



Geny Hess ist Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Einmalig auf der Welt: Violier aus Féchy

Christian Dupuis hat eine eigene Rebe gezüchtet: Violier – eine **Kreuzung** aus weissem Viognier und rotem Gamaret. Das Ergebnis? Ein verführerischer Tropfen, top zu Loup de Mer und Ratatouille.

DIE AUSSICHT IST ÜBERWÄLTIGEND auf der Domäne der Cave Dupuis in Féchy. An den Gestaden des Lac Léman liegt sie. Mit Blick auf die Savoyer Alpen. In der dritten Generation betreibt Christian Dupuis zusammen mit seiner Lebenspartnerin Floriane Besse Weinbau. Ganz nach dem Vorbild seines Grossvaters und seines Vaters. Und doch bringt er seit der Übernahme im Jahre 2003 nach und nach eigene Ideen in den Betrieb ein. Der Tradition verpflichtet, ist er aber doch offen für Innovationen, wenn sie der Qualität der Weine dienen.

Zu Zeiten seiner Vorfahren hatten auf dem Weingut die Sorten Chasselas und Pinot noir die Vorherrschaft. Christian Dupuis' Traum war es allerdings, eine eigene Schweizer Rebe zu züchten. Angetan hat es ihm die im französischen Condrieu beheimatete Sorte Viognier. Zwar wusste er, dass es in der La Côte unmöglich ist, mit den Weinen von den Lagen im Condrieu mitzu-

halten, doch in ihm gedieh die Idee, eine der Viognier verwandte Rebsorte hervorzubringen. Ein hochgestecktes Ziel! Einerseits sollte die Sorte alle guten Eigenschaften des Viogniers beinhalten – also voll, rund, ausgewogen sein und mit Aromen von Aprikosen, Birnen und Mandeln begeistern –, zugleich aber resistent gegen Fäulnis und diverse Rebkrankheiten sein. Es zeichnete sich schnell ab, dass die Kreuzung von Weiss und Rot vielversprechend ist. Der aromatische weisse Viognier und der gegen Fäulnis beständige rote Gamaret ergaben die neue Sorte Violier. Das Projekt ist gut angelaufen, die akribischen Bemühungen und Forschungen der letzten zwölf Jahre haben sich gelohnt.

Das zeigt der 2018 Violier (70 cl, CHF 24.–). Ein verführerischer Tropfen mit delikaten Fruchtaromen, kräftig, verlockend, edelmütig. Hervorragend zu grilliertem Wolfsbarsch auf Ratatouille. ●

www.cavedupuis.ch

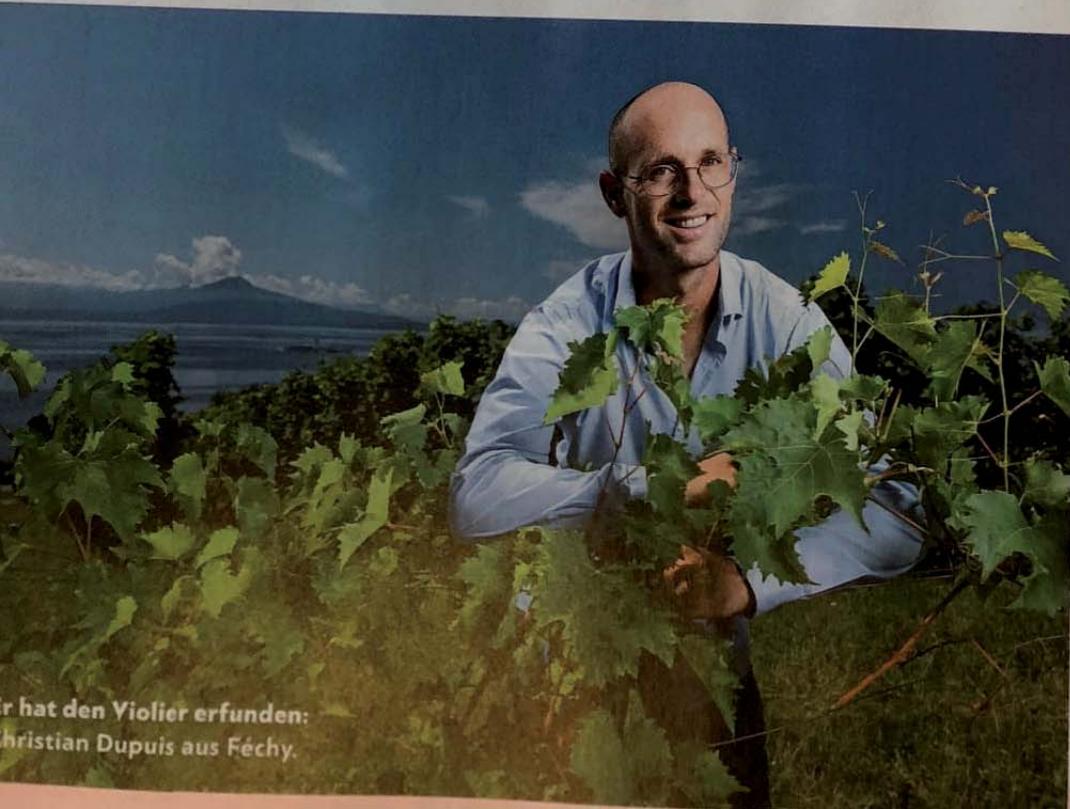


Mit der Premium Line Lux Vina auf Erfolgskurs: Patrick Z'Brun vom Gut Domaines Chevaliers, Salgesch.

Lux Vina: Syrah zur Kalbshaxe

PATRICK Z'BRUN HAT VOR ZEHN JAHREN das renommierte Weingut Domaines Chevaliers in Salgesch übernommen. Und mit Önologe Christian Gfeller den Schritt gewagt, eine Premium Line zu kreieren. Die streng selektionierten Top-Lagen des Weingutes haben Lux Vina in kurzer Zeit zu einem beachtenswerten Auftritt verholfen. Lux bezieht sich nicht etwa auf Luxus, sondern ist eine Hommage an die Mutter von Patrick, die an Maria Lichtmess (2. Februar) geboren ist. Im Angebot: Jugendlich frische Weissweine wie der Fendant AOC VS, die charaktervolle Assemblage Sherpa Blanc VdP, der elegante Petite Arvine Altimus Lux Vina, der kraftvolle Cornalin Neyrun Lux Vina. Ein Höhepunkt ist der 2016 Syrah Rhone Saga (CHF 55.–). Ein aromatisches Feuerwerk voll Sinnlichkeit und Charme. Perfekt ausgewogen – vor allem zu geschmorter Kalbsbrust mit Rahmsauerkraut und Kartoffelstock.

www.vins-chevaliers.ch



er hat den Violier erfunden:
Christian Dupuis aus Féchy.