





Winzerlegende: Raymond Paccot

# Beschwingter Freigeist

Seine Crus sind so anregend, klar und spannend wie er als Person. Das Wichtigste ist aber: Alle, die sich fragen, ob die Chasselas-Traube wirklich grosse Weine hervorbringen kann, werden bei Raymond Paccot in Féchy definitive Antworten finden. **Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Hans-Peter Siffert**

## WINZERLEGENDE

**M**it dem Mann kann man über vieles reden. Zum Beispiel über den russischen Revolutionär Leo Trotzki. Kürzlich hat Raymond Paccot den historischen Roman «Der Mann, der die Hunde liebte» des kubanischen Schriftstellers Leonardo Padura gelesen. Darin geht es um das Leben des Trotzki-Attentäters Ramón Mercader, die Weltrevolution, Kuba, Frida Kahlo und vieles mehr. 1953 geboren, war Raymond Paccot immerhin schon 15 Jahre alt, als die Wellen des 68er-Aufbruchs zwar milde, aber doch spürbar an den schönen Genfersee schwappten, inklusive Woodstock, Flower-Power und Marihuana. Als er sich 1974, nach der Ausbildung zum Sportlehrer, eines schönen Tages mit einem riesigen Tramperrucksack und einem Schild mit der Aufschrift «Elfenbeinküste» am Ortsausgang von Féchy aufstellte, war es sein Vater, der als Erster anhielt und sagte: «Komm, ich fahr dich bis zur nächsten Autobahnauffahrt, dort ist die Chance kleiner, dass dich jemand erkennt.» Ein halbes Jahr trampelte er quer durch Afrika und arbeitete zwischendurch mal auf Ananas- oder Kautschukfarmen. «Ein solcher Trip war in den 70ern kein Problem, heute ginge das nicht mehr, die Welt ist gefährlich gewor-



**«Der biodynamische Anbau fördert die Vielfalt an terroirbedingten Hefe- und Bakterienstämmen, die den Crus zu ihrem individuellen Charakter verhelfen. Und trotzdem ist es eine Floskel, dass grosse Weine ausschliesslich im Rebberg entstehen. Der Winzer und der Jahrgang prägen den Wein ebenso stark.»**

den», sagt er. Wieder zu Hause, studierte er Weinbau und Önologie in Changins und zog dann wieder in die Ferne, arbeitete für die Domaine Chandon im Napa Valley, später in Valencia. 1978 eröffnete ihm sein 53-jähriger Vater, dass er müde sei von der Arbeit im Weinberg, und da er einsehe, dass er, sein Sohn, lukrative Perspektiven im Ausland habe, wolle er das kleine Familienweingut allmählich verkaufen. Doch Raymond Paccot entschied anders. Er kam nach Hause und startete

mit den zwei Hektar Reben seines Vaters ins Winzerleben im heimatlichen Féchy.

### Chasselas mit Mineralität

So steht er also da im typisch schlichten blauen Arbeitshemd des Waadtländer Winzers. «Ich liebe dieses Kleidungsstück, es ist bequem und aus solidem Stoff. Leider findet man es kaum mehr. Wenn ich es irgendwo in einem Laden sehe, kaufe ich immer gleich ein paar Stück davon», sagt er. Doch die Gemein-



Haben die Domaine La Colombe zum biodynamisch arbeitenden Vorzeigeweingut der Schweiz gemacht: Raymond Paccot und seine Frau Violaine.

samkeiten mit dem typischen La-Côte-Winzer beschränken sich auf das Äusserliche. Man merkt schnell: Dieser weit gereiste Mann ist kein Provinzler. Er sieht die Dinge in einem breitgefächerten kulturellen Kontext. Und man kann mit ihm stundenlang über die Mariage zwischen Essen und Wein reden. Alle Paccot-Weine sind hervorragend, weil sie immer auf Finesse und Struktur basieren und nie auf plakativer Primärfrucht und gefälliger Fülle. Seine Meisterstücke sind ganz klar die drei Chasselas-Selektionen aus unterschiedlichen Terroirs, nämlich Bayel (lehmhaltiger Moränenboden mit Löss und Kieselsteinen), Brez (brauner Kalkboden mit viel Kies) und Petit Clos (lehmhaltige Steillage). Es sind Crus, die subtile Klarheit, Mineralität und dezente Vielschichtigkeit auf ähnliche Weise in sich vereinen wie ein grosser Chablis. Kein anderer Westschweizer Winzer bringt solch reintonige, vibrierende Chasselas-Crus in die Flaschen.

