

SORTENPROFIL

CHASSELAS

Chasselas ist eine der ältesten und vielseitigsten Rebsorten der Welt und gilt als Symbol des Schweizer Weissweins. Neben ihrer Bedeutung für die Weinproduktion – vor allem im Waadtland, Wallis und Genf – wird Chasselas auch als Tafeltraube angebaut und ist weltweit als Speisetraube beliebt. Die Trauben sind saftig, süß und gut transportierbar, weshalb sie auf rund 20.000 Hektaren als Tafeltraube kultiviert werden – deutlich mehr als für Wein. Chasselas reift früh, ist ertragreich, aber anfällig für Krankheiten. Die Sorte passt sich hervorragend an verschiedene Böden und Klimata an und bringt so sehr unterschiedliche Weinstile hervor.



Laura Paccot (Mitte) von der Domaine La Colombe mit ihren Eltern Violaine und Raymond. Die Winzerin leitet auch das Chasselas-Konservatorium.

llis ist die Heimat
-sowird der las hier
annt. Die geraten
st Kraftiger Ge
ee,



voiler als viele Weine im Tal, besitzen aber immer eine charakteristische Frische und Saftigkeit, was wiederum für eine grosse Langlebigkeit sorgt, wie man sie selten bei einem Fendant findet.

Auch der zweitplatzierte Wein -der Fendant L'Enfer du Calcaire Réserve Vieilles Vignes 2023 der biologisch arbeitenden Domaine Histoire d'Enfer

-stammt von einem einzigartigen Terroir, von kalkhaltigen Lagen auf rund 500 bis 700 Metern über Meer bei Sierre. Die rauchige Krautwürze in diesem Wein sowie der absolut harmonische, mineralische Charakter am Gaumen zeugen von dieser edlen Herkunft. Auf dem dritten Platz landete der Bayel Grand Cru 2024 der legendaren Domaine de La Colombe von Familie Paccot aus Féchy. Ein weiterer legendärer Betrieb, der nicht nur zu den Vorreitern des zurückhaltenden Weinan- und Ausbaus gehört -seit 1999 arbeitet man nach biodynamischen Prinzipien -, sondern auch zu den kompromisslosen Herstellern von Terroirweinen. Der Bayel Grand Cru ist ein weitaus leichterer Wein als die Fendants aus dem warmen Wallis -ein Umstand, der wiederum zementiert, wie Chasselas seine Umgebung auszudrücken vermag. Bayel ist eine Lage auf einer Morane aus Lehm, Sand und Kies, gut drainiert und belüftet. 25 bis 50 Jahre alte Chasselas-Reben sorgen hier für einen niedrigen Ertrag und trotz aller Frische für eine hohe Konzentration. Der Wein ist absolut faszinierend, subtil, aber vielschichtig, und am Gaumen mineralisch-salzig. Ein Weisswein der Extraklasse -nicht mehr und nicht weniger.

SCHWEIZER CHASSELAS-STILISTIKEN

Die Region bringt die weisse Schweizer Paradesorte unterschiedliche Weine hervor.

LAVAUX

Chasselas-Weine der legendären Steillagen mit den Grand-Crus Dézaley und Calamin gelten als hochwertig. Am steilen Hang direkt am See erreichen die Trauben hohe Reifegrade. Das ergibt dichte, langlebige Weine mit Eleganz, Mineralität und blumig-nussigen Noten.

LA CÔTE

Die Chasselas-Weine der Côte du Léman entstehen leichte, fruchtige und zugängliche Weine. In den Appellationen von Yverdon-les-Bains bis Mont-sur-Rolle trumpfen herausragende Chasselas mit Eleganz, Leichtigkeit und verblüffender Lagerfähigkeit.

CHABLAIS

Das Chasselas-Weinland des Jura umfasst das bekannteste Schweizer Weins Aigle Les Murailles. Die Chasselas-Weine am Ufer des Genfersees gelingen frisch und filigran: Villeneuve produziert filigrane, Yverne rassige, Aigle elegante Weine.

WALLIS

Das Chasselas Fendant. Das wärmere Klima und die kargen Böden sorgen für eine höhere Reife als im Waadtland. Fendant ist der klassische Begleiter zu Raclette und Fondue.

