

DIE DOMAINE DE LA PIERRE LATINE, ZU DER AUCH DER SEHR BERÜHMTE REBBERG CLOS DU CROSEX GRILLÉ GEHÖRT, IST EIN ÖNOLOGISCHES BIJOU DES CHABLAIS. SEIT 2017 IST SIE IM BESITZ DES PHILANTHROPEN ANDRÉ HOFFMANN. ZUSAMMEN MIT DEM EHEMALIGEN EIGENTÜMER PHILIPPE GEX KREIEREN SIE HIER FEINSTE WEINE, DIE VON DER GESCHICHTE DES SPEZIELLEN TERROIRS SPRECHEN.



DOMAINE DE LA  
PIERRE  
LATINE  
YVORNE



«Natürlich gibt es Arbeit,  
es gibt menschliche Intelligenz,  
aber das Terroir ist der Herr über alles.  
Es ist die Seele des Weins.»

**DOMAINE  
DE LA PIERRE  
LATINE**  
PHILIPPE  
GEX  
FÜR  
ANDRÉ  
HOFFMANN



Das Chablais und seine Gemeinden Aigle, Yvorne, Ollon, Bex und Villeneuve, ist einerseits geprägt durch seine steinigen Böden, andererseits durch den günstigen Einfluss des Föhns, da es sich zwischen dem Ende des Lac Léman und der Walliser Grenze befindet. Hier ist auch das Zuhause der Domaine de la Pierre Latine. Sie besteht aus acht Parzellen, die in der Waadtländer Appellation Yvorne liegen und von den Ausläufern der Waadtländer Alpen beschützt werden.

Mit ihren 160 Hektaren ist Yvorne die grösste Rebgemeinde im Waadtland. Die geschichtsträchtige Gemeinde wurde 1584 stark vom Bergsturz des Tour d'Aï geprägt, zumal dieser die Geologie der Rebberge komplett verändert und ein Patchwork von grosser mineralischer Komplexität kreiert hat. Jetzt besteht der stark kieshaltige Boden auch aus mehreren Millionen Jahren altem Aktivkalk der Trias-Sedimente, die damals zum Vorschein gekommen sind. Dieser Umstand in Kombination mit dem Klima hat zur Folge, dass die lokalen Weine generell lebhaft und kräftig sind und eine ganz eigenständige Sprache sprechen. Wie auch die der Domaine de La Pierre Latine und dem Rebberg Clos du Crosex Grillé – einem äusserst komplexen, strukturierten und fast einmaligen Chasselas. Sein Weinberg liegt unweit von Aigle, sieht aus wie ein kleines Amphitheater. Hier zelebrieren die zwei Weinpassionierten Philippe Gex und André Hoffmann ihre Weinpassion. Gemeinsam teilen sie die gleiche Philosophie zwischen kulturellem Erbe und Herausforderungen der Zukunft. Die Anbaumethoden der Weingüter basieren auf der integrierten Produktion (IP), wobei die Umstellung auf biologischen Weinbau bereits eingeleitet ist.

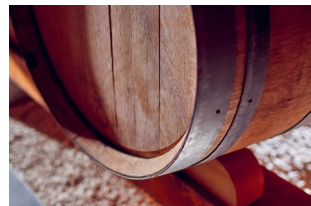
André Hoffmann und Philippe Gex sind zudem in der Schweiz Pioniere bei der Einführung der Drohnenbehandlung, die eine unglaubliche Präzision bei gleichzeitiger Beseitigung der Lärmbelastung bietet.

Von der Domaine de la Pierre Latine können elf Weine entdeckt werden und vom Rebberg Clos du Crosex Grillé gerade zwei. Jeder einzelne ist eine Entdeckung wert, zumal er die Güte dieses einmaligen Terroirs in sich trägt.



