



## «Wir Walliserinnen müssen uns im Weinbau einbringen»

Walliser Frauenpower ohne Ende! Nicht nur, dass eine Walliserin Bundesrätin ist. Auch in der Weinszene geben auffällig viele Frauen im grössten Weinbaukanton den Takt an. Wir stellen sie vor.

2021-02-26, Alain Kunz

Das Wallis ist ein Bergkanton. Und diese haben nicht eben den Ruf die progressivsten, innovativsten und offensten Einwohner zu haben. Da gehört dazu, dass Frauen ihre klassischen Rollen spielen. Basta. Pustekuchen! Mit Viola Amherd ist eine Walliserin Bundesrätin. Corinne Clavien-Défayes war die erste diplomierte ing. önol. der Schweiz und ist seit 12 Jahren Kantonsönologin. France Massy ist seit Jahren die Weinspezialistin beim Walliser Lokalblatt «Nouvelliste». Und auf viele renommierten Weingütern haben Frauen das Sagen. Höchste Zeit, einige von Ihnen vorzustellen.

### Mercier: Syrah und Cornalin vom anderen Stern

Es ist keine einfache Aufgabe. Da schwirren die Kids hin und her. Grossvater Denis lenkt sie für ein paar Minuten ab. Doch irgendwann führen alle Wege zu Maman Madeleine. Und da heisst es: Improvisieren, um die Degustation konzentriert führen und gleichzeitig die Kids im Zaum halten zu können. Aber so ist das halt. Und Madeleine zeigt, dass sie dem Klischee durchaus gerecht zu werden vermag, wonach Frauen multi-tasking sind.

Gerade bei ihr überrascht das nicht. Sie hat das Erbe von einem der grossartigsten Winzer unseres Landes übernommen: Denis Mercier, tatkräftig unterstützt von Gattin Anne-Catherine. Merciers Syrah gehört zu den besten Schweizer Weinen. Der Cornalin zeigt auf, welch enormes Potenzial die Rebsorte aus dem Aostatal hat. Und dann ist Madeleine auch noch Präsidentin der renommiertesten Winzervereinigung der Schweiz, des Mémoire des Vins Suisses.

### Stagiaire bei Opus One in Kalifornien

Weder der Weg der Merciers zu Topwinzern im Wallis noch von Madeleine als Next Generation Kid waren vorgespurt. «Papa kommt aus Lausanne, Mama aus Münsingen BE», erzählt Madeleine. «Also zwei Fremde im Wallis, die sich erst durchsetzen mussten, als sie 1982 begannen, hier in Sierre Wein zu machen. Und ich selber hatte nach einem Jahr an der ETH eigentlich genug. Dachte, Weinbau sei nichts für mich. Erst ein Stage bei den Schwarzenbachs in Meilen ZH brachte mich auf den Geschmack.» Es folgten weitere – bei Kopp von der Crone Visini und im Ausland, zum Beispiel beim Luxusgut Opus One in Kalifornien.

Mittlerweile ist Madeleine mit grösster Begeisterung daran, die Leitung des Guts zu übernehmen. Und sich einzubringen. Nicht unbedingt im Verkauf. «Das ist die Sparte, die ich am wenigsten mag: On the road unsere Weine anzupreisen. Aber ich liebe es, auf dem Weingut Gäste zu empfangen.» Und das mit dem Verkauf steht ohnehin nicht zuoberst auf der Traktandenliste, wenn man Mercier heisst. Syrah und Cornalin müssen kontingentiert werden. Und auch die restlichen der 40'000 Flaschen gehen Jahr für Jahr gut weg. Ist da eine Vergrösserung in Aussicht? Madeleine sagt Nein. «Mit dieser Grösse können wir noch alles selbst machen und überwachen – und das ist perfekt so.»

### Lieber Rèze statt Johannisberg

Statt zu vergrössern, will Madeleine diversifizieren. So sollen Johannisberg (welch Sakrileg!) und Pinot Blanc ausgerissen werden. «Es ist zu heiss geworden hier für diese Rebsorten. Und Weissburgunder läuft ohnehin nicht richtig. Denn die Leute sind süchtig nach den Walliser Spezialitäten.» Eine solche ist die alte Rebsorte Rèze. Kaum bekannt. Aber bereits 1313 im Wallis erwähnt. Eine säureriche Sorte mit blumigen Aromen, wie geschaffen für den Walliser Hitzekessel. Auch auf Madeleines Mist gewachsen ist der Barrique-Pinot-Noir Pradec. Das ist das Terroir rund um das berühmte Château Mercier in Sierre. «Die ersten drei Jahrgänge haben wir ausschliesslich Magnums abgefüllt. Das war dann doch etwas zu viel für die Leute. Seit 2018 machen wir auch 75-cl-Flaschen. Jetzt rennen sie uns die Bude ein...» Glücklich, wer das sagen kann.



