

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

27.03.2023

Avenue ID: 1904
Artikel: 5
Folgeseiten: 24

Print

	01.04.2023	Falstaff / Schweiz-Ausgabe IM LAND DER SEEN	01
	01.04.2023	Falstaff / Schweiz-Ausgabe WCID GENERATIONENWECHSEL	12
	24.03.2023	Le Cafetier De jolis accords avec des crus helvétiques	22
	23.03.2023	htr Hotel Revue Auf die Pirsch!	26

News Websites

	23.03.2023	gaultmillau.ch/de/ / Gault & Millau Channel DE «Laura hat die Vision», weiss Vater Paccot	28
---	------------	--	-----------



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 1/11

Print



DAS DREI-SEEN-LAND IST EINE BIO-HOCHBURG. RUND 20 PROZENT DER REBFLÄCHEN WERDEN SO BEWIRTSCHAFTET. MEHR ALS IN ALLEN ANDEREN REGIONEN DER SCHWEIZ.



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 2/11

Print



Das Château d'Auvernier wurde 1559 erbaut und ist seit 1603 im Besitz derselben Familie. Thierry Grosjean und dessen Sohn Henry Aloys Grosjean führen das Weingut in 14. respektive 15. Generation.



Die grösste Dichte an Weinbergen findet man im Drei-Seen-Land jeweils an den Nordwestufren des Bieler-, Murten- und des Neuenburgersees. Hier, an den sonnigen Hängen, reifen die Trauben besonders gut. In der Gegend herrscht ein mildes Klima, was der schützenden Jurakette im Westen und den temperaturlausgleichenden Gewässern zu verdanken ist. Im Flachland zwischen den Seen gibt es nur vereinzelt Reben, hier wird vornehmlich Gemüse angebaut. Doch es gibt Ausnahmen! Etwa das Weingut Hämmerli, das sich in Ins angesiedelt hat und dort elegante Weiss- und Rotweine keltert. Möglich ist dies nur dank der Juragewässer-Korrektion in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Davor war das «Grosse Moos» zwischen den drei Seen, wo auch Ins liegt, Schwemmland. Die Umleitung der Aare durch drei Kanäle ermöglichte die Nutzung des fruchtbaren Bodens dieser Gegend, die bereits seit Jahrtausenden bewohnt ist, wie es im Bielersee gefundene Pfahlbauten beweisen.

WEINREGION MIT GESCHICHTE

Den Weinbau ins Drei-Seen-Land brachten vermutlich die Römer. Zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde Seeländer Wein aber erst im 9. Jahrhundert, in einem päpstlichen Schreiben. Damals waren die Bewirtschaftung der Weinberge und die Weinbereitung Aufgabe der Klöster. Im Zuge der Reformation wurden diese von den neu protestantischen Berner Patriarchen enteignet, unter deren Herrschaft die Gegend stand. Der heute von Martin Hubacher geführte Johanniterkeller im Winzerdorf Twann am Bielersee etwa wurde damals Opfer der Verstaatlichung von Kirchengütern.

Obwohl die Berner grossen Einfluss auf das Drei-Seen-Land ausübten, gehörte es

auch immer wieder zu Frankreich. Das sich seit 400 Jahren im Familienbesitz befindende Château d'Auvernier wurde im 16. Jahrhundert gebaut, als die Gratschaft

Neuenburg dem französischen Adelshaus Orléans-Longueville angehörte. Auch heute noch ist die Nähe zu den Nachbarn spürbar – sprachlich, in der Architektur, der lokalen Küche und natürlich auch im Wein.

Auf der Hälfte der rund 950 Hektar Rebland im Drei-Seen-Land wächst die rote Burgundersorte Pinot Noir. An den Ufern des Neuenburgersees gedeiht sie besonders gut. Bekannt ist vor allem die Rosé-Spezialität «Oeil de Perdrix», die auf Basis der Traube entsteht. Wird der Pinot Noir allerdings als Rotwein gekeltert, entstehen hier oft Weine von burgundischer Finesse. In diesem Zusammenhang erwähnenswert sind die raren Crus des mythischen Jacques Tatasciore der Domaine de la Rochette in Cressier.

An den Ufern des Bieler- und Murtensees im Nordosten kippt das Rot-Weiss-Gefälle. Knapp 60 Prozent Rebfläche wird hier von weissen Trauben beansprucht, allen voran Chasselas, der hier frische Weine mit kräftiger Mineralik hervorbringt. Eine Spezialität des Drei-Seen-Landes ist der «Non-Filtré», ein unfiltrierter Chasselas, der jung auf den Markt kommt – bereits am dritten Mittwoch des auf die Ernte folgenden Januars. Insbesondere die Neuenburger-Weinmacher pflegen diese Tradition. Die im unfiltrierten Wein verbliebenen Feinhefepartikel verleihen dem «Non-Filtré» eine besondere Geschmackstiefe und eine cremige Struktur.

BIO-PARADIES

Neben traditionellen Reben, findet man auch immer öfter resistente Piwi-Sorten in den Weingärten des Drei-Seen-Landes – mit durchaus interessanten Resultaten. Spannend sind zum Beispiel der «L'Audacieux» der Domaine de Chambleau vom Neuen-



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

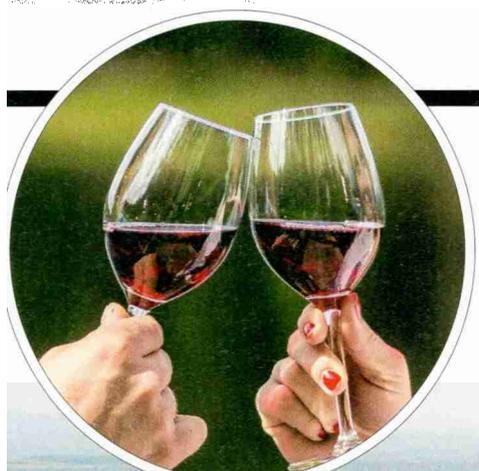
Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 4/11

Print

burgersee, ein ungeschwefelter Divico, oder der Oräntsch von Martin Hubacher vom Bielersee, ein maischenvergorener Nobling.

Mit über 20 Prozent Anteil an der Gesamtfläche werden im Drei-Seen-Land mehr Rebberge biologisch bewirtschaftet als in jedem anderen Weinbaugebiet der Schweiz. Viele Produzenten arbeiten sogar biodynamisch. Ein Vorreiter dieser Bewegung ist die Neuenburger Maison Carrée, die bereits seit über zehn Jahren auf >

Die Domaine de Chambleau von Familie Burgat befindet sich in Colombier am Neuenburgersee. Hier wachsen einige der besten Pinot Noirs der Schweiz.





