

DAS CHASSELAS- PARADOX

Die Anbaufläche des Chasselas verringert sich kontinuierlich in den Schweizer Weinbergen. Parallel dazu verbessert sich ebenso unaufhörlich seine Weinqualität.

TEXT MARTIN KILCHMANN FOTOS XXXXXXXXXXXXX

Lavaux im Waadtland:
Heimat des Chasselas
und Unesco-Welt-
kulturerbe.

Foto: [unreadable]



Le Dézaley, historischer Grand Cru in Lavaux.

«2015 ist der konzentrierteste und reichste Jahrgang seit ich als Winzer arbeite.»

PIERRE-LUC LEYVRAZ, Chexbres



Dézaley Médinette von Bovard ist berühmt für sein grosses Alterungspotenzial.

Pierre-Luc Leyvraz, einer der Chasselas-Meister der Romandie, der seine Rebparzellen in Saint-Saphorin mit der Akkuratess eines Ziergärtners pflegt und seine Cuvées im Keller so präzise wie ein Parfümeur zusammenstellt – Pierre-Luc Leyvraz also sagt zum jüngsten Chasselas-Jahrgang 2015: «In meiner 35-jährigen Berufslaufbahn habe ich noch nie eine solche Qualität gesehen. Der 2015er ist der konzentrierteste und reichste Jahrgang seit ich als Winzer arbeite. Darüber hinaus besitzt er ein grossartiges Lagerpotenzial.»

Die Chasselas-Weine aus diesem warmen, trockenen Sommer und Herbst sind tatsächlich phänomenal gut. Das zeigt auch das Tasting in diesem Heft. Sie sind in ihrer Opulenz aber auch atypisch – was die unterschiedlichen Stilstiken der einzelnen Anbauggebiete verwischen kann. Zweifellos ist der Jahrgang 2015 aber der vorläufige Höhepunkt einer erfreulichen Qualitätsentwicklung, beruhend auf technischem Fortschritt, grösserem Wissen und stimulierender Konkurrenz.

Fotos: beige stellt



«Chasselas ist nichts – aber in dieser Power dominierten Weinwelt ist das Nichts etwas Grosses.»

KATSUYUKI TANAKA Weinkritiker, Japan

Die Qualitätssteigerung wird durch die Abnahme der Chasselas-Fläche auffällig konterkariert: Betrug die Anbaufläche 1985 noch 6700 Hektaren, ist sie 2015 um rund vierzig Prozent auf 3800 Hektaren geschrumpft. Fast 1000 Hektaren sind in den letzten zwölf Jahren verschwunden – grösstenteils im Wallis, von staatlichen Ausreisprämiën unterstützt, zu Gunsten autochthoner Sorten und Spezialitäten wie Petite Arvine, Heida, Cornalin oder Syrah.

Der Rückgang zementierte die Leaderstellung der Chasselas-Hochburg Waadt: 2287 Hektaren Reben – sechzig Prozent der kantonalen Anbaufläche – sind im Waadtland noch mit Chasselas bestockt. Nachvollziehbar ist deshalb auch der Stolz der Waadtländer, als der renommierte Rebsortenforscher José Vouillamoz vor einigen Jahren an der Universität Neuenburg durch genetische Untersuchungen und Abgleiche von über 500 Rebsorten nachweisen konnte, dass der Chasselas nicht aus dem Nahen Osten stammt, wie es die Legende erzählte, und auch nicht aus Frankreich, wo es ein Dorf namens Chasselas gibt, sondern aus dem Genferseebecken.

José Vouillamoz: «Im Kanton Waadt wurde dann der Chasselas unter dem Namen Fendant 1716 das erste Mal erwähnt.» «Fendant» hiess die Rebsorte, weil sich ihr Fruchtfleisch auf Fingerdruck aus der sich spaltenden («fendre») Beere lösen lässt. Aus der Waadt verschlug es den Chasselas dann ins badische Marktgräflerland, wo er «Gutedel» gerufen wird, ins Burgund und 1850 ins Wallis. Ironie des Schicksals: Während die Waadtländer ihren Weinen zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach burgundischer Manier mit dem Namen des Herkunftsdorfes (Yvorne, Epresses ...) schmückten, liessen die Walliser ihren Chasselas 1966 als Fendant schützen.

Inzwischen hat sich der Chasselas längst zur Schweizer Nationalsorte gemausert. Und diese passt mit ihrer aromatisch und geschmacklich eher neutralen Art gut zum

Pierre-Luc Leyvraz hat sein ganzes Winzerleben dem Chasselas verschrieben.





Rebsortensortenforscher José Vouillamoz konnte die Herkunft des Chasselas am Genfersee verorten.

Das grösste Plus eines guten Chasselas: Er vermag sensationell gut zu reifen – vorausgesetzt, er stammt aus einem hervorragenden Terroir.

