

Tradition & Experimentierfreude

.....

PLANT ROBERT:
AUF DEM WEINGUT MERMETUS IM LAVAUX
LEBT EINE JAHRHUNDERTE ALTE TRADITION WIEDER AUF



Fotos: Hans Peter Schläfli

HPS. Sie vereinen auf sich, was auf den ersten Blick so gegensätzlich erscheint. Henri und Vincent Chollet, Vater und Sohn, wahren die Tradition – und erfinden sie gleichzeitig immer wieder neu. So produzieren sie auf ihrem Weingut in Aran-sur-Villette im Lavaux Weine des Plant Robert nach jahrhundertealter Tradition, aber sie lancieren auch jedes Jahr mindestens eine Neuheit, angetrieben durch Neugier und Experimentierfreude.

Und es war gerade Henri Chollets Experimentierfreude, die der alten Tradition wieder neues Leben einhauchte: Der Plant Robert ist eine Rebe, die sich über die Jahrhunderte an die speziellen Gegebenheiten des Lavaux angepasst und so ihre ganz eigenen Geschmacksnoten hervorgebracht hat.

Ausserhalb der Region ist diese Spezialität mit dem merkwürdigen Namen kaum bekannt, denn es handelt sich um eine autochthone Sorte des Lavaux. Die natürliche Selektion, die Anpassung an den speziellen Boden und das Klima sorgten dafür, dass sich diese hochwertige Selektion aus dem heute weitverbreiteten Gamay herauskristallisierte.

Doch der Pinot noir und gängige Gamay-Klone verdrängten den Plant Robert, und vor allem die Chasselas-Trauben übernahmen die Standorte, die auch für den Plant Robert ideal sind. Auch Grossvater Chollet gehörte zu den Weinbauern, die nur Chasselas produzieren wollten. «Einen guten Chasselas», will Henri Chollet aber erwähnt haben.

Der Plant Robert verschwand und wurde vergessen – bis in den Sechzigerjahren die Autobahn durch das Lavaux gebaut wurde. Die letzten Rebstöcke des Plant Robert wären beinahe zerstört worden. Es heisst, es sei das Verdienst des Winzers Robert Monnier, der diese Rebe vor dem Aussterben gerettet habe. Er pflanzte von den Stöcken der letzten noch existierenden Parzelle etwa 700 Setzlinge und pflanzte sie bei sich in Cully.

Die Rebe heisst nun aber nicht Plant Robert wegen ihres Retters, und auch mit Robert Plant, dem Sänger der britischen Rockband Led Zeppelin, hat er nichts zu tun. Vielmehr stamme der Name aus dem Patois, dem Waadtländer Dialekt. Robert, robez oder robaz liesse sich wohl am ehesten mit rauben oder stehlen übersetzen. «Warum die

Pflanze so heisst, kann ich allerdings auch nicht erklären», gibt Henri Chollet zu.

So kam Vater Chollet vor 35 Jahren zu seinen ersten Setzlingen des Plant Robert. Er gab seinen Beruf als Bauzeichner auf, um sich voll und ganz dem Weinbau zu widmen und das Weingut seines Vaters weiterzuführen. Heute sind die Reben des Plant Robert im schönsten Produktionsalter. Und die Idee war ein durchschlagender Erfolg: Die Weine des Plant Robert werden der Familie Chollet fast aus den Händen gerissen. Sie werden mit einer speziellen Etikette versehen, die ihre Echtheit beweist. Wer eine Flasche des urchigen Weins kaufen will, muss sie bereits im Herbst, gleich nach der Weinlese, bestellen.

Saftig, dicht und mit langem Nachhall. So lässt sich zum Beispiel «Le Chant de la Terre» beschreiben, der das Flaggschiff unter den vier Weinen des Plant Robert ist, die das Weingut Mermetus hervorbringt. Bevor diese in die Flaschen kommen, werden sie im eigenen Keller in Holzfässern ausgebaut. «Nur mit der Fassruhe können unsere Weine optimal reifen», erklärt Vincent Chollet.

ZERTIFIKAT ZUM SCHUTZ DER QUALITÄT

Obwohl die Weine des Plant Robert bisher nur bei den Insidern bekannt sind, ist die Jahresproduktion verkauft, bevor die Etiketten richtig trocken sind. Vincent Chollet: «Es gelingt uns nicht einmal, eine kleine Reserve von verschiedenen Jahrgängen zu bewahren.»

