

C WIE CHARDONNAY C WIE CHAMPAGNE C WIE CLOS DE TART C WIE CLOS  
DES LAMBRAYS C WIE CASTOLLON C WIE CABERLOT C WIE CHIANTI  
CLASSICO C WIE CHASSELAS C WIE CEREQUIO C WIE CAILLOU C WIE CIG-  
NALE C WIE CHAPPAZ C WIE CÔTES-DU-RHÔNE C WIE CASTELLO DI  
QUERCETO C WIE CHÂTEAU DE CRANS C WIE CONTE UGO C WIE  
DE COULON C WIE COTARELLA C WIE CHAMOREL C WIE CABERNET SAUVIG-  
NON C WIE CHAMBRIER C WIE CARNASCALE C WIE CORMIS-CHIESA  
C WIE CRUCHON C WIE CULLY C WIE CHAMBOLLE-MUSIGNY C WIE CHABLIS  
C WIE CEREQUIO C WIE CAPEZZANA C WIE CABERNET FRANC C WIE COLGIN  
C WIE CARMIGNANO C WIE CHÂTEAU DU PAPI C WIE CA'MARCANDA  
C WIE CASTELLO DEI DAMOLLA C WIE CASTIGLIONE  
FALLETTO C WIE CASCINA PASTORI C WIE CHARDONNAY C WIE CHAMPAGNE  
C WIE CLOS DE TART C WIE CLOS DE TART C WIE CASTOLLON C WIE  
CABERLOT C WIE CHIANTI CLASSICO C WIE CHASSELAS C WIE CEREQUIO  
C WIE CAILLOU C WIE CIGNALE C WIE CHAPPAZ C WIE CÔTES-DU-RHÔNE  
C WIE CASTELLO DI QUERCETO C WIE CHÂTEAU DE CRANS C WIE CONTE UGO  
CONTINI C WIE COTARELLA C WIE CHAMOREL C WIE CABERNET  
CABERNET C WIE CORMIS-CHIESA C WIE CRUCHON C WIE  
MIS-CHIESA C WIE CULLY C WIE CHAMBOLLE-MUSIGNY  
C WIE CEREQUIO C WIE CAPEZZANA C WIE CABERNET  
FRANC C WIE CARMIGNANO C WIE CHÂTEAU DU PAPI  
DU-PAPI C WIE CASTELLO DEI DAMOLLA C WIE CASTIGLIONE  
CHATELAIN C WIE CHASSELAS C WIE CEREQUIO C WIE CAILLOU  
C WIE CIGNALE C WIE CHAPPAZ C WIE CÔTES-DU-RHÔNE  
C WIE CASTELLO DI QUERCETO C WIE CHÂTEAU DE CRANS C WIE CONTE UGO  
CONTINI C WIE COTARELLA C WIE CHAMOREL C WIE CABERNET  
CHAMBRIER C WIE CRUCHON C WIE CULLY C WIE CHAMBOLLE-MUSIGNY  
C WIE CEREQUIO C WIE CAPEZZANA C WIE CABERNET FRANC C WIE COLGIN  
C WIE CARMIGNANO C WIE CHÂTEAU DU PAPI C WIE CA'MARCANDA  
C WIE CASTELLO DEI DAMOLLA C WIE CASTIGLIONE  
FALLETTO C WIE CASCINA PASTORI C WIE CHARDONNAY C WIE CHAMPAGNE  
C WIE CLOS DE TART C WIE CLOS DE TART C WIE CASTOLLON C WIE  
CABERLOT C WIE CHIANTI CLASSICO C WIE CHASSELAS C WIE CEREQUIO  
C WIE CAILLOU C WIE CIGNALE C WIE CHAPPAZ C WIE CÔTES-DU-RHÔNE  
C WIE CASTELLO DI QUERCETO C WIE CHÂTEAU DE CRANS C WIE CONTE UGO  
CONTINI C WIE DE COULON C WIE COTARELLA C WIE CHAMOREL C WIE

SCHWEIZERISCHE

# WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 129 Jahren.

AUSGABE 02 — FEBRUAR 2022



## C-WÖRTER, DIE FREUDE MACHEN

CHF 13.-50  
02  
9 770036 779003

C WIE CHAMBRIER, C WIE CHAMOREL,  
C WIE CRANS, C WIE CORMIS-CHIESA, C WIE COULON

# WEIN, SCHLÖSSER, ADEL

NOBLE WINZER UND IHRE CHÂTEAUX  
IN DER SCHWEIZ



Der auf seine Art einmalige ovale Salon von Château de Crans mit Blick auf den Genfersee. In den Bildern an der Wand Erbauer Antoine Saladin (rechts) und seine Frau Marie-Charlotte Saladin (links).

Früher zupften die Chefredaktoren Andreas Z'Graggen («Bilanz», «Berner Zeitung») und Markus Gisler («Cash», «Aargauer Zeitung») schon mal dem Geldadel am Schlips. Schreibt die «Handelszeitung» über die Autoren des Eindruck heischenden Werks «Wein, Schlösser, Adel». Darin geht es um aristokratische Familien, ihre feudalen Schlösser, ihre privaten Palais und Herrenhäuser, die von üppigen Gärten und prächtigen Weinbergen umgeben sind.

Texte: Andreas Z'Graggen und Markus Gisler Fotos: Markus Gisler  
Degustation: André Kunz





Château de Trévelin in Aubonne gehört den Geschwistern Chamorel.  
Gilonne Vermeil-Chamorel ist eine Genfer Architektin, ihr Bruder Arnaud Chamorel Ökonom  
und Eigentümer einer Firma für Vermögensverwaltung.



David de Chambrier, der bei Google in Zürich arbeitet, im Salon von La Lance, der Domaine seiner Familie. Um die jährlichen Unterhaltskosten von gegen 200 000 Franken zu decken, sind zwei Appartements ständig vermietet.



«Als 1798 die Alte Eidgenossenschaft wie ein Kartenhaus zusammenfiel, verlor die Aristokratie nach und nach ihre Privilegien. Das ging oft mit einem grossen Verlust an Einkommen und Vermögen einher. Zudem brach mit dem Aufkommen nationaler Berufssarmeen die Nachfrage nach Schweizer Offizieren in fremden Kriegsdiensten ein.» Schreiben Andreas Z'Graggen und Markus Gisler einführend zu ihrem äusserst interessanten Buch mit 448 Seiten und knapp 700 Bildern. «Folglich mussten die aristokratischen Familien ihr Auskommen zunehmend in bürgerlichen Berufen suchen. Was

ihnen blieb, war Grund und Boden. Und dazu gehörten eben oft ein prächtiges Schloss und seine Rebberge.» Für ihren Band «Wein, Schlösser, Adel» haben Z'Graggen und Gisler die herrschaftlichen Anwesen von 36 Familien besucht. «Es ist eine aus der Vergangenheit herübergekommene Welt, aber sie ist nicht vergangen.»

Die SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG druckt die Geschichten von fünf Familien und ihren Weinmachern in leicht gekürzter Version nach. Und hat dazu die aktuell im Handel erhältlichen Weine verkostet.

## C WIE CHAMBRIER

# LA LANCE: EIN HERRSCHAFTSSITZ KLÖSTERLICHER HERKUNFT

*David de Chambrier, 32, an der Uni Basel ausgebildeter Ökonom, lebte einige Zeit in London und arbeitet jetzt bei Google in Zürich. Doch am liebsten ist er in La Lance, der Familien-Domaine, die ursprünglich auf ein Kartäuserkloster aus dem frühen 14. Jahrhundert zurückgeht. Man kann de Chambrier verstehen: Es gibt in diesem Land kaum einen romantischeren Ort als La Lance.*

- Vor Concise, aus Neuenburg herkommend das erste Dorf auf Waadtländer Boden, führt ein Strässchen über Weide- und Ackerland zu einer kleinen Brücke. Ein Flösschen gurgelt unten durch, eben die Lance, links Wald, rechts Wald, eine enge Pforte, hinter der sich das Land dann aber zu einer weiten, grünen Oase der Ruhe und Abgeschiedenheit öffnet. Sie reicht hinunter bis zum Neuenburgersee und linker Hand, von Reben bestockt, hinauf zu den Ausläufern des Jura. Zu sehen sind keine Menschen, nur einige weidende Pferde. Dahinter Ökonomiegebäude mit vorgelagertem Misthaufen, die, einmal umgangen, den Blick freigeben auf eine halb weltliche, halb kirchliche Häusergruppe mit Turm, Kirchenportal und herrschaftlichen Wohngebäuden, ein zauberhaftes Anwesen aus längst vergangener Zeit.

Erhalten vom mittelalterlichen Kloster ist überraschend viel, teilweise integriert in die nach der Reformation errichteten weltlichen Bauten. Im Norden des Ensembles etwa die der Jungfrau Maria gewidmete Kirche mit ihrem herrlichen Portal – sie enthält inzwischen eine grosse Bibliothek –, dann der kleine Kreuzgang, eine Mönchszelle samt Durchreiche für Speis und Trank, verschiedene Säulenelemente, Böden, Treppen usw. Der kleine Kreuzgang – der grosse wurde zerstört – ist ein absolutes Bijou. Es gibt wohl kein anderes Privathaus in

der Schweiz, das in seinem Inneren einen völlig intakten Kreuzgang enthält.

