

Histoire d'Enfer

Der Jahrgang 2012



v.l.n.r.: Dr. Patrick Regamey, James Paget und Alexandre Challand
©Histoire d'Enfer

Wir haben es letztes Jahr bereits geschrieben: Wir erachten das 2007 gegründete Weingut von Dr. Regamey und seinen zwei weiteren noch aktiven Mitbegründern, Alexandre Challand und James Paget, als eines der vielversprechendsten und aufregendsten Abenteuer in der Geschichte des Walliser Weins. Dr. Regamey genießt den Ruf, ein hervorragendes, sensorisches Gedächtnis zu besitzen und die Weine, welche die Domaine produziert, lassen an dieser exklusiven Fähigkeit nicht zweifeln.

Im vorliegenden Bericht befassen wir uns mit dem Jahrgang 2012. Genauso wie im Burgund ist dieser Jahrgang nicht einfach gewesen. Die Luftfeuchtigkeit des Frühlings hat die Entwicklung des Oidiums gefördert und die Winzer mussten ihre Trauben streng selektionieren. Am Ende ist ein Jahrgang im Stil des kühlen, doch grossartigen und langsam ausreifenden 2010er entstanden. Solche hochkarätigen Jahrgänge dürften schliesslich in die Annalen des Weinguts eingehen.



©Histoire d'Enfer

Die Weine

Alexandre Challand präsentierte am 15. September 2014 einen bedeutenden Teil seiner Weine im Carlton, Zürich. Wir waren dabei und haben zunächst die Rotweine, dann die Weissweine verkostet. In beiden Farben gibt es Überraschungen und ein paar Weine stehen vor einer strahlenden Zukunft. Wenn der Syrah L'Enfer de la Patience 2011 durch die renommierte Schweizerische Weinzeitung zum besten Wein des Jahres 2013 erkoren wurde, würde es uns nicht überraschen, dass ein Pinot Noir der Domaine dieses Jahr die Auszeichnung ergattert. Die Domaine [Histoire d'Enfer](#) vinifiziert eine vielfältige Palette an Walliser Spezialitäten, darunter nicht weniger als fünf Pinot Noir, immerhin die erste Rebsorte im sonnenverwöhnten Kanton. Diese sind dieses Jahr besonders gut ausgefallen und scheinen für uns warme Einkaufsprioritäten zu sein.

Die Liste der [Weinhandlungen](#), welche die Erzeugnisse der Domaine Histoire d'Enfer vermarkten, ist auf der Website verfügbar. Die Weine können auch [ab Hof](#) erworben werden.

Petite Arvine Réserve 2012

Relativ breites Bouquet mit Ananas und Quitten. In der aktuell wenig kommunikativen Nase fällt besonders auf, dass die für die Rebsorte typische Salzigkeit fehlt. Dafür liefert der saftige Gaumen feine Aromen von weissen und rosaroten Grapefruits mit einer schönen Säure. Der Gaumen enthüllt sich und zeigt sich zugänglich und angenehm. Es gibt auch eine grosse, frische Struktur, die Säure gewinnt mit der Zeit an Volumen und verlangt nach Fett. Eine Flunder wäre bestimmt der ideale Begleiter. Das Holz wirkt gut gemeistert. Noch vier bis fünf Jahre warten, vielversprechend. Hors du commun. **17/20**.

Dieser Wein kostet CHF. 36.-. Magnumflaschen sind für CHF 80.- erhältlich.

Chardonnay Réserve 2012

Überreife Birnen, süsse Frucht, droht oxydativ zu werden. Ein üppiger Weisswein im Burgunder Stil, wie er noch bis vor 10 Jahren vinifiziert wurde. Frischer, süffiger Gaumen mit einer klaren, reintonigen Frucht, vielleicht ein wenig zu viel Holz im aktuellen Stadium. Gute, stützende Säure, vollmundige, cremige Struktur. Wäre bestimmt ein Meursault oder ein Puligny Combettes. Eher schnell zu trinken. **16.5/20**.