Bei diesem Ungleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage besteht die Gefahr, dass sich der Plant Robert rasant ausbreiten könnte – wobei die heutige Qualität sicher verloren ginge. Zusammen mit drei anderen Kollegen aus der Gegend haben die Chollets deshalb eine Vereinigung zum Schutz dieser raren, zurzeit auf insgesamt nur rund vier Hektaren kultivierten Spezi-

alität gegründet. Mittels eines detaillierten Anforderungskatalogs soll die Banalisierung des Plant Robert verhindert werden. Die Initiatoren des AOC haben klare Richtlinien geschaffen, um die Einzigartigkeit ihres Weines zu bewahren. So muss zum Beispiel die Menge pro Rebe eingeschränkt werden, weil der Plant Robert in klimatisch guten Jahren zu viele Trauben produzieren würde. Der Plant Robert soll aber auch nicht Gegenstand der Spekulation werden und nur einigen wenigen Privilegierten reserviert bleiben. Eine moderate Ausweitung der Anbaufläche ist daher sinnvoll. Wichtig ist aber die richtige Bodenqualität für die Zertifizierung. Henri Chollet schätzt, dass nur rund zehn Hektaren die Qualitätsanforderungen der AOC erfüllen können.

BREITES SORTIMENT

Vincent Chollet tritt nun Schritt für Schritt in die Fussstapfen seines Vaters. Aus den separat vinifizierten Lagen und Traubensorten erzeugen die Chollets rund 20 verschiedene Weine. Naturnaher Weinbau und



Nur mit diesem Siegel enthält eine Flasche den echten Wein der Rebsorte Plant Robert.

Freude bestimmen die Arbeit in den Rebbergen und die Wahl der Rebsorten. Die Klimafacetten des Lavaux werden gekonnt genutzt. Die Parzellen sind streng nach Rebsorten getrennt. Die so gewonnene Vielfalt ermöglicht es, ein im Lavaux einzigartiges Weinsortiment anzubieten. Nicht weniger als 15 verschiedene Sorten stehen auf den rund fünf Hektaren Rebland, die nun Vater und Sohn zusammen mit ihren Ehefrauen Claire und Valérie in den vier Appellationen Villette, Epresses, Chardonne und Lutry bewirtschaften.

Das Angebot reicht vom Aperitif- bis zum Dessertwein, und alle Weine werden in den eigenen Kellern in Bottichen, Barriques und Fässern ausgebaut. Eine sanfte, langsame Weinherstellung bringt die Besonderheiten jedes Weines speziell gut zur Geltung. Und die subtile Mischung aus traditioneller Technik und modernen Mitteln ergibt reine und komplexe Weine.

«Jeder Wein ist der reine Ausdruck der Rebsorte, aus der er gekeltert wurde. Je besser die Rebsorte auf den Boden und den Jahrgang abgestimmt ist, desto mehr Emotionen lässt der Wein aufkommen», beschreibt Vincent Chollet seine Philosophie.

