



Maria von Burgund flüchtete vor der Pest 1420 nach Saint-Prex und gebar dort eine Tochter.



Das Stadttor von Saint-Prex mit Glocken- und Uhrturm stammt aus dem 18. Jahrhundert.



Die Weine müssen mindestens 16 Monate ausgebaut werden.

# RETTER EINES EDLEN ERBES

Nur durch Zufall wurden sie nicht zerstört – die 600-jährigen Pinot-noir-Rebstöcke der Gräfin Maria von Burgund in Saint-Prex. Heute hauchen ihnen Waadtländer Winzer unter dem historischen Namen Servagnin neues Leben ein.

— Text Paul Imhof Fotos Reto Albertalli

Den Eidgenossen fiel nach den Schlachten bei Grandson und Murten eine der grössten und kostbarsten Kriegsbeuten der Weltgeschichte in die Hände. Generationen von Kindern lernten in Deutschschweizer Schulen den Spruch über den Triumph der Eidgenossen und Karls unseliges Ende auswendig: «Bei Grandson das Gut, bei Murten den Mut, bei Nancy das Blut».

Was ist vom Reichtum geblieben, der in den drei Schlachten in den Jahren 1476

und 1477 erbeutet wurde? Tapisserien, Objekte, Museumsstücke. Spitzenpreziosen wie der goldene, mit Edelsteinen umkränzte, einer Tiara ähnliche Hut des überspannten Herzogs wurden rasch verhökert. Die Stadt Basel habe mit dem Verkauf des Huts ihre Schulden beglichen, schreibt Bart Van Loo in seinem Buch «Burgund. Das verschwundene Reich» (2020), «danach verschwand eine der berühmtesten Kopfbedeckungen des Spätmittelalters im Rauschen der Zeit».

Etwas Burgundisches, das nie verblieben ist, sondern unauffällig und im Schatten all des Prunks und der Erinnerung daran weiterexistierte, ist kein totes Ding, sondern etwas Lebendiges, eine Rebe. Keine Beute – ein Geschenk.

## Ideenreiche Winzer

Im Degustationsraum des Weinguts Henri Cruchon in Echichens ob Morges sitzen neben Hausherr Raoul Cruchon drei weitere Winzer am ovalen Tisch, Laurent →



Die Servagnin-  
Rebe erlebt  
in der Genfersee-  
region eine  
Renaissance.

Das imposante Schloss von Vuflens ist umgeben von Reben und bietet eine tolle Aussicht auf den Genfersee.

### TYPISCH PINOT, ABER WILDER

Das erste Glas, Domaine Aguet, legt die Linie fest: typischer Duft nach Pinot noir, auch die helle Farbe passt, eher leicht im Gaumen, aber durchaus tiefgründig. Das zweite Glas, Domaine Perey, schmeckt ähnlich wie das erste, ist aber dunkler, voller und kräftiger. Domaine le Moulin dann tritt mineralischer auf als Domaine Perey, Bolle schmeckt wuchtig, dicht und bereits sehr reif. Domaine Cauderay wieder etwas weniger schwer, dafür kantiger und mineralischer. Domaine Ville de Morges fällt durch kraftvolle Tannine auf, die den Fruchtanteil etwas überdecken – doch der Jahrgang ist noch nicht ausgereift. Ganz anders als Ville de Morges die Cave du Signal mit straffen, herben und wilden Noten. Die Cave du Bon daneben wieder gezähmt, eher dem ersten Glas ähnlich. Ausbalanciert mit schöner Frucht, kräftigen Tanninen und angenehmer Frische dann der Servagnin Henri Cruchon, der im Mémoire des Vins Suisses diese Rebsorte vertritt.

Bally von der Domaine Les Trois Terres in Morges, Jean-François Crausaz von der Cave Bolle in Vuflens-le-Château und Michel Perey von der Domaine de la Balle in Vuflens-le-Château. Die vier Herren repräsentieren die Kommission zur Überwachung des Reglements eines einmaligen Gemeinschaftsprojekts: die Renaissance ebendieser Rebe, die im Jahr 1420 aus dem Burgund an den Genfersee gebracht wurde. Raoul Cruchon, der sich seit gut 30 Jahren mit dieser Rebe beschäftigt, hält fest: «Bis zum eher unwahrscheinlichen

historischen Gegenbeweis handelt es sich dabei um die älteste Kultur des Pinot noir in der Schweiz.» Pinot noir, in der Deutschschweiz auch Blauburgunder genannt, ist die klassische Rebe des Burgunds und eine der besten überhaupt. Es gibt sie schon seit Jahrhunderten in verschiedenen Varietäten und Klonen, die unterschiedliche Bezeichnungen von Namen bis Nummern tragen. Genetisch unterscheiden sie sich nicht, aber in gewissen Ausformungen wie Farbe und Geschmack.