## **Matthiol: Zermatter Top Hotel made by Sarah**

Das Viersterne-Superior-Boutique-Hotel Matthiol steht ganz am Ausgang von Zermatt und sagt selbst von sich, es sei dort, wo sich Fuchs und Hase Gute Nacht sagten. In der Tat: Zu Fuss ist es ein ganz schönes Stück nach Zermatt-City, lockere 25 Minuten. Das Hotel ist ein kleines Gesamtkunstwerk. Liebevoll eingerichtet. Klassischer Alpinchic. Kein Firlefanz. Und doch eine gewisse Vornehmheit ausstrahlend. Es ist Teil der Maisons Matthiol, welche die Berner Jungunternehmerin Sarah Schwarzenbach 2017 gegründet hat: Das Hotel, das Bergrestaurant Stafelalp (das vollständig abbrannte, aber als charmantes hölzernes Provisorium bis zum Wiederaufbau weiterbetrieben wird) und die Matthiol Serviced Apartments. Das Hotel ist eine Institution von Schweizern für Schweizer. Nicht für Gruppen. «Da habe ich Dinge gesehen. Büffets - furchtbar. Nein. Wir konzentrieren uns auf Individualgäste. Da sind schon auch Asiaten dabei. Aber eben: individuell.» Das sagt Sarah im Sommer 2020. Dieser Wahnsinnsperiode, in welcher die Schweizer die Berge überrennen. So kann Schwarzenbach bilanzieren: «Der Sommer 2020 war unser bisher bester.» Mit ihrer Firma Schwarzenbach Management, die an einen Fonds angeschlossen ist, betreibt sie diverse Betriebe. Aber nicht als Gastgeberin. «Ich beurteile, ob etwas Sinn macht, projektiere und arbeite dann als Strategie dahinter.» Ihre beiden Hausweine sind Gewächse der Claviens. Einer ist ausgerechnet der... Weissburgunder, der ausgemustert werden soll.

## **Clos de Tsampéhro: Luxuskasse mit «Hexe» Johanna**

Nicht alle Prestigeprojekte sind Erfolgsgeschichten. Jene von Clos de Tsampéhro in Flanthey schon. Und dies auch dank einer starken, jungen Frau: Johanna Dayer. Die Genferin, die sich in den Kopf gesetzt hat, die erste weibliche Master of Wine mit Schweizerpass zu werden, ist die perfekte Botschafterin für die herausragenden Weine des Elite-Gutes von Winzer Joël Briguet und Önologe Vincent Tenuud, die primär verantwortlich zeichnen für die Cave La Romaine. Johanna ist aber nicht nur jene, welche die Weine repräsentiert. Sie ist auch zuständig für die Konversion in ein Bio-Weingut, die in vollem Gange ist. «Man nennt mich deshalb auch die Hexe», sagt sie und lacht. Wenn man sich in ihrem kleinen elektrizitätslosen Refugium mitten in den Weinbergen des Clos de Tsampéhro umschaut, weiß man warum. Man kann sich förmlich vorstellen, wie hier nach neuen Mittelchen und Zaubertränken gesucht wird, wie es der Druide Miraculix in den Asterix-Bändern macht. Nur geht es hier nicht darum, Menschen übernatürliche Kräfte zu verleihen, sondern Pflanzen in grösstmöglicher Harmonie mit der Natur gedeihen zu lassen. Stellt man einzig auf die Qualität der Weine ab, so gelingt das zauberhaft! Wir haben viel aus dem Fass probiert. Was da in Sachen Cornalin eben abgefüllt wurde und auf den Release wartet, ist mit das Beste, das es in der Schweiz gibt: 18,75/20 für eine Probe, welche Johanna als «die Essenz von Tsampéhro» bezeichnet. Und auch die Barriqueproben der weissen Sorten Rèze, Heida und Completer (tatsächlich! Die Malanserrebe im Wallis...) waren ohne jeden Zweifel herausragend.

## **Rouvinez: Dem Imperium gehören 10% der Walliser Rebfläche**

Und die nächste Powerfrau im Wallis: Véronique Besson-Rouvinez, Herrscherin über ein Weinimperium. Naja, Herrscherin ist wohl der falsche Ausdruck, denn Véronique ist so etwas von smart und liebenswert, dass man niemals auf die Idee käme, dass sie verantwortlich ist für zehn Prozent (!) der Walliser Rebfläche. Das entspricht der Rebfläche von Saint-Emilion im Bordeaux! 90 von total 146 Hektar sind im Besitz der Familie Rouvinez, 24 Weingüter verteilt auf das ganze Wallis. Im Portfolio des Hauses in Sierre sind mit Imesch (seit 2006), Caves Orsat (seit 1998) und Bonvin 1898 (seit 2009) gleich drei grosse Renommier-Weinhäuser. Bonvin ist sogar das älteste Weinhaus überhaupt im Wallis. 2014 wurde es als Weingut des Jahres geehrt. Das Unternehmen wird erst 1947 von Bernard Rouvinez gegründet. Er vinifiziert die ersten Weine auf der Colline de Géronde oberhalb von Sierre, wo heute die Gäste empfangen werden und die Weine reifen. Véronique ist die dritte Generation. Vinifiziert wird alles in Martigny. Die Philosophie des Hauses: Grösstmögliche Domänen mit möglichst nur einer Rebsorte zu bestücken. «Dafür braucht es natürlich immer wieder Analysen, was wo am besten geeignet ist», erläutert Véronique. Und am Ende des Tages sind Assemblagen die Spezialität des Hauses, die aber auch nach dem Domänen-Prinzip funktionieren. Am bekanntesten ist wohl Château Lichten in Leuk. Ebenso wichtig: Die Bio-Ausrichtung, die 2012 ihren Anfang nimmt. Vieles ist zertifiziert. 2019 kommt die erste Bio-Assemblage auf den Markt. Beeindruckend die Zahlen von Rouvinez: Unter dem Familienlabel werden 500'000 Flaschen gekeltert. Total sind es aber sechs Millionen. Wow!