1927 ging La Lance durch Erbschaft an die Familie Jéquier, hernach an die de Chambrier. Inzwischen wurde die Domaine in eine Aktiengesellschaft eingebracht, mit David de Chambrier, seinen Schwestern Nadine und Eleonore sowie verschiedenen Cousins und Cousinen als Aktionäre. Um die jährlichen Unterhaltskosten von gegen 200 000 Franken zu decken, sind zwei Appartements ständig vermietet, man stellt das Kloster für Anlässe wie Hochzeiten zur Verfügung und bezieht die Erträge, die Pächter Stephane Sandoz auf den rund 33 Hektaren und im Weinberg erarbeitet, den ursprünglich Prior Jean de Berry anlegen liess – vor über 600 Jahren.

Die de Chambrier hiessen eigentlich Girardin und wanderten Anfang des 15. Jahrhunderts aus der angrenzenden Franche-Comté (Freigrafschaft Burgund) nach Neuenburg ein. Zügig erhielten sie das Bürgerrecht, woraus sich folgern lässt, dass sie wahrscheinlich vornehmer Herkunft waren. 1428 bereits verschaffte sich einer dieser Girardin den Posten eines Kämmerers des Grafen Johann von Freiburg im Breisgau, der zugleich auch Graf von Neuenburg war. Da dieser Adlige, wie auch seine Nachfolger, kaum oder nie in Neuenburg anwesend war, brauchte er eine



Der wohl einzige Kreuzgang in einem Schweizer Privathaus; die Tür hinten links führt zu einer Mönchszelle.  
David de Chambrier im Portal der einstigen Klosterkirche.

Person, die seine Interessen vertrat und insbesondere seine Einkünfte verwaltete: eben den Kämmerer.

Der Posten des Kämmerers war einer der wichtigsten am Hofe eines Fürsten. Wie etwa beim Zimmermann oder Müller wurde auch für die Girardin der Beruf namensgebend. So nannten sie sich bald einmal Chambrier, Französisch für Kämmerer. Sie waren das während über 400 Jahren, bis zum endgültigen Untergang des alten Neuenburg anno 1848. Daneben wirkte die Familie sowohl in der Grafschaft, hernach Fürstentum Neuenburg, als auch in der gleichnamigen Stadt in unzähligen Ämtern, wie Säckelmeister (Finanzdirektor), Bürgermeister, Conseiller d'Etat (Staatsrat) oder Gesandter des Fürsten.

Im Zuge des gesellschaftlichen Aufstiegs der de Chambrier erfolgte auch ihre Erhebung in den Adelsstand. Benôit de Chambrier, Eintreiber von Abgaben, die beim Ämterkauf zu entrichten waren, verschaffte sich im frühen 16. Jahrhundert im Val de Ruz ein Lehen, das mit dem Titel eines Freiherrn verbunden war, fast zweihundert Jahre später feierlich bestätigt vom preussischen König Friedrich I. Benôits Sohn Pierre de Chambrier brachte es 1585 sogar zum obersten Steuereintreiber. Zudem vertrat er Neuchâtel auch gegen aussen, etwa im Verhältnis zur Eidgenossenschaft und insbesondere zum



mächtigen Nachbarn Bern, seit der Reformation eine Art Schutzherr des ebenfalls neugläubig gewordenen Neuenburg. Der eifrige Protestant de Chambrier war auch privat eng mit Bern liiert: In zweiter Ehe heiratete er eine von Diesbach, in dritter eine von Graffenried, beide Berner Aristokratentöchter. Als er 1609 verstarb, galt Pierre de Chambrier als der reichste Neuenburger.

## DIE WEINE DER CHARTREUSE DE LA LANCE

Dass im ehemaligen Kloster La Lance bereits die Mönche Wein für ihre Messen und den täglichen Eigenbedarf gekeltert haben, liegt auf der Hand. Die terrassierten Steilhänge nördlich des Klosters sind denn auch nach wie vor ideal für den Weinbau. Acht Hektaren Reben pflegt Pächter Stéphane Sandoz, der im schaffhausischen Wilchingen-Hallau eine Winzerlehre absolviert hatte. Der ganze landwirtschaftliche Betrieb umfasst 33 Hektaren. Sandoz baut auch Weizen, Gerste, Mais und Zuckerrüben an. Die Pferde auf den Wiesen vor dem Gut gehören auswärtigen Besitzern.

Schon der Urgrossvater hatte hier den Betrieb geführt, Stéphane Sandoz verkörpert folglich die vierte Pächtergeneration. Geerntet werden je zur Hälfte rote und weisse Trauben. Chasselas und Chardonnay sind die hier selbstverständlichen weissen Sorten, Pinot noir, Gamaret, Garanoir und Gamay die roten. Sandoz vinifiziert den Wein allerdings nicht selber, sondern liefert das Traubengut dem grössten Schweizer Weinkonzern, Schenk in Rolle, der das Keltern übernimmt und die Weine in Eigenregie verkauft, teilweise auch unter dem Namen La Lance. 10 000 Flaschen nimmt Sandoz als Réserve de la Chartreuse zurück, versehen mit eigenen Etiketten. Fünf Weine sind im Angebot: ein Chasselas, Stéphane Sandoz nennt ihn Chauval, ferner gibt es einen Chardonnay barrique, einen Pinot noir, den aus Pinot noir gekelterten Œil-de-Perdrix sowie die kräftige, dunkle Assemblage Gamaret-Garanoir, deren Zusammensetzung Sandoz jährlich zusammen mit den Önologen von Schenk selber bestimmt.

Die Hälfte dieser Weine geht in die deutschsprachige Schweiz, der Rest bleibt in der Romandie, erzählt Sandoz. «Meine beste Klientel ist in der Deutschschweiz», schwärmt er, «ich habe Kunden, die bestellen für 3000 Franken Weine und beliefern damit gleich auch ihre Familienmitglieder und Nachbarn.» Überhaupt hätten es die Deutschschweizer gerne klar geregelt: «Sie haben ihren Zahnarzt, den Coiffeur und ihren Winzer», witzelt Sandoz, der im lokalen Musikverein Posaune spielt und daneben noch Präsident des Schützenvereins ist.

Dank seiner zauberhaft-idyllischen Lage zwischen Rebbergen und See, dem weitläufigen Garten und den historischen Räumlichkeiten ist die Chartreuse de La Lance ein beliebter Ort für Anlässe aller Art.

### 2020 CHAVAL

AOC Bonvillars  
La Chartreuse de La Lance,  
Concise, Waadt  
100 % Chasselas  
12,5 Vol.-%  
Fr. 8.60; 5 dl Fr. 5.70

Feingliedriges, duftiges, zart mineralisches Bouquet, weisse Blüten, Maracuja, Kreide, frische Muskatnuss. Feiner, leichter Gaumen, frische, leichte Frucht, zarte Struktur, gute, reife Säure, duftiger Abgang.

**17/20** trinken –2028

### 2019 CHARDONNAY

AOC Bonvillars  
La Chartreuse de La Lance,  
Concise, Waadt  
13,5 Vol.-%; Fr. 16.–

Feinherbes, mineralisches, zart fruchtiges Bouquet, Litschi, Mango, Flieder, Steinmehl. Ausgewogener, mittelkräftiger Gaumen, feine Frucht, zart cremige Struktur, gute Säure, kräftige, süsse Aromatik, langer, frischer Abgang.

**17/20** trinken –2032

### 2020 ŒIL-DE-PERDRIX

AOC Bonvillars  
La Chartreuse de La Lance,  
Concise, Waadt  
100 % Pinot noir  
13,5 Vol.-%  
Fr. 12.60; 5 dl Fr. 8.40

Feinherbes, florales Bouquet, Himbeerblüten,

rote Kirschen, Rosengewässer. Feiner, leichter Gaumen, zarte Frucht, leichte Säure, süsse Aromatik, schlanke Struktur, frischer Abgang.

**16/20** trinken –2026

### 2020 PINOT NOIR

AOC Bonvillars  
La Chartreuse de La Lance,  
Concise, Waadt  
13,5 Vol.-%  
Fr. 13.10; 5 dl Fr. 8.60

Florales, feingliedriges Bouquet, Himbeeren, rote Kirschen, Zimtstange, frische Kräuter. Eleganter, feiner Gaumen, gute Frucht, wenig Tannin, fein, kräftige, süsse, frische Aromatik, seidene Struktur, langer, duftiger, feinherber Abgang.

**17/20** trinken –2034

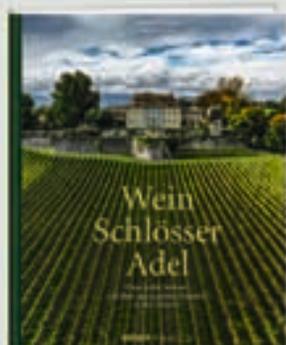
### 2020 GAMARET-GARANOIR

AOC Bonvillars  
La Chartreuse de La Lance,  
Concise, Waadt  
13,5 Vol.-%; Fr. 14.–

Fruchtiges, pfefferiges Bouquet, Kirschen, Rauch, zart Holz. Fein kerniger, aromatischer Gaumen, süsse Frucht, gutes Tannin, kräftige Aromatik, burschikose Struktur, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.

