

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

07.02.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 4

Print



04.02.2022

Schweizerische Weinzeitung

CHATEAU DE TREVELIN: BANKIERS, DIPLOMATEN UND FRANZÖSISCHER ADEL

01



C WIE CHAMOREL

CHÂTEAU DE TRÉVELIN: BANKIERS, DIPLOMATEN UND FRANZÖSISCHER ADEL

Trévelin ist ein Weiler in der Gemeinde Aubonne, existierte bereits zur Römerzeit und ist damit ältester Teil dieses hübschen Städtchens oberhalb von Morges.

Der Name Trévelin leitet sich von Terra Bellini ab und bietet tatsächlich einen faszinierenden Blick auf Genfersee und Savoyer Alpen. Die Geschichte erzählt, dass hier in keltischen Zeiten ein druidisches Heiligtum stand.



**Die Geschwister Chamorel, Gilonne Vermeil-Chamorel und Bruder Arnaud Chamorel, von Château de Trévelin.
Ihr Vater Pierre sorgte dafür, dass Trévelin mit seinen sieben Hektaren wieder als Weingut aufblühte.**



Auf dem Grundstück von Château de Trévelin, welches den Geschwistern Chamorel gehört, befanden sich zur Zeit der römischen Herrschaft eine Villa oder ein Tempel, deren Steine später für den Bau der Burg von Aubonne verwendet wurden. Davon zeugt noch heute ein verkehrt eingemauertes Gladiatorenrelief.

1898 kaufte der Genfer Julien Perrier das Château de Trévelin, gute dreissig Jahre später kam es via Heirat ins Eigentum von Edouard Bordier, Miteigentümer der gleichnamigen, heute noch existierenden Privatbank in Genf. Ein Nachkomme der Familie verkaufte das Schloss 1958 an einen der damals bedeutendsten Schweizer Diplomaten,

den Tessiner Agostino Soldati. Der in Bern promovierte Jurist und Neffe des gleichnamigen Bundesrichters und Ständerats trat 28-jährig ins Eidgenössische Aussendepartement ein, war zwischen 1940 und 1944 in Berlin stationiert, danach als Diplomat in Lissabon, Paris und als ständiger Beobachter bei der Uno in New York akkreditiert.

Acht Jahre vor seinem Tod 1966 hatte Soldati die französische Witwe Marguerite Thome-de Contades, genannt Daisy, geheiratet. Das Paar suchte sich für den Sommer eine Bleibe in der Schweiz. Eine befreundete Madame von Salis hatte Frau Soldati vom Château de Trévelin vorgeschwärmt, worauf sich diese bereits am Telefon das Vorkaufsrecht sicherte. Kaum war sie mit dem Verkäufer auf dem Gut angekommen, sagte Frau Botschafter zu, so begeistert war sie vom Anwesen.

Die in erster Ehe mit dem Grafen André de Contades verbundene Marguerite Soldati hatte mit diesem zwei Töchter. Die jüngere, Jacqueline, ehelichte den 13. Herzog von Brissac. Dieser entstammte einem uralten französischen Adelsgeschlecht, das mehrere Marschälle sowie weitere hohe Militärs und königliche Beamte stellte. Unter Louis XII, zu Beginn des 16. Jahrhunderts Herrscher von Frankreich, erhielt René de Cossé, Herr von Brissac, das vererbte hohe Ehrenamt eines Brotmeisters, eines «Grand Panetier de France».

Die ältere Schwester der Herzogin von Brissac und Stieftochter von Agostino, Gilda de Contades, erbte den Grafentitel ihres Vaters, heiratete den Waadtländer Gabriel Pierre Chamorel und erhielt nach dem Tod ihrer Mutter Marguerite Soldati das Château de Trévelin zugesprochen. Bis vor wenigen Jahren lebte sie noch dort. Die Chamorel stammen aus dem waadtländischen Ollon und sind dort seit 1345 verbürgt. Gabriel Pierre Chamorel war promovierter Jurist, Artillerieoffizier und während des Zweiten

Weltkriegs Verbindungsmann zu den Stäben der Alliierten.

