

MAXIMALE MINERALIK

Kaum eine andere Rebsorte schafft es auf derartig eindrucksvolle Weise, ihr Terroir im Glas widerzuspiegeln wie Chasselas. Die meistangebaute weisse Sorte der Schweiz glänzt in Höchstform mit salziger Mineralik und reifer Zitrusfrucht. Falstaff hat die besten Chasselas unseres Landes gesucht und gefunden.

TEXT DOMINIK VOMBACH NOTIZEN DOMINIK VOMBACH, BENJAMIN HERZOG



Blick auf den Genfersee, eines der legendären Terroirs für die Sorte Chasselas in der Schweiz.

PLATZ

LOUIS BOVARD
Ilex Grand Cru 2017 –
elegant und mineralisch.

ILEX
CALAMIN
GRAND CRU

L. Ph. Bovard

COLLECTION LOUIS-PHILIPPE BOVARD

Chasselas gehört zweifelsohne zu den bedeutendsten Rebsorten unseres Landes. Auch wenn die Rebfläche seit den letzten zehn Jahre rückläufig ist, führt sie weiterhin mit grossem Abstand die Rebsortenstatistik hinsichtlich der weissen Sorten an. Knapp 3800 Hektaren sind – Stand November 2018 – in der Schweiz mit Chasselas bepflanzt, allein 2267 Hektaren davon im Kanton Waadt, wo die Sorte in atemberaubender Umgebung durchaus Weine von Weltformat hervorbringt. Auch im Wallis spielt Chasselas, hier Fendant genannt, eine bedeutende Rolle. Wie unfassbar wichtig die Rebsorte jedoch für die Waadt ist, zeigt sich allein schon, wenn man die Rebfläche im Wallis, dem grössten Weinbaukanton unseres Landes, betrachtet, die bei 825 Hektaren liegt.

Während der Chasselas hierzulande den Ruf des typischen Schweizer Apéroweins nur schwer abstreifen kann, geniessen die Weine aus der Sorte, wenn sie denn einmal in den Export gelangen, durchaus grosses Ansehen. Nicht zuletzt aufgrund des grossen Reifepotenzials, das die Rebsorte mit sich bringt. Erst dann, erst gereift, zeigt sie ihr volles, wahres Potenzial, nur leider sind wir Schweizer im Austrinken der Weine äusserst schnell, sodass gereifte Jahrgänge nur mehr schwer zu finden sind. Dennoch gibt es Winzer, die den Weingenießern genau dieses Potenzial näherbringen möchten und gereifte Jahrgänge auf den Markt bringen, auch aufgrund einer steigenden Nachfrage solcher Weine in der Gastronomie. Pionier in diesem Bereich ist sicherlich Louis Bovard aus Cully im Kanton Waadt. Auch in diesem Jahr schafft es der Chasselaskönner auf den ersten Platz unserer Trophy. Bovard überzeugte schon im letzten Jahr mit einem gereiften Tropfen, der sich mit seiner vollen Aromatik und der immensen Mineralität von den anderen degustierten Weinen deutlich absetzte. Dahinter folgen Henri Badoux, ebenfalls aus die Waadt, mit seinem Lettres des Noblesses, und der Walliser Gérald Besse mit dem Fendant Champortay. Zur Trophy wurden alle Schweizer Winzer eingeladen, ihre trockensten Chasselas einzusenden. Das Niveau der Degustation war wie schon im Vorjahr erfreulich hoch und die Weine zeigten auf eindrucksvolle Weise auf, zu welchem Potenzial die meistangebaute weisse Rebsorte der Schweiz fähig ist. Vor allem, wenn sie zurückhaltend im Keller vinifiziert wird.

