

WEINFREUNDE Degustation im Hotel Spitzhorn vom Samstag, 13. Dezember

## Weine aus der La Côte

Féchy liegt auf 495 m ü.M., zehn Kilometer westsüdwestlich der Bezirkshauptstadt Morges (Luftlinie). Das Weinbaudorf erstreckt sich auf einem kleinen Vorsprung inmitten der Rebhänge am Südhang der Waadtländer Côte, in aussichtsreicher Lage rund 120 m über dem Seespiegel des Genfersees.

Der alte und kompakte Ortskern von Féchy-Dessous mit zwei Häuserzeilen entlang einer Strasse zeigt charakteristische Weinbauernhäuser aus dem 17. bis 19. Jahrhundert. Da er sein ursprüngliches Ortsbild behalten hat, keine Neubauten in unmittelbarer Nähe vorhanden sind und inmitten der Weinberge liegt, dient er oft als klassisches Fotostujet für ein Weinbaudorf.

Eine kleine Geschichte vorweg: 1356, im Jahr der Gnade, verlieh der Graf von Savoyen, Amédée VI., genannt der grüne Graf, der Familie Paccot ihr Familiensymbol mit der Taube, dem Friedenssymbol. Drei Jahre bevor Amédée VI. in die Geschichte des Waadtlandes eingriff ... und rund fünf Jahrhunderte, bevor Jules Paccot seine ersten Rebparzellen in Féchy kaufte! Heute ist Amédée VI. der Name eines ganz besonderen Weines der Domaine La Colombe, ausgebaut zu Ehren der Vorfahren und um die Fahne und die Ansprüche des Terroirs hoch zu halten. Als wahrer Wein der Begegnung bietet Amédée VI. ein originelles Stelldichein von vier Rebsorten mit starker kultureller Identität: Savagnin, Chardonnay, Doral und Chasselas aus dem Waadland. Bei jedem neuen Jahrgang bestimmt eine strenge Degustation die exakte Komposition des Weins und die Proportionen der Assemblage. Nach einem Ausbau auf den Feinheiten im Stahltank und im Eichenholzfass abgefüllt, präsentiert sich Amédée VI. nach einer Reifezeit von zwei bis fünf Jahren im Keller auf seinem Höhepunkt.

Seit fast fünfzig Jahren widmet sich die Domaine La Colombe der Suche nach der Wahrheit des Terroirs. Das bedingt ein langsames, geduldiges Arbeiten, Schritt für Schritt, um die Persönlichkeit einer jeden Parzelle zu verstehen. Dank Weinbau- und Ausbaumethoden, welche die natürlichen Rhythmen respektieren. Dank kompromisslosen Qualitätsansprüchen während der ganzen Vinifikation. Es ist das Ziel von Violaine und Raymond Paccot, dazu beizutragen, das Potenzial der grossen Waadtländer Terroirs zu offenbaren, und zwar nicht zu



Angeregte Gespräche bei lukullischen Genüssen

letzt mittels innovativer Assemblagen, denn die Komplementarität erlaubt es ihnen, diesem Ziel näher zu kommen. Auf etwas mehr als 15 Hektaren kultivieren sie rund zehn Rebsorten. Die wichtigsten sind: Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir, Garanoir und Gamaret. Mit biodynamischen Weinbaumethoden versuchen sie den Boden lebendig zu erhalten. Der Keller ist mit Eichenholzfässern und mit Inoxstahltanks bestückt, sodass sie den Wein getreu der Komplexität seiner Aromen ausbauen können. Alle Entscheidungen in der Vinifikation stützen sich auf die Resultate der Degustation, im grössten Respekt vor der Persönlichkeit eines jeden Weins.

Im Kontakt mit der Natur ist kein Jahr wie das andere. Der neue, sehr verheissungsvolle Jahrgang liess alle vom Januar bis zum Oktober auf der Hut sein. Kurz gesagt, ist es ganz einfach: Der Jahrgang 2007 ist genau das Gegenteil von 2006! Nach einer Winterruhe, welche durch viel Sonne und fast sommerliche Temperaturen gestört wurde, haben die Reben ihren Wachstumszyklus Anfang April mit einem Vorsprung von drei Wochen gegenüber dem normalen Termin begonnen. Anschliessend haben die

