

«Ich bin ein schüchterner Mensch. Das liegt wohl daran, dass ich für Winzerkollegen der Musiker bin, der Wein macht. Und in der Musikszene bin ich der Winzer, der Klassikkonzerte organisiert.»



Wein zum Klingen bringen

Musik spielt im Glas. Leise und filigran sind die Töne. Tiefgang und Nachhall haben die Weine. «Seit zwölf Jahren arbeite ich biologisch. Seit vier Jahren ist es mir so richtig wohl dabei», sagt Christophe Schenk. Er studiert an der Universität Lausanne, spielt Klavier, arbeitet als Journalist und trinkt bis zum Alter von 25 Jahren keinen Wein. Damals denkt er nicht im Traum daran, Winzer zu werden.

Mit 50 beschliessen Christophe Schenks Eltern einen Neuanfang. Sie ziehen nach Villeneuve und bauen die Domaine du Crépon auf. «1981 kelterte mein Vater seinen ersten Jahrgang. Vom Wein leben konnte er nie und arbeitete nebenbei als Treuhänder in Bern. Die Reinheit des Produkts lag ihm sehr am Herzen. Er war einer der ersten, der in den Reben die integrierte Produktion praktizierte.»

Doch dann sterben seine Eltern kurz nacheinander und das Erbe erweist sich stärker als seine Karriere als Musiker. Christophe und seine Schwestern Françoise, gelernte Krankenschwester, und Caroline, eine Theaterregisseurin, übernehmen die Domäne. «Es folgen schöne Jahre, in denen wir viel gelernt haben. Doch 4,5 Hektaren Reben sind viel, das Aufteilen der Verantwortungen manchmal komplex. 2005 keltern wir den letzten, gemeinsamen Jahrgang.» Das Rebgut wird zweimal unglücklich verpachtet. Dann übernimmt Christophe Schenk, verpachtet einen grossen Teil der Reben und beginnt, seine verbleibenden 1,8 Hektaren auf biologische Bewirtschaftung umzustellen.

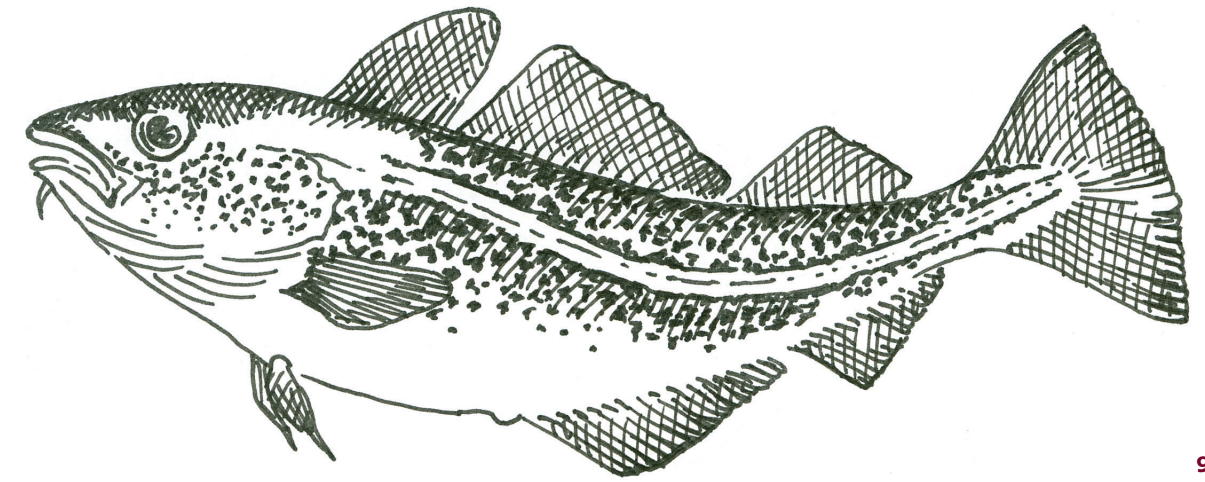
Da er weder Önologie studiert noch Kurse im Weinbau besucht hat, kann er nur aus Erfahrung sprechen. «Ich habe meine Reben beobachtet, mir jede Veränderung notiert, Massnahmen ergriffen und wieder beobachtet.» Das braucht Zeit. Eine

bestimmte Massnahme greift vielleicht erst nach zwei Jahren. «Wer jedes Jahr die Strategie ändert, erfährt nie, ob eine Aktion das erhoffte Ergebnis bringt.» Durch den Verzicht auf Dünger wachsen die Reben weniger üppig und müssen kaum zurückgeschnitten werden. Ohne Eingriffe sind die Erträge kleiner und die Trauben reifen besser.

