Sehr gute Performance *der Waadtländer Weine*

Dem Kanton Waadt gelingt beim nationalen Concours insgesamt ein ausgezeichneter Auftritt, gewinnt er doch nicht nur den prestigereichen Titel der Kellerei des Jahres 2017, sondern auch den Prix Bio Suisse sowie weitere sieben Trophäen.

Alexandre Truffer
Fotos : VINUM

« Wir hätten nie damit gerechnet, zur Kellerei des Jahres gekrönt zu werden. »
Christian und Julien Dutruy

Bei der Ausgabe 2017 des Grand Prix du Vin Suisse stellten sich rund 2800 Teilnehmer dem Verdikt der grossen Degustationsjury, die im Juni tagte. Ein Drittel aller Konkurrenten erhielt eine Gold- oder eine Silbermedaille, doch nur 78 Weine wurden für die erneute Degustation im August nominiert und damit einer internationalen Jury vorgestellt. 17 Waadtländer – und nicht bloss 16, wie in der letzten Ausgabe vermeldet, denn der Rosé Speed des Hauses Berthaudin ist ein stolzer Repräsentant der Côte – gehörten zu dieser kleinen Elite.

Am 31. Oktober hatten sieben von ihnen die Ehre, auf das Podium des grossen Saals im Casino Bern gerufen zu werden. Einmal mehr bestätigte Reynald Parmelin seine dominante Stellung bei den helvetischen Bioweinen und gewann bereits zum fünften Mal den entsprechenden Spezialpreis. Ebenso überrascht wie bewegt waren dagegen Christian und Julien Dutruy, die den Hauptpreis des Abends erhielten : den für die Kellerei des Jahres 2017.

DIE BRÜDER DUTRUY :
Schweizer Kellerei des Jahres 2017
« Wir sind zusammen mit unseren wichtigsten Mitarbeitern an die Gala gekommen, um einen schönen Abend zu verbringen und ein intensives Jahr abzuschliessen. Natürlich hat uns der Sieg befreit, nachdem es von Beginn des Abends

Les Frères Dutruy -
the 2017 Swiss Winery of the Year
With two special awards - the very prestigious title of Swiss Winery of the Year and the Swiss Organic Wine Award - and seven trophies, the Vaud canton achieved an excellent overall performance at the national competition.

Some 2,800 wines participated in the 2017 edition of Grand Prix du Vin Suisse, in June, and were rated by a grand tasting jury. One third of the competitors obtained gold or silver medals, but only 78 wines, including 17 from Vaud, were selected for a second tasting in August, evaluated by an international jury. On October 31st, seven of them had the honour of mounting the podium, specially erected in the large hall of the Bern Casino. Reynald Parmelin picked up his fifth award, thus consolidating his dominant position in Swiss organic wines, while Christian and Julien Dutruy were both surprised and moved on being

▶ *Reynald Parmelin, umringt von seiner Equipe, gewinnt zum fünften Mal den Prix Bio Suisse.*

an Gerüchte gab, doch wir hätten uns nie träumen lassen, zur *Schweizer Kellerei des Jahres* gekrönt zu werden», gesteht Julien Dutruy, der einräumt, dass sie mit zwei nominierten Weinen und sieben Medaillen (bei acht präsentierten Weinen) schon zu den Papabili gehört hätten. Ihr Sieg ist der zweite für die Waadt, nach demjenigen der Domaine de la Ville de Morges im Jahr 2015; die Brüder Dutruy haben die begehrteste Auszeichnung der Schweiz Schritt für Schritt errungen.

