



CONFRÉRIE
DU GUILLON

FONDEE EN 1954

LES VIGNOBLES
&
LES VINS VAUDOIS

PRIX
DU CHÂTEAU DE
CHÂTAGNERÉAZ
2006

VINEA - SIERRE
SAMSTAG, 2. SEPTEMBER 2006



Fotos der Veranstaltung
verfügbar bei:
info@photo-genic.ch

Pressemitteilung

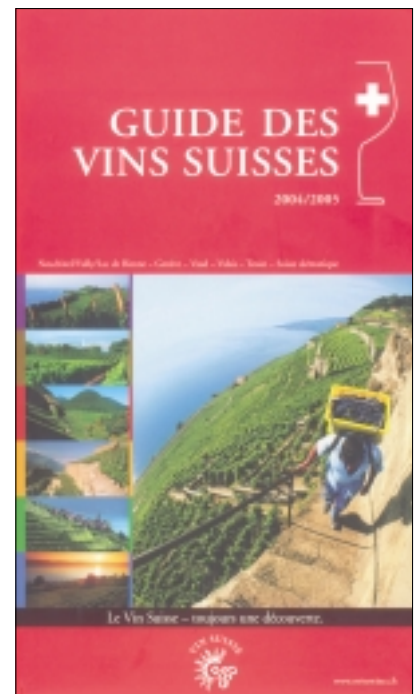
Der «Prix du Château de Châtagneréaz 2006» der Confrérie du Guillon geht an die Autoren des «GUIDE DES VINS SUISSES»

Im Rahmen der VINEA wurde auf Château Mercier in Sierre der «Prix du Château de Châtagneréaz» vergeben, in Anwesenheit zahlreicher Vertreter der in- und ausländischen Presse. Der mit Fr. 5000.– dotierte Preis wird alle zwei Jahre verliehen und ehrt den Autor oder die Autorin eines Werks, das sich dem Rebbau oder dem Wein widmet.

Vor der Verkündigung der Preisträger waren die Gäste zu einer Vertikalprobe eingeladen, die das Potenzial des Waadtländer Chasselas anhand von acht ausgewählten Jahrgängen des «Château de Châtagneréaz – Mont-sur-Rolle AOC – Grand Cru» von 1990 bis 2005 aufzeigte, einer ebenso interessanten wie seltenen Degustation.

In seiner Laudatio unterstrich Gérard Tschopp, Direktor von Radio Suisse Romande und Präsident der Jury, die Bedeutung des *Guide des vins suisses*, der durch die Verleihung des «Prix du Château de Châtagneréaz» bestätigt wird. Im Jahr 2004 erschienen, stellt dieser Guide als erster den Weinfreunden eine einzigartige Auswahl von Produzenten und ihrer Weine vor und liefert zugleich eine Menge von Informationen über unsere Weinbaugebiete, unsere Appellationen, unsere Rebsorten und die ökonomischen Strukturen unseres Weinbaus.

Der Preis geht an den Autor und die Autorin des *Guide des vins suisses 2004/2005*, Paul Vetter und Eva Zwahlen, die sich zusammengetan haben, um eine französische und eine deutsche Ausgabe zu realisieren. Die Auszeichnung belohnt das Engagement und die Kompetenz der beiden Journalisten, die in ihrer Arbeit keine Mühe gescheut haben. Noch eine gute Nachricht zum Schluss: Eine aktualisierte Ausgabe, der *Guide des vins suisses 2006/2007*, ist in Vorbereitung.





Die Ehrenmeldung des
«Prix du Château de Châtagneréaz» geht an
Patricia Briel
für ihre Beiträge in *Le Temps*

Die Journalistin der Genfer Tageszeitung *Le Temps* hat sich auf das Thema Wein spezialisiert. In Anerkennung ihrer journalistischen Begabung, ihrer Kenntnis von Reben und Wein ebenso wie für die Unabhängigkeit ihres Urteils hat die Jury des «Prix du Château de Châtagneréaz» ihr für ihre Beiträge und ihre redaktionelle Arbeit eine Ehrenmeldung in der Höhe von Fr. 2000.– zuerkannt.



