



EIN SIEGERWEIN FÜR KNAPP ZEHN FRANKEN

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Stellen Sie sich vor, dass 71 Juroren aus aller Welt 642 verschiedene Chardonnay aus aller Welt verkosten und dann den Sieger aus den diversen Blindverkostungen erküren. Was würde wohl eine Flasche von diesem Champion kosten? Ganz sicher mehrere hundert Franken! Beim Cabernet Sauvignon wäre das ebenso. Auch beim Merlot! Und beim Riesling auch! Wie auch beim Syrah...

Die obigen Rebsortenbeispiele sind etabliert und als Weltklasse längst akzeptiert. Die höchst bewerteten Weine dieser Kategorien kosten nicht selten mehr als 1000 Franken.

Und nun gewinnt ein Weisswein aus dem Vully eine gross angelegte Blindverkostung und der Sieger kostet lediglich 9.50 Franken!

Diesen begehrten Pokal holte sich das Winzerpaar Franziska und Jean-Daniel Chervez aus Praz aus der Region Vully mit ihrem fantastischen 2013 Chasselas Sélection.





KANN MAN CHASSELAS ESSEN UND TRINKEN?

Tafeltrauben sind Weintrauben, die im Unterschied zu den Keltertrauben, nicht zur Weinherstellung, sondern als Obst roh gegessen werden...

Dies weiss die allwissende Internetplattform Wikipedia. Und dies ist – im Falle vom Chasselas – irgendwie nur halbbrichtig.

Denn den Gutedel und Fendant, wie auch genannt wird, gibt es in fester wie auch flüssiger und vergorener Form.

Die Herkunft ist nicht genau definiert. Als mögliche Erstressourcen wird vor 5000 Jahren Oberägypten genannt. Aber auch das Jordantal, die französische Cahors-Region oder Spanien sind bei der möglichen Herkunftsevaluation mit im Spiel.

Was heute sicher fest steht; dass sich die Hauptanbaugebiete auf fast nur auf zwei Länder beschränken: Erstens Schweiz und zweitens Deutschland.

Ganz wenige Vorkommnisse sind auch in Frankreich zu vermelden. Am Wettbewerb des «Mondial du Chasselas» wurden auch zwei Weine aus Kanada und ein Wein aus den USA eingereicht.

Den Namen soll der Chasselas vom einem gleichnamigen Dorf erhalten haben. Dieses liegt in der Weinregion in der Nähe von Macon in Frankreich und lässt sich bis ins Jahr 1654 zurück verfolgen.

Noch etwas früher findet man in Archiven Hinweise der gleichen Rebsorte vom Fendant (1619) oder dem Gutedel (1621).



DEGUSTATIONSMARATHON MIT TOTAL 642 CHASSELAS

Während zwei Tagen verkosteten 71 Juroren 642 Chasselas. Diese Blind-Degustationen fanden unter der Schirmherrschaft der Union Suisse des Oenologues statt. Diese Vereinigung zur Förderung des Chasselas wurde im Jahr 2010 in Aigle gegründet.

Von allen eingereichten Weinen zeichnete die internationale Jury weniger als 30 % aus.

Die prämierten Weissweine teilte man in verschiedene Kategorien ein...

Bei der Kategorie; Weissweine mit mehr als vier Gramm Restzucker gewann der 2009 Gutedel Beerenauslese, Ballrechten-Döttinger vom Weingut Wolfgang Löffler aus dem Marktgräflerland.

Sieger bei der «Vinification Spéciale»; der 2013 Nr. 1 Cuvée E. Obrist von der Obrist SA aus dem Lavaux-Chardonne.

Bei den «Vieux Millésimes» griff der 2009 Yvorne Maison Blanche aus dem Chablais nach der Gold-Medaille.



Der Sieger der wichtigsten Kategorie erreichte 93.2 von 100 Punkten und stammt aus Praz. Somit holte sich die Domaine Chervet (Bild oben) den goldenen Pokal an den Murtensee. Für viele Teilnehmer war dies überraschend. Für die Vully-Region ist dies eine Sensation!



SO SCHMECKT DER SIEGER

Stolz präsentiert Jean-Daniel Chervet (im Bild oben) den Siegerwein vom Mondial du Chasselas. Seit seinem 23igsten Lebensjahr ist er Winzer in dem Generationenweingut.

Auf den 15 Hektar Rebbergen produziert die Familie Chervet sieben Weissweine und fünf Rotweine.

