



Ein Loblied auf die Langsamkeit singt Raymond Paccot, Exlehrer, Terroir-Fanatiker und nimmermüder Kämpfer um bestmöglichen Chasselas.

Schweiz **Raymond Paccot** Der Biodynamiker

Raymond Paccot war Lehrer, bevor er ins Winzermetier wechselte. Inzwischen 57 Jahre alt, wirkt er mit seiner schlaksig-introvertierten Art noch immer jugendlich. Die «didaktische Reduktion», also die Fähigkeit, komplexe Zusammenhänge auf das Wesentliche zu konzentrieren, hat ihm geholfen, aus dem vermeintlich einfachen Chasselas einen grossen Terroir-Wein zu machen. Ein entscheidender Puzzlestein auf diesem Weg war die Umstellung auf den biodynamischen Anbau im Jahr 2006. Seither macht er die Beobachtung, dass sich seine Chasselas-Crus problemloser vinifizieren lassen. Um das primäre Ziel der Umstellung zu erreichen, braucht er aber noch Zeit: «Ich bin sicher, dass der biodynamische Anbau langfristig den mineralischen Charakter der Weine verstärkt», sagt er. Er sagt dies, obwohl er die Tücken sehr wohl kennt, die im Zauberwort Mineralität stecken: «Mineralität wird beim Chasselas oft mit säurebetonter Frische und Geradlinigkeit verwechselt.» Doch wie schmeckt sie dann wirklich, die

Mineralität? Paccot lächelt und sagt: «Wer die Weine kennt, die ich heute keltere, und jene Weine kennenlernen wird, die ich hoffentlich in zehn Jahren in die Flaschen bringen werde, wird hoffentlich mehr zu diesem Thema wissen...»

Ein Hauch natürlicher Kohlensäure

Drei Chasselas-Crus produziert Raymond Paccot. Der Le Brez stammt von 30-jährigen Stöcken auf tiefgründigem braunem Kalkboden. In der Parzelle En Bayel, wo Löss und Kieselsteine vorherrschen, sind die Reben noch ein paar Jahre älter. Und im Petit Clos, dem höchstgelegenen der drei Rebberge, wachsen durchschnittlich 40-jährige Stöcke in einem lehmgeprägten Terroir. Alle drei Crus bestehen mit vollkommener Finesse und Eleganz. Und doch sind Unterschiede auszumachen. Im Bayel etwa steckt oft eine Spur von edlem Feuerstein, während im Petit Clos ein Anflug von Zitrone schlummert.

Alle drei Weine werden im Stahltank ausgebaut. Gegen einen Hauch von natürlicher Kohlensäure im Wein hat Raymond

Paccot nichts einzuwenden. Aber sie darf den Wein nie dominieren. Mit dem Säureabbau geht er flexibel um. Der Wein aus dem vergleichsweise hoch gelegenen Petit Clos durchläuft normalerweise den Säureabbau, bei den anderen zwei Crus verzichtet Raymond Paccot in warmen Jahren darauf. Fixe Regeln helfen eben nicht, aus dem filigranen Chasselas das Bestmögliche herauszukitzeln. Intuition und eben die didaktische Reduktion führen viel eher zum Ziel. (tv)

«Wer meine Weine heute kennt und jene Weine kennenlernen wird, die ich hoffentlich in zehn Jahren in die Flaschen bringe, wird wahrscheinlich mehr zum Thema Mineralität zu sagen wissen...»