



©Rhonalia

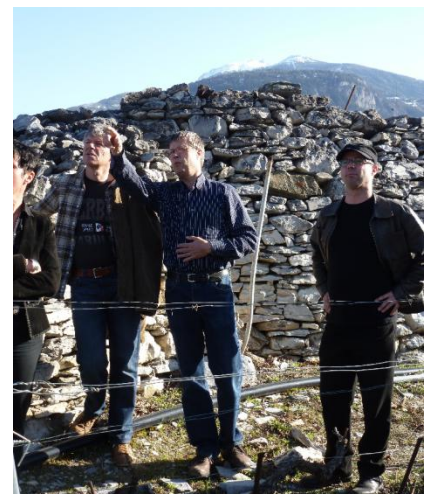
## Ein Schweizer Weingut mit internationalem Format

# Anne-Catherine & Denis Mercier

Bereits seit vielen Jahren verfolgen wir die beneidenswerte Arbeit eines grossartigen Winzerehepaars, Anne-Catherine und Denis Mercier. Sie ist Bernerin, er Waadtländer. Doch befindet sich das Weingut in Sierre, wo die Vereinigung Mémoire du Vin Suisse ([MDVS](#)) im März 2012 ihre Gäste der Fachpresse hinführte. Wir kannten allerdings die hervorragenden Weine des 1982 gegründeten Weingutes schon. Als wir im Jahr 2009 unsere Verkostung „Best of Switzerland“ organisierten und die Expertise unseres guten Freundes Jean-Yves Thomas, dem mit 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichneten Koch des Hotels Forni, beanspruchten, erwies sich der Name „Mercier“ als unverzichtbar. Etwas später brachten Thierry Desseauve und Michel Bettane ihr Werk „Die grössten Weine der Welt“ auf den Markt. Unter einigen wenigen Schweizer Weingütern wurden nicht nur u.a. Louis Bovard und Marie-Thérèse Chappaz, sondern auch die Merciers vorgestellt.



Der Erfolg von [Anne-Catherine und Denis Mercier](#), welche seit 2012 schrittweise durch ihre als Önologin ausgebildete Tochter Madeleine tatkräftig unterstützt werden, kommt nicht von ungefähr. Die 7.2ha Rebfläche werden äusserst sorgfältig bebaut, die Leidenschaft der Merciers für ihre Arbeit führt dazu, dass sie ihre Parzellen hervorragend kennen und genau wissen, wo welche Rebsorte ideal passt. Was es auch ermöglicht, dass das Konzept der Sorte Dôle vor ein paar Jahren völlig neu ausgearbeitet wurde. Es handelt sich nun um eine unverzichtbare, klassische Assemblage von Pinot Noir und Gamay, wobei die Merciers zusätzlich Ancelotta mit verschneiden. Der Jahrgang 2011 enthielt z.B. 65% Pinot Noir, 30% Gamay und 5% Ancelotta. Die Merciers gehören zu den Walliser Winzern, welche in den 1980er Jahren an den Erfolg der autochthonen Rebsorten, Cornalin, Heida, Marsanne, usw., geglaubt und sich deshalb darauf konzentriert haben. Zu diesem Zeitpunkt war der Cornalin sogar vom Aussterben bedroht.



Jean-Pierre Pellegrin, Denis Mercier und José Vuillamoz unterhalten sich während des Besuchs des Weinbergs über den Einfluss der Berge

Auf dem Weingut, welches sich den Ansätzen der nachhaltigen Landwirtschaft verpflichtet, werden ausschliesslich die kerngesunden, perfekt ausgereiften Tauben geerntet. Die Vinifikation erfolgt mit der gleichen Sorgfalt wie die Ernte, wobei die Erzeugung reintoniger, tief sinniger und strukturierter Weine angestrebt wird.



## Die Verkostung

Das Ziel der Verkostung bestand zunächst darin, den Marsanne und den Cornalin von A.-C. & D. Mercier zu bewerten, welche sie uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt hatten. Die Weine wurden blind verkostet, d.h. die vier Teilnehmer der Verkostung wussten nicht, in welcher Reihenfolge sie ausgeschenkt wurden. Damit schliesslich das Ganze nicht zu einfach wurde, hatten wir jede Serie ergänzt, die Weissweine mit zwei weiteren, genialen Erzeugnissen des unverzichtbaren Jahrgangs 2014 der Merciers und die Rotweine mit dem Cornalin aus zwei grossen Jahrgängen eines weiteren, talentierten Walliser Winzers, Benoit Dorsaz. Die Verkostung fand am 5. Oktober 2015 statt.



Im Weinberg der Mercier. Im Hintergrund steht das [Schloss von Ravire](#)

Die Weine von Anne-Catherine und Denis Mercier sind in der Schweiz an verschiedenen Adressen, darunter auf dem [Château Mercier](#) sowie bei Georges Wenger, [Vineas Vini](#), und bei Pierre Müller, [Cave de Rêve](#), [Château de Villa](#) und [Carl Studer](#) erhältlich.