Sperrfrist Samstag, 2. September 2006, 11 Uhr



Paul Vetter

wurde 1955 in Sierre geboren. Er besuchte das Lehrerseminar, liess sich danach zum Journalisten ausbilden und schloss 1991 mit dem «Diplôme du centre romand de formation des journalistes» in Lausanne ab. Während acht Jahren war er Chefredaktor einer pädagogischen Zeitschrift, seit 1998 arbeitet er für Fachmedien wie *Plaisirs Gastronomie et Tourisme*, *Wine-City.ch*, *Journal de Sierre*, *Journal Univerre*. Regelmässig oder sporadisch schreibt er für zahlreiche Zeitungen und Zeitschriften wie *Le journal vinicole suisse*, *Le Nouvelliste*, *La Vie à Crans-Montana*, *Sixième Dimension*...

Redaktionelle Arbeiten für verschiedene Akteure der Walliser und Westschweizer Weinwelt, darunter *Interprofession de la vigne et du vin en Valais*. Pressedienst und verschiedene Auftritte in Verbindung mit Wein und/oder Gastronomie. Zu Veters Mandaten gehört auch die Koordination und Repräsentation der «Charte Grain Noble ConfidenCiel», eines Zusammenschlusses von Produzenten, die sich für die Promotion der grossen edelsüssen Walliser Weine in der Schweiz und im Ausland einsetzt.

Eva Zwahlen

wurde 1961 in Zofingen geboren. Sie studierte an der Universität Zürich Geschichte und Literatur und schloss mit dem Lizentiat ab. Reisen in den Nahen Osten und in zahlreiche Weingegenden. Drei Jahre Redakteurin bei *Vinum*, vier Jahre bei der *Schweizer Weinzeitung* und beim *Ami du Vin*. Arbeitet heute als freie Journalistin und Übersetzerin, Spezialgebiet Wein, für *Marmite*, *Le Guillon*, *Alles über Wein*, *Basler Zeitung* u. a.

Patricia Briel

wurde 1965 in Fribourg geboren. Nach dem Lizentiat in Politikwissenschaft an der Universität Lausanne machte sie das Diplôme d'études supérieures en Relations Internationales des Institut Universitaire des Hautes Etudes Internationales in Genf. Zur Abrundung ihrer Ausbildung besucht sie die Kurse der Ecole du Vin in Changins, um das Sommelierdiplom zu erhalten. War Volontärin bei *La Suisse*, dann bei *24 Heures*, arbeitete danach als Journalistin beim *Journal de Genève*, heute im Gesellschaftsbund der Genfer Tageszeitung *Le Temps* als Spezialistin für religiöse Themen und Wein.

Sie ist Autorin zahlreicher Werke wie *A dire vrai. Entretiens avec M^{gr} Bernard Genoud*, *Regards sur 2000 ans de christianisme* u. v. a.



Confrérie du Guillon « Prix du Château de Châtagneréaz »

Werke auszeichnen, die dem Rebbau und dem Wein gewidmet sind

Im Jahr 2000 hat die Confrérie du Guillon den «Prix du Château de Châtagneréaz» initiiert. Dessen Ziel ist es, den Autor oder die Autorin einer Publikation oder Sendung zu ehren, die sich dem Rebbau oder dem Wein widmet – sei dies in einer Zeitung oder Zeitschrift, am Radio, im Fernsehen, Kino, in den Neuen Medien, sei's als wissenschaftliches oder literarisches Werk oder als Fotoreportage. In Frage kommen Werke in französischer, italienischer und deutscher Sprache, die im Zeitraum von zwei Jahren vor der Preisvergabe in der Schweiz herausgegeben oder gesendet wurden. Ausgeschlossen sind Fachpublikationen und Werbung. Die Werke können von den Autorinnen und Autoren selbst, von Dritten oder von Mitgliedern der Jury eingereicht werden, es ist jedoch nicht notwendig, offiziell zu kandidieren. Die Jury ist unabhängig und behält sich das Recht vor, die Werke ihrer Wahl auszuzeichnen.

Der Preis von Fr. 5000.– wird alle zwei Jahre verliehen

Der «Prix du Château de Châtagneréaz» wird jedes zweite Jahr von der Confrérie du Guillon zuerkannt und ist von Schenk SA Rolle mit Fr. 5000.– dotiert; zusätzlich können ein oder zwei Ehrenmeldungen als Nahepreise in der Höhe von insgesamt Fr. 2500.– gesprochen werden.

Preisträger aus den verschiedensten Sparten

Im Gründungsjahr 2000 wurde der «Prix du Château de Châtagneréaz» der bekannten Regisseurin Jacqueline Veuve für ihren Film *Chronique vigneronne* zugesprochen, eine Ehrenmeldung ging an Pierre Thomas und Yves Jault für den «Guide des vignobles romands» in *24 Heures*.

