

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

02.11.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 1

Print



29.10.2020

Gastro Journal

Grossartige Weine vor den Toren von Genf

01



29.10.2020

htr Hotel Revue

Outil scientifique et touristique pour comprendre le Chasselas

03



WILDS WEINTIPP



Die Reben von Jean-Pierre Pellegrin wachsen nur ein paar Kilometer ausserhalb der Stadt Genf – geschützt zwischen der Jurakette (rechts am Horizont) und dem Mont Salève.

Grossartige Weine vor den Toren von Genf

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Genf ist nicht nur der drittgrösste Weinbaukanton, sondern dank seiner Sortenvielfalt auch einer der interessantesten der Schweiz. Nur wissen das selbst lokale Gastronomen nicht richtig und bieten auf der Karte Weine aus Frankreich statt der teils überragenden Spezialitäten vor der eigenen Haustür an.

Bestes Beispiel für die Vielfalt ist die Domaine Grand'Cour aus Satigny, die sich so nah bei Genf befindet, dass von den relativ flachen Weinbergen aus der Jet d'eau zu sehen ist. Hier kümmert sich Jean-Pierre Pellegrin (59), gleichzeitig Präsident der lokalen Winzervereinigung, in neunter Generation um rund 30 Hektar Reben und 20 verschiedene Sorten. Den Ertrag von 10 Hektar verkauft er an die Cave de Genève, den grössten Betrieb des Genfer Weinbausektors. Die Rebberge von Grand'Cour befinden sich mit rund 350 bis 500 Metern über Meer höher als Bordeaux oder Beaune, was für mehr Säure sorgt.

«Dieses Jahr haben wir die Ernte am 31. August mit Pinot Blanc und Pinot Gris angefangen und erst Mitte Oktober abgeschlossen», informiert Pellegrin. «Wegen der Trockenheit rechnen wir 2020 mit rund 20 Prozent weniger Ertrag.» Der Vorteil seines umfangreichen Sortenspiegels ist, dass das Weingut praktisch jede Woche eine andere Traubenart ernten und so das Risiko verteilen kann. Als der Spitzenwinzer die Verantwortung von seinem Vater übernahm, entschied er sich, Chasselas- und Gamay-Stöcke auszureissen sowie den 600 Jahre alten Hof und den Keller zu renovieren.

Die Weine der Domaine Grand'Cour zeichnen sich durchwegs durch eine konstant hohe Qualität aus – vom einfachen, reinsortigen Auxerrois mit seinem einladenden Duft von Quitten und Williamsbirnen über den Sauvignon Gris bis zum Paradepferd, dem Grand'Cour, der Teil der Mémoire des Vins Suisses ist. Herausragend bei den aktuell erhältlichen Jahrgängen sind der säurearme Viognier 2019 (passend zu Terrinen,



Fisch und Jakobsmuscheln), die weisse Cuvée mit Kerner, Riesling und Sauvignon Blanc sowie eben der finessenreiche Grand'Cour 2017 aus 70 % Cabernet Franc, 28 % Cabernet Sauvignon und 2 % Merlot. Noch dominiert die Fassnote neben eleganten Tanninen und dem Duft von schwarzen Beeren. Der körperreiche Wein, einer der besten der Schweiz und angesichts dieser Liga noch immer preiswert, wird von 2023 bis 2026 für Begeisterung sorgen.



Grand'Cour 2017
18/20 Punkte, Preis ●●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ **Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.**

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch



Outil scientifique et touristique pour comprendre le Chasselas

ALEXANDRE CALDARA

Vaud

Avec ses deux sites à Lavaux et sur la Côte, le conservatoire peut aider ce cépage à se positionner sur le marché. Il permettra des débats sur le changement climatique.

Le Chasselas reste un trésor du vignoble suisse et le cépage historique du vignoble vaudois depuis plus de 1000 ans. Même si l'Allemagne, la France et les Etats-Unis en cultivent aussi en petite quantité et que 40000 hectares y sont consacrés à travers le monde. Louis-Philippe Bovard, doyen des producteurs de Lavaux toujours en avance sur son temps, a tenu dès 2009 à créer un Conservatoire mondial du Chasselas, à Rivaz. Il s'inspire des conservatoires français souvent en lien avec des projets œnotouristiques. Il étudie aussi les terroirs avec François Murisier, alors chef de la section viticulture-œnologie, à Changins. Récemment, le domaine Paccot à Féchy a présenté le second volet de cette aventure.

Raymond et Laura Paccot acceptent le défi lancé par Louis-Philippe Bovard afin de comparer les résultats et pouvoir apprécier les différences de climat et de terroir entre Lavaux et La Côte. Les vignes plantées en 2017 affichent des premiers résultats. Le Conservatoire de Rivaz reste fidèle à un modèle de culture conventionnel, tandis que celui de Féchy propose de la biodynamie. Le changement climatique, la résistance aux ma-

ladies ainsi que l'évolution des goûts et coutumes des consommateurs restent au centre des discussions entre les producteurs de Chasselas. Quatorze variétés de Chasselas cultivées sur de courtes lignes font le bonheur des chercheurs d'Agroscope à Pully. Cette plateforme de recherches permet à Agroscope de sélectionner une palette de biotypes de Chasselas présentant des caractéristiques différentes de productivité et de composition des moûts. Agroscope les met ensuite à la disposition des pépiniéristes et des producteurs à travers la filière de certification.

Mais ces conservatoires permettent aussi de déguster notamment des sélections massales dirigées sur une teneur supérieure en acidité qui font penser à la vivacité du Riesling Sylvaner.

Le Fendant Roux reste le grand classique de la production actuelle. En dégustant le 2019 du Conservatoire de Rivaz, on note sa puissante acidité et son agréable neutralité en fin de

bouche. Le Chasselas à Bois Rouge, lui, pourrait offrir des alternatives intéressantes par sa fraîcheur immédiate. Puis sa complexité et sa longueur en bouche offrant de belles perspectives de garde. On découvre aussi le Giclet, dont les baies giclent sous la pression du doigt, l'Apyrène sans pépin ou le Jaune Cire.

Tout cela permet de sensibiliser le consommateur à la qualité et à la richesse du Chasselas. Encore trop souvent caricaturé en Suisse. Alors qu'à la Mémoire des vins suisses, les vieux millésimes de Bovard, Paccot, Monachon et le Calamin de Duboux démontrent chaque année leur complexité. Une dégustation récente d'un Petit Clos 2009 de Paccot montre toute la noblesse du cépage avec ses arômes de safran, de coing et sa grande amplitude en bouche. A l'autre bout du spectre, les Non-Filtrés neuchâtelais et les récentes créations de Pét Nat frappent par la vivacité de ce cépage, toujours très agréable en apéritif.



Le Chasselas peut laisser exprimer toute sa complexité grâce au Conservatoire de Rivaz.

Marc Ducrest