

KELLERNOTIZEN

Sehnsucht nach Langlebigkeit



Von Stefan Keller*

Spätestens seit mit Wein gehandelt wird, ist dessen Langlebigkeit bei vielen Erzeugern ein Ziel ihrer Bestrebungen. Auch der Händler freut sich, wenn ihn die eingelagerten Flaschen nicht unter Zeitdruck setzen.

Die Liebhaberschaft kennt andere Motive. Sie weiss, dass sich die Spreu vom Weizen oft erst nach Jahren trennt, dann, wenn sich der Wein zu einer Persönlichkeit entwickelt hat und aufdeckt, wessen Geistes Kind er ist. Wer Kisten im Keller stapelt hofft, dass die Bouteillen einen zeitlich möglichst weit gespannten Zyklus durchlaufen. Einen Jahrgang zur Seite zu legen, hat auch mit der Sehnsucht zu tun, einen Teil der Vergangenheit festhalten zu können, in der Hoffnung, dass beim Öffnen der Flasche die Erinnerungen lebendig werden.

Weissweine, die aus Chasselas-Trauben gekeltert werden, gelten in der Regel nicht als Lagerweine. Sie werden meist bereits wenige Monate nach der Ernte angeboten und schmecken dann auch schon vorzüglich. Dass Chasselas auch zu reifen vermag und dann ganz andere Facetten offenbart, das zeigen uns etwa die reifen Jahrgänge aus den Schatzkammern der Gruppe «La Baronnie du Dézaley».

* Stefan Keller ist regelmässiger Mitarbeiter der «Schweizerischen Weinzeitung», Weinproduzent in der Valtellina und leitet die Firma Kontext.

Dézaley – ein Weissler, der gut zu altern vermag



Einzigartig: Das Lavaux ist ein aussergewöhnliches Weinanbaugebiet und das nicht nur, weil es 2007 zum Unesco-Weltkulturerbe ernannt wurde, auch weil die Weine, die das Gebiet hervorbringt, sich bei Kennern grosser Beliebtheit erfreuen.

Pressebilder

Charles Ferdinand Ramuz auf der einen Seite, das Dézaley auf der anderen, so präsentiert sich unsere 200-Franken-Note. Sie ist seit 1995 im Umlauf. Es ist das Jahr, in dem eine Handvoll Lavaux-Winzer La Baronnie du Dézaley gründen.

Von Stefan Keller

Charles Ferdinand Ramuz lebte von 1914 bis 1917 in Treytorrenes, einem kleinen Ort zwischen Cully und Rivaz im Waadtland. Hinter den Häusern am Ufer des Lac Léman liegen die terrassierten Steillagen des Dézaley. Ramuz schrieb in seinem Buch «Passage du poète», dass es Gott selber gewesen sei, der entschieden habe, an dieser Stelle einen schönen Hang zu formen, mit der idealen Ausrichtung, damit die Sonne optimal einwirken könne. Auch habe er einen See zu dessen Füßen gelegt, damit die Sonne gleich zweimal einstrahle.

Gebiet mit Geschichte

Das Dézaley ist tatsächlich ein ganz besonderes Stück Erde, und die Weine, die hier gekeltert werden zählen zu den prestigeträchtigsten des Landes. Dies hat auch mit ihrer Geschichte zu tun. Sie begann 1141. In diesem Jahr wurden den Zisterziensermönchen der Abtei Hautcrêt bei Tavernes Ländereien im Dézaley-Gebiet geschenkt. Schon wenig später begannen Klosterbrüder in Hängen über dem Lac Léman erste Reben zu pflanzen. Die Terrassen, wie wir sie heute kennen, stammen aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Die Aktivitäten des Klosters endeten mit der Er-

oberung der Waadt durch die Berner 1536. Noch heute erinnern zwei der bekanntesten Weine des Gebiets an den Ursprung: Le Clos des Abbayes und der Le Clos des Moines. Sie werden seit 1803 unter der Schirmherrschaft der Ville de Lausanne produziert.