DREI-SEEN-REGION

Die Chasselas-Weine der drei Seenregionen (Vully oder Banvillars) gelingen frisch, leicht, mineralischer Chasselas. Die Appellationen sind bekannt für besonders feine, mineralische Weine auf kalkhaltigen Böden. Der trübe Filtré aus Neuchâtel zählt zu den Erfolgsgeschichten des Schweizer Weins.

GENÈVE

Die Chasselas-Weine der Gegend um Genève sind leicht und frisch mit dezenter Mineralität -ideal zum Apéro wie zum Essen.



Granges in ihrem
es – der Domaine de
hoch über dem
al des Wallis.

Punkte

94 Punkte

**Fendant Vieilles Vignes
de Beudon, Full y**
Betont krautrig in der
Nase, No-auterauszügen
und getrockneern. Öffnet
sich mit Luft hin zu 1
Noten -Aprikose, Quitte,
gelkandierte Zitrusfrüchte,
dezen,oten. Am Gaumen
von mittlerer igt eine
frische Saure sowie und
Reifennoten. Hallt lange
und .ch nach. Kann noch
weiter reilon.ch, Preis:
k.A.

2. Platz

• **2023 Fendant L'Enfer du
Calcaire Réserve V. V.**
**Domaine Histoire d'Enfer SA,
Loc-Sierre** 11,9 Vol.-%, Sollte nicht
zu kalt serviert werden. Eher
dezente, elegante Aromatik,
Feuerstein, reifer Apfel, rauchige
Nuancen, angenehme
Krauterwürze. Am Gau men
ebenfalls von Krautern getragen,
Melisse, Nuancen von Tarte Tatin,
zitrische Anklänge, wiederum
etwas Rauch. Hallt sehr lange nach
mit reifer Saure und dezentem
Grip. histoireder.ch, CHF 36,-

3. Platz

• **2024 Bayel Grand Cru**
Domaine La Colombe SA, Féchy 12
Vol.-%, Sehr frische, klare, elegante
Nase. Noten von Zitrone, Birne und
weissen Blüten, dezente Nuancen von
weissem Pfirsich. Am Gau men schlank
und ebenfalls elegant mit Noten von
grünem Apfel und pragnantem
Saurener. Salzigmineralisch im langen
Nachhall. Schlanker, frischer Abgang.
lacolombe.ch
CHF 50

Fruchtnuancen, etwas Holunderblüte. Am
Gau men zeigt der Wein eine schi:ine Balance
aus Schmelz und Frische. Harmonisierender
Saurefaden, dezente Salzigkeit Hallt mit Noten
von Zitrusfrüchten lange nach.
maison-blanche.ch, CHF 27,50

• **2023 Dézaley Chemin de Fer Grand Cru, La
Maison Massy SA, Epesses** 13 Vol.-%,
Komplexes Bouquet mit Noten von Mandarine,
Zitrone, reifem Kernobst, Ananas und Honig.
Zudem eine prasente, krautrige Würze. Am Gau
men stoffig, straffe Saure, schmelziger Ki:irper,
Noten von grüner Zwetschge, exotischen
Nuancen und mineralisch-langes Finale.
massy-vins.ch, CHF 33,-

93 Punkte

• **2023 Chasselas de Mur**
Cru de l'Hôpital, Môtier-Vully 12,8
Vol.-%, Eigenständige, komplexe
Aromatik: Reifer Apfel,
Mandarinennoten. würzige Anklänge,
etwas Rote Johannisbeere und Honig.
Am Gau men zwar füllig und mit
schi:inem Schmelz, aber ebenso gut
eingebundener, vifer Saure. Endet sehr
saftig und lange mit Birnennoten
sowie einer für Komplexität
cruhopital.ch, CHF 21,-

• **Mont-De-Vaux**
Domaine Henri Cruchon, Echichens 12,8
Vol.-%, Frische, frühlingshafte Nase:
Holunderblütennoten, grüner Apfel,
dezent Maracuja, Birnennuancen. Am
Gaumen ebenfalls sehr frisch mit
angenehmer, re'ifer, aber pragnanter
Saure und dezentem Co2. Hallt lange nach
mit leicht salzigem Eindruck im Abgang.
henricruchon.ch, CHF 19,-

• **2023 Château Maison Blanche Grand
Cru Yvorne Chablais AOC**
Château Maison Blanche, Yvorne
12,1 Vol.-%, Frische, kühle Nase,
Birnennoten, etwas Mandarine,
dezent tropische