Auch im Keller hat Christophe Schenk über Jahre des Beobachtens viel gelernt. «Ich lese immer am Morgen, wenn die Trauben kühl sind, und vergäre dann sofort und ausschliesslich mit traubeneigenen Hefen. Ich musste erfahren, dass die Kaltstandzeit der Maische bei der Spontanvergärung Risiken birgt.» Wie beim Destillieren trennt er den ersten Saft, den Vorlauf, und den gerbstoffreichen Nachlauf vom Herzstück. Diese etwa 70 Prozent Herzstück ergeben blumig-luftige Weine, die er mit mehr oder weniger Vor- und Nachlauf abschmeckt. So entstehen glasklare und hell klingende Crus mit Reifepotenzial.

Hinter Paletten im Flaschenlager steht demonstriert sein Flügel. Aktiv musiziert er nicht mehr. Dennoch spielt Musik im Leben von Christophe Schenk immer noch eine grosse Rolle. Er organisiert seit 2005 Festivals klassischer Musik. Eben erst, im November 2018, standen während vier Tagen Klavierwerke von Mozart und Debussy auf dem Programm (association-contrepoint.ch).

CHRISTOPHE SCHENK, *1970, studiert an der Universität Lausanne. Sein Leben dreht sich um Musik und sein Klavier. Als 25-Jähriger trinkt er erstmals Wein. Dann erbt er das elterliche Weingut und beginnt als Autodidakt, erst mit seinen Schwestern dann alleine, Wein zu keltern. Er ist Vater von drei Buben und Organisator von Musikfestivals. www.christopheschenk.ch



Filet vom Dorsch auf gelben Peperoni und Oliventapenade

Unkompliziert, schmackhaft, leicht und effektiv. Der Fisch reicht für zwei durchschnittliche Esser zum Hauptgang. Grosse Esser erhöhen die Menge Fisch ohne die übrigen Zutaten nach oben anzupassen.

VORBEREITEN Die Peperoni halbieren, den Stielansatz und die Samen entfernen. In kleine Stücke schneiden. Von der Zitrone mit dem Sparschäler der Länge nach vier Streifen Zeste abschälen, fein schneiden und für den Fisch aufheben. Die Oliven entsteinen, ganz fein hacken und in eine Schüssel geben. Vier grosse Blätter Basilikum fein hacken und mit wenig Olivenöl zu den Oliven geben. Umrühren und beiseite stellen. Den Dorschrücken in zwei oder vier Stücke schneiden. Mit Olivenöl bepinseln und in eine feuerfeste Form legen. Die Zitronenzeste darauf verteilen. Kaltstellen.

ZUBEREITEN Peperoni in Olivenöl und Butter bei guter Hitze andünsten. Mit Wasser aufgiessen, bis die Peperoniwürfel bedeckt sind. Die Hitze reduzieren und die Peperoni konfieren. Immer wenn das Wasser eingekocht ist, wieder etwas nachgiessen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. Je nach Reife der Peperoni eine Messerspitze Zucker dazugeben. Die kandierten Peperoni mixen, durch ein Sieb streichen und zur gewünschten Konsistenz einkochen. Das Coulis soll cremig, aber eher flüssig sein. Mit wenig Curry würzen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Dorsch sechs bis acht Minuten garen. Den Fisch in die Mitte eines Tellers legen. Die Tapenade darauf verteilen. Mit dem Peperoni-Coulis umgeben und mit kleinen Basilikumblättern dekorieren.

➤ Dazu harmonieren ein mineralischer Chasselas Grand Cru oder ein feinfruchtiger Sauvignon Blanc.

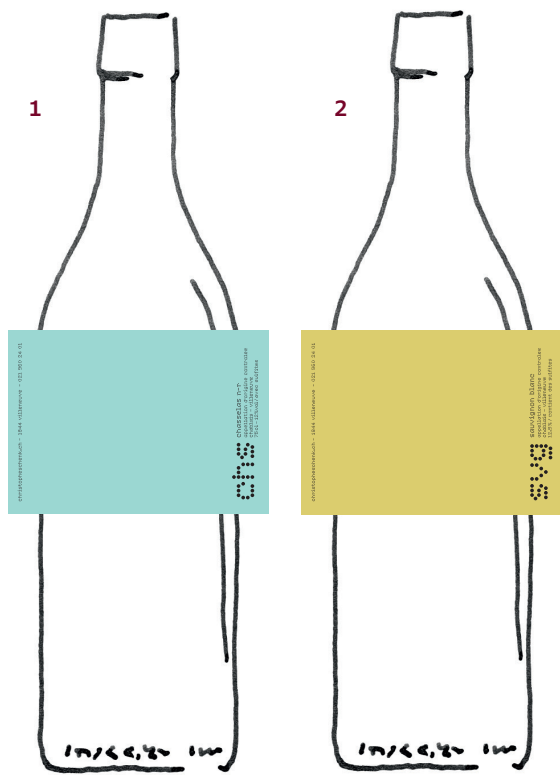
Zutaten für 4 Personen als Vorspeise oder 2 Personen als Hauptgericht

