PRESSEDOSSIER

APPELLATION DEZALEY GRAND CRU

6. SEPTEMBER 2022





Grusswort des Konnitees

Zeit der Stabsübergabe

Im Herzen der terrassierten Lavaux-Rebberge, seit 2007 im Weltkulturerbe der Unesco aufgenommen, beeindruckt das Dézaley durch seine abrupte Steilheit wie auch durch die unzähligen Steinmauern, die seinen Hang durchziehen und die sich bis in den Himmel aufzutürmen scheinen. Der Chasselas ist hier die emblematische Rebsorte schlechthin und findet auf diesem Terroir seinen vollendeten Ausdruck.

Eine Generation um die andere hat hier in diesen jahrhundertealten Rebbergen jeweils die vorherige abgelöst. Sie alle, erdverbundene Männer und Frauen sowie erprobte Önologinnen und Önologen, haben ihre Passion weitervererbt, jede und jeder einzelne von ihnen hat sich dank der Liebe zum Beruf, dank Technik oder Wagemut durchgesetzt. Jeder Generation lag es am Herzen, diese Rebberge zu pflegen, um sie in bestem Zustand an künftige Generationen weitergeben zu können.

Indem sie mit und für die Mönche arbeiteten, haben unsere Vorfahren die Liebe zur Rebe und das Winzermetier erlernt, so, wie sie es uns weitergegeben haben. Begünstigt durch eine Epoche, die durch neue Technologien und Weinbautechniken geprägt ist, haben wir unsererseits dieses Erbe geliebt, unterhalten und weiterentwickelt.

Jetzt ist der Moment der Stabsübergabe da!

Sie alle, Winzertöchter und -söhne oder von diesem Metier begeisterte Quereinsteigerinnen und Quereinsteiger, schauen in die Zukunft und bringen mit ihrer Art des Arbeitens Moderne und Technologie mit, Erfahrungen, die sie anderswogesammelt haben, sowie innovative Ideen – alles im Respekt vor den regionalen Traditionen und dem Savoir-faire, das von denjenigen überliefert wurde, die vor ihnen diese Böden bewirtschaftet haben.

Das Komitee der Vereinigung Appellation Dézaley Grand Cru





Louis Blondel Winzer

Seit fast zwanzig Jahren Winzer, steht Louis Blondel heute an der Spitze eines Familienweinguts, das seit 17 Generationen von den Eltern an die Kinder weitergegeben wird. Er ist in einer Winzerfamilie grossgeworden, die es verstanden hat, ihm die Liebe zu den Reben, die Passion für die Natur, das Terroi und natürlich den Chasselas mitzugeben. Nachdem er in verschiedenen Weingütern, vor allem in der Deutschschweiz, seine Sporen abverdient und nicht nur das Winzermetier, sondern auch die Sprache Goethes gelernt hat, arbeitet er ein paar Monate lang in den Bergen als Skilehrer und auf einem russischen Weingut am Schwarzen Meer, bevor er sich in die Ausbildung an der Fachhochschule für Weinbau und Önologie in Changins stürzt. Das Diplom und den eidgenössischen Kellermeister auf dem Familiengut. Anfang 2022 übernimmt er zusammen mit seiner Frau Charlotte die Leitung des Betriebs – eine neue Etappe im Abenteuer, das Erbe seiner Familie in die Zukunft zu führen.



Titouan Briaux Chaudet

Titouan Chaudet Briaux, Vertreter der fünften Generation auf der Domaine Chaudet, arbeitet seit 2019 an der Seite seiner Eltern im familieneigenen Betrieb. Der ausgebildete Kellermeister hat die Hochschule für Wirtschaft in Freiburg HSW-FR besucht und verbindet seine Passion für den Wein und die Region Lavaux mit seinen unternehmerischen Ideen. Als Botschafter seines kleinen Fleckchens Erde und seiner Leidenschaft hat er im Jahr 2020 die Lavaux Wine Bar in New York eröffnet.



