

Das Beweisstück

Die Cruchons haben bei Morges ein ziemlich grosses Anwesen, auf dem sie Weine produzieren. 35 Hektar, dazu kommen noch jene Parzellen, die ihnen Verwandte und zugewandte Orte zur Verfügung stellen. Über die Hälfte der Anbaufläche wird biodynamisch genutzt. Auch «Le Chapitre» wächst hier. Damit bezeichnen die Cruchons eine besondere Lage. Das Terroir besteht aus einer Gletschermoräne, die mit ihrer Durchlässigkeit die Wurzelbildung der Reben fördert und damit viel Mineralität in die Trauben bringt.

Es ist – wie für dieses Gebiet üblich, wenn es um Weissweine geht – ein Chasselas. Gutedel nennen die Baudensers den Wein. Gibt man einen solchen Namen einem Wein, der nichts wert ist? Und doch hatten diese Weine während der letzten 50 Jahre um einen guten Ruf zu kämpfen. Zu grosse Erträge, streng durchgeführte Milchsäuregärung machten sie flau und allzu leicht. Das hat sich geändert. Der Beweis: «Le Chapitre 2010».

Man trinkt ihn jung. Dann, wenn die Säure noch lebendig, die Blütendüfte und die Aromen von Akazienhonig, Lindenblüten und grünen Mandeln besonders präsent sind. Man geniesst ihn zu leichter und mittelschwerer Sommerkost. Zu Süsswasserfischen aus der Butter, kleinen und grossen Krebsen aus Bächen und Meer, zu Meerfischen an hellen Saucen und – nicht zu vergessen – zu den ersten Kartoffelchen mit schmelzendem Raclettekäse ... Oder einfach so. Im letzten Abendsonnenschein des späten Sommers.

Le Chapitre 2010
Henri Cruchon,
Echichens VD,
Weinhandlung
Küferweg, Obfelden
www.kueferweg.ch
Fr. 17.90

