



Die Schweizer Ausnahmewinzerin

So viele Schweizer Weine wie jetzt hat Parker-Degustator Stephan Reinhardt noch nie verkostet. Und eine schwingt ganz obenauf: Marie-Thérèse Chappaz. Wir haben die Ausnahmewinzerin besucht. Und nehmen das Wallis unter die Lupe.

18.03.2020, Alain Kunz

Und hier also sollen die besten Weine des grössten Schweizer Weinbaukantons entstehen? Vielleicht gar der Schweiz? Ein unscheinbares Einfamilienhaus, so scheint es, hoch über Fully VS. Gut, es stehen ein paar alte Fässer rum. Daneben wartet die Pergola auf wärmere Temperaturen. Und den Eingang bewacht ein putziges Kupfermännchen.

Es ist ein Sammelsurium an Räumen und überall verteilten Gerätschaften, welche das Haus und den angrenzenden Keller dominieren.

Typisch Chappaz eben, diese ebenso charmant wie immer etwas zerstreut wirkende geniale Winzerin. Ihre Mailbox liess sie mal derart überquellen, dass nichts mehr ging. Erst als ihr eine Freundin beim Aufräumen des digitalen Schrotts half, war sie wieder per Mail erreichbar. Sie hat eben enorm viel um die Ohren, weil sie sich für viele, viele Dinge einsetzt. Die für den Vertrieb ihrer Produkte in der Deutschschweiz verantwortliche Weinhandlung Küferweg nennt sie «Saftwurzel».

«Weine aus Bio-Anbau haben mehr Energie!»

Nun, viel Saft hatte sie in der Tat, als sie vor dreissig Jahren mit dem Weinbau begann. Und querdenken konnte sie auch, wie ihr Grossonkel Maurice Troillet als Walliser Staatsrat und ihr Onkel Maurice Chappaz als Schriftsteller.

Die heisse Liebe der immer zuvorkommenden Walliserin gilt dem Süsswein. Kein Wunder, war sie 1996 treibende Kraft hinter der Gründung von Grain Noble ConfidenCiel. Eine Vereinigung, die mittels Charta festlegt, aus welchen Rebsorten die besten Walliser Süssweine gekeltert werden müssen und wie.

Hebamme wollte sie werden, ursprünglich. In jungen Jahren arbeitet sie im Spital, doch das gefällt ihr nicht. Der Freiheitsdrang ist grösser. Marité, wie sie ihre Freunde nennen, reist herum, kommt zurück, und als ihr der Vater eine Parzelle bestückt mit Pinot Noir schenkt, findet sie die Liebe zu Natur und Reben. Sie studiert Önologie, arbeitet dann zuerst in der Forschungsanstalt Changins, bevor sie 1987 in La Liaudisaz zu keltern beginnt, wo einst ihr visionärer Grossonkel Troillet seine unzähligen Ideen gebar, so auch jene der Gründung der Genossenschaft Provins. 1988 keltert sie ihren ersten Wein. 2004 stellt sie auf Biodynamie um und keltert 2007 die ersten Weine nach diesen Prinzipien. Die biologische Bewirtschaftung, so Marité, mache die Weine lebhafter: «So haben sie mehr Energie!»

Parker-Degustator Reinhardt findet es «aufregend»

Wie die Frau selber. Sie tüftelt. Ziseliert ihre Weinberge. Kreiert neue Weine, teils aus Mikrolagen, auch wenn es dann halt nur tausend Fläschchen gibt. Nichts steht still bei ihr. Und so sammeln sich die Weine wie ungelesene Emails. Ihr Sortiment ist ein scheinbar unerschöpfliches Sammelsurium dessen, was die Walliser Rebberge hergeben. Als Reinhardt sie besucht, nennt er die Degustation mit Chappaz «aufregend». Teils seien die Labels der 50 Flaschen handgemacht gewesen.

2017 erhält Chappaz den ersten Ritterschlag: Die Walliser Lokalzeitung «Nouvelliste» wählt sie zur Walliserin des Jahres. «Der Rebberg. Die Traube. Der Nektar. Nie ohne Herz», schreibt das Blatt. Den Preis erhalten zu haben, mache sie sehr glücklich, sagte sie damals. «Jetzt wird der Chefredaktor wohl dem Wein denselben Platz einräumen wie dem Fussball und der Politik», witzelte sie. Und weiter. «Ich bin zutiefst verliebt in den Kanton Wallis. Das ist ganz tief in mir. Es ist stark, physisch, emotional, spirituell.»