Maxine Chappuis
Winzerin

Rivaz, wo ihr Vater François Chappuis als Winzer arbeitet. Maxine absolviert 2017 die Matura am Gymnasium. Danach arbeitet sie ein Jahr lang als Weinbaupraktikantin für die Stadt Lausanne. Und entdeckt dabei ihren eigenen Weg. Die Arbeit in den Reben gefällt ihr so gut, dass sie sich für eine Lehre als Winzerin in Marcelin entscheidet. 2020 erhält sie ihr Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis. Als Lernende arbeitet sie bei Jean-François Chevalley in Treytorrens Maxine Studentin an der Fachhochschule für Weinbau und Önologie in Changins. Nach ihrem Abschluss will sie im Ausland arbeiten, um verschiedenste Terroirs, Kenntnisse zu vervollkommnen. Obwohl sie grosse Lust darauf hat, andere Rebsorten zu entdecken, bleibt ihr Favorit der Chasselas. Eines Tages dann möchte Maxine den Weinbaubetrieb ihres Vaters übernehmen.



Benjamin Chevalley

Am 29. Oktober 1991 in Lausanne geboren, habe ich seit jeher in den wunderschönen Rebbergen des Dézaley gelebt – so war es ganz natürlich, dass ich mich entschlossen habe, den Winzerberuf zu erlernen und das Familienweingut zu übernehmen. Nachdem ich die Schule abgeschlossen hatte, habe ich die Weinbausaison 2011/2012 in der Bündner Herrschaft mitgemacht, bevor ich an der Fachhochschule in Changins mein Studium begann. 2018, mein Diplom in der Tasche, bin ich nach Hause zurückgekommen, um zusammen mit meinem Vater auf dem Familienbetrieb zu arbeiten. Wir tun alles Menschenmögliche dafür, exzellente Weine zu produzieren. Ich bin sehr stolz darauf, das Terroir im Dézaley zu bearbeiten. Zur Geburt meiner beiden Töchter habe ich zwei wundervolle Weine keltern können. Den zweiten haben wir erst gerade abgefüllt. Beide präsentieren sich sehr verheissungsvoll und lassen einiges erhoffen für die Zukunft.



Emma Dubois Winzerin

Emma repräsentiert die fünfte Generation der Winzerfamilie Dubois. Schon als Kind ist sie ausgesprochen neugierig darauf, was im Keller vor sich geht – offensichtlich hat sie die Passion für Reben und grosse Weine von ihrer Familie geerbt. So ist es fast selbstverständlich, dass sie nach Ende der Schulzeit ein Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Kellermeisterin anstrebt. Ihr Lehrmeister, sagt sie, habe ihr eine grossartige Möglichkeit geboten: Sie durfte ihren ersten Wein keltern. Um diese Herausforderung zu meistern, konnte ihre Wahl nur auf ein grosses Terroir fallen: den Dézaley Grand Cru. Dieses wunderbare Abenteuer hat ihr zu viel Erfahrung verholfen, und sie ist sehr stolz auf ihren ersten Wein. Heute, mit 19 Jahren, will sie neue Horizonte entdecken und plant einige Monate in der Provence zu arbeiten, bevor sie weitere Weinregionen kennenlernen will.



Arthur Duplan Winzer

Arthur Duplan wächst in der Region Lavaux auf und hegt als Enkel eines Winzers schon früh den Wunsch, diese edle Tätigkeit einmal selber auszuüben. Zuerst absolviert er eine Lehre als Laborant, dann sammelt er in der Deutschschweiz, bei Urs Pircher in Eglisau, praktische Weinbauerfahrungen, bevor er sich in Changins zum Ingenieur-Önologen ausbilden lässt. Im Alter von 23 Jahren gründet er eine Firma und übernimmt das Weingut der Tour de Marsens. Die Domäne umfasst zwei Hektar Reben, die in den Appellationen AOC Dézaley-Marsens Grand Cru und Epesses liegen. Der Wein, der teilweise in der Tour de Marsens selbst vinifiziert wird, ist das Resultat reiner Handarbeit, die Einfallsreichtum und Hartnäckigkeit verlangt, aber auch die Hingabe eines passionierten Winzers.



Emilie Fauquex
Winzerin

Von frühester Kindheit an hilft Emilie ihrem Papa im Keller, bei der Weinlese oder beim Abfüllen. Als Teenager weiss sie noch nicht so genau, was sie werden möchte... Sie besucht das Gymnasium Chamblandes in Pully. Im Alter von 19 Jahren realisiert sie, dass der Beruf, den sie gerne ausüben würde, immer noch derselbe ist, von dem sie im Alter von sieben träumte: Wein machen, so wie ihr Papa. 2020 beginnt sie eine Lehre in der Union Vinicole de Cully, die sie nach zwei Jahren erfolgreich abschliesst. Danach arbeitet sie ein Jahr lang in den Reben, bevor sie an der Fachhochschule für Weinbau und Önologie in Changins studiert. Ihr Ziel: das Weingut ihrer Familie zu übernehmen. Emilie liebt die Berge, sie wandert gern, schwimmt, fährt Ski – und liebt Apéros, bei denen man die Welt neu erfindet.