Sein Bruder Jacques wirkte als Rechtsanwalt, führte als Präsident die Liberale Partei der Schweiz und sass während sechs Jahren im Nationalrat. Der Vater der beiden, Gabriel Chamorel, war Pfarrer an der Kathedrale von Lausanne und Professor der Theologie an der dortigen Universität, später deren Rektor.

Gilda de Contades und ihr Mann Gabriel-Pierre Chamorel hatten zwei Kinder, die Genfer Architektin Gilonne Vermeil-Chamorel und Arnaud Chamorel, Ökonom und Eigentümer einer Firma für Vermögensverwaltung. Gilonne war während mehrerer Jahre Mitglied des Gemeinderats von Vandœuvres, einem Vorort von Genf. Ihr Bruder ist ein begeisterter Hobbyfotograf.

Beide haben Familien, für Nachwuchs auf Château de Trévelin ist also gesorgt. Dank ihrer Mutter Gilda und Tante Jacqueline pflegen sie engen Kontakt zu ihren aristokratischen Verwandten in Frankreich. Man trifft sich in Paris oder im Schloss der Herzogin de Brissac. Das Château befindet sich im Tal der Loire, ist mit sieben Stockwerken das höchste Frankreichs und liegt in einem Park von 70 Hektaren. Übernachten ist kein Problem: Das Anwesen hat 204 Zimmer. Trévelin wiederum ist strictly private, Wochenend- und Feriendomizil sowie Treffpunkt für Familienanlässe.



«Wir fokussieren auf Qualität, nicht auf Grösse, wir wollen einer der besten Produzenten der Schweiz sein»

CHARLES ROLAZ, WINZER

Der stattliche Hof von Trévelin. Das Château wird von den Chamorel strictly privately genutzt, ist Wochenend- und Feriendomizil sowie Treffpunkt für Familienanlässe.





DIE WEINE VON CHÂTEAU DE TRÉVELIN

Es war Pierre Chamorel, der Vater der heutigen Besitzer Gilonne Vermeil-Chamorel und Arnaud Chamorel, der das sieben Hektaren grosse Weingut Château de Trévelin wieder aufblühen liess. Er sorgte für mehr Qualität, verpachtete die Rebberge an die Firma Hammel und ordnete an, dass die Weine unter dem eigenen Namen Château de Trévelin firmierten.

Charles Rolaz, der Eigentümer von Hammel, pflegt die Reben in traditioneller Anbaumethode. Dabei setzt er auf mehr rote Sorten, entsprechend reduzierte er den Chasselas massiv und pflanzte stattdessen die weisse Sorte Altesse sowie die roten Sorten Gamaret, Garanoir, Merlot und Malbec.

Während der Chasselas in Stahltanks ausgebaut wird, reifen die Rarität Altesse sowie alle roten Sorten in Eichenfässern. Altesse stammt ursprünglich aus Savoyen, wo sie auch Roussette heisst, weil sie im Reifezustand eine leicht rötliche Farbe annimmt. Daraus entsteht ein aromatischer Weisswein mit Zitruscharakter, wovon Hammel rund 1500 Flaschen produziert.

Aus den beiden roten Sorten Gamaret und Garanoir vinfiziert Hammel die Assemblage Chambelin, die nach der Gärung für sechs Monate in Barriques und grossen Holzfässern reift. Abgefüllt werden davon jeweils rund 6000 Flaschen. Kurz vor der Markteinführung steht eine kräftige Cuvée, je hälftig aus Merlot und Malbec, die 15 bis 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut wird, wobei für ein Viertel des Mosts neue Fässer verwendet werden. Die restlichen Fässer sind ein bis sieben Jahre alt. Die Ausbeute beträgt 1500 Flaschen, die von Hammel und von verschiedenen Händlern in der Deutschschweiz angeboten werden.