Dieser Wein kostet CHF 36.-



Chardonnay Réserve Vieilles Vignes 2012

Üppige, ausgereifte Nase mit viel Frucht, Birnen, gelben Äpfeln, ausgereiften Mirabellen. Generös und ehrlich, das Holz wurde auch ziemlich gut eingebunden. Röstaromen, aber nicht überschwänglich, was sich auch im Gaumen bestätigt. Wirkt rundum frisch und angenehm. Der Gaumen wirkt frisch, wobei er noch Zeit braucht, um das Holz perfekt einzubinden. Dieses lässt seine Muskeln gegen die Backen der Verkoster zum Vorschein kommen und überfährt aktuell den Abgang, welcher dementsprechend kompliziert wirkt. Dafür gibt es eine sehr schöne Frische mitten im Gaumen. Breit und kräftig. Die Balance wird zu einem späteren Zeitpunkt kommen. Also warten. Wir sind davon überzeugt, dass sich Bouquet (aktuell 17.5/20) und Gaumen (aktuell 16/20) später finden werden.

Dieser Wein kostet CHF 52.-. Magnumflaschen sind für CHF 112.- erhältlich.

Païen Réserve 2012

Eine ganz tolle Salzigkeit in der komplexen, generösen und fetten Nase mit exotischen Früchten, Mango, grünen Zitronen, Bananen, etwas Honig, gut eingebundenem Holz. Man könnte lange daran riechen, ohne sich daran zu ermüden. Im Gaumen spielt der Saft mit dem Holz, dieses ist umzingelt, irgendwann kommt die weisse Fahne, welche zeigt, dass der Saft doch kräftiger und einbindender ist. Das Bild, welches mir in den Sinn kommt ist dasjenige der



Indianer, welche eine Festung angreifen und diese schliesslich erobern. Tolle Frische, vollmundige und angenehme Struktur. Wiederum diese grünen Zitronen, welche in der Nase bereits positiv aufgefallen sind. Gut, lang anhaltender, frischer Abgang. Viel Reserve. Der Beweis, dass die Domaine Histoire d'Enfer viel Wissen und Können über die Rebsorte Savagnin Blanc hat. **17+/20**.

Der Wein kostet CHF 36.-. Magnumflaschen sind für CHF 80.- erhältlich.

Blanc 2012

Aktuell komplizierte Nase, ausgereift/überreif, was die Farbe auch bestätigt. Leicht gebratene Bananen. Bestimmt perfekt mit einem asiatischen Nachtisch, z.B. einem Sojakuchen mit Papayafüllung. Maggikraut im Gaumen. Sehr wenig Ausdruck in diesem trockenen Petite Arvine, etwas nasse Wolle, insbesondere im Abgang. **16/20**.

Dieser Wein kostet CHF 34.-

Humagne Blanche Réserve 2012

Schöne Kombination zwischen floralen und fruchtigen Düften in der Nase, wobei Noten weisser Früchte wie Weinbergpfirsiche und ausgereifter Stachelbeeren vorherrschen. Der Gaumen zeigt viel Geschmack, eine tolle Frische und Schmelz, wobei sich die Komplexität im Verlauf der nächsten Jahre entwickeln wird. Zeitfördernd. Sehr schöne Mineralität, welche bereits in der zweiten Nase auffällt. Schöne Länge und gut präsen-

te, feine Säure, sehr viel Geschmack. Der Gaumen wirkt fast cremig, man möchte reinbeissen. Weisse Grapefruit im anhaltenden Abgang, welcher ausserdem eine subtil versteckte Bitterkeit bietet. **17.5/20**.
Dieser Wein kostet CHF 24.-. Magnumflaschen sind für CHF 60.- erhältlich.