GEMESSEN WEIN ESSEN REISEN falstaff

Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 5/11

Print





Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
 8400 Winterthur
 043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 26'641
 Erscheinungsweise: 10x jährlich

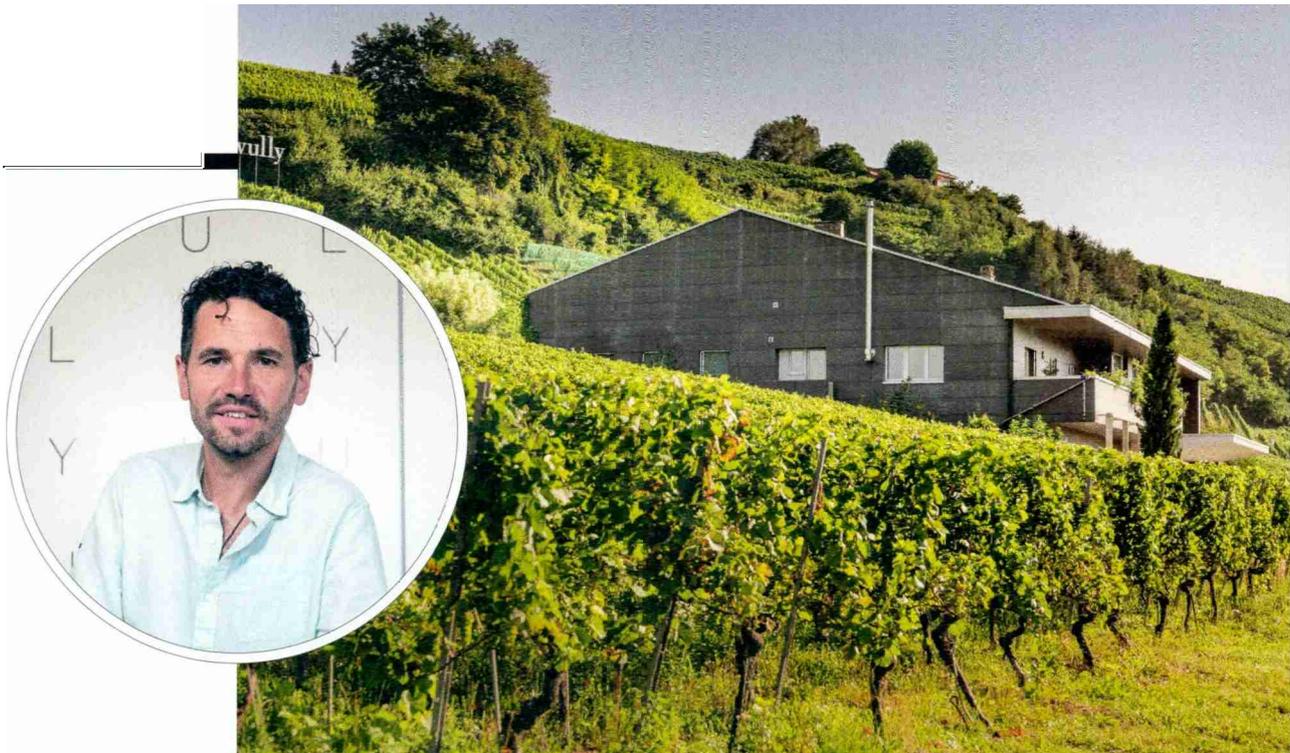
Seite: 54
 Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
 Ausschnitt Seite: 6/11

Print

Seit vielen Jahren leitet
 Christian Vessaz das
 Weingut Cru de l'Hôpital
 am Fusse des Mont Vully.
 Dieses ist berühmt für
 seinen Traminer, der Teil
 der Mémoire des Vins
 Suisses ist.



DAS DREI-SEEN- LAND VERFÜGT ÜBER EINE GROSSE BIODIVERSITÄT – KEIN WUNDER, DASS SIE AUCH EIN BELIEBTES AUSFLUGSZIEL IST.

> diese alternative Anbauform setzt. Auch Anne-Claire Schott vom Bielersee stellte den elterlichen Betrieb auf biodynamische

Landwirtschaft um, als sie diesen 2016 übernahm. Sie macht seither mit Naturweinen von sich reden, die sie parallel zu den klassischen, von ihren Eltern eingeführten Cuvées führt.

Die Zurückhaltung beim Weinbau führt dazu, dass das schöne Drei-Seen-Land eine fantastische Biodiversität aufweist. Es ist kein Zufall, dass die Region ein beliebtes Ausflugsziel ist. Von weither reisen Leute an, um durch die Weinberge zu wandern oder von Weingut zu Weingut zu ziehen. Das Drei-Seen-Land ist eines der gastfreundlichsten Weinbaugebiete der



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 7/11

Print

Schweiz, fast alle Produzenten bieten auf Voranmeldung Degustationen an. Eine reiche Gastronomie und spannende Traditionen runden das Angebot ab. Besonders lohnt sich der Besuch im Januar und Februar, wenn die Kellereien zum jährlichen Treberwurstessen einladen. Diese werden während der Herstellung von Marc (Trester- oder Treberbrand) in den durch das Schnapsbrennen entstehenden Dämpfen gegart. Dazu gibt es viel Wein, Schnaps und eine ordentliche Portion Drei-Seen-Länder-Gastfreundschaft. >

DREI-SEEN-LAND AUF EINEN BLICK

GEOGRAFIE

Das Drei-Seen-Land befindet sich am südöstlichen Fuss der Jurakette, an den Ufern des Neuenburger-, Bieler- und Murtensees.

Es umfasst Teile der vier Kantone Bern, Freiburg, Neuenburg und Waadt.

Die Weinberge erstrecken sich von den Hängen von Gorgier am Westufer des Neuenburgersees bis zum Nordwestufer des Bielersees, wobei im Flachland zwischen den Seen fast kein Weinbau betrieben wird – hier befindet sich der «Gemüsegarten der Schweiz». Auch die Weinberge des Murtensees befinden

sich fast ausschliesslich an dessen Nordwestufer. Dort ist auch das Mikro-Anbaugebiet Vully AOC, das als einziges der Schweiz in zwei Kantonen liegt: Waadt und Freiburg.

BÖDEN UND KLIMA

Das Klima des Drei-Seen-Lands ist mild. Die Jurakette schützt die Rebberge vor Weterschwankungen aus dem Westen und teils Norden, aber auch die Seen selbst haben einen mässigenden Einfluss: Im Sommer kühlen sie, im Winter spenden sie Wärme.

Die Böden sind unterschiedlich, in den höheren Lagen aber von Jurakalk geprägt, während näher am See Kies dominiert. Im ehemaligen Schwemmggebiet zwischen den Seen herrschen Torf- und Molasseböden vor.

TRAUBENSORTEN

Etwa die Hälfte der rund 945 Hektar Rebfläche sind mit Pinot Noir bestockt. Dieser dominiert vor allem am Neuenburgersee mit 55 %. Am Bieler- und Murtensee beherrscht der Chasselas die Landschaft, er macht dort 58% der Rebfläche aus.

Ansonsten gibt es vor allem andere französische weisse Sorten wie Pinot Gris, Chardonnay und Sauvignon Blanc. es wird auch viel mit Piwi-Sorten experimentiert.

