



Pas de deux zweier Künstler

Mit den Mariagen ist es wie mit der Freundschaft, mit der Liebe: Einmal ziehen sich Gegensätze an, manchmal gesellt sich Gleich zu Gleich. Frédy Girardet und Raymond Paccot versuchen gemeinsam, dem Geheimnis der gegenseitigen Anziehung zwischen Speise und Wein auf die Spur zu kommen.

Eva Zwahlen (Text), Hans-Peter Siffert (Fotos)

Schicksal? Oder einfach Zufall? Dass sich Frédy Girardet, unvergessener Kochkünstler, der von Crissier aus die Welt der Edelgastroonomie revolutionierte, und Raymond Paccot, Spitzenwinzer aus Féchy, überhaupt kennengelernt haben, ist – nein, nicht dem Wein, sondern einem Fahrrad zu verdanken. Einem Luxusfahrrad, um genau zu sein. Ein solches liess sich der Koch des Jahrhunderts vor zwanzig Jahren nach Mass anfertigen. Und der Erbauer dieses Rolls-Royce unter den Fahrrädern war nicht nur leidenschaftlicher Weinliebhaber, sondern auch ein guter Kunde von Raymond Paccot. «Er hat Frédy meine Weine zu verkosten gegeben, und daraufhin wollte Frédy

mich kennenlernen», erinnert sich der sympathische Winzer aus Féchy. Das war der Beginn einer legendären Zusammenarbeit. Und einer Freundschaft zwischen zwei Meistern ihres Fachs, zwischen zwei Zweiflern, zwei Suchenden, Nimmermüden und nie Zufriedenen.

«Ich bin tatsächlich selten zufrieden mit dem, was ich mache», bekennt Paccot. Deshalb bearbeitet er mittlerweile sechs seiner elf Hektaren Reben in Féchy und Mont-sur-Rolle, in den sanften Hügeln der Waadtländer Côte, nach biodynamischen Grundsätzen. Um so dem Geist des Terroirs auf die Spur zu kommen, um Weine mit mehr Identität, Mineralität und Persönlichkeit zu

produzieren. Weine wie den rassigen, mineralischen Le Brez, der mit seiner Komplexität und seiner strahlenden Ausdruckskraft selbst eingefleischte Chasselas-Verächter begeistert. Seit Paccot seine Reben biodynamisch kultiviert, auf synthetische Spritzmittel verzichtet und auf natürliche Präparate, Pflügen, Kompost und den Einfluss der Planeten setzt, «verdiene ich weniger, bin aber glücklicher.»

Er erinnert sich, wie ihm der grosse Koch in Crissier jeweils Weine mit klangvollen Namen aus aller Welt zu probieren gab – «und mir zeigte, dass meine Weine durchaus auch ihren Platz haben». Damals war er ein junger Winzer, nach langen Wanderjahren im

