

A photograph of a wine bottle wrapped in white paper. The paper has a repeating pattern of the 'Grand Cru' logo, which includes the text 'Grand Cru' and 'Vaudois L'EXCELLENCE DES TERROIRS'. The bottle is partially visible, showing a yellowish-green liquid. The background is white.

ERSTES GEWÄCHS

AUS DEM SEIDENPAPIER GEPACKT: DIE 12 WAADTLÄNDER PREMIERS GRANDS CRUS

Mit dem Jahrgang 2011 haben die Waadtländer eine neue Weinkategorie eingeführt: Premier Grand Cru. Ein Dutzend Chasselas aus drei Regionen wurde mit diesem prestigeträchtigen Begriff ausgezeichnet. Damit kommt eine Geschichte ins Rollen, die auch in anderen Gebieten für Diskussionsstoff sorgen wird.

Text: Stefan Keller



Auch die Geschichte des Weinguts und das Wissen der Winzer sind Kriterien für die Auszeichnung zum Premier Grand Cru. Mit jedem Jahrgang muss sie durch eine Kontrolle im Rebberg und erneute Degustation bestätigt werden.

- Es kommt Bewegung in die Qualitätspyramide der Waadt. Über dem Wildwuchs der Grand-Cru-Bezeichnungen steht seit diesem Jahr der Premier Grand Cru, eine präzise definierte und kontrollierte Angelegenheit. Über zwanzig Weine haben sich darum beworben, zwölf erhielten die Absolution, allerdings immer nur für ein Jahr. Voraussetzung für die Einreichung war eine Reihe von Produktionsparametern. Die degustative Einschätzung durch eine Expertenkommission setzte den Schlusspunkt. Dafür musste jeder Anwärter aus den vergangenen zehn Jahren fünf Jahrgänge einreichen.

Das Reglement sieht vor, dass nur die drei Hauptsorten der Waadt als Premier Grand Cru überhaupt in Frage kommen: Chasselas, Gamay und Pinot. Für sie gelten Mindestanforderungen bezüglich Alter der Reben (7 Jahre), Stockdichte (6000), Ertrag (Chasselas: 800 g/m²; Gamay und Pinot noir: 640 g/m²), Zuckergehalt (Chasselas: 75 Oe; Gamay: 80 Oe; Pinot noir 85 Oe), Handernte. Die Parzellen sind definiert und werden kontrolliert. Ein Verschnitt ist nicht zugelassen. So soll garantiert werden, dass das, was auf der Etikette steht, auch in der Flasche ist. Ausserdem muss es sich um einen lagerfähigen Wein von konstanter, hoher Qualität handeln, der über eine Geschichte verfügt.

Kritiker weisen darauf hin, dass das Reglement wenig ambitiös verfasst ist, dass beim Chasselas der kantonale Durchschnittsertrag in den letzten beiden Jahren nur wenig über 800 Gramm lag und dass bezüglich Zuckerwerten 79 beziehungsweise 75 Oechslegrade gemessen wurden.

Für die Premier-Grand-Cru-Flaschen sind keine vereinheitlichenden Merkmale vorgeschrieben. Die Werbung insinuiert, dass das Produkt in Seidenpapier verpackt ist. Das kann, muss aber nicht sein. Die einen wählen eine Waadtländer-, die andere eine Bordeaux-Flasche, die einen bieten 70cl, die andere 75cl an. Die einen verschliessen mit Kork, die andere mit Schraubverschluss. Und bei den Mitgliedern der Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux

dominiert das entsprechende Logo die Kapsel. Die erste Selektion, die nun im Verkauf ist, bietet sieben Gewächse aus der Côte, vier aus dem Chablais und eines aus dem Lavaux. Vier stammen aus dem Hause Hammel, drei aus dem Hause Schenk beziehungsweise Obrist. Nicht vertreten in diesem Chasselas-Reigen sind die Weine aus dem nördlichen Kantonsteil.