Zwei Jahre später wurde Kurt Gibel für sein Buch *Weine degustieren – leicht und spielend* ausgezeichnet, das deutsch im Hallwag Verlag und später in französischer Ausgabe bei den Editions Pierre Favre erschienen ist. Die Ehrenmeldung 2002 ging an Thomas Vaterlaus für seine Artikel und Beiträge im Weinmagazin *Vinum*.

Im Jahr 2004 zeichnete die Jury den Sender TVRL aus, für Myriam Broggis Fernsehsendung *Le Fendant des Vaudois*, die Ehrenmeldung ging an Régis Colombo, den Fotografen des Bandes *Vignobles suisses* mit Texten von Pierre Thomas (Editions Pierre Favre).



Die Mitglieder der Jury

Gérard Tschopp, *Direktor des Radio de la Suisse Romande, Präsident*

Evelyn Kobelt, *Kommunikationsbeauftragte im Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement*

Philippe Mottaz, *Kommunikationsberater*

François Murisier, *Chef der Abteilung Rebbau und Önologie der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Changins*

Marcel Schwander, *Journalist*

Christophe von Ritter, *Direktor des Club DIVO*

Michel Logoz, *Kanzler der Confrérie du Guillon und Sekretär*

Ausschreibung 2008

In Frage kommen Werke, die zwischen dem 1. Januar 2006 und dem 31. Dezember 2007 veröffentlicht oder gesendet wurden, bzw. werden. Sie müssen in drei Exemplaren eingereicht werden. Die Dauer audiovisueller Beiträge darf 90 Minuten nicht überschreiten (kürzende Schnitte sind erlaubt). Die Werke müssen bis zum 3. Januar 2008 bei folgender Adresse eingereicht werden: Sekretariat der Confrérie du Guillon, Maison de la Vigne et du Vin Vaudois, Chemin de la Vuachère 6, 1005 Lausanne.



La Confrérie du Guillon

Die Confrérie du Guillon wurde 1954 gegründet, mit dem Ziel, die Weine und Weinberge der Waadt zu fördern und zu bekannt zu machen. Heute hat sie rund viertausend Mitglieder, die grösstenteils in der Schweiz leben. Seit ihrer Gründung organisiert sie so genannte «ressats», wie man in der Waadt die Essen nennt, zu denen Bauern oder Winzer einladen, um die Ernte, bzw. die Lese zu feiern. Die Ressats der Confrérie sind deren spektakulärste Aktivität, sie werden im Schloss Chillon gefeiert, und zwar 14 Mal jährlich.

Ein Ressat beginnt mit der feierlichen Aufnahme neuer Mitglieder, es folgt ein Festessen, in dessen Verlauf die Weine und die Gänge mit Humor, Esprit und Fantasie vorgestellt und kommentiert werden.

Ausserdem versammeln sich die Mitglieder der Confrérie und deren Freunde zweimal jährlich in einem Waadtländer Weinberg zu den so genannten «Vier Stunden des Winzers» unter der Leitung eines Gouverneurs (gegenwärtig Philippe Gex, Winzer in Yvorne). Die Confrérie du Guillon besteht aus einem Kleinen Rat, der als Exekutive agiert, und einem Grossen Rat, der die Legislative bildet.

In Zusammenarbeit mit dem Office des Vins Vaudois gibt die Confrérie du Guillon die Wochenzeitschrift «Le Guillon» heraus, die in einer Auflage von 10000 Exemplaren auf Französisch und Deutsch erscheint.

In die Confrérie du Guillon kann jedermann aufgenommen werden, der sich für die Mitgliedschaft bewirbt und ein Mitglied sowie ein Ratsmitglied als Paten beibringt.

Château de Châtagneréaz Mont-sur-Rolle – Appellation d'origine contrôlée GRAND CRU

Ein Terroir, das in beispielhafte Weise das Potenzial
der Waadtländer Chasselas aufzeigt



Mit einer Fläche von 14 Hektaren gehört der Rebberg des Château de Châtagneréaz zu den grossen Weingütern der Waadt. Alte Dokumente belegen, dass er bereits im 10. Jahrhundert angelegt wurde. Von der Schlossterrasse aus sieht man das ganze Panorama des Genfersees von den Walliser bis zu den Savoyer Alpen. Die Domäne liegt im Westen der Appellation «Mont-sur-Rolle» auf einer Höhe von 450 m ü. M., auf schweren, tiefgründigen lehmigen Kalkböden, die ihrerseits auf einem Moränensockel ruhen. Die starke Neigung sorgt für eine ausgezeichnete Drainage des Bodens.

