	
Louis Hegg & Fils, Epesses VD	(39)
Château de Châagnéréaz	
Château de Châagnéréaz SA, Rolle VD	(28)
Fendant Coteau d'Ardon	
Bon Père Germanier, Vétroz VS	(36)
Saillon	
Caves Corbassières SA, Saillon VS	(28)
Fendant de Sierre	
Domaine des Crêtes, Joseph Vocat et Fils, Noës VS	(35)
Trémazières	
Julien Carrupt et Cie, Chamoson VS	(19)
Fendant de Sierre	
Jean-Pierre et Marc Monnet, Noës VS	(32)
Chamoson «Collombey»	
René Favre & Fils, St-Pierre-de-Clages VS	(34)

Fendant Caprice du Temps

Hugues Clavien, Miège VS	(34)
Chasselas de Genève Les Chevalières	
Claude et Gilbert Dupraz, Soral GE	(23)
Château d'Auvornier	
Thierry Grosjean, Auvornier NE	(20)
Schafiser Marnin	
Erich Andrey, Ligerz BE	(24)
Vully	
Vignoble de l'Etat de Fribourg, FR	(44)
Muttenzer	
Urs Jauslin, Muttenz BL	(22)
Yvorne	
Clos de l'Ombren, Commune d'Yvorne VD	(43)

In der zweiten Runde ausgeschieden:

Leytron	
U. Devayes et Fils, Leytron VS	(61)
Fendant de Chamoson Les Cornalines	
Olivier Carruzzo, Chamoson	(56)
Cornulus Mont d'Orge	
Stéphane Reynard & Dani Varone, Savièse VS	(56)
Vétroz	
André Fontannaz, Vétroz VS	(53)

Das Klassement der dritten Runde:

- 1. St-Saphorin Les Blassinges**
Pierre-Luc Leyvraz, St-Saphorin VD
- 2. Dézaley Es Embleyres**
Domaine de la Chenalettaz, Cully VD
- 3. Château de Vinzel**
Château de Vinzel SA, VD
- 4. Epesses Le Replan**
Union Vinicole de Cully VD

