



November 2025: Sarah Besse auf Besuch in Zürich. August 2025: Besuch bei Gérald Besse (rechts).

Herrlich: Chasselas und Raclette.



**Domaine Gérald Besse, Les Bans (weiss, trocken, Schweiz) 2024 Fr. 16.–**  
**Biologischer Anbau, 100% Chasselas (statt Fr. 17.80)**

Freudig werden wir diesen August von Gérald Besse empfangen. Der rüstige 69jährige vertritt heute seine Tochter Sarah, die seit 2013 im Betrieb ist. Er sagt: «1979 habe ich bei null angefangen, aktuell besitzen wir **14 Hektar allerbeste Lagen**. Dies war nur möglich, weil ich stets alle erwirtschafteten Mittel wieder investierte.» Wir verkosten das gesamte Sortiment und sind **begeistert von der durchwegs hohen Qualität**. Von den verschiedenen Chasselas gefällt uns regelmässig die Lage Les Bans am besten. So

auch heuer; sie **übertrifft zu unserer grossen Überraschung sogar den 2023er** und besticht durch ihren offen, glasklaren, frischen und überaus finesenreichen Charakter – die **perfekte Begleitung zu Raclette und Fondue**, aber auch leichten Fischgerichten. Dass die Chasselas von Besse zudem hervorragend reifen, beweist ein von Gérald geöffneter 2015er Les Bans, der zu den denkwürdigsten Chasselas zählt, die ich seit langem verkostet habe!



**Reserve, Premier Grand Cru Dézaley Clos des Abbayes 2024 70 cl Fr. 29.–**  
**Spezialcuvée Ville de Lausanne, 100% Chasselas (statt Fr. 32.–)**

Auf dem Weg nach Yverne machen wir einen Boxenstopp bei Doris Sommer und Luc Dubouloz, den beiden Verantwortlichen der Weindomänen der Stadt Lausanne, und besuchen den eindrücklichen, nur 4,6 Hektar grossen Clos des Abbayes, der seit dem Jahr 1536 im Besitz der Stadt steht. Wir degustieren verschiedene Jahrgänge. **Begeistert bin ich vom Reserve Clos des Abbayes, der mit dem Jahrgang 2024 erstmals gekeltert wurde**. Von einer speziel-

len Parzelle stammend und als Premier Grand Cru klassiert, hebt er sich massiv vom normalen Clos des Abbayes ab; erzeugt wurden **lediglich rund 2000 Flaschen**. Der 2024er, der sich bereits sehr zugänglich präsentiert, besitzt alles, was man sich von einem Chasselas wünscht: Er ist elegant, frisch, mineralisch und dennoch abgerundet und nachhaltig. **Ein brillantes Beispiel für diese Traubensorte!** Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2032.



November 2025 (von rechts): Doris Sommer und Luc Dubouloz.



Blick auf den spektakulären Clos des Abbayes am Genfersee.