Xavier Fonjallaz

Winzer

Nach einer Winzerlehre und einem Studium in Changins übernimmt Xavier Fonjallaz im Alter von 23 Jahren aus Passion und Liebe zur Region die Domaine de Pascal Fonjallaz-Spicher. Das Weingut umfasst zwei Hektar Reben und liegt in Epesses, im Herzen der wunderschönen terrassierten Rebberge des Lavaux, die zum Weltkulturerbe der Unesco gehören. Die Reben schätzen die Rituale des Winzers, denn hier werden die Rebberge einzig und allein von Hand kultiviert. Die Ausnahmeterroirs Calamin, Dézaley, Epesses und Saint-Saphorin werden sublimiert durch eine Vinifikation, die auf die Sinne hört. Xavier Fonjallaz verwirklicht seinen Kindheitstraum – und sein erster Jahrgang wird beim Mondial du Chasselas auf Anhieb prämiert!



Gregory und Benjamin Massy

Die Familie Massy kommt Ende des 19. Jahrhunderts nach Epesses. Albert Massy beginnt als erster der Familie, sich im Weinbau zu engagieren. Auf ihn folgt sein Sohn Jean-François, dann sein Enkel Luc, der das Weingut zu Beginn der 1990er-Jahre übernimmt. Vor einigen Jahren nun hat mit Gregory und Benjamin Massy die vierte Generation die Leitung des Familienbetriebs übernommen. Benjamin, der eine Ausbildung im Weinbau gemacht und auf diversen Weingütern in der Schweiz und rund um die Welt gearbeitet hat, erhält 2017 Unterstützung im Betrieb von seinem älteren Bruder Gregory. Gregory hat, bevor er in die heimatliche Weinwelt zurückkommt, Tourismussektor und dann im Weinhandel in Österreich und in Zürich gearbeitet. Doch dann heisst es: Zurück zu den Wurzeln, mit dem Ziel, zusammen mit seinem Bruder die Domäne zu übernehmen.



Basile Monachon

1988 in Rivaz geboren, beendet Basile Monachon 2010 sein Studium als Ingenieur-Önologe in Changins. Es reizt ihn, Erfahrungen im Ausland zu sammeln und so arbeitet er in Bordeaux, Neuseeland, den USA, Argentinien, Spanien und Deutschland, wo er auch die Weinlesen mitmacht. Bei seiner Rückkehr im Jahr 2015 übernimmt er den Familienbetrieb in Rivaz. Angesichts der Begeisterung, mit der er sich in dieses Abenteuer stürzt, wird die Familiensaga noch lange nicht enden... Als Winzer mit beiden Füssen fest auf dem Boden, ist er sich bewusst, dass der Weinbau von morgen sich zahlreichen Herausforderungen gegenübersieht. Vor allem, wenn es sich wie bei den terrassierten Hängen des Dézaley um derart prestigereiche Rebberge



Basile Neyroud

Basile Neyroud, 1992 geboren, beschreibt sich selber als Allrounder. Er bewegt sich gern und liebt es, draussen zu sein. Als Bergfreund gehören Klettern, Skitouren und Alpinismus seit vielen Jahren zu seinen Leidenschaften, und er träumt davon, sämtliche Viertausender der Schweiz zu erklimmen. Basile beginnt 2008 eine Winzerlehre auf der Domaine Mermetus. Das zweite Jahr führt ihn in die Bündner Herrschaft, zu Christian Obrecht, und das dritte in den Kanton Zürich, auf das Weingut von Nadine Saxer und Stefan Gysel. Anschliessend macht er die Matura und studiert an der Hochschule von Changins Weinbau und Önologie. Bevor er aufs Familiengut zurückkommt, arbeitet Basile in Frankreich (Chassagne Montrachet) und in Südengland (Hambledon Vineyard).

Mittlerweile arbeitet er zusammen mit seinem jüngeren Bruder Jonas auf der Domäne in Chardonne, mit dem Ziel, den Betrieb gemeinsam zu übernehmen.