AUSWAHL WICHTIGER PRODUZENTEN

Domaine de la Rochette

T: +41 32 757 12 57

Domaine de la Maison Carrée

lamaisoncarree.ch

Cru de l'Hopital

cru-hopital.ch

Domaine Chervet

domainechervet.ch

Grillette

grillette.ch

Château d'Auvernier

chateau-auvernier.ch

Johanniterkeller Martin Hubacher

johann-terkeller.ch

Château de Praz

chateaudepraz.ch

Weingut Schlössli

weingutschloessli.ch

Domaine Chambleau

chambleau.ch

Domaine Saint-Sébastien

kuntzer.ch

Krebs-Steiner

krebs-steiner.ch

Schott Weine

schottweine.ch

Le Petit Château

lepetitchateau.ch/fr

Hämmerli Weine

weingut-haemmerli.swiss



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 9/11

Print

BEST OF DREI-SEEN-REGION

94



2019 PINOT NOIR PUR SANG
Caves de Chambleau, Neuchâtel
Intensive, elegante Aromatik in der Nase. Noten von konfiertter Brombeere, eingemachten Kirschen und Cassis. Dazu gesellen sich eine edle dunkle Würze und Kakaonuanen. Am Gaumen eher kräftig, mit aromatisch süsslichem Kern. Gedörnte und konfierte Waldbeeren. Präzises, aber hervorragend eingebundenes Tannin. Langer Abgang.
millevins.ch, CHF 108,-

92



2019 PINOT NOIR ALTE REBEN
Weingut Krebs & Steiner, Ligerz
Dezentes Bukett mit Noten von Cassis und Kirsche. Zudem kräutrig-würzige Anklänge und florale Nuancen. Am Gaumen feingliedrig und saftig, mit feinem Tannin und fruchtig-würzigem langen Abgang.
krebs-steiner.ch, CHF 33,-

91



2021 PINOTS VOM CHAPF
Anne-Claire Schott, Twann
In der Nase viel reife Erdbeere und Kirsche. Im Hintergrund dezente Hefenoten und etwas Karamell sowie kräutrig-würzige Nuancen. Am Gaumen saftig und frisch, mit spürbarer Säure, feinem Tannin und mittlerem Körper. Endet lange auf Kräuter- und Hibiskusaromen.
schottweine.ch, CHF 40,-

93



2019 PINOT NOIR LES ARGILES
Caves du Château d'Auvernier, Auvernier
In der Nase Noten von Cassis, Brombeere und Lebkuchengewürz. Zudem dezente Zedernholzanklänge. Am Gaumen dicht, saftig und ausgewogen, mit seidigem Tannin und langem Abgang.
chateau-auvernier.ch, CHF 59,-



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 10/11

Print



92

2020 PINOT NOIR LA GAVOTTE
Caves de Chambleau, Neuchâtel
Im Bukett Noten von Sauerkirsche und Hagenbutte. Kräutrig-würzige Anklänge und zitrische Nuancen. Am Gaumen fein, elegant und ausgewogen mit erfrischender Säure, schöner roter Frucht und gut integriertem Tannin. Dezente Holzaromatik im langen Abgang.
chambleau.ch, CHF 47,-



91

2020 CHARDONNAY LE ROSY
Caves de Chambleau, Neuchâtel
Zunächst etwas reduktiv. Mit Sauerstoff offenbaren sich Noten von gerösteten Nüssen und Eichenholz. Anklänge von Apfel und weissen Blüten. Am Gaumen mineralisch und mild. Der lange Abgang wird von Röstnoten, Vanille- und Kernobstaromen begleitet.
chambleau.ch, CHF 31,-



92

2020 PINOT NOIR AUVERNIER
Domaine de La Maison Carrée, Auvernier
Einladendes Bukett mit Noten von Herbstlaub, Sauerkirsche, Bienenzwachs und kräutrig-würzigen Nuancen. Am Gaumen fein, mit saftiger, gut eingebundene Säure. Im langen Abgang salziger Eindruck sowie dezente, harzige Noten.
lamaisoncarree.ch, CHF 29,-



92

2021 TRAMINER DE FICHILLIEN VULLY
Cru de l'Hôpital, Môtier
Intensives Bukett mit Noten von Orangenblüte, kandierter Orangenschale und Litschi sowie Küchenkräutern. Im Hintergrund dezente Rosenaromatik. Am Gaumen, saftig und floral, mit viel Spannung, gut eingebundener frischer Säure und langem aromatischem Abgang.
cru-hopital.ch, CHF 38,-



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 54
Fläche: 374'761 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87587369
Ausschnitt Seite: 11/11

Print



91

**2021 CHARDONNAY SOUS BOIS
Caves du Château d'Auvernier,
Auvernier**

In der Nase Noten von frischer Birne und Apfel sowie weissen Blüten und Vanillegebäck. Am Gaumen ausgewogen, mit gut eingebundener, erfrischender Säure. Aromen von Kernobst und Eichenholz treffen auf mineralische Noten, die den langen Abgang begleiten.

chateau-auvernier.ch, CHF 28,-



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87596588
Ausschnitt Seite: 1/10

Print



wein / GENERATIONENWECHSEL

Der Tessiner Spitzenwinzer Christian Zündel liess seine Kinder lange tun und lassen, was sie wollten. Sohn Manuel studierte Maschinenbau an der ETH in Zürich, Tochter Myra widmete sich in Italien ihrer Leidenschaft, den Pferden. «Im Sommer haben wir jeweils auf dem Weingut mitgeholfen», erinnert sich Myra. «Das war gut als Sommerjob.» Sonst war das Weingut Zündel lange Jahre eine «One-Man-Show». Klar, die Familie half mit, auch Mutter Anne De Haas, die gleich oberhalb des Kellers ihr Textilatelier betreibt. Eines Morgens aber hatte

Christian Zündel genug. Er sprach die Kinder direkt an, ob sie Interesse am Betrieb hätten oder ob er verkaufen solle. Für die Kinder war das ein Weckruf. «Wir waren im ersten Moment schockiert», sagt Myra Zündel. «Das Weingut hier in Beride, dieses Haus, die Reben, das ist unser Leben unsere Kindheit.» Und was den beiden im Schockmoment wohl noch nicht klar war, auch ihre Zukunft. Myra und Manuel Zündel arbeiten heute gemeinsam mit dem Vater auf dem Weingut. Aus der «One-Man-Show» ist ein echter Familienbetrieb geworden. Manuel Zündel lebt und arbeitet nach wie vor in Zürich, kümmert sich



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
 8400 Winterthur
 043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 26'641
 Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
 Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.003

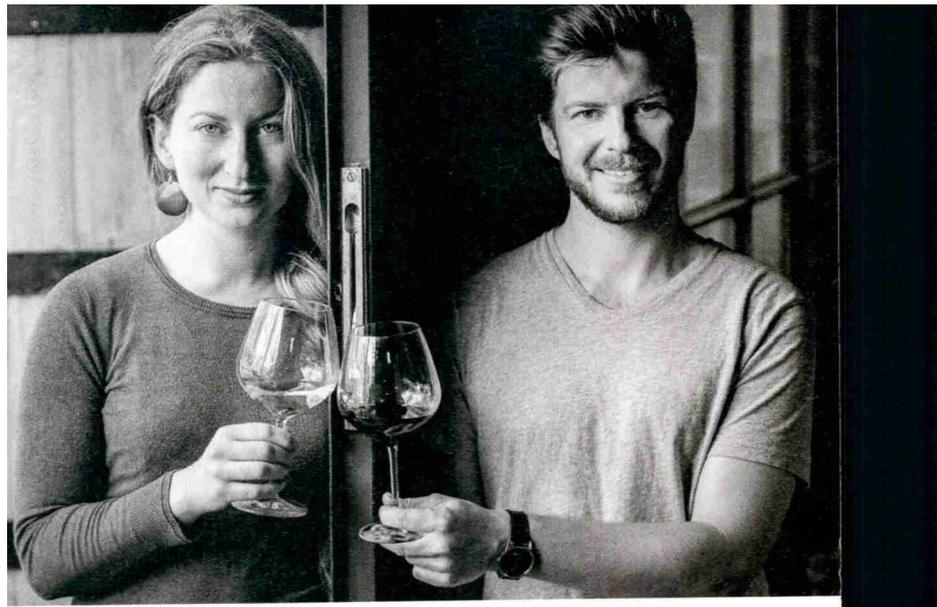
Referenz: 87596588
 Ausschnitt Seite: 2/10

Print

daneben aber um «alle Zahlen» im Weingut. Schwester Myra kümmert sich ums Tagesgeschäft, den Keller, den Verkauf und arbeitet in den Reben. «Unser Vater hat sich aus den Dingen ausgeloggt, die er nicht mag», sagt Myra Zündel schmunzelnd. «Keller und Büro machen wir Kinder, er ist vor allem in den Reben.»