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 3/34

## Best of Mercier

Fendant 2019: 17/20 (16 Franken) Johannisberg 2019: 17/20 (19 Franken) Pinot Blanc 2019 : 16,25/20 (19 Franken) Petite Arvine 2019: 17,25/20 (26 Franken) Dôle 2019 (60% Pinot Noir, 25% Gamay, 8% Ancellotta, 6% Gallotta. Madeleine: «Das ist unsere Assemblage.»): 16,75/20 (19 Franken) Pinot Noir Pradec 2018: Dezent chriesig, Kräuter, Würze, Power, enorm frisch, druckvoll, knackige Säure und Tannine, etwas Vanille, elegant und superlang. Gehört nach wenigen Jahrgängen zu den Pinot-Noir-Topshots aus dem Wallis. Und das zu diesem unfassbaren Preis! Score: 17,75/20 (24 Franken) Humagne Rouge 2018: 17/20 (25 Franken) Cornalin 2018: Dunkelbeerig, zurückhaltend, bisschen Espresso, Schmelz, Kraft, reife Tannine, frische Würze, tief, mächtig und doch super-elegant, Brombeeren, Nelken, Mundfülle, Wahnsinns-Finish. Etwas vom Besten im Wallis. Score: 18/20 (50 Franken). – Ältere Jahrgänge: 2016: 17,75/20. 2012: 17,75/20. 2008: 17/20. Syrah 2018 (Foto): Expressiv, dunkle Früchte wie Zwetschgen, Tiefe, Kräuter, Schmelz, ein Touch Vanille, floral, mineralisch-frisch, super-elegant, enormer Tiefgang, unglaublicher Abgang. Ein absoluter Schweizer Ikonenwein! Score; 18,5/20 (50 Franken) (Die Weine von Mercier gibts unter denismercier.ch)

## La Cave des Champs: Shadia tritt aus dem Schatten

Auch Claudio Clavien ist eine Ikone des Walliser Weinbaus. Sein Weingut steht in Miège, auf den Côteaux des Sierre, also den Hängen zwischen der Sonnenstadt Sierre und dem ebenfalls extrem sonnenbeschienenen Skigebiet Crans-Montana. Dort ist das Gut «La Cave des Champs» beheimatet. Die Rebstöcke wachsen auf Böden, die optimal sind für Weintrauben. Die Champs, das sind die Felder, auf denen sich vor langer Zeit Getreidefelder befanden. Damals, als auch diese noch von Hand bewirtschaftet wurde, was heute undenkbar geworden ist. Anders der Rebbau. Claudio ist ein Powermann. Und nun fällt der Vorhang für Shadia, die Tochter von Claudio und Joëlle. «2017 habe ich das Önologiestudium an der Weinhochschule Changins abgeschlossen und arbeite seither mit meinen Eltern zusammen im Familienbetrieb. Und ich betone: Mit! Wir treffen alle Entscheidungen gemeinsam», erzählt Shadia. Und doch: Sie will einiges umkämpfen, «Denn ich finde es wichtig, dass wir Walliserinnen etwas versuchen und uns im Weinbau einbringen.» So sollen Weissburgunder und Muscat dranglauben, die möchte Shadia eliminieren. 22 Etiketten hat das Gut. Je nach Sichtweise ist das viel, sehr viel. Oder wenig. Denn im Wallis gibts Winzer mit über 40 verschiedenen Weinen! Shadia: «Das Herzblut vergießen wir lieber für unsere Rebsorten, für jene, die wir lieben.» Und dieses Herzblut ist gross, wie die Degustation zeigt.