2005 übernehmen die beiden Brüder Christian, 1975 geboren, und Julien, Jahrgang 1980, den Familienbetrieb, den Jean-Jacques Dutruy bekanntgemacht hat. Zwölf Jahre hartnäckiger Arbeit, beträchtliche Investitionen in eine ultramoderne Kellerei, minutiöse Sorgfalt in allen Aspekten ihres Metiers – von der Rebschule bis zur Kommunikation – und kompetente Mitarbeiter: all dies ist bekannt. Unerschütterliche Unterstützung durch sämtliche Familienmitglieder ist ebenfalls Bestandteil ihres Rezepts für Erfolg, der 2007 einsetzt, als sich ihr Gamaret Les Romaines 2005 in der Kategorie «Andere reinsortige Rotweine» im nationalen Concours durchsetzt. Während das prestigereiche, von Jean-Jacques Dutruy kreierte Sortiment immer reichhaltiger wird, gewinnen die Weine der Frères Dutruy an Komplexität und Präzision. Was ihnen nach und nach einen ausgewählten Platz auf den grossen Tafeln der Romandie und in den Weinführern schafft. «Den Titel, den wir im Herbst in Bern gewinnen konnten, hat beträchtlichen Medienrummel, aber auch kommerzielles Echo ausgelöst», präzisiert Julien. Auch wenn sie in den Restaurants und bei den Wiederverkäufern in der Westschweiz recht gut positioniert seien, bleibe in der Deutschschweiz doch noch viel Luft nach oben. «Dieser Titel öffnet uns Türen, aber wir wollen jetzt nichts übers Knie brechen», betont der Önologe aus Founex. «Was die Grösse unseres Betriebs betrifft, haben wir nun unsere Reisegeschwindigkeit erreicht. Sie zu überschreiten ginge auf Kosten der Qualität, was wir strikt ablehnen.» Die Frères Dutruy kultivieren 25 Hektaren nach biologischen Richtlinien. «Erst letzte Woche haben wir das eidgenössische Bio-Zertifikat für unsere Reben erhalten. Nächstes Jahr sollte die Kellerei ihr Label bekommen. Dieses Label sehen wir als Anerkennung unserer Anstrengungen in den Reben, doch wollen wir es nicht als PR-Instrument verwenden, indem wir es auf unseren Flaschen anbringen.»

www.lesfreresdutruy.ch

REYNALD PARMELIN:
Der fünfte Stern für den Bio-König

Neben dem Titel Schweizer Kellerei des Jahres verleiht der nationale Concours drei weitere Spezialpreise: den Vinissimo Rouge und Blanc für den besten Wein jeder Farbe und den Prix Bio Suisse. Letzterer ging zum fünften Mal in zehn Jahren an Reynald Parmelin. Der Produzent von der Côte, berühmt für seine blauen Flaschen, war der erste Waadtländer Winzer mit dem Label Bio Suisse. Eine Zertifizierung aus einer Zeit, die den unter Zwanzigjährigen unbekannt ist und in der das breite Publikum nichts von nachhaltigen Konzepten und Klimaerwärmung wusste. Seit 1994 hat sich viel verändert, doch die vom Besitzer der Domaine La Capitaine in Begnins eingeschlagene Richtung hat sich ausbezahlt. Sein Degustationsraum mit Blick auf Léman und Mont-Blanc ist jedes Wochenende ausgebucht und seine Weine gehören zu den wenigen Schweizer Tropfen, welche die Landesgrenzen überschreiten. Beim Grand Prix du Vin Suisse 2009,

awarded the highest honour, the 2017 Swiss Winery of the Year. Julien Dutruy admitted they had never imagined receiving the award, but it did start to seem possible when two of their wines were selected and seven out of the eight presented were awarded medals.

Les Frères Dutruy have steadily worked their way up to become the second estate in Vaud, after Domaine de la Ville de Morges in 2015, to win the most coveted trophy in Switzerland. In 2005, the family estate developed by Jean-Jacques Dutruy was taken over by his sons Christian, born in 1975 and Julien, a 1980 vintage. The recipe for success consisted of 12 years of dedicated work, substantial investments in a state-of-the-art winery, close attention to every aspect of the business, from the vineyards to communication, and efficient personnel. The Dutruy brothers have opted for organic farming on their 25 hectares. They recently informed us they had received the Federal Organic Certificate for their vineyards, and the winery should obtain certification by next year. They make the point that they consider the certificate as a reward for the work carried out in the vineyards, and do not intend to use it as a promotional tool on their labels.