DISKUSSIONSGRUND TIERE

Nach der Entscheidung, das Weingut zu übernehmen, arbeitete Myra Zündel zunächst beim bekannten Naturweingut COS auf Sizilien, um anschliessend eine Ausbildung bei La Maison Carrée in Neuenburg anzutreten. Nach abgeschlossener Ausbildung 2018 kam sie auf den Betrieb des



Myra (l.) und Manuel Zündel arbeiten heute an der Seite ihres legendären Vaters Christian Zündel in Beride im Tessin.

MIT NEUEN LEUTEN KOMMT FRISCHER WIND. DAS IST DERZEIT AUF VIELEN SCHWEIZER SPITZENWEINGÜTERN ZU

BEOBACHTEN.

Vaters. «Es gibt sicher kompliziertere Übergaben als die unsere», sagt Myra Zündel. Auch wenn sie sich nicht immer einig seien, hätten sie alle einen sehr ähnlichen Weingeschmack, was die Zusammenarbeit äusserst unkompliziert gestaltet. Helfen dabei würde aber auch die klare Aufgabenteilung,



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
 8400 Winterthur
 043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 26'641
 Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
 Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87596588
 Ausschnitt Seite: 3/10

Print



die sich bei Zündels ganz einfach aus den Fähigkeiten ergeben hat. Wo es denn auch mal Reibung gibt? Lustigerweise bei den Tieren, die Myra Zündels grosse Leidenschaft sind. «Mein Vater kann sehr gut mit Pflanzen umgehen, mit den Tieren hat er's nicht so», sagt sie. Ihr Pferd El Diablo will

sie in Zukunft im Weingut einbinden

und träumt von weiteren

Tieren auf dem Hof. «Mein

Vater sagt jeweils scherzhaft, er wolle eine Kuh, wenn wir darüber reden, doch natürlich macht es ganz einfach Sinn, auf einem biodynamischen Betrieb auch Tiere zu halten. Grundsätzlich sind wir uns also auch hier einig.»

Myra und Manuel Zündel sind lange nicht die einzigen Kinder von Spitzenwinzern, die in den letzten Jahren in den elter-

lichen Betrieb eingestiegen sind, das zeigt beispielsweise auch ein Blick auf die Mitglieder der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, die einige der renommiertesten Produzentinnen und Produzenten der Schweiz vereint. Auf der Domaine La Colombe in Féchy ist Laura Paccot in vierter Generation an der Seite ihres Vaters Raymond Paccot aktiv, der Betrieb wurde kürzlich feierlich übergeben. Der erste Wurf von Laura Paccot: – der Chasselas Pét-Nat De Facto – erfreut sich bereits grosser Beliebtheit. Seit letztem Jahr in der Vereinigung dabei ist >

> das Weingut Adank, wo Junior Patrick Adank in den letzten Jahren für frischen Wind sorgte, einen der besten Schaumweine der Schweiz herstellt und dabei ist, das Profil des Weinguts mit Lagenweinen weiter zu schärfen. Um zwei Beispiele zu nennen. Auch das Weingut Pircher in Eglisau steht



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
 8400 Winterthur
 043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 26'641
 Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
 Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87596588
 Ausschnitt Seite: 4/10

Print

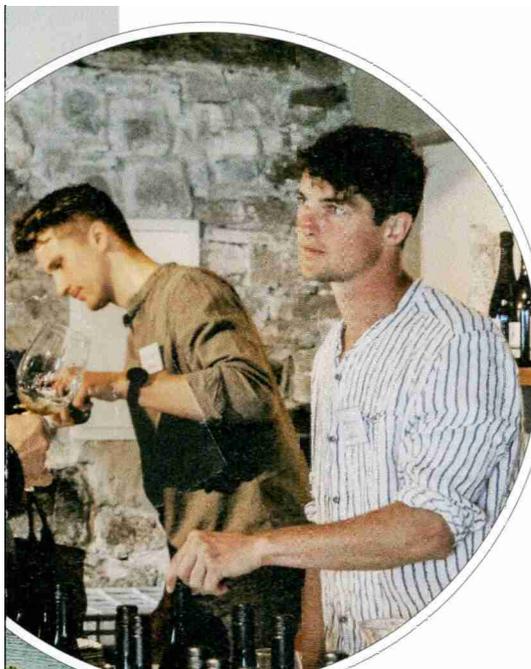


Laura Paccot (r.) hat kürzlich die
 Domaine La Colombe in Féchy
 von ihrem Vater Raymond Paccot
 übernommen.

seit Ende 2021 unter neuer Führung, hier hat mit Gianmarco Ofner den Betrieb seines Paten Urs Pircher übernommen. Besonders augenscheinlich sind die Veränderungen beim Mémoire-Weingut Weinbau Ottiger aus Luzern. Seit 1. Januar 2022 wird dieses nicht mehr von Gründer Toni Ottiger geleitet, sondern von Kevin Studer und Denis Koch. Die beiden absolvierten die Winzerlehre bei Ottiger und arbeiteten im Betrieb, als dieser mit der Idee einer Übergabe auf sie zukam. «Toni wollte in Pension gehen

und sprach uns 2020 darauf an – eineinhalb Jahre später sind wir die Nachfolge angetreten. Es ging sehr schnell», sagt Kevin Studer. Verwandt mit Toni Ottiger sind sie beide nicht, was der Betriebsübergabe

**NACHHALTIGKEIT
 IST DAS THEMA
 NUMMER EINS BEI DER
 NEUEN WINZER-**



Kevin Studer (im Kreis links) und Denis Koch sind seit 1. Januar 2022 die neuen Betreiber von Weinbau Ottiger bei Luzern.

GENERATION IM SCHWEIZER SPITZENWEINBAU.

vielleicht auch half. Ottiger ist heute aus dem Betrieb ganz raus. «Toni ist sehr entspannt», sagt Kevin Studer. «Er hat aber immer ein offenes Ohr für uns, zudem hat er uns bei der Übergabe sehr gut begleitet. Viel beibringen musste Ottiger den beiden allerdings nicht, sie kannten den Betrieb aus dem Effe. «Nur beim Büro musste er uns schon das eine oder andere zeigen», gesteht Studer ein.

UNTER EIGENEM NAMEN

Mit neuen Leuten kommt frischer Wind,

das war auch bei Weinbau Ottiger schnell zu spüren. So hat man die Weinlinie verschlankt, setzt mehr auf Herkunft und den natürlichen Ausdruck der Weine. «Weniger ist mehr», gibt Kevin Studer zu Protokoll. Ein grosses Thema sei für ihn und seinen Geschäftspartner Denis Koch sowie für die Kunden derzeit der Name des Weinguts. Es ist sehr wahrscheinlich, dass die neue Generation bei Weinbau Ottiger hier schon bald korrigierend eingreifen wird.