häufigen Regenfälle im Mai, Juni und Juli das Risiko des Mehltaus, eines mikroskopischen Pilzes, der sich bei Wärme und Feuchtigkeit unter den Blättern entwickelt, beträchtlich erhöht. La Colombe konnte diesem Übel mit schonenden, oft auf pflanzlichen Mitteln basierenden Spritzungen entkommen, ohne die Prinzipien des biodynamischen Weinbaus zu verraten. Während sie sich schon auf eine frühe und möglicherweise überstürzte Lese vorbereiteten, kam das Unerwartete: ein aussergewöhnlicher Herbst mit Sonne, trockenem Wetter und vor allem einer Bise, welche die Trauben trocknete. Ab Anfang September konnte das Szenario der Lese komplett geändert werden und wurde um 15 Tage hinausgezögert: traumhafte Bedingungen also, um ohne Zeitdruck auf jedes Terroir und jede Traubensorte zu warten, um schliesslich goldgelbe und süsse Trauben bei voller Reife lesen zu können. Ende gut, alles gut! Oder: Anfang gut, alles gut! Denn mit einem so gesunden Traubengut waren die Vinifikationsbedingungen fast ideal, und zudem wurden die langsamen Gärungen noch durch die kühlen Temperaturen zum Jahresende begünstigt. Das Resultat ist ein im Moment noch diskreter, aber im Charakter gut ausgebildeter und gediegener Ausdruck des Terroirs. Kurzum: Alles deutet darauf hin, dass sich die 2007er als körperreiche, rassige Weine mit einem schönen Gleichgewicht zwischen Frucht und Struktur präsentieren werden.

Die Degustation von Weinen aus der La Côte war wiederum ein grosses «Highlight» und fand im Hotel Spitzhorn in Saenen statt, wo unser Mitglied Martin Riedi verantwortlich zeichnet. Er musste Kochstunden beim bekannten Waadtländer Spitzenkoch Philippe Rochat, Nachfolger von Frédéric Girardet, im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier (3 Sterne Guide Michelin, 19 Punkte im Gault-Millau) nehmen, um das von ihm gewünschte Menü im Waadtländer Stil auch wirklich durchziehen zu können. Unser Gastgeber lässt sich normalerweise von der italienischen Küche beeinflussen. Diesmal war der Weinbauer Raymond Paccot mit seiner charmanten

Gattin Violaine persönlich anwesend. Beide führten uns überaus eindrücklich durch den Abend und ihre Weine. Martin Riedi vertritt die Weine der beiden im Saanenland mit seiner Vinoteca Martino. Nur so kam der Kontakt zu diesen Spitzenweinzern zustande (La Colombe wurde einmal als bester und einmal mit dem zweiten Platz im Wettbewerb um den besten Chasselas der Schweiz ausgezeichnet).

Die Weinfreunde kamen in den Genuss einer denkwürdigen Degustation der Weine der Domaine La Colombe in Féchy. Für einmal musste Martin Riedi nicht vom Italienischen ins Deutsche übersetzen, aber manchmal vom Französischen ins Deutsche. Er konnte sich deshalb fast ausschliesslich der Küche zuwenden: Er hat etwas gelernt bei Philippe Rochat. Nicht umsonst erhielt er für seine Küche ebenfalls Punkte von Gault-Millau und zwar insgesamt 13. Was zu den einzelnen Weinen serviert wurde, war kurz gesagt: überragend, einfach traumhaft. Die acht Gänge waren eindeutig auf viel höherem Niveau als seine heute erhaltenen Gault-Millau-Punkte. Insgesamt wieder 30 Weinfreunde waren an diesem Abend anwesend und genossen wie immer das Dargebotene. Wie üblich wurde das Apéro im Seminarraum des Hotels, d.h. im Untergeschoss, serviert. Es gab also Lauchstrudel, Foecacia und Quiches zusammen mit dem ausgezeichneten Féchy La Colombe. Die nächsten Gänge wurden im sehr gut gefüllten Restaurant des Hotels Spitzhorn eingenommen. Sie wurden, wie bei den Weinfreunden üblich, den Weinen angepasst. Meistens ist das gar kein leichtes Unterfangen, damit alle Teilnehmer wirklich befriedigt werden können.

Zu Tomme mit mariniertem Gemüse aus dem Ofen degustierten wir den Pinot Gris Reserve, welcher sich absolut mit den italienischen Pinot Grigios messen kann. Dann kam ein Kartoffel-Endivien-Gratin mit Wachtel und weissem Trüffel zusammen mit dem oben bereits etwas beschriebenen Amédée VI. Als nächstes servierte man uns Cannelloni mit Saucissonfüllung und Lauch, diesmal mit einem reinen Gamay (100%), der

unter Kennern ein Raunen auslöste, so fein und blumig war er. Zum Hauptgang erhielten wir Kalbshaxe auf dem Gemüsebett und den sehr berühmten Colombe Rouge, eine Assemblage aus Pinot Noir, Garanoir, Gamaret und Gamay aus ausgewählten Lagen von Féchy, Aubonne, Allaman und Morges. Mit dem Käse aus dem Waadland tranken wir La Colombe Noir, einen 100%igen Pinot Noir. Zu Sucre et salé, eine Waadtländer Spezialität, zeigte uns Raymond Paccot seinen «La Grive Flétrée», einen Likörwein aus Gamaret und Garanoir, d.h. ein süsser Rotwein also. Der Digestif von Alex Paccot rundete den ganzen Abend ab. Er wurde zu Café und Friandises aufgetischt.