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 2/12

2018 der Wein-Ritterschlag, als Reinhardt zwei ihrer Weine mit 99 Punkten bewertet, den Petite Arvine Grain par grain 2014 und den Ermitage Octobre 240e Oe 2006. Süssweine, natürlich. Diesen Februar nun doppelt Chappaz nach. Wieder kriegt sie die höchsten Noten von Schweizer Weinen, diesmal 97 Punkte für jeweils den Grain Ermitage Président Troillet 2013 und den Grain Arvine de Fully 2018. Vor Donatschs Pinot Noir Malans Réserve Privée 2015 und einem weiteren Chappaz-Wein, dem Grain Gamay mit jeweils 96 Punkten.

Die Weine von Chappaz: weiss/rosé

Fendant La Liaudisaz 2017: 16/20 (24 Franken) Fendant Président Troillez 2017 (Chappaz: «Das ist der letzte Jahrgang. Ich habe alles ausgerissen. Jetzt ist die Parzelle im Ruhezustand»): 16/20 (23 Franken) Petite Arvine Grain Arvine de Fully 2017: 17/20 (47 Franken) Grain cinq 2017 (fünf Rebsorten auf derselben Parzelle, aber kein gemischter Satz): Leicht rauchig, floral, Pfirsich, Ananas, etwas Vanille, Paraffin, knackige Säure, Fülle, geht nach vorne, schöne Länge. Wunderbar! Score: 17,5/20 (46 Franken) Grain Ermitage Président Troillet 2017 (Foto, aus 50- bis 94-jährigen Rebstocken): Minime Holznote, leicht aromatisch, Fülle, Bittermandeln, Paraffin, Spargelnoten, Tiefe, wild-nervig, filigran, feingliedrig, Fülle, tolle Länge. Enormes Potenzial! Score: 18/20 (59 Franken) – 2015: 18/20. 2009: 17,5/20. Rosé des copains 2018: 16,25/20 (24 Franken)

Die Weine von Chappaz: rot

Grain Gamay Vieilles Vignes 2017: 17/20 (33 Franken) Dôle La Liaudisaz 2018: 16,25/20 (25 Franken) Grain Pinot Noir Charrat 2017 (Die Rebstücke liegen auf der Parzelle, die ihr ihr Vater zum 17. Geburtstag geschenkt hat, auf der anderen, weniger sonnenbeschiene Seite der Rhône): Dezente Nase, frisch, Kirsche, easy-beschwingt, knackige Säure, viel Finesse, herb, Mundfülle, mittellang. Score: 17,5/20 (44 Franken) Grain Pinot Les Dahrres 2018: 17/20 (38 Franken) Grain Pinot Chamoson: 17/20 (44 Franken) Grain Nature Champ dury 2018 (ungeschwefelt!): 17/20 (42 Franken) Grain Syrah 2017 (Foto, «Das ist mittlerweile mein schönster Rotwein», sagt Marité): Typisch würzige Note, erdig, dunkle Frucht, Power, Druck, dennoch filigran, elegant, null Fett, enorm frisch, tolle Länge. Super! Score: 18/20 (53 Franken) Grain Noir La Liaudisaz 2017: 17/20 (53 Franken) – Jahrgang 2016: 16,5/20

Die Weine von Chappaz: süß

Grain Noble Petite Arvine 2016: Kräftige Honig-Nase, Wachs, Nougat, etwas klebrig, dezente Säure, Fruchtpower ohne Ende, Zuckerwatte, Bittermandeln, Fülle, tolle Länge! Score: 18,5/20 (69 Franken, 50 cl). Weitere Jahrgänge: 2006: 19/20 2012: 18/20 2014: 18/20 2015: 19/20 Grain Noble Marsanne Blanche 2016 (Foto): Honig, ausladend, Mandeln, dunkelgelbe Frucht, Brioche, Power, Fruchtsüsse, Kräuter, perfekter Spagat zwischen Klebrigkei und Säure, edel, endlos lang – ein Wein zum Philosophieren! Score: 18,25/20 (69 Franken, 50 cl) – 2004: 19/20! Petite Arvine Grain par Grain 2016 (Traube um Traube nur die von Botrytis befallenen Beeren gelesen): Tolle ausladende Nase, viel Gelbfrucht, Power, Tiefe, Karamell, Fülle, auch Kräuter, dezente Säure, enorm trinkig, tolle Länge. Score: 18,5/20 (150 Franken, 37,5 cl) Soleil d'Arvine et d'Ermitage (Jahrgänge 2015 und 2014): Viel Brioche, Caramel, Honig, recht schlank, Fruchtsüsse, Madeira- und Portnoten, Toasting, Säure, enorme Fruchtsüsse, Fülle, Länge. Score: 17,5/20. (Die Weine von Chappaz gibts bei www.kueferweg.ch)