#### Burgunder am Genfersee

Vor 600 Jahren hiess die Rebe nicht Pinot noir, sondern Pinot vermeil (hochroter Pinot) im Burgund und Servagnin am Genfersee. «Sauvagnin, Salvagnin, Servignier, Servagnin sind Bezeichnungen, die wir in den Archiven gefunden haben», so Cruchon. Heute heisst die Sorte Servagnin, weil der Kanton Waadt in den 1950er-Jahren «Salvagnin» als Oberbegriff für sämtliche Waadtländer Rotweine bestimmt hatte – egal welche Sorte, egal welches Cru oder welche Assemblage. Allein schon dieser seltsame Entscheid zeigt, welche

«Wertschätzung» Rotwein im Gegensatz zu Weisswein damals genoss. Noch heute sind viele Deutschschweizer der Meinung, Salvagnin sei eine Art Waadtländer Dôle mit mehr Gamay als Pinot noir.

Nicht einmal Chasselas, nach neusten Erkenntnissen eine einheimische Sorte vom Genfersee, behauptet sich seit 600 Jahren im Waadtländer Boden. Servagnin scheint jedoch krisenfest zu sein. Die Absage oder Verschiebung der Feierlichkeiten zu seinem Jubiläum 2020 wirkt im Vergleich zu den Umständen seiner Verwurzelung am Genfersee harmlos, denn damals war nicht Corona die Bedrohung, sondern die Pest. Der Furcht vor dieser apokalyptischen Plage des Mittelalters haben die Waadtländer ihren eigenen Pinot noir zu verdanken.

Der Burgunderherzog Philipp der Kühne war mit Margarete von Flandern verheiratet, die 1380 Maria gebar, ihr siebtes Kind. Mit 21 wurde die Tochter mit Amadeus VIII. verheiratet, Graf von Savoyen. Fortan residierte Maria in Chambéry, Savoyens Hauptstadt, südlich von Annecy gelegen.

V.l.: Raoul Cruchon von der Domaine Henri Cruchon, Michel Perey von der Domaine de la Balle und der Domaine des Abbesses in Vufflens-le-Château, Jean-François Crausaz von der Maison Bolle sowie Laurent Bally von der Domaine de Valmont Les Trois Terres.



Eine Flasche Servagnin von der Domaine Aguet in Féchy.

Damals befand sich der grösste Teil der Waadt im Besitz Savoyens – ausgenommen ein paar Fetzen Fläche in Händen des Grafen von Chalon sowie Lausanne, der Bischofssitz, zu dem auch die wertvollen Reblagen des Lavaux gehörten. Amadeus VIII. und Maria von Burgund waren offenbar fromme Leute, die einen guten Kontakt zum Lausanner Bischof Guillaume IV. de Challant unterhielten. Als Maria 1420, schwanger mit dem neunten Kind, einen sicheren Platz vor der grassierenden Pest suchte, reiste sie ans gegenüberliegende Ufer des Genfersees, nach Saint-Prex bei Morges. Maria kam in Sorge, denn von ihren acht Kindern hatte sie bereits fünf verloren und fühlte sich umso glücklicher, nachdem sie Tochter Marguerite ohne Probleme zur Welt gebracht hatte – das mittelalterliche Städtchen sieht heute noch so aus, als würde Frau Gräfin um die nächste Ecke schreiten.

Als Dank für die wohlwollende Aufnahme und den entspannten Aufenthalt in Saint-Prex schenkte sie den Menschen dort Reben von ihrer Liebessorte Servagnin, dem Wein, den sie sich fassweise



Laurent Bally verkostet bei Raoul Cruchon Weine des Jahrgangs 2018.

aus der Heimat schicken liess. Zwei Jahre nach Marguerites Geburt starb Maria. Amadeus stieg in der Folge dank Eroberungen zum Herzog auf und wurde 1439 am Konzil in Basel zum Papst gewählt. Er nannte sich Felix V., trat 1449 zurück, liess sich im Schloss Ripaille in Thonons-les-Bains, gegenüber Saint-Prex, nieder.