HANS LIECHTI

### Die degustierten Weine:

**Féchy La Colombe, Raymond Paccot, Féchy, 2007.** traditionelle Cuvée des Weingutes, eine Selektion von verschiedenen Reblagen in Féchy, manuelle Weineile. Um die Eigenart der einzelnen Terroirs zu respektieren, werden alle Lagen getrennt vinifiziert, im Frühling werden die diversen Cuvées zu einem leichten, von frischen und blumigen Aromen geprägten Wein vereinigt, welcher sich an der Tradition der besten Waadtländer Chasselas orientiert, appetitanregend, 100% Chasselas.

**Pinot Gris, Réserve, Domaine La Colombe, Raymond Paccot, Féchy, 2007.** reich an Zucker, mit eher bescheidener Säure, benötigt der Grauburgunder schwere und tiefe Böden, um komplexe Aromen und die rassige Struktur entwickeln zu können. Um seine Frische und Reintönigkeit zu bewahren, wird der Wein ohne Milchsäuregärung und hauptsächlich im Tank ausgebaut, präsentiert sich in tiefem Gelb, vereinigt Finesse und Kraft mit einem langen, würzigen Abgang. 100% Pinot Gris.

**Amédée VI, Domaine La Colombe, Raymond Paccot, Féchy, 2007.** ganz besonderer Wein der Domaine, originelles Stelldichein mit vier Rebsorten mit starker kultureller Identität: Savagnin (alias Heida oder Paien), Chardonnay, Doral und Chasselas aus dem Waadland, im Stahltank und im Eichenholzfass ausgebaut, nach zwei bis fünf Jahren auf dem Höhepunkt, intensive Nase, Aromen von Obstkernen, Gras, gedörrten Blumen, frischer Butter, helles Gelb, langes Finale, sehr fruchtig.

**Gamay, Domaine La Colombe, Raymond Paccot, Féchy, 2007.** gibt dem Gamay den wahren Platz, den eines unkomplizierten Weins, der das Herz erfreut, ohne den Kopf schwer zu machen, begrenzter Ertrag, mit besonderer Sorgfalt gelesen, bewahrt die Frische der Ausdruckskräfte, zeigt eine intensive, kräftige und pfeifrige Nase mit Noten von Johannisbeeren, Cassis und Kirschen. Im Gaumen ein frischer, dynamischer, leichter Weiß, den man jung und fruchtig genießt.

**La Colombe Rouge, Raymond Paccot, Féchy, 2006.** ein Sonderfall, jedes Jahr aus einer anderen Assemblage komponiert, Selektion aus Lagen mit tiefem Ertrag, spät gelesen, um eine maximale Reife der Frucht zu erzielen, getrennte Vinifizierung im Holzfass von Pinot Noir, Gamaret, Garanoir und Gamay, ausdrucksvolle Nase, geprägt durch reife Früchte (Zwetschen, Kirschen), Tabak und Kaffee, füllig im Mund, feine, samtige Tannine, würziger Abgang, exotischer Wein mit südlichen Aromen.

**La Colombe Noir, Raymond Paccot, Féchy, 2006.** stammt von allen Reben, Beeren werden von Hand selektioniert, ausschliesslich in Barriques ausgebaut, ohne Filtration, intensives und delikates Bukett, erinnert an kleine Früchte und Rosenblätter, rauchige Noten, kräftige und rassige Struktur, braucht Zeit um Tiefe und Komplexität preiszugeben, kurze Zeit in der Karaffe erlaubt es dem Wein, sich vor der Degustation zu öffnen, optimale Harmonie zwischen reifen Tanninen und üppiger Frucht.

**La Grive Flétrée, Domaine La Colombe, Raymond Paccot, 2006.** aus Gamaret/Garanoir, hat den Körper, die Frucht und die Wucht, die es in einem Likörwein braucht, traditionelles Vorgehen, leichte Queckschung der Trauben, mit den Flüssigkeiten eingemischt, Stöpfung der Gärung im richtigen Moment, hinzufügen von Weinalkohol, Wein bewahrt gewisse Menge Zucker, süsser Rotwein, Alkohol, Zucker, Tannine bilden harmonische Einheit ohne Schwere, Aromen von schwarzen und roten Früchten.

**Le Marc, Alex Paccot, Féchy, Fruchtiger Zusammenbau der Gebrüder Alex (erfahrener, mehrfach international ausgezeichnete Brenner) und Raymond Paccot, wählen zusammen die besten Traubentrester aus, entscheiden für Fässer aus französischer Eiche, wo der Marc rund zehn Jahre reift, eine schöne goldene Farbe annimmt und abgerundete Aromen entwickelt, in der Nase Gemisch von fruchtigen, erdigen Nuanen und Holznoten, rassiger Gaumen, hält problemlos Jahrzehnte.**



Andrea Maffei, Sommelier des Gstaad Palace, im Gespräch mit Martin Riedi



Raymond Paccot in seinem Element



Die Weinfreunde genossen Speis und Trank im Hotel Spitzhorn.

