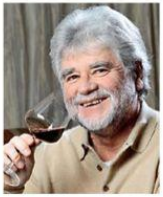


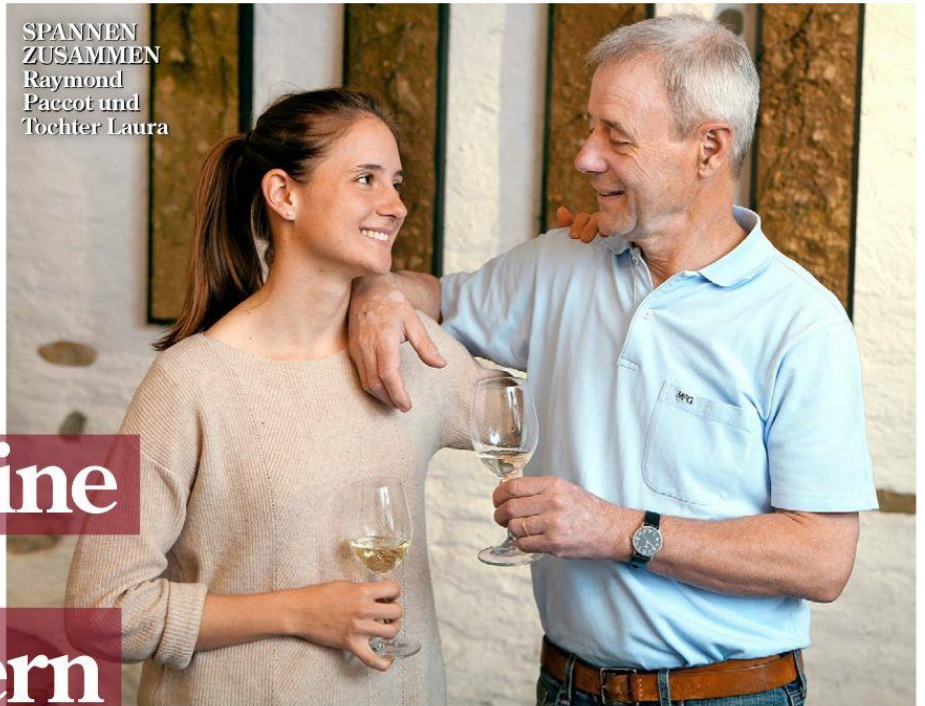
# Wein → GENY HESS über Weine aus der Westschweiz



Geny Hess ist «al dente»-Kolumnist, Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Die Weine von der *Domaine La Colombe* in Féchy VD bezaubern durch Frische, Reife, Lebhaftigkeit, Eleganz – und biologisch-dynamischen Weinbau.

SPANNEN ZUSAMMEN  
Raymond Paccot und Tochter Laura



## La-Côte-Weine von einem anderen Stern

**RAYMOND PACCOT** setzt auf der *Domaine La Colombe* in Féchy seit 15 Jahren auf biodynamischen Weinbau. Denn seinen Wein wollte er nicht länger durch synthetische Materialien und chemische Produkte beeinflussen. Also verbannte er Herbizide und Kunstdünger aus seinem Weinberg. Dafür bekam er von seinen Winzerkollegen einiges zu hören – er sei ein Romantiker, ein Träumer. Doch für Raymond Paccot war die Zeit reif, neue Wege zu gehen. Im Bewusstsein, dass die Rebe ein zartes Pflänzchen ist und jede nur denkbare Unterstützung und Pflege beansprucht, damit sich das Terroir und das über ihr ausgebreitete solare Umfeld intensiver im Wein offenbaren kann, hat er Stickstoff aus dem Wein-

berg verabschiedet. Mit Erfolg: Die *La-Colombe*-Weine bezaubern heute nicht durch Süsse und hohen Alkoholgehalt, sondern durch Frische, Lebhaftigkeit, Reife, Charakter, gepaart mit Eleganz, Geschmeidigkeit und kristallklarer Mineralität.

**DIE WEINE VON DER DOMAINE LA COLOMBE** hatte ich schon verkostet, bevor ich dem Winzer das erste Mal begegnete. Der Wandel, den das Weingut durch den biologisch-dynamischen Weinbau erfahren hat, ist eindrucksvoll: Es sind *La-Côte*-Weine von einem anderen Stern – anders als alles, was man aus dieser Gegend kennt. Das hochgesteckte Ziel, charaktervolle und originelle Weine zu keltern, die

die Besonderheiten des Terroirs zum Ausdruck bringen, hat Raymond Paccot dank seiner grossen Schaffenskraft und Ausdauer erreicht. Von meinem letzten Besuch auf der *Domaine* bleiben mir drei Chasselas-Crus in bester Erinnerung: Der harmonische *La Colombe Féchy AOC La Côte 2013* (CHF 11.50/70 cl) begeistert mit aussergewöhnlichem Preis-Leistungs-Verhältnis; der elegante, charaktervolle *Petit Clos Mont s/Rolle AOC La Côte 2014* (CHF 16.–/75 cl) mit seinem von Lehm geprägten Terroir und der filigrane, feinfruchtige *En Bayel Féchy AOC La Côte 2014* (CHF 15.20/75 cl) mit einer edlen Spur Feuersteinaromatik.

[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



**NATHALIE RAVET** war GaultMillaus Sommelière des Jahres 2007. Sie hat einen ausgeprägten Instinkt für Wein.

## TIPP Sauvignon blanc von Bernard Ravet

**Nathalie Ravet**, Sommelière und Tochter von Bernard Ravet, «L'Ermitage» in Vufflens-le-Château VD, ist eine Garantin für brillante Kombinationen aus Haute Cuisine und Gewächsen von unbekanntem Wein-gütern – aber auch aus Weinen von bekannten Topwinzern. Ihr «coup de cœur» aus dem umfassenden Weinangebot des Gourmettempels: der 2014 Sauvignon blanc *Collection Le Vin Vivant de Bernard Ravet/Rodrigo Banto* (CHF 12.20/50 cl). Nathalie kredenzt

das feinfruchtige Gewächs zu Frosch-schenkeln mit frischen Morcheln. Ein Voll-treffer! Die Kombination offenbart am Gaumen eine Empfindlichkeit von Gegen-sätzen und genial erfrischender Klarheit. Ein Spitzengewächs, delikates und verlockend. Die wilde Süsse des feinblumigen Schmeich-lers mit einem erfrischenden Touch von Grapefruit im Finale – ein einzigartiges Genussereignis!  
[www.ravet.ch](http://www.ravet.ch)