Das Château de Châtagneréaz verkörpert die grosse und edle Tradition des Chasselas als Rebsorte. Die Pflanzdichte ist mit 11 000 Rebstöcken pro Hektare hoch, die Reben werden kurz geschnitten und im Erziehungssystem Cordon Royat gehalten. Dieses System erlaubt eine rigore Ertragsbeschränkung in Form einer sommerlichen Grünernte auf 0,8 Liter pro Quadratmeter. Gelesen und gesöndert wird von Hand, das Lesegut wird schonend gepresst, der Most in Eichenholz im Schlosskeller vinifiziert. Er gärt bei einer Temperatur von 20-22 Grad, liegt auf der Feinhefe, macht den biologischen Säureabbau durch und wird gegen Ende des darauf folgenden Frühjahrs auf Flaschen gezogen.

Schon in seiner Jugend ist der Wein von Château de Châtagneréaz heiter und zugänglich, seine Statur und wahre Grösse enthüllt er aber erst im Laufe der Zeit. Während zahlreiche Chasselas ihre Stärke mit den Jahren verlieren, gewinnt der Château de Châtagneréaz nach ein, zwei Jahren Lagerung zusehends an Kraft. Je nach Jahrgang und Entwicklungsstadium zeigt er sich



von seiner fruchtig-floralen Seite, zeichnet sich durch Mineralität aus, fasziniert durch Komplexität und überzeugt dank seiner Konzentration und Aromenfülle als Speisebegleiter in der Spitzengastronomie.

Schenk, die Nr. 1 auf dem Schweizer Markt, ist in ganz Europa aktiv

Die 1893 im waadtländischen Rolle gegründete Firma Schenk hat ihre Aktivitäten rasch nach Frankreich, nach Spanien und Italien ausgedehnt, schliesslich auch nach Deutschland, in die Benelux-Staaten und Grossbritannien. Schenk ist als Importeur, Produzent und Weinhändler an allen Fronten präsent und hat sich zum Ziel gesetzt, seine Weine exklusiv bei ausgewählten Grossverteilern, Grossisten und im Fachhandel zu platzieren. Deswegen tritt Schenk bei den Konsumentinnen und Konsumenten nicht in erster Linie als Firma in Erscheinung, sondern in Form seiner einzelnen Weine und Weingüter.

Schenk besitzt Rebberge in Burgund (Henri de Villamont), fühlt aber seit seiner Gründung die Berufung als Produzent von Waadtländer und Walliser Weinen. Heute ist die Firma im Besitz so prestigeträchtiger Weingüter wie «Château de Châtagneréaz», «Château de Vinzel», «Domaine du Martheray», «Château Maison Blanche» sowie, über ihre Tochtergesellschaften, «Clos du Rocher» und «Cure d'Attalens» um nur ein paar Weinberge aus der Waadt zu nennen. Im Wallis sind die «Domaine du Mont d'Or», die Caves Saint-Pierre und Saint-Georges sowie die Société Maurice Gay zu erwähnen.

Die Firma Schenk kennt alle Aspekte der Weinkultur und Weinhandels und geniesst in all ihren Unternehmungen den Ruf höchster Qualität und grösster Kompetenz. In dieser Funktion steht Schenk sowohl den Produzenten wie den Handelskreisen nahe und unterstützt sie in der Wahl ihrer Entwicklungs- und Kommunikationstrategien.

Firmensitz von Schenk ist Rolle. Jean-Claude Vaucher leitet die Schenk-Gruppe, André Fuchs ist Direktor der Schenk SA, Chefönologe des Unternehmens ist Alain Gruaz.



SCHENK

LES EXPERTS DU VIN

www.schenk-wine.com

Château de Châtagneréaz, Analytische Vertikaldegustation

Beschreibung des Rebjahresverlaufs der vorgestellten Jahrgänge

2005 – ein grosses, ausgeglichenes Jahr

Wie die zwei vorhergehenden Jahre wurde auch 2005 während des ganzen Vegetationszyklus der Rebe durch Trockenheit geprägt. Von Januar bis September waren 25 Prozent weniger Niederschläge zu verzeichnen als im langjährigen Durchschnitt. Auch die Temperaturen lagen überdurchschnittlich hoch, und es gab 42 Hitzetage. (Ein Jahr gilt dann als heiss, wenn es mehr als 35 Tage mit einer Temperatur von über 25 Grad aufweist.) Auch die Sonnenscheindauer lag über dem Durchschnitt: Am Genfersee gab es 152 Sonnenstunden mehr als im langjährigen Mittel. Kurz, trotz einem gemässigten Sommer war 2005 deutlich trockener und wärmer als ein normales Jahr.