92 Punkte

• **2022 Fendant Vieilles Vignes**
Domaine de Beudon, Full y 12
Vol.-%, Intensive, eigenständige
Aromatik. Geri:istete Mandeln,
reife Aprikose, etwas Aprikose,
Nuancen von weissen Blüten. Am
Gaumen eher breit und angenehm
weich mit reifer Saure, wiederum
Obst- und Rostnuancen sowie
langem Abgang auf Kamil-lenoten.
beudon.ch, Preis: k.A. >

LEGENDE

- Weisswein, trocken
- Rotwein, trocken
- Süsswein

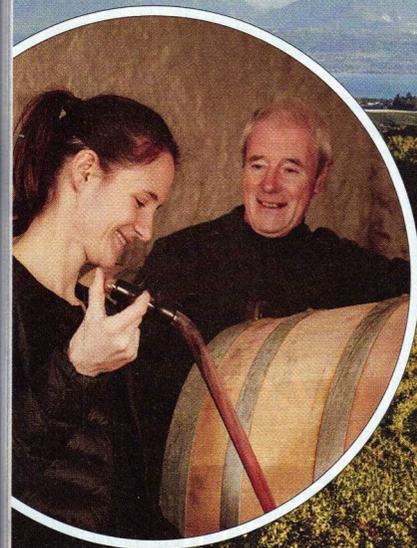
95-100 ^{Rosé} Klassiker
90-94 ^{Rosé} ausgezeichnet
91-92 exzellent
88-90 sehr
85-87 gut empfehlenswert

© zertifiziert nachhaltig (Österreich)



1. PLATZ

**2013 FENDANT VIEILLES VIGNES
DOMAINE DE BEUDON**
Ein Monument eines
Chasselas-Weines. Langanhaltend
und harmonisch.



Tochter und Vater: Laura und Raymond Paccot von der Domaine La Colombe.

90 Punkte

● **2023 Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru Mont-sur Rolle La Côte AOC Château de Chatagneréaz Essertines-sur-Rolle**

12,6 Vol.-%, Riecht nach Mandarine, Birne und Akazienhonig, kühle Kräuternoten. Am Gaumen von mittlerer Fülle, zeigt ein dezentes CO₂, reife, schön integrierte Säure, Nuancen von Zitrusfrüchten. Mittlere passende Länge.
chatagnereaz.ch, CHF 19,60

● **2023 Clos de la George, Premier Grand Cru Yvorne Hammel – Terres de Vins, Rolle**

12,5 Vol.-%, Angenehm reifes Bouquet mit Noten von weissen Blüten, etwas Akazienhonig sowie zitrische Anklänge und kühle Apfelnoten. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit spürbarer, feiner Kohlensäure, reife, zurückhaltende Säure, dezenter Grip im mittellangen, apfeligen Nachhall.
hammel.ch, CHF 24,60

● **2023 Côtes de Courseboux Chasselas Vieilles Vignes Domaine Potterat, Cully**

13,2 Vol.-%, Frische, eher dezente Frucht, Zitrone, grüner Apfel, florale Akzente, Kräuternoten. Am Gaumen von mittlerer Breite, dezenter CO₂-Eindruck, reife, schön integrierte Säure. Endet kräuterig-mineralisch mit Nuancen von Kandiszucker.
vins-potterat.ch, CHF 20,-

● **2023 Domaine de Fischer Premier Grand Cru Féchy Hammel – Terres de Vins, Rolle**

12,5 Vol.-%, Eher reife Nase, roter Apfel, Mango, Agrumen, Nuancen von Caramel und Birne, Kräuternoten. Am Gaumen breit und weich, dezente Kohlensäure sorgt für Frische. Reife, zurückhaltende Säure, mittellanger, mineralischer Abgang, dezenter Grip.
hammel.ch, CHF 18,-

● **2023 Fendant de Vétroz Grand Cru La Madeleine – André Fontannaz et filles, Vétroz**

11,5 Vol.-%, Schöne Intensität, Apfelnoten, etwas Ananas, Kräuternuancen, insbesondere Melisse. Am Gaumen zeigt der Wein

einen angenehmen Schmelz sowie eine dezente Kohlensäure. Reife, eher zurückhaltende Säure, Apfelnoten sowie mineralische Nuancen im mittellangen Nachhall.
fontannaz.ch, Preis: k.A.