Humagne Rouge 2012

Appetitliche Rubinfarbe. Entfaltete Nase mit einer erfreulichen, fruchtigen Komplexität und etwas Tiefe. Frisch und mineralisch. Rassiger, finessenreicher, geradliniger, seidiger Gaumen mit einer schön eingebundenen Säure. Spielt im Register der Eleganz. Das Bouquet ist dennoch komplexer. Anhaltender Abgang mit einer angenehmen Prise Würzigkeit. **17/20**.

Dieser Wein kostet CHF 36.-



Humagne Rouge l'Enfer de la Roche 2012

Rauchige und würzige Noten in einem Ozean eingekochter, roter Beeren, grosse Frische, sonnenbestrahlte Steine, Rasse und Charakter, wird sich bestimmt im Verlauf der Jahre vorteilhaft entwickeln und Wildaromen annehmen. Äusserst feine Struktur mit delikaten, roten Früchten und etwas schwarzen Beeren. Vollmundig und sehr einladend, man möchte ihn am liebsten jetzt trinken. Langer, fein riechender Abgang. **18/20**.

Dieser Wein kostet 52.-. Magnumflaschen sind für 125.- erhältlich.



Pinot Noir L'Enfer du Désir 2012

Unterholz, Leder, etwas gekochte Beeren, Gelee roter Früchte, Mineralität, etwas Tabak bilden das Aromaspektrum der delikate expressiven und frischen Nase. Filigran und ausgefeilt. Florale Elemente. Sehr geschmackvoll, etwas sperrig, Süssholz, schöne Säure, der Gaumen wirkt einfach köstlich und verführerisch, ohne exzessiv komplex zu sein. Bekömmlich und schmackhaft, so will dieser Wein sein und so ist er auch. Daher ein klarer Erfolg. **17/20**.

Dieser Wein kostet CHF 30.-. Magnumflaschen sind für CHF 66.- erhältlich.



Pinot Noir l'Enfer du Plaisir 2012

Bereits auf diesem Niveau verwöhnt uns die Domaine Histoire d'Enfer mit einem durchaus gelungenen Erzeugnis. Feingliedrig, lang, delikate, eine überraschend gepflegte Rasse und eine tolle Nase mit vielschichtigen Akzenten. Saftige Kirschen, ein Hauch Erdbeeren, eine Prise schwarze Beeren, etwas Feigen, ein Hauch Dörripflaumen, rauchige Akzente, eine grossartige und präzise Mineralität. Ein Bouquet, um sich damit zu befassen. Filigraner Saft, kompostierte Kirschen, Holz, wilde Kräuter, ähnelt einem Chambolle-Musigny, dessen Climat sich in der Nähe von Morey-St-Denis befindet. Kühle Mentholnote in der zweiten Nase. Kräftiger, vollmundiger, doch eleganter Gaumen mit perfekt eingebundener Säure, schönes, mineralisches Gerüst. Ein Versprechen, welches sich auch im langen Abgang bestätigt. **17+/20**.

Dieser Wein kostet CHF 36.-. Magnumflaschen sind für 80.- erhältlich.

Pinot Noir l'Enfer de la Passion 2012

Volltraubengärung. Vielschichtige Nase, welche es verlangt, dass der Wein immer wieder gerochen wird. Erst dann kommt die Vielfalt an Düften zur Geltung. Grosse, mineralische Grundlage, auf welcher sich warme, aber gemeisterte Noten zeigen, als ob zwei Feuersteine aneinander gerieben worden wären. Rote Beeren, darunter Himbeeren, Holzvanille, gerösteter Kaffee schön und elegant, doch aber auch kräftig und tief einordnen. Wirkt trotzdem noch verschlossen. Breiter, kräftiger, ebenfalls vielschichtiger,

aber auch präziser und filigraner Gaumen. Unbedingt warten. Eine feine Würzigkeit begleitet das Ganze. Seidige Tannine. Der Alkohol lässt sich noch wahrnehmen, wird sich aber schön einbinden. Dieser fällt später auch im Bouquet auf, wobei viel diskreter. Sehr langer Abgang, das leere Glas wirkt nach ein paar Minuten immer noch ungestüm. Heute 17.25/20, in 10 Jahre **17.5/20**.

