

DAS KLEINE DORF HINTER DER GROSSEN STADT

Satigny liegt direkt hinter der Stadt Genf. Soweit das Auge reicht, entfalten sich vor der Kulisse der Jurakette die Weinberge.

Satigny, 4200 Einwohner, ist die grösste Weinbaugemeinde der Schweiz. Das Dorf hinter der Stadt Genf beherbergt fabelhafte Winzer, die in der Deutschschweiz zu wenig bekannt sind und sträflich unterschätzt werden.

TEXT MARTIN KILCHMANN FOTOS HANS-PETER SIFFERT

Es ist, als ob die Stadt Genf ihren Weinbau geheim halten möchte. Nur selten dringt eine Nachricht über den Röstigraben. Ganz zu schweigen von den Weinen. Diese werden in den Bistros und Haushaltungen der Stadt getrunken. Man stellt fest: Die Genfer Weine haben Gerüchtestatus. Dabei stammt jede zehnte Flasche Schweizer Wein aus dem Hinterland von Genf, dieser idyllischen Landschaft mit weitläufigen Rebfel-

dern und intakten Bauerndörfern. Nichts erinnert an schweizerische Enge. Man wähnt sich in Frankreich.

So wollen wir die Genfer Weine vor Ort kennenlernen. Dazu gibt es zwei Möglichkeiten: Man besucht die Winzer in ihren Kellern oder trinkt sich in einem guten Genfer Restaurant durch die Weinkarte. Die ist fast immer vorbildlich mit einheimischen Tropfen bestückt: Die Genfer sind Lokalpatrioten. Wir entscheiden uns für beides. Wir starten im Restaurant von Philippe Chevrier,

der Domaine de Châteauevieux in Peney, das zur Gemeinde Satigny gehört. Der jovial-umgängliche Zwei-Sterne-Koch kocht im bestem Lokal von Genf seit bald dreissig Jahren auf konstant hohem Niveau und pflegt eine klassisch-französische Küche. Sie ist über die Zeit leichter und eleganter geworden und verschliesst sich auch asiatischen und mediterranen Einflüssen nicht. Von Anfang an hielt Chevrier dem Genfer Wein die Treue. Seine Sommeliers blühen jeweils auf, wenn sie statt Bordeaux und

Burgund Genfer Tropfen entkorken dürfen. Als wir Loïk Tavernier bitten, uns ausschliesslich Weine aus Satigny – der mit 460 Hektaren Rebfläche grössten Schweizer Weinbaugemeinde – zu kredenzen, ist ihm die Genugtuung anzumerken.

ERFOLGREICHE GENOSSENSCHAFT

Der Weinkellner entkorkt einen raffinierten Sauvignon Blanc aus der Linie «Les Vins de Philippe Chevrier». Der Chef mischt >



Sportlich unterwegs: Patrick Gräzer (im Bild) ist zusammen mit Florian Barthassat für die Weine der Cave verantwortlich.

«Bei der Cave de Genève bilden wir mit unseren 70 Winzern eine grosse, harmonische Familie und können uns auf eine treue Stammkundschaft verlassen.» **PATRICK GRÄZER** Cave de Genève

> persönlich im Weingeschäft mit. Zusammen mit der Cave de Genève erzeugt er seine eigenen Weine, die wir anderntags im modernen Kellereigebäude der Cave im Industrieviertel von Satigny degustieren. Die fünf Etiketten stammen alle aus tiefem Ertrag, werden händisch gelesen (in Genf ermöglichen die gut zugänglichen Rebberge eine maschinelle Ernte) und von den beiden Önologen Florian Barthassat und Patrick Gräzer sorgfältig unter Zuhilfenahme von Schwerkraft und Eichenholz vergoren.