Mathiers neue Weine

Dreimal war er Winzer des Jahres, weshalb er den Titel Winzer des Jahrzehnts erhielt. Doch Parker-Verkoster Stephan Reinhardt interessiert sich nicht so recht für die Weine von Diego Mathier. Einmal testete er sie. Das war 2018. Für den aktuellen Schweiz-Report verzichtete Reinhardt darauf, die Weine anzufordern. So bleibt Mathier weiter ein bisschen aussen vor. Einer, der kompromisslos seinen eigenen Weg geht. Weintechnisch, menschlich, wirtschaftlich. Und da hat er riesigen Erfolg und ruft Neider auf den Plan. Weshalb viele sogenannte Fachleute die



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 3/12

Mathierschen Weine ganz bewusst links liegenlassen. Ein gravierender professioneller Fehler. Dies hat auch das legendäre Tschiertschen-Tasting des SonntagsBlick ergeben, in welchem die dreissig besten Schweizer Pinot Noirs gegen dreissig der besten aus dem Rest der Welt antrat und Mathiers Ambassadeur 2017 auf dem starken 5. Platz landete, noch vor dem ersten Burgunder. Das hat einmal mehr auch die Verkostung der neuen Jahrgänge ergeben. Hier das Best-of: Emitage Nadia Mathier 2017: 17/20 (27 Franken) Heida 2018: 17/20 (24 Franken) Ambassadeur des Domaines weiss 2017 (Foto): Bernsteingelb, sehr dunkel, leichtfüssig, Rauch, Röstaromen, Druck, eingebundene Röstaromen, Schmelz, Druck, dezente Säure, sehr elegant, frisches, langes Finale. Score: 17,75/20 (39 Franken) Ambassadeur fumé 2018 (Gros Rhin heisst die Traubensorte hier, gemeint ist Sylvaner): Wachs, expressiv, Würze, gelbe Früchte, Phenol, Schmelz, Power, stringent, Tiefe, knackig, süffig, ätherisch, Fülle, starkes Finish. Score: 17,75/20 (27 Franken) Pinot Noir de Salquenen Non filtré Oskar Mathier 2018: 17,25/20 (22 Franken) Ambassadeur des Domaines rot 2017: rechte Raucharomen, Kirschen, Kräuter, Druck, viel Frucht, Wacholder, Weihrauch, schlank, reife Tannine, schöne Länge. Score: 17,75/20 (39 Franken) Cornalin Adrian Mathier 2017: 17,25/20 (32 Franken) Cabernet Sauvignon Adrian Mathier 2017: Lakritze, Kräuter, rote Chriesi, Power, Tiefe, wunderschöne Textur, frisch-beschwingt, reife Tannine, ätherische Tiefe, rechtes Finale, wunderbar. Score: 17,75/20 (32 Franken) Merlot Nadia Mathier 2017: Tiefe, dunkle Nase, erstaunliche Note: Endivien! Druck, Power, schwarze Früchte, Vanille, Fülle, schöne Länge. Score: 17,5/20 (30 Franken) Syrah Diego Mathier 2017: Dezente Nase, Würze, sehr dunkle Früchte, typisch, elegant, trinkig, Kirschen, Mundfülle, tolle Länge. Score: 17,75/20 (30 Franken) Folissimo 2016: Verschlossen, schwarze Frucht, Tiefe, Power, rechte Tannine, Fülle, Würze, Brombeeren, enorm sauber, fast schon klinisch, dadurch etwas emotionslos, aber toll gemachter Wein, fraglos, recht lang. Score: 17,75/20 (89 Franken) (Die Weine von Diego Mathier gibts unter www.mathier.com)