#### Legendäre Streitigkeiten

Abseits aller weltlichen und geistlichen Querelen gedieh in den Reblagen von

*«Klar ist jedenfalls, dass der Servagnin eine gewisse Bekanntheit genoss.»*

Raoul Cruchon, Winzer

Saint-Prex und Umgebung der Wein aus dem Burgund, der Servagnin. Wie sich die Rebe ausbreitete, auf welche Resonanz sie stiess, lässt sich nicht sagen, weil in alten Dokumenten Farbe und Sorte von Weinen selten genannt werden – abgesehen von legendären Streitigkeiten wie etwa der Debatte über Claret im Bordeaux-Gebiet oder über «Gamez» (Gamay) im Burgund, den Marias Vater Philipp der Kühne 1395 zugunsten des Pinot vermeil, des hochroten Pinot, verbieten liess. Der Gamay hielt sich im Beaujolais südlich des Burgunds und am Genfersee, besonders in der Waadt. «Klar ist jedenfalls, dass der Servagnin eine gewisse Bekanntheit genoss und die Qualität seines Safts geschätzt war», erzählt Raoul Cruchon. Dies könne man in Texten von 1541 und 1798 nachlesen.

Die Ankunft und Verbreitung der Reblaus, die 1875 von Frankreich her über Genf die Westschweiz erreichte, zerstörte

→

## Pierre-Alain Tardy hörte 1963 erstmals von einem «*Salvagnin de Saint-Prex*».

zuerst massenhaft Rebflächen und bewirkte in der Folge nachhaltige Veränderungen, weil für die Wiederbepflanzungen gefragtere oder passendere Sorten ausgewählt und dann auf amerikanische Unterlagen (gekappte Rebstöcke) gepfropft wurden. Damit vereitelte man die Rückkehr des amerikanischen Schädling, gegen den die dortigen Reben Resistenz entwickelt hatten.

### Masse statt Klasse

«Wieder mit Servagnin wurden nur die besten Terroirs neu bestockt», sagt Cruchon. Viele Rebbauern setzten lieber auf Chasselas, die weisse Haussorte der Waadtländer, oder auf die weniger kapriziöse Gamay. Nach dem Zweiten Weltkrieg wollten die Rebbauern mit Masse möglichst Geld verdienen und schauten, dass die Stöcke schwer behangen waren und die Trauben dicke, pralle Beeren trugen. Servagnin verlor sich langsam in Zeit

und Vergessen. Bis 1963 ein junger Winzer aus Saint-Prex sein Augenmerk auf die alte Sorte richtete.

Pierre-Alain Tardy hörte erstmals in der Landwirtschaftsschule Marcelin von einem «*Salvagnin de Saint-Prex*», einer roten Rebe. «Im Städtchen sprach man wenig darüber, und mir war sie nicht bekannt», berichtet Tardy. Fünf Jahre später wurde er über Umwege fündig: Ein Deutschschweizer Polier hatte 1949 den Auftrag erhalten, Reblagen abzutragen, um den Kiesabbau zu ermöglichen. Kaum habe der Polier den Trax angeworfen, habe ihm ein alter Weinbauer gesagt: «Schade, ihr reisst die letzten Servagnin-Reben aus.» Der Polier sicherte sich darauf ein paar Rebstöcke, die er zu Hause neben

dem Hühnerstall einpflanzte. Tardy weiter: «Mit seinem Einverständnis schnitt ich im Winter Zweige von den Stöcken und liess sie pfpfen. Sie waren mickrig und schwierig. Nach einem Jahr hatte ich vom ganzen Bündel 18 neue Reben.»

1979 konnte Tardy immerhin 4 Aren mit Servagnin bepflanzen. Drei Jahre später wuchsen die ersten Trauben. «Das ergab zwei gläserne Most-Bonbonnes à 25 Liter Wein.» Die Reben gediehen weiter, und zu Beginn der 1990er-Jahre nahm Tardy Kontakt zur Familie Cruchon auf, um den Stab weiterzuleiten. Nun entwickelte sich Dynamik, ein Winzer nach dem andern stieg ins Projekt ein, dem Servagnin zu der Resonanz zu verhelfen, die das Geschenk der Maria von Burgund verdiente. 2020, anlässlich des 600-Jahr-Jubiläums, bauen 21 Domaines Servagnin an auf einer Fläche von knapp 8 Hektaren, etwas mehr als die Hälfte mittlerweile in Ertrag.