LEGENDE

- Weisswein, trocken
 - 95–100 Klassiker
 - 93–94 ausgezeichnet
 - 91–92 exzellent
 - 88–90 sehr gut
 - 85–87 empfehlenswert
- DV Drehverschluss
NK Naturkork

95

● **Chasselas Ilex Calamin Grand Cru 2017, Domaine Louis Bovard, Cully**
12,5 Vol.-%, NK. Elegante, komplexe Aromatik von Honig, Lindenblüten und feinen Zitrusnoten. Alles zurückhaltend, klar und feingliedrig. Am Gaumen sehr ausbalanciert, mit fruchtigen Noten von Kernobst, Mirabelle und Mandarine. Im Abgang dann feinste, salzig-mineralische Noten. domainebovard.com, CHF 23,-

93

● **Chasselas Barrique d'Yvorne Lettres de Noblesse 2016 Henri Badoux, Aigle**
13,2 Vol.-%, NK. Klare, intensive Frucht in der Nase. Mandarine, Mango und Grapefruit. Dazu florale Noten und ein Hauch Gebäck. Am Gaumen wunderschöne klare Frucht, Mandarine, frisch und eingekocht, sowie ein Hauch Biskuit. Vollmundig, saftig und mineralisch im langen Abgang. Schöner Schmelz. badoux-vins.ch, CHF 24,90

92

● **Chasselas Fendant Champortay Martigny AOC Valais 2017 Gérald Besse, Martigny-Croix**
12,2 Vol.-%, NK. In der Nase Noten von reifem, heimischem Kernobst, dazu grünlich-würzige Anklänge und Mandarine. Am Gaumen vollmundig, mit frischer Säure und mineralischen Anklängen im langen Abgang. Schöne Aromatik. besse.ch, CHF 13,50

91

● **Chasselas Réserve Blanche 2017 Château de Praz Vully, Praz-Vully**
12 Vol.-%, NK. Elegantes, vibrierendes Bukett mit feinen Zitrusnoten, dazu Granny Smith, Birne und ein Hauch Minze, florale Anklänge. Am Gaumen ebenso leichtfüßig, milde Säure, leichter Grip und mineralische Anklänge im langen, erfrischen-

den Abgang. chateaudepraz.ch, CHF 15,-

● **Chasselas Le Chapitre 2017 Domaine Henri Cruchon, Echichens**
12,5 Vol.-%, NK. In der Nase reifes Kernobst, dazu feine Zitrusnoten und äusserst mineralisch anmutende Anklänge. Am Gaumen frisch, ausbalanciert, mit angenehmer Säure und langem, mineralischem Abgang. henricruchon.com, CHF 17,-

● **Chasselas Fendant Collection Chandra Kurt AOC Valais 2017 Provins Valais, Sion**
12 Vol.-%, NK. Zunächst etwas zurückhaltend in der Nase. Mit Luft dann schöne fruchtige Noten, mit reifer Mandarine, getrockneter Ananas, dazu weisses Nougat und Milchschokolade. Wirkt komplex. Am Gaumen vollmundig und weich, stoffig und mit einer leichten Schärfe und Herbe sowie mit Noten von Pfirsich im langen Abgang ausgestattet. provins.ch, CHF 17,90

● **Chasselas Maître de Chais St-Léonard AOC Valais 2018 Provins Valais, Sion**
12,2 Vol.-%, DV. Von Zitrusfrucht geprägtes Bukett, vor allem Orange und Zitrone sind hier zu nennen. Dazu weisse Blüten und kräuterwürzige Anklänge sowie speckige Noten. Am Gaumen mittelgewichtig, von Beginn an von einer ansprechenden Salzigkeit geprägt. Langer, mineralischer Abgang. Klassisch. provins.ch, CHF 18,90

● **Chasselas Aigle Chapelle 2018 Bernard Cavé, Ollon**
12,5 Vol.-%, NK. In der Nase zunächst recht zurückhaltend, dann Noten von Biskuit, Zitrus und Pfirsich. Am Gaumen recht vollmundig, mit getrockneter Ananas, Mandarine und von überaus mineralischem Charakter. Elegant. bernardcavevins.ch, CHF 19,-

● **Chasselas Grand Cru 2017 Château Maison Blanche, Yvorne**
12,5 Vol.-%, DV. Zurückhaltendes, leicht buttriges Bukett. Mit etwas Luft dann feine Fruchtnoten mit reifer Mandarine, Zitrus und reifem Steinobst. Ausgewogener Eindruck am Gaumen, wirkt elegant und besitzt doch ausreichend Kraft. Mineralisch-salziger Abgang. maison-blanche.ch, CHF 20,-

90

● **Chasselas Bielersee AOC 2018 Weingut Frauenkopf, Twann**
11,5 Vol.-%, DV. Von frischem, heimischem Kernobst geprägtes Bukett. Dazu Noten von Zitrusfrüchten und Fenchelsamen.