François Rogivue
Winzer

François Rogivue, Jahrgang 1992, hat es immer geliebt, seinen Papa in die Reben zu begleiten. Kein Wunder, hat er sich dafür entschieden, ebenfalls Selbstkelterer zu werden und die Familientradition der Domaine «Les Fils Rogivue» in Chexbres weiterzuführen. Nach einer Winzerlehre in verschiedenen Regionen der Schweiz (La Côte, Aargau und Bündner Herrschaft), setzte François seine Ausbildung in Weinbau und Önologie an der Fachhochschule Changins fort. Seit 2016 arbeitet François voll im Familienbetrieb mit und teilt seine Zeit zwischen Reben, Keller und Verkauf auf.



Bryan Tettoni Winzer

Bryan begeistert sich seit frühester Kindheit für alles, was im Keller passiert. Das geht so weit, dass ihm seine Tante Nicole, als er acht ist, eine Kellermeisterschürze nach Mass anfertigen lässt, damit er seinem Onkel Raymond im Keller auf Schritt und Tritt folgen kann. Seinen Werdegang nennt er selber atypisch, verbringt er seine Kindheit wegen der beruflichen Tätigkeit seiner Eltern doch in der Deutschschweiz, in Berlin und sogar in Dublin. Bryan hat einen Bachelor in Betriebswirtschaft gemacht und arbeitet vier Jahre lang für Nestlé in Vevey. Mit dreissig knüpft er wieder mit seiner jugendlichen Passion an und kehrt 2018 zu seinen Wurzeln zurück. Sprich: Er tritt in den Familienbetrieb Arc-en-Vins SA ein, wo er heute mit seiner Tante, seinem Onkel und seinem Cousin Sébastien zusammen arbeitet.



Doris Sommer
Winzerin

Doris Sommer kommt 1986 als Tochter einer Bauernfamilie im Emmental auf die Welt. Als sie 16 Jahre alt ist, beschliesst Doris, in die Romandie zu mehr in die Deutschschweiz zurückgekehrt.. Nach ihrem Jahr als Au-Pair, macht sie eine Lehre als Sommelière, ein Beruf, den sie bis 2009 ausübt. Dann einzuschlagen, ihre Weinpassion zu vertiefen und ein Metier zu wählen, das eng mit der Erde verbunden ist. Sie studiert Weinbau und Önologie und macht 2015 ihren Bachelor. Seither arbeitet Doris Sommer als der Stadt Lausanne im Lavaux, ist also zuständig für die Rebberge der Güter Clos des Moines und Clos des Abbayes im Dézaley, aber auch für die Domaine du Burignon in der Appellation Saint-Saphorin. Doris schätzt sich glücklich, für neun Hektar Reben der Appellation!

Runder Tisch

11 Uhr: Runder Tisch

Ort: Der runde Tisch findet im Saal «La Belle du Dézaley», Clos des Abbayes, Dézaley, statt.

Thema: «Die Nachfolge ist gesichert: Chancen und Herausforderungen für die jungen

Winzerinnen und Winzer aus dem Dézaley»

Bei dieser Gelegenheit verraten Ihnen zehn junge Winzerinnen und Winzer aus dem Lavaux ihre Zukunftsvisionen und erzählen, welchen Herausforderungen sie sich gegenübersehen. Zusammen mit Ihnen werden sie etwa folgenden Fragen nachgehen:

- Welche Visionen haben sie für das Dézaley, wie wollen sie Tradition sowie neue Ideen und Technologien unter einen Hut bringen?
- Welches sind ihre persönlichen Motive, das elterliche Weingut zu übernehmen, welche Projekte hegen sie?
- Wie stellen sie sich zu den grossen Herausforderungen, etwa zum Klimawandel, zur ökonomischen Situation oder zum Tourismus?

Auf das Gespräch am runden Tisch folgt eine Degustation von Weinen der Appellation Dézaley Grand Cru, unter anderem von solchen aus den Jahrgängen der Winzerinnen und Winzer, die an der Diskussion teilgenommen haben.











Kontakt für Medienschaffende: Association Appellation Dézaley Grand Cru

Jean-François Chevalley, Präsident info@vins-chevalley.ch / 079 212 01 06

Marie-Jo Valente Communication communication@dezaley.ch / 079 467 73 77