## Best of Shadia und Claudio Clavien

Fendant 2019: 16,25/20 (14 Franken) Johannisberg 2019: 17,25/20 (17 Franken) Petite Arvine Perles du Soleil 2019: Tolle zitronige Nase, mineralisch, knackig, viel Hefe (der Saft ruht sechs Monate auf der Feinhefe), Grapefruit, Fülle, dennoch schlank-elegant, enorme Frische, tolle Länge. Score: 17,75/20 (23 Franken) Païen Larmes du Terroir 2019: 16,75/20 (23 Franken) Eclats d'Âme 2018 (Assemblage aus je 45% Petite Arvine und Heida sowie Chardonnay): Komplex, minime Holzaromen von 14 Monaten Barriques, schlank, frisch, knackig, Power aber nie opulent, leichte Bittermandeln, Pfirsich, Zitrone, schönes Finale. Score: 17,75/20 (28 Franken) Cornalin 2019: 16,75/20 (25 Franken) Cornalin Carmin des Pierres 2018 (Magnum): 17,25/20 (25 Franken. Magnum: 72 Franken) Humagne Rouge 2019: 2 Franken pro Flasche mit Künstleretikette gehen an das Martigny Boutique-Hotel, ein einzigartiges Projekt, denn das (wunderschöne) Hotel beschäftigt 30 Menschen mit Behinderung, und die Produkte der nectART-Linie wie dieser Humagne leisten ihren Beitrag, das Hotel am Leben zu erhalten. Gerade jetzt! Score: 16,5/20 (25 Franken) Syrah 2019: 17,25/20 (25 Franken) Pinot Noir Part des Anges Fût de Chênes 2018 (Foto, Die Trauben auf 700 m.ü.M. werden sehr spät gelesen): Kirschig-pinotige Nase, ein Hauch Holz, elegant, feingliedrig, feinkörnige Tannine, enorme Frische, Fülle und doch trinkig, wunderbares Finale. Burgundischer, feiner Pinot! Score: 18/20 (33 Franken) Merlot Terre de Ravouire 2018 (erstaunlich: Der Weinberg ist erst 5-jährig!): Sehr fruchtig, Chriesi, Zwetschgen, auch rote Beeren, saftig, leichte Kräuter, super-elegant, Tiefe, etwas Teer, Mundfülle, superlang. Score: 18/20 (35 Franken) Etats d'Âme 2018 (Assemblage aus je 30% Cornalin und Merlot sowie je 20% Diolinoir und Pinot Noir): 16,5/20 (33 Franken) (Die Weine der Claviens gibts unter cavedeschamps.ch)



[Web Ansicht](#)

## «Es muss nicht immer Heida oder Petite Arvine sein»

Matthiol-Chefin Sarah Schwarzenbach über Hauswein, Weissburgunder im Wallis und Ferienerinnerungen im Alltag. Ihr arbeitet mit zwei Winzern aus dem Wallis intensiv zusammen. Was ist der Vorteil, wenn man sich auf wenige Winzer konzentriert? Für mich ist es sehr wichtig die Winzer zu kennen und auch Ihre Passion, das Weingut und die Geschichte. Wenn ich Weine von zu vielen Winzern habe, vertrete ich alle nur halb und kann dem Gast auch nicht im Detail alles erklären. Bei Diego Mathier und den Claviens kann ich mit meinen Mitarbeitern aufs Weingut fahren, alle Weine degustieren und dann können die Mitarbeiter die Wein auch verkaufen und erklären, weil sie diese selber erlebt haben. Ihr habt zwei Matthiol-Weine kreiert, die von Clavien vinifiziert werden. Warum ist es wichtig, einen eigenen Hauswein zu haben? Mir ist es extrem wichtig, Hausweine zu haben, welche die Gäste dann auch kaufen können. So können sie das Matthiol sowie den Winzer nach den Ferien zu sich nach Hause nehmen und dann die Ferien Revue passieren lassen. Sie erinnern sich dann im Alltag an eine schöne Auszeit. Wieso habt Ihr Euch für diese beiden Weine entschieden? Gerade ein Pinot Blanc ist äusserst aussergewöhnlich. Für mich war der Pinot Noir einfach gesetzt, er ist leicht und widerspiegelt das Karge vom Wallis und er passt zu vielen unserer Gerichte. Den im Wallis weniger bekannten Pinot Blanc wollte ich unbedingt, weil ich es interessant fand, nicht immer Heida, Petit Arvine oder Fendant zu nehmen. Zudem kann man gut zwei bis vier Gläser davon trinken, ohne dass es einem den Appetit verdorrt. Was macht die Claviens so aussergewöhnlich? Ich habe mich für sie entschieden, weil ich finde, dass sie eine ähnliche Philosophie pflegen. Sie geben sich extrem Mühe und versuchen jedes Jahr besser zu werden. Sie wollen auch Kontakt halten, sprich: Sie kommen mit den neuen Weinen nach Zermatt zum gemeinsamen Degustieren. Das ist in der heutigen Zeit sehr selten. Auch finde ich es super, dass Claudio und Joëlle ihre Tochter nachziehen und Shadia auch so viel Herzblut hineinstickt.

## Die beiden Matthiol-Hausweine by Clavien

Pinot Blanc 2017: Floral, Agrumen, Flieder, Schmelz, etwas Säure, trinkig, rechte Fülle, Orangenzeste, Tiefe, Druck, Pfeffer, schöne Länge und immer noch jugendlich wirkend. Score: 16.75/20 (51 Franken. [shop.filetetfils.com](http://shop.filetetfils.com)) Pinot Noir 2018: Enorm blumig und kräuterig, rote Beeren, Griottes, Rosen, Thymian, Rosmarin, etwas portish, fast leicht ältlich wirkend, Holzkohle, Würze, Wermuth-Style, eigenartiger Wein mit mittellangem Finale. Kein Score. (56 Franken. [shop.filetetfils.com](http://shop.filetetfils.com))