Die Reblagen würden hauptsächlich zwischen Praz und Motier liegen. Eine Parzelle sei aber in Sugiez und eine weitere läge im Kanton Fribourg.

«Aber man sollte jetzt nicht mehr den Kanton nennen, denn Vully sei heute ganz einfach eine gesamt anzusehende Weinregion welche sich von Sugiez bis Salavaux erstreckt», meint Jean-Daniel Chervet schmunzelnd. Zudem würden ja alle Rebberge auf den gleichen See schauen, nämlich den Murtensee...

Der Chasselas ist mit etwa 40 % Anteil die wichtigste Rebsorte bei den Chervet's. Weitere 30 % sind weisse Spezialitäten und die restlichen 30 % bestimmten den Rotweinanteil.

2013 Chasselas Sélection Domaine Chervet, Praz: Helles, klares Gelb. Delikates, vielschichtiges Bouquet, weisse Pfeffernote, Karambollefrucht und ein Hauch Aprikosen, was ihm eine dezente Viognier-Affinität verleiht, homogen und ansprechend. Samtener Gaumen mit fein stützender Säure, sehr harmonisch und mit einer wunderbaren Eleganz ausgestattet, fein kalkiges Finale. Kein Power-Chasselas, sondern zwischen Frucht und Terroir balancierend. Ein verdienter Concours-Sieger. 18/20 trinken – 2017

HAT DER CHASSELAS EIN GENERATIONENPROBLEM?

Die Produktion von Chasselas ist momentan weltweit rückläufig. Sterben dieser Rebsorte die Kunden aus?

Jean Daniel Chervet: «Es lässt sich nicht verleugnen, dass der Chasselas möglicherweise ein momentanes Generationenproblem hat. Aber nicht nur das. Unser Hauptmarkt war die Gastronomie. Unvorstellbar, wie viele Ballons (Bezeichnung für einen Dezi Wein in der frz. Region) tagtäglich früher in den Gaststätten rund um den Vully getrunken wurden. Dieser wichtige Umsatz fehlt uns heute.»

Will heissen, die alten Fans sind treu und die Neukunden verlangen nach anderen Weissweinen?

Chervet: «Eine Zeit lang sah es so aus. In erster Linie wollten die Weinbeginner lieber andere Rebsorten oder Rosé's. Ich stelle aber mit Freude fest, dass sich auch junge Kunden heute wieder mit ein paar Kartons Chasselas eindecken.»

Woran mag das liegen?

Chervet: «Vielleicht gewinnen die nicht im Holz ausgebauten Weine sanft an Marktanteil zurück. Oder es kann auch daran liegen, dass Konsumenten nach leichteren Weinen verlangen. Unsere Chasselas liegen meist bei bekömmlichen 11.5 Volumenprozenten.»

Und nun zum 2013 Sélection. Wie macht man einen Siegerwein?

Chervet: (lacht) «Den hat eigentlich die Natur gemacht. Während der Blüte war es kalt und nass. Manche Trauben hatten da statt 80 nur 20 Beeren. Ich war vor der Ernte eher skeptisch.»

Kleine Ernte gleich grosser Wein?

Chervet: «Das ist beim Chasselas keine Grundregel. Beim fantastischen Jahrgang 2011 war das Motto viel und sehr gut. Aber vielleicht ist es dann doch die Quintessenz der kleinen, aber doch feinen Ernte. Vom 2013er Chasselas hatten wir dann letztendlich nur 25'000 statt der üblichen rund 40'000 Flaschen für den Verkauf!»

Nur CHF 9.50 für einen solch tollen Wein?

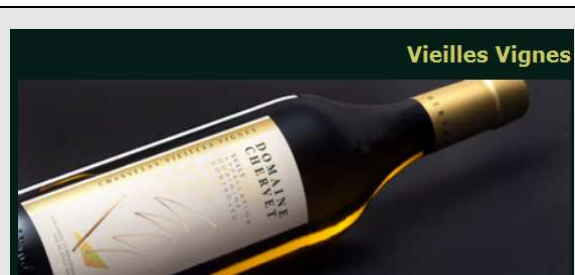
Chervet: Das ist das Handicap des Winzers und ein Glücksfall für den Chasselasfan!»

DAS CHERVET-PROGRAMM

Wir baten den Winzer, uns seine aktuelle Verkaufspalette zu zeigen. Bevor er jedoch zu Fassproben und abgefüllten Flaschen griff, zeigte er uns noch die Vorgänger vom 2013er Sieger-Chasselas...