Ein Teil der Weine wird jeweils im Dezember im Stadthaus versteigert; die Weinauktion gilt als älteste Europas und fand 2014 zum 212. Mal statt. Gewächse aus fünf Weingütern mit gesamthaft 35 Hektaren Produktionsflächen kommen jeweils unter den Hammer. Während bei den weissen Gewächsen aus der La Côte sich die Gebote zäh und rappenweise nach oben bewegen und deutlich unter zehn Franken pro Liter zu stehen kommen, schnellen sie bei den Losen aus dem Dézaley rasch auf 14, 15 oder 16 Franken. 2014 brachte magere Erträge: Im vergangenen, schwierigen Weinjahr wurden lediglich 240 000 Liter produziert, davon gingen an der Versteigerung etwas mehr als die Hälfte weg. Während normalerweise zwischen zwei und zweieinhalb Millionen Franken in die Stadtkasse fliessen, wa-

ren es heuer Jahr bloss 1,4 Millionen Franken.

Wein aus einem Weltkulturerbe

Der grösste Teil der Dézaley-Rebberge befindet sich heute auf dem Gemeindegebiet von Puidoux. Das terrassierte, steil abfallende Gelände begünstigt das Abfließen des Regenwassers und die Entwässerung des Bodens, hat aber gleichzeitig eine sehr starke Erosion zur Folge. Das Herausheben der Erde und den Unterhalt der Mauern und Treppen sind eine ständige Herausforderung. Auf rund einem Drittel aller Parzellen wird nach wie vor der traditionelle Gobelet-Anbau gepflegt. In solchen Lagen stehen in enger Pflanzung 10 000 Stöcke pro Hektare. Die Strukturen der Parzellen verumöglichen weitgehend eine Mechanisierung der Arbeiten aus. 150 Besitzer und 60 Produzenten und Händler teilen sich die Ernte der 54 Hektaren. 90 Prozent entfallen auf die Chasselas-

Rebe. Pro Quadratmeter wird rund ein Kilo Trauben produziert. So aufwendig und einschränkend die Bewirtschaftung dieser Steillage ist, so spektakulär ist ihre Ausformung. Seit 2007 ist das Lavaux denn auch Teil des Weltkulturerbes der Unesco. Das hat viel Volk ins Gebiet gelockt. Die Spielzeugzüglein, die seither durch die Dörfer tingeln sind allerdings nicht nach jedermanns Geschmack. Eine weitere Aufwertung erfuhr das Gebiet 2013. Der Waadtländer Staatsrat zeichnete die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Dézaley AOC und die benachbarte Calamin AOC mit dem Zusatz «Grand Cru» aus. Die Adellung ist bislang diesen beiden Waadtländer Paradedewinen vorbehalten.

Hoffnung auf ein langes Leben

2015 feiert die Gruppe «La Baronnie du Dézaley» ihr 20-jähriges Bestehen. Sie umfasst ein Dutzend der 60 Dézaley-Produzenten. Es ist eine heterogene Gruppe, die sowohl Kleinstwinzer, wie grössere Weinhäuser umfasst. Gemeinsam ist ihnen, dass sie ihre Weine von einer Degustationskommission überprüfen und bei positiver Beurteilung in eine eigens kreierte 70-cl-Flasche mit der Gravur «La Baronnie du Dézaley» abfüllen. Die Mitglieder sind von der Langlebigkeit ihrer Weine überzeugt und bieten von verschiedenen Jahrgängen einen Querschnitt ihres Schaffens an. Die Holzkisten enthalten von jedem Mitglied eine Flasche. Aktuell erhältlich sind die Jahrgänge 1999, 2000, 2001, 2002, 2004, 2005, 2006. 2012. An ihnen kann der ganz unterschiedliche Ausdruck von Chasselas-Gewächsen nachvollzogen werden, er ist das Resultat von Lage, Natur, Mensch und – Zeit.



Aussergewöhnlich: Die steilen Terrassen im Dézaley-Gebiet, welche aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts stammen, sind beeindruckend.

SERVICE

Vollmundig

Vielschichtige Nase, reife Beerigkeit; Note von Kastanienhonig; reichhaltiger Dézaley in schönster Trinkreife.

Dézaley Marsens 2006, Dubois Fils Vins, Epesses, 70 cl, 40 Franken.

www.dubois.ch

Strukturiert

Reife Fruchtnoten, Hauch von Rauch; Birnennote, strukturiertes, langes Finale; exzellent gereifter Dézaley

Dézaley 2006, Domaine Fonjallaz-Minguez, Epesses, 70 cl, 36 Franken.

www.familiefonjallaz.ch

Glockenklar

Feine, dezente Fruchtigkeit. Saftiger Antrunk und langes, beeriges Finale. Ein knackiger, straffer Pinot gris.

Dézaley Médinette, Louis Bovard, Cully, 70 cl, 38 Franken (ab Februar erhältlich)

www.domainebovard.ch