## Eine Auswahl der Weine der Cave La Romaine

Fendant d'Uvrier 2018: Schöne florale Nase, reich, Schwarztee, Pfirsich, Birnen, feingliedrig, Schmelz, wenig Säure, mineralisch (Kalk), Fülle, Länge, toller Fendant! Score: 17/20 (13.50 Franken) Petite Arvine Castel Uvrier 2018 : Frische Aprikosennoten, mineralisch, Fülle, Power, Fruchtsüsse, wenig Säure, crèmeig, wunderschöne Länge. Score: 17,5/20 (20 Franken, ausverkauft) Heida Castel Uvrier 2017: Leichte Holznote, Vanille, viel Frucht, Agrumen, Mandarine, Unterholz, knackige Säure, stringent, leicht laktisch, Brioche, gute Länge. Score: 17/20 (23 Franken) Agrippine 2016 (Orange Wine aus Chasselas, ein Monat Traubekontakt, ein Jahr Barrique, Edition Limité): 15/20 (ausverkauft) Pinot Noir de Sierre 2018: 16/20 (14 Franken) Pinot Noir Castel d'Uvrier 2018: 16/20 (17 Franken) Humagne Rouge 2017: Dezente Nase, Rotbeeren-Noten, leichte Mineralität, Schmelz, knackig, Frische, schöne Tanninstruktur, trinkig, lebhafte Säure, mittleres Finale. Wie immer: einer der besten Humagne Rouge der Welt!... Score: 17/20 (22 Franken) Caligula 2017 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc): 16,5/20 (26 Franken) Syrah Réserve 2018 (Foto): Tolle würzige Nase, Potpourri verschiedenster dunkler Früchte, wunderbare reife Tannine, Schmelz, crèmeig, füllig, minim reduktiv, tolle Länge! Score: 17,75/20 (32 Franken) Cornalin 2018 (klassisch): Ausladende tolle Nase, viel Würze, stringent, elegant, leicht vegetabil, frische Fruchtaromatik, Minze, ätherische Frische, süffig, dennoch mit Ecken und Kanten, wunderbare Fruchtsüsse, schöne Länge. Score: 17/20 (29 Franken, ausverkauft) Cornalin Réserve 2016: Grossartige würzige Nase, viel Frucht, dunkle Kirschen, Zwetschgen, leichter Grüntouch, Fülle, Tiefe, ätherische Frische, Kraft in der Ruhe, trinkig, Superlänge. Score: 17,75/20 (35 Franken) (Die Weine der Cave La Romaine gibts unter [cavelaromaine.com](http://cavelaromaine.com))



Web Ansicht

## Die Weine von Clos de Tsampéhro

Tsampéhro Brut VI (Schaumwein): Laktische Noten, herb-würzig, Wachs, schöne Perlage, Hefe und Brioches, Fülle, tolles Finish. Score: 18/20 (44 Franken) Completer 2018 (Fassprobe): Verschlossen, ein Hauch Wachs, Bergamotte, hoch elegant, dezente Säure, schlank, mineralisch, bleibt sehr lang, hat ein Gewaltspotenzial! Score: 17,75/20 (99 Franken. 18er demnächst erhältlich. 2017er ausverkauft) Clos de Tsampéhro blanc V 2015 (Assemblage aus der alten Walliser Rebsorte Rèze sowie Heida): Wunderschöne-komplexe Nase, Butter, Vanille, Frucht, floral, Schmelz, ausbalanciert, dezente Säure, enorme Frische und fabulöser Abgang. Score: 18,25/20 (44 Franken für Edition VIII) Clos de Tsampéhro Rouge V 2015 (Assemblage aus vornehmlich Cornalin, dann Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc): Enorm ausladende Nase, komplex, leichte Lakritze, Frische, Unterholz, reif, absolut trinkig, tolle Länge. Fantastisch! Score: 18/20 (ausverkauft) Clos de Tsampéhro Rouge VI 2016 (Foto): Verschlossen, im Gaumen dicht, Würze, Power, dennoch sehr elegant, schlank, rechte Tannine, Tannenharz, schöner Fluss, Frische, Fülle, enorm trinkig, wunderbarer Abgang. Score unmittelbar nach Öffnung der Flasche: 18,25/20. Score nach zwei Tagen: 18,5/20 (weil sich einem die Harmonie und die nahezu perfekte Struktur erst dann vollständig eröffnen. Ausverkauft. 79 Franken für die Editionen VII und VIII. Jahrgang 2017 auch bei manor.ch erhältlich) (Die Weine von Clos de Tsampéhro gibts unter [clostsampehro.com](http://clostsampehro.com))

