

Chasselas – eine alte Rebsorte neu interpretiert



Cave du Rhodan: Vor malerischer Kulisse gedeihen die Trauben für charaktervolle Weine.

Der Chasselas aus der Westschweiz feiert eine Renaissance. Lange Zeit wurde die Rebsorte schlechtmacht. Heute passt sie perfekt zum Zeitgeist. Drei Winzer und Winzerinnen erklären, warum.
Von Peter Keller

Wenn es eine Schweizer Rebsorte mit einer langen Tradition gibt, dann ist es Chasselas. Sie existiert seit mehr als 800 Jahren und ist im Kanton Waadt nicht wegzudenken. Egal ob im Lavaux, dem spektakulären Anbaugelände am Genfersee, das zum Unesco-Weltkulturerbe zählt, oder in der La Côte mit dem bekannten Ort Féchy: Hier läuft nichts ohne Chasselas. Auch im Wallis ist der Weisswein, Fendant genannt, das Nationalgetränk schlechthin und die DNA eines jeden Weinguts.

Trotz der langen Vergangenheit hatte die Traube namentlich in der Deutschschweiz einen schweren Stand in den letzten Jahrzehnten. Sie wurde permanent schlechtgeredet. Man sprach ihr jede Tugend und Zukunftsperspektive ab. Jetzt scheint der Wind langsam zu drehen. Der Chasselas ist plötzlich modern geworden und passt zum aktuellen Zeitgeist, in dem leichte, filigrane Weine

statt schwere Gewächse bevorzugt werden. Dazu kommt: Es handelt sich um eine autochthone, sprich einheimische, Sorte, die oft unterschätzte Eigenschaften besitzt.

Wenig Säure und Alkohol

«Chasselas hat im Gegensatz zu anderen Varietäten wenig Aroma, wenig Alkohol und wenig Säure», erklärt die Winzerin und Önologin Catherine Cruchon vom Waadtländer Weingut Henri Cruchon in Echichens. Sie ist zudem Co-Präsidentin der renommierten Schweizer Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses. Diese Merkmale machen den Chasselas einzigartig, fügt Cruchon an. Ihre Kollegin von der Domaine la Colombe in Féchy, Laura Paccot, doppelt nach: «Selbst unser amerikanischer Importeur ist begeistert, weil kein anderer Wein mit so viel Leichtigkeit, Finesse, Eleganz und Mineralität punkten kann.» Und Olivier Mounir vom Walliser Gut Cave du

Lagerfähige Terroir-Chasselas

Die grosse Stärke der Chasselas-Weine liegt darin, dass sie je nach Herkunft und Lage unterschiedlich schmecken. Und sie entwickeln sich im Laufe der Jahre, ja gar Jahrzehnte. Unsere drei Beispiele darf man ungeniert noch auf die Seite legen:

Brez Grand Cru 2024, Domaine La Colombe: Dieser biodynamisch produzierte Weisswein gehört zu den lagerfähigsten Chasselas. Das Reifepotenzial ist phänomenal, wie der Jahrgang 2010 bewiesen hat. Er erinnert mit sei-

ner Aromatik an einen Sherry. In der Jugend ist der trockenere, schlanke, mineralisch geprägte Cru noch etwas verhalten. Daher unbedingt einige Flaschen des 2024ers einbunkern und nach zehn Jahren mit dem Genuss beginnen. Fr. 18.50; lacolombe.ch

Au Clos Grand Cru 2024, Domaine Henri Cruchon: Lagerfähiger Chasselas aus einer Lage, die einem Amphitheater gleicht. Der biodynamische Weisswein besitzt exzellente Anlagen mit einem vielschichtigen Duft sowie mit Kom-

Kein anderer Wein kommt mit so viel Leichtigkeit, Eleganz und Finesse daher wie Chasselas.

plexität, Struktur und Eleganz im Gaumen. Langes Finale. Straff, mineralisch und puristisch. Fr. 17.–; henricruchon.com

Fendant 2024, Cave du Rhodan: Der Weisswein hat am Wettbewerb Mondial du Chasselas die Goldmedaille gewonnen. Zu Recht: Er zeigt sich in der Nase mit einem offenen Bouquet (Zitrus, Lindenblüten), ist im Gaumen trocken, mittelschwer, frisch, elegant und endet mit einem salzig geprägten Nachhall. Gutes Reifepotenzial vorhanden. Fr. 16.–; rhodan.ch

Rhodan in Salgesch hebt hervor, dass solch unkomplizierte Weine in einer manchmal so komplizierten Weinwelt die Vorlieben vieler Kunden abdecken würden.