● **2024 Chasselas de l'A Le Vin de l' A SA, Ollon**

11,5 Vol.-%, Duftige, frische Nase, Mandarine, etwas Pfirsich sowie weisse Blüten, auch mineralisch-würzige Anklänge. Am Gaumen eher schlank mit prägnanter Säure, wiederum Apfel- und Pfirsichnoten. Saftiger, mittellanger Nachhall.
levindela.ch
CHF 20,-

● **2024 Domaine du Burignon**

Chasselas, Ville de Lausanne, Puidoux
12,5 Vol.-%, Frische Nase, Birne, Apfel dazu noch recht präzise Noten von Eisbonbon. Am Gaumen harmonisch mit mittlerem Schmelz, dezenter, feiner Kohlensäure und reifer Säure. Hallt lange nach.
lausanne.ch, CHF 17,50

● **2024 Domaine du Martheray Grand Cru Féchy La Côte AOC Domaine du Martheray, Féchy**

12,2 Vol.-%, Duftige Nase, Williamsbirne, Ananas, weisse Blüten. Am Gaumen weich und leicht süsslich wirkend, zeigt Apfelnoten, etwas Lindenblüte. Zurückhaltende, gut eingebundene Säure, dezente Salzigkeit im langen Nachhall.
martheray.ch, CHF 16,80

● **2024 Epresses Grand Cru AOC Lavaux Commune de Bourg-en-Lavaux, Bourg-en-Lavaux**

Mittlere Intensität, Birnnennoten, Eisbon-

bon, Zitrone, dezente kräuterig. Am Gaumen eher schlank, zeigt wiederum Eisbonbonnoten, Nuancen von Banane. Spürbar feine Kohlensäure. Zeigt etwas Grip im mittellangen Nachhall.
b-e-l.ch, CHF 16,-

● **2024 Fendant Maurice Zufferey Vins, Sierre**

12,5 Vol.-%, Zitrisch-florale Nase mit aromatischen Agrumen, Bergamotte, etwas Kumquat, dazu Nuancen von weissen Blüten, etwas Birne und Frühling. Wirkt frisch und vielschichtig. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit prägnanter, für Frische sorgender Säure. Zeigt Obstnoten im mittellangen Nachhall.
mauricezufferey.ch, CHF 14,-

● **2024 Fendant Les Terrasses Domaine Jean-René Germanier, Vevey**

12,2 Vol.-%, Intensive, reiffruchtige Nase, Birne, Aprikose, Bergamotte, auch florale Nuancen. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit spürbarer Kohlensäure und dezenter, aber reifer, schön integrierter Säure. Gewisser Grip im mittellangen, harmonischen Finale.
jrgermanier.ch, CHF 14,50

● **2024 Saint-Saphorin «Pré-Lyre» Domaine Blondel, Cully Lavaux-Sur-Lavey**

12,4 Vol.-%, Mittlere Intensität. Birne, was Lindenblüte und Mandarinenschmelz dazu Kräuternoten, Melisse, etwas Eisbonbon. Am Gaumen von mittlerer Fülle leicht süsslich wirkend mit spürbarem CO₂. Zeigt einen dezenten Grip sowie dezente Nuancen von Eisbonbon im mittellangen Nachhall.
domaine-blondel.ch, CHF 16,50

● **2023 Dézaley blanc Barrique «La Dézaleyre»**

Domaine Butticaiz en Dézaley, Puidoux
12,8 Vol.-%, Intensive, derzeit etwas markante Barriquenoten in der Nase. Vanille, Eichenholz, etwas Zigarrenkiste, dezente Nuancen von reifem Obst sowie kantigen Zitrusfrüchten. Am Gaumen von mittlerer Fülle, zeigt einen angenehmen Schmelz und eine frische, stützende Säure. Gewürzartige Barriquenoten im feinen Saftiger Nachhall. Ein Speisenbegleiter.
domainedudezaley.ch, CHF 23,-

3. PLATZ

2024 BAYEL GRAND CRU DOMAINE LA COLOMBE
Ein frischer, klarer und überaus eleganter Chasselas aus Féchy.



! Alle Verkostungsnotizen online unter go.falstaff.com/trrophy-chasselas-ch-25