2.
PLATZ

HENRI BADOUX
Lettres de Noblesse 2016 –
fruchtig und lang.



Am Gaumen mittelgewichtig, mit frischer Säure, Zitrusnoten und mineralischen Anklängen im langen Abgang. frauenkopf.ch, CHF 14,-

● **Chasselas Les Bans Martigny AOC Valais 2017 Gérald Besse, Martigny-Croix**
12,2 Vol.-%, NK. In der Nase etwas Teer, dazu Limette, Mandarine und Toffee. Zunächst etwas verhalten. Am Gaumen wirkt der Tropfen sanft, schmelzig, weich, Toffee und cremiger, langer Abgang. besse.ch, CHF 14,50

● **Chasselas Fendant Tradition 2017 Domaine des Muses, Sierre**
12,6 Vol.-%, NK. Im Bukett florale Anklänge, dazu Honig und leicht harzige Noten. Dazu rauchige Anklänge und reifes Obst. Am Gaumen mittelgewichtig, milde Säure, Ananas, Mirabelle, mineralischer mittlerer Abgang. domainedesmuses.ch, CHF 23,-

● **Chasselas Clos du Rocher Grand Cru 2018 Obrist – Cure d'Attalens, Vevey**
13 Vol.-%, DV. Ansprechendes Bukett mit Noten von reifem Apfel, dazu feine Zitrusfrucht und ein Hauch Kräuterwürze. Wirkt elegant. Am Gaumen mittelgewichtig, elegant, mit äusserst mineralischer Stilistik, endet lang auf Karamell. obrist.ch, CHF 23,60

89

● **Chasselas Fendant Pierrafeu AOC Valais 2018, Provins Valais, Sion**
12,5 Vol.-%, DV. In der Nase intensive, frische Noten von Pfirsich, Mango und anderen exotischen Früchten. Dazu Mandarine und getrocknete Aprikose. Am Gaumen weiche, ausbalancierte Struktur, volles Mundgefühl. Mittellanger Abgang mit Zitrusnoten. provins.ch, CHF 11,20

● **Chasselas La Feuillée Neuchâtel AOC 2018 Domaine Grisoni, Cressier NE**
11,5 Vol.-%, NK. In der Nase intensive Noten von Mandarine, Mirabelle und heimischem Kern- und Steinobst. Dazu spannende, florale Noten. Am Gaumen frisch, leichtfüßig, mit schöner Säure und mittlerem Abgang ausgestattet. Leichte Herbe zum Ende hin. scherer-buehler.ch, CHF 11,90

● **Chasselas Domherrenwein Fendant AOC Valais 2018 Provins Valais, Sion**
12,3 Vol.-%, DV. In der Nase reife Ananas, Zitrusnoten und weisse Blüten. Intensives Bukett. Schmeichelnde Struktur am Gaumen, milde Säure und mineralischer Abgang. provins.ch, CHF 12,50

● **Chasselas Hämmerli 2018**
Weingut Hämmerli, Ins
 12 Vol.-%, NK. Zurückhaltendes Bukett mit Noten von Feuerstein, grillierter roter Peperoni und Ananas. Dazu weisse Blüten. Am Gaumen weich, mit rauchigen Anklängen, Saft und viel Würze. Interessant. weingut-haemmerli.swiss, ca. CHF 15,-

● **Klötzli Ligerzer Chasselas 2017**
Klötzli, Twann
 11,5 Vol.-%, NK. Recht verhaltene Nase mit etwas Paraffin sowie reifer Orange und Mandarine. Dazu ein leicht rauchiger Touch sowie florale Anklänge. Am Gaumen vollmundig, saftig, mit leichtem Grip und schöner Frucht im Abgang. Endet auf Zitrusnoten. kloetz.li, ca. CHF 15,80