Für Catherine Cruchon war die Übernahme des Familienweinguts gemeinsam mit ihrer Frau und ihren zwei Cousins Anfang dieses Jahres alles andere als eine Überraschung. «Ich wusste eigentlich schon immer, dass ich mal Winzerin werde», sagt sie. «Die Stimmung im Keller, die gesamte Weinkultur, das hat mich schon als Kind fasziniert.» Das Weingut Henri Cruchon wurde 1976 vom Grossvater von Catherine Cruchon gegründet, bald stiegen ihr Vater Raoul und Onkel Michel mit ein, Catherine, ihre Frau und ihre Cousins sind also die dritte Generation auf dem Weingut.

«Les filles vinifient» nennen die vier ihre eigens auf dem Weingut eingeführte Naturweinlinie. Eine Art Wein, die für Catherine ganz selbstverständlich zum Weingut passt. «Für mich ist das die Folge des biodynamischen Anbaus, den mein Vater eingeführt hat. Wir lassen dabei alles weg, was wir nicht brauchen.» Schon Catherines Vater träumte davon, einst Naturwein zu machen. «Er sagte oft dass er das machen wird wenn er dann pensioniert sei, den ersten Jahrgang Altesse Nature, ganz ohne Schwefel, haben wir 2014 gemeinsam gefüllt.» Nicht nur Vater und Tochter gefiel der Wein, auch Grossvater Henri, der kürzlich verstorben ist, mochte ihn. Sehr sogar. «Er trank



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87596588
Ausschnitt Seite: 6/10

Print



Die Domaine Henri Cruchon setzt seit vielen Jahren auf biologischen und biodynamischen Anbau. Die neue Generation baut darauf auf.

monatelang nur noch Altesse Nature», erinnert sich Catherine Cruchon. «Wir orientieren uns heute eher an dem, was vor der Industrialisierung des Weinbaus war, was die Generationen vor unseren Eltern taten. Und vor 100 Jahren waren alle Weine bio.» Als nächsten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit will das Weingut gemeinsam mit anderen Waadtländer Betrieben auf Mehrwegflaschen umstellen, die zentral gewaschen

werden, was heute niemand mehr tut, weil das zu Mehrarbeit und -kosten führt. «Früher wurden alle Weinflaschen gewaschen», entgegnet Catherine Cruchon. «Auch das werden wir wieder lernen.»



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87596588
Ausschnitt Seite: 7/10

Print

NEXT GENERATION

Diese Winzerinnen und Winzer sorgen für frischen Wind in der Schweizer Weinwelt.

Azienda Agricola Zündel

zuendel.ch

Domaine La Colombe

lacolombe.ch

Henri Cruchon

henricruchon.com

Weinbau Ottiger

weinbauottiger.ch

Weingut Familie Hansruedi Adank

adank-weine.ch

Weingut Pircher

weingut-pircher.ch



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

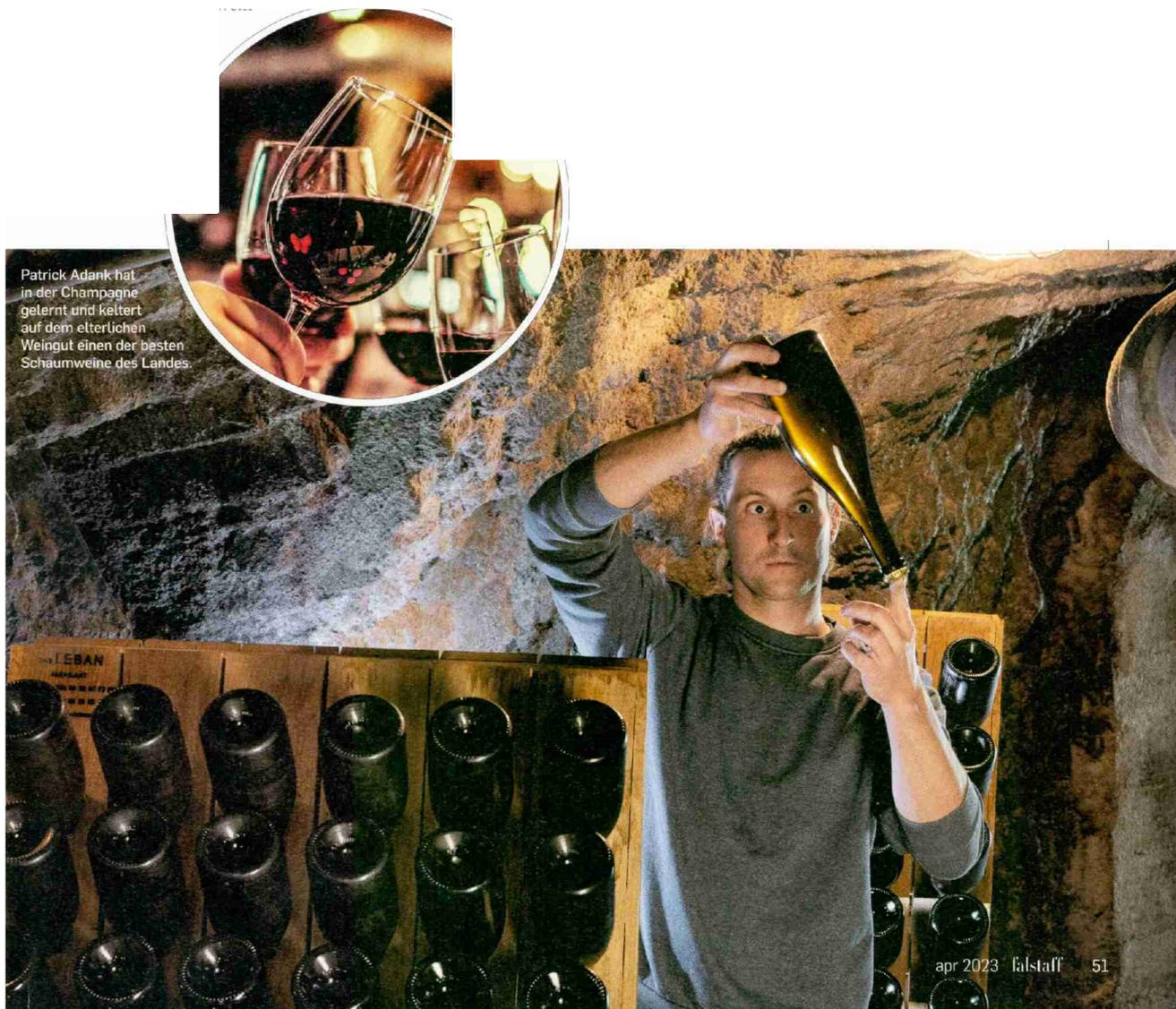
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 26'641
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 46
Fläche: 447'314 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 87596588
Ausschnitt Seite: 8/10

Print



wein / GENERATIONENWECHSEL

BEST OF NEW GENERATION



95

BLANC DE NOIR BRUT NV
Weingut Familie Hansruedi Adank,
Graubünden

Ansprechendes, elegantes Bukett mit eleganter Zitrusfrucht. Zudem Apfel, Salzkaramell und hefig-toas-



tige Noten. Alles wunderbar harmonisch verpackt. Am Gaumen schönes Spiel zwischen frischer, saftiger Säure und dezenter Süsse. Hefezopf, Zitrus, grüner Apfel und wiederum karamellige Nuancen. Feinperliges Mousseux, langer, salzig anmutender Abgang.