**16/20** trinken –2034

Domaine de La Chartreuse  
de La Lance  
1426 Concise (VD)  
www.lalance.ch



Wein, Schlösser, Adel  
WEBER Verlag 2021  
Autoren: Markus Gisler  
& Andreas Z'Graggen  
Umfang: 448 Seiten,  
691 Bilder, 2,7 Kilogramm  
Preis: CHF 89.–

C WIE CHAMOREL

# CHÂTEAU DE TRÉVELIN: BANKIERS, DIPLOMATEN UND FRANZÖSISCHER ADEL

*Trévelin ist ein Weiler in der Gemeinde Aubonne, existierte bereits zur Römerzeit und ist damit ältester Teil dieses hübschen Städtchens oberhalb von Morges. Der Name Trévelin leitet sich von Terra Bellini ab und bietet tatsächlich einen faszinierenden Blick auf Genfersee und Savoyer Alpen. Die Geschichte erzählt, dass hier in keltischen Zeiten ein druidisches Heiligtum stand.*



Die Geschwister Chamorel, Gilonne Vermeil-Chamorel und Bruder Arnaud Chamorel, von Château de Trévelin. Ihr Vater Pierre sorgte dafür, dass Trévelin mit seinen sieben Hektaren wieder als Weingut aufblühte.

● Auf dem Grundstück von Château de Trévelin, welches den Geschwistern Chamorel gehört, befanden sich zur Zeit der römischen Herrschaft eine Villa oder ein Tempel, deren Steine später für den Bau der Burg von Aubonne verwendet wurden. Davon zeugt noch heute ein verkehrt eingemauertes Gladiatorenrelief.

1898 kaufte der Genfer Julien Perrier das Château de Trévelin, gute dreissig Jahre später kam es via Heirat ins Eigentum von Edouard Bordier, Miteigentümer der gleichnamigen, heute noch existierenden Privatbank in Genf. Ein Nachkomme der Familie verkaufte das Schloss 1958 an einen der damals bedeutendsten Schweizer Diplomaten,

den Tessiner Agostino Soldati. Der in Bern promovierte Jurist und Neffe des gleichnamigen Bundesrichters und Ständerats trat 28-jährig ins Eidgenössische Aussendepartement ein, war zwischen 1940 und 1944 in Berlin stationiert, danach als Diplomat in Lissabon, Paris und als ständiger Beobachter bei der Uno in New York akkreditiert.

Acht Jahre vor seinem Tod 1966 hatte Soldati die französische Witwe Marguerite Thome-de Contades, genannt Daisy, geheiratet. Das Paar suchte sich für den Sommer eine Bleibe in der Schweiz. Eine befreundete Madame von Salis hatte Frau Soldati vom Château de Trévelin vorgeschwärmt, worauf sich diese bereits am Telefon das Vorkaufsrecht sicherte. Kaum war sie mit dem Verkäufer auf dem Gut angekommen, sagte Frau Botschafter zu, so begeistert war sie vom Anwesen.

Die in erster Ehe mit dem Grafen André de Contades verbundene Marguerite Soldati hatte mit diesem zwei Töchter. Die jüngere, Jacqueline, ehelichte den 13. Herzog von Brissac. Dieser entstammte einem uralten französischen Adelsgeschlecht, das mehrere Marschälle sowie weitere hohe Militärs und königliche Beamte stellte. Unter Louis XII, zu Beginn des 16. Jahrhunderts Herrscher von Frankreich, erhielt René de Cossé, Herr von Brissac, das vererbte hohe Ehrenamt eines Brotmeisters, eines «Grand Panetier de France».

Die ältere Schwester der Herzogin von Brissac und Stieftochter von Agostino, Gilda de Contades, erbte den Grafentitel ihres Vaters, heiratete den Waadtländer Gabriel Pierre Chamorel und erhielt nach dem Tod ihrer Mutter Marguerite Soldati das Château de Trévelin zugesprochen. Bis vor wenigen Jahren lebte sie noch dort. Die Chamorel stammen aus dem waadtländischen Ollon und sind dort seit 1345 verbürgt. Gabriel Pierre Chamorel war promovierter Jurist, Artillerieoffizier und während des Zweiten Weltkriegs Verbindungsmann zu den Stäben der Alliierten.

## «Wir fokussieren auf Qualität, nicht auf Grösse, wir wollen einer der besten Produzenten der Schweiz sein»

CHARLES ROLAZ, WINZER

Sein Bruder Jacques wirkte als Rechtsanwalt, führte als Präsident die Liberale Partei der Schweiz und sass während sechs Jahren im Nationalrat. Der Vater der beiden, Gabriel Chamorel, war Pfarrer an der Kathedrale von Lausanne und Professor der Theologie an der dortigen Universität, später deren Rektor.

Gilda de Contades und ihr Mann Gabriel-Pierre Chamorel hatten zwei Kinder, die Genfer Architektin Gilonne Vermeil-Chamorel und Arnaud Chamorel, Ökonom und Eigentümer einer Firma für Vermögensverwaltung. Gilonne war während mehrerer Jahre Mitglied des Gemeinderats von Vandœuvres, einem Vorort von Genf. Ihr Bruder ist ein begeisterter Hobbyfotograf.

Beide haben Familien, für Nachwuchs auf Château de Trévelin ist also gesorgt. Dank ihrer Mutter Gilda und Tante Jacqueline pflegen sie engen Kontakt zu ihren aristokratischen Verwandten in Frankreich. Man trifft sich in Paris oder im Schloss der Herzogin de Brissac. Das Château befindet sich im Tal der Loire, ist mit sieben Stockwerken das höchste Frankreichs und liegt in einem Park von 70 Hektaren. Übernachten ist kein Problem: Das Anwesen hat 204 Zimmer. Trévelin wiederum ist strictly private, Wochenend- und Feriendomizil sowie Treffpunkt für Familienanlässe.

Der stattliche Hof von Trévelin. Das Château wird von den Chamorel strictly privately genutzt, ist Wochenend- und Feriendomizil sowie Treffpunkt für Familienanlässe.





Die Weingärten von Château de Trévelin werden von Charles Rolaz bewirtschaftet, dem Eigentümer der Firma Hammel. Er vinifiziert auch rare Sorten wie die weisse Altesse.

## DIE WEINE VON CHÂTEAU DE TRÉVELIN

Es war Pierre Chamorel, der Vater der heutigen Besitzer Gilonne Vermeil-Chamorel und Arnaud Chamorel, der das sieben Hektaren grosse Weingut Château de Trévelin wieder aufblühen liess. Er sorgte für mehr Qualität, verpachtete die Rebberge an die Firma Hammel und ordnete an, dass die Weine unter dem eigenen Namen Château de Trévelin firmierten.

Charles Rolaz, der Eigentümer von Hammel, pflegt die Reben in traditioneller Anbaumethode. Dabei setzt er auf mehr rote Sorten, entsprechend reduzierte er den Chasselas massiv und pflanzte stattdessen die weisse Sorte Altesse sowie die roten Sorten Gamaret, Garanoir, Merlot und Malbec.

Während der Chasselas in Stahltanks ausgebaut wird, reifen die Rarität Altesse sowie alle roten Sorten in Eichenfässern. Altesse stammt ursprünglich aus Savoyen, wo sie auch Roussette heisst, weil sie im Reifezustand eine leicht rötliche Farbe annimmt. Daraus entsteht ein aromatischer Weisswein mit Zitruscharakter, wovon Hammel rund 1500 Flaschen produziert.

Aus den beiden roten Sorten Gamaret und Garanoir vinifiziert Hammel die Assemblage Chambelin, die nach der Gärung für sechs Monate in Barriques und grossen Holzfässern reift. Abgefüllt werden davon jeweils rund 6000 Flaschen. Kurz vor der Markteinführung steht eine kräftige Cuvée, je hälftig aus Merlot und Malbec, die 15 bis 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut wird, wobei für ein Viertel des Mosts neue Fässer verwendet werden. Die restlichen Fässer sind ein bis sieben Jahre alt. Die Ausbeute beträgt 1500 Flaschen, die von Hammel und von verschiedenen Händlern in der Deutschschweiz angeboten werden.

Man könnte Charles Rolaz als den «Wein-Privatbanquier» für exklusive Weingüter bezeichnen. Sein Unternehmen, die Hammel SA, die sein Grossvater

zusammen mit dem Küfer und Weinhändler Hammel gegründet hatte, kultiviert und keltert nebst den Weinen der eigenen sechs Weingüter an der Côte, im Chablais und im Wallis die Trauben von weiteren acht Domänen und Schlössern, darunter jene der Châteaus Vullierens, Pictet-Lullin, de Trévelin sowie teilweise der Domaine de Fischer und der Domaine de Riencourt. Damit ist Hammel eine Art Boutique-Kelterei mit einer imposanten Vielfalt. Insgesamt pflegt das Unternehmen die beachtliche Anzahl von 35 verschiedenen Rebsorten, die auf insgesamt annähernd 100 Hektaren angepflanzt sind. Rund eine Million Flaschen produziert Rolaz jährlich und legt grossen Wert darauf, die Weine in Handarbeit, aber nach den modernsten Methoden zu kelttern, also keine industrielle Produktion zu betreiben. Ein grosser Teil der Trauben wird biodynamisch angebaut, manche verfügen über das Bio-Knospen- oder das Demeter-Label. «Wir fokussieren auf Qualität, nicht auf Grösse, wir wollen einer der besten Produzenten der Schweiz sein», stellt Rolaz klar.