Man könnte Charles Rolaz als den «Wein-Privatbanquier» für exklusive Weingüter bezeichnen. Sein

Unternehmen, die Hammel SA, die sein Grossvater zusammen mit dem Küfer und Weinhändler Hammel gegründet hatte, kultiviert und keltert nebst den Weinen der eigenen sechs Weingüter an der Côte, im Chablais und im Wallis die Trauben von weiteren acht Domänen und Schlössern, darunter jene der Châteaux Vullierens, Pictet-Lullin, de Trévelin sowie teilweise der Domaine de Fischer und der Domaine de Riencourt. Damit ist Hammel eine Art Boutique-Kelterei mit einer imposanten Vielfalt. Insgesamt pflegt das Unternehmen die beachtliche Anzahl von 35 verschiedenen Rebsorten, die auf insgesamt annähernd 100 Hektaren angepflanzt sind. Rund eine Million Flaschen produziert Rolaz jährlich und legt grossen Wert darauf, die Weine in Handarbeit, aber nach den modernsten Methoden zu kelteren, also keine industrielle Produktion zu betreiben. Ein grosser Teil der Trauben wird biodynamisch angebaut, manche verfügen über das Bio-Knospen- oder das Demeter-Label. «Wir fokussieren auf Qualität, nicht auf Grösse, wir wollen einer der besten Produzenten der Schweiz sein», stellt Rolaz klar.

Der engagierte Winzer und Önologe ist zudem Präsident der offiziellen Weinbehörde des Kantons Waadt, der Commission des Premiers Grands Crus, die für die Auszeichnung von Weinen mit dem Prädikat Premier Grand Cru zuständig ist. Winzer, die einen Premier Grand Cru anbieten möchten, müssen hohe Anforderungen erfüllen. Ihre Reben werden jährlich von einer Kommission überprüft, und eine zweite Kommission degustiert nach jeder Ernte die eingereichten Weine blind und entscheidet so, ob der neue Wein die Auszeichnung Premier Grand Cru verdient. Pro Jahr erhalten 30 bis 35 Winzer die Erlaubnis, ihren besten Wein als Premier Grand Cru verkaufen zu dürfen. Bei den meisten handelt es sich um Chasselas.

Charles Rolaz ist zudem Mitglied der Gruppe «Mémoire des Vins Suisses».



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
https://www.schweizerische-weinzeitun...

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'632
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 19
Fläche: 202'080 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83298522
Ausschnitt Seite: 5/5

Print



Die Weingärten von Château de Trévelin werden von Charles Rolaz bewirtschaftet, dem Eigentümer der Firma Hammel. Er vinifiziert auch rare Sorten wie die weisse Altesse.

2020 CHASSELAS GRAND CRU AUBONNE

AOC La Côte
Château de Trévelin,
Aubonne, Waadt
12,3 Vol.-%

Fr. 11.90

Seidenes, zartes, frisches Bouquet, Weissdorn, Melonen, Frischkäse. Seidener, leichter Gaumen, zarte Frucht, schlanke Struktur, zarte Mineralik, gute Aromatik, feiner Abgang.

16/20 trinken –2026

2020 ALTESSE GRAND CRU

AOC La Côte

Château de Trévelin,
Aubonne, Waadt

13,5 Vol.-%

Fr. 20.60

Samtenes, cremiges Bouquet, Mirabellen, Honigwaben, Vanillepuder. Ausgewogener, voller Gaumen, cremige Frucht, feine Säure, kräftige, süsse Aromatik, zart opulente Struktur, langer, süsser Abgang.

17/20 trinken –2030

2019 CHAMBELIN GRAND CRU

AOC La Côte
Château de Trévelin,

Aubonne, Waadt
Gamaret, Garanoir

13,5 Vol.-%

Fr. 14.50

Würziges, herbes Bouquet, Weichselkirschen, Brombeeren, zart Lakritze, kalter Rauch. Fruchtiger, aromatischer Gaumen, gute Frucht, feinsandiges Tannin, kräftige Aromatik, bourgeoise Struktur, langer, kräftiger Abgang.

17/20 trinken –2032

www.hammel.ch