## Eine kleine Auswahl der Weine von Rouvinez

Château Lichten weiss (Petite Arvine) 2018: Pfirsichig, frisch-floral, Schmelz, perfekte Säure, knackig, enorme Power, dennoch elegant, Mandarinli, sehr lang. Score: 17,5/20 (25 Franken. [martel.ch](http://martel.ch)) Petite Arvine Sierre Grand Cru 2016: 16,75/20 (32 Franken. [martel.ch](http://martel.ch)) Heida La Leyraz 2018: 16,75/20 (22 Franken. [famillerouvinez.com](http://famillerouvinez.com)) Marsanne Sierre Grand Cru 2017 (Foto): Wachs, zurückhaltend, gelbe Früchte, Power, tief, Mundfülle, nussig, unglaubliche Länge! Score: 17,75/20 (29.50 Franken. [famillerouvinez.com](http://famillerouvinez.com)) Coeur de Domaine Blanc 2016 (Petite Arvine, Heida, Marsanne): Mineralisch-rauchig, minim vegetabil, aber seeehr ausdrucksstark, viel Fruchtsüsse, etwas breit, Fülle, knackige Säure, toller Abgang. Score: 17,5/20 (38 Franken. [famillerouvinez.com](http://famillerouvinez.com)) Pinot Noir de Sierre 2017: 16,25/20 (18.40 Franken. [martel.ch](http://martel.ch)) Château Lichten rot 2018 (Cornalin, Humagne Rouge, Syrah): Sehr würzig, Früchte zwischen rot und schwarz, Rosen, Erdbeeren, knackige Säure, Schmelz, beschwingt-easy, balanciert, süffig, mittleres Finish. Score: 17/20 (25 Franken. [martel.ch](http://martel.ch)) Syrah Domaine Créta-Plan 2016: Sehr würzig, pfeffrig, rote Beeren, frisch, dicht, Schmelz, Mineralität, Fülle, tolle Länge. Sehr trinkig! Score: 17,75/20 (25 Franken. [martel.ch](http://martel.ch)) Cornalin Sierre Grand Cru 2017: Rotfruchtig-würzige Nase, Schmelz, knackig-frisch, tief, trinkig, schläng, pfeffrig, rechte Länge. Score: 17/20 (29.50 Franken. [famillerouvinez.com](http://famillerouvinez.com)) Syrah Sierre Grand Cru 2017: Viel Kräuter, Wermuth, vertikal, Würze, Pfeffer, knackig, Frucht fast rot, enorme Frische, trinkig, schönes Finale. Score: 17,5/20 (29.50 Franken. [famillerouvinez.com](http://famillerouvinez.com)) Coeur de Domaine rouge 2015 (Cornalin, Humagne rouge, Syrah): Ausladende, Nase, viel Power, beerig, Frisch, Charme, sehr elegant, rechte Tannine, minziges, langes Finish. Score: 17,75/20 (48 Franken. [famillerouvinez.com](http://famillerouvinez.com))

## Sandrine Caloz: Vorzeige-Bio-Artistin

Man darf Sandrine Caloz aus Miège oberhalb von Sierre durchaus sowohl als Walliser Bio-Pionierin bezeichnen wie auch als einer der Shooting-Stars der Szene des grössten Schweizer Weinkantons. Die Umstellung auf Bio begründete sie einst so: «Meine Kinder will ich eines Tages mit in den Weinberg mitnehmen. Und ich wollte nicht, dass sie mit Pestiziden in Berührung kommen.» Mittlerweile ist sie Mutte. Und ihre Weinberge «gifffrei». Seit 2017 sind die Weine Bio-zertifiziert. Die junge Frau, die den Betrieb demnächst vollständig von ihren Eltern übernehmen wird, ist auch Mitglied der Vereinigung «Junge Schweiz, Neue Winzer», in welcher sich Jungwinzer zum Austausch in vielerlei Hinsicht zusammengeschlossen haben. Sandrine ist die dritte Generation des 1960 gegründeten Betriebs. 2019 wird sie vom Fachmagazin VINUM zur Biowinzerin des Jahres gekürt. Der erste Höhepunkt im Winzerleben der 30-Jährigen: «Der Preis ist ein schöner Erfolg für Papa und Opa, die den Weg zum Bio-Wein geebnet haben. Und für mich ist er ein Ansporn, diesen Weg mit derselben Energie fortzusetzen.» Es wird nicht der letzte Höhepunkt sein. Ausgewählt habe ich den Heida Les Bernunes 2018, der in der Nase eher zurückhaltend ist, floral, im



Gaumen ist der Païen kräftig, sie Säure ist präzis, er ist stringent, frisch, minim vegetabil, schlank, sehr elegant und besticht mit einem schönen Finale. Score: 17/20 (23.80 Franken. [vinothek-brancaia.ch](#))

## Marie-Thérèse Chappaz: Die Legende!

Sie wird mir zwar sagen, ich sei verrückt, sie als Legende zu bezeichnen. Aber das ist mir egal. Denn Chappaz ist DIE Winzerin im Wallis. Ja in der Schweiz. Sie ist ein Genie. Einer ihrer Weine wird demnächst der erste aus der Schweiz sein, der mit 100 Parker-Punkten bedacht wird und deshalb in den Wein-Olymp eingehen wird. Schon zweimal hat einer ihrer fantastischen Süssweine 99 von 100 Punkten gekriegt: Der Ermitage Octobre 240 Oe 2006 und der Petite Arvine Grain par Grain Domaine Les Claives 2014. Das grosse Portrait über die Ausnahme-Winzerin finden sie hier. Aktuell stellvertretend für die Weine von Marie-Thérèse soll aber keiner der grandiosen Süssweine stehen, sondern etwas von der Basis: Der bezaubernde Fendant La Liaudisaz 2019, einer der besten Chasselas aus dem Wallis: Wunderschön floral, Schwarztiegel, viel knackige Frucht, naturgemäß dezente Säure, schöner Fluss, elegant, frisch, Minze, Fülle, wunderbare Länge. Score: 17,25/20 (24.50/25 Franken. [martel.ch](#), [kueferweg.ch](#))