● **Baselbieter Gutedel 2018**
Siebe Dupf Kellerei, Liestal
 12 Vol.-%, NK. Interessantes Bukett mit Noten von Granny Smith, Blütenhonig und Zitrusfrucht. Schöne Struktur am Gaumen, frische Säure, leicht salzige Anklänge und frischer, fruchtiger, von mineralischen Noten geprägter Abgang. siebe-dupf.ch, ca. CHF 16,-

● **Chasselas Domaine Grange**
Volet Ollon Chablais AOC 2018
Domaines & Châteaux – Domaine Grange Volet, Ollon VD
 12,8 Vol.-%, NK. Intensives Bukett mit grünlichen Noten wie Efeu, dazu feine Zitrusaromatik und florale Anklänge. Am Gaumen spürbare Kohlensäure, dichte Struktur, passende Säure und leicht mineralisch-salzige Noten im mittleren Abgang. badoux-vins.ch, ca. CHF 18,-

● **Chasselas Blanc des Roches 2017**
Grillette, Cressier
 12,5 Vol.-%, NK. In der Nase reifer Apfel, Mirabelle und feine Zitrusfrucht. Am Gaumen sanfte, jedoch strukturverleihende Säure, kräuterwüzig Anklänge und leicht mineralischer, kurzer Abgang. grillette.ch, ca. CHF 18,-

● **Chasselas AOC Neuchâtel 2017**
Siebe Dupf Kellerei, Liestal
 12 Vol.-%, NK. Interessantes Bukett mit Noten von Granny Smith, Blütenhonig und Zitrusfrucht. Schöne Struktur am Gaumen, frische Säure, leicht salzige Anklänge und frischer, fruchtiger, von mineralischen Noten geprägter Abgang. siebe-dupf.ch, ca. CHF 18,60

● **Chasselas Coteau de Verschiez 2018**, Bernard Cavé, Ollon
 12,5 Vol.-%, NK. Kräutrig-würzige Noten in der Nase mit Minze, Rosmarin und einem Hauch Efeu. Dazu fruchtige Anklänge mit Pfirsich und Litschi. Am Gaumen spürbare Kohlensäure, milde Säure und leicht bitter im Abgang. bernardcavevins.ch, ca. CHF 19,20

● **Chasselas Fendant Classique 2017**
Domaine des Muses, Sierre
 12,5 Vol.-%, NK. Intensives Bukett mit Noten von Ananas, Mandarine und reifem Steinobst. Dazu leicht nussig-karamellige Noten. Am Gaumen mittlere Statur, schöne frische Säure, Zitrusfrucht und mineralischer, langer Abgang. domainedesmuses.ch, CHF 17,-

● **Chasselas Le Puiné Calamin Grand Cru 2017**
Obrist – Cure d'Attalens, Vevey
 13 Vol.-%, NK. In der Nase Biskuit, Aprikose und Karamell. Dazu leicht florale Tendenzen und Mandarine. Am Gaumen mittlere Statur, mit milder Säure und schöner Mineralität ausgestattet. testuz.ch, obrist.ch, CHF 18,50

● **Chasselas Aigle les Murailles 2018**
Henri Badoux, Aigle
 13 Vol.-%, NK. Volles, intensives Bukett mit viel Frucht. Agrumen, exotische Früchte und reifes Steinobst. Ausserdem Cheesecake. Weicher Tropfen mit milder Säure und schmelzigem Abgang. badoux-vins.ch, CHF 20,30

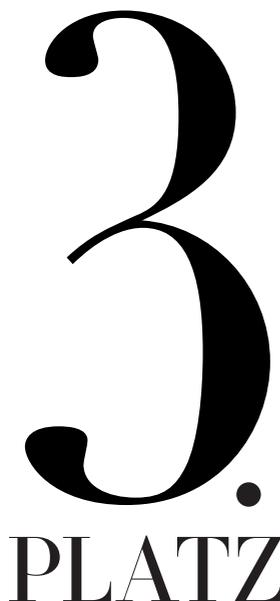
● **Chasselas Corniche 2017**
Blaise Duboux, Epesses
 12,3 Vol.-%, NK. In der Nase reifes Kernobst, Mandarine und exotische Früchte. Dazu florale Anklänge. Am Gaumen dicht, milde Säure und mineralischer Abgang. blaiseduboux.ch, CHF 23,-



