SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG
N°06 JUIN 2018

11 juin 2018

Natürlich neugierig

www.schweizerische-weinzeitung.ch

Au mois de Juin, c'est dans la revue "Schweizerische Weinzeitung" que nous avons le privilège de paraître dans un article dédié aux dernières découvertes en matière viticole.

Glasklare Vorstellungen, aussergewöhnliche Weine: Der Winzer und Önologe Yannick Passas prägt seit sieben Jahren den Betrieb La Maison du Moulin, zu dem 12 Hektaren Weinberge zwischen Morges und Nyon gehören.

Natürlich neugierig: La Maison du Moulin

In der Maison du Moulin keltert Yannick Passas Natural Wines mit einem Minimum an Eingriffen und minimaler Schwefelzugabe. Die Ergebnisse unterscheiden sich deutlich von Waadtländer Standardabfüllungen.

Der Winzer und Önologe Yannick Passas erzeugt zwar Natural Wines, eignet sich aber nicht als Dogmatiker. Wenn eine leichte Filtration ausnahmsweise notwendig erscheint, dann wird sie durchgeführt, und eine dezente Menge an Schwefeldioxid ist durchaus vorhanden in den Weinen des Franzosen – auch über die natürlichen Schwefelgehalte hinaus. Doch eines ist klar: Es wird nur im notwendigen Masse eingegriffen in die Prozesse. Also keine zugesetzten Hefen, kein Zucker zur Chaptalisierung. Stattdessen biodynamischer Weinbau und langer oder sehr langer Ausbau auf der Hefe. Von insgesamt 12 Hektaren erzeugt Passas eigenwillig straffen, würzigen Chasselas, der zwei Jahre im Fass ausgebaut wurde, aber keinen übertriebenen Holzton aufweist, oder einen Chardonnay mit salziger Länge. Und dann erst seine Rotweine: saftig, fein, selten alkoholreich, würzig, mit klarer, wenn auch manchmal etwas ungewohnter Frucht, die an gequetschte Beeren erinnert. Weil einige Spezialitäten nur in kleinsten Mengen auf den Markt gelangen, sollte man sich rechtzeitig anmelden und nachfragen, ob man in den Genuss einiger weniger Flaschen kommen kann. *wf*

2015 LES COCOTTES GRAND CRU
AOC La Côte
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Chasselas
24 Monate im Holzfass ausgebaut
Offene Frucht, Kräuter, Haselnuss, leicht unruhig, später auch leicht cremig, hefig, Hauch Melone. Würziger, recht straff gewirkter Wein, geradlinig, leicht salziger Nachhall, beachtliche Balance, noch völlig unfertig, Potenzial.
17/20 2020–2024

2014 ES CÔTES
AOC La Côte
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Chasselas
Fr. 30.–
Kräftiges, mineralisches, seidenes Bouquet, Mirabellen, Vanille, Minze, Mango. Samtener, dichter, eleganter Gaumen, kräftige Frucht, feine, reife Säure, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang.
17/20 trinken –2024

2014 CHASSELAS LES BRACHÈRES
AOC La Côte – Lavigny
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte

Verblüffender Chasselas-Cru: Les Cocottes, 24 Monate im Holzfass ausgebaut.

100 % Chasselas
Fr. 35.–
Mineralisches, duftiges, elegantes, fein laktisches Bouquet, Himbeergeist, Dörrbirnen, Frischkäse. Kräftiger, fruchtiger, süsser Gaumen, duftige Aromatik, feine Frucht, reife Säure, langer, frischer Abgang.
17/20 trinken –2022

2014 PINOT BLANC ALPHA
Vin de Pays Suisse
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
Feingliedriges, zartes Bouquet, Birnen, Aprikosen, Frischkäse. Leichter, fruchtiger Gaumen, zarte Frucht, leichte Säure, gute Aromatik, leichter Abgang.
16/20 trinken –2020

2014 CHARDONNAY ALPHA
Vin de Pays Suisse
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
Seidenes, feines, frisches, feinherbes Bouquet, Williamsbirnen, Kreide, Minzeblätter. Ausgewogener, mittelkräftiger Gaumen, feine Frucht, zarte Säure, gute Aromatik, feinherber Abgang.
17/20 trinken –2022

2015 ART GRAND CRU
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Chardonnay
24 Monate im Holzfass ausgebaut
Helle Frucht, duftig, merkliche Birnennoten, etwas Kräuter. Im Mund nussig-salziger Geschmackseindruck, merkliche Würze, Pekannüsse im Nachhall, überraschende Säure.
17/20 trinken –2026

2014 ART GRAND CRU
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Chardonnay
Samtenes, verschlossenes, elegantes Bouquet, Aprikosen, Birnen, geröstete Mandeln, fein Vanille. Samtener, fein opulenter Gaumen, kräftige Frucht, feine Säure, kräftige Aromatik, elegante Struktur, langer, voller Abgang mit süssen Rückaromen. Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2028

2016 VIOLETTE DES PRÉS
AOC La Côte
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Gamay
Ausbau im Tank
Fr. 27.–
Sehr offene, duftige Frucht, Beeren, Hauch dunkles Caramel. Im Mund enorm saftig mit überraschender Säure, nachhaltig, langlebig.
17/20 trinken –2026

2015 PRAIRIAL GRAND CRU
AOC La Côte
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Pinot noir
Dunkle Kirschen, Würznoten, leicht röstig. Straff, saftig, deutliche Würze, Substanz, aber etwas unzugänglich wirkend, schwierige Prognose.
16/20 2019–2023

2016 STARDUST
AOC La Côte
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
100 % Pinot noir
Ausbau im Tank
Fr. 30.–
Gequetschte Beeren, vor allem Blaubeeren, Kirsche ganz leicht cremig, Pfeffer und ein Hauch dunkle Schokolade. Straffer, würziger Wein, geradlinig, merkliche, aber feine Tannine, deutliche Säure, leicht mineralisch.
17/20 trinken –2025

2014 ROUGE ALPHA MEASTER RABBIT
Vin de Pays Suisse
La Maison du Moulin, Yannick Passas, Coinsins, La Côte
Cabernet franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
Würziges, süsses, kräftiges, vegetabiles Bouquet, Kirschen, Erdbeeren, Vanille, Kardamom, Cabernetwürze, Tabak, fein Leder. Mittelkräftiger, fein grüner, aromatischer Gaumen mit frischer Frucht, feinem Tannin, kräftiger Aromatik, langer, würziger, pfefferiger Abgang.
17/20 2019–2028

Erhältlich bei:

La Maison du Moulin
Chemin du Grand Pré 4
1267 Coinsins
Fon 079 473 75 87
www.lamaisondumoulin.ch

Millésime
Siegenthaler Frères
Dorfstrasse 69
5210 Windisch
Fon 056 560 50 25

Rue du Nord 4, 1800 Vevey
Fon 021 923 58 13
www.lemillesime.ch

Cave SA
Rue de Malagny 28
1196 Gland
Fon 022 354 20 20

Cours des Bastions
1205 Genf
Fon 022 354 20 20
www.cavesa.ch