

# Mont Pèlerin

Anforderung



**3h** **Wanderkarte/n 1:50'000 262T**  
**Gesamtaufstieg 358m**

**Länge 10.1km**  
**Gesamtabstieg 474m**



Der Name des Hügels nördlich von Vevey sollte kein schlechtes Omen sein für das Wetter an meinem Wandertag. Allerdings heisst der Umhang, der uns vor Regen schützt auch Pèlerine! Was ein einzelner Buchstabe ausmachen kann! Pèlerin heisst auf deutsch Pilger, demzufolge müsste dieser Weg wohl ein alter Pilgerweg sein. Allerdings liessen diese sich nicht mit der Seilbahn vom Genfersee nach Chardonne herauf fahren. Vielleicht kamen sie dafür auch nicht nüchtern oben an!

Ich verlasse also die Bahn bei der Bergstation und folge den gelben Wegweisern aufwärts Richtung

Kapelle und Wald. Schon von hier geniesse ich eine prächtige Aussicht auf das Häusermeer unter mir und hinaus auf den See. Natürlich faszinieren mich die noch weiter südlich gelegenen Gipfel der Savoyer-Alpen.

Nach einem kurzen stotzigen Wegstück wird's angenehmer und trotzdem gewinne ich merklich an Höhe, bis ich schliesslich den höchsten Punkt mit dem grossen Sendemasten erreicht habe. Den kurzen Abstecher zum Turm würde ich jedem empfehlen. Es war wohl noch nie einfacher auf einen Turm zu gelangen: Es gibt einen Lift hinauf in schwindelnde Höhen und oben einen einmaligen Ausblick. Die installierten Panoramatafeln sagen Ihnen, was Sie sehen!

Zurück auf dem Weg ziehe ich weiter und überwinde beim Abstieg vom Hügel ein etwas morastiges und glitschiges Wegstück ohne Probleme. Nach einer weit ausholenden Schleife trete ich aus dem Wald und sehe bereits die nächste Herausforderung, den Mont Chesau. Dort finde ich dann gleich zwei Wirtshäuser - ich habe auch langsam Hunger.

Gut gestärkt mache ich mich auf das letzte Teilstück der Wanderung, das sich jedoch noch ordentlich zieht. Dörfer mit dem Namen Granges gibt es Dutzende (keine Übertreibung!), weshalb sich dieses mit dem Nachwort Veveyse auszeichnet. Ich streife nur die Aussenbezirke mit den vielen Einfamilienhäusern und strebe dann der Bahnlinie zu. Diese führt mich nun sicher über die Biorde zur Station von Palézieux-Gare.

## Chardonnay

Die weisse Weinsorte mit dem hohen Qualitätsanspruch ist verwandt mit den Burgundertrauben. Sie ist, wie 1998 durch eine DNA-Analyse festgestellt werden konnte, das Ergebnis einer natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais-Blanc.

Die weltweite Anbaufläche dieser Rebe wird auf 175'000 Hektar geschätzt, was sie im Vergleich mit anderen Sorten auf den 8. Rang hebt. Sie stellt keine besonderen Ansprüche an das Klima, durch die Kreuzung hat sie sich von den typischen Burgunder-Ansprüchen gelöst. Dank ihrem frühen Austrieb macht sie aber anfällig für die gefürchteten Frühjahrsfröste.

Der Chardonnay gilt unter den Weinen als sehr körperreich, auch wenn sein Aroma nicht so sortentypisch ist, wie das des Rieslings oder des Traminers. Dafür schwankt er deutlich zwischen den Anbaugebieten, die er deutlich zum Ausdruck bringen kann. Sein Alkoholgehalt liegt häufig bei hohen 13%, weshalb er durch den Ausbau im Eichenfass spürbar gewinnt.

Die bekanntesten Chardonnay-Weine findet man auf den kalkhaltigen Böden Meursault, Corton oder Puligny-Montrachet, aber auch im Chablis oder an der Lavaux, also bei Chardonne. Ursprünglich stammt er jedoch aus dem Bourgogne, wo auch eine kleine Gemeinde den Namen Chardonnay trägt. Wegen seiner bescheidenen Anforderungen an Boden und Klima hat er sich in



# Mont Pèlerin

den letzten Jahren weltweit sehr stark verbreitet. Der weiter oben erwähnte DNA-Untersuch hat zur überraschenden Erkenntnis geführt, dass viele weitere Rebsorten auf die gleichen beiden Stammsorten zurück gehen: Aligoté, Gamay, Beaunoir, Peurion und weitere. Der Gouais-Blanc dürfte von den Römern durch das Rhônetal nach Mitteleuropa gebracht worden sein. Hier muss sie sich ganz von selber mit einer der Pinottraube gekreuzt haben.

Gegen Mehltau, echt oder falsch, ist die neue Sorte wenig anfällig. Grauschimmelfäule hingegen kommt relativ häufig vor bei nasskaltem Wetter. Ansonsten ist der Chardonnay recht robust. Nicht zuletzt deshalb wurden in den letzten Jahrzehnten viele Klone selektiert und anerkannt. Besonders auffällig ist, dass etliche dieser Klone zur Herstellung von Schaumweinen verwendet wird, da das Aroma des Weinmostes nicht besonders charakteristisch ist.