Reynald Parmelin: A Fifth Star for the Organic Wine Champion

In addition to Swiss Winery of the Year, the national competition delivers three

◀ *Waadtländer Doppelsieg in der Kategorie Chasselas: Die Fils Rogivue gewinnen vor Patrick Fonjallaz (links).*

2010 und 2011 triumphierte sein Johanniter, eine Hybridsorte, die Pilzkrankheiten wie Echtem und Falschem Mehltau widersteht. Diese Varietät, entstanden aus komplexen Kreuzungen (unter anderem gehören Riesling und Chasselas zu seinen Vorfahren), ergibt einen aromatischen Wein mit einem Hauch Restsüsse. Der diesjährige Sieger des Prix Bio Suisse, ein Süsswein des Jahrgangs 2016, zeigte mehr als nur einen Hauch Süsse.

«Dieser Wein existiert seit 15 Jahren, doch sein Name hat im Lauf der Jahre geändert. Zu der Zeit, als er noch Vendange tardive hiess, nannte ihn eine Kundin aus Versehen Vengeance tardive (= späte Rache). Ich fand den Lapsus amüsant und habe diesen Ende November oder Anfang Dezember gelesenen Pinot Gris umgetauft», präzisiert Reynald Parmelin, der diesen Wein mit 12%-vol. Alkohol und rund 80 Gramm Restzucker pro Liter vinifiziert. «Beim Jahrgang, der in Bern gewonnen hat, war eine Kleinigkeit anders als sonst», fügt der Önologe aus der Côte an. «Der 2016er wurde ganz kurze Zeit in der Barrique ausgebaut, was vorher nie der Fall war.» Liebhaber trockener Weine dürfen unbesorgt sein. Das Weingut, das mehr als zwanzig Hektaren bewirtschaftet, hat auch trockene Weine im Angebot, etwa den Chasselas Premier Grand Cru der Kollektion Agénor oder einen Pinot Noir, dessen Ausgabe 2015 den Prix Bio Suisse im Jahr 2016 für sich entscheiden konnte.

www.lacapitaine.ch

Zwei Weine aus Saint-Saphorin an der Spitze

«Als wir vor dreissig Jahren das Gut unserer Eltern übernahmen, gelang es meinem Zwillingsbruder Jean-Daniel und mir nicht, uns darüber zu einigen, wer künftig für die Reben und wer für den Keller zuständig sein sollte», erzählt Jean-Paul Rogivue. «Deshalb entschlossen wir uns, jedes Jahr abzuwechseln. Die ungeraden Jahrgänge werden von Jean-Daniel vinifiziert, während ich mich um die Rebberge kümmere. In geraden ist es umgekehrt.» Dieses System erlaubt es den beiden Winzern, in Weinbau und Önologie auf dem Laufenden zu bleiben. Beim Degustieren sind sie zu dritt, seit François, Jean-Pauls Sohn und Vertreter der vierten Generation, vor zwei Jahren zu Vater und Onkel gestossen ist. «Die Fils Rogivue sind ein Familienbetrieb mit 9,5 Hektaren, 75% davon entfallen auf Weisswein, hauptsächlich Saint-Saphorin und Dézaley. Die Produktion beläuft sich auf rund 100'000 Flaschen pro Jahr, die zu 55% an eine treue Privatkundschaft sowie an die beiden Grossisten Coop und Mövenpick gehen», deklariert der glückliche Gewinner der Kategorie Chasselas beim Grand Prix du Vin Suisse. Der Saint-Saphorin Bellevue 2016 verwies drei weitere Chasselas aus dem Lavaux und zwei Fendants auf die Plätze und klassierte sich als Bester von 410 Konkurrenten. «Diese