Für Raymond Paccot liegt der Schlüssel dazu in der zunehmenden Vitalisierung der Reben durch den biodynamischen Anbau und der damit verbundenen Vielfalt an rebergsspezifischen Hefen- und Bakterienstämmen, die mit den Trauben in den Keller kommen. Sie sind für ihn der eigentliche «Tresor des individuellen Geschmacks», der sich mit der naturbelassenen Spontangärung als Schlüssel öffnen lässt und so jedem Cru seinen individuellen Charakter verleiht. Paccot betont aber auch, dass er den vielzitierten Spruch, wonach ein grosser Wein ausschliesslich im Rebberg entstehe, für eine Floskel hält. Die Interventionen des Winzers und oft auch die meteorologischen Charakteristika eines Jahrgangs hätten zusammen den grösseren Einfluss. Vor allem beim Chasselas. Paccot presst seine Chasselas mit den Stielen (Ganztraubenpressung), weil so das Traubengut beim Pressen lockerer bleibt. Die Art des Pressens, also die Kunst des Extrahierens mit dem richtigen Druck und der richtigen Zeitdauer, sei nämlich der zweite entscheidende Punkt, um einen ausgewogenen Chasselas zu bekommen. «Der Chasselas ist ein zarter Wein, darum erlaubt er keinerlei Fehler», sagt er. Die Konsequenz sei auch, dass man dieser Sorte mit starren Konzepten nicht gerecht werden könne. Die Vinifikation müsse vielmehr jeden Herbst von neuem den Bedingungen des Jahrgangs ange-

## Balletttänzer für Nase und Gaumen

«Grosse Weine offenbaren alles, ohne ein Wort zu sagen.» Dieses Zitat, das an der Wand der Vinothek prangt, sagt alles über die Weine von Raymond Paccot. Sie reifen in La Côte an Hanglagen zwischen 450 und 600 Metern über Meer. Die ältesten Reben sind 40 Jahre alt. Aus 20 Hektar Rebfläche werden über 20 verschiedene Weine gekeltert.

### **Domaine La Colombe Apex, AOC Vaud 2010 17 Punkte | 2015 bis 2018**

Dieser Schaumwein, aus Chardonnay und Pinot Noir gekeltert, reifte vier Jahre auf der Hefe, bis er degorgiert wurde. Der Brut Nature mit einem einzigen Gramm Restzucker begeistert mit seiner knackigen Frische und schnörkellosen Art.

### **Domaine La Colombe Bayel, Féchy, AOC La Côte 2014 18 Punkte | 2015 bis 2018**

Prototyp eines geradlinigen burgundischen Chasselas mit Aromen von Wiesenkräutern, Agrumen und mineralischen Noten. Im Gaumen wunderbar klar und belebend. Obwohl der Säuregehalt mit 4,5 Gramm analytisch nicht allzu hoch ist, begeistert der Wein mit seiner knackigen Frische.

### **Domaine La Colombe Petit Clos, Mont-sur-Rolle, AOC La Côte 2014 17.5 Punkte | 2015 bis 2020**

Wirkt eine Spur konzentrierter als der Bayel. Aromen von weissen Blüten, auch Lindenblüten, dazu Agrumen und mineralisch-steinige Komponenten. Im Gaumen dicht gewoben und tief. Vereint Fülle und Finesse.

### **Domaine La Colombe Curzilles, Féchy, AOC La Côte 2012 17 Punkte | 2015 bis 2018**

Diese über 18 Monate im Betonei ausgebaute Cuvée aus Chasselas, Doral, Pinot Gris und Riesling zeigt sich jetzt nach drei Jahren in bester Trinkreife. Offene, aber frische

Aromen von Kräutern, frischem Heu und Agrumen. Im Gaumen dicht gewoben. Im Abgang knackig frisch. Perfekt eingebautes Holz.

### **Domaine La Colombe Amédée, AOC Vaud 2012 18 Punkte | 2015 bis 2022**

Perfekt komponierte Cuvée mit den Sorten Savagnin, Chardonnay, Doral und Chasselas, ein Jahr im Holz gereift. Aromen von frischen Kräutern, Zitrusfrucht und Bienenwachs. Auch eine Spur Rauch. Im Gaumen herrlich feingliedrig und doch komplex. Finesse pur vom Auftakt bis zum Abgang.