Die Reben trieben zwischen dem 12 und 18. April aus, also im selben Periode wie 2003 und 2002. Die hohen Temperaturen führten zu einer Reblüte unter optimalen Bedingungen um den 15. Juni. Der Fruchtansatz erwies sich als sehr gut. An der Côte war eine Grünernte im Sommer unumgänglich, da die Ernte überaus ertragreich zu werden versprach. In Lavaux wird 2005 als das Jahr des schrecklichen Hagels in Erinnerung bleiben, der die Ernte auf mehr als 200 Hektaren vollständig und hundertprozentig vernichtete.

Trotz einem Sommer, der zwar trocken war, aber nicht viel über dem Durchschnitt lag, was die Sonnenstunden betrifft, setzte der Farbumschlag schon um den 10. August ein, einige Tage früher als gewöhnlich. Ein aussergewöhnlicher September und Oktober liessen die Trauben unter optimalen Bedingungen reifen, im Wechsel von heissen Tagen und kühlen Nächten, also ideal für die Aromenentwicklung. Auf Château de Châtagneréaz wurde eine hervorragende, sehr gesunde Ernte mit schöner Säure gelesen.

2003 – das Ausnahmejahr

2003 wird als besonders trockenes, sonniges und heisses Jahr und als klimatische Ausnahmeerscheinung im Gedächtnis haften bleiben: als Jahr der heissen Hundstage und des Wassermangels. Das sind Bedingungen, wie die Rebe sie grundsätzlich liebt, auch wenn sie unter der Trockenheit ab und zu wirklich leiden musste.

Der Austrieb erfolgte um den 15. April, zu einem normalen Zeitpunkt, doch dank des mediterranen Frühlingswetters war die Reblüte schon am 9. Juni zu Ende und liess auf eine reiche Ernte hoffen. Man muss bis ins Jahr 1945 zurückgehen, um eine solche frühe Entwicklung zu finden. Der Farbumschlag setzte bereits um den 20. Juli ein. Wenn man mit den Aufzeichnungen der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Changins vergleicht, muss man wieder

bis 1952 und 1945 zurück blättern, um ein ähnlich frühes Datum zu finden. Die Lese begann Anfang September und endete schon am 25. September, dem frühesten Datum seit Menschengedenken. Selbst die grössten Jahrgänge wie 1945, 1947, 1959 oder 2000 kannten keine so frühe Lese. Und man musste mit der Lese beginnen, weil in den Hundstagen und wegen der Trockenheit die Apfelsäure in der Endphase der Reifung buchstäblich verbrannte, was zu besonders säurearmen Mosten führte. Ein in jeder Hinsicht aussergewöhnliches Jahr, die klimatischen Bedingungen waren ausserhalb aller bekannten Normen.

2001 – das Jahr der Wahrheit

Es regnete von Januar bis August. Dieses Jahr wurde geprägt durch aussergewöhnliche Niederschlagsmenge, sie lag volle 70 Prozent über dem langjährigen Jahresdurchschnitt. Von April bis August war sie mit 1999 und 1997 vergleichbar, also nicht ungewöhnlich, aber doch doppelt so hoch wie in grossen Jahren. Die Temperaturbilanz zeigt, dass Mai, Juli und August besonders heiss waren, der Temperaturdurchschnitt lag weit über dem langjährigen Mittelwert, wenn auch unter jenem des Jahres 2000. Es gab nicht weniger als 47 Hitzetage, eine Zahl, die als sehr hoch gilt. Damit war 2001 ein feuchtes, heisses und recht sonniges Jahr.

Diese Wetterbedingungen führten zu einem mittelfrühen Austrieb um den 18. April und einer Reblüte um den 20. Juni, die sich dank Hitze und Feuchtigkeit unter guten Voraussetzungen entwickeln konnte. Der Farbumschlag erfolgte mit einer kleinen Verspätung, doch waren die Beeren bereits sehr gross, sodass viele Trauben herausgeschnitten werden mussten. In diesem Teil des Vegetationszyklus lagen die Nerven der Winzer blank, denn der Pilzdruck liess nicht nach. Ein kalter, unfreundlicher September bremste den Reifeprozess, nicht aber das Gewicht der Beeren, das ständig zunahm. Die Lese begann um den 10. Oktober, und die aufmerksamen Winzer, die ihren Ertrag besonders rigoros limitiert hatten, brachten sehr schönes Lesegut ein. Ein Jahr der Wahrheit, was den Rang und die Professionalität des einzelnen Winzers betrifft.

