

# Der Chasselas-Meister

htr hotelrevue

Nr. 11 / 13. März 2008



**Geny's**

**Geny Hess,**  
Ex-Hotelier und  
Weinspezialist,  
befasst sich haupt-  
sächlich mit  
Schweizer Weinen.

Er pflegt im  
Auftrag auch Wein-  
karten und -keller.

Geny's Weinko-  
lumnne erscheint  
14-täglich in der  
htr hotel revue.

**E**s gibt wohl kaum einen Schweizer Weinliebhaber, dem die Appellationen Dézaley, Epesses, St-Saphorin, Villeneuve, Yvorne und Aigle nicht ein Begriff sind. Als überzeugendes Beispiel dafür, was Reben an idealem Standort erbringen können, gehören die traditions-trächtigen Weine dieser Region zu den Gewächsen, die über viele Jahrzehnte hindurch deutlich gemacht haben, wie viel Genuss und Freude ein einfacher Chasselas bereiten kann.

Die Waadtländer Rebberge waren im Mittelalter vorwiegend mit der weissen Fendant-Rebe bestockt. Diese uralte Sorte verbreitete sich vom Lavaux rund um den Genfersee und hinauf bis zum Neuenburger- und Bielersee aus. Im Wallis wurden die ersten Fendant-Stöcke erst im 19. Jahrhundert angepflanzt. Demgegenüber wurde im Waadtland die Bezeichnung Fendant mehr und mehr zu Gunsten der Appellationen Dézaley, Epesses, St-Saphorin, Yvorne, Féchy und Aigle aufgegeben. Die Walliser verwendeten im Gegensatz zu den Waadtländern immer ausschliesslich den Namen Fendant und liessen diesen auch schützen. Anfang 20. Jahrhundert durfte die Rebe ausserhalb des Kantons Wallis nicht mehr bei ihrem ursprünglichen Namen genannt werden. Die ursprüngliche Waadtländer Weissweinsorte Fendant, heisst demzufolge seither ausserhalb des Kanton Wallis Chasselas.

Nicht erst seit der Lockerung der Einfuhrbestimmungen für ausländische Weissweine gibt es im Waadtland Winzer, die immer mehr auch andere Rebsorten als die Chasselas anpflanzen. Rebsorten die ihrer Meinung nach dem Klima und Terroir besser entsprechen. Trotz allem spielt bei den weissen Sorten in der Region nach wie vor die Chasselas die erste Geige.

Der in Chexbres beheimatete Winzer Pierre Luc Leyvraz, ist ein grosser Verfechter von sortenreinem Chasselas. Er bewirtschaftet das im Jahre 1950 von seinen Eltern gegründete Familien-Weingut nach den Grundsätzen der Integrierten Produktion IP. Sein Respekt und die Treue zum Chasselas bezeugt er – wie man es von einem mehrfa-

Cup 1998 und 2007 nicht anders erwartet – mit den Worten: «Ich bin ein überzeugter Anhänger des Chasselas. Diese Rebsorte bringt an den Steillagen im Lavaux qualitativ so hoch stehende Weine hervor, dass sich eine Diskussion über ihre Daseinsberechtigung erübrigt.» Die 3,2 Hektar grosse Rebfläche der Domaine erstreckt sich über sechs verschiedene Parzellen, die alle in der Appellation St-Saphorin liegen. Die terrassierten Steillagen werden mit sehr viel Feingefühl und Perfektion ausschliesslich von Hand bearbeitet.

Leyvraz ist ein Waadtländer Urgestein, der die Launen der Natur respektiert. Das Geheimnis seiner aussergewöhnlichen Weine liegt vor allem in der intimen Kenntnis der einzelnen Parzellen, auf denen sich die Chasselas besonders wohl fühlt. Reinheit, Harmonie und Authentizität gehören für ihn zu den Mindestanforderungen an seine Gewächse. «Wir Winzer müssen uns mit der Rebe gut

verstehen und zu jeder Jahreszeit spüren, was sie begehrt», sagt er. Und was er sagt, das lebt er auch. Im Laufe der Jahre hat er einen sieben Sinn darin entwickelt, was der Rebe besonders behagt. Dem Winzer ist es ein grosses Anliegen, dass in seinem Lieblingswein die Nuancen und Subtilität der Rebsorte voll und ganz zur Geltung kommen.

Der 2007 St-Saphorin Les Blassinges zeigt sich schon jetzt in seinem jugendlichen Alter sehr ausgeglichen. Er besticht durch lebendig-spritzige Fruchtaromen. Die markig-erfrischende Mineralität dieses saftigen Tropfens widerspiegelt den Charakter der Rebsorte. Ein superber Wein, ein überzeugender Beweis für die hohe Qualität der Reblage und das ausgesprochene Feingefühl des Winzers bei der Weinbereitung dieser Rebsorte.

Bezugsquelle: Pierre Luc Leyvraz, Chexbres  
Telefon 021 946 19 40, pl.leyvraz@freesurf.ch



**Pierre Luc Leyvraz.**

ANZL