

# Syrah & Co. mit Charakter

Die Chasselas der prestigereichen Appellationen Yvorne oder Aigle kennt und schätzt man auch in der Deutschschweiz. Deutlich weniger bekannt dagegen sind die Rotweine aus dem Chablais. Etwas, was sich angesichts ihrer Qualität schleunigst ändern sollte.

Eva Zwahlen

Fotos: Hans-Peter Siffert

Yvorne und Aigle, ja, das sind Produktionssorten, die man auch diesseits des Rheins als Berühmtheiten schätzt. Doch den Rest der Appellation Chablais, Villeneuve, Ollon und Bex, kennen viele nur vom Sticker aus dem Zug- oder Autofenster, auf der Durchreise ins Wallis. Tatsächlich ist das Chablais mit seinen rund 590 Hektaren Reben der Verbindungskorridor zwischen der spektakulären Weinlandschaft am Lac Léman und dem Wallis mit seiner Fülle von Rebsorten. Am Fuss der Waadtler Alpen gelegen und damit bereits deutlich alpin geprägt, profitiert das Chablais von ähnlich günstigen klimatischen Bedingungen wie der Nachbarkanton (viel Sonne, Föhn). Weist aber mehr Niederschlag auf als das Wallis mit seinem Steppenklima.

## Wenig bekannt

Das Chablais umfasst, vom Wallis aus rhoneabwärts gesehen, die fünf Produktionszonen Bex (1110 ha), Ollon (122 ha), Aigle (135 ha), Yvorne (1160 ha) und Villeneuve (63 ha). Alle auf dem rechten Rhoneufer gelegen. Die Böden des Chablais gehören zu den originellsten des Kantons: In Villeneuve, Yvorne und Aigle bestehen sie vorwiegend aus Geröll von Bergstürzen, sind tiefgründig und kiesig mit hohem Anteil von Kalksplittern, eingebettet in lehmigen Mergel. Die steilen, oft konvexen Hänge von Ollon und Bex dagegen sind wenig tiefgründig und werden von Gips, teilweise

von Flysch dominiert. Vor allem Bex hat sich dem Rotwein verschrieben; heute nehmen rote Sorten stolze 60% der Fläche ein.

Doch der Weisswein dominiert deutlich. Der Chasselas bleibt mit 63% der Fläche unangefochtener Leader im Chablais, gefolgt von den traditionellen Rotweinsorten Pinot noir (16,5%) und Gamay (fast 7%). 13,5% der Fläche sind weissen und roten Spezialitäten vorbehalten. Auf letztere wollten wir uns diesmal konzentrieren. Und zwar nicht auf Assemblagen, sondern ausschliesslich auf

reinsortig vinifizierte rote Spezialitäten. Die Anbauflächen dieser Rebsorten sind verschwindend klein, die wichtigste ist der Gamaret mit 3%, gefolgt von Merbet (1,8%), Garanoir (11,6%) und Galotta (0,6%). Syrah und Cabernet franc liegen fast gleichauf, mit bescheidenen 0,5%, vor Oioloir (0,4%) und Mondeuse (0,15%) und Dornfelder (0,1%). Trotz anekdotischen Mengen haben zumindest einige dieser roten Sorten durchaus das Zeug dazu, wahrhaft grosse Weine hervorzubringen. Das hat unsere Degustation eindrücklich bewiesen. ...

*Die Deutschschweizer Jury war von den meisten Rotweinen aus dem Chablais sehr positiv überrascht.*



### Die Verkostung

Angeschneben wurden sämtliche Produzenten der AOC Chablais, rund 50 an der Zahl. Nicht wenige unter ihnen keltern keine rensortigen roten Spezialitäten, obwohl drei meiste ihren Sortensatz in den letzten 15-20 Jahren erweitert haben; oft «verschwinden» diese Varietäten in Assemblagen. 19 Weine trafen schliesslich in Zürich ein und stellten sich dem Urteiler einer erprobten Deutschschweizer Jury [siehe Seite 191]. Das Resultat? Ausgesprochen erfreulich: Mit wenigen Ausnahmen wussten die Weine Qualität zu überzeugen. Einige sogar zu begeistern. Immerhin vier Weine durchbrachen die Schallmauer von 17 Punkten.

Verkostet wurden die Weine blind, unterteilt in acht nach Rebsorten gegliederte Senen. Einzige Rebsorte wurde der Jury mitgeteilt, damit sie die Sortentypizität in ihre Beurteilung einfließen lassen konnte.