Der 2012er (17/20) war immer noch frisch mit einem Hauch Pfirsich im Bouquet. Sehr saftig und mit einer gewissen Fülle und weichem Finale. Er machte so richtig Spass.

Noch genialer der 2011er (18/20). Er begann mit einem fast burgundischen Nasenbeginn, vermittelte einen gewissen Chardonnaytouch, reif und füllig im Bouquet. Im Gaumen trotz der Fülle einen tollen, feinen Nerv im Extrakt zeigend, gebündeltes, langes Finale. Hat sich sehr gut gehalten und entwickelt sich irgendwie relativ langsam. Und dies weist auf ein gewisses Alterungspotential von ganz grossen Chasselas-Jahrgängen hin...



ALTE REBEN - JUNGER WEIN

Beim «Vieilles Vignes» handelt es sich um eine Selektion aus zwei Parzellen, gepflanzt 1968 und 1971. Der Ertrag liegt in der Regel etwa 10 % tiefer als bei den anderen Chasselas. Dann wird er auf der Hefe ausgebaut. Meist wird bei einem Teil auf den biologischen Säureabbau verzichtet um dem leicht fülligeren Wein die Balance zu garantieren.

2013 Chasselas Vieilles Vignes Domaine Chervet, Praz: (CHF 11.50). Fassprobe: Dichtes Bouquet, fein hefig, schöne Würze, Arachidnoten, zeigt dabei eine gewisse Konzentration und einen feinmineralischen Terroirschimmer. Komplexer Gaumen, eine sehr reife Frucht aufweisend, cremiger Fluss und trotzdem gut stützende Säure, zarte Nobelbitterkeit auf der Zunge zeigend. Mit dem Luftzutritt verschlankt er sich etwas, bleibt aber auf doch auf der molligen Seite. Ein versprechender Food-Chasselas mit einer gewissen Zukunft. 18/20 trinken – 2020

2013 Freiburg Domaine Chervet, Praz: Von dieser Rebsorte – auch Freisamer genannt – gibt es weltweit nur 15 Hektar, davon ein Drittel am Vully. Traubiges, dezent süsslich anmutendes Bouquet, ein Hauch Pfingstrosen darin zeigend. Im Gaumen vif, etwas markig von der Textur her, gekochte Golden Delicious im Finale. Obwohl sich der Wein jung schon herrlich trinkt, wird er noch zulegen können. Dies zeigte uns der ebenfalls verkostete 2011er auf. 16/20 trinken – 2019

2012 Cuvée de Arzille blanc Domaine Chervet, Praz: (Sauvignon Blanc, Freiburger Pinot-Gris). 12 Monate im Barrique ausgebaut. Delikates, süsslich wirkendes Bouquet, keine dominante Rebsortenanzeige in der Nase. Im Gaumen beginnt der Sauvignon Blanc mit dem dezenten Pfefferschotenton, dann übernimmt der Pinot-Gris mit der Süsse und der Freiburger sorgt für das fein nobelbittere und traubige Finale. Die eingesetzte Eiche wirkt diskret im Hintergrund. Der Jahrgang 2011 wurde als beste weisse Assemblage beim Grand Prix des Vins Suisse gekürt. Der 2012er kann noch zulegen. 17/20 trinken – 2018

2013 Traminer Domaine Chervet, Praz: Dieser eigentliche Gewürztraminer wird jeweils mit einem ganz leichten Restzuckergehalt von 2 bis 5 Gramm ausgebaut. Intensives Würzbouquet, Muskat, Rosenduft, Lychees, ein Hauch Kümmel. Im Gaumen intensiv, gut stützende Säure, sehr sortentypisch und glücklicherweise nicht süsslich wirkend, mittlere Fülle. Wird wohl erst in etwa zwei Jahren seine Grösse zeigen. 17/20 trinken – 2022

2012 Cuvée de l'Arzille Domaine Chervet, Praz: (Gamaret, Pinot Noir, Syrah). Dunkles Rubin. Schöne Kirschenfrucht, vom Syrah einen würzigen Schwarzpfeffer- und Rauchton vermittelnd. Im Gaumen mit wunderschöner Länge und einer ansprechenden Aromatik ausgestattet. Beeindruckender Blend mit gewissem Charakter und einen Reifepotential von mindestens 5 Jahren. 17/20 2016 – 2023

Infos: www.domainechervet.ch

P.S. Am beschriebenen Mondial du Chasselas erreichte ein weiterer Vullywein mit 90.6 Punkten den 11. Rang. Dabei handelt es sich um den: 2013er Vully La Tour Blanche von Jean-François Biolley aus Môtier.