



**Text:** Eva Zwahlen  
**Fotos:** Hans-Peter Siffert

# Querdenker und schräge Vögel

Waadtländer Winzerinnen und Winzer – langweilig und seriös? Seriös, ja. Aber langweilig? Ganz im Gegenteil! Man findet unter ihnen sogar ein paar ausnehmend spezielle Zeitgenossen, höchst originelle Persönlichkeiten, Weitgereiste, Spätberufene, um die Ecke und voraus Denkende. Alles andere als Mainstream. So wie ihre Weine...



## *Off the Beaten Wine Tracks*

Is the world of Vaud wine boring and serious? Serious yes, but not boring. On the contrary! It comprises a host of anti-conformist, imaginative and independent personalities who often cultivate a passion for some other branch of activity, but are always visionary winemakers. Here are five striking examples.



## Christophe Schenk, der virtuose Traumtänzer

*“Ich wollte nie Winzer werden. Ich musste zuerst herausfinden, was ich will, musste die Reben besser verstehen lernen.”*

Christophe Schenk, diskret, fast schüchtern, steht ungern im Vordergrund. Auch seine Weine brauchen Zeit, bis sie ihre bestechende Tiefgründigkeit und Komplexität offenbaren. «Ich wollte nie Winzer werden», meint der gebürtige Berner mit leisem Lächeln. Doch das Schicksal folgt eigenen Plänen. Das lernt er schon als Kind. Zuerst der Tod seines Bruders. Der Umzug nach Villeneuve, wo der Vater, im Brotberuf Treuhänder, mit der Domaine du Crépon seinen Lebensraum realisiert. Und dann, mit 25, nach der Uni und als ausgebildeter Pianist, der jähe Tod der Eltern, die kurz hintereinander sterben. Christophe und seine zwei Schwestern haben keine Wahl, sie übernehmen das Gut.

Was zuerst Bürde ist, wird zur Passion. Als Autodidakt, wach, intelligent und sensibel, eignet sich Christophe nicht nur Wissen und Können an, sondern lernt auch, seinem

Bauchgefühl zu vertrauen, auf sich und seine Reben zu hören, die hoch über Villeneuve wachsen. «Ich musste zuerst herausfinden, was ich will, musste die Reben besser verstehen lernen.» Nach neun Jahren der Zusammenarbeit mit den Schwestern, übernimmt Christophe allein. Verpachtet den grösseren Teil der Reben und stellt die verbleibenden 1,8 Hektar auf Bioanbau um. Produziert Weine, wie er sie liebt: filigran und finesenreich, mit wenig Alkohol, ohne Schnickschnack («im Keller mache ich möglichst wenig»), fast ohne Schwefel, mit eigenen Hefen vergoren, ehrlich und glasklar. Subtile, eigenständige Weine, die berühren, sich aus der Masse abheben.

Doch etwas fehlt ihm. Und so beginnt Winzer Christophe Schenk endlich auch dem Musiker in sich Platz einzuräumen, seine zweite Passion auszuleben. Nein, nicht als Pianist (auch wenn im Keller ein Klavier

steht), sondern als Organisator von klassischen Musikfestivals, von denen Plakate an den Kellerwänden künden.

Mittlerweile ist er 50 und Vater von drei Söhnen. Und es klopft eine weitere Passion an die Tür: «Als ich mit 17 einen Sommer lang im Hotel Waldhaus Sils arbeitete, begann ich davon zu träumen, einmal selber ein Hotel zu führen», erzählt er. Kürzlich hat er die Villa Pineta in Fusio, im Maggiatal, gekauft, die er nun sanft zu einem Kulturhotel umbauen will, in dem Konzerte und Lesungen stattfinden und wo fein getafelt und stilvoll getrunken werden kann – natürlich auch seine Weine. Ein Träumer, sagen Sie? Gewiss. Aber einer, der seine Träume lebt! Der eine Vision hat. Und unbeirrbar seinen Weg geht.

[www.christopheschenk.ch](http://www.christopheschenk.ch)

### **Christophe Schenk: grape vines steeped in music**

Christophe Schenk does not like putting himself forward. And like him, his wines need a bit of time before opening up. “I never thought I’d become a winegrower”, explains Schenk, Bernese by birth. Destiny has rules of its own. He found that out during his childhood. First there was his brother’s death. Then the family moved to Villeneuve where his father acquired

the Domaine du Crépon. Later, when he was 25 years old and starting the career of a pianist, came the tragic death of his parents. Christophe and his two sisters took over the estate and worked together for nine years after which, in 2006, he took full control of the estate. He rents out most of it, and on the remaining 1.8 ha he grows his vines organically. His wines are the way he likes them: refined elegant, low in alcohol content, and no frills. But there’s more

to this wine grower. It’s music! He also heads the association Contrepoint that organises classical music festivals. Now in his fifties and the father of two sons, he’s cultivating another passion: “I’ve always dreamed of managing a hotel”. He has recently acquired Villa Pineta in Fusio, in Val di Maggia, which he intends to transform into a cultural hotel.