Perfekt zum Apéro

Chasselas ist aus diesen Gründen ein «Easy-drinking»-Getränk und passt damit angenehm zum Apéro. Die Schweiz sei eines der wenigen Länder, in denen Wein in jungen Jahren bei dieser Gelegenheit getrunken werde, weiss Catherine Cruchon. In Frankreich ziehe man Bier, Pastis oder allenfalls Kir vor, ein Mischgetränk aus Weisswein (oder Champagner) und Crème de Cassis. «Die Weine aus der Grande Nation sind historisch darauf ausgelegt, zum Essen kredenz zu werden», ergänzt die Önologin. Doch man wird dem Chasselas nicht gerecht, wenn der Tropfen ausschliesslich als Apéritif eingesetzt wird. Die besten und komplexesten Crus, die zudem die Fähigkeit besitzen, das Terroir widerzuspiegeln, reifen vorzüglich. Nur wissen das die wenigsten Weinfreunde.

«Es ist eine berührende Erfahrung, heute einen 20-jährigen Chasselas zu öffnen», schwärmt Laura Paccot. Die Winzer müssten dem Publikum die Möglichkeit geben, solche Weine zu verkosten. Ihre gereiften Crus wurden kürzlich im renommierten Michelin-Sterne-Restaurant L'Hôtel de Ville in Crissier zu einer Käseauswahl serviert, laut Paccot «ein unvergessliches Erlebnis.» Wie hervorragend ihre Lagen-Chasselas reifen, hat der «Brez Grand Cru» an verschiedenen Degustationen bewiesen: Der 2010er und 2011er zeigten faszinierende, ungewöhnliche Facetten dieser Rebsorte (siehe unten). Auch Cruchon betont, dass es essenziell sei, dass alte Chasselas-Weine etwa in Restaurants angeboten oder in öffentlichen Verkostungen gezeigt würden: «Nur auf diese Art bekommt der Konsument die Chance, solche Schätze kennenzulernen.»

Lagern tut dem Wein gut

Auch die Philosophie der renommierten Cave du Rhodan ist darauf ausgelegt, generell lagerfähige Weine zu produzieren. «Man braucht als Gut freilich eine Kundenstruktur, die das schätzt», erklärt Olivier Mounir. In der breiten Masse sei das Lagern von Wein leider ein Auslaufmodell. Das hat zur Folge, dass etliche Gewächse zu früh getrunken werden, auch solche aus Chasselas. Beim Winzer behält die Sorte zwar künftig ihren verdienten Platz, aber aufgrund der grossen Sortenvielfalt sowie der Exposition der Parzellen baut das Weingut die Flächen in Salgesch nicht aus.

Etwas anders sieht es in Féchy aus. Laura Paccot hat zusammen mit dem Waadtländer Winzer und Grandseigneur Louis-Philippe Bovard aus dem Lavaux das Conservatoire Mondial du Chasselas ins Leben gerufen. Man versucht damit, nicht nur die Biodiversität zu erhalten, sondern auch jene geeigneten Klone der Sorte zu finden, die am besten zu den entsprechenden Lagen passen. Catherine Cruchon wiederum glaubt, dass bei den Konsumenten neben Terroir-Weinen ein wachsendes Interesse an Cuvées bestehe. So will sie einen Wein mit 70 bis 80 Prozent Chasselas sowie ergänzend mit einer aromatischen Sorte keltern. «Damit wird man jenen Kunden gerecht, die einen Tropfen mit intensiveren Fruchtnoten bevorzugen.»