Die 1929 gegründete Winzergenossenschaft Cave de Genève bewirtschaftet mit siebzig Mitgliedern rund ein Viertel der 1415 Hektaren Genfer Weinberge und verarbeitet nahezu ein Drittel der gesamten Genfer Traubenernte. Wirtschaftliche Turbulenzen brachte sie in den 1980er-Jahren an den Abgrund. Nach einer Neugründung 1994 schaffte sie ein beeindruckendes Comeback und produziert heute tadellose Weine von der einfachen Rebsortenlinie «Belles Filles» bis zum Edelsegment der barriquegereiften Clémence-Gewächse.

Spiritus Rector der Chevrier-Weine ist Nicolas Bonnet. Er entwickelte 2004 zusammen mit seinem Freund Philippe das Sorten-, Anbau- und Vinifikationskonzept >



«Auf meiner Weinkarte räume ich den erstklassigen Genfer Weinen seit jeher einen bevorzugten Platz ein. Die Nachfrage nach ihnen steigt kontinuierlich.» **PHILIPPE CHEVRIER** Domaine de Châteaueux



«Ich will kein Star sein. Ich bin ein einfaches Mitglied der Cave. Meine Weine sind günstig und deshalb immer rasch ausverkauft.»

NICOLAS BONNET Winzer



Charismatisches Winzeroriginal: Pfeifenraucher und Jazzfan Nicolas Bonnet.



Teuflich gute Weine aus dem Paradies: Jérémie Burgdorfer (l.) und Didier Cornut.

«Wir arbeiten mit Begeisterung und Emotionen. Und auch das Vergnügen muss sein. Das spürt man in unseren Weinen.»

DIDIER CORNUT Domaine du Paradis

> und wacht seither als Schutzengel über dessen Einhaltung. Bonnet ist Mitglied der Cave, keltert aber die Trauben von fünf seiner insgesamt 14,5 Hektaren selber. Ihn besuchen wir auf seiner Domaine de la Comtesse Eldegarde als Nächsten.

PREISWERTE WEINE

Der Kontrast könnte nicht grösser sein. Der handwerklich eingerichtete Keller ist vollgestellt mit kleineren und grossen Gebinden aus Stahl und Holz. Alle tragen sie den Namen einer Jazzgrösse. Von Chet Baker, John Coltrane, Miles Davis, Bill Evans bis zu Keith Jarrett sind sie als Kellergeister präsent. Bei Bedarf perlt dazu die passende Musik aus den Boxen. Wir staunen ob der Präzision und Sortentypizität der rund zwanzig Weine. Bonnet wird dabei immer zugänglicher. Sein anfängliches Widerstreben – «ich will nicht in die Medien. Ich bin ein einfaches Genossenschaftsmitglied, kein unabhängiger Winzer» – entpuppt sich als kokettierendes Understatement und er selber als eine Mischung von Original, Techniker und Buchhalter. Buchhalter in der akribischen Notierung jedes Arbeitsschrittes, Techniker in der präzisen Vorstellung seiner Methode und ihrer computergesteuerten Umsetzung. Original, wie er mit der Pfeife im Mund bedauert, schon vor der Flaschenfüllung ausverkauft zu sein und trotzdem an den günstigen Preisen von zwölf bis 21 Franken festhält. So geht, wer Bonnet probieren will, am Samstagmorgen auf seinen Hof, wo immer eine Flasche offen steht, oder trinkt sie in einem Restaurant.



Genialer Einzelgänger: Jean-Michel Novelle setzt kompromisslos auf Frucht und Säure.



«Der Konsument sucht heute die Frucht. Holz überdeckt diese und ist eine Form von Aromatisierung. Deshalb verzichte ich auf den Holzausbau und setze auf Frische und Mineralität.»