> Land. Der japanische Weinkritiker Katsuyuki Tanaka hat anlässlich eines Wine and Wine in Tokio den anwesenden Waadtländer Winzern geschmeichelt: «Chasselas ist nichts – aber in dieser powerdominierten Weinwelt ist das Nichts etwas Grosses.» Subtil trifft er damit den zurückhaltenden, stillen, delikaten Charakter des Weins. Er ist zunächst mit seiner bekömmlichen, unaufdringlichen, süffigen und erfrischenden Art ein «Vin de soif», ein quellwasserklarer Wein gegen den Durst. Stammt er aus einem grossen Terroir und hat er einige Jahre der Flaschenreife hinter sich, entwickelt er sodann einen anfänglich für unvorstellbar gehaltenen, von der Mineralität gleichsam dynamisierten Facettenreichtum.

Denn der Chasselas besitzt zwar nicht den unverwechselbaren Charakter eines deutschen Rieslings oder eines Chardonnay aus

dem Burgund. Doch die vermeintliche Schwäche ist seine Stärke: Die wenig akzentuierte aromatische Eigenart der Sorte erlaubt es dem Terroir – dieser geheimnisvollen Alchemie von Boden, Mikroklima, Topografie und Winzerhandschrift –, sich im Wein profilierter auszudrücken. So mischen sich eben unverkennbar mineralische Noten in das dezent lindenblütenduftende Bouquet und feine Lagennuancen werden wahrnehmbar.

Im Rebberg ist der eher frühreife Chasselas im Vergleich mit anderen Rebsorten ein ziemlich unkomplizierter Geselle. Er verdaut ohne nennenswerte Qualitätseinbusse einen Ertrag von einem Kilo pro Quadratmeter, ja, zu tiefe Erträge bekommen ihm gar schlecht. «Die daraus resultierenden höheren Öchslegrade gehen auf Kosten der Frische und Finesse», sagt Pierre-Luc Leyvraz.

Im Keller verzeiht der Chasselas dagegen keinen Fehler. Der filigrane Charakter verlangt eine Vinifikation mit Fingerspitzengefühl. Gefragt sind eine möglichst ausgedehnte alkoholische Gärung, der lange Ausbau auf der Feinhefe und, in der Regel, die Durchführung des biologischen Säureabbaus. Eine allfällige Säurearmut wird durch die Bewahrung der Gärkohlenensäure kompensiert. Einzig in warmen Jahren wie 2015 begegneten einzelne Winzer einem drohenden Säuremangel mit der ganzen oder teilweisen Unterbindung der malolaktischen Gärung.

Das grösste Plus eines guten Chasselas – und überraschend für viele, die ihn bloss spritzigen Apéro-Wein kennen: Er vermag sensationell gut zu reifen – vorausgesetzt eben, er stammt aus einem hervorragenden Terroir. Denn wie im Burgund die besten Böden dem Pinot Noir ihren unverwechselbaren Stempel aufdrücken, veredeln auch in der Westschweiz die nobelsten Terroirs den Chasselas. Natürlich verliert er im Alter seine jugendliche Unbekümmertheit. Dafür verbreitert sich sein aromatisches Spektrum, sein Profil wird markanter und gleichzeitig interessanter. Mineralische, honigartige und nussige Noten treten hervor, und die sortentypische Bitterkeit wird noch stärker als strukturierendes Element wahrgenommen.

Das soll nun freilich nicht heissen, dass Chasselas-Weine plötzlich gereift werden müssen. Die meisten Tropfen schmecken als «Vin de soif» in ihrer Jugend immer noch am besten. Es lohnt sich aber, als weissen Lagerwein auch einige Chasselas aus anerkannt guten Lagen einzukellern. In zehn oder mehr Jahren wird man sich an geläuterten Weinen delectieren dürfen und Winzerdoyen Louis-Philippe Bovard – dem Erzeuger der Dézaley-Ikone Médinette und Begründer des «Conservatoire Mondial du Chasselas», eines zu Studienzwecken errichteten Pflanzgartens von 19 verschiedenen Chasselas-Typen – zustimmen: «Der Chasselas ist ein einmaliges kulturelles Erbe, das nicht nur ein Symbol für die Einzigartigkeit der Schweiz ist, sondern auch für einen Weinstil, der zurück zu Finesse, Eleganz und Leichtigkeit geht.»

Wer sich vertiefter mit dem Chasselas auseinandersetzen will, dem seien zwei jüngst erschienene Bücher empfohlen:

Chandra Kurt: «Chasselas von Féchy bis Dézaley» (Orell Füssli) und «Les 99 chasselas à boire avant de mourir» von Jérôme Aké Béda und Pierre-Emmanuel Buss (Favre).

BEST OF CHASSELAS

TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen finden Sie ab Seite XXX.



