

DER GROSSE AUF BRUCH

Das Waadtland ist Weisswein-,
sprich Chasselas-Land.
Aufgrund der Klima-
erwärmung werden aber
immer bessere Rotweine
erzeugt. Charles Rolaz
und Raoul Cruchon
erklären warum.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Clos de la George in
Yvorne nach der Weinlese.
Hier wachsen prächtige
Syrah-Trauben.

Die Waadtländer gelten als die Berner der Westschweiz. Ihr Dialekt klingt breiter und wärmer als jener der Genfer. Zu Traditionen pflegen sie ein freundliches Verhältnis.

Sie hängen am Chasselas, der Hauptsorte der Romandie. Während benachbarte Weinbauregionen wie das Wallis oder Genf dessen Anbau sanft zurückbinden, bedeckt er in der Waadt noch sechzig Prozent der Weinbergsfläche.

Nur: Sie mögen konservativ sein, die Waadtländer. Reaktionär sind sie nicht. Das Rad der Zeit wollen sie nicht zurückdrehen. Sie stehen zum Chasselas, verstehen sich als seine leidenschaftlichsten Botschafter, verkennen aber auch die Zeichen der Zeit nicht. Und die weisen in die Richtung Rotwein. Ohne Lärm, ohne vollmundige Proklamationen haben sich deshalb in den letzten zehn Jahren auch die Vignerons Vaudois erfolgreich an dessen Vertiefung, Differenzierung und Verbesserung gemacht.

Charles Rolaz und Raoul Cruchon sind zwei Hauptprotagonisten dieser erfreulichen Entwicklung. Rolaz, ein feinsinniger Advokat, ist Chef des Maison Hammel in Rolle. Seiner Familie gehören die vier hervorragenden Weingüter Crochet in der Côte, Châtelard in Lavaux, George und Montet im Chablais. Als er vor mehr als zwanzig Jahren in die Firma eintrat, wollte er aus den erstklassigen Terroirs mehr herausholen als guten Chasselas. Die Klimaerwärmung antizipierend, pflanzte er mutig französische Sorten wie Merlot, Cabernet und Syrah. Die Rebstöcke sind inzwischen volljährig geworden und ergeben in Assemblagen, das heisst als Sortenverschnitt, oder als reinsortige Gewächse kräftig strukturierte Rotweine, wie sie in der Waadt vor noch nicht allzu langer Zeit für unvorstellbar gehalten wurden.

Raoul Cruchon ist der dynamische, zupackende Kellermeister des familieneigenen Weinguts in Echichens oberhalb von Morges. Gesegnet mit einem breiten Horizont und nicht frei von visionären Anwendungen, stellte er mit Unterstützung seines Bruders Michel seine Weinberge auf biodynamische Bewirtschaftung um und baute den Anteil von roten Rebsorten auf 41 Prozent aus. Seine Rotweine besitzen Finesse, Frische und Eleganz wie nur wenige andere.

Mit Erstaunen beobachtet Cruchon den Aufbruch des Waadtländer Rotweins: «Unsere Winzer haben bei den Roten in jüngster

Holzfasskeller auf der Domaine de Crochet in Mont-sur-Rolle.

Ohne Lärm, ohne vollmundige Proklamationen haben sich die Waadtländer Winzer in den letzten zehn Jahren erfolgreich an die Verbesserung ihrer Rotweine gemacht.



Clos du Châtelard in Villeneuve, wo Charles Rolaz bester Merlot herkommt.

Zeit mehr Fortschritte gemacht als bei den Weissen in zwanzig Jahren. Und das angesichts der Tatsache, dass die Weissweine hier eine lange Tradition besitzen, während die Geschichte der Rotweine bloss einen kleinen Platz einnimmt.» Cruchon führt dafür drei Gründe ins Feld: «Die Konsumenten verlangen mehr Rotwein. Der Markt toleriert keine mittelmässige Qualität mehr. Und neue Rebsorten sind zum Nachteil des Gamay aufgetaucht.»

AUF DER ÜBERHOLSPUR

Stimuliert wird die positive Entwicklung natürlich durch die Klimaerwärmung. «Sie hat uns bei der Wahl der Rebsorten viel mehr Möglichkeiten eröffnet», sagt Charles Rolaz. «Wir können nun auch Sorten wie Merlot, Cabernet oder Syrah anbauen, die zwei, drei Wochen nach dem Chasselas ausreifen.»

Das wiederum lässt ihn optimistisch in die Zukunft schauen: «Wir besitzen noch in allen Anbaugebieten des Kantons ein enormes Qualitätspotenzial. Sei es auf dem Niveau der Assemblagen, sei es auf jenem der reinsortigen Weine.» Als Voraussetzung für einen weiteren Qualitätsschub sehen beide das zunehmende Alter der Rebstöcke und eine konsequente Ertragslimitierung. Cruchon fügt an, dass auch beim Ausbau der Weine noch grössere Subtilität gefragt ist, und denkt dabei wohl an einen allzu sorglosen Umgang mit Barriques. Zu viel Neuholz und zu grobe Holztanine überschminken oder verunstalten die terroirbedingt doch eher feinen Waadtländer Rotweine.