[www.christopheschenk.ch](http://www.christopheschenk.ch)

## Christin Rütsche, die Rotweinadeptin im Weissweinland

Was verschlägt eine Thurgauerin, die in der Toskana Karriere gemacht hat – mit Rotwein, nota bene – ins Lavaux? Die sympathische, geerdete wirkende Önologin, 37 Jahre jung, lacht. «Ich habe Drogistin gelernt. In der Landdrogerie hatte es ein Gestell mit Wein, das hat mich fasziniert...» Um Französisch zu lernen und ihrem Traum vom Wein näher zu kommen, macht sie einen langen Stage bei Maurice Dentan, Winzer in Chardonne, Lehrer in Marcelin... und Besitzer des kleinen Guts, das sie seit 2018 pachtet. «Das Waadtland, das war damals die weite Welt für mich.»

Nach dem Studium in Changins arbeitet sie in Genf bei Sophie Dugerdil und Emilienne Hutin, dann bei Obrist in Vevey und schliesslich in Marlborough in Neuseeland, bevor sich ihr eine Riesenchance bietet: Von 2009 bis 2017 ist sie Kellermeisterin auf der Tenuta Vallocaia von Bindella, unweit von Montepulciano. «Eine phantastische Zeit, die ich nicht missen möchte!» Doch mit den Jahren lernt sie auch die Kehrseite von «bella Italia» kennen, hat Heimweh nach der Schweiz. Und Lust, sich selbständig zu machen. Auch wenn der Abschied von Italien schwer fällt...

*“Ich wurde sehr gut aufgenommen in Chardonne. Die Winzerkollegen sind äusserst hilfsbereit, schauen aber schon, was ich mache...”*

So landet sie in Chardonne, auf der Domaine Montimbert. «Ich fing im Februar hier an und begann sofort mit dem Rebenschneiden. Und wusste: ich bin angekommen!» 1,75 Hektar Reben am steilen Hang, mit grandiosem Blick auf den Lac Léman, ein behagliches Haus und ein kleiner, funktionaler Keller – das ist Christins neues Zuhause. «Ich wurde sehr gut aufgenommen in Chardonne. Die Winzerkollegen sind äusserst hilfsbereit, schauen aber schon, was ich mache...» Im Moment arbeitet sie nach IP-Regeln, «doch der Schritt zu Bio wäre nicht gross.»

Was sie aus Italien mitgebracht hat? «Herzlichkeit. Toleranz. Gastfreundschaft. Grosszügigkeit. Diesen Geist möchte ich

in die Flaschen bringen.» Tiefgründig und überraschend sollen sie sein, ihre Weine, schonend extrahiert, bekömmlich, reintönig und lebendig. «Es hat hier niemand auf mich gewartet, das ist mir klar», sagt sie mit entwaffnender Ehrlichkeit. Wer Christins Weine degustiert, ist da nicht mehr so sicher. Denn sie überzeugen, vom duftigen, fein ziselierten Chasselas über den vielschichtigen Pinot Gris bis hin zum pfeffrig-fruchtigen Gamay oder dem kraftvoll-elegantem Pinot. «In der Toskana haben wir sehr modern vinifiziert, hier muss ich meinen eigenen Weg finden.» Bis jetzt hat sie noch keinen Sangiovese gepflanzt, aber «vorstellen kann ich mir das schon...»

[www.montimbert.ch](http://www.montimbert.ch)



### **Christin Rütsche: impressions of Italian elegance**

What could have driven a 37-year-old oenologist from Thurgovia, who spent eight years in Tuscany, to settle in Chardonne? Christin Rütsche explains, laughingly: “I started off working in a drugstore and became fascinated with the wine section...” In order to learn French and become familiar with the world of winemaking, she completed a long internship at winegrower Maurice