INNOVATION AUCH BEIM CHASSELAS

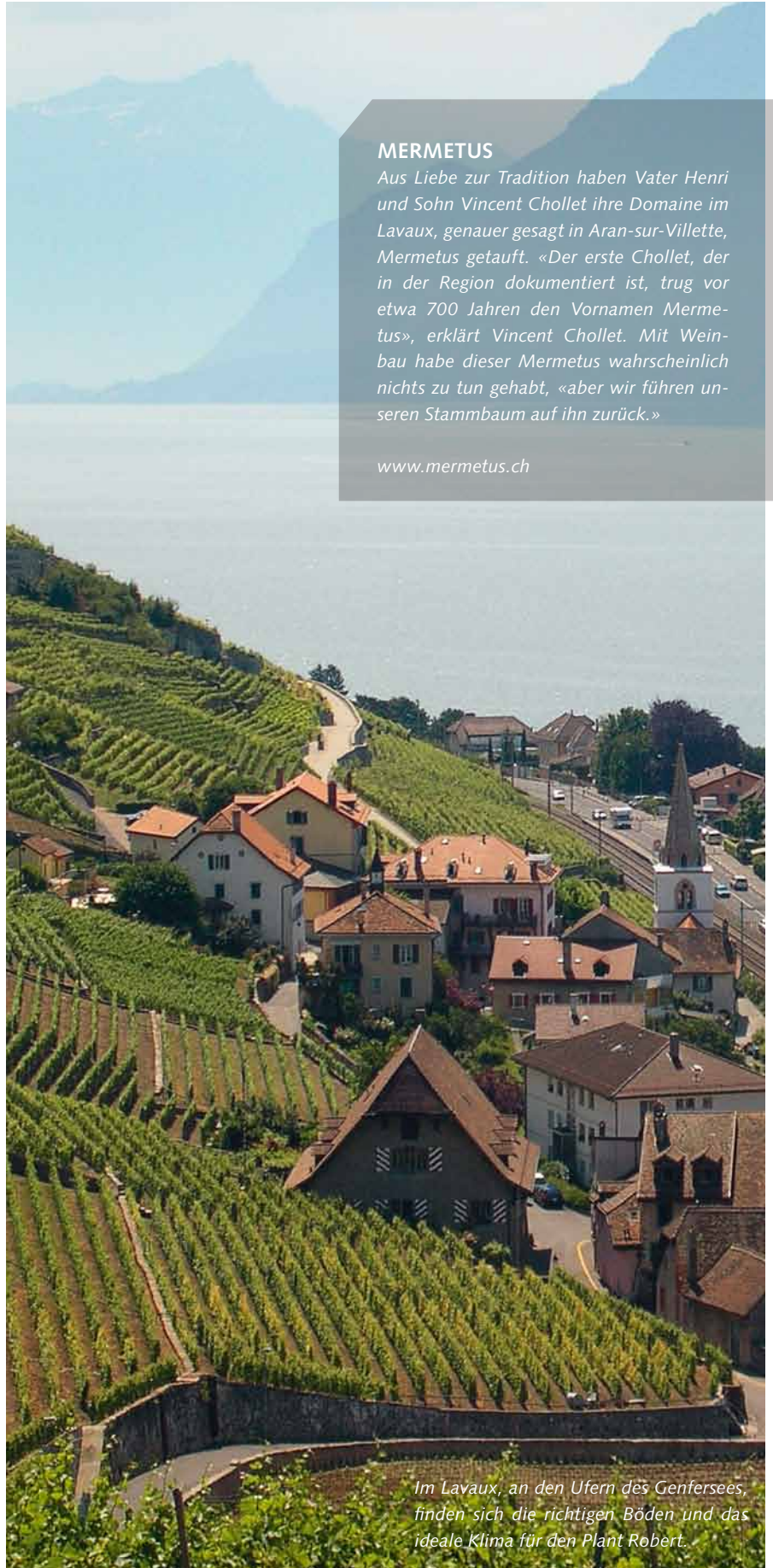
Aber auch die Tradition des Grossvaters lebt weiter. Zwei Drittel der Produktion des Weinguts Mermetus sind Weissweine. «Der Chasselas gehört hierher. Auf unseren lehmhaltigen Kalkböden zeigt er sein wahres Potenzial», erklärt Vincent Chollet. «Dieses Jahr haben wir fünf verschiedene Chasselas abgefüllt, von denen jeder das jeweilige Terroir widerspiegelt.»

Und auch beim althergebrachten Chasselas kommt der Erfindergeist zum Vorschein. Der «Vase No. 10» aus gut exponierten Reblagen in Villette ist ein speziell für die Gastronomie kreierter Wein, der, anders als bei der Chasselas-Vinifizierung üblich, keinen biologischen Säureabbau durchlaufen hat. Ein Rest der Apfelsäure verleiht dem «Vase No. 10» eine einmalige Frische und Leichtigkeit. «Damit wir auf die malolaktische Gärung verzichten können, dürfen wir aber nur sehr gut ausgereifte Trauben verwenden», erklärt Vincent Chollet das Geheimnis des «Vase No. 10». ■

MERMETUS

Aus Liebe zur Tradition haben Vater Henri und Sohn Vincent Chollet ihre Domaine im Lavaux, genauer gesagt in Aran-sur-Villette, Mermetus getauft. «Der erste Chollet, der in der Region dokumentiert ist, trug vor etwa 700 Jahren den Vornamen Mermetus», erklärt Vincent Chollet. Mit Weinbau habe dieser Mermetus wahrscheinlich nichts zu tun gehabt, «aber wir führen unseren Stammbaum auf ihn zurück.»

www.mermetus.ch



Im Lavaux, an den Ufern des Genfersees, finden sich die richtigen Böden und das ideale Klima für den Plant Robert.