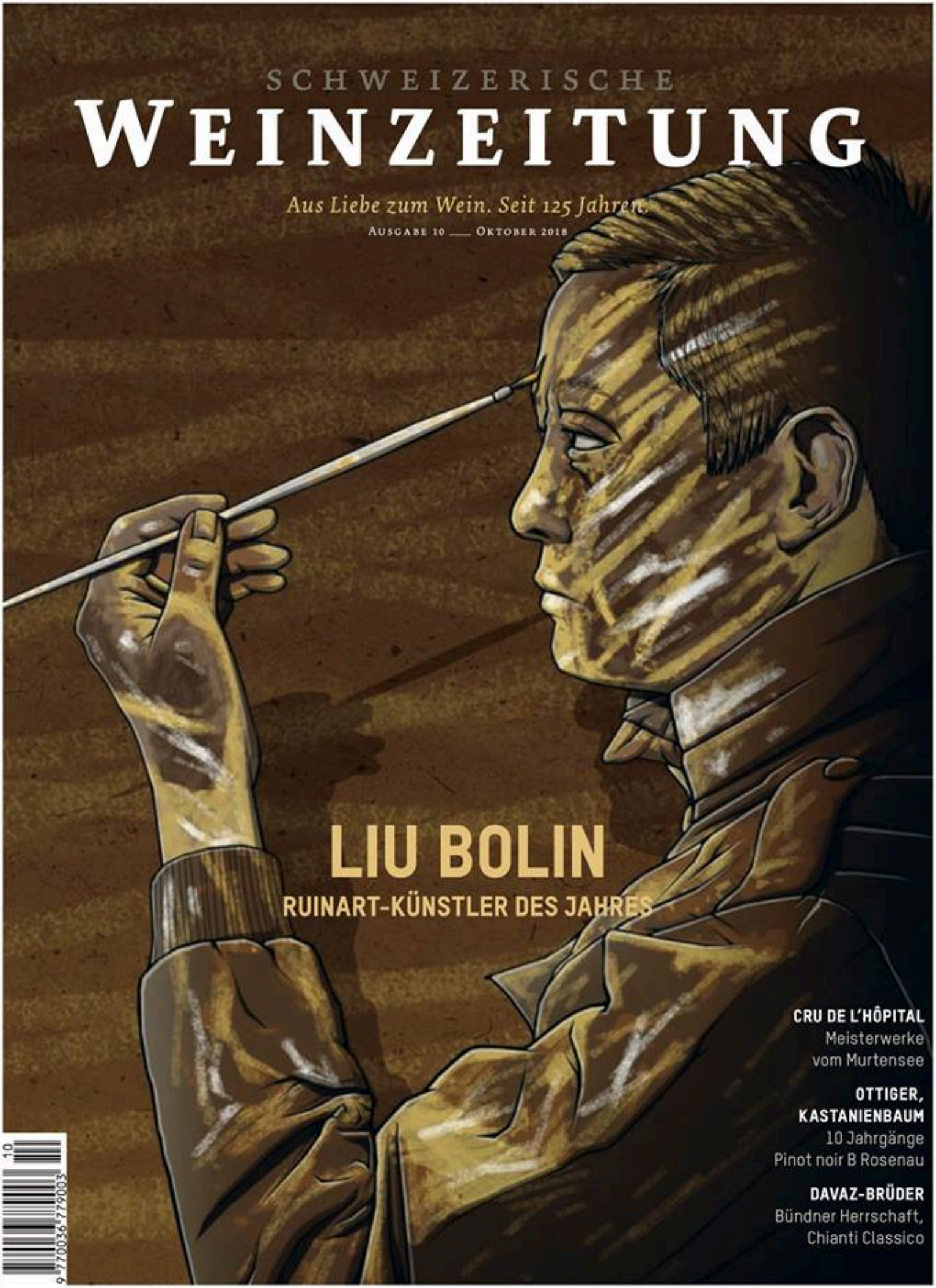
SCHWEIZERISCHE

WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 125 Jahren.