Dentan’s small estate in Chardonne – which today she is renting. After finishing her studies at Changins, Christin worked in Geneva on Sophie Dugerdil and Emilienne Hutin’s estate, then at the Obrist wine merchant’s in Vevey, then in Marlborough in New Zealand until the day she was offered an incredible opportunity: she was taken on as cellar manager at Tenuta Vallocaia de Bindella, near Montepulciano. She stayed there from 2009 to 2017. After that, she landed

back in Chardonne, at the Domaine Montimbert, a vineyard of 1.75 ha facing the Lake of Geneva. She cultivates the vines according to integrated production techniques and points out that a switch to organic would not be difficult. She likes her wine to be profound, harmonious and elegant. She makes a finely crafted and airy Chasselas, a complex Pinot Gris, a peppery and fruity Gamay, and a powerful Pinot Noir. [www.montimbert.com](http://www.montimbert.com)



“Die Stickle geben natürlich mehr Arbeit, aber ich habe deutlich mehr Spass daran, kenne jeden einzelnen Stock... Ich behalte die Gobelets, weil ich sie liebe!”

## Pierre-André Jaunin, der rasende Winzer

Pierre-André Jaunin, schlaksiger Endfünfziger, hat zwei Seelen in seiner Brust: die des passionierten Biowinzers, dessen Herz für die traditionellen Gobelet-Stöcke schlägt. Und die des nie erwachsen gewordenen Autofreaks, der seine Freizeit am liebsten in der Garage verbringt, beim Basteln an seinen recycelten Rennautos, um danach bei waghalsigen Strassenrennen Kopf und Kragen zu riskieren. Doch zuerst führt uns Pierre-André in die Reben, nicht in die Garage. Die kommt als i-Tüpfelchen zum Schluss...

1,7 Hektar in Chexbres, Appellation Saint-Saphorin, bewirtschaftet er. Die Familie ist seit 1458 hier verwurzelt, noch viel tiefer also als die Rebstöcke, die wie anno dazumal mehrheitlich an Stickle erzogen werden und dicht an dicht wachsen, 10000 Stück pro Hektar. «Drähte engen die Reben ein», findet der freiheitsliebende Winzer. Seit er das Gut 2001 vom Vater

übernommen hat, bewirtschaftet er es biologisch. «Es ist nicht einfach, hier Bio zu betreiben, anfangs wurde ich oft kritisiert. Doch diese Rebmonokultur ist eine ökologische Katastrophe.» Die Trauben am Rand der Parzellen liest er separat, da sie kontaminiert sein könnten von den Spritzmitteln der Kollegen, und verkauft den daraus gekelterten Wein offen. «Die Stickle geben natürlich mehr Arbeit, aber ich habe deutlich mehr Spass daran, kenne jeden einzelnen Stock... Ich behalte die Gobelets, weil ich sie liebe!»

Jaunin, der als Kellermeister 18 Jahre lang bei Luc Massy gearbeitet hat, bis er sich selbständig machen konnte, kultiviert zu vier Fünfteln Chasselas, in diversen Terroir-Versionen dekliniert, den Rest teilen sich Pinot Noir, Gamay, Merlot und ganz wenig Gamaret. Wein sollte kein Luxusprodukt sein, findet er, «er ist dazu gemacht, getrunken zu werden, zusammen mit Freun-

den...» Die Trauben werden auf der alten Vertikalpresse gepresst, meistens spontan vergoren und lange auf den Feinhefen ausgebaut. Die alte Presse wurde übrigens einst vom Mechaniker, der sie jährlich revidierte, als unrettbar defekt abgeschrieben. Teenager Pierre-André wartete, bis die Eltern ein paar Tage verreisten, um die Presse in ihre Bestandteile zu zerlegen und wieder zusammenzubauen. «Seither läuft sie tadellos...» Womit wir wieder beim angefressenen Tüftler wären, der genauso gerne unter einem seiner Rennautos liegt wie er seine Stickle-reben hätschelt. «Ich kenne nichts anderes: Wein und alte Rennautos!» Er strahlt übers ganze Gesicht, als er das sagt.

[www.pierreandrejaunin.com](http://www.pierreandrejaunin.com)



### **Pierre-André Jaunin:** the love of wine and racing cars

This fifty-year-old has two passions: traditional gobelet-shape vine pruning and racing cars. Pierre-André Jaunin's second passion enjoys his attention only once the vines have been tended to. He cultivates 1.7 hectares in Chexbres, the place of production is Saint-Saphorin, where his family roots date back to 1458. The closely-spaced vines (10'000/ha) are mostly pruned in

the traditional goblet shape. Ever since he took over his father's estate, after 18 years as cellar master at Luc Massy's winery, he has been growing his grapes organically. A true perfectionist, Pierre-André harvests the grapes at the edges of the parcels separately – as they may be contaminated by neighbours' treatment substances – and sells that production unbottled. Four-fifths of his estate is planted to different types of Chasselas, while the remaining fifth

comprises Pinot Noir, Gamay, Merlot, and a small quantity of Gamaret. The harvested grapes go through a large vertical press that is operated manually, are left to ferment spontaneously, and undergo a long process of lees-ageing. As a young man, Pierre André had disassembled the ancient wine press and then reassembled it piece by piece. "Ever since then, it has been in perfect working order!"