other special prizes: the Vinissimo Red and White for the best wine in each of the colours and the Swiss Organic Award. For the fifth time in ten years the Organic prize went to Reynald Parmelin, the La Côte producer famous for his blue bottles, and the first wine maker in Vaud to receive the Swiss Organic logo. The choice of strategy for his Domaine La Capitaine, in Begnins has paid off. Every weekend, the reception area at his winery overlooking Lake Geneva and Mont Blanc, is packed with visitors, and his wines are among the few exported from Switzerland in considerable quantities. His Johannniter, a hybrid grape resistant to fungal diseases such as powdery mildew or grey mould, triumphed at the Grand Prix du Vin Suisse in 2009, 2010 and 2011. A well-balanced sweetness characterises his Vengeance Tardive 2016, which won the 2017 Swiss Organic Award. Reynald Parmelin explains that this wine has existed for 15 years but it has changed names. At the time when it was still called Vendange Tardive a client got her tongue in a twist and, finding that rather amusing, he decided to change the name of this Pinot Gris which is harvested end-November or beginning December. He aims for a 12% alcohol content and about 80 grams of residual sugar per litre. In all, the estate comprises more than 20 hectares of vineyards.

aussergewöhnlichen Auszeichnungen» – das Gut war 2010 mit einem weiteren Saint-Saphorin, Les Fosses 2009, nominiert, und klassierte sich 2012 mit der Cuvée Rogivue 2010, einem von Xavier Chevalley versekteten Schaumwein, an zweiter Stelle – «bestätigen nicht nur, dass unsere Arbeitsweise funktioniert, sondern sie haben auch Auswirkungen auf die Verkäufe. Wir sprechen hier eher von Hunderten als von Tausenden von Flaschen, doch es gibt eine Kundschaft, die sich für prämierte Weine interessiert und mehrere dieser Kunden haben uns bereits kontaktiert.»

Die Eleganz und die Finesse der sonnenverwöhnten Saint-Saphorins scheinen die Jurymitglieder des Grand Prix du Vin Suisse 2017 überzeugt zu haben, denn direkt hinter dem Bellevue 2016 der Fils Rogivue platzierte sich der Saint-Saphorin La Rionde 2016 der Domaine Patrick Fonjallaz. Darel Cedraschi, seit 2015 verantwortlicher Önologe, erklärt, dass die Vinifikation dieses Klassikers nicht die einfachste war: «La Rionde setzt sich zu zwei Dritteln aus unserer eigenen Produktion, zu einem Drittel aus zugekauften Trauben zusammen. Die Vinifikation ist traditionell, mit Ausbau im Holzfuder. Die Besonderheit dieses 2016ers: Er brauchte mehr als zwei Monate, um die Gärung abzuschliessen.» Eine langwierige Arbeit, die sich schliesslich bezahlt gemacht hat, freut sich der Önologe, der findet: «Concours sollten nicht zur Obsession werden, trotzdem sind sie ein wichtiger Indikator für unsere Branche. Genauso wie das Qualitätslabel Terravin, das sämtliche unserer Flaschen ziert. Ein Label, das – wie wir gerne unterstreichen – nur fünf bis sechs Prozent der Waadtländer Produktion auszeichnet.»

Die roten Waadtländer setzen auf Platz

Gamaret und Garanoir, die am viert- beziehungsweise fünftmeisten kultivierten roten Sorten in der Schweiz, erhielten zum ersten Mal am nationalen Concours eine eigene Kategorie für sich. Drei Waadtländer waren für das Finale qualifiziert: die Domaine de la Croix in Bursins, die Ville de Payerne und die Domaine de la Crosettaz in Gilly. Schliesslich schaffte es nur der Letztgenannte auf das Podium, eingerahmt von einem Genfer und einem Zürcher. Dieser Désir Noir 2016 von Daniel und Xavier Bovy ist «eine Mariage aus 60% Garanoir und 40% Gamaret, im Inoxstahltank vinifiziert», wie Xavier Bovy erklärt. «2016 war ein kompliziertes Jahr im Rebberg, mit starkem Druck durch Pilzkrankheiten. Das glücklicherweise dank sonnigem, trockenem Herbst ein glückliches Ende in einer wundervollen Weinlese fand.» Eine amüsante

LES FRERES DUTRUY
ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE

Besonderheit dieser Assemblage: Der Garanoir gehörte zu den ersten Trauben, die Mitte Oktober gelesen wurden, während die Familie Bovy den Gamaret bis zum 4. November am Stock hängen liess. Eine Herausforderung, die dieser Familienbetrieb in Gilly mit elf Hektaren Reben in der Appellation Tartegnin bestens meisterte.