Schätzungsweise 220000 Flaschen Waadtländer Chasselas Premier Grand Cru stehen vom Jahrgang 2011 zum Kauf, dies entspricht etwa einem Prozent der gesamten Waadtländer Weissweinproduktion. Die grösste Menge (60000 Flaschen) steuert Château de Châtagneréaz bei, die kleinste Raymond Parmelin mit seinem Au Fosseau Collection Agénor (3220 Flaschen). Für die Anbieter bringt die Auszeichnung nebst Ruhm und Ehre auch zusätzlichen Ertrag. So steht beispielsweise Château de Malessert Grand Cru 2011 für Fr. 11.80 zum Verkauf, Château de Malessert 2011 Premier Grand Cru kostet hingegen Fr. 14.90. Beide Weine stammen aus derselben 15 Hektaren grossen Lage, die in ihrer Gesamtheit als Premier Grand Cru zugelassen wurde. Uvavins schied für den Jahrgang 2011 jedoch bloss zehn Prozent für den Premier Grand Cru aus. Es erstaunt, dass die Premier-Grand-Cru-Anbieter mit dem zusätzlichen Erlös keinen gemeinsamen Fonds speisen, der beispielsweise für gemeinsame Promotionen eingesetzt werden könnte.

Drei weitere Weine könnten mit der Ernte 2012 den Status eines Premier Grand Cru erreichen, darunter der Vinzel Château La Bâtie von Uvavins. Noch fehlt einiges, damit die Waadtländer Kategorie Premier Grand Cru auch wirklich repräsentativ ist: Gewächse aus den nördlichen Anbaugebieten, Rotweine generell und eine Präsenz der besten Selbstkelterer. Angestachelt wird der Waadtländer Wettstreit ums Prestige durch die Absicht der Dézaley-Produzenten, ab Jahrgang 2013 Dézaley als Grand Cru AOC zu etablieren. Sie glänzen bei den Premiers Grands Crus durch Abwesenheit.

2011 YVORNE L'OVAILLE 1584, PREMIER GRAND CRU

Hammel, Rolle
Südwestlich ausgerichteter Steilhang mit ausgesprochen steinigem Geröllboden aus Jurakalk, der 1584 nach Bergsturz gebildet wurde; Fläche: 2 ha; Anbau: 12 000 Stöcke im Gobelet-System; Ausbau in Tonamphoren
Besitzer: Familien Rolaz und Hammel

Mittleres Gelb. Verschlussenes Bouquet, nach Belüftung floral, mineralisch, Note von frischen Pflaumen. Enorm frischer, geschmeidiger Antrunk, knackige Beerigkeit, Schmelz im Mittelteil, reife Säurenote im sehr langen, zisierten, durch Mineralität geprägten Finale. Ein vibrierender, harmonischer Yvorne mit Potenzial.

18/20 trinken – 2018

2011 YVORNE CLOS DE LA GEORGE, PREMIER GRAND CRU

Clos de la George, Yvorne
Rhônegletschermoräne mit kalkhaltigem Kies; Fläche: 2,5 ha südliche



15 Jahre hats gedauert, von der allerersten Zusammenkunft des Comité Grand Cru Vaudois im Juni 1997 bis zur Ernennung der ersten 12 Waadtländer Premiers Grands Crus in diesem Jahr.

SHORT FACTS PREMIER GRAND CRU

ERSTER JAHRGANG 2011

ANZAHL WEINE 12

ANZAHL PRODUZENTEN 12

ANBAUGEBIET Waadtland

PRODUKTIONSFLÄCHE

27 Hektaren

FLASCHEN 220 000

ANTEIL AN WEISSWEINPRODUKTION WAADT 1 Prozent

WEINE La Côte: Château de Châtagneréaz, Domaine de Autecour, Domaine Es Cordelières, Château de Mont, Au Fosseau, Domaine de Fischer, Domaine de Malessert; Chablais: Clos du Châtelard, Clos de la George, L'Ovaille, L'Ovaille 1584; Lavaux: Château de Chardonne

PREISE Fr. 14.80 bis Fr. 25.–

INTERNET www.premiers-grands crus.ch

Steillage; Ausbau in grossen Eichenholzfässern; 12 000 Stöcke pro Hektare im Gobelet-Anbau
Besitzer: Familie Rolaz Thorens

Mittleres Gelb. Intensives Bouquet, Noten von Steinfrüchten, Aprikose, Feuersteinton. Weicher, mittelgewichtiger Antrunk, Lindenblüten, leicht kräuterig, straffer Mittelteil, warmes, gut strukturiertes Finale. Ein kräftiger, charaktervoller Yvorne, wird mit zunehmender Flaschenreife noch zulegen.