### **Domaine La Colombe La Colombe Rouge, AOC Vaud 2013 16.5 Punkte | 2015 bis 2020**

Rote Cuvée aus Gamaret, Garanoir, Pinot Noir und Syrah. Prägnante Aromatik, mit Noten von roten und dunklen Beeren, Veilchen, Minze und schwarzem Pfeffer. Wirkt im Gaumen noch temperamentvoll, ja jugendlich, mit kernigem Tannin und angepasster Säure. Guter Essensbegleiter!

### **Domaine La Colombe La Colombe Noire, AOC Vaud 2013 17.5 Punkte | 2015 bis 2022**

Ein im besten Sinne des Wortes vibrierender Pinot. Aromen von roten Beeren, Kräutern und Unterholz, dazu blumige und erdige Komponenten. Im Gaumen sehr klar strukturiert, mit viel feinkörnigem Gerbstoff und einer präsenten, saftigen Säure. Zeigt vielleicht eine Spur weniger Schmelz als die besten Deutschschweizer Pinots, dafür mehr kernigen Charakter.



**Raymond Paccot verkostet im «L'Hôtel de Ville» in Crissier mit Drei-Sterne-Koch Benoît Violier den nächsten Jahrgang der Sélection Violier (oben und rechts).**



**Abendliche Fassprobe: Raymond Paccot im obligaten blauen Winzer-Arbeitshemd (Mitte) verkostet mit seinem Önologen Jason Miguel (rechts) und Verkaufschef Arnaud Mathey die Barrique-Kollektion des Jahrgangs 2014.**

passt werden. So vinifiziert er seine Crus manchmal mit, manchmal aber auch ohne Säureabbau. Ein wichtiger Punkt in seiner Annäherung an den perfekten Chasselas fehlt noch. Weil er seine Crus zwar später als andere, aber nach seinem Massstab immer noch vergleichsweise früh, nämlich im Mai oder Juni, abfüllt, filtrierte er die Weine. Vom Jahrgang 2015 wird er nun den Chasselas Petit Clos und die Cuvée Curzilles erstmals etwas später und damit unfiltriert abfüllen. Möglichst naturbelassen arbeiten ist für ihn die logische Konsequenz seiner Terroir-Philosophie. Paccot ist überzeugt, dass die Biodynamie seinen Weinen jenen Hauch mehr Säure verleiht, den sie brauchen. Dazu kommen Eigenschaften, die sich als mineralisch beschreiben lassen. «Diese Mineralität unterstützt den Eindruck von Frische», erklärt Paccot. Seit kurzem füllt er für seine Anhänger in der unmittelbaren Umgebung einige Partien ungeschwefelt ab. So nähert er sich langsam, aber stetig dem Ziel eines konsequent antiinterventionistischen Weinbaus, ohne sich von der Naturweinbewegung vereinnahmen zu lassen.

#### Support vom Meisterkoch

Paccot brauchte Jahrzehnte, um seinen Chasselas dahin zu bringen, wo er heute steht. «Als ich 1982 die Verantwortung für den Betrieb übernahm, arbeitete ich nicht anders als zuvor mein Vater», erinnert er sich. Das Schlüsselerlebnis, das letztlich alles veränderte, war 1996 der Gewinn der damals von VINUM durchgeführten Coupe Chasselas. «Dieser prestigeträchtige Titel gab mir den Mut und das Selbstvertrauen, entscheidende Dinge zu ändern. So verzichtete ich in der Folge auf den Einsatz von Kunstdünger», erinnert er sich. Die Reaktion der Reben

sei anfangs extrem gewesen. «Sie verhielten sich wie Junkies auf Entzug.» Ebenso wichtig war die Begegnung mit Jahrhundertkoch Fredy Girardet. Dieser trank bei einem Radkonstrukteur, der ihm ein neues Rennbike baute, zufällig ein Gläschen Paccot-Chasselas und bestellte sofort 36 Flaschen. Seitdem haben die Paccot-Weine im «L'Hôtel de Ville» in Crissier, dem wohl berühmtesten Restaurant der Schweiz, einen festen Platz auf der Karte. Paccot erinnert sich an ein «Wine & Dine» in den späten 80er Jahren, bei dem Girardet nach einem Chardonnay und einem Pinot Gris zum dritten Gang einen Paccot-Chasselas zu einem Fisch vorsah. «Ich fragte ihn, ob er sicher sei, dass diese Reihenfolge so funktioniert, woraufhin er mir die Gegenfrage stellte: «Traust du etwa deinen eigenen Weinen nicht?» Einige Jahre danach hat Raymond Paccot damit begonnen, für Fredy Girardet