1998 – das Jahr der Verrieselung und der Kontraste

Das Jahr 1998 wies etwas unterdurchschnittliche Niederschlagsmengen auf, die Temperatur war von Mai bis August erfreulich hoch: Man registrierte die hohe Zahl von 47 Hitzetagen. Doch nicht alles in diesem Jahr war so einfach.

Der Austrieb setzte nach einem milden März um den 12. April ein, konnte aber je nach Region bis zum 25. April dauern. In einigen besonders früh austreibenden Gegenden waren Frostschäden zu verzeichnen. Ein warmer Mai liess die Reben ihren Rückstand wettmachen und die ersten Reblüten öffneten sich schon um den 10. Juni. Doch die tiefen Nachttemperaturen Mitte Juni führten zu einem unregelmässigen Fruchtansatz und Ausfällen wegen Verrieselung. Die Julihitze trieb die Rebe rasch voran, und der Farbumschlag setzte zehn Tage früher ein als gewöhnlich. Ende August verzeichnete man dank der guten Witterungsbedingungen einen spektakulären Vorsprung im Reifegrad, wegen der Verrieselung war jedoch ein relativ bescheidener Ertrag zu erwarten. Ein unfreundlicher September bremste den im Vormonat konstatierten



ten Reifevorsprung ab. Das Lesegut erwies sich schliesslich als sehr gesund, teilweise aber durch Verrieselung in der Menge reduziert. Es hatte eine schöne Säure und wies um die 80 Oechslegrad auf.

1997 – das weiche, zarte Jahr

Das Wetter des Jahres 1997 wurde durch normale Niederschlagsmengen geprägt, die aber ungleich verteilt waren. Im Mai, Juni und Juli regnete es viel, im August und September sehr wenig. Die Temperaturbilanz war positiv, es gab aber nur 33 Hitzetage, was dem Durchschnitt eines klassischen Jahres entspricht.

Nach einem milden Frühlingsanfang erfolgte der Austrieb früh, nämlich schon um den 10. April. Ein freundlicher Maianfang beschleunigte das Wachstum der Reben und die Reblüte setzte am ganzen Genfersee um den 12. Juni ein. Das kühle und unfreundliche Wetter der zweiten Maihälfte bewirkte jedoch eine verzögerte Blüte insbesondere in Lagen mit ohnehin später Entwicklung. Der Farbumschlag kündigte sich termingerecht um den 15. August an. Doch die Weinberge zeigten sich in uneinheitlichen Entwicklungsstand, was den Behang und den Reifegrad betrifft. Ein besonders günstiges Septemberwetter förderte die Reifung des Leseguts, das sich mit Beeren von eher bescheidenem Gewicht und, wegen geringen Behangs sowie warmen Herbsttagen, mit einer niedrigen Säure präsentierte.

1994 – vor den Wassern gerettet

Dank einem sehr milden Winter erfolgte der erste Austrieb da und dort wie in grossen Jahren bereits ab dem 6. April. Doch ein brutale Rückkehr der Kälte liess Winzer und Knospen gleichermassen erzittern, ohne jedoch grosse Ausfälle zu verursachen. Der Mai war sehr warm und sehr nass (über 225 Prozent der normalen Niederschlagsmenge!). Nach einem sehr wechselhaften Frühling setzte die Reblüte unter optimalen Bedingungen um den 20. Juni ein, das heisst zum üblichen Zeitpunkt. Es folgte ein extrem heisser Sommer – Juli und August lagen im Temperaturmittel drei bis vier Grad über dem langjährigen Jahresdurchschnitt. Hitze, das heisst auch Gewitter und Hagel; keine Region der Waadt blieb davon verschont. Dennoch zeichnete sich eine reiche Lese ab, eine Grünernte war unumgänglich. Ende August zeigten sich die Parameter der künftigen Ernte äusserst viel versprechend, sie glichen jenen des Jahres 1992. Doch Anfang September kam die Dusche. Als ob sie es mit einander abgesprochen hätten, bremsten Kälte und Nässe die Zuckerbildung. Innerhalb von drei Wochen legten die Beeren bloss fünf anstatt fünfzehn Oechslegrad zu. Zum Glück zeigte der Himmel Ende September ein freundlicheres Gesicht und gab den Winzern die Chance, unter guten Bedingungen eine reiche, aber leider von Fäulnis befallene Ernte zu lesen, sodass eine strenge Sönderung nötig war. Das Sprichwort, der September sei für die Qualität verantwortlich, bewahrheitete sich 1994 in vollem Ausmass.