ANZEIGE



Rebel Communication

Foto: Omar Havana

*Ich bin das Zelt,  
das Erdbebenopfern  
Obdach gibt.*

*Ich bin die Ärztin,  
die Patienten  
neuen Mut gibt.*

*Ich bin die Stütze,  
die das Gehen  
wieder ermöglicht.*

*Ich bin dein Testament.*

Ihr Testament kann Leben retten. Informieren Sie sich jetzt in unserem kostenlosen Ratgeber zum Thema Erbschaften und Legate.



SCF09/2020

Ja, ich bestelle einen Testamentratgeber.

\_\_\_\_\_  
Vorname

\_\_\_\_\_  
Name

\_\_\_\_\_  
Strasse

\_\_\_\_\_  
PLZ

\_\_\_\_\_  
Ort

**Bitte einsenden an:  
Ärzte ohne Grenzen Schweiz  
Kanzleistrasse 126  
8004 Zürich**

[www.msf.ch/testament](http://www.msf.ch/testament)

Das mittelalterliche Dorf Saint-Prex lädt zum Flanieren und Degustieren ein.



Pierre-Alain Tardy, Retter der Servagnin-Rebe, neben einem Fresko von Amadeus VIII. (1383–1451), hier als Papst Felix V.



Heute bauen über 20 Winzer in der Waadt Servagnin an.

Der langen Rede über Herkunft und Verbreitung des Servagnin ganzer Sinn: Jetzt werden im Degustationsraum Flaschen geöffnet, um den Servagnin zu verkosten. Die Weine des Jahrgangs 2018 von neun verschiedenen Weingütern zeigen ein überraschendes und vielversprechendes Bild, das die ganze Bandbreite der Rebsorte offenbart (siehe Box Seite 38). Jeder Winzer, jede Winzerin dürfe die eigene Hand wirken lassen, versichern die Winzer am Tisch. Aber nur im Rahmen eines Pflichtenhefts, das die Commission Servagnin diskutiert, niedergeschrieben und 1998 unterzeichnet hat.

Schwerpunkte sind die Mengenbeschränkung von höchstens 50 Hektolitern Wein pro Hektare; weiter müssen die Weine 16 Monate lang ausgebaut werden, davon mindestens 9 Monate im Holzfass, dem Barrique, von 225 bis 600 Litern Volumen. «Wir haben zusammen mit dem Barrique zu arbeiten gelernt», erzählt Jean-François Crausaz. «Für viele Winzer war der Servagnin ihr erster Barriquewein», ergänzt Michel Perey. Weiter liess man eine identische Etikette für alle kre-

ieren mit dem Zusatz des entsprechenden Produzenten und erwirkte Markenschutz. In einem Gespräch für den «Tages-Anzeiger» im Juni 2004 sagte Raoul Cruchon: «Ich beschäftige mich seit zwanzig Jahren mit dem Pinot noir. Das ist eine unmögliche Rebsorte, kompliziert und kapriziös, der geringste Fehler wirkt sich aus.» Er zerbrach sich den Kopf, wie er dieser grossartigen Rebsorte auf seinen Terroirs zur angestrebten Entfaltung verhelfen konnte, und kam zum Schluss, dass er «entweder etwas ändern oder aufhören» müsse.

Sollte sich der Servagnin in den Terroirs der Appellation Morges vielleicht besser entwickeln als klassischer Pinot noir? Oder lassen sich beide Varietäten nebeneinander und miteinander bewirtschaften? Nach Jahren intensiver Arbeit und komplexen Gesprächen lässt sich feststellen, dass Servagnin der eher verkanteten Appellation Morges zu einem markan-

ten önologischen Identitätsschub verholfen hat. Tatsächlich hebt sich Marias Lieblingsrebe vom klassischen Pinot noir durch die Verschiedenheit der Terroirs und einen Schuss ins Wilde ab. Cruchon braucht sich den Kopf nicht mehr zu zerbrechen.

Die Geschichte des Servagnin erinnert an eine vergleichbare am andern Ende der Weinschweiz, in der Bündner Herrschaft. Dort erlebt derzeit die älteste Sorte, der weisse Completer, lange missachtet und mit Misstrauen behaftet, ein viel gepriesenes Comeback. Zwar ohne Prinzessin, aber immerhin standen 1321 die Mönche von Pfäfers Pate. ■

#### BESUCHEN, DEGUSTIEREN, KAUFEN

Die Weinproduzenten der Appellation Morges sind unter der Vereinigung Vins de Morges mit Kontaktangaben zu finden; separat aufgeführt sind die Servagnin-Winzer. [vinsdemorges.ch](http://vinsdemorges.ch)