### Eine Klasse für sich

Der stilvolle Yvorne Syrah 2014 Grand Cru, der sich mit 18,3 von möglichen 20 Punkten souverän an die Spitze des Klassements setzte, stammt aus einer

der berühmtesten Lagen des Chablais, aus dem Clos de la George in Yvorne. Spektakulär eingebettet in eine Felsarena, in steiler, windgeschützter Südexposition, liegt dieser Clos und bestet mit seinen kiesigen, kalkreichen Moränenböden ideale Bedingungen nicht nur für den in Yvorne omnipräsenten Chasselas, sondern auch für andere Sorten, die auf dicht bepflanzten Terrassen wachsen. So wie unser siegreicher Syrah. Charles Rolaz, dessen Familie sieben prestigereiche Domänen in der Waadt besitzt, begann schon vor 25 Jahren, den Klimawandel anzupflanzen: «Wir entschieden uns bewusst für edle internationale Varietäten wie Syrah, Merlot und Cabernet franc und nicht für Neuzüchtungen wie Gamaret oder Garanoir, da wir uns auch international messen wollten.» Dass drei Anteile der roten Spezialitäten an der Gesamtfäche nach wie vor bescheiden sind, schreibt er der Tatsache zu, dass das Chablais traditionell für seine Weissweine berühmt ist, die sich immer gut verkaufen. «Im Gegensatz zu weniger hochkotierten Regionen wie der Waadtländer Côte war das

Chablais nicht gezwungen, sein Glück in der Diversifizierung zu suchen. Das heisst aber nicht, dass Terroir und Klima nicht für Rotweine geeignet waren.» Im Gegenteil: Gerade Syrah drange sich recht eigentlich auf, schliesslich liegt das Chablais zwischen dem schweizerischen und dem französischen Rhonetal.

### Überraschender Cabernet franc

Auf dem hervorragenden zweiten Platz, wenn auch mit deutlichem Abstand zum Siegerwein, platzierte sich mit 17,5 Punkten der tiefgründige, finessenreiche Cabernet franc 2014 aus Ollon, auf sandigen Kiesböden einer ehemaligen Gletschermoräne gewachsen und gekeltert von Olivier Christinat. Dieser freut sich vorbehaltlos über das gute Abschneiden und zollt dem Sieger seinen Respekt: «Der ist natürlich eine Klasse für sich...» Olivier Christinat bearbeitet ein kleines Gut von zwei Hektaren in Aigle und in Antagne-sur-Ollon gelegen. «Vor zwanzig Jahren begannen wir alle Winzer in der Region unseren Sortensatz zu hinterfragen und nach Alternativen zu den gängigen Klassikern Ausschau zu halten», erzählt er. Mittlerweile haben sich die Situation kon-

## Another Chablais

Yvorne and Aigle are very well known in the German-speaking part of Switzerland - but only for their Chasselas wines. On the other side of the *Roset Graben* (the French/German-speaking boundary line) other production areas of the Chablais region, such as Villeneuve, Ollon and Bex, are generally overlooked and people tend to go straight to the Valais canton. The Chablais region is rather like a corridor that links the spectacular vineyards reflected in the waters of Lake Geneva with those of the Valais, rich in specialities. Situated at the foot of the Pre-Alps

and the Swiss Alps, and therefore very much influenced by their mountains, the Chablais region enjoys the same good climatic conditions as does the Valais - a large amount of sun and the Föhn effect - but receives more rainfall.

### 135 of specialities

The Chablais *appellation* covers five production areas which lie side by side along the right shore of the Rhône: Bex (110 ha), Ollon (122 ha), Aigle (135 ha), Yvorne (160 ha) and Villeneuve (63 ha). The Chablais soils are among the most distinctive in the canton. Those of

Villeneuve, Yvorne and Aigle are largely composed of rocky debris (scree), are deep and pebbly, and contain a large amount of calcareous elements embedded in a clay matrix. In contrast, the soils of the steep, often convex slopes of Ollon and Bex are deep, and gypsum and often very permeable.

Bex is a production area that has long focussed on red grape varieties, which account for 60% of the yield. Merlot, white reigns supreme. Chasselas, which covers 63% of the surface area, is by the leading variety followed by Pinot noir.



solidiert und die meisten Kollegen seien dabei, sich nach einer Phase der Experimente auf die Sorten zu konzentrieren, die sich wirklich für Terroir und Klima eignen. Die Hälfte seiner Reben ist bei Olivier Christinat immer noch mit Chasselas bestockt. Dafür hat er viel Pinot noir ausgerissen. «Der wird auf unseren steilen Südhängen schnell sehr reif. Zu reif für einen Geschmack. Deshalb produziere ich nur noch einen Rosé de Pinot noir.» Dafür sind ein reiner Gamay – «den möchte ich vermehrt in den Vordergrund stellen» – ein Merlot und eben der erfolgreiche Cabernet im Angebot. Ein Cabernet franc, nicht ein Cabernet Sauvignon, «der wurde bei uns nicht voll ausreifen». Im Gegensatz zum Cabernet franc, der für eine Assemblage gedacht war. «Doch dann gefiel er mir so gut, dass ich den Versuch wagte, ihn allein auszubauen, in zwei- bis dreilährigen Barriques.» Bei den Kunden kommt dieser Wein so gut an, dass Christinat zu den bestehenden 1500 Quadratmetern künftig weitere Parzellen mit der Sorte bestockt und, wenn gute Ernte vorausgesetzt, dieses Jahr auch erstmals den Syrah remsorig ausbauen will.