JEAN-MICHEL NOVELLE Le Grand Clos

Eine zweite Ausnahmestellung nimmt Jean-Michel Novelle ein. Während Bonnet ein Mensch der Gemeinschaft ist, ist Novelle ein Einzelgänger, wenngleich ein genialer und erfolgreicher. Er ist ein Mann von apodiktischen Überzeugungen. Um sein aktuelles Arbeitskonzept zu verstehen, muss kurz zurückgeblendet werden. Novelle stammt aus einer Familie von Traubenlieferanten. Sie bewirtschaftet auf der Domaine Grand Clos sieben Hektaren. Ursprünglich wollte er Parfümeur werden, trat dann aber in den elterlichen Betrieb ein und bepflanzte in den frühen 1980er-Jahren zusammen mit seinem Vater die meisten Flächen neu mit 16 Rebsorten. Keine Sorte fehlte, die im Inventar grosser Weine aufgelistet ist. Rasch machte er sich als Barriquepionier einen Namen mit holzbetonten, dichten, teuren Weinen. Parallel dazu baute er sich ein Arbeitsfeld als Flying Winemaker auf, war in Chile, Südfrankreich, Südafrika tätig. Dabei wurden seine eigenen Weine immer konzentrierter.

Seit zwei Jahren hat er diese Beratermandate drastisch reduziert, «ist nach Hause zurückgekehrt». Seine Frau Anne Dafflon, mit der er drei erwachsene Kinder hat, gab

ihren Job als Psychologieprofessorin auf und unterstützt ihn in Marketing und Verkauf. Sichtbares Resultat sind ein kleines, stilvoll antikiertes Lokal im Zentrum von Satigny, neue Etiketten und ein neues CD. Sichtbares Resultat bei Jean-Michel Novelle selber: Seine einst wilde, grell gefärbte Punkermähne wurde zu einem manierlichen Kurzhaarschnitt zurückgestutzt.

REBSORTENWEINE

Novelle wäre aber nicht Novelle, wenn diese biografische Richtungsänderung nicht auch eine radikale Weinkorrektur ausgelöst hätte: Seit dem Jahrgang 2016 verzichtet er auf den Holzausbau. Alle Weine vergären und reifen in Stahltanks. «Der Konsument sucht heute die Frucht. Holz überdeckt diese und ist eine Form von Aromatisierung.» Dazu kommen die Betonung von Frische und Säure. Alle Weissen und auch einfache fruchtbetonte Rote wie Gamay oder Pinot Noir machen keinen biologischen Säureabbau. «Die Noblesse eines Weines liegt für mich in der Säure und in der Reduktion auf die Frucht.»

Die Degustation von rund 20 Weinen bestätigt die neue Philosophie triumphal:

Selten haben wir eine ähnlich kompromisslose Palette von dynamischen, glasklaren, auf die Sorte hin gearbeiteten Weiss- und Rotweinen gekostet. Sie belegen Novelles These: «Genfer Weine sind Rebsortenweine. Keine Terroirweine». Zugute kommt ihrer subtilen Finesse, ihrer Frische und Salzigkeit sicher das mittlerweile beträchtliche Rebenalter. Und für alle Novelle-Fans besonders erfreulich: mit Preisen zwischen 16 und 35 Franken sind sie erschwinglich geworden.

Sortenvielfalt ist der gemeinsame Nenner aller Genfer Winzer. Auf die Spitze treibt es die 34 Hektar grosse Domaine du Paradis. Hier werden nicht weniger als 27 Rebsorten angebaut. Darunter Exoten wie Grenache oder Zinfandel, was den robusten Didier Cornut, der seit 1991 als Kellermeister mit beeindruckender Konstanz die hohe Qualität der Paradies-Weine verantwortet, zum Bonmot veranlasst: «Wir machen den besten Zinfandel der Schweiz.» (Für jene, die die Pointe nicht checken: Zinfandel wird hierzulande nirgendwo anders angebaut.)