Ozenit: Delphines Reich

Am Grand Prix du Vin Suisse rückt ein neuer Keller erstmals so richtig ins Bewusstsein der Öffentlichkeit. Ozenit heisst er und ist in Granges VS und in Savièse VS zu Hause. 2013 wird der Keller ins Leben gerufen, als Erbe gewissermassen von Cavosaviésan. Der Mann hinter dem Projekt ist Banker und heisst Raphaël Epiney. 2018 widmet er sich fulltime seinem neuen Baby. Ein Jahr später startet die Petite Arvine der jungen Önologin Delphine Dubuis durch. Am GP belegt er Rang zwei, bei den Etoiles du Valais ist er auch unter den Finalisten. Hier ein Best of Ozenit, das übrigens für «auf dem Zenit» auf Französisch steht. Petite Arvine Cavosaviésan 2017 : Ausladende Nase, sehr sortentypisch, Salz, viel Flieder, exotisch, Schmelz, knackige Säure, frisch, mineralisch, Power, Mundfülle, rechte Länge. Score: 17,5/20 (21 Franken). Ausverkauft) Fendant Ozenit 2018: 16,5/20 (21 Franken) Johannisberg Cavosaviésan 2018: 16/20 (17 Franken) Heida Cavosaviésan 2018 : 17/20 (21 Franken) Nokto Réserve Cornalin 2016: Würzig, Frucht zwischen rot und schwarz, stringent, knackig-frisch, präsente Tannine, bleibt bis zum Schluss elegant und finessereich, rechtes Finish. Hat grosses Potenzial! Score: 17,5/20 (48 Franken) Syrah Réserve 2016 (Foto): Frisch, viel Würze, viel reife Frucht, Holzkohle, knackig, weisser Pfeffer, Tannine, die fast adstringieren, schöne Länge, noch viel zu jung! Score: 17,75/20 (42 Franken) (Die Weine von Ozenit gibts bei www.ozenit.ch)

Domaine des Muses: Der Parker-Pionier

Ihm ist es zu verdanken, dass die Schweiz parkerisiert ist: Robert Taramarcaz von der Domaine des Muses in Siders. Kurz die Story: 2012 ist der damalige Parker-Degustator David Schiltknecht in der Schweiz, trinkt gemeinsam mit dem Walliser Ampelografen José Vouillamoz einen Fendant, der ihm ausnehmend gut gefällt. Doch er hat nur noch am anderen Morgen Zeit, diesen Fund mit dem Besuch des Urhebers zu vertiefen. So steht er morgens um 7.45 Uhr vor der Türe von Taramarcaz, klingelt, wird empfangen, degustiert die Weine – und schreibt die erste Story im Wine Advocate über Schweizer Wein. Hier die besten aktuellen Weine der Domaine des Muses: Fendant Tradition 2018: 16,5/20 (23 Franken) Petite Arvine Tradition 2018: Viel Mandarine, frisch, floral, schöne Fruchtsüsse, knackige Säure, Zitrus, Flieder, Mundfülle, Spannung, Nervigkeit, Salz, tolle Länge! Score: 18/20 (30 Franken) Humagne Blanche Tradition 2018: 16,75/20 (29 Franken) Heida Tradition 2018: Dezent floral, ein Hauch Gelbfrucht, frisch, zurückhaltende Säure, perfekt strukturiert, feingliedrig, leicht metallisch, langer Abgang, sehr trinkig! Score: 17,25/20 (29 Franken) Humagne Rouge Tradition 2017: 16/20 (32 Franken) Cornalin Tradition 2017:



16,5/20 (34 Franken) Syrah Réserve 2017 (Foto): Dunkle Frucht, viel Würze, Kraft, leicht herbal, Frische, Tiefe, Schmelz, dunkle Früchte, hochelegant, Fülle, Superfinish! Score: 18/20 (39 Franken) Le Bien-Vivant (Assemblage rouge) 2016: 16,75/20 (40 Franken) (Die Weine der Domaine des Muses gibts direkt beim Winzer unter www.domainedesmuses.ch oder zum Beispiel bei www.gerstl.ch)