Der engagierte Winzer und Önologe ist zudem Präsident der offiziellen Weinbehörde des Kantons Waadt, der Commission des Premiers Grands Crus, die für die Auszeichnung von Weinen mit dem Prädikat Premier Grand Cru zuständig ist. Winzer, die einen Premier Grand Cru anbieten möchten, müssen hohe Anforderungen erfüllen. Ihre Reben werden jährlich von einer Kommission überprüft, und eine zweite Kommission degustiert nach jeder Ernte die eingereichten Weine blind und entscheidet so, ob der neue Wein die Auszeichnung Premier Grand Cru verdient. Pro Jahr erhalten 30 bis 35 Winzer die Erlaubnis, ihren besten Wein als Premier Grand Cru verkaufen zu dürfen. Bei den meisten handelt es sich um Chasselas.

Charles Rolaz ist zudem Mitglied der Gruppe «Mémoire des Vins Suisses».

### 2020 CHASSELAS GRAND CRU AUBONNE

AOC La Côte  
Château de Trévelin,  
Aubonne, Waadt  
12,3 Vol.-%  
Fr. 11.90

Seidenes, zartes, frisches Bouquet, Weissdorn, Melonen, Frischkäse. Seidener, leichter Gaumen, zarte Frucht, schlanke Struktur, zarte Mineralik, gute Aromatik, feiner Abgang.

**16/20** trinken –2026

### 2020 ALTESSE GRAND CRU

AOC La Côte  
Château de Trévelin,  
Aubonne, Waadt  
13,5 Vol.-%  
Fr. 20.60

Samtenes, cremiges Bouquet, Mirabellen, Honigwaben, Vanillepuder. Ausgewogener, voller Gaumen, cremige Frucht, feine Säure, kräftige, süsse Aromatik, zart opulente Struktur, langer, süsser Abgang.

**17/20** trinken –2030

### 2019 CHAMBELIN GRAND CRU

AOC La Côte  
Château de Trévelin,  
Aubonne, Waadt  
Gamaret, Garanoir  
13,5 Vol.-%  
Fr. 14.50

Würziges, herbes Bouquet, Weichselkirschen, Brombeeren, zart Lakritze, kalter Rauch. Fruchtiger, aromatischer Gaumen, gute Frucht, feinsandiges Tannin, kräftige Aromatik, bourgeoise Struktur, langer, kräftiger Abgang.

**17/20** trinken –2032

[www.hammel.ch](http://www.hammel.ch)

## C WIE CRANS

# CHÂTEAU DE CRANS: SPIEGEL FÜR VERSAILLES UND FENSTER ZUM MONT BLANC

*Es ist nicht übertrieben, wenn der Winzer und Pächter der Reben des Château de Crans auf seiner Webseite das Schloss seiner Herrschaft als «eines der elegantesten Anwesen an der Côte» bezeichnet. Crans liegt südwestlich von Nyon und das Château auf einer grossen Geländeterrasse. Der Blick auf den Genfersee mit dem Mont Blanc im Hintergrund ist schlicht umwerfend. Störende Bauten sind nicht möglich: Der vor dem Schloss sanft abfallende Hang gehört zum Anwesen bis hinunter zum Seeufer.*

- 1008 erstmals erwähnt, gehörte Crans anfänglich dem Lausanner Domkapitel, nach der Eroberung der Waadt durch Bern dann zur Vogtei Nyon. Die Berner erhoben Crans zu einer Herrschaft, welche über die hohe Gerichtsbarkeit verfügte. Ihr aus dem Mittelalter stammender Sitz befand sich dort, wo jetzt das Château steht. Erbaut wurde es vor rund 250 Jahren von Antoine Saladin. Mit grossem Aufwand und viel Kunstverständnis schuf er ein Sommerhaus in jenem Stil harmonischer Baukunst, wie er zur Zeit des französischen Königs Louis XV gepflegt wurde. Das Château gehört zu den bedeutendsten Westschweizer Schlössern des 18. Jahrhunderts, bestehend aus einem mittleren Hauptgebäude mit zwei rechtwinklig dazu stehenden Seitenflügeln.

Die Saladin stammen aus dem Lyonnais und waren wegen der Protestanten-Verfolgung in Frankreich nach Genf emigriert, wo sie 1596 das Bürgerrecht erhielten. Ursprünglich Tuchhändler, später Bankiers, zählten sie bald einmal zu den vermögendsten Familien der Stadt. Seit dem beginnenden 17. Jahrhundert gehörten sie dem Rat der 200, hernach auch dem regierenden Kleinen Rat an. Ihr Handels- und Finanzhaus A. Saladin & fils war in Genf, Lyon und Paris tätig. Antoine Saladin, Grossvater des Erbauers von Château de Crans, war offenbar ein gewiefter Geschäftsmann. Um die venezianischen Glas- und Spiegelproduzenten in Frankreich zu konkurrenzieren, gründete er zusammen mit ein paar vermögenden Parisern 1665 ein Unternehmen, das sich dank dem Segen von König Louis XIV Manufacture royale des glaces de miroir nennen durfte. Erster Grossauftrag dieser königlichen Manufaktur: die Spiegel für den berühmten Prunksaal des Schlosses in Versailles. Weil das Unternehmen Ende des 17. Jahrhunderts saniert werden musste, nutzte Antoine Saladin die Gelegenheit und erwarb zusammen mit Teilhabern seiner Genfer Bank die Mehrheit.

Sein Sohn wie sein Enkel, beide mit Vornamen Antoine, sassen in der Verwaltung der Glas- und Spiegelmanufaktur. Diese war in der Zwischenzeit von Paris nach Saint-Gobain in der Picardie umgezogen und hiess fortan schlicht Saint-Gobain. Bis 1818 blieb die Familie Saladin fast ununterbrochen Miteigentümerin der Firma. Heute ist Saint-Gobain ein Industriekonzern mit einem Umsatz von über 40 Milliarden Euro, rund 180000 Mitarbeitern und Vertretungen in der ganzen Welt, auch in der Schweiz. Vor wenigen Jahren versuchte Saint-Gobain unter grossem medialem Getöse, die Mehrheit am Schweizer Bauchemieunternehmen Sika zu übernehmen. Erfolglos.

Enkel Antoine Saladin suchte ab 1760 eine standesgemässe Bleibe für die warmen Sommermonate, was damals üblich war unter den vornehmen Familien. Im Winter wohnte man in der Stadt, im Sommer auf dem Land. Saladin hatte Paris verlassen und war zurück ins calvinistisch brave Genf gezogen. Seine Kinder wollte er zusammen mit Gattin Marie-Charlotte Saladin, einer Cousine zweiten Grades, fern vom lockeren Pariser Leben grossziehen. Ein passendes Grundstück fand er im waadtländischen Crans.

Antoine Saladin holte für sein Projekt renommierte Pariser Architekten, doch mit deren Entwürfen war er offenbar nicht zufrieden. Schliesslich erhielt Baumeister Jean-Louis Bovet, der in Genf einige bedeutende Bauten realisiert hatte, den Auftrag. Die Harmonie, die das Schloss Crans ausstrahlt, sowie seine ausgewogenen Proportionen gehen offenbar auf den Einfluss von Saladins Onkel Charles de Lubières zurück. Dieser war ein in Genf renommierter Mathematiker und Mitautor der von Denis Diderot und Jean Baptiste le Rond d'Alembert ab 1751 herausgegebenen französischen Enzyklopädie. De Lubières, Protestant und Nachkomme einer adligen Familie aus Orange – sein Vater war dort sowie im Fürstentum Neuenburg Gouverneur gewesen –, hatte sich während einer Bildungsreise durch

Catherine und Thierry de Marignac – sie Anwältin, er Bankier – bewohnen seit über dreissig Jahren Château de Crans. Catherine de Marignac, Mutter von vier Kindern, wurde im Alter von 55 Jahren als Mannequin entdeckt und ist in der Modewelt als Catherine Loewe bekannt.



Italien mit dessen Architektur beschäftigt und die dabei gewonnenen Erkenntnisse Antoine Saladin nahegebracht. Wessen Idee die sehr spezielle, weil ovale Form des Vorzimmers zum grossen Salon und dessen abgerundete Ecken war, ist ungewiss. Auf jeden Fall scheute Saladin keine Kosten. So holte er etwa für die reichen Stukkaturen die Brüder Jakob und Franz Joseph Moosbrugger aus der berühmten gleichnamigen Voralberger Baumeister-, Maler- und Stukkateur-Dynastie. Fünf Jahre dauerte die Bauzeit, bis 1769 die Familie den Prachtbau beziehen konnte.

Nachfolger auf dem Château wurde Antoinettes Enkel William Saladin, nachdem dessen Vater Charles vom Revolutionsgericht zum Tod verurteilt worden war und sich nach London absetzte. Wie sein Grossvater Antoine heiratete auch William Saladin eine Cousine, Elisabeth. Deren Tochter Ariane erbte das Schloss in Crans 1865. Verheiratet war sie mit Arthur van Berchem.

Die Familie stammte aus dem flämischen Brabant und stellte in Antwerpen mehrere Bürgermeister. Mitte des 16. Jahrhunderts emigrierten die van Berchem nach Basel, später zogen sie nach Lausanne, dann nach Frankreich. 1815 liess sich Bankier Guillaume van Berchem in Céligny nieder, dem Nachbardorf von Crans. Ein Jahr später erwarb er das Bürgerrecht der Rhonestadt. Die van Berchem gibt es dort nach wie vor. Die Familie besitzt im Genfer Satigny das Château des Bois.