Dieser Wein kostet CHF 48.-. Magnumflaschen sind für 110.- erhältlich.



Dr. Patrick Regamey und James Paget

©[Histoire d'Enfer](#)

Pinot Noir l'Enfer du Calcaire 2012

80% Volltraubengärung. Völlig verschlossenes Bouquet, wobei sich einerseits der Kalk, andererseits blumige Aspekte erkennen lassen. Vorhersehbare grosse Komplexität, man merkt im Hintergrund, dass sich die aromatischen Elemente vorbereiten. Nach langem Schwenken strahlen dann Johannisbeergelee, Maulbeergelee und weitere ähnliche Düfte aus. Viel potentieller Charakter. Will zum aktuellen Zeitpunkt imponieren, ja sogar explodieren, alles drängt sich und die Nase will zeigen, was sie an Grossartigkeit besitzt. Also warten, unbedingt warten und lieber länger als umgekehrt. Der Gaumen wirkt ähnlich, derart, dass er sogar brutal wirkt. Aber auf keinen Fall karikaturistisch! Das Holz liefert einen Schlüssel zum Potential dieses Weins. Er liefert zwar Röstaromen, ist aber perfekt gemeistert und eingebunden. Der Saft wirkt straff, präzise, filigran, strukturiert, elegant, dicht und vollmundig. Im Abgang erkennen wir sogar Brombeersträucher. Heute 17/20, in 10 bis 15 Jahren wahrscheinlich **17.75/20**.

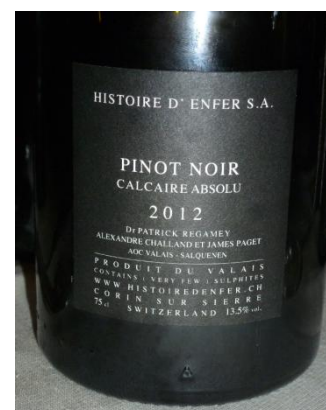
Dieser Wein kostet CHF 56.-. Magnumflaschen sind für 128.- erhältlich.

Pinot Noir Calcaire Absolu 2012

100% Volltraubengärung. Zum aktuellen Stadium unbedingt das Glas schwenken. Dann zerquetschte Cranberries mit leichtem Ton nach rosaroten Grapefruits, Röstaromen des Holzes, Düfte wie nach einer Spontangärung, obwohl keine durchgeführt wurde, Feuerstein, wieder die klassischen Himbeernoten des Pinots,... In der zweiten Nase lassen sich Düfte von Fruchtgelee mit 80% schwarzen Beeren und 20% roten Beeren erkennen, feine, florale Akzente. „Calcaire absolu“, ja der Kalk ist effektiv spürbar, doch im sehr positiven Sinn, er verleiht dem Wein eine Art nonchalante Kühle und eine grosse Straffheit. Sehr präziser und filigraner Gaumen, doch auch kräftig und dicht, komplex und kompromisslos. Kirschnaromen und süsse, rote Beeren. Und das Beste kommt noch: Es ist,

als ob eine aus Salz bestehende Schale die ganze, reintonige Frucht umhüllen würde. Köstlicher, lang anhaltender Abgang, wobei das Holz, welches bereits im Auftakt vorhanden war, wieder auffällt. Heute **17+/20**, in 10 bis 15 Jahren **18/20**. Diesem Wein steht ein ganz grosse Zukunft bevor. Ein Schweizer Wein mit stolzem Charakter, der keinen Vergleich mit Pinots anderer Anbauggebiete benötigt, um sich durchzusetzen.

Dieser Wein kostet CHF 78.-. Magnumflaschen sind für 180.- erhältlich.



Cornalin l'