adank-weine.ch, CHF 34,-

94

TERRAFERMA 2020

Zündel Azienda Agricola, Tessin
 Kühle, dunkelbeerig-würzige Nase, Holundersaft, Cassis, Piment und Zimt, dazu florale und ätherische Nuancen, komplex und eigenständig. Am Gaumen ebenfalls kühl wirkend, sehr elegant, wiederum Holundernoten. Präzises aber reifes Tannin. Endet lang. Sicheres Potenzial.

zuendel.ch, ca. CHF 45,-

93

ALTESSE NATURE 2020

Henri Cruchon, Waadt

Altessa ohne jedwede Behandlungsmittel. In der Nase Noten von Aprikose, Bitterorange, Rhabarber, kräutrige Nuancen sowie dezente Birne. Am Gaumen angenehm weich mit eher zurückhaltender, reifer Säure. Schöne Intensität. Langer Nachhall mit pfeffrigem Eindruck.

henricruchon.com, CHF 22,-



93

MARCHANDES FÉCHY

GRAND CRU 2021

Paccot - Domaine La Colombe,
Waadt

Eigenständige, komplexe Nase mit Noten von Lindenblüte, reifen Zitrusfrüchten sowie Nuancen von nassem Stein, im Hintergrund helle Steinfrüchte, reifes Obst, Buttergebäck. Am Gaumen weich im Ansatz, jedoch mit einem ausbalancierenden Säurenerv ausgestattet. Zeigt Noten von





reifem Apfel sowie einen gewissen Grip. Endet lang und mineralisch-frisch. **lacolombe.ch, CHF 22,-**

93

PINOT NOIR ROSENAU SPISSEN 2021

Weinbau Ottiger, Luzern

Intensive, dunkelfruchtige Nase mit Noten von Kirschen, dunklen Beeren, dazu rauchige Anklänge, etwas Tabak und dunkle Gewürze. Am Gaumen angenehm frisch und elegant mit kräutrigen und wiederum dunkelfruchtigen Noten. Endet lang und saftig.

weinbauottiger.ch, CHF 36,-



ausbalanciert mit mittlerer Breite und vifem Säurenerv. Im Ansatz leicht prickelnd. Langer, passender Nachhall mit mineralischem Eindruck.

weinbauottiger.ch, CHF 19,-

90

L'INITIÉ NATURE 2021

Henri Cruchon, Waadt

Chasselas ohne jedwede Behandlungsmittel. Braucht Luft. Öffnet sich hin zu Noten von reifen Zitrusfrüchten, Kräutern, und blumigem Pfeffer, mineralische Nuancen. Am Gaumen angenehm ausbalanciert mit wiederum pfeffrigen Noten, schönem Säurenerv und passender Länge. **henricruchon.com**

ca. CHF 20,-



91

ALBALUCE 2019

Zündel Azienda Agricola, Tessin

Betont kräutrig in der Nase, Noten von Zitronenzeste, Obst, dezent würzig. Am Gaumen eher schlank mit präsenter Säure, wiederum kräutrigen Noten. Zeigt einen anmimerenden Grip im langen Nachhall. **zuendel.ch, ca. CHF 36,-**



DE FACTO 2022

Paccot – Domaine La Colombe, Waadt

Betont zitrische Nase, hefige Anklänge, etwas Lindenblüten. Am Gaumen sehr fein und schlank mit feiner Perlage, Anklängen von reifem Apfel, endet frisch und mit schöner Saftigkeit.

lacolombe.ch, CHF 18,-

90

RIESLING-SILVANER ROSENAU 2022

Weinbau Ottiger, Luzern

Zitrusnoten, grüner Apfel, Nuancen von weissen Blüten, dezente Muskataromatik. Am Gaumen schön

91



ASPERGES, AGNEAU, MORILLES ET CHOCOLAT

De jolis accords avec des crus helvétiques

Pour ces mets printaniers, et en hommage au terroir viticole suisse, nous avons tendu le micro à Brigitte Turin, une fringante retraitée, passionnée de vins, qui fut à l'origine de la Cuvée Genève Ville du Goût. Elle vous propose une sélection de nectars de différents vignobles réputés qu'elle a tous dégustés.

M. M.



ASPERGES

L'asperge fait le bonheur des gourmands. Du moins, de ceux qui l'aiment car son amertume peut rebuter certains, surtout en début de saison. À peine le printemps arrivé, elle est magnifiée par les chefs qui la mettent à leur carte pour ceux qui en sont friands. Les Alsaciens la servent volontiers avec une tranche de jambon, une bonne mayonnaise,

et la marient souvent avec un bon Riesling du pays. En Valais, un bon verre de Johannisberg est aussi de mise. Brigitte Turin préconise de sortir quelque peu des sentiers battus. Voici ses propositions.

Genève

– Muscat sec de chez Mermoud à Bernex/
Lully

– Kerner du Domaine de Champigny à Satigny
– Chenin Blanc du Domaine des Lolliets à Soral
– Persan de la Cave Les Crêtets à Peissy

Valais

– Humagne Blanche de la Cave du Bonheur à Fully
– Dôle de Marie-Thérèse Chappaz à Fully*

Vully

– Traminer du Petit Château à Môtier

Schaffhouse

– Riesling Sylvaner de chez Aagne Weingut à Hallau

Zurich

– Räuschling de Lüthi Weinbau à Männedorf*



AGNEAU

Que l'on opte pour le gigot, pour une épaule, ou encore un navarin, et quels que soient les modes de cuisson, la viande d'agneau affiche des saveurs maquées qui appellent un vin avec du corps. Là encore, les vignobles helvétiques ont de quoi satisfaire vos papilles.

Valais

- Humagne Rouge de la Cave Caloz à Miège
- Syrah de Thierry Constantin au Pont de la Morge

Genève

- Gamaret du Clos des Pins à Dardagny*
- Gamay Noir du Domaine Grand'Cour à Peissy*

Tessin

- Tributo, Merlot fût de la Cantina Settemaggio à Monte Carasso





MORILLES

L'herbe se met à pousser. Les arbres se parent de vert. Il est temps de partir, panier sous le bras, en quête de ce divin champignon si prisé. Les gros spécimens se farcissent à l'envi. Les plus petits parfumeront une sauce avec finesse. À noter que la morille séchée affiche un arôme plus intense. Voici de quoi sublimer ce délice des sous-bois.

Genève

– Gamay du Domaine de la Vigne Blanche à Coligny

Grisons

– Pinot Noir cuve de Wegelin à Malans*

Zurich

– Fumé, Chardonnay & Räuschling barrique de chez Besson-Strasser à Laufen-Uhwiesen

CHOCOLAT

L'œuf ou le lapin en chocolat ponctuent souvent le repas de Pâques. On les associe à différents crus si le chocolat est au lait ou noir.

Avec le chocolat au lait

Genève

– Viognier du Domaine Les Hutins à Dardagny*

Vaud

– Altesse Nature du Domaine Henri Cruchon à Echichens*
– La Colombe grise (Pinot Gris) du Domaine La Colombe à Féchy*

Avec le chocolat noir

Vully

– Pinot Noir de Mur du Cru de l'Hôpital à Môtier*

Genève

– Point Final I de Jean-Michel Nouvelle à Satigny



PLUS D'INFO:
www.vinsuis.ch



* La Mémoire des Vins Suisses

Tous les domaines marqués d'un astérisque sont membres de la Mémoire des Vins Suisses.

