

SonntagsZeitung (Suisse)

Martin Kilchmann

24. April 2005

Sternstunden mit dem Sorgenkind der Romandie

« (...) « Ich wüsste nichts, wenn ich nicht gereist wäre », sagt der lebenswürdige Winzer Raymond Paccot. « Um zu verstehen, wie das Leben, die Winzerei hier funktioniert, muss ich den distanzierten Blick wahren. » Dennoch hält er am Chasselas, dem Sorgenkind der Romandie, fest. »... « Seit es Ausreissprämien gibt, habe ich keinen Chasselas mehr ersetzt. Wenn plötzlich alle etwas machen, sollte man vorsichtig sein. »

(...) Raymond Paccot gehört mit der Walliserin Marie-Thérèse Chappaz und den Brüdern Cruchon aus dem nahen Echichens zur kleinen, aber schlagkräftigen Truppe, die auf die mit gehörigem Mehraufwand verbundene Biodynamik schwören. « Ich tue das nicht aus Marketingüberlegungen heraus. Sondern weil ich durch die Biodynamik lebendigere, mineralischere, terroirgeprägtere Weine erhalte », sagt er überzeugt. Viele Rebberge sind durch übermässigen Einsatz von Dünger, synthetischen Fungiziden, Herbiziden und Insektiziden vergiftet. Die Biodynamik, die auf diese Mittel verzichtet, mit natürlichen Produkten sowie speziellen biologisch-dynamischen Präparaten arbeitet und auch den Einfluss der Gestirne in den Arbeitsablauf mit einbezieht, vermag die Böden zu revitalisieren. (...) « Beeindruckend die Frische, die Ausdruckskraft, die Mineralität der Weine. Das ist authentischer Chasselas, wie er Spass macht. Sicherlich kein so genannt grosser Wein (der auf die Dauer ermüdet). Dafür ein Tropfen der puren Lebensfreude. »

Chasselas-Studien und andere Spezialitäten

Raymond Paccot betreibt gründliche Terroir- sowie Chasselas-Studien und demonstriert überzeugend, welche feinsten, feinselierten Gewächse ein Chasselas-Künstler aus der unauffälligen Sorte zu kelteren vermag.

Féchy en Bayel 2004

In der Nase ein Hauch von Zitrusfrüchten, eine leise Hefenote und Lindenblütenduft; im Gaumen noch kohlenensäuregeprägt, weich, geschmeidig mit Rasse und viel Biss. Sehr typisch für den vorzüglichen Chasselas-Jahrgang 2004 (12 Franken).

Féchy Le Brez 2004

Im Bouquet Lindenblüten und etwas Hefe, sowie eine deutliche mineralische Note; im Geschmack präzise und frisch, spürbare Mineralik, saftige Säure und eine feine, angenehme Bitterkeit im nachhaltigen Abgang. Komplexer, etwas strenger als Bayel (12 Franken).

Mont-sur-Rolle Sélection Frédy Giradet 2004

Diese vom grossen Chef ausgewählte Cuvée enthält neben Chasselas etwas Pinot Gris und Chardonnay. Der Wein gewinnt dabei die Kraft und Struktur, die er vielleicht an Eleganz verliert. Giradet empfiehlt dazu eine Crème von grünen Spargeln mit Morcheln oder einen Steinpilzrisotto (13.50 Franken).

Neben Chasselas profiliert sich Paccot mit weissen und roten Spezialitäten :

Pinot Gris Réserve 2003/2004

Barriquevergorener, dezent würziger, tiefgründiger Pinot gros ; dicht und fest gebaut, mit saftiger Säure und feinen Röstnoten. Der 2003er ist reichhaltig und üppig ; der 2004er schlanker, nerviger und salziger (23 Franken).

La Colombe rouge 2003

Assemblage von Gamaret, Garanoir und etwas Pinot Noir, barriqueausgebaut. Herzhafter, fruchtbetonter röstaromageprägter Rotwein mit viel Stoff, Süsse und markanten Tanninen. Ein fleischiger Wein im mediterranen Stil ; 2002 und 2004 sind schlanker, reservierter, aber auch etwas frischer (23 Franken). »