Der Grund für die rekordträchtige Sortenzahl und damit auch für das enorme Angebot von 25 Weinen ist der

> Umstand, dass Patron Roger Burgdorfer ursprünglich Rebschulist war und sein Betrieb eine Rebschule. Das Geschäft mit der Rebe wurde inzwischen aufgegeben. Die verschworene Truppe, zu der mit Jérémie Burgdorfer kürzlich auch die zweite Generation gestossen ist, konzentriert sich heute auf die Weinproduktion. Flaggschiff des Hauses ist der rote Pont des Soupirs, eine raffinierte Assemblage von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Gamaret. Gamaret, die Neuzüchtung, die zum Genfer Aushängeschild

geworden ist, erhält auf Paradis keinen Soloauftritt. Didier Cornut meint dezidiert: «Der Sorte mangelt es an Finesse wie an Komplexität. Interessanter als ihre Aromatik ist ihre Struktur. Deshalb vermag sie in schlechten Cabernet-Jahren in der Assemblage Wunder zu wirken.»

Sébastien Schwarz, Chef-Önologe auf Les Perrières, dagegen erzeugt gleich zwei reinsortige Gamarets, eine fruchtbetonte Stahltankversion und einen gut strukturierten Barriquewein. «Gamaret hat sich perfekt an die klimatischen Bedingungen im Genfer

Weinbau angepasst. Man kann mit ihr an die Grenze der Reife gehen und danach tüchtig extrahieren», sagt er. Daneben ist der tüchtige Kellermeister besonders stolz auf seinen süffigen Chasselas und den dezent holzgeprägten Chardonnay. Les Perrières, im pittoresken Dörfchen Peissy gelegen, das ebenfalls zur Gemeinde Satigny gehört, ist mit 100 Hektaren Rebfläche nach der Cave de Genève der grösste Weinproduzent von Genf. Das Weingut ist in Besitz der Familie Rochaix, die 2000 nach einem missglückten Abenteuer in Tasmanien, wieder nach Genf zurückgekehrt ist. Der wichtigste Wein ist der Gamay, doch auch die anderen 25 Weine sind empfehlenswert. Sie alle besitzen die typische Genfer Geradlinigkeit, die charmante Frucht und Heiterkeit, welche wie eine Overtüre zum nahen Frankreich und seinen Weinen anmuten. <

«Gamaret hat sich perfekt an die klimatischen Bedingungen im Genfer Weinbau angepasst. Man kann ihn hängen lassen und aus den reifen Trauben einen leichteren oder einen kräftiger strukturierten Wein keltern.» **SÉBASTIEN SCHWARZ** Les Perrières



Unterwegs mit gradlinigen, charmanten Weinen: Sébastien Schwarz.

BEST OF SATIGNY



94

SYRAH ICONIQUE 2015
Vin Suisse du Pays, Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle
 Kräftiges Rot; ausdrucksstarke, sortentypische Nase, Anflug von Veilchen, dunklen Beeren, Gewürzen, insbesondere schwarzer Pfeffer, Lakritze; im Gaumen frischer, saftiger Auftakt, mitteltgewichtig, dicht, kräftiges, fein poliertes Tannin, saftige Säure; langer Abgang. Ein eleganter, frischer, typischer Syrah.
www.nouvelle.wine, CHF 35,-



93

SYRAH «33» DIABLE ROUGE 2015, AOC GENÈVE, Domaine du Paradis, Roger Burgdorfer
 Dunkles, kräftiges Rot; einnehmendes Bukett, dunkle Frucht, Noten von Minze, schwarzem Pfeffer, schwarzer Schokolade, dezente Röstaromen; im Gaumen kräftiger Auftakt, dichte Struktur, spürbares, gut eingebettetes Tannin, saftige Säure; nachhaltiger Abgang. Ein runder und gleichwohl sehr frischer Syrah.
www.domaine-du-paradis.ch
 CHF 50,- (Magnum)