The Judgment of Zurich: Walliser Überraschungssieg

Das sogenannte Tschiertschen-Tasting von Ende 2019, die wohl die grösste Pinot-Noir-Verkostung aller Zeiten in der Schweiz war, hat hohe Wellen geworfen. Es siegte in diesem ultimativen Fight der Schweiz gegen den Rest der Welt (je 30 Weine) der Blauburgunder Gian-Battista 2015 von von Tscharner GR aus Reichenau. Die hochgelobten und teils unverschämt teuren Burgunder schifften ab. Der Beste wurde gerade mal Sechster. Hinter vier Schweizern und einem Deutschen. Grund für eine Revanche, sagte sich Pinot-Noir Aficionado Remy Fabrikant (Foto) aus Zürich, und stellte kurzerhand eine sehr spannende Verkostung auf die Beine. Sieben Schweizer gegen sechs Burgunder, alle blind degustiert im Restaurant Tre Fratelli. Mit dabei: Der Degu-Sieger vom SonntagsBlick sowie mit dem Volnay Champans 1er Cru der Domaine Marquis d'Angerville der Sieger des Judgments of New York. Alle Weine hatten Jahrgang 2016. Ob die Revanche gegückt ist? Die Jury bestand grossmehrheitlich aus Weinliebhabern, veredelt mit den Topproduzenten Matthias und Sina Gubler-Möhr von Möhr-Niggli aus Graubünden und Baselland sowie Olivier Mounir aus Salgesch. Unter den ersten fünf fanden sich wohl vier Franzosen. Aber zuoberst stand erneut ein Schweizer: Der Pinot Noir Calcaire absolu von Histoire d'Enfer aus Corin bei Siders. Das ist das Weingut von Doktor und Schillerfalter Patrick Regamey, der tatsächlich Arzt ist, und Alex Challand. Kleine Anekdot am Rande: Dieser Wein hatte SonntagsBlick auch für das Tschiertschen-Tasting angefordert, nur wollten die Histoire-d'Enfer-Jungs lieber den zugänglicheren L'Enfer du Calcaire einreichen, mit dem sie dann abgeschlagen auf Platz 43 landeten. Nun also der Sieg! Übrigens: Auf den Rängen 9 bis 13 (also auf den letzten Rängen...) landeten ausschliesslich Schweizer. Unser Fähnchen hochhalten musste neben dem Sieger Olivier Mounir von der Cave du Rhodan aus Salgesch, der mein höchstbewerteter Wein war, weshalb er der Wein der Woche ist. Siehe weiter unten.

Der Sieger: Calcaire absolu, Histoire d'Enfer 2016

Pinotige Nase, rote Chriesi, sanft, seidige Textur, Power, dicht gewoben, konzentriert, dennoch die Eleganz bewahrend, aber ein mächtiger Pinot, mit viel Fülle und sehr schönem Abgang! Score: 18/20 (78 Franken. www.histoiredenfer.ch) Weitere Weine von Histoire d'Enfer Riesling L'Enfer du Schiste 2018 : 17,5/20 (38 Franken) Humagne Blanche Réserve 2018: 17,5/20 (20 Franken) Syrah 2016: Eher zurückhaltende, würzige Nase, rotbeerig, Schmelz, Eleganz, schlank, aber dicht, nie überladen, sehr frisch und süffig, gute Länge. Score: 17,5/20 (37.80 statt 42 Franken. www.martel.ch) Syrah L'Enfer de la Patience 2016 : Sehr würzige Nase, typisch, leicht vegetabil, Kraft, Tiefe, Kräuter, schöne Tannine, geradlinig, Fülle, tolle Länge – und trinkig! Score: 18,5/20 (52 Franken) Pinot Noir L'Enfer du Plaisir 2016: 17,25/20 (37.80 statt 42 Franken. www.martel.ch) Pinot Noir L'Enfer de la Passion 2016: Geile Feuerstein-Nase, frische Mineralik, Kräuter, tief, komplex, Beeren, Tabak, Eukalyptus, Kraft, Schmelz, hochgradig trinkig, tolle Länge. Score: 18/20 (48 Franken) Pinot Noir L'Enfer du Calcaire 2016: 17,75/20 (56 Franken) (Die Weine von Histoire d'Enfer gibts bei www.martel.ch, www.globalwine.ch oder direkt vom Gut unter www.histoiredenfer.ch)

Hier die Top 10 (alles Jahrgang 2016):

