



Blick auf Yvorne.



November 2025: Besuch bei André Hoffmann (links).

Yvorne Grand Cru, Domaine Pierre Latine (weiss) 2025
Hoffmann-Gex, Chasselas, Spezialfüllung Schwander, 12% Alkohol

Fr. 19.80



Philippe Gex ist eine bekannte Persönlichkeit im Waadtland. Er war 15 Jahre lang Gemeindepräsident von Yvorne und überdies Gouverneur des <Guillon>, der mit rund 4000 Mitgliedern grössten Schweizer Weinbruderschaft. In diesem Amt nahm er Luc Hoffmann, den Enkel des Roche-Gründers, als Mitglied auf. Dadurch kam er mit dessen Sohn André in Kontakt, der seit 2017 Miteigentümer von Pierre Latine ist. Der Vollblut-Winzer Philippe schwärmt: «André ist ein Weinfan durch und durch. Gerade eben haben wir den grosszügigen, ehemaligen Keller der Familie Badoux gekauft, der es uns ermöglichen wird, noch besser zu arbeiten.» Bei unserem Besuch vor Ort lernen wir André Hoffmann persönlich kennen, der uns

nicht nur durch seine Fachkenntnis und Liebe zum Wein beeindruckt. So serviert uns André auch einen herausragenden Burgunder aus Vosne-Romanée – von seinem eigenen Rebberg! Philippe Gex sagt zum **Yvorne 2025**: «Für den Chasselas war es ein **herorragendes Jahr**; im Gegensatz zu den roten Sorten konnte noch vor den herbstlichen Regenfällen gelesen werden. Wir ernteten kerngesunde Trauben mit einer optimalen Balance und einem Alkoholgehalt von lediglich 12 Prozent.» Uns begeistert sein 2025er rundum: elegant, mit herrlicher Finesse und einer beeindruckenden Mineralität. Er schmeckt bereits wunderbar, ist jedoch problemlos bis 2030 haltbar.

Chenonceaux, Joseph Mellot (weiss, trocken) 2024
Sauvignon Blanc, AOC Touraine-Chenonceaux, Loire

Fr. 17.90
(statt Fr. 20.—)



Gemeinsam mit Catherine Corbeau-Mellot besuchen wir ihren alten Freund Thierry Michaud, der für den aussergewöhnlichen Chenonceaux verantwortlich zeichnet, nun aber in Pension geht. Er gilt als einer der Pioniere dieser kleinen Appellation, die lediglich rund 250 Hektar Anbaufläche umfasst. Thierry war langjähriger Partner der Familie Mellot und verkaufte seinen eigenen Betrieb 2025 an Catherine. Unser Chenonceaux, von dem wir nun den dritten Jahrgang anbieten, stammt von besten feuer-

steinhaltigen Böden – dem legendären <Silex> – und **nimmt es problemlos mit manchem Sancerre oder Pouilly Fumé auf**. Der 2024er erbrachte wegen Frühjahresfrösten zwar nur eine kleine, dafür aber qualitativ sehr hochwertige Ernte. Er zeigt eine angenehm kühle, feine Sauvignon-Blanc-Aromatik, dazu Frische, Mineralität und einen glasklaren Geschmack. Ein **vorzüglicher Loire-Wein**, hervorragend beispielsweise zu Fischgerichten. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2030.



Winzer
Thierry Michaud.