17/20 2013–2019

2011 YVORNE L'OVAILLE, PREMIER GRAND CRU
Domaine de l'Ovaille, Deladoey, Yvorne
«L'Ovaille» soll sich vom altfranzösischen Wort «orvaille» ableiten, was Unglück und Katastrophe bedeutet (damit wird auf den Bergsturz von 1584 Bezug genommen); 2,3 ha grosse Süd-südostlage, kompaktes, steiniges Geröll; Anbau im Gobelet-System; Ausbau in Eichenfässern mit

Temperaturregulierung
Besitzer: Frédéric und Philippe Deladoey
Mittleres Gelb. Verhaltene Bouquet, nach Belüftung mineralisch, Feuerstein, feine Würzigkeit. Am Gaumen mittlere Fülle, im Antrunk zarter Schmelz, im Mittelteil spürbare Bitternote gepaart mit Süsse, Hauch Kohlensäure, weich, auf etwas dominanter Bitternote endend und etwas leer. Ein interessanter Wein, dem es im Moment an Druck und Harmonie fehlt.

16/20 2013–2018

2011 VILLENEUVE LE CLOS BLANC, CLOS DU CHÂTELARD, PREMIER GRAND CRU
Hammel, Rolle
8-Hektaren-Lage, zu einem Viertel mit Chasselas bestockt; Boden geprägt durch Gletschermoräne; Stockdichte: 12 000; Erziehungssystem: Gobelet und Guyot; Ausbau in 8000- bis 10 000-Liter-Eichenfässern
Besitzer: Familien Rolaz und Hammel
Mittleres Gelb. Dezent, mineralisches Bouquet, floral, frisch. Am Gaumen

mittlere Dichte, tragende Säure, saftiger, beeriger Mittelteil, warmes und doch frisches, langes und geschmeidiges Finale. Ein ausdruckstarker Chasselas von dichter Struktur.

17/20 trinken –2020

2011 CHÂTEAU DE CHARDONNE, PREMIER GRAND CRU
Obrist, Vevey
Bernhard-Louis de Mural verkauft 1933 den Schlossreberg dem Hause Obrist, mit dem Recht, den Namen Château de Chardonne verwenden zu dürfen; 1,7 ha grosser Rebberg auf 520 bis 560 Metern; steiniger Boden, durch Moräne, Kalk und Sand geprägt; Anbau in Drahtanlagen, Ausbau in grossen Eichenholzfässern
Besitzer: Weingut Obrist
Helles Gelb, sichtbare Kohlensäure. Fruchtiges Bouquet, frisch, exotische Noten. Straff im Antrunk, feine Kohlensäure, im Mittelteil feine Bitternote, etwas streng, wenig Säure, leicht trocknend, geringer Druck im Finale, im Moment noch etwas fehlende Harmonie.

16/20 2013–2018

2011 DOMAINE ES CORDELIÈRES, PREMIER GRAND CRU
Domaine de Penloup, Tartegnin

3,3 ha grosser Rebberg, seit 1967 durch die Familie Graenicher bewirtschaftet; reine Chasselas-Lage mit 30-jährigen Reben auf schwerem, lehmig-kalkhaltigem Boden; Stockdichte: 7600; Reben im Guyot-System erzogen; Ausbau im Emailtank
Besitzer: Mundlerdu Martheray
Mittleres Gelb. Attraktives, vielschichtiges Bouquet, zarte Untertöne, Pfirsich, feinwürzig. Rassiger Antrunk, Schmelz, vitaler Mittelteil, feine Rosinennote, leichte Bitternote im mittellangen, etwas breiten, durch frische Säure geprägten Finale. Ein süffiger, zugleich gut strukturierter, charaktervoller Chasselas.

16/20 trinken –2015

2011 AU FOSSEAU COLLECTION AGÉONOR, PREMIER GRAND CRU
Domaine la Capitaine, Begnins



Überraschenderweise figuriert kein einziger Dézaley im Chasselas-Reigen der Premiers Grands Crus, ebenfalls nicht vertreten sind die Weine aus dem nördlichen Kantonsteil.

Besitzer und Produzent Reynald Parmelin widmet diesen Wein seinem Vorfahren Agénor Parmelin, der 1914 den Mont Blanc überflog, die Schweizer Luftwaffe begründete, die spätere Basis für die Swissair. Agénor Parmelin starb 1917 bei einem Flug mit einem Prototyp im Alter von 33 Jahren.