Nachholbedarf sieht andererseits Charles Rolaz noch beim Reifepotenzial der Weine, das auf internationalem Niveau das entscheidende Kriterium eines grossen Weins sei. Die Bordelaiser Sorten oder auch der Syrah hätten schon bewiesen, dass sie auch in der Waadt vorteilhaft altern können. Gamaret, Garanoir, Galotta und auch gewisse Pinots Noirs müssten den Nachweis aber erst noch liefern. «Wenn man den Akzent zu stark auf die Frucht und die frühe Zugänglichkeit legt, fehlt den Weinen das Tanningegrüst, das sie für eine langjährige Reifung prädestiniert.»

Uneinig sind sich die beiden Spitzenwinzer bei der gegenwärtig aktuellen Gretchenfrage «Assemblagen oder reinsortige Rotweine». Cruchon sieht zwar in den Assemblagen einen Trend, bevorzugt aber die Reinsortigkeit >



«Wir besitzen noch in allen Anbaugebieten des Kantons ein enormes Qualitätspotenzial. Sei es bei den Assemblagen, sei es bei den reinsortigen Weinen.»

CHARLES ROLAZ Winzer, Maison Hammel



«Unsere Winzer haben bei Rotweinen in jüngster Zeit mehr Fortschritte gemacht als bei Weissen in zwanzig Jahren.»

RAOUL CRUCHON Önologe und Kellermeister, Henri Cruchon

> und gestaltet dementsprechend auch sein Weinsortiment. Pinot Noir, Syrah, Merlot hält er für die wertvollsten und vielversprechendsten Rebsorten in den Waadtländer Weinbergen. Unrecht hat er mit seiner Ablehnung der Assemblagen nicht, denn abenteuerliche Assemblagen, wie sie in unserem Tasting ab und an anzutreffen waren, öffnen der Beliebigkeit Tür und Tor und behindern ein Weinbaugebiet bei der Schaffung einer eigenen Identität.

Rolaz ist wohl ganz abwägender Anwalt, spricht aber auch aus eigener Erfahrung, wenn er differenziert und beide Wege – wie er sie in seinem Betrieb auch beschritten hat – für gangbar hält. Junge Reben assembliert er gerne, während er Rebsorten wie Pinot Noir, Merlot und Syrah mit einem gewissen Pflanzalter auch als Monocépages keltert und ausbaut. Allen voran geht dabei der Merlot. «Der Merlot besitzt in den besten Lagen der Waadt ein grosses Reifepotenzial.» Assemblagen aus Rebsorten, die mit Boden

und Exposition harmonieren, vermögen für ihn das Terroir ebenso gut auszudrücken wie reinsortige Weine. «Das Geheimnis und die Seele des Weins sind in seinem Terroir gespeichert. Die Rebsorte fungiert dabei nur als Übersetzer.»

Welches sind die Lieblingsweine innerhalb der eigenen Produktion? Cruchon: «Unsere Pinots Noirs Ligrines, Champanel, Raissenaz und der Servagnin.» Rolaz: «Charles Auguste, Merlot Apicius, Syrah von Clos de la George, Côte Rousse und Quintessentia.» Und was trinken sie darüber hinaus am liebsten? Cruchon: «Burgund, Piemont und Grenache. Weine aus Rebsorten mit wenig Farbe und viel Eleganz.» Rolaz: «Weine aus den klassischen Gebieten von Frankreich, Italien und Spanien.»

«Die Waadtländer haben bei den Rotweinen grosse Ambitionen an den Tag gelegt», sagt Raoul Cruchon – und mit Blick in die Zukunft fügt er hinzu: «Dennoch bleibt noch viel zu tun.» <

DIE NEUEN ROTEN

Die Waadt zählt 3778 Hektaren Reben und ist nach dem Wallis der zweitgrösste Weinbaukanton der Schweiz.

Die Anbauggebiete liegen am Genfersee (La Côte und Lavaux), am rechten Hang der Rhone (Chablais) und im Norden des Kantons (Côte de l'Orbe und Bonvillars). 2480 Hektaren sind mit weissen Sorten bepflanzt, 92 Prozent entfallen auf den Chasselas. Rotweine wachsen auf 1290 Hektaren.

Die wichtigsten roten Sorten sind: Pinot Noir (491 ha), Gamay (376 ha), Gamaret (146 ha) und Garanoir (119 ha). Daneben spielen in den letzten Jahren – aufgrund der Klimaerwärmung – aber auch andere Sorten wie Merlot (49 ha), Galotta (19 ha), Cabernet Franc (13 ha), Diolinoir (10 ha) oder Syrah (9 ha) eine zunehmend wichtigere Rolle.

Michel und Raoul Cruchons
Barriquekeller befindet sich in
einem alten Wasserreservoir.