Guillaume van Berchems Sohn Arthur, der neue Hausherr in Crans, kümmerte sich intensiv um die Landwirtschaft und den Weinbau des Châteaus. Von den folgenden drei Generationen wurde durch Zukäufe der Schlossbesitz sukzessive vergrössert.

1975 heiratete Gisèle van Berchem, Guillaume van Berchems Erbin, Denis de Marignac, Chefjurist der Genfer Bank Pictet und Vater des heutigen Besitzers Thierry de Marignac. Die adlige Familie, die eigentlich Galissard de Marignac heisst, stammt aus den Cevennen, einer bergigen, wild-romantischen Gegend nördlich von Uzès. Nachdem Frankreichs König Louis XIV die Religionsfreiheit 1685 aufgehoben hatte, floh die Hugenottenfamilie de Marignac nach Genf.

Der Ur-Ur-Grossvater von Thierry de Marignac war einer der bedeutendsten Naturforscher und Chemiker seiner Zeit. Jean-Charles Galissard de Marignac, Professor für Chemie und Mineralogie an der Universität Genf, gelang 1866 die erste industrielle Trennung der chemischen Elemente Tantal und Niob. Vor allem entdeckte er das Element Ytterbium, das zu den Metallen der Seltenen Erden gehört. Die Royal Society of London, französische, italienische und deutsche Akademien sowie die American Academy of Arts and Sciences ehrten ihn mit ihrer Mitgliedschaft.

Seit über dreissig Jahren bewohnen Thierry de Marignac, früher bei der Bank Pictet tätig, danach Teilhaber der Genfer Bank Mirabeau, und seine Frau Catherine das Château de Crans. In dieser Zeit unterzogen sie das Schloss unter der Leitung von Catherine de Marignac einer umfassenden, sorgfältigen Renovation. Fassade und Fenster wurden erneuert, eine geothermische Heizung eingebaut und die Innenräume fachmännisch restauriert. Damit die Anwältin Catherine de Marignac, geboren als Catherine Eggimann mit Wurzeln im Emmental, für diese Arbeiten



«Ein solches Haus  
bestimmt die Art und Weise  
wie man lebt.  
Man muss das lieben».

THIERRY DE MARIGNAC

auch über das nötige Wissen verfügte, ging sie zurück an die Universität und absolvierte ein Studium in Kunstgeschichte. Der Denkmalpfleger, von ihrer Liebe zum Detail überrascht, bemerkte erstaunt: «Sie sind ja noch mehr Konservatorin als ich.» Im Alter von 55 Jahren wurde die charmante Catherine de Marignac, Mutter von vier Kindern, als Mannequin entdeckt und ist in der Modewelt inzwischen ein Star. Zudem präsidiert sie den Verein «Freunde des Musikfestivals Verbier».

Besonders beeindruckend im Château ist die Bibliothek. Sie enthält unter anderem eine Erstausgabe der aus 35 Bänden bestehenden Enzyklopädie von Diderot und d'Alembert. Dieses gewaltige Werk war massgeblich an der Verbreitung aufklärerischen Gedankenguts beteiligt und trug wesentlich zur französischen Revolution bei.

Der Grossteil der Bibliothek geht auf Charles de Lubières zurück. Damit die wertvolle Sammlung zusammenbleibt, lautet die Hausregel: Kein Buch verlässt diesen Raum. Dieser ist, wie auch die meisten übrigen Zimmer und Salons, eingerichtet wie zur Zeit des Erbauers Antoine Saladin. Dennoch hat das Interieur des Châteaus nichts Verstaubtes, sondern ist ein einmaliges Abbild einer Wohnkultur, wie sie vor 250 Jahren herrschte. Allerdings ist diese Rückversetzung in eine vergangene Zeit nicht jedermanns Sache. Dessen ist sich Thierry de Marignac durchaus bewusst. Er sagt: «Ein solches Haus bestimmt die Art und Weise wie man lebt. Man muss das lieben.» Welches von den Kindern dereinst das Château de Crans übernimmt, ist offen. Auf jeden Fall ist damit auch eine Verpflichtung verbunden.

Eines der elegantesten Anwesen an der Côte, südwestlich von Nyon gelegen: Château de Crans, vor rund 250 Jahren innerhalb von fünf Jahren erbaut.

## DIE WEINE VON CHÂTEAU DE CRANS

Auf den Etiketten der Weine des Château de Crans ist vermerkt: Thierry de Marignac, Besitzer, darunter steht Gilles Pilloud, Winzer und Kellermeister. Seit Generationen haben die Eigentümer den gesamten Landwirtschafts- und Weinbetrieb verpachtet. Gilles Pilloud war 2003 als Önologe zur 80 Hektaren grossen Domaine gestossen, welche er 2012 als Pächter übernehmen konnte, nachdem sein Vorgänger in Pension gegangen war. Ursprünglich Musiker und am Euphonium, einem Blasinstrument, ausgebildet, absolvierte Pilloud in der Folge die Hochschule für Weinbau und Önologie Changins in Nyon. Dabei verbrachte er ein Lehrjahr auf dem Weingut von Kistenmacher & Hengerer in Heilbronn, wo er die Rebsorte Riesling besonders schätzen lernte. Nach dem Studienabschluss arbeitete Pilloud einige Zeit auf einer Weinfarm im südafrikanischen Paarl, mit einer gewaltigen Jahresproduktion von einer Million Flaschen. Als er später in Crans Chef geworden war, pflanzte Pilloud in Erinnerung an seine Heilbronner Zeit auch dort Rieslingreben an. «Sie sind zwar noch jung, doch die Resultate bereits sehr gut», schwärmt der Winzer.

Gilles Pilloud begann den Betrieb in Crans bald auf biologischen Weinbau umzustellen. Ziel war die «Knospe», das Gütesiegel der Schweizer Bioproduzenten. Zwei Jahre muss ein Bewerber seinen Betrieb vollständig auf bio umgestellt haben, erst dann darf er das Label verwenden. Inzwischen sind die Weine des Château de Crans biozertifiziert.

Pilloud bewirtschaftet 12,7 Hektaren Rebland, während die übrigen rund 67 Hektaren Landwirtschaftsland sind, die von einem Partnerbetrieb bearbeitet werden. Der grösste Teil der Reben wächst auf dem leicht abfallenden Hang unterhalb des Château; zwei Hektaren Rebland liegen in einem wenige Kilometer entfernten Weiler. Mit seinen acht Mitarbeitern bewirtschaftet Gilles Pilloud noch eine Reihe von Parzellen in Féchy, insgesamt vier Hekta-

ren, die er von seinem Onkel geerbt hatte. Diese Trauben tragen indes das Label Domaine des Gourmets.

15 Rebsorten hat Pilloud mittlerweile angepflanzt, je zur Hälfte weisse und rote. Bei den Weissen ist das vor allem der Klassiker Chasselas, den er in den üblichen grossen Holzfässern und zum Teil auf der Hefe (sur lie) ausbaut; ferner Riesling, sodann Viognier, Pinot blanc, Gewürztraminer und die seltene Sorte Doral, welche etwas kräftigere Weisse hervorbringt. Doral ist eine Kreuzung aus Chasselas und Chardonnay. Die wichtigsten roten Sorten sind Gamay, Gamaret, Garanoir, Pinot noir und Merlot. Besonders stolz ist der Winzer auf seine Assemblage Galisse Grand Cru aus Gamaret, Garanoir und Merlot. Zwei Pinot noir keltert Gilles Pilloud. Einer wird im Stahltank ausgebaut, der andere zwölf Monate in 20 Prozent neuen bzw. in bis zu sieben Jahre alten gebrauchten Barriques. Danach kommt der Wein noch einmal für sechs Monate ins grosse Holzfass. Für den Pinot noir werden 300-Liter-Fässer, für die übrigen Sorten die klassischen 225-Liter-Fässer verwendet. Beide Pinots sind im Stil des Burgunds gemacht. Pilloud will diese Weine frisch. «Unsere Weine sind komplex, aromatisch, frisch, mit einer leichten Holzunterstützung, aber niemals mit dominantem Holz.»

Rund 90 Prozent der Trauben werden maschinell geerntet. Der Einsatz von Erntemaschinen sei eine Frage der Effizienz, sagt Gilles Pilloud. Früher habe man die gesamte Ernte innerhalb von ein bis zwei Wochen von Hand gelesen. Auf die unterschiedlichen Reifegrade der einzelnen Traubensorten wurde nicht besonders Rücksicht genommen, vielmehr ging es darum, aus Kostengründen die Erntehelfer möglichst wenige Tage zu beschäftigen. Jetzt erntet Pilloud jede Traubensorte dann, wenn sie den optimalen Reifegrad erreicht hat. Damit erstreckt sich die gesamte Ernteperiode auf über sechs Wochen.

### 2017 CHASSELAS SUR LIES

AOC La Côte  
Château de Crans,  
Crans-près-Céligny  
12,5 Vol.-%  
Fr. 13.–

Seidenes, feines Bouquet, gekochte Äpfel, Kreide. Feingliedriger, ausgewogener Gaumen, feine Frucht, leichte Säure, zart cremige Struktur, duftige Aromatik, langer Abgang.

**16/20** trinken –2026

### 2017 PINOT BLANC

AOC La Côte  
Château de Crans,  
Crans-près-Céligny  
13,8 Vol.-%

Fr. 15.–; 5 dl Fr. 10.–

Feinherbes, mittelkräftiges Bouquet, Birnen, Schiefer, Quitten. Kräftiger, voller Gaumen, cremige Frucht, feine Säure, breite Struktur, kräftige Aromatik, samtener Abgang.

