

SONNTAGSZEITUNG (Zürich)

Martin Kilchmann

Oktober 2002

*Die Zukunft des Chasselas*

« (...) Klar : Die Sorte ergibt einen eher neutralen, milden, säurearmen Wein und neigt zur Überproduktion. Doch wer den Ertrag freiwillig beschränkt, wer dem Most im Keller höchste Aufmerksamkeit schenkt, auf das Chaptalisieren - die Zugabe von Rübenzucker zwecks stärkerer Alkoholgradation - weitgehend verzichtet, den jungen Wein lange und skrupulös auf der Feinhefe ausbaut - wer also Finesse und Eleganz statt auf Kraft und Wucht setzt, der zieht einen Wein in die Flasche, der Trinkvergnügen mit Bekömmlichkeit verbindet und respektabel zu reifen versteht.

Paradebeispiel eines solchen filigranen, mineralischen Chasselas ist der " Le Brez " von Raymond Paccot. Paccot von der Domaine La Colombe in Féchy ist ein fantastischer Chasselas-Zauberer. Würde ein Grossteil der Chasselas-Weine eine ähnliche Souplesse besitzen, müsste einem um die Zukunft der geschmähten Sorte nicht bange sein ! »