91

CABERNET FRANC CLÉMENCE 2015, AOC GENÈVE, La Cave de Genève
 Kräftiges Rot; in der Nase anfänglich noch verhalten, dekantieren lohnt sich, dann würzige Noten, Lakritze, Tabak, auch dunkle Früchte; im Geschmack kerniger Auftakt, dicht, prägnantes Tannin, gut stützende Säure, erdig-würzige Aromen; langer, mineralisch geprägter Abgang. Charaktervoller, komplexer Wein mit Reifepotenzial.
www.cavedegeneve.ch, CHF 21,50



93

SAUVIGNON BLANC 2016, AOC GENÈVE, Domaine de la Comtesse Eldegarde, Nicolas Bonnet
 Mittleres Gelb; einnehmendes, sortentypisches, delikates Bukett; Noten von Zitrus, Rosa Grapefruit, Stachelbeeren, exotischen Früchten; im Gaumen vollmundig, saftige Säure, stoffig, aromatisch, Noten von Agrumen; langer Abgang. Zugleich opulent wie saftig-elegant.
nbonnet@vtxnet.ch
 CHF 17,- (ausverkauft)



93

SAVAGNIN FIÈVRE JAUNE 2011, AOC GENÈVE, Domaine de la Comtesse Eldegarde, Nicolas Bonnet
 Kräftiges Goldgelb; geheimnisvolles Bukett, tiefgründig, würzig, Anflug von Baumnüssen, Manzanillanoten (Sherry); im Geschmack kräftige Struktur, feine Oxydationsaromen, kernige Säure, wiederum nussig; langer, frischer, salziger Abgang. Delikate Spezialität, toll zu gereiftem Gruyère.
nbonnet@vtxnet.ch
 CHF 28,- (50cl)



91

CHÂTEAU DE CHOUILLY 2015, AOC GENÈVE 1ER CRU, Cave & Domaine Les Perrières
 Mittelkräftiges Goldgelb; fein-aromatisches Bukett; Anflug von Aprikose, Ananas, Pfirsich, Vanille, Röstaromen; am Gaumen voller Auftakt, cremige Fülle, passende, eher weiche Säure, florale Noten, Mirabelle, Minze; langer, weicher Abgang. Komplexe Assemblage von Viognier (85 Prozent) und Pinot Gris.
www.lesperrieres.ch, CHF 30,-



93

TRAMINER ICONIQUE 2016, Vin Suisse du Pays, Le Grand Clos, Jean-Michel Novelle
 Helles Gelb; zartes, feinaromatisches, delikates Bukett, Noten von Rosa Grapefruit, Minze, Rosen, Basilikum, Safran; am Gaumen eher schlank mit fein ziselierter, saftiger Säure, aromatisch gut begleitet, Agrumen; langer, salziger, zitrischer Abgang. Ein frischer, fadengrader, trockener, fast schon kristalliner Wein.
www.nouvelle.wine, CHF 25,-



92

GAMARET 2016, AOC GENÈVE, Les Vins de Philippe Chevrier, La Cave de Genève
 Kräftiges Violetrot; würziges, ausdrucksstarkes Bukett, Noten von schwarzen Kirschen, blauen und schwarzen Beeren, dezente Holzaromatik; im Gaumen kräftiger Auftakt, vollmundig, ausladend, rundes Tannin, saftige Säure, Anflug von Brombeeren; gute Länge. Frischer, eleganter, gastronomischer Wein.
www.cavedegeneve.ch, CHF 28,-



89

ALIGOTÉ 2017, AOC GENÈVE, Domaine du Paradis, Roger Burgdorfer
 Mittelkräftiges Gelb; frisches, unkompliziertes, einnehmendes Bukett, Noten von Grapefruit, Apfel, Ananas, Agrumen; im Geschmack vollmundig, stoffig, passende Säure, Zitrusfrüchte, salzige Note; mittellanger Abgang. Eine süffige, typische Genfer Spezialität, unkomplizierter Trinkgenuss.
www.domaine-du-paradis.ch
 CHF 12,50