**16/20** trinken –2030

### 2018 RIESLING

AOC La Côte  
Château de Crans,  
Crans-près-Céligny  
13,5 Vol.-%  
Fr. 20.–

Fein parfümiertes, kräftiges, süsses Bouquet, Dörrbirnen, Muskatnuss, Schiefer, fein Zitrus. Fruchtiger, feiner Gaumen, süsse Frucht,

gut eingebundene Säure, kräftige Aromatik, dichte Struktur, feinherber Abgang.  
**17/20** trinken –2032

### 2018 GAMAY

#### ÉLEVÉ EN BARRIQUE

AOC La Côte  
Château de Crans,  
Crans-près-Céligny  
14 Vol.-%  
Fr. 21.–; 5 dl Fr. 15.–

Frisches, mineralisches Bouquet, Kirschen, kalter Rauch, Pfeffer, Lorbeer. Kräftiger, aromatischer Gaumen, gute Frucht, feinsandiges Tannin, fein kernige Struktur, würzige Aromatik, langer, frischer Abgang.

**17/20** trinken –2032

### 2018 PINOT NOIR ÉLEVÉ EN BARRIQUE

AOC La Côte  
Château de Crans,  
Crans-près-Céligny  
15 Vol.-%  
Fr. 22.–; 5 dl Fr. 16.–

Samtenes, fruchtiges Bouquet, Kirschen, Brombeeren, zarte Röstaromen, Nougat. Ausgewogener, voller Gaumen, dunkle, süsse Frucht, feines Tannin, cremige Struktur, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang mit süssen Rückaromen. Kann noch zulegen.

**17/20** trinken –2028

### 2018 GALISSE ÉLEVÉ EN BARRIQUE

AOC La Côte  
Château de Crans,  
Crans-près-Céligny  
Garanoir, Merlot, Gamaret  
14,8 Vol.-%

Fr. 23.–; 5 dl Fr. 17.–  
Pfefferiges, würziges, samtene Bouquet, schwarze Kirschen, Lakritze, Rauch, Zitronenmelisse. Kräftiger, samtener, fruchtiger Gaumen, dunkle, süsse Frucht, feinsandiges Tannin, feine muskulöse Struktur, kräftige Aromatik, langer, würziger Abgang.

**17/20** trinken –2034

Château de Crans  
Rue Antoine Saladin 8  
1299 Crans-près-Céligny  
www.chateau-de-crans.ch



C WIE CORMIS-CHIESA

## LA BÂTIE: EIN CHÂTEAU DER GEISTESGRÖSSEN

*Das heutige Schloss von Vinzel gelangte in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts an die Berner Patrizierfamilie Jenner, die das Anwesen während beinahe hundert Jahren in ihrem Besitz hielt. Es war Rechtsprofessor Gottlieb Jenner, der sich um 1730 vom französischen Architekten Joseph Abeille oberhalb des Schlosses ein zweites, eleganteres Anwesen bauen liess, das Château La Bâtie. Es war derselbe Abeille, welcher einige Jahre später das unmittelbar neben dem Berner Bahnhof gelegene Burgerspital architektonisch begleitete.*

- Gottlieb Jenner, verheiratet mit Dorothea von Fischer, wurde 1748 zum Landvogt von Erlach ernannt und sass ab 1751 in der Berner Exekutive, dem Kleinen Rat. Wenige Jahre danach verkaufte er beide Liegenschaften in Vinzel. Über die noble Waadtländer Familie Frossard de Saugy gelangte La Bâtie Ende des 19. Jahrhunderts in die Hand des Schwyzer Aristokraten Franz von Reding-Biberegg. Er hatte Marie Mathilde Frossard de Saugy geheiratet. Eine Fotografie von 1902 zeigt von Reding mit 95 Gehilfinnen und Gehilfen, wie sie dabei sind, die Traubenernte des damals 18 Hektaren umfassenden Rebbergs einzubringen. Nach von Redings Tod ging das Château de Vinzel an seinen Sohn Henri, während La Bâtie die Tochter Marie-Louise übernahm.

Sie war die Gattin des ebenso berühmten wie umstrittenen Schriftstellers und rechtsnationalen Intellektuellen Gonzague de Reynold, eines Fribourger Grafen. Die de Reynold stammen aus Savoyen und wurden 1404 in Romont eingebürgert.

Anfänglich waren sie vor allem im französischen Kriegsdienst tätig und kehrten nach der Revolution nach Fribourg zurück, wo sie Ämter ausübten und Herrschaften besaßen. So etwa Cressier im Freiburger Seebezirk, das dem Zweig des Gonzague de Reynold gehörte. Dieser studierte nach seiner Gymnasialzeit am katholischen Kollegium St. Michael an der Sorbonne in Paris sowie am dortigen Institut catholique. In der Folge berief man ihn an die Universität Bern als ordentlichen Professor für französische Literatur, später an die Universität Fribourg für Geschichte der Zivilisation. Der antilibérale, der aristo-

kratischen Vergangenheit nachtrauernde Gonzague de Reynold galt als Bewunderer von autoritären Regimes wie jenen von António de Oliveira Salazar in Portugal und Benito Mussolini in Italien. Comte de Reynold verachtete die Linken wie die Radikalen und war dem demokratischen Staatsgedanken gegenüber skeptisch eingestellt. Sein Biograf, der Historiker Aram Mattioli, schrieb: «Reynolds Ziel war ein Staat auf antiparlamentarischer Grundlage.» Den Faschismus wie den Nationalsozialismus lehnte Gonzague de Reynold allerdings ab. Eher überraschend ist seine Vaterlandsliebe. Die Schweiz war ihm wichtig. Nicht von ungefähr war er eng mit Bundesrat Philipp Etter befreundet, dem Vater der Geistigen Landesverteidigung. Als Beispiel seines Schweiz-Engagements ist zu erwähnen, dass de Reynold bereits 1914 die «Neue Helvetische Gesellschaft» gegründet hat.

Nach de Reynolds Tod 1970 ging das Château La Bâtie an seine Tochter Elisabeth, entsprechend der Tradition, dass das Schloss seit dem 19. Jahrhundert und bis zum heutigen Tag stets in Frauenhand war. Elisabeth de Reynold heiratete 1926 den Basler Historiker und Diplomaten Carl Jacob Burckhardt. Bald danach zog das junge Paar im Schloss ein, wo Burckhardt seine umfangreiche Bibliothek einrichtete. Carl Jacob Burckhardt verstand sich mit seinem Schwiegervater bestens, was nicht verwunderlich ist, entstammten sie doch beide noblen Familien.

Ab 1523 Bürger von Basel, sass Christoph Stoffel, der aus dem Schwarzwald zugewanderte Stammvater der Familie Burckhardt, bereits 1553 im Grosse Rat. Als Tuchleute und Seidenhändler zu Wohlstand gekommen, waren die

**Das herrschaftliche Château de La Bâtie oberhalb von Vinzel, zu dem zehn Hektaren Weinberge gehören. Seit Jahrhunderten wird ausschliesslich Chasselas angebaut. Das heutige Besitzer-Ehepaar, Laura und Eric de Cormis-Chiesa.**



Burckhardt ab dem 17. Jahrhundert mit sämtlichen führenden Familien der Stadt verschwägert. Nach 1603 waren sie während 272 Jahren stets im regierenden Kleinen Rat vertreten und stellten unzählige Bürger- und Oberstzunftmeister. Viele Burckhardt standen im Dienst fremder Fürsten, andere wiederum wählten die akademische Laufbahn. Der bedeutendste war fraglos Jacob Burckhardt, ab 1858 ordentlicher Professor für Geschichte an der Universität Basel. Zu seinen bekanntesten Werken gehören die «Weltgeschichtlichen Betrachtungen» sowie «Die Cultur der Renaissance in Italien». Das Buch ist bis heute für die Renaissanceforschung wegweisend. Junggeselle und Katzenfreund Jakob Burckhardt war ein Moralist, durchdrungen von der Idee der Freiheit.

Sein Grossneffe Carl Jacob Burckhardt war ebenfalls Historiker. Nach seinen Studien an den Universitäten Basel, München, Göttingen und Zürich trat er 1918 in den diplomatischen Dienst und wirkte als Botschaftsattaché in Wien, wo er sich mit dem Schriftsteller Hugo von Hofmannsthal («Jedermann») befreundete. Zurück in der Schweiz habilitierte sich Burckhardt an der Universität Zürich und wurde 1929 ordentlicher Professor für Neuere Geschichte. Das Fach lehrte er später auch am Genfer Hochschulinstitut für internationale Studien. Gleichzeitig war der Basler immer wieder als Diplomat unterwegs. Für das Internationale Komitee vom Roten Kreuz (IKRK) besuchte er vor dem Zweiten Weltkrieg deutsche Konzentrationslager und im Auftrag des Völkerbunds als Hoher Kommissar die Freie Stadt Danzig. In dieser Funktion traf Burckhardt im August 1939 Adolf Hitler auf dessen Privatsitz Berghof im bayerischen Obersalzberg. Der Führer soll Burckhardt gesagt haben: «Alles, was ich unternehme, ist gegen Russland gerichtet; wenn der Westen zu dumm und zu blind ist, um dies zu begreifen, werde ich gezwungen sein, mich mit den Russen zu verständigen.»