### Churchill's Erbe

Yvorne war schon immer ein wohlhabender Ort, vor allem weil die alte Römerstrasse, die Via Francigena, auf ihrem Weg von Rom nach Canterbury durch die Stadt führt. Viele römische Armeebeamte und Soldaten liessen sich in der Region nieder und führten den Weinanbau und die Weinherstellung in der Region ein. Zu gegebener Zeit trafen die Burgunder ein, gefolgt von den Herzögen von Savoyen, ihren Exzellenzen von Bern, dann Napoleon und schliesslich Winston Churchill. Tatsächlich besass eine von Churchills Vorfahren, Susan Churchill (Tochter des Herzogs von Marlborough), fast 100 Jahre lang den berühmten Rebberg Clos du Crosex Grillé in Aigle. 2002 wurde er von Philippe Gex übernommen und dann 2017 von André Hoffmann, wobei Gex nach wie vor für die Weine verantwortlich ist.



## 4 WEINE DER DOMAINE DE LA PIERRE LATINE VERKOSTET VON CHANDRA KURT

### L'YVORNE 2022 NATURE GRAND CRU AOC CHABLAIS

Dieser kräftige Chasselas duftet vielversprechend und lässt an einen holistischen Kräutergarten mit Noten von Lindenblüten, Kamille, Fenchelkraut und Salbei denken. Im Gaumen frisch, saftig und dennoch etwas ölig charmant. Noten von Quitten und reifen Äpfeln sind hier zentral. Hat eine angenehme Komplexität und fliesst dennoch sehr sehr süffig den Hals hinunter. Ein schönes Beispiel für einen klassischen Yvorne, zumal sich die Chasselas Weine aus dieser Region immer etwas voluminös präsentieren. Passt perfekt zum Apéro mit Häppchen, Geflügel, Fisch und Käsegerichte

Fr. 26.-

### SEMPER FIDELIS LE BLASON DE GAMAY 2018 YVORNE GRAND CRU AOC CHALAIS

Mittelschwer und geheimnisvoll mit Noten von schwarzen Kirschen, wilden Walderdbeeren und reifen Feigen. Die Tannine sind fein und seidig und umhüllen die reife Frucht dieses eleganten Gamay präzise. Man erkennt auch Noten von Herbstrosen und edlem Leder. Die Gamay Reben sind im Schnitt 20 Jahre alt und verleihen diesem sehr süffigen Roten eine schöne Würzigkeit im Finale. Leicht gekühlt serviert schmeckt er perfekt. Passt perfekt zum Apéro, kalte Platte, Fisch, Geflügel und Fondue

Fr. 30.-

### MYTHOLOGIE PINOTISSIMA 2018 YVORNE GRAND CRU AOC CHALAIS

Unbedingt aus grösseren Gläsern geniessen, zumal dieser elegante Pinot Noir Luft braucht, damit man seine volle Pracht erkennen kann. Er verführt mit balsamischem Duft und lässt dabei an Backpflaumen, Zedernholz und eingelegte Kirschen denken. Im Gaumen voller Schmelz und Finesse, sowie Noten von Gewürznelken, Zimt und Schokolade. Reifte über ein Jahr in der Barrique und ist das Resultat der besten Pinot Noir Trauben. Eine Hommage an die Güte des Pinot Noir, für die man sich etwas Musse und Zeit nehmen sollte. Passt perfekt zu Filet, Wildvorspeisen, Geflügel, Risotto mit Pilzen

Fr. 45.-

### MYTHOLOGIE MERLOTISSIMA 2017 YVORNE GRAND CRU AOC CHALAIS

Charmant vom ersten bis zum letzten Schluck mit Noten von wilden Erdbeeren, Holunder und Himbeerkonzentrat. Dieser geschmeidige Merlot reifte über ein Jahr in der Barrique und fliesst verführerisch und filigran den Hals hinunter. Er ist herrlich reif und ausgewogen und verlangt nach einem kräftigen Gericht. Im Finale Noten von edler Schokolade, Cassis und etwas Holunder. Ein schönes Beispiel dafür, dass sich die Merlot-Traube im Waadtland sehr wohl fühlt. Passt perfekt zu Entrecôte, Eintopf, Ossobuco und Wild

Fr. 50.-