Calcaire absolu, Histoire d'Enfer, Corin VS (78 Franken) Gevrey-Chambertin 1er Cru Cherbaudes, Charles van Canneyt (ca. 100 Franken) Volnay Clos de La Cave 1er Cru, Domaine Jean-Marc Bouley (ca. 60 Franken) Volnay Champans 1er Cru, Domaine Marquis d'Angerville (ca. 140 Franken) Beaune Les Bressandes 1er Cru, Domaine des Croix (ca. 55 Franken) Diversitas Hommage, Cave du Rhodan, Salgesch (45 Franken) Nuits-St.-Georges Aux Boudots 1er Cru, Domaine Jean-Jacques Confuron (ca. 100 Franken) Chambolle-Musigny Les Charmes 1er Cru, Domaine François Bertheau (ca. 140 Franken) Chlosterberg Grand Cru, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen ZH (ca. 38 Franken) Blauburgunder Gian-Battista, Von Tscharner, Reichenau GR (ca. 49 Franken)



[Web Ansicht](#)

Wein der Woche: Diversitas 2016, Cave du Rhodan

Olivier (Foto) und Sandra Mounir führen das 1962 gegründete Familien-Weingut in dritter Generation. Zwei Dinge ziehen sie konsequent durch: Zum einen die Umstellung auf Weinbau nach biodynamischen Grundsätzen. Zum anderen das Streben nach Qualität. Tönt banal, wird aber gelebt. Und so entsteht ein Pinot Noir wie der Diversitas Hommage 2016, der auch an der Expovina mit Gold glänzte. Die Trauben stammen aus den besten Hang- und Terrassenlagen und die Barriques wurden gemeinsam mit den Donatschs aus Malans ausgewählt. Röstaromen, Espresso, komplex, Pinot-Typizität, Kirschen, kalkige Mineralik, elegant, schlank, hochpräzis, feinkörnige Tannine, Frische, Mundfülle, schönes Finish, sehr trinkig! Score: 18,5/20 (45 Franken. www.rhodan.ch). Ebenfalls stark: Die Petite Arvine 2017 aus der Kollektion von Bio-Weinhändler Küferweg: Wunderbare Wachsnase, exotische Frucht, mineralisch, präzise und knackige Säure, Eleganz, Frische, Mandarinen, Mundfülle, schöne Länge. Score: 17,25/20 (25 Franken. www.kueferweg.ch). Und auch der Johannisberg 2018 aus derselben Kollektion ist beeindruckend: Viel gelbe, vornehmlich exotische Fruchtaromen, Power, dezente Säure, wachsig, finessenreich, schöne Länge, trinkig. Score: 17/20 (19.50 Franken. www.kueferweg.ch)

Domaines Chevaliers: Neuer Top-Viognier

Die Toplinie Lux Vina von Domaines Chevaliers von Himalaja-Bezwinger Patrick Z'Brun und Önologe Christian Gfeller aus Salgesch hat es in sich. Sieben Weine, einer besser als der andere. Und nun gibts ein neues Baby namens Probus. Der Name ist jener eines römischen Kaisers, der die Rebsorte Viognier im dritten Jahrhundert ins Wallis gebracht haben soll. Es ist ein Hundert-Prozent-Viognier, der die weisse Assemblage in der Linie ersetzt und lange gärt: vier Wochen! Hier die Notiz dazu und von einigen weiteren Lux-Vina-Weinen: Probus Lux Vina Viognier 2018: Dezent Nase, floral, frische Frucht, mineralisch-steinig, Grautöne, minim medizinal, wild, verhaltene Säure, Fülle, Power, sehr lang. Wirkt jugendlich. Score: 17,75/20 (38 Franken) Altimus Lux Vina Petite Arvine 2017: Tolle, sehr typische Nase, Mandarine und Ananas, generell viel Frucht, leichte Blumenaromen, frisch, schöne Säure, hochpräzis, minime Grünnoten, tolle Länge! Score: 17,75/20 (34 Franken) Pinot Noir Lux Vina Clos de Pachje 2016: Leicht Holzkohle, spannende Nase mit viel Pinot-Typizität wie Kräutern. Und florale Noten, Griottes, Kirschen. Im Gaumen sehr frisch, herbal, elegant, feingliedrig, leichte Burgund-Zältigkeit, trinkig, eukalyptisches, fülliges, recht langes Finish. Score: 17,75/20 (52 Franken). Cornalin Lux Vina Neyrun 2017: Ausladend, viel Würze, dunkle Früchte, leichte Erdnoten, Power, rechte Säure, Tiefe, präsente Tannine, schöne Länge. Score: 17,75/20 (52 Franken) Syrah Lux Vina Rhône Sage 2017: Tiefe dunkle Nase, enorme Power, minim vegetabil, Fülle, Würze, samtene Tannine, tolle Länge! Score: 17,5/20 (55 Franken) W Assemblage Rouge Lux Vina 2014: 17,5/20 (58 Franken) (Die Lux-Vina-Weine gibts bei www.zweifel1898.ch oder direkt beim Weingut: www.chevaliers.ch)