Ende 1944 wurde Carl Jacob Burckhardt zum Präsidenten des IKRK gewählt, war aber gleichzeitig Gesandter der Schweiz in Paris – eine Doppelfunktion, die zu Kritik führte.

Burckhardts historisches Hauptwerk ist eine dreiteilige Biographie über den von ihm bewunderten Armand-Jean du Plessis, besser bekannt als Kardinal Richelieu. Der Kirchenfürst war Erster Minister von König Louis XIII und der intellektuelle Kopf des französischen Absolutismus im 17. Jahrhundert. Als Carl Jacob Burckhardt 1974 auf seinem Château La Bâtie verschied, schrieb die Journalistin und spätere Herausgeberin der «Zeit», Marion Gräfin Dönhoff: «Mit Burckhardt verlässt eine der grossen Gestalten unserer Zeit die Bühne dieser Welt. Er war Historiker, Schriftsteller und Diplomat zugleich. Ein umfassend gebildeter Europäer, der in der französischen und deutschen Geistesgeschichte gleichermassen zu Hause war und sich im klassischen Altertum ebensogut auskannte wie in der wechselvollen Epoche der italienischen Stadtstaaten.»

Auf dem Schloss in Vinzel lebt heute Burckhardts betagte Tochter Henriette Chiesa-Burckhardt, deren verstorbener Ehemann verantwortlich war für den italienischen Markt des Pharmakonzerns Roche. Das Anwesen gehört indes bereits ihrer Tochter Laura de Cormis-Chiesa. Sie studierte an der Pariser Universität Sciences Po Öko-

nomie sowie Finanzwissenschaften und arbeitete für das Champagner-Unternehmen Veuve Cliquot in Reims. Dort lernte sie ihren Mann kennen, den Marquis Eric de Cormis, einen Architekten. Die Cormis sind ein Rittergeschlecht aus Aix-en-Provence, ursprünglich aus der Lombardei stammend.

Laura und Eric de Cormis-Chiesa haben zwei Kinder, womit die Chance gross ist, dass La Bâtie weiterhin in der Familie bleibt.

## DIE WEINE CHÂTEAU DE LA BÂTIE: EINER VON 15 CHASSELAS PREMIER GRANDS CRUS

Die knapp zehn Hektaren Reben des Château de la Bâtie erstrecken sich in perfekter Hanglage in beinahe exakt südlicher Richtung zum Dorf Vinzel hinunter und liegen auf einer Höhe von 450 und 550 Metern. Damit ist ein ideales Mikroklima garantiert: heisse Tage und kühle Nächte, was das Aroma stark begünstigt.

Seit Jahrhunderten wird hier ausschliesslich Chasselas angebaut. Der Boden ist kalkhaltig und bringt mineralische Weine hervor. Seit vielen Jahren hat Laura de Cormis-Chiesa die Genossenschaft Cave de la Côte mit der Bewirtschaftung der Reben und der Weinkelterung beauftragt, wobei sie bei der Auswahl der Trauben für die Weine und den Neuanpflanzungen gerne ihre Erfahrung aus der Champagne bei Veuve Cliquot einbringt.

Obwohl nur Chasselas gekeltert wird, ist die Cave de la Côte stolz darauf, seit 2012 einen Premier Grand Cru Château de La Bâtie zu keltern, einen von nur 15 Chasselas mit dieser Auszeichnung im Kanton Waadt. Damit hat der PGC des Châteaus mit dazu beigetragen, dass die Genossenschaft Cave de la Côte 2019 am Grand Prix de la Vin Suisse als beste Weinkellerei der Schweiz ausgezeichnet wurde.

Aus dem überwiegenden Teil der gesamten Ernte des Guts werden zwei weitere Chasselas produziert: zum einen der Grand Cru Réserve Vinzel, der ebenfalls in Stahltanks ausgebaut wird; zum anderen füllt die Cave de la Côte einen klassischen Chasselas für den breiten Schweizer Markt ab, der in den Regalen von Coop steht. Die gesamte Jahresproduktion des Châteaus beträgt durchschnittlich 75 000 Flaschen. Auf allen drei Weinen sind Henriette Chiesa-Burckhardt und Laura Chiesa-de Cormis als Eigentümerinnen des Châteaus de La Bâtie aufgeführt.

Die Genossenschaft Cave de la Côte gehört zu den grössten Weinproduzenten der Schweiz. Sie bewirtschaftet 450 Hektaren Reben mit 31 verschiedenen Rebsorten. Rund 300 Winzer liefern der Cave ihre Trauben zur Kelterung, das Unternehmen beschäftigt 70 Vollzeitmitarbeiterinnen und -mitarbeiter. Jährlich werden zwischen fünf und sechs Millionen Flaschen produziert. Chefönologe ist seit 2003 Rodrigo Banto, der sein Önologiestudium in Santiago de Chile abgeschlossen hat. Banto ist chilenisch-schweizerischer Doppelbürger, sein Grossvater mütterlicherseits war Schweizer.

### 2020 GRAND CRU RÉSERVE VINZEL

AOC La Côte  
Château La Bâtie, Vinzel,  
Waadt

100 % Chasselas

13 Vol.-%

Fr. 13.50

Seidenes, fruchtiges Bouquet, gelbe Blüten, Williamsbirnen, Frischkäse. Mittelkräftiger, cremiger Gaumen, feine Frucht, leichte Säure, süsse Aromatik, schlanke Struktur, leichter Abgang.

16/20 trinken –2027

www.cavedelacote.ch

C WIE COULON

# CHÂTEAU D'ECLÉPENS: FRANÇOIS DE COULON UND DIE URURENKELIN VON TOLSTOI

*Der deutsche Kaiser Ludwig der Fromme, Sohn von Karl dem Grossen, schenkte 814  
Bischof Johannes von Lausanne den Weinberg von Eclépens. Dieses Dorf,  
unweit von La Sarraz, liegt am Südfuss des Mormont, auf dem bereits die Kelten siedelten.  
Vielleicht wurden dort sogar schon damals Trauben gepflückt. Auf jeden Fall gibt es  
in Eclépens immer noch einen Rebberg. Dazu gehört ein Château.  
Beides ist im Besitz von François de Coulon.*



Die Familie de Coulon: Romain, Paul und Oskar sowie Daria und François Coulon.  
Seit sieben Generationen ist Château d'Eclépens in der Familie.

● Gekauft für 157 000 Pfund wurde das Anwesen 1807 von Paul Coulon, einem Immigranten. Er flüchtete 1754 nach Genf. Coulon war ein calvinistischer Protestant, Hugenotte aus dem Südwesten Frankreichs. Nachdem Louis XIV das von einem seiner Vorgänger auf dem Franzosenthron, Henri IV, erlassene Toleranzedikt von Nantes (1598) wieder aufgehoben hatte, wurde das Leben für

die verfolgten Hugenotten immer schwieriger. Zu Tausenden wanderten sie aus, unter anderem in das calvinistische Genf. Noch Pauls Vater Joseph hatte seine Kinder aus Vorsicht katholisch taufen lassen. Paul Coulon fand eine Anstellung in einem Genfer Handelshaus, sechs Jahre später tat er sich in Neuenburg mit dem Unternehmer Jacques-Louis de Pourtalès zusammen, heiratete

dessen Cousine und blieb während 36 Jahren Partner von Pourtalès.

Den Grundstein seines Vermögens legte Coulon mit der Fabrikation und dem Handel von bedruckten Baumwollstoffen, sogenannten Indiennes. Diese stammten ursprünglich aus Indien, wo Coulon und seine Familie wirtschaftlich stark engagiert waren. Sein Cousin Pierre Coulon wirkte gar als Bürgermeister von Pondicherry, einer Stadt im Südosten Indiens mit heute rund 250 000 Einwohnern.

Später betätigte sich Paul Coulon im Bankwesen und breitete seine Handelsgeschäfte auf unzählige andere Produkte aus – auch in Frankreich, wo inzwischen die Revolution ausgebrochen war und wo Coulon 1796 in Paris ein Handelshaus gründete. Sieben Jahre danach, als sich der Niedergang Napoleons abzeichnete und dessen Kontinentalsperre das Geschäftemachen erschwerte, beendete Paul Coulon sein Frankreich-Engagement.

Zu Hause investierte er viel Geld unter anderem in Immobilien. Allein in der Waadt kaufte er acht Liegenschaften, so auch Château d'Eclépens. Sein Stadtpalais an der Neuenburger Aristokratenstrasse Faubourg de l'Hôpital ist ebenfalls nach wie vor im Besitz der Familie. 1906 erwarb ein anderer de Coulon, Maximilien, das zwischen dem Neuenburger- und dem Bielersee gelegene elegante Schloss Souaillon. Es gehört seinem Nachfahren Laurent de Coulon.

Als Paul Coulon 1821 verstarb, vermachte er sein Geld zu einem guten Teil sozialen Institutionen. Seine Geschäfte indes wurden weitergeführt von der Familie, unter anderem von seinem Sohn Paul-Louis Auguste. Wie andere Coulon war auch er in der Politik Neuenburgs engagiert, gründete die Ersparniskasse, schob das Naturhistorische Museum an und erhielt den Titel eines «ausserordentlichen Staatsrats». Paul-Louis Auguste, verheiratet mit einer de Meuron, war, wie sein Vater, offenbar ziemlich reich. Als Neuenburg sich weigerte, im Sonderbundkrieg gegen die katholisch-konservativen Eidgenossen ins Feld zu ziehen, forderte die Tagsatzung als Strafe für das Abseitsstehen 435 000 Franken, damals ein enorm hoher Betrag. Neuenburg konnte nicht bezahlen, Coulon sprang ein, schoss den Betrag vor und verhinderte dadurch, dass Bern Neuenburg besetzte. Im selben Jahr, 1847, wurden er und seine Vettern von König Friedrich Wilhelm IV. von Preussen geadelt. Seither nennt sich die Familie de Coulon.