80 Jahre später liefert Raymond Parmelin für die Swiss einen Wein für die Business und First Class. Au Fosseau ist eine 0,3 ha grosse Hanglage, geprägt durch Geröll und Jurakalk; Anbau im Cordon-Sytsem, Ausbau in Betoneiern, seit 1994 biologischer Rebbau (zertifiziert mit Knospe) Mittleres Gelb. Verhaltenes Bouquet, nach Belüftung mineralische und florale Noten, attraktiv. Weicher und doch straffer Antrunk, reife Beerennoten, Hauch Rosinen, saftige Fruchtigkeit, tragende, reife Säure, geschmeidiges, langes Finale. Ein attraktiver, vielschichtiger Weisswein von grosser Klarheit.
17/20 trinken –2017

2011 BOUGY VILLARS DESSOUS, PREMIER GRAND CRU
Domaine de Fischer, Bougy
Chasselas aus einer 1 ha grossen Hanglage; kiesiger, lehmalkhaltiger Untergrund; Stockdichte: 7500; Anbau im Cordon-Royat-System; Ausbau in grossen Eichenholzfässern; produziert durch Hammel
Besitzer: Familie Ris-de Fischer
Mittleres Gelb. Offenes, entwickeltes Bouquet, mineralisch, zugleich viel Frucht, Aprikose. Weicher, eher breiter Antrunk, spürbare Bitternote im Mittelteil, sich auch ins Finale ziehend, streng wirkende Säure, etwas trocknender Nachhall. Ein kerniger Chasselas.
16/20 trinken –2015

2011 MONT-SUR-ROLLE, DOMAINE DE AUTECOUR, PREMIER GRAND CRU
Obrist, Vevey
1,4 ha grosse Lage auf sandig-steinigem Schwemmkegel; Stockdichte: 9000; Erziehungs-

system: Cordon Royat; Ausbau auf der Feinhefe in Eichenfässern mit BSA
Mittleres Gelb. Sehr offenes, attraktives Bouquet, reife Aromen, Lindenblüten, Mineralität. Geschmeidiger Antrunk, saftiger Mittelteil mit dezenter Säure, Honignote, im Finale zarte Kohlensäure, weich, schlank und auf leichten Bitternoten endend. Ein eleganter, harmonischer Chasselas.
17/20 trinken –2014

2011 MONT-SUR-ROLLE GRAND RÉSERVE, CHÂTEAU DE MONT, PREMIER GRAND CRU
Propriété Naef, Mont-sur-Rolle
1 ha grosse Südlage geprägt durch mittelschweren, schwach kieselhaltigen Schlickboden; Ausbau im Inoxtank
Seit 1911 in Besitz der Genfer Familie Naef
Mittleres Gelb. In der Nase leicht stechend, würzige Töne, erdig. Streng im Antrunk, breit, würzige Noten, im Mittelteil spürbare, weiche Süsse, mineralische

Nuancen, im Finale auch beerige Noten. Ein aromatischer Chasselas mit Ecken und Kanten.
15/20 trinken –2014

2011 CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ, PREMIER GRAND CRU
Château de Châtagnéréaz, Mont-sur-Rolle
Die zur Schenk-Gruppe gehörende Société de Châtagnéréaz erwarb 1945 das Gut von der Familie Frossard de Saugy; Jean-Michel Besuchet ist für den Betrieb verantwortlich
8 ha grosse Lage, eher schwerer Boden, durch steinige Grundmoräne geprägt; Stockdichte: 9000; Erziehungsform: Cordon Royat; temperaturkontrollierte Gärung und Ausbau auf der Feinhefe in grossen Eichenholzfässern mit BSA
Mittleres Gelb, feine Kohlensäure. Floral, feine Fruchtnoten, Mineralität, Hauch Honig. Im Antrunk Hauch Kohlensäure, weich, zugleich frische Säure, reife Fruchtsüsse, Agrumennote im Finale. Ein gut strukturierter, reich-

haltiger, warmer Chasselas mit Strahlkraft.

17/20 trinken –2016

2011 CHÂTEAU DE MALESSERT, PREMIER GRAND CRU
Château de Malessert, Féchy
In Besitz der Familie Saugy, seit vier Generationen von der Familie Dufour bewirtschaftet, gekellert und ausgebaut wird der Wein vor Ort von Rodrigo Banto und Fabian Coucet, beide Genossenschaft Uvavins
Trauben stammen aus einem definierten Bereich (10% der Gesamtfläche) der 15 ha grossen Lage
Mittleres Gelb. Verhalten, nach Belüftung mineralische Noten, dezent beeriges Aroma. Am Gaumen mittlere Fülle, weicher, fast etwas laktischer Antrunk, süssliche Spitze im Mittelteil und Finale, leichte Hefenote, angenehm trockenes, wenn auch leicht bitteres Finale. Ein charaktervoller La Côte mit Potenzial.
16/20 trinken –2015