Provins: Gebeutelt, gerettet - und immer noch mit Superweinen

Der grösste Schweizer Weinproduzent Provins ist zum Sanierungsfall geworden! Am Ende konnten nicht mal mehr die Genossenschafter, sprich die Winzer, bezahlt werden. Der Gigant, der zehn Prozent des Schweizer Weins produziert, stand vor dem Bankrott. Doch nun hat sich die Situation schlagartig gebessert, indem die Berner Agrargenossenschaft Fenaco den Riesen übernimmt. Der Konzern, der letztes Jahr einen Umsatz von 6,7 Milliarden Franken erwirtschaftet, 10'000 Mitarbeitende hat und zum Beispiel Volg und Landi betreibt, übernimmt 70 Prozent der Aktien der zu gründenden AG. Die Genossenschafter erhalten die übrigen 30 Prozent. Fenaco ist bereit 50 Millionen Franken in die Sanierung einzuschiessen. Die Toplinie von Provins heisst Les Domaines . Sieben Weine werden unter diesem Namen verkauft. Alle sieben sind top! Hier sind sie: Petite Arvine Tourbillon 2018: 17,5/20 (34 Franken) Heida du Chapitre 2018 (Foto): Sehr mineralisch, Mandarinen, Power, frisch, viel Agrumen, knackig, Kräuter, tolle Länge, trinkig. Super! Score: 17,75/20 (34 Franken) Clos Corbassières 2016 (Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc, Diolinoir): 17,5/20 (50 Franken) Diolinoir Evêché 2016: 17/20 (50 Franken) Pinot Noir de Beuble 2018: 17,5/20 (50 Franken) Pinot Noir Tournelette 2017: 16,5/20 (50 Franken) Sélection Grains Nobles Petite Arvine Domaine de Tourbillon 2015 (100% Botrytis): Honig, Brioche, viel Fruchtsüsse, Säure, perfekte Balance, leicht vegetabil, füllig, dennoch schlank bleibend, süffig und superlang! Score: 18/20 (69 Franken) (Alle



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 6/12

Weine gibts bei www.provins.ch)

La Rodeline: Neuer frischer Auftritt

So kommts heraus, wenn die Jungen beginnen Einfluss zu nehmen auf das althergebrachte Schaffen der vorangehenden Generation. So geschehen in Fully, auf einem der besten Betriebe des Kantons, der Cave La Rodeline von Claudine und Yvon Roduit. «Es wurde Zeit für einen neuen Auftritt», so Yvon, einer der charismatischsten Walliser Winzer. Und so übernahm die Tochter Emmanuelle das Zepter. Heraus kamen Etiketten, die gar nichts mehr mit den vorangehenden gemein hatten. Was gleichgeblieben ist: Die Qualität der Weine des erst 2003 ins Leben gerufenen Kellerei. Allerdings verfügen sowohl der für den Keller verantwortliche Yvon wie auch Claudine, die über den Weinberg herrscht, über riesige Erfahrung in der Branche. So war der steile Aufstieg des Guts mit Toplagen in Fully und Leytron vorhergezeichnet. Hier eine Selektion des bei Walliser Winzern wie immer riesigen Portfolios: Fendant Vieilles Vignes 2018: 17/20 (15.50 Franken) Lamont Les Terrasses Vieilles Vignes 2018 : 16,5/20 (17.50 Franken) L'Altesse 2018: 15,5/20 (25 Franken) Petite Arvine La Murgère 2018: 16,5/20 (26.50 Franken) Petite Arvine les Clavies 2018: 17/20 (29.50 Franken) Petite Arvine Perronne 2018 (Foto): verschlossene Nase, etwas Pfirsich, Fruchtsüsse, filigran, dezente Säure, Mundfülle, tolle Länge, hochgradig trinkig. Score: 17,5/20 (25 Franken) Marsanne Les Clavies 2017: 17/20 (30 Franken) Blanc d'Y 2017 (Marsanne, Roussanne, Petite Arvine): Wunderbar fruchtige Nase, ätherisch, Pfirsich, Exotik Mandarinen, tolle Mineralität, viel Schmelz, Power, trinkig, leicht vegetabil, Fülle, Frische, Finesse, Superlänge. Eine grossartige weisse Assemblage, sicher unter den Top 10 im Wallis! Score: 18/20 (40 Franken) La Rosée 2018: 16,25/20 (17 Franken) Pinot Noir En Praz 2018: 16,75/20 (20 Franken) Gneiss Lamont Assemblage (Galotta, Gamay, Pinot Noir): 16,5/20 (20 Franken) Cornalin Combe d'Enfer 2018: 17,25/20 (28.50 Franken) Cornalin La Chaille Vieilles Vignes 2018: Würzig-brombeerige Nase, leicht mineralisch, ätherisch, Chriesi, saftig, samtene Tannine, schlank, präzis, Ramazzotti-Touch, filigran-elegant, Mundfülle, Superlänge – äusserst trinkig. Score: 17,75/20 (39 Franken) Merlot Combe d'Enfer 2016: 16/20 (27.50 Franken) Syrah Les Epalins 2017: 17,25/20 (25 Franken) (Die Weine von La Rodeline gibts unter www.rodeline.ch)