- 240 g Dorsch, Rückenfilet
- 2 gelbe Peperoni (rund 350 g)
- 20 g Olivenöl
- 10 g Butter
- 4 dl Wasser, oder auch mehr, das hängt von der Zeit und Hitze ab Salz und Pfeffer
- 1 Zitrone
- Curry, 1 Messerspitze, wenn der Curry scharf ist, ½ TL bei einer milden Variante

Tapenade

- 16 schwarze Oliven
- 8 Blätter Basilikum
- 1 EL Olivenöl

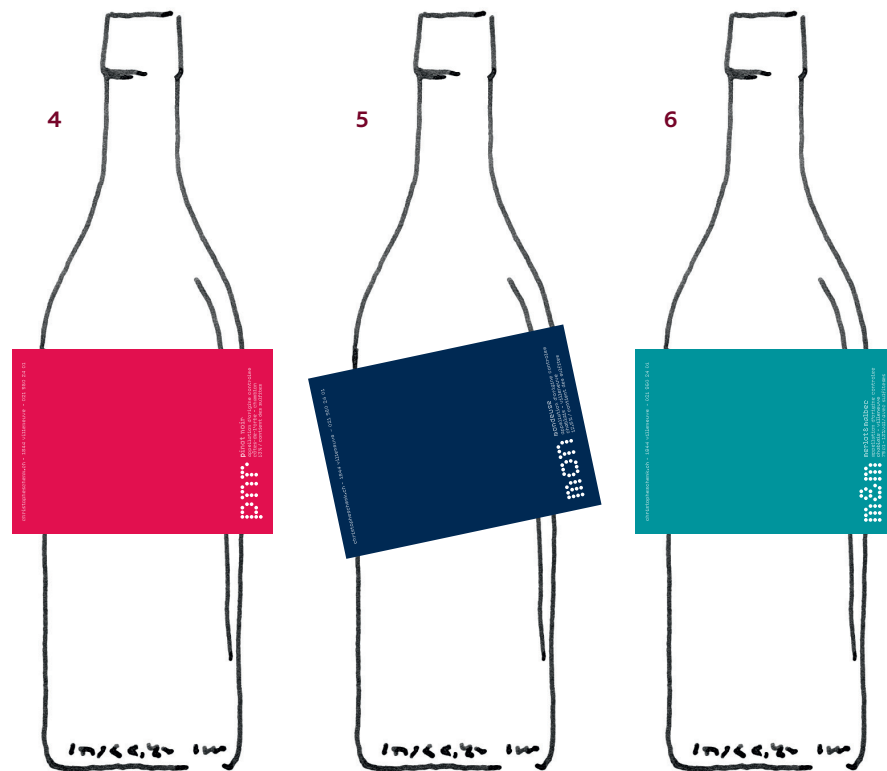




- 1 **Chasselas n-r** – n-r steht für «non rétrogradé», Wein ohne biologischen Säureabbau. Die Trauben aus einer 40-jährigen Anlage ergeben einen dicht gewobenen, frischen Chasselas mit mineralischer Spannung
- 2 **Sauvignon Blanc** – Ein wahres Crescendo im Glas. Erst zurückhaltend, öffnet er sich und verströmt pure Lebensfreude. Wunderbares Bouquet, komplexe Struktur
- 3 **Gewürztraminer ***
- 4 **Pinot Noir** – ein sinnlicher Terroirwein aus Chamblon in der AOC Côtes de l'Orbe. Vinifiziert nach burgundischem Vorbild.
- 5 **Mondeuse** – ist eine auf Krankheiten widerstandsfähige Rebsorte, die einen Wein mit intensiver Farbe, viel Frucht und kräftigen Tanninen ergibt
- 6 **Merlot & Malbec ****

* Glasklar und überschwänglich süß nach Rosen duftend, präsentiert sich der Gewürztraminer. Wie ein Parfüm betört er die Sinne. Opulenz würde man im Gaumen erwarten. Doch weit gefehlt. Der Wein ist trocken, faden-gerade und tänzelt filigran über die Zunge. Saftige Traubenfrucht und immer wieder Rosen, etwas Litschi und ganz fein Erdbeere lassen sich herauschmecken. Die salzige Mineralität verleiht dem Gewürztraminer Tiefe und Länge. Davon trinkt man gerne ein Glas zum Apéritif. Auch ist er ein idealer Begleiter zu asiatischen Gerichten und fruchtigen Desserts.