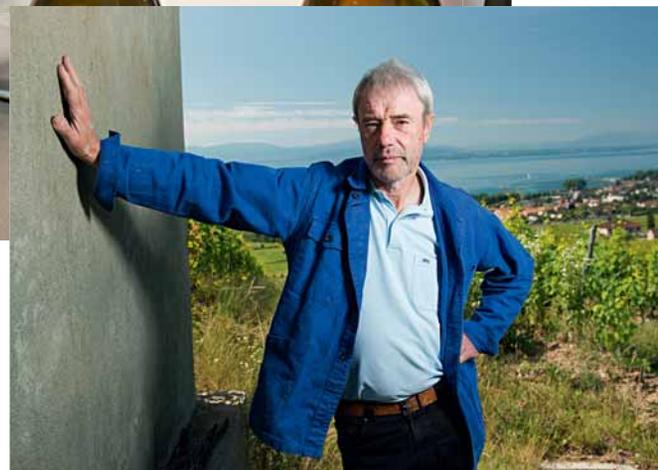


**«Jahrhundertkoch Fredy Girardet plante schon Ende der 80er Jahre bei einem Menü meinen Chasselas zum dritten Gang mit Fisch ein, nach einem Chardonnay und einem Pinot Gris. Ich hatte da so meine Bedenken, weil der Chasselas sonst immer als erster Wein serviert wurde. Fredy Girardet schaute mir in die Augen und sagte: «Es ist höchste Zeit, dass du deinem Chasselas mehr zutraust als bisher.»»**

und später auch für seine Nachfolger, den kürzlich verstorbenen Philippe Rochat und den jetzigen «L'Hôtel de Ville»-Patron Benoît Violier, massgeschneiderte Weine zu komponieren, die eigentliche Charakterstudien dieser drei Ausnahmeköche sind: Die Sélection Girardet wirkt weich und füllig, die Sélection Rochat hingegen geradlinig und klar, während die Sélection Violier stilistisch einen Mittelweg beschreitet.

Inzwischen beschäftigt sich der charmante 62-Jährige bereits mit dem sich bald abzeichnenden Generationenwechsel. Seine Tochter Laura wird in Kürze in den Betrieb eintreten, der heute stolze 20 Hektar kontrolliert biodynamisch bewirtschaftet. «Man muss die Verantwortung übergeben, wenn man noch frisch ist und auf der Höhe seines Schaffens», sagt er. Nach einer schweren Erkrankung vor einigen Jahren hat er sich neue Prioritä-

ten gesetzt. So hat er sich die Zeit genommen, um mit dem Rad von Féchy nach Marseille zu fahren. Und jeden Sommer besucht er das Theaterfestival von Avignon. Die kommenden Veränderungen sieht er nicht unbedingt als Rücktritt ins beschauliche Rentnerleben, sondern als einen neuen Aufbruch. Mit seiner Frau Violaine hat er kürzlich entschieden, dass sie aus der Domaine La Colombe ausziehen werden, wenn die Tochter nach Hause kommt. «Wir werden nach Morges gehen, also vom Winzerdorf in eine lebendige Kleinstadt ziehen. Ich freue mich auf die Bistros, die Läden und die Menschen auf der Strasse», sagt er. Das Gute dabei: Morges liegt nur 13 Kilometer von Féchy entfernt. Raymond Paccot wird auch künftig an seinem Lebenswerk feilen können: dem Chasselas die Aura eines grossen Terroirweins zu verleihen.



## Raymond Paccot

Die Paccots zogen um das Jahr 1870 herum von Savoyen nach Féchy, wo sie zuvor schon als Saisonarbeiter ihr Geld verdient hatten. 1905 konnte der Urgrossvater von Raymond Paccot jenes Haus kaufen, das heute die Domaine La Colombe beherbergt. Der Name des Weingutes geht auf das Wappen mit der Taube zurück, das der Graf von Savoyen im Jahre 1356 dem damaligen Familienoberhaupt verliehen hatte, als Dank für sein friedensvermittelndes Engagement. Raymond Paccot studierte Weinbau in Chagnins und arbeitete in Kalifornien und Spanien, bevor er 1978 in den elterlichen Betrieb einstieg. Heute bewirtschaftet er rund 20 Hektar, davon befinden sich zwölf Hektar im eigenen Besitz. Im Jahr 2000 begann Raymond Paccot mit der Umstellung einzelner Parzellen auf biodynamischen Anbau. Seit 2010 wird die ganze Betriebsfläche biodynamisch nach den Richtlinien von Demeter bewirtschaftet.