[www.pierreandrejaunin.com](http://www.pierreandrejaunin.com)

# Noémie Graff, Faber est suae quisque fortunae

Nein, eine Revolutionärin ist Noémie Graff nicht. Obwohl sie ein Faible für den vietnamesischen Revolutionär Ho Chi Minh einräumt, auf dessen Spuren sie gerne durch den Fernen Osten reist. Und natürlich im Sog der asiatischen Küche, die sie so sehr liebt.

Bei Noémie ist alles organisch gewachsen. Ihre Überzeugungen, ihre Arbeitsweise haben sich stetig entwickelt, in einem evolutionären, quasi historischen Prozess. Was nicht verwundert, denn Noémie ist Historikerin. Zwar weiss sie schon als kleines Mädchen haargenau, was sie werden will – Winzerin, natürlich! –, doch da sind noch andere Leidenschaften, die ausgelebt werden wollen. Die simple Lösung: Das eine tun und das andere nicht lassen.

So studiert Noémie zuerst das, was durchschnittlichen Gymnasiastinnen nie in den Sinn käme: alte Geschichte und Latein. «Ich habe es geliebt», lacht sie und man glaubt es ihr sofort, «das war wichtig für meine persönliche Entwicklung.» Danach arbeitet sie ein Jahr lang bei Raymond Paccot in Féchy, bevor sie sich in Changins zur Önologin ausbilden lässt. So, wie sie es geplant hat.

Längst ist Noémie Graff, die «intellektuelle Winzerin», wie die Medien sie gerne nennen, arriviert und anerkannt. Vor allem mit ihrem Gamay und ihrem Pinot noir hat sie schweizweit für Furore gesorgt. Künftig wird sie wohl auch mit der anspruchsvollen

Mondeuse sowie der Neuzüchtung Divico punkten. Und wie hat sie den Lockdown überstanden? «60% unserer Weine gehen in die Gastronomie, da hat uns die Schliessung der Restaurants und die Absage der regionalen Festivals wie Cully Jazz, Montreux Jazz und Paléo natürlich hart getroffen», erzählt sie, «aber meine grösste Sorge war im Frühling, ob unsere bewährten Rebleute zur Arbeit kommen können.»

Seit 2016 arbeitet Noémie biologisch. «Von IP zu Bio, das ist ein grosser Schritt, aber eine logische Entwicklung. Wir haben vorsichtig umgestellt, Parzelle um Parzelle. Ich wollte weder meinen Vater noch meine Mitarbeiter überfahren – mittlerweile sind sie überzeugt und mächtig stolz auf das Zertifikat.» Bei unserem Besuch verteilt Noémie gerade das Heu einer benachbarten Blumenwiese zwischen ihren Reben, «um die Biodiversität zu fördern.» Bei Neuanlagen will sie Hecken und einzelne Bäume pflanzen. Wäre Biodynamik eine Option? «Nein, ich stehe mit beiden Füßen auf der Erde und habe den Kopf nicht in den Sternen!» Doch wer weiss? Historische Prozesse lassen sich nicht immer präzise vorhersehen.  
[www.lesatyre.ch](http://www.lesatyre.ch)



**“Biodynamie? Nein, ich stehe mit beiden Füßen auf der Erde und habe den Kopf nicht in den Sternen. Doch wer weiss?”**

## **Noémie Graff: a sense of history**

Noémie's beliefs and her manner of working are based on a truly global vision. That is because she is also a historian. As a child, she already knew she wanted to become a winemaker, and at the same time nurtured other cravings she wanted to satisfy. So, she decided to undertake studies in Law, Ancient History and Latin at the University of Lausanne. After her studies, she

worked on Raymond Paccot's estate and then went on to train as an oenologist at Changins. All proceeded as planned. Her many talents have now long been recognized. Her Gamay and her Pinot Noir have created excitement throughout Switzerland. In the future she wants to try out Mondeuse and the new Divico variety. The Le Satyre estate has been engaged in certified organic production since 2016. “We moved ahead cautiously, parcel by parcel. I didn't want to

overwhelm my father and my employees! They are now fully confident and proud of our organic certification.” When we visited the vineyards, Noémie was busy laying down armfuls of hay among the vines “to stimulate biodiversity”. She also intends to plant hedgerows and even some trees on the new parcels.  
[www.lesatyre.ch](http://www.lesatyre.ch)