1992 – das Jahr der Ertragsbeschränkung

Am Schluss war das besonders kontrastreiche Jahr 1992 dem Chasselas günstig gesinnt. Nach einem kalten Winter war ein unregelmässiger Austrieb zu beobachten, der sich je nach Parzelle von 13. bis zum 20. April hinzog. Es folgte ein sehr freundlicher Mai mit Hitzetagen über 25 Grad, die die Reben schon um den 12. Juni blühen liessen – aber leider bei Regenwetter. Das unfreundliche Wetter dauerte bis Mitte Juli an und führte in den am weitesten fortgeschrittenen Parzellen zu Verrieselung. Ab dem 15. Juli wendete sich das Wetter zum Besseren, es herrschte ein Klima, wie man es eher aus Südfrankreich kennt als vom Genfersee: heiss und trocken. Die Rebstöcke waren im Grossen und Ganzen trotz örtlichem Auftreten von Verrieselung reichlich behangen. Viele Winzer dachten daran, wie wichtig die Ertragsbeschränkung für die Qualität ist, und führten eine rigorose Grünernte durch. Der Farbumschlag setzt aufgrund des kumulierten Effekts der Ertragsbeschränkung und des aussergewöhnlichen Klimas sehr früh ein, bereits am 6. August. Das Jahr versprach grandios zu werden. Leider setzte Anfang September Regen ein, der den Zuckeraufbau verzögerte. Anfang Oktober las man endlich eine sehr schöne Ernte mit guten Werten, die trotz der Nässe gesund geblieben war. Es fehlte ein schöner September, um Superlative zu erreichen, doch der Chasselas zog sich gut aus der Affäre.

1990 – das beste Jahr des Jahrzehnts

Ein grosses Jahr muss früh beginnen. Wie 1990, das nach dem mildesten Winter des Jahrhunderts die Reben schon Ende März austreiben liess. An den trockensten Orten zeigen sich die ersten grünen Spitzen sogar schon um den 20. März. Ein kalter und regnerischer April bremste die Vegetation, der trockene und warme Mai sorgte für eine Rebblüte, die schon am 6. Juni begann, was allerdings für unsere Region so früh nun auch wieder nicht ist. Der schöne Schwung wurde leider im Juni durch starke Niederschläge gebrochen. Die Blütezeit zog sich hin, viele Trauben verrieselten. Ein wunderbarer Juli schaffte es, diese Situation zum Besseren zu wenden, und der August galt bei Meteorologen als der heisseste seit 1947. Folgerichtigerweise setzte der Farbumschlag früh, schon in den ersten Augusttagen, ein. Doch mache Reben waren zu reich behangen, insbesondere jene, die spät blühten, während andere auf natürliche Weise, eben durch Verrieselung, erleichtert worden waren. Für echte Profis keine Frage: Man musste die Rebschere in die Hand nehmen und in den am reichsten tragenden Parzellen eine Grünernte vornehmen. Im September war das trockene, warme Wetter von der Bise begleitet, was die Konzentration und damit die Oechslegrade in die Höhe treibt. Die Lese begann in den ersten Oktobertagen. Man musste sich beeilen, weil es wieder zu regnen anfang und die noch nicht gelesenen Beeren der spät reifenden Parzellen sich mit Wasser voll laufen liessen, was der Konzentration Abbruch tat. Wieder ein hervorragendes klimatologisches Potenzial, wo aber die ganze Kunst des gewissenhaften Winzers gefragt war, um den Jahrgang so gut werden zu lassen, dass er den Erwartungen entsprach.



Château de Châtagneréaz, Analytische Vertikaldegustation

Degustationsnotizen

Château de Châtagneréaz 2005

Blass gelbe Farbe mit grauen, für jungen Chasselas typischen Reflexen. Der Wein zeigt ein bereits schön zugängliches, elegantes und feines, fruchtig-florales Bouquet – Linden- und Holunderblüten mit Zitrusnoten und subtilem Anis-Anklang. Am Gaumen reichhaltig und fett, von guter Struktur, im Abgang eine leichte Bitternote und ein angenehm salziger Touch. Dieser junge Chasselas zeigt dank seiner Balance von Reichhaltigkeit und Säure ein sehr schönes Lagerpotenzial.