** Christophe Schenk träumte von einem Wein, der an kein anderes Gewächs aus der Region erinnert. So pflanzte er in seiner tiefstgelegenen Parzelle entlang der Mauern Merlot. Auf dem höchstgelegenen Terrain setzt er Malbec. Daraus entsteht eine Assemblage, die die Besonderheiten der nördlich-kühlen Frische mit der südlich-kräftigen Würze verbindet. «Das habe ich mir vorgestellt. Ich hoffte, es würde so werden. Und ich habe es sogar gehört, weil es nach den Noten des Komponisten Déodat de Séverac klingt, von denen Claude Debussy sagte, dass sie «gut riechen» würden.» Ergänzt sich mit feinsinnreichen und kräftigen Gerichten.



Die prallen Beeren der Chasselas-Trauben erhalten mit zunehmender Reife eine braun-goldene Farbe.

Chasselas – von rauen Mengen zu erstklassigen Tropfen

Dezent ist sein Bouquet. Von mittlerer Statur präsentiert sich der Körper. Mild rinnt die Säure durch den Gaumen. Was die einen als bekömmlich schätzen, verurteilen andere als neutral, flach oder belanglos. Beide haben Recht, beide liegen falsch! *Chasselas* ist ein anspruchsvoller, ja grossartiger Wein. Nur merkt das kaum jemand. Meistens wird der gute Tropfen ausgetrunken, bevor er zeigen kann, was in ihm steckt.

Dem Charakter der *Chasselas*-Weine auf die Schliche zu kommen, erfordert Zeit – viel Zeit. Zwölf Jahre sollten dafür eingeplant werden. Und es braucht etwas Platz im Keller. Denn mutige Weinliebhaber erwerben sich von mindestens vier Produzenten je ein Dutzend Flaschen. Die erste davon verkosten sie, wenn der Folgejahrgang eintrifft. Trifft die dritte Lieferung ein, können bereits zwei gereifte(re) Weine verkostet werden. Richtig spannend wird es, wenn zwölf Jahrgänge nebeneinander zur Degustation bereit stehen. Wer für dieses Experiment Flaschen mit Schraubverschluss einkauft, wird keine bösen Überraschungen erleben. Im Gegenteil. Mit zunehmender Reife verlieren *Chasselas*-Weine ihre nervige Spritzigkeit sowie die banalen Bonbonnoten. Dafür entwickeln sie reiche, oft exotische, Fruchtaromen. Sie gewinnen an Statur und präsentieren verschiedenste, vom Terroir beeinflusste Facetten.

Darauf dürfen die Schweizer stolz sein. Erstens, weil die Rebsorte *Chasselas* ihren Ursprung am Genfersee hat. Zweitens weil Schweizer Winzer fast die Einzigen sind, die daraus Wein kelteren – obwohl *Chasselas* heute weltweit angebaut wird und als Tafeltraube hoch geschätzt ist.

Als sehr alte Rebsorte ist *Chasselas* unter vielen Synonymen bekannt. Die hierzulande geläufigsten sind *Fendant* und *Gutedel*. *Fendant roux*, *Fendant giclet*, *Fendant vert*, *blanchette* oder *violet* sowie *Fendant persillé* sind ursprüngliche Variationen. Deren 19 hat Louis-Philippe Bovard im Conservatoire Mondial du Chasselas im Waadtländer Rivaz zusammengetragen. Auf 3000 m² angebaut, konnten vom Jahrgang 2013 erste Kleinstmengen geerntet und vinifiziert werden.

Chasselas-Weine tragen die Namen der Dörfer aus denen sie stammen. Zum Verdruss der Waadtländer, die ihre beste weisse Sorte ins Wallis brachten, haben die Walliser im Jahr 1966 den Namen «*Fendant*» als Ursprungsbezeichnung für *Chasselas* schützen lassen.

Im Jahr 1956 vernichtet ein strenger Frost je nach Lage bis zu zwei Drittel der Reben. Erfrorene alte *Chasselas*-Varietäten werden durch ertragreichere Klone ersetzt. Das führt dazu, dass die Grossernten der Jahre 1981 und 1982 nicht nur sämtliche Keller füllen, sondern auch Tankwagen, Wasserreservoirs und in manchen Fällen gar Schwimmbäder. Seither verliert *Chasselas* an Terrain. Heute sind die Weine gesuchte Spezialitäten. Dazu beigetragen haben Wettbewerbe wie der Gutedel-Cup im deutschen Markgräflerland, zu dem immer auch Schweizer Winzer ihre Weine einreichen, dem «Mondial du Chasselas» und dem grossen Fest auf Schloss Aigle. Auch Bücher wie dasjenige mit dem Titel «Les 99 chasselas à boire avant de mourir» von Jérôme Aké Bédard und Pierre-Emmanuel Buss oder der Dokumentarfilm «Chasselas Forever» von Florian Burion lassen *Chasselas* wieder zum Kultwein werden.