La Mémoire est composée de vigneronnes et vigneronns exceptionnels de tout le pays. Avec leur large gamme de vins, ils représentent parfaitement la grande diversité et la haute qualité de la viticulture suisse.

Actuellement, la Mémoire regroupe 57 productrices et producteurs de vin de toutes les six régions viticoles. Ils sont 15 en Valais, 10 dans le canton de Vaud, 3 à Genève, 6 dans la région des Trois-Lacs, 15 en Suisse alémanique et 8 au Tessin.

DES TRÉSORS À DÉGUSTER

Envie de goûter et, pourquoi pas, de

mettre quelques-unes de ces pépites à votre carte? La Mémoire convie les œnophiles à une dégustation exceptionnelle des 57 crus de ces vigneronns, constituée de millésimes remontant à plus de dix ans, en partie épuisés depuis longtemps.

Le but de cette dégustation est de faire connaître le potentiel de garde souvent méconnu et la noblesse des grands vins suisses.

Une occasion rare à ne pas manquer.

Vendredi 21 avril 2023, 15h-19h

**LAC Lugano, Piazza Bernardino Luini 6,
6900 Lugano**

Prix: CHF 30.-

www.memoire.wine/fr/home/



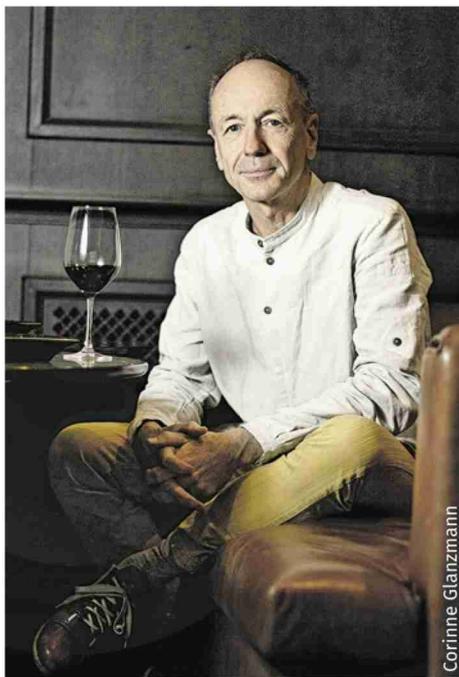
© Siffert/weinweltfoto.ch



Weinlese

Kostproben

Marsannay liegt ganz im Norden der Côte d'Or und ist mehrheitlich bekannt für Rotwein. Sylvain Pataille kann auch Weiss: Ob Chardonnay oder Aligoté, glockenklar sind beide. Rot brilliert die vollmundige Cuvée Saint-Urbain von Jean Fournier. Weiter südlich, in der Côte Chalonnaise, liegt Mercurey. David Duband, bekannt für seine Gewächse aus der Côte de Nuits, betreibt hier die Domaine Mia. Seine Village-Abfüllung Les Caudroyes 2019 ist purer Pinot-Spass.



Corinne Glanzmann

Auf die Pirsch!

Ein Pulsmesser der Weinbranche ist Liv-ex. Auf dieser digitalen Plattform verschieben mehrere Hundert Händler weltweit Exklusives. Die Auswertung 2022 zeigt: Keine Weinregion erzielt höhere Preise als das Burgund. Innerhalb der Top 100, was den Markenwert betrifft, wuchs die Anzahl Domaines aus diesem Gebiet auf 39, dies sind sechs mehr als im Vorjahr, und innerhalb der Top Ten belegen sie gar sieben Plätze: Leroy, Arnoux-Lachaux, Leflaive, Armand Rousseau, Prieuré Roche, Romanée-Conti, Jacques-Frédéric Mugnier. Die höchsten durchschnittlichen Flaschenpreise erzielten 2022 die Domaine de la Romanée Conti (Fr. 7186.-) und die Domaine d'Auvenay (Fr. 6978.-), gefolgt von Château Pétrus (Fr. 3387.-) und Screaming Eagle (Fr. 2271.-). Angebot und Nachfrage bestimmen das Spiel. Das Angebot an

Burgundern ist natürlicherweise knapp. Im Herzstück der Weinproduktion, der Côte d'Or, reiht sich von Norden nach Süden Dorf an Dorf, mittendrin liegt die Stadt Beaune, die den nördlichen vom südlichen Teil trennt. Das nördlichere Gebiet heisst Côte de Nuits, wo auf 1800 Hektaren Anbaufläche der Schwerpunkt auf Pinot noir liegt, das südlichere Gebiet nennt sich Côte de Beaune. Hier wendet man sich auf den 3900 Hektaren stärker dem Chardonnay zu. Diese Flächen nehmen sich gemessen am Bordelais, an Kalifornien oder an der Rioja vergleichsweise bescheiden aus, begehrt gehts aber nicht.

Abseits ikonografischer Gewächse bietet das Burgund trotz der Hausse nach wie vor Preiswertes.

Das Burgund ist einfach und kompliziert zugleich. Einfach, weil hier vor allem zwei Typen gekeltert werden, ein Weisser aus Chardonnay und ein Roter

aus Pinot noir. Kompliziert, weil die Weine nicht nach den Sorten bezeichnet werden, sondern nach der Lage, aus der die Trauben stammen. Und dabei kommt ein verästeltes System ins Spiel, es basiert auf dem 1936 eingeführten AOC-System. Grob wird in der Côte d'Or zwischen vier Qualitätsstufen unterschieden: regional, kommunal, Premier Cru, Grand Cru. Auf der Hälfte der 30 000 Hektaren, die das Weinburgund ausmachen, kommt die regionale Bezeichnung Bourgogne AOP zum Tragen. Abseits der eingangs erwähnten ikonografischen Gewächse bietet das Burgund trotz der Hausse nach wie vor Preiswertes, fündig wird man am ehesten an den Rändern.



Chardonnay mit Schmelz
Marsannay 2020
Sylvain Pataille, Marsannay
75 cl – Fr. 48.-,
Gerstl, Spreitenbach



Fleischig und fruchtig
Mercurey Les Caudroyes
2019. Domaine Mia,
Nuits-Saint-Georges. 75 cl –
Fr. 40.50 Siebe Dupf, Liestal



Pinot noir mit Stoff
Marsannay Cuvée Saint-
Urbain 2019. Jean Fournier,
Marsannay. 75 cl – Fr. 30.50
CAVE SA, Gland

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

stefankellerpartner.com



«Laura hat die Vision», weiss Vater Paccot

«Evolution ohne Revolution» in Féchy VD: Die Winzerin Laura Paccot setzt auf Holzfässer und Naturweine.

2023-03-23, Text: Knut Schwander | Fotos: Catherine Gailloud

Eine gute Adresse. Das friedliche Dorf Féchy, mitten in den Rebhängen der La Côte, besteht aus eleganten Herrenhäusern, soliden Gebäuden aus mehreren Jahrhunderten und einer Auberge. Ein Schmuckstück ist auch die Domaine La Colombe der Familie Paccot. «Mein Grossvater kaufte dieses Haus so um 1900 herum», sagt Raymond Paccot, der Winzer, welcher diese Weine zu ihrem heutigen Ruhm begleitet hat. Die vielen Plaketten an der Türe beweisen es: Das Emblem der Mémoire de Vins Suisses, eine Vereinigung von 57 aussergewöhnlichen Schweizer Winzern; und die Tafel «Ikone des Schweizer Weins» von GaultMillau. Sie bekräftigen es: Hier ist man an einer guten Adresse. Grosses Bild oben: Laura Paccot mit ihrem Vater Raymond Paccot.