Die beiden Merlots vom Genfersee, die der Tessiner Armada gegenüberstanden, gehören zu den renommiertesten und etabliertesten Waadtländer Rotweinen. Der Apicius 2014 von Hammel verpasste das Podium nur ganz knapp. Le Bernardin 2015 dagegen (zur Kollektion Bernard Ravet gehörend und von Uvavins/Cave de la Côte produziert) schob sich zwischen zwei Tessiner Klassiker. Dieser Merlot, gekeltert aus einer Selektion von Parzellen, die verstreut in der grössten Waadtländer AOC liegen, wird mehr als ein Jahr in Barriques ausgebaut, bevor er noch eine Weile in der Flasche reift. In regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben regelmässig ausgezeichnet, versteht sich diese Spitzencuvée, signiert vom grossen Küchenchef in Vufflens-le-Château, als Hommage an die minutiöse Arbeit der Winzer der Waadtländer Côte.

Die dritte rote Trophäe gewann ein Wein in der Kategorie Gamay. Zwei Waadtländer Weingüter, die regelmässig an der Spitze von regionalen und nationalen Wettbewerben stehen, gehörten zu den sechs Finalisten. Die Brüder Dubois mussten sich mit einem Diplom begnügen, Benjamin Morel vom Château de Valeyres hingegen bewies einmal mehr, dass sein Gamay Confidentiel zu den grossen Schweizer Rotweinen gehört. Der in Bern ausgezeichnete 2015er wurde übrigens auch bei der Selektion der Waadtländer Weine 2017 zweiter (vor der Cuvée Origine, dem Gamay desselben Guts in den Côtes-de-l'Orbe, der aber im Tank ausgebaut wird). «2015 war ein sehr reichhaltiger Jahrgang mit schöner Reife, vor allem in den Parzellen, die wir für die Linie Confidentiel selektioniert haben. Der Ausbau ist seit 2004 derselbe, wobei wir die Wahl der Barriques und den Grad der Röstung jedes Jahr noch verfeinern», erklärt Benjamin Morel. 2017 sollte seiner Meinung nach eine ähnliche Qualität bieten, allerdings mit eleganterem aromatischen Profil als der sonnige, sehr opulente 2015er. ■

▲ *Die Gewinner bei den Rotweinen: Daniel und Xavier Bovy von der Domaine de la Crosettaz (2. in der Kategorie Gamaret/Garanoir) und das Duo Benjamin Morel und Frédéric Hostettler vom Château de Valeyres (3. in der Kategorie Gamay).*

The Rogivue Family's Saint-Saphorin is a Winner

The Saint-Saphorin Bellevue 2016, from Les Fils Rogivue, came first in the Chasselas category among 410 competitors, beating three other Chasselas from the Lavaux region and two Fendants. Jean-Paul Rogivue welcomed the victory commenting that, "These exceptional rewards (the estate obtained an award in 2010 for Les Fosses 2009, another Saint-Saphorin, and in 2012 came second with their sparkling wine, Cuvée Rogivue 2010) not only confirm that our way of working functions well, but they also have an impact on sales. We're talking about hundreds of bottles, not thousands, but still there's a clientele out there that's interested in buying wines that have won awards, and some of them have already called us". Les Fils Rogivue is a family estate of 9.5 hectares that produces 75% white, mainly Saint-Saphorin and Dézaley. Production amounts to 100,000 bottles a year sold to loyal private clients (55%) and two wholesalers, Coop and Moevenpick.