93

»SAINT-SAPHORIN
LES BLASSINGES 2015«

Pierre-Luc Leyvraz

Helles Goldgelb; kräftiges, aber delikates Bouquet, frischfruchtig, tiefgründig, zeigt mineralische und florale Noten an; im Gaumen kräftiger, kohlen säuregeprägter Auftakt, vollmundig, passende Säure, komplex, gebrannte Crème, gute Struktur, dezent aromatisch; langer, kompakter Abgang auf salziger Note. Toller St-Saphorin mit Schmelz und Potenzial.

www.leyvraz-vins.ch, CHF 16,80



91

»FENDANT MARTIGNY
LES BANS 2015«

Gérald Besse

Helles Zitronengelb; in der Nase noch verhalten, nasser Stein, zarte Frucht, Zitrusnote, auch floraler Anklang; im Gaumen kraftvoller Auftakt, spürbare Kohlen säure, ziemlich vollmundig, deutliche Fruchtsüsse; langer, salziger Abgang. Gradliniger, satter, mineralisch geprägter Fendant.

www.besse.ch, CHF 14,-



91

»VILLETTE VASE NO 10 2015«

Domaine Mermetus

Helles Zitronengelb; frischfruchtiges, delikates Bouquet, Zitrus- und dezente Hefenote; im Geschmack kräftiger Auftakt, konzentriert, dicht, aber auch frisch und lebendig, saftige Säure, seriöse Struktur; langes, zupackendes Finale. Sehr geschmacksreicher, attraktiver Chasselas, der viel Trinkspass bereitet.

www.mermetus.ch
CHF 20,-



93

»CALAMIN CUVÉE VINCENT
GRAND CRU 2015«

Blaise Duboux

Kräftiges Strohgelb; in der Nase noch verhalten, starke Terroirnote, kalkig, würzig, dezente Mineralität, braucht Luft; im Geschmack kraftvoller Auftakt, cremige Struktur, sehr kompakt, Alkohol gut verpackt, passende Säure; langer, salziger Abgang. Monumentaler, aber noch wenig entwickelter Calamin, gewinnt Facetten mit Belüftung.

www.blaiseduboux.ch, CHF 19,-



91

»FENDANT CLOS DE MANGOLD
VIEILLES VIGNES 2015«

Domaine Cornulus

Helles Strohgelb; expressives Bouquet, Noten von Honig, Agrumen, Ananas, Gips; im Gaumen voller, weicher Auftakt, vollmundig, dezente Säure, opulent, aber nicht schwerfällig; langer, salziger, auch etwas süsser Abgang. Monumentaler Fendant mit tollem Potenzial.

www.cornulus.ch, CHF 16,50



91

»FENDANT PRÉSIDENT
TROILLET 2015«

Marie-Thérèse Chappaz

Helles Strohgelb; zupackendes, komplexes, dezent würziges Bouquet, nasser Stein, verspricht Tiefe; im Gaumen straffer, kräftiger Auftakt, gradlinig, kompakt, diskrete Kohlen säure, neben zitrischer Weinsäure; energischer, leicht bitterer, mineralisch geprägter Abgang. Noch sehr jugendlicher, puristischer Fendant, der reifen muss.

www.chappaz.ch, CHF 23,-



92

»AIGLE CLOS DU CROSEX
GRILLÉ RÉSERVE 2015«

Philippe Gex et Bernard Cavé

Recht kräftiges Gelb; dezentes, verhaltenes, sehr feinfruchtiges Bouquet, florale Noten, Lindenblüten, Honig, Quitten; im Gaumen kräftiger Auftakt, schöne Frische, passende Kohlen säure, körperreich, aber nicht schwerfällig; langer, mineralisch geprägter Abgang. Komplexer, kompakter, kraftvoller Aigle.

www.bernardcavevins.ch
CHF 30,-



91

»CHASSELAS CLOS À L'ABBÉ
2015«

Steiner Schernelz Village

Helles Zitronengelb; zartfruchtiges Bouquet, frisch, mit Tiefe, ein Hauch nasser Stein, auch florale Noten; im Gaumen kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, saftige Säure, auch Kohlen säure, dicht, energisch, Zitrusaromatik; zupackender, mineralischer Abgang, verleiht dem Wein Tiefe. Knackiger, charaktervoller Bielerseewein, kann noch zulegen.

www.schernelz-village.ch
CHF 17,-



91

»DÉZALEY MÉDINETTE 2015«

LOUIS BOVARD

Helles Zitronengelb; elegantes, aber noch reserviertes Bouquet, Zitrus, leicht vegetabile Note; im Gaumen sehr konzentriert, präsent Säure, dichte Struktur, deutliche Jahrgangssüsse, verhaltene Frucht im langen Abgang. Zeigt sich noch sehr zurückhaltend, besitzt aber Schmelz und grosses Reifepotenzial, wird noch deutlich zulegen.

www.domainebovard.com
CHF 26,50