## Die Weissweine

### A.-C. & D. Mercier, Pinot Blanc, 2014

Strahlendes Gelb, jugendlicher Glanz. Floral-fruchtige Nase, noch etwas verhalten, da sind weisse Blüten, Holunder, auch etwas Zitrusfrüchte sowie mehliges Apfel und eine schöne Komplexität. Am Gaumen weicher, vollmundiger Auftakt, sehr schöne Frucht, Noten von Ananas und wieder etwas Zitrus, äusserst vollmundig mit spürbarem Alkohol, dazu aber auch eine angenehme, gut eingebundene Säure, sehr gute Qualität.



Im Abgang von mittlerer Länge, endet stimmig auf Zitrusfrüchten. **17/20.**

Durchschnittsbewertung am Abend der Verkostung: 17.38/20.

Beste Preise: 2013 → [25.-](#) bzw. 2014 → [26.-](#)

### A.-C. & D. Mercier, Petit Arvine 2014

Mittleres Gelb, sehr schöner Glanz. Tiefe, mineralische Nase, Honig, Ananas, weisse Melone, getrocknete Kräuter, auch Anflüge von Gras und Erde, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen vollmundiger Auftakt, hier ist sehr viel Kraft im Spiel, ein unglaubliches Fruchtkonzentrat, wieder Honignoten, wunderschöner Schmelz, der Alkohol auch hier spürbar, voluminös, kraftvoll mit sehr guter Komplexität. Im Abgang mit einer feinen Salzigkeit. **17.25/20.**



Durchschnittsbewertung am Abend der Verkostung: 16.94/20. Beste Preise: 2013 → [34.-](#) bzw. 2014 → [29.50](#)

### A.-C. & D. Mercier, Marsanne 2010

Dunkles Goldgelb, immer noch schöner Glanz. Sehr tiefe Nase, eine Droge, da sind Aromen von Aprikose, in Butter angebratene Ananas, Mandeln, geröstete Haselnüsse, wow! Sehr gute Komplexität. Am Gaumen weicher, fast warm wirkender Auftakt, Aromen von getrockneten Aprikosen, Waldhonig, Latwerge, der Wein hat sehr viel Kraft und ist doch nicht plump, sondern untermalt mit einer reifen Säure die - um auf hohem Niveau zu kritisieren - noch einen Tick ausgeprägter sein dürfte. Sehr gute Komplexität und im Abgang mit ansprechender Länge. Endet stimmig auf reifen Aprikosen. **17.75/20**.

Durchschnittsbewerbung am Abend der Verkostung: 17.88/20.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

### A.-C. & D. Mercier, Marsanne 2013

Mittleres Gelb, sehr schöner Glanz. Spannende, tiefe, mineralische Nase, dazu Aprikosen, Nüsse, auch kühler Rauch, auch ein Hauch weisse Birne (Kaiser Alexander), sehr schöne Komplexität. Im Auftakt kräftig, frisch und mit enorm konzentrierter Frucht, da sind reife Aprikosen, da ist eine wunderbare Saftigkeit, die Säure ist grossartig, stützt die Frucht, verleiht dem Wein bei grosser Konzentration eine anregende Frische. Sehr gute Komplexität und beeindruckende Länge im Abgang. **18/20**.

Durchschnittsbewerbung am Abend der Verkostung: 18.25/20. Bester Weisswein der Verkostung.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

### A.-C. & D. Mercier, Marsanne 2005

Dieser Wein wurde am 30. November 2015 verkostet.

Dunkles Goldgelb, Kupferreflexe. Kräftige Nase, sehr duftig. Noten von Honig, getrockneten Aprikosen, weissen Blüten, die an einen reifen Condrieu erinnern, dazu Haselnuss, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich und vollmundig im Auftakt, wieder Honignoten, Studentenfutter, Anflüge von getrockneten Feigen, einiges an Kraft und Schmelz, der Alkohol ist sehr gut eingebunden, die Säure relativ tief, sehr schöne Komplexität. Im Abgang mit wunderbarer Länge, endet auf süsse Feigen. Jetzt bis 2022, **17.25/20**.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.



©A.-C.&D. Mercier

## Die Rotweine

### A.-C. & D. Mercier, Cornalin 2013

Kräftiges Bordeauxrot, sehr jugendlicher Glanz. Noch verhaltene Nase, angenehm tief, kühler Rauch, dann Brombeeren, auch Kräuter, ein Hauch von Grün, dazu Anflüge von Weihnachtsgewürzen, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftiger Auftakt, straff gradlinig, noch sehr jugendlich und etwas ungestüm, mit präziser Frucht, da sind rote und dunkle Beeren umrahmt von einem Hauch Vanil-





le, die Säure ist markant, die Gerbstoffe von sehr guter Qualität, alles an seinem Platz, wunderbare Harmonie. Ein komplexer Wein mit toller Frische und sehr guter Länge im Abgang, endet auf Brombeeren. **17.75/20.**

Durchschnittsbewerbung am Abend der Verkostung: 17.88/20.