● **Chasselas Fendant 2018**
Gregor Kuonen, Salgesch
 13 Vol.-%, DV. In der Nase eingekochte gelbe Früchte, dazu Honig und ein Hauch Safran plus kräuterwüzig Anklänge. Am Gaumen schöne, reife Frucht, milde Säure und schmelziger Abgang, mit sanfter Toffeernote. gregor-kuonen.ch, CHF 13,20

● **Chasselas Villeneuve Grand Cru Terravin 2018**
La Viticole Villeneuve, Villeneuve VD
 13 Vol.-%, DV. Recht intensive Nase mit Noten von frisch geschnittenem Holz, dazu eingeweckte gelbe Früchte. Am Gaumen sanft, mit viel Schmelz und Noten von exotischen Früchten. Karamell im aromatischen Abgang. badoux-vins.ch, CHF 13,20

● **Chasselas Weingut Schlössli Gutedel 2018**, Weingut Schlössli, Schafis
 12 Vol.-%, NK. Intensive Nase mit Noten von Agrumen, dazu Pfirsich und kräuterwüzig Anklänge. Am Gaumen fruchtig, milde Säure, im Abgang leichter Grip und mineralisch-salzige Anklänge. weingutschloessli.ch, CHF 13,20



GÉRALD BESSE
 Fendant Champortay 2017 –
 vollmundig und würzig.

● **Chasselas 2018**
Grillette, Cressier
 12 Vol.-%, NK. Frisches, von reifer Zitrusfrucht geprägtes Bukett. Dazu leicht rauchige Anklänge und reifes Steinobst. Am Gaumen leicht, filigran, mit ansprechender Säure. Wirkt äusserst sanft. grillette.ch, CHF 13,90

● **Klötzli Twanner Chasselas 2017**
Klötzli, Twann
 11,5 Vol.-%, NK. Frische, fruchtige Nase mit Noten von heimischem Kernobst sowie kräuterwüzig Anklängen. Am Gaumen weicher Auftakt, spürbare Kohlensäure. Wirkt leicht. kloetz.li, CHF 14,-

● **Chasselas Coteaux de Sierre 2018**
Gregor Kuonen, Salgesch
 13 Vol.-%, DV. In der Nase reife Frucht, mit Noten von Birne, Orange und exotischen Anklängen. Am Gaumen weicher Auftakt, prägnante exotische Frucht, würzig-mineralischer Abgang. gregor-kuonen.ch, CHF 14,50

● **Chasselas Villeneuve Vieilles Vignes 2018**
La Viticole Villeneuve, Villeneuve VD
 13 Vol.-%, DV. In der Nase kräuterwüzig Anklänge, dazu feine Fruchtnoten von heimischem Kernobst und exotischen Früchten. Am Gaumen ausgewogen, passende Säure und erfrischender Abgang. badoux-vins.ch, CHF 14,50

● **Chasselas Vully 2018**
Weingut Hämmerli, Ins
 12 Vol.-%, NK. Vollfruchtiges, elegantes Bukett mit viel exotischer Frucht, dazu feine Zitrusaromatik. Am Gaumen präsentiert sich der Tropfen zunächst mit einer gewissen Schärfe, Eisbonbon, milde, Säure und mineralischer Abgang. weingut-haemmerli.swiss, ca. CHF 17,-

● **Chasselas Cure d'Attalens Grand Cru 2018**
Obrist – Cure d'Attalens, Vevey
 13 Vol.-%, DV. Feine Frucht in der Nase, viel Zitrus, dazu eine kräuterwüzig Komponente. Am Gaumen schlank, mit schöner Frucht, dazu mineralisch-salzige Anklänge. Leichte Schärfe im Abgang. obrist.ch, CHF 18,90

● **Chasselas Yvorne Petit Vignoble 2018**, Henri Badoux, Aigle
 13 Vol.-%, NK. Durchaus komplexes Bukett mit Noten von Karamell, reifem Kernobst und kräuterwüzig Noten. Am Gaumen mittelgewichtig, schmelzig, Mittlerer Abgang und sanfte Säure. badoux-vins.ch, CHF 19,70

! **Weitere aktuell**
 verkostete Chasselas unter
 ● falstaff.com/chasselas