Immer wieder wirkten im öffentlichen Leben Neuenburgs de Coulon. Eine prominente Persönlichkeit war Sydney de Coulon. Als Mitglied der Liberalen Partei sass er erst im National-, später, von 1949 bis 1963, im Ständerat. Zur Hauptsache war er Uhrenindustrieller. De Coulon leitete die ASUAG, heute Swatch, die Uhrenfabrik in Fontainemelon, war Generaldirektor der Ebauches und gründete das Centre électronique horloger, später SMH, inzwischen ebenfalls Swatch. 1959 verlieh ihm die Universität Neuenburg die Würde eines Ehrendoktors.

Erworben hatte Paul de Coulon das Schloss in Eclépens von der Familie de Gingins, einem der bedeutendsten Adelsgeschlechter der Waadt, 1131 erstmals urkundlich erwähnt. Sein heutiges Aussehen erhielt das Schloss nach diversen Um- und Ausbauten im 17. und 18. Jahrhundert.

Man betritt es im Osten über einen grossen Hof, flankiert von stattlichen Ökonomiegebäuden, wird in einen herrschaftlichen Salon im Stil von Louis XVI geführt und blickt von dort in einen wunderschönen Park mit 250-jährigen Platanen.

Seit sieben Generationen ist Eclépens in der Familie de Coulon. Doch erst 1981 liess sich ein Coulon ganzjährig dort nieder, Georges de Coulon, Ingenieur aus Genf. Sein Sohn François, der schlaksige, humorvolle jetzige Chef in Eclépens, erinnert sich: «Keine Heizung, kein Komfort, nicht sehr attraktiv.» François de Coulon hatte Politische Wissenschaften an der Universität Lausanne studiert und Wirtschaft an der renommierten London School of Economics. In den Neunzigerjahren nahm de Coulon in Bratislava an einem Nato-Ausbildungsprogramm teil, dank einem Stipendium der Eidgenossenschaft. Seit jener Zeit ist er eng mit der Slowakei verbunden und vertritt das Land als Honorarykonsul. Doch eigentlich ist er Landwirt und Winzer. Sein Gut umfasst um die hundert Hektaren, auf denen vor allem Weizen, Gerste, Mais und Zuckerrüben geerntet werden. Hinzu kommen Wald sowie der fünfeinhalb Hektaren umfassende Rebberg, de Coulons Herzenssache.

Weltweit verstreut gibt es noch rund hundert Personen, die den Namen de Coulon tragen. Gelegentlich trifft man sich bei Anlässen der Familienkiste, einer Art Stiftung, die Paul Coulons Söhne eingerichtet hatten und deren Zweck es ist, junge Familienmitglieder zu unterstützen. Oder man sieht sich in der Société du Jardin, der Gesellschaft der Neuenburger Aristokratie. Doch François de Coulon gibt nicht besonders viel auf seine noble Herkunft. Er ist ein «hands-on man», einer, der am liebsten sein Land bearbeitet. Und zu diesem Erbe hat er eine klare Einstellung, Antoine de Saint-Exupéry zitierend: «On n'hérite pas de terre de nos ancêtres, on l'emprunte à nos enfants.» Insofern ist bei François de Coulon bestens vorgesorgt. Er hat drei Söhne, zwei aus erster Ehe mit Claire de Palézieux, aus altem savoyisch-waadtländischem Adel stammend, sowie den siebenjährigen Oskar mit seiner charmanten Lebensgefährtin Daria Tolstoj, Biologin und INSEAD-Absolventin. Ganz nebenbei und mit einem leichten Schmunzeln sagt François de Coulon: «Sie ist die Ururenkelin des russischen Schriftstellers Graf Leo Tolstoj.»

*«Die Schweizer Bioproduktion  
ist sehr streng  
und wird genau überwacht.  
Das hat sich bis nach  
Frankreich herumgesprochen»*

FRANÇOIS DE COULON,  
LANDWIRT UND WINZER



Château d'Eclépens umfasst um die hundert Hektaren, auf denen vor allem Weizen, Gerste, Mais und Zuckerrüben geerntet werden. Hinzu kommen Wald sowie der fünfeinhalb Hektaren umfassende Rebberg, François de Coulons Herzenssache.

## DIE WEINE VON CHÂTEAU D'ÉCLÉPENS

Als der Ökonom François de Coulon mit 40 als Laie Schloss, Hof und Weinproduktion in Eclépens übernahm, war er erstaunt, wie hilfreich insbesondere die Gilde der Weinbauern war. Wo immer er anklopfte und um Rat fragte, erhielt er bereitwillig Auskunft. So wurde aus dem kühlen Rechner bald ein versierter Winzer, Önologe und Landwirt. Die 99 Hektaren, davon 5,5 Hektaren Reben, bewirtschaftet er mit vier Mitarbeitern, dazu kommen noch 100 Hektaren Wald, mit dessen Holz er sein grosses Haus beheizt.

Schon immer war es ihm ein Anliegen, so naturnah wie möglich zu produzieren, und so stellte er seinen Betrieb nach und nach auf bio um. Seit 2017 hält er sich strikt an das detaillierte Reglement von Bio Suisse. Nach den vorgeschriebenen zwei Jahren Umstellungszeit darf er seine Produkte seit 2019 mit dem offiziellen Bio-Knospen-Label vermarkten. Nebst dem Wein baut er Weizen, Mais, Sonnenblumen, Raps und Soja an, aus dem er Tofu herstellen lässt. «Die Schweizer Bioproduktion ist sehr streng und wird genau überwacht. Das hat sich bis nach Frankreich herumgesprochen», sagt er stolz. Als Bewunderer des Anthroposophen Rudolf Steiner richtet er sein Pflanzungs- und Erntekonzept wenn immer möglich nach dem Mondkalender aus.

Sein Rebberg liegt direkt an der alten Römerstrasse, die von Lausanne nach Orbe führt. Dank der Südhanglage sind die Reben gegen die kalte Bise aus Norden gut geschützt, sodass die Trauben von einem beinahe mediterr-

nen Klima profitieren. Dazu kommen gut durchlässige Kalkböden, die sich mit der Moräne des ehemaligen Rhonegletschers vermischen. Ideale Bedingungen also für den Weinbau. Mit gutem Grund geht de Coulon deshalb davon aus, dass die vom fränkischen Kaiser Ludwig dem Frommen, Sohn Karls des Grossen, im Jahr 814 verbriefte Schenkung eines Weinbergs in «Eclependengis» auch jenes Stück Land umfasst, das von François de Coulon bebaut wird. Damit wäre er Eigentümer des ältesten Weinbergs der Schweiz.

Seit je angepflanzt wird die rote Sorte Gamay, die 30 Prozent der Fläche ausmacht. Dazu kommen Pinot noir (20%) und Gamaret (10%), ferner Garanoir sowie die pilzresistente Züchtung Cabernet Jura. Zudem hat er vor zwei Jahren Merlot gesetzt und neu auch Syrah. Nicht fehlen darf bei den Weissen Chasselas, nebst Pinot gris. Versuche laufen mit der weitgehend gegen Echten und Falschen Mehltau resistenten Sorte Divico sowie der weissen Sorte Doral.

Den Pinot noir baut François de Coulon einerseits im Stahltank aus, die zweite Variante kommt für 12 Monate zur Hälfte in neue, zur anderen in gebrauchte Barriques. Die Assemblage aus Gamay und Gamaret verbringt 18 Monate in 500 Liter grossen Fässern, die er übrigens mit Eiche aus dem eigenen Wald von der Kuferei Suppiger in Küsnacht bauen lässt. Auch der reinsortige Garanoir bleibt 22 Monate im Eichenfass, während der Cabernet Jura im Stahltank reift. Geerntet wird selbstverständlich von Hand.

### 2020 814 BLANC

AOC Côte de l'Orbe  
Château d'Eclépens,  
Eclépens VD

Bio

100% Chasselas

8 Monate in Barriques

ausgebaut

12,4 Vol.-%

Fr. 42.-

Feinherbes, leichtes Bouquet, Birnen, gelbe Blüten. Feingliedriger Gaumen, zarte Frucht, fein cremige Struktur, feine Aromatik, duftiger Abgang.

17/20 trinken -2032

### 2019 814 ROUGE

AOC Côte de l'Orbe  
Grand Cru  
Château d'Eclépens,  
Eclépens VD

Bio

Trauben aus dem ältesten

Weinberg der Schweiz

24 Monate in Barriques

ausgebaut

13,5 Vol.-%

Fr. 42.-

Würziges, feinherbes, mineralisches Bouquet, Kirschen, Edelhölzer, Nusschalen, getrocknete Kräuter, heller Tabak. Fein kerniger, aromatischer Gaumen, zarte Frucht, muskulöse Struktur, kräftige Aromatik, feinsandiges Tannin, langer, herber Abgang.

17/20 2024-2038

François de Coulon  
Château d'Eclépens  
1312 Eclépens, Suisse  
www.chateau-eclépens.ch