Bester Preis: [60.-](#).

### **Benoit Dorsaz, Cornalin „Quintessence“ 2009**

Mittleres Rubinrot, sehr schöner Glanz. Die Nase tief, duftig, da sind rote Früchte, auch etwas rosa Grapefruit, dazu Kräuter, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftig im Auftakt, extrem ausgewogen, eher rotfruchtig mit hervorragender Säure, die Gerbstoffe sind weich und reif, bereits gut eingebunden, einiges an Struktur hier und mit wunderbar langem Abgang. Ein sehr schöner Cornalin, aktuell auf dem Reife-Peak aber mit Reserven. **18/20.**

Durchschnittsbewerbung am Abend der Verkostung: 18.31/20.

Bester Preis: [42.-](#).

### **Benoit Dorsaz, Cornalin „Quintessence“ 2011**

Mittleres Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. Die Nase tief, nobel, mit Rauch, Eukalyptus und Massen an dunkler Beerenfrucht sowie etwas Edelholz, auch leicht vegetal, herb wie Cornalin sein kann, wow, was für eine schöne Komplexität. Auch am Gaumen ein Traum in Sachen Eigenständigkeit, weich, fast schon harmloser Auftakt, mit reifer Frucht, dann zeigt sich eine wunderbare Struktur mit feinsten, seidenweichen Gerbstoffen und einer äusserst präzisen Säure. Dieser Wein ist ungemein vollmundig, hat Kraft, eine sehr gute Komplexität und einen unglaublich gut balancierten, langen Abgang. **18/20.**

Durchschnittsbewerbung am Abend der Verkostung: 18.06/20.

Bester Preis: [28.90](#).

### **A.-C. & D. Mercier, Cornalin 2008**

Dunkles Bordeauxrot, schöner Glanz. Eine traumhaft schöne Nase, was für ein präziser Duft, da sind dunkle und rote Beeren, da ist Rauch, da sind diese an Moos erinnernden Aromen, mit feuchtem Holz, dazu ein Hauch süsse Vanille, sehr tief, komplex und einnehmend. Am Gaumen rein und klar, anfangs fast schlank im Auftakt, da ist eine sensationelle Präzision, wieder rote und dunkle Beerenfrucht, wie aus dem Stein gemeisselte, äusserst präzise Gerbstoffe, dazu eine knackige Säure, eine sensationelle Ausgewogenheit und eine grossartige Komplexität. Ein grosser Wein, mein Kompliment. **18.5/20.**

Durchschnittsbewerbung am Abend der Verkostung: 18.5/20.

Bester Rotwein der Verkostung.

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.

### **A.-C. & D. Mercier, Cornalin 2010**

Dieser Wein wurde am 30. November 2015 verkostet.

Strahlendes Bordeauxrot, jugendlicher Glanz. Sehr präzise, leicht pfeffrige Nase, wunderbar würzig, rote und dunkle Beeren, weisser Pfeffer, Anflüge von Thymian, sehr schön verspielt, komplex und mit guter Tiefe. Am Gaumen saftig und gradlinig im Auftakt, wunderbare Beerenfrucht, rote Früchte, Preiselbeeren, die Gerbstoffe sind sehr präsent aber feinmaschig, saftige Säure, kein Überhang an Alkohol, sehr gute Balance und ansprechende Komplexität. Im Abgang mit ausgezeichneter Länge. **17.5/20.**

Dieser Wein ist nicht mehr erhältlich.



Am 30. März 2012 verführte Denis Mercier seine Gäste mit einem Dôle 010 und später mit einem Cornalin 1995.

## Zum Abschluss

### Provins, Domaine Tourbillon 2010

Dunkles Orange-Gelb, Kupfer-Reflexe. Die Nase ein Spektakel, offen, tief nobel, da sind Aprikosen, Rosinen, Mandeln, Walnüsse, Quitte sowie Schwarztee, wow, ein absolutes Highlight, eine wahre Nasendroge mit sensationeller Komplexität. Am Gaumen saftig, frisch und sehr knackig, da sind Massen an Früchten, da ist eine grossartige Würze, die Säure, die Süsse, die Frucht und der Alkohol in perfekter Harmonie, alles ist an seinem Platz, keinerlei Breitheit, sondern einfach nur eine wunderbare Ausgewogenheit. Sensationelle Komplexität und sehr langer Abgang. Ein grosser Süsswein, der Kraft und Finesse perfekt vereint. **19/20.**



Autor: Adrian van Velsen  
6. Oktober 2015 aktualisiert am 1. Dezember 2015

Lektorat: Andi Spichtig

Fotos & Layout: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.