## Das Wallis entdecken mit dem Start-up La Grappe

Das Wallis entdecken? Können Sie gerne auch von zu Hause aus. Dank des Start-ups «La Grappe» der beiden jungen Walliser Fabian Vuignier und Christopher Loya. Ihr Ziel: Das Wein-Wallis bekannter machen. Und zwar nicht die ganz Grossen der rund 300 Winzer im grössten Weinbukanton. Sondern vornehmlich kleinere, unbekanntere. Aber umso interessanter. Das geht so: Sie können sich für eine der drei Degustationsboxen abonnieren, die dann Monat für Monat versandkostenfrei zu Ihnen nach Hause kommt. Drei Möglichkeiten haben Sie: Die Box Grappe'Héros mit Weinen für das gesellige Beisammensein, die Box Explora'Grappe, mit der man auf Entdeckungsreise ins Wallis geht, und die Box Aristo'Grappe, die sich an den Feinschmecker richtet, der Schätze entdecken will. Die Boxen kosten 45, 59 oder 70 Franken monatlich. Ich habe die Weine einer Aristo'Grappe-Box verkostet und war hin und weg bei einem der beiden Weine. Es handelt sich um die weisse Assemblage Larix der Caves du Paradis von Olivier Roten aus Sierre 2019, 12 Monate lang ausgebaut auf der Feinhefe in Lärchenfässern. Sie besteht aus je 50 Prozent Petite Arvine und Humagne Blanche. Gelbfrochtig, wachsig, leichte Vanille, sehr blumig, expressiv, Schmelz, crèmeig, wunderbar auf der Zunge, tief, leicht pfeffrig und salzig, Mundfülle, schöne Länge, enorm trinkig, Wow! Score: 17,75/20 (26.50 Franken) (Die Boxen wie auch ausgewählte Weine der 15 derzeit mitmachenden Kellereien gibts auf [lagrappe.ch](#))

## Wein der Woche: Caroline Dessorts Top-Katalane

Tot Bé heißt der Wein. Katalanisch für alles (ist) gut. Auf Spanisch kennen sie den Ausdruck vielleicht: Todo bien. Das ist bei Caroline Dessort Philosophie. Tot Bé soll für das Lebensgefühl stehen, sich bei einem edlen Tropfen zurückzulehnen und zu geniessen. Dessort ist Schweizerin und Tochter eines Franzosen und war Weineinkäuferin bei Coop. 2006 kauft sie 6500 Kilo Trauben in Katalonien, um den ersten Wein zu keltern. Die Rebstücke, von denen die Trauben stammen, sind zwischen 40 und 80 Jahre alt. Nach einer Reifezeit von je anderthalb Jahren in amerikanischen Barriques und auf der Flasche wird er 2019 abgefüllt und auf den Markt gebracht. Ganz bewusst hat sie die DO Montsant in Katalonien ausgewählt, um ihren Lebenstraum, von dem sie 20 Jahre, eben, geträumt hat, zu verwirklichen. «Die zweitgrösste Weinregion Spaniens profitiert nicht nur vom Sonnenreichtum, sondern auch von mineralstoffreichen Böden, die den Trauben eine exzellente Rebenreife ermöglichen. Ideale Bedingungen also, die den Weinen Authentizität und Charakter verleihen», sagt sie. Und keltet dort aus Garnatxa (50%), Syrah, Cariñena und Cabernet Sauvignon ein kleines Kunstwerk, von dem es gerade mal 4500 Fläschchen gibt. Tot Bé 2016 (Flasche Nr. 3266...): Kraftvolle, wundervolle Nase, die dich dank der Aromen nach dunklen Beeren, Kräutern und Würze hereinzieht; dicht, recht konzentriert, gesundes Säurespiel, die Frucht wechselt zu einer Schattierung zwischen rot und schwarz, ausgewogen, frisch, knackige Tannine, rechtes Finish. Schlicht: sehr schön! Score: 17,5/20 (37 Franken. [carolinadedsort.com](#))



Sie ist die Nummer eins: Marie-Thérèse Chappaz aus Fully VS ist die beste Winzerin der Schweiz und dürfte demnächst als erste mit 100 Parker-Punkten bedacht werden.



Madeleine Mercier verwaltet das Top-Familienweingut in Sierre gemeinsam mit ihren Eltern.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 8/34



Véronique Besson-Rouvinez ist die smarte und charmante Herrschern über zehn Prozent Rebfläche des Wallis'.



Vermutet man hier den Ort, wo mit die besten Weine der Schweiz gekeltert werden?



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 9/34



Der kleine, aber feine Barriquekeller ist da schon viel repräsentativer.



Das Matthiol steht am Ortsausgang von Zermatt.