## Degustation und Jury

Die Degustation fand am 8. Juli 2016 in Zürich statt, in den Räumlichkeiten von Swiss Wine Connection. Zur Jury gehörten (von links nach rechts) Hans-Georg Babits (Weinakademiker, Weinberater und Lehrer an der Académie du Vin), Susanne Scholl (Weinjournalistin), Rudolf Trefzer (Publizist und Spezialist für Ess- und Trinkkultur bei Radio SRF), Eva Zwahlen (Weinjournalistin und langjährige Mitarbeiterin der Revue *Le Guillon*) sowie Andreas Keller (Weinjournalist und Inhaber einer Wein-Event- und Presseagentur).

- by traditional red grape varieties like Pinot Noir (16.5%) and Gamay (near 7%). Overall, red and white specialties account for 13.5% of the Chablais production area. For the present tasting, it is these wines that are of interest to us. That is, not blends but single variety wines. The surface areas growing red specialties are very small: 3% for Gamaret (the largest, with 17 ha), 1.8% for Merlot (10.3 ha), 1.6% for Garanoir (9.2 ha), 0.6% for Galotta (3.3 ha), 0.5% for Syrah and Cabernet Franc alike (3.3 ha), 0.1% for Dornfelder, 0.15% for Mondcuse, and 0.1% for Dornfelder. Despite the extremely small quantities, these red varieties, or at least certain among them, have

shown that they can do, I've excellent wines on Chablais soils. That is what our tasting has demonstrated.

### The tasting

About 100 producers registered for our tasting, all had AOC Chablais classification. Some of them do not make mono-varietal red specialties although most have broadened their range of wines these last few years – so the specialties are often lost among the blends. In the end, nineteen wines arrived in Zurich to be submitted to a seasoned Swiss-German jury (see box). The outcome was extremely satisfactory. Apart from a few exceptions, these wines managed

to engage and awaken the interest of the jury. Four winners even crossed the 'sound barrier' with 17 points!

The tasting was blind and the wines were divided into 8 series according to grape variety. The tasting panel was informed only of the grape varieties to allow them to take into account their characteristic features.

### The podium

With 18.3 points out of 20, the highly stylised *Syrah 2011 Grand Cru d'Yvorne* came first. It comes from one of the most famous Chablais vineyards, *le Clos de la George*, which is spectacularly nested within walls. With its full... p.20

**Fast wie in der Loire**

Auf dem dritten Rang unserer Verkostung landete - Zufall oder nicht? - ebenfalls ein Cabernet franc aus Ollon 2014, benotet mit 17,3 Punkten und gekeltert von Pierre-Alain Meylan. «Wir haben hier in Ollon ein absolut ideales Terrain für Cabernet franc», findet der Winzer, dessen Wein schon mehrfach ausgezeichnet worden ist und der in seinen Reben, nach Süden exponierten Steillagen wächst. «Die Béiden sind sehr kalkreich. Ähnlich wie in der Loire...» Die Loire beziehungsweise die Weme, die dort wachsen, sind Meylans Vorbild, seine Inspiration. «Ja, ich liebe die Loireweine - und ich mache grundsätzlich Weme, die ich selber liebe.» Deshalb hat er nicht nur Sauvignon blanc, sondern auch Cabernet franc gepflanzt. Die Lese 2014 wird er nicht so schnell vergessen, «denn wegen der Kirschesigfliege musste alles schnell gehen. Wir lasen zehn Tage früher als üblich und konnten nur zwei Drittel einer normalen Ernte einbringen.» Am Schluss befüllte er dann aber doch ein Dutzend Barriques mit dem edlen Rotwein, den Rest verarbeitete er zu Rosé. «Um Cabernet franc zu pflanzen, musste ich Chasselas aussuchen. Das war ein richtiger Entscheid, denn so konnte ich die Gastronomie erobern. Probieren Sie

Cabernet franc zu Wildgerichten - eine perfekte Kombination.»