Foto: weinweltfoto.ch

BEST OF WAADTLAND



93

VILLENEUVE, MERLOT APICIUS 2013, Clos du Châtelard, Charles Rolaz

Kräftiges, dichtes Rot; im noblen Bukett verhalten mit Tiefe, dezente Holzprägung, Noten von Hagebutte, roter Sauerkirsche, Milchschokolade; im Gaumen saftiger Auftakt, mittelgewichtig, feinkörniges Tannin, präsenre Säure, griffige Struktur; endet lang und trocken. Moderner, kompakter Merlot mit Reifepotenzial.

www.hammel.ch, CHF 37,-



92

MONT-SUR-ROLLE, CUVÉE CHARLES AUGUSTE 2012, Domaine de Crochet, Charles Rolaz

Kräftiges Rot; im kühlen, tiefgründigen Bukett vielschichtig, Noten von Cassis, Paprika, Veilchen; im Geschmack kompakter Auftakt, kerniges Tannin, schön eingebundenes Holz, passende Säure; langer Abgang. Eleganter, charaktvoller Essensbegleiter aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot.

www.hammel.ch, CHF 39,80



91

LA CÔTE, MERLOT LE BERNARDIN DE BERNARD RAVET 2014, Cave Cidis

Kräftiges Rot; in der Nase verhalten, nobler Eindruck, feines Holz, Hefenote, Süsskirsche, floraler Anklang, Rosenblätter; im Gaumen weicher Auftakt, mittelgewichtig, schroffes Tannin, das die Frucht noch überdeckt, saftige Säure; mittellanger, trockener Abgang. Noch etwas verschlossener Merlot mit Potenzial, guter Essenswein.

www.cidis.ch, CHF 33,80



93

VAUD, PINOT NOIR GIRARDE EXCEPTION 2012, Domaine La Colombe, Raymond Paccot

Mittelkräftiges Rot; im eindringlichen, noblen Bukett deutliche Holzprägung, dahinter Noten von roter Kirsche und Hagebutte; im Gaumen kräftiger Auftakt, mittelgewichtig, jugendliches Tannin, stoffig, dicht, prägnante Säure; langes, noch etwas schroffes Finale. Frischer, kompakter, zupackender Pinot Noir.

www.lacolombe.ch, CHF 37,-



92

SAINT-SAPHORIN, SYRAH 2013, Cave des Rois, Marco & François Grognoz

Kräftiges, dichtes Rot mit Violetteflexen; kraftvolles, aber kühles Bukett, dunkle Früchte, viel Würze, Brombeeren, weisser Pfeffer; im Geschmack kraftvoller, kompakter Auftakt, saftige Säure, noch etwas grobkörniges Tannin, markante Holzprägung, viel Frische; langer Abgang. Kraftvoller, rustikaler, typischer Syrah.

www.cavedesrois.ch
CHF 33,-



91

CHABLAIS, PINOT NOIR CUVÉE PRESTIGE LA CROIX OLLON 2014, Domaine de la Croix, Bernard Cavé

Kräftiges, sattes, dunkles Rot; tiefgründiges Bukett, Noten von schwarzen Johannisbeeren, Mokka, schwarzer Schokolade, speckigem Holz, Heu; im Gaumen starke Holzprägung, stoffig, konzentriert, noch etwas sprödes Tannin, Holzsüsse; langer Abgang. Noch unzugänglicher Wein, ein Brocken, den man verfolgen muss.

www.bernardcavevins.ch,
CHF 38,-



93

YVORNE, SYRAH 2014, Clos de la George, Charles Rolaz

Kräftiges, dichtes, dunkles Rot; verhaltenes, schwarzfruchtiges Bukett, leicht animalisch, pflaumig, sehr frisch; im Gaumen lebendiger, frischer Auftakt, mittelgewichtig, markantes, geschliffenes Tannin, zupackende Säure; nachhaltiger Abgang. Noch jugendlich-ungestümm, eleganter Syrah, unbedingt dekantieren.

www.hammel.ch
CHF 42,-



91

CÔTES DE L'ORBE, CUVÉE D'ENTREROCHES 2013, Château d'Eclépens, Georges de Coulon & Fils

Kräftiges Rot; fruchtbetonte Nase, Kirschen, schwarze Früchte, Waldbeeren, dezente Röstnoten; im Gaumen straffe Struktur, mittelgewichtig, sattes Tannin, präsenre Säure; im Abgang noch etwas schroff auf mineralischen Spuren endend. Charaktervoller Gamay, schöner Essensbegleiter.

www.chateau-eclépens.ch, CHF 16,-



91

BEX, CÔTE ROUSSE 2013, Domaine du Montet, Charles Rolaz

Kräftiges Rot; in der Nase viel Schwarzfrucht, Lakritze, Teer, Bergamotte, etwas speckiges Holz; im Geschmack kräftiger Auftakt, kompaktes Tannin, passende Säure, gradlinig; trocken leicht im mittellangen Abgang. Noch etwas ungestümmter Essenswein, Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah.

www.hammel.ch, CHF 39,80