Situationsbedingt wars im Jahr 2020 in der Bar ruhiger als auch schon.



**Best of Switzerland and the rest of the world: Diego Mathiers Weine friedlich neben Mouton-Rothschild, Léoville-las-Cases und Cos.**



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 11/34



Auch hier gilt: Style bis ins letzte Detail. Hier das Tischset.



Und eben: die Aussicht...



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 12/34



Johanna Dayer nimmt im Barriquekeller eine Probe der neuen Jahrgänge des Clos de Tsampéhro.



Viele Rebgärten sind biologisch bewirtschaftet, da können Mohnblumen dazugehören.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 13/34



Johanna Dayer und der Agrippine, ihr Baby. Ein Chasseles-Orange-Wein.



Hier lagern und reifen die Preziosen.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 14/34



**Weltmeister Gennaro Gattuso wurde 2012 als neuer Spieler des FC Sion im Barriquekeller von Rouvinez vorgestellt.**



**Charmante Persönlichkeit: Rouvinez-Chefin Véronique Besson-Rouvinez**



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 15/34



Der Empfangsbereich auf dem Weingut oberhalb Sierre.



Viele der Topweine schlummern nicht in 225-Liter-Barriques, sondern in grossen Fässern.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 16/34



Deguanordnung von ein paar Roten.



Johanna Dayer ist Botschafterin und Bio-Konvertiererin des Top-Prestigeobjekts Clos de Tsampéhro.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 17/34



Room with a view? Und wie! Aber nur, wenn das Horu nicht verhangen ist.



Das elektrizitätslose kleine Refugium von «Hexe» Johanna Dayer.



Véronique Besson-Rouvinez erklärt das Domänenprinzip der Familienweine.



Shadia Clavien (l.) führt das Topweingut Cave des Champs zusammen mit ihrem Vater Claudy.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 19/34



Von diesem tollen Balkon aus ist das Foto des Horu geschossen worden.



Hier tüftelt sie an hundertprozentig giftfreien Elixieren zum Spritzen der Reben, fast schn wie Miraculix.



Die Batterie der weissen Basisweine von Rouvinez.



Madeleine Mercier mit Vater Denis, der sich als Waadtländer im Wallis durchgesetzt hat und nun im Sidenser Weinolympr thront.



Ist im Matthiol ein kleines Gastgeschenkchen...



Die Aussichtspergola inklusive Johanna im Clos de Tsampéhro.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 22/34



Der Barriquekeller.



Madeleine Mercier ist Präsidentin der renommiertesten Schweizer Winzervereinigung, der Mémoire des Vins Suisses.



Shadia Clavien, die den Matthiol-Hauswein keltert, und Hotelchefin Sarah Schwarzenbach (r.) beim Vordegustieren der Weine.



Die Rouvinez kontrollieren das Gegenteil von dem, was Véronique Besson-Rouvinez' Geste zu suggerieren scheint:



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 24/34

## zehn Prozent der Walliser Rebfläche. Gewaltig!



Madeleine Mercier warb auch schon mal für den Schweizer Bauernstand. Klar doch: Winzer sind auch... (Wein-) Bauern.





Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 25/34

## Das gabs zu Verkosten.



Für 200 Franken gibts dieses stylische Holzkistchen mit je einer Flasche Clos de Tsampéhro rot und weiss sowie dem Schaumwein.





Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 26/34

## Die Reben gleich auf der Colline de Géronde in Sierre.



Die alten Betontanks sind bei den Merciers nicht nur Relikt aus alten Zeiten, sondern immer noch voll im Einsatz.



Die muntere Tasting-Runde.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 27/34



Winzer Joël Briguet von der Cave La Romaine ist Mit-Inhaber des Prestigeobjekts Clos de Tsampého.



Diese Parzelle ist top! Véronique Besson-Rouvinez strahlt.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 28/34



Quasi gleichberechtigt neben neuem Inox.



Alpinchic ohne Firlefanz: Ein Zimmer im Matthiol.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 29/34



Im Keller hat Önologe Vincent Tenud das Sagen.



Veranschaulichung der Bodenstruktur in den verschiedenen Domänen.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 30/34



Madeleine Mercier in ihrem Geräte- und Fahrzeugpark, für den sie viel Liebe aufbringt.



In den Topzimmern ist eine Sauna eingebaut.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 31/34



Véronique Besson-Rouvinez ist mit sich und der Welt zufrieden.



Kitschig - nicht?



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 32/34



Absolut stylish: Das Grill-Restaurant Filet et Fils im Matthiol.



Noch stylischer: Die Matthiol-Lounge.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 33/34



Die rustikalen Alpinelemente sind geschickt mit Modernem kombiniert.



Das Restaurant Stafelalp auf 220 Metern ü.M. gehört zum kleinen Matthiol-Imperium.



Web Ansicht

Auftrag: 1075703  
Themen-Nr.: 721.027

Referenz: 79919175  
Ausschnitt Seite: 34/34



Es brannte vollständig ab, weshalb die Gäste in einem Holz-Provisorium inklusive grosser Terrasse bedient werden, bis das Restaurant wieder aufgebaut ist.