Buchtipps: Classic Cocktails

Okay, wir verbringen aktuell mehr Zeit zu Hause. Mal ein Spielabend. Mal Homecinema. Wieder mehr Kochen in den eigenen vier Wänden. Die perfekte Gelegenheit, sich cocktailerisch weiterzubilden. Bestens klappt das mit dem neuen Buch «Classic Cocktails – die 100 besten Drinks» der Brüder Schofield. Sie gehören zu den besten Bartendern der Welt und haben in einigen Topbars auf diesem Planeten gearbeitet, wie zum Beispiel in der American Bar des Savoy Hotels in London, einem Mekka jedes anspruchsvollen Cocktailmixers. Die beiden Jungs aus Manchester präsentieren nun ein Best-of der eigenen Sorte. Mit den aus ihrer Sicht besten Drinks. Viele Klassiker, selbstredend. Aber auch die neuesten Trendkreationen wie Breakfast Martina, Penicillin oder Tommy's Margarita. Zu diesen Drinks findet man im Büchlein gar die Originalrezepte der Erfinder der Drinks. Sonst aber bringen die Schofields ihre eigene Note in die Cocktails. So zum Beispiel beim Aperol Spritz, den sie ohne Soda und in einem Tumbler statt in einem Hurricane-Glas zubereiten. Neben den Tipps für eine perfekte Zubereitung gibts bei allen hundert Cocktails eine kleine geschichtliche Einleitung, welche dieses Buch umso spannender machen. (Classic Cocktails – die 100 besten Drinks. 224 Seiten. ISBN: 978-3-8338-7411-6. 23.90 Franken. www.exlibris.ch)



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 7/12



Eine Batterie, die es in sich hat: Kleine Auswahl der Labels von Marie-Thérèse Chappaz.



Marie-Thérèse Chappaz am Swiss Wine Tasting mit einem interessanten Gast an ihrem Stand: Patrick Regamey verkostet ihre Weine, der Mastermind hinter Histoire d'Enfer.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 8/12



Reben im Winter: Immer ein etwas trostloser Anblick, auch wenn daraus so fantastische Weine hervorgehen wie jene von Chappaz .



Naturliebende Frohnatur in der Natur: Marie-Thérèse Chappaz.



Die Domaine Liaudisaz, in welcher einst Chappaz' visionärer Grossonkel Maurice Troillet seine unzähligen Ideen gebar, so auch jene der Gründung von Provins.



Marie-Thérèse Chappaz und Gäste aus Spanien: Blumig konversiert sie über ihre Weine.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 10/12



Wirkt wie ein Einfamilienhaus, wie es im Rhonetal viele andere hat: Domaine Chappaz mit Pergola.



Marie-Thérèse Chappaz strahlt im Sommer in ihrer Heimat: «Ich bin zutiefst verliebt in den Kanton Wallis. Das ist ganz tief in mir. Es ist stark, physisch, emotional, spirituell.»



Marie-Thérèse Chappaz ist überzeugte Biowein-Verfechterin: «So haben die Weine mehr Energie!»



Bewacht die Domaine Liaudisaz: Ein Kupfermännchen.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 76715001
Ausschnitt Seite: 12/12



Direkt von der Strasse in den Rebberg.



Marie-Thérèse Chappaz ist von der Lokalzeitung «Nouvelliste» 2017 zur Walliserin des Jahres erkoren worden.