Ebenfalls auf den dritten Platz schaffte es ex aequo der Syrah Grand Cru 2014 aus Ollon von Harald Cropt. Der sympathische junge Winzer, Absolvent von Changins und Spross einer Familie, die neben zwei Hektaren Reben mit zehn Rebsorten auch Ackerrachen kultiviert, ist nicht nur ein bekannter Schwinger, sondern offensichtlich auch ein Weinmacher mit Schwung. «Es ist das allererste Mal, dass ich den Syrah reinsortig vinifiziert und abgefüllt habe», gesteht er. «Eigentlich war das ein Versuch...» Ein gelungener! Die Trauben seiner Syrahstücke, die alle den Rebmauern entlang gesetzt sind, um von möglichst viel Sonne und Wärme zu profitieren, hat er mutig in einer neuen Barrique vergoren und ausgebaut, nach dem System der integralen Vinifikation. Das Resultat ruft nach mehr. Harald Cropt hat denn auch noch einiges vor: Gerade hat er Merlot angepflanzt..

**Merlot, Mondeuse und -Dornfelder**

Auf dem fünften Platz findet sich ein alter Bekannter: der Merlot Apicius 2013 aus dem Clos du Châtelard, ebenfalls im Besitz der Familie Rolaz und beim Mondial du Merlot 2012 zum Ärgern der Tessiner als bester Merlot der Schweiz

ausgezeichnet. gefolgt vom Gamaret L'Aigle bleu 2014 der Winzergenossenschaft von Villeneuve, dem Merlot 2014 der Abbaye de Salazier, Siegerpunkt und dem absolut verbluffenden Dornfelder Entre Ciel & Terre 2015 aus Aigle, vinifiziert von Stéphanie Delarze. Die drei aus der alten savoyischen Sorte Mondeuse gekelterten Weine lagen ganz nahe beieinander - und fanden bei der Jury großen Anklang, auch wenn ihre rustikalen Tannine, die zur historischen Sorte gehören, nach Essensbegleitung rufen. Die Mondeuse 2014 der Gemeinde Yvorne, vinifiziert von Frédéric Blanc, plazierte sich einen Hauch vor der Mondeuse desselben Jahrgangs von Charly Blanc & Fils (vinifiziert vom Fils, also ebenfalls von Frédéric Blanc...) und diese wiederum einen Hauch vor der Mondeuse 2013 der Familie Dupertuis. Das Outstanding machte der Gamaret Réserve Les Moines 2013 - zwölf bemerkenswerte reinsortige Rotweine, die es mit den Chasselas-Ikonen aus dem Chablais durchaus aufnehmen können.

"" Charles Rolaz will, dass sich sein Syrah auf dem internationalen Parkett bewährt.

...southern exposure sheltered from the wind, its steep terraced slope, and its mineral soil rich in limestone gravel. This vineyard offers ideal conditions not only for the omnipresent Chasselas but also for various specialities - such as the promising Syrah. Twenty five years ago, Charles Rolaz from Rolle who belongs to a family that owns seven prestigious estates in the Valais, anticipated the climate change and started planting red grape varieties. The Syrah variety fits perfectly in the Chablais region lying between the Swiss and French parts of the Rhone valley.

The Cabernet Franc 2014 from Ollon, signed Olivier Chastmat, came second with 17.5 points, well below the winner's score. A powerful and elegant wine, drawn from a steep, sandy and stony soil, formerly moraine, it is the fruit of the wine-maker's vinification talents. Third place in our testing went jointly to another Cabernet Franc from Ollon and to a Syrah. The former, vinified by Pierre-Alain Meylan, obtained a score of 17.3. "Here in Ollon, we have a climate and soil that are perfect for Cabernet franc", the winemaker explains excitedly. This wine that comes from grapes

that grow on the best south-facing slopes has already won a number of prizes. The young third, also from Ollon, was the *Symph Grand Cru 2014*, produced by Harald Cropt. This likable young man, a Changins graduate, and a frequent prize-winner in Swiss amateur wrestling, comes from a family that not only grows 10 grape varieties on 2 ha of vineyards. But it also has agricultural land. "It's the very first vine that I've vinified a pure Syrah. In fact, it was an experiment", he explains. An experiment that turned out to be a success!



# Reinsortige Rotweinspezialitäten aus dem Chablais

Eva Zwahlen

Fotos: Hans-Peter Siffert

## 1. Platz 1a,3/20

### Syrah 2014 Yvorne Grand Cru AOC Chablais

Clos de la George, Hamme! SA. Rolle  
[www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)

*Ounk/es, jugendliches Rot mit violetten Reflexen. Schiine, intensive Nase mit charakterst1schen Noten von schwarzem Pfeffer, schwarzen Beeren, Gewürzen, Rauch und edlem, gut eingebundenem neuen Holz. Fnscher Auftakt, sehr e/eganler, gut strukturierter Wein mit wunderbar glatten, stilvollen Tannlnen, saftiger Saure und /ang ausklingendem Finale. Ein markanter, noch sehrjugendltcher Charakterwem mit grossem Po/ential und Tlefgang! Chapeau!*