Vom Vater zur Tochter. Das Weingut hat soeben die Hand gewechselt, Anfang dieses Jahres hat Raymond Paccot die Verantwortung seiner Tochter Laura übergeben, der jüngsten von drei Schwestern, welche bereits seit über fünf Jahren mit ihm zusammenarbeitet. «Ich habe ihr die Liebe zum Handwerk vererbt und soviel Wissen wie möglich weitergegeben, dass sie abheben kann... wie la colombe, die Taube», sagt der 70-jährige Vater. Und meint schmunzelnd, er könne sich jetzt zurückziehen, weil der Betrieb gut aufgestellt sei für die Zukunft. Trotzdem bleibt er hier und ist bereit, seine Tochter zu unterstützen, die frotzelt: «Ja, du kommst jetzt morgens ein bisschen später... erst um acht Uhr». Für einen Pensionierten ist das akzeptabel. Denn beiden ist klar: Es gibt viel zu überliefern, in der Welt des Weins geht nichts auf die Schnelle. Da sind die Reben, die kommerzielle Seite, die Leitung des Teams (neun Vollzeitangestellte plus Saisoniers für Ernte und Laubarbeit) und die Ausbildung der Lehrlinge. «Es ist komplex, aber glücklicherweise verstehen wir uns gut», sagen Vater und Tochter, ein offensichtlich perfektes Duo.

Eine junge Familie. Laura, die fröhliche Dreissigjährige, hat die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) mit einem Diplom abgeschlossen. Als Winzerin bildete sie sich zuerst in Südafrika und danach in der Schweiz weiter, bei Monika und Daniel Marugg in Fläsch GR und bei Denis Mercier in Sierre. Sie ist zudem Mutter von zwei kleinen, ein- und vierjährigen Töchtern. Wenn Raymond nicht in den Reben oder im Keller arbeitet, ist er mit seinen zwei Enkelinnen zusammen. «Das macht mir riesig Freude», sagt er - aber manchmal müsse er bewusst in die Reben, damit auch Laura Zeit mit ihren Mädchen Jeanne und Apolline verbringen könne. Die junge Familie zieht jetzt ins Elternhaus in Féchy. Aber wann immer die Kinder können, begleiten sie ihren Vater Nael nach Pompaples VD, wo er als Landwirt und Züchter von Milchkühen tätig ist. «In ihrem Alter ist das ‚Schöppelen‘ von kleinen Kälbchen halt weit lustiger als die Reben», lacht Laura. Mit ihren zwei unterschiedlichen Berufen hätten sie die grosse Chance, sich einem früheren Ideal anzunähern: «Zwei Güter, die möglichst autonom sind, mit eigenem Holz für die Heizung, mit Landwirtschaftsflächen zum sich ernähren, mit Tieren für die Milch, das Fleisch und für natürlichen Dünger. Und mit Rebhängen für den Wein», fasst Raymond Paccot zusammen. Als Laura und ihre Schwestern Chloé und Marion noch Kinder waren, halfen sie ihren Eltern gerne bei der Arbeit. «Vor allem das Abfüllen der Flaschen liebten wir», erinnert sich Laura. «Aber ich hatte nie das Ziel, dass sie das Weingut übernehmen müssen», betont der Vater.



Wertvolles Erbe. So ist es bei den Paccots: Die Kinder wollen nicht übernehmen und die Eltern sind so weise, keinen Druck auszuüben... und am Ende geht der Übergang völlig natürlich vor sich. «Schon mein Vater wollte zuerst nicht und kam dann aufs Gut zurück», erzählt Raymond Paccot. Ihn selber habe sein Vater gedrängt, etwas ausserhalb der Reben zu lernen. So begann er zuerst ein Studium, das ihm aber nicht behagte. Daher entschied er sich für eine Ausbildung in Landwirtschaft und Rebbau und schätzte diese Arbeit. Aber erst, als der Vater den Verkauf der Domaine überlegte, habe es bei ihm Klick gemacht. Bei Laura kam dieser Klick in der Hotelfachschule. «Eigentlich sah ich mich eher in der Gastronomie. Erst in den Weinkursen und den Degustationen realisierte ich, wie wertvoll mein familiäres Erbe ist. Da begann bei mir eine andere Sicht der Dinge», erzählt sie.

Mutter Violaine wacht übers Büro. Für die junge Laura war der Obstgarten ihr Lieblingsplatz. «Wir spielten im hohen Gras zwischen den Kirschen- und Apfelbäumen. Aber immer wieder gingen meine Schwestern und ich zu Jason in den Keller. Er zeigte uns viel, das begeisterte uns». Inzwischen ist Jason seit 22 Jahren im Haus. Er wurde Kellermeister und damit einer der Eckpfeiler des Familienweinguts, das funktioniert wie eine Familie. Mit Violaine, der Mutter von Laura, die seit Jahren über das Büro wacht. «Sie wirkt im Stillen, aber unbeugsam, ihr verdankt das Unternehmen sehr viel». Auch sie stammt - wie könnte es im Land der Reben anders sein - aus einer Winzerfamilie und ist in Bougy aufgewachsen. In einer so gut eingespielten Welt fragt man sich natürlich, was sich mit Laura an der Spitze verändern könnte? «Es ist eine Evolution, eine Weiterentwicklung, nicht eine Revolution», sind sich Tochter und Vater einig. Unter den verschiedenen Projekten findet sich auch die geplante Vergrößerung des Kellers von Grossvater Roger aus dem Jahr 1961, mit dem Wunsch, die gesamte Produktion an einem Ort zu vereinen.

Blick in die Zukunft. Der Generationenwechsel bei den Paccot zeigt sich vor allem an einer anderen Sicht auf den Wein. «Laura hat die Vision von noch feineren Weinen. Sie setzt auf Lagen, die ihr Terroir und ihr Klima widerspiegeln», sagt Raymond. Genauso setzt sie auf Bio und ergänzt die Palette mit Naturweinen. Sie möchte weg von den Inox- und Betontanks, zurück zum Holzfass. «Ein guter Wein kann unvollkommen sein. Aber er soll klingen, soll ausgewogen sein, soll Emotionen wecken», sagt sie. Aus diesem Grund will die junge Winzerin künftig auch mehr Flaschen lagern und altern lassen, bis dass der Jahrgang wirklich auf seinem Höhepunkt ist. «Diese Lagerung müssen wir übernehmen, viele unserer Kunden haben nicht die geeigneten Keller dafür». Dies trifft wohl kaum auf das Hôtel de Ville de Crissier zu, das die Weine der Domaine La Colombe seit vierzig Jahren anbietet. Ein grosses Plakat des Malers Walter Mafli im Verkaufslokal der La Colombe zeigt einen Wein der Domäne mit dem Slogan: «Bayels, le Féchy à Frédy.» Frédy Girardet ist dabei als «vigneron d'honneur» vermerkt. Diese Werbung wurde einst vom Waadtländer Staatsrat bestellt - als Ehrung für jenen Mann, den GaultMillau als «Jahrhundertkoch» erkannte. Keine Frage, dass Girardet zum grossen Fest in Crissier eingeladen ist, mit welchem die Familie Paccot die Übergabe von Raymond an Laura feiern wird.

>> www.lacolombe.ch