PUB

## Gilles Wannaz, der Insulaner

*“Wein ist so viel mehr als Alkohol. Er öffnet den Geist, verbindet die Menschen, vermittelt Lebensfreude. Was viele nie verstanden haben: Es ist die Rebe, die den Menschen domestiziert hat und nicht umgekehrt!”*



Wer Biodynamik-Pionier Gilles Wannaz besucht, betritt eine verzauberte Welt. Und begegnet dem Inbegriff des Waadtländer Querdenkers. Der eloquente Freigeist, die Brille auf der Stirn und Flipflops an den Füßen, führt uns durch sein Reich, zuerst in den verwunschenen Garten, wo Kräuter, Blumen und Wildpflanzen um die Gunst von Bienen und Schmetterlingen wetteifern, wo Gemüse gedeiht, Bäume Schatten spenden, Beeren wuchern. Ein Garten Eden, der unmerklich in den Rebberg übergeht. «Natur, Landschaft, Familie, das sind unsere Grundwerte, unsere Prägung», meint Gilles.

Ebenso zauberhaft ist das Innere der Tour de Cheneaux: Stahltanks, Holzfuder und dekorative alte Brenten werden von Kronleuchtern gekonnt in Szene gesetzt, ausgesuchte antike Gegenstände verwandeln Keller und Degustationsraum in die gute Stube, die riesige Küche lädt zum gemütlichen Plausch ein.

Gilles, studierter Psychologe, kredenzt uns – nein, kein Gläschen Chasselas, das kommt später – seinen Thé de Vigne, einen Aufguss aus Traubenknospen. «Wir leben hier, mit der Natur versöhnt, auf einer wunderbaren Insel. Alles ist vorhanden, man muss es nur sehen und nutzen.» Gastfreundschaft, Grosszügigkeit sind ein wichtiger Bestandteil dieses Gesamtkunstwerks. Gilles Wannaz hat sich nicht nur mit seinen Weinen einen Namen gemacht, sondern auch mit seiner einzigartigen Küche, komponiert aus biodynamischen Produkten, zubereitet mit Phantasie, Leidenschaft und Poesie. Die «Jeudis vins» und die privaten Anlässe auf seinem Gut sind legendär. Und ja, auch die Weine brauchen sich nicht zu verstecken. Gilles produziert aus 26 Sorten («ein richtiges Sorten-Alphabet!») eine Fülle origineller Tropfen, etwa den leichtfüssigen, beschwingten Gute-Laune-Wein Tourlourou, einen Chasselas, der wie ein Moscato d’Asti vinifiziert ist und die Leich-

tigkeit des Seins verkörpert. «Ich koche wie meine Mutter und mache den Wein meines Vaters...», meint Gilles schlicht. Ein sympathischer Selbstdarsteller, verspielt und ernsthaft zugleich. Die Biodynamik habe ihm zu einer anderen Sicht auf die Welt verholfen, erzählt er. Und auf den Wein. Denn Wein, so wie er ihn versteht, ist so viel mehr als Alkohol. Wein öffnet den Geist, verbindet die Menschen, vermittelt Lebensfreude. «Was viele nie verstanden haben: Es ist die Rebe, die den Menschen domestiziert hat und nicht umgekehrt...» Nur ungern verlassen wir die Insel. Es fühlt sich an wie die Vertreibung aus dem Paradies...

[www.wannaz.ch](http://www.wannaz.ch)

### **Gilles Wannaz: a taste of paradise**

Visiting the estate of the winemaker Gilles Wannaz, the pioneer of biodynamic farming, is like going into a magical universe. He takes us into his garden full of thriving flowers, wild plants, aromatic herbs, and vegetables and fruit. A garden of Eden that extends toward the vineyards. “Nature, landscapes, and family are our basic values, our foundations”, explains Gilles. The interior of the Tour de Cheneaux is just as enchanting.

The stainless-steel vats, wooden barrels and old wooden tubs form a scenic decor. Gilles has made himself a name with his wines, but also with his cuisine which is based on produce grown biodynamically and concocted with passion. With his 26 grape varieties, Gilles Wannaz produces a whole series of wines, such as Tourlourou, “a sizzling Chasselas”, made like a Moscato d’Asti, that embodies the very lightness of being. Biodynamic farming has given

him another view of the world. “Wine is far more than just alcohol. It opens the mind, connects people and inspires the joy of living. Many people still haven’t understood that it was wine that domesticated man and not the other way around!”

[www.wannaz.ch](http://www.wannaz.ch)