Château de Châtagneréaz 2003

Helles Gold, breites Spektrum in der Nase: gekochte reife Früchte, Caramel, Bienenwachs, Mandeln sind typische Noten eines für sein Alter recht weit fortgeschrittenen Bouquets, das die überreife Seite des Jahrgangs gut widerspiegelt. Mineralische Noten und ein «brûlon» (Röstton), wie man sie sonst eher im Dezaley findet als in Mont-sur-Rolle, runden die komplexe olfaktorische Analyse ab. Am Gaumen ist der Wein kräftig, beinahe fett, dabei geschmeidig, weich und säurearm wie es das Ausnahmejahr mit sich brachte. Dieser sehr spezielle Wein erscheint schon heute sehr reif, doch aller Erfahrung nach entwickelt sich ein solcher Jahrgang am Anfang rasch, um dann während vieler Jahre sehr interessant zu bleiben.

Château de Châtagneréaz 2001

Gelb mit grauen Reflexen, expressives Bouquet von jungen Gäraromen, Noten von Lindenblüten, Honig, Aprikosen und Litschi. Am Gaumen ist der Wein recht komplex, von einer gewissen Korpulenz, mit einer schönen Bitternote im Abgang, der von einer jahrgangstypischen grünen Note begleitet wird. Für sein Alter erstaunlich frischer, jugendlicher Wein.

Château de Châtagneréaz 1998

Die goldgelbe Farbe bestätigt die subtilen, rassigen und komplexen Tertiäraromen, die man im Bouquet feststellt. Butter, Bienenwachs und Dörrfrüchte sind die Kennzeichen dieses rassigen, reifen Chasselas. Am Gaumen ist der Wein reichhaltig, breit und kräftig, fett und strukturiert zugleich und hat eine sanfte Bitternote. Dieser Jahrgang verkörpert die mineralische Seite der Appellation in idealer Weise.



Château de Châtagneréaz 1997

Helles, noch jugendliches Gold. In der Nase ein weites, elegantes Bouquet: ein Hauch von Zitrusaromen, Akazienblüten, und Mandeln, begleitet von reiferen Noten, die an Roggenbrot erinnern. Am Gaumen noch sehr frisch, gibt der Wein dank seiner niedrigen Säure einen Eindruck von Fett und Fülle. Geschmeidiger, besonders weicher Wein, der eine sehr gute Konsistenz und ein bemerkenswertes Gleichgewicht aufweist.

Château de Châtagneréaz 1994

Jugendliche Anmutung mit goldenen Reflexen. In der Nase gekochte reife Früchte, die an Ananas und Dörrfrüchte erinnern. Rund, breit und – trotz der Wechselfälle des Jahrgangs – recht gut strukturiert, zeigt er am Gaumen Caramelnoten, wie sie für einen reifen Wein typisch sind. Begleitet werden sie von einer schönen Mineralität und einem angenehm salzigen Touch.

Château de Châtagneréaz 1992

Noch frisches Goldgelb. Der erste Eindruck in der Nase noch verhalten, nicht sehr expressiv, ja verschlossen, mit Aromen, die an einen Riesling denken lassen. Nach Belüftung öffnet sich der Wein und erschliesst eine Aromenpalette, die reife Früchte verbindet mit Noten, die an frisch geschnittenes Gras erinnern. Am Gaumen ist der Wein fett, mächtig und breit, von einer bemerkenswerten Struktur, die trotz seiner 14 Jahre noch eine schöne Zukunft verspricht.

Château de Châtagneréaz 1990

Grossartiges Strohgelb mit goldenen Reflexen kündigt ein expressives, reifes Bouquet an: Akazien, Caramel, Roggenbrot Bienenwachs, ein Hauch von Anis. Dieser komplexe aromatische Ausdruck findet sich am Gaumen wieder, hier gebunden an eine mächtige, dichte, reichhaltige, fette Struktur, Kennzeichen grosser Jahrgänge. Aufgrund seines hohen Alters und einer leichten Überreife zeigt dieser Wein nicht mehr die charakteristischen Merkmale der Rebsorte, bietet dafür aber unvergleichliche Qualitäten als Speisebegleiter in der Spitzengastronomie.