Ausgabe 10 — Oktober 2018



LIU BOLIN

RUINART-KÜNSTLER DES JAHRES

CRU DE L'HÔPITAL
Meisterwerke vom Murtensee

OTTIGER, KASTANIENBAUM
10 Jahrgänge Pinot noir B Rosenau

DAVAZ-BRÜDER
Bündner Herrschaft, Chianti Classico

CHF 13.50
10
9 770036 779003

AU CŒUR DE LA CHAUFFE, ALEX PACCOT
BOUGY-FÉCHY, LA CÔTE, WAADTLAND

Zehn Jahre gelagert: 20-Punkte-Grappa «Esprit»

In früheren Jahren gab es in jedem Dorf der La Côte, des grössten Waadtländer Weinbaugebiets am Genfersee, mindestens eine Brennerei; der Schnapsverkauf war für die Winzer eine existenzsichernde Einnahmequelle. Heute ist Alex Paccot der letzte Brenner weit und breit.

Mit dem markanten Rückgang des Schnapskonsums ging auch die Anzahl der Brennereien kontinuierlich zurück. Alex Paccot, einer der letzten Brenner, konnte als gelernter Konditor vom berufstypischen Qualitätsbewusstsein profitieren und von seinen Kontakten zur Gastronomie. Paccot-Schnäpse stehen in den besten Restaurants von Genf bis Saint-Gingolph. Gebrannt wird auf einer imposanten Anlage aus dem Jahr 1887, gekauft von der Société de Distillerie Bougy-Féchy. Vor rund einem Jahr ist die historische Anlage in eine moderne Halle gezügelt und sanft revidiert worden. Alex Paccot brennt weiterhin in den alten Brennkesseln, ganz traditionell und mit viel Gefühl.

Die Früchte bezieht er vorwiegend aus der Nähe, Williamsbirnen und Aprikosen kommen mehrheitlich aus dem Wallis. Sein Bruder, Raymond Paccot von der Domaine La Colombe in Féchy, konnte unlängst ein Stück Land erwerben, auf dem 12 erwachsene Quittenbäume stehen, auch diese Früchte werden künftig im Brennhafen von Alex Paccot landen.

Die Paccot-Brüder produzieren zusammen seit Jahren sehr bemerkenswerte Traubenschnäpse. Die Hefe für den Lie stammt mehrheitlich von weissen Weinen, der Marc wird mit saftigem Pinot-noir-Trester gemacht. Die besten Chargen kommen in gebrauchte Barriques und werden dort über zehn Jahre auf La Colombe gelagert. Der «Esprit» ist um Welten besser als die meisten anderen fassgelagerten Grappas. Er enthält keinen Zucker und keinerlei Aromen oder andere Zusatzstoffe. 100 Prozent beste Trauben aus der La Côte, gebrauchte Barrigues aus französischer Eiche und die Handwerkskunst von Alex Paccot sind das ganze «Geheimnis» dieses Traubenparfums. *rz*

2017 KIRSCH
Alex Paccot, Féchy
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 30.–
Intensive, saubere Kirscharomen, vielschichtig, gut dosierter Steinton. Dicht, aromatisch, saftig, etwas rustikal, kräftiger, langer Abgang, leichte Schärfe.
16/20

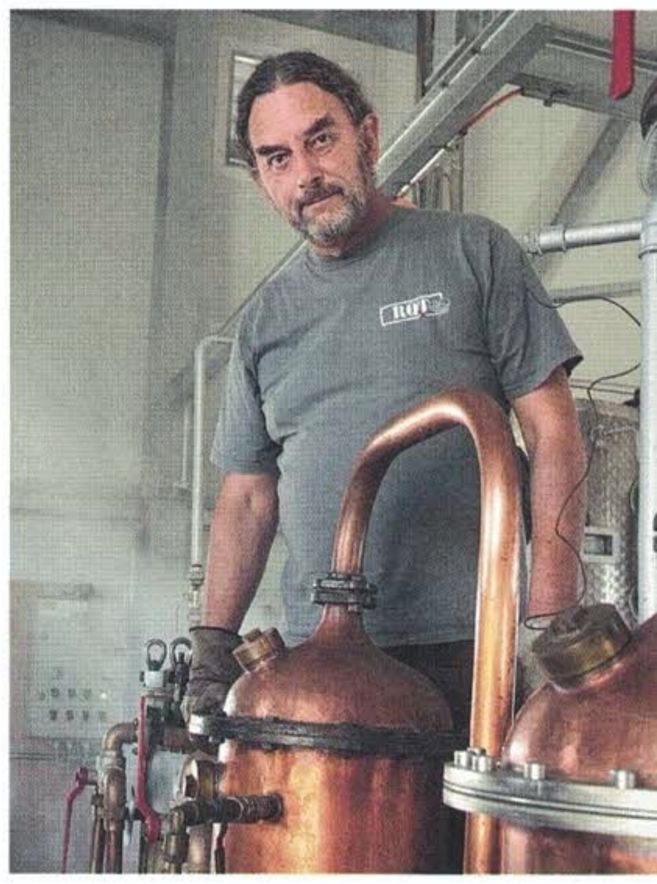
2017 MIRABELLE
Alex Paccot, Féchy
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 35.–
Typisch Mirabelle, frische Frucht, komplex, leicht dumpfer Hintergrund. Sehr aromatische Frucht, saftig, rund, gute Fülle, anhaltend aromatisch und fruchtig im Finale.
17/20

2017 COING
Alex Paccot, Féchy
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 35.–
Sehr intensive Quitte, sauber, frisch, komplex. Rund, saftig, viel Fruchtaromen, viel Druck, langer, harmonischer Abgang.
18/20

2016 POIRE WILLIAMS
Alex Paccot, Féchy
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 35.–
Verhaltene, frische Frucht, nicht ausgeprägt Williams, subtil Birne, elegant. Intensiv und typisch Williams im Gaumen, dicht, rund angenehm, voller Abgang, gute Länge.
16/20

2014 PRUNEAU
Alex Paccot, Féchy
Fellenberg Zwetschge
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 35.–
Reife, aromatische Zwetschge, schöner Steinton, etwas Zimt, sauber, frisch. Saftig, rund, gute Fülle, typisch Zwetschge, Marzipan, kompakter Abgang mit allen Aromen.
17/20

2016 PRUNE
Alex Paccot, Féchy
Reine-Claude



Brenner Alex Paccot und seine imposante Anlage aus dem Jahr 1887.

42 Vol.-%
ausverkauft
Feine, elegante Frucht, sehr frisch, sauber, typisch. Rund, hocharomatisch im Gaumen, sehr ausgewogen, gute Länge.
17/20

2017 FRAMBOISE
Alex Paccot, Féchy
45 Vol.-%
50 cl, Fr. 45.–
Sonnenwarme Himbeeren, sauber, frisch, komplex. Aromatischer, sanfter Antrunk, saftige Frucht, harmonischer Abgang mit fruchtigen Rückaromen.
19/20

2012 LIE
Domaine La Colombe
Alex Paccot, Féchy
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 32.–
Reiner Hefeton, etwas Roquefort-Würze, sehr sauber, blumig, schöne Frucht. Rund, saftig, fruchtig, angenehm, lang.
18/20

2015 GRAPPA
Domaine La Colombe
Alex Paccot, Féchy
40 Vol.-%
50 cl, Fr. 32.–
Dezent Trester, schöne Traube, markant Hefe, sehr elegant. Feine, saubere Frucht, intensiv, würzig, gut ausbalanciert, harmonischer, aromatischer Abgang.
18/20

2002 ESPRIT
Domaine La Colombe
Alex Paccot, Féchy
42 Vol.-%
50 cl, Fr. 32.–
Würzige, vielschichtige Tresternoten, frisch, sehr fruchtig, elegantes Holz, dezent Caramel. Viel Druck, hocharomatisch, saftige Frucht, ausgezeichnete Struktur, nachhaltiges, nuancenreiches Finale.
20/20

Au Cœur de la Chauffe
Alex Paccot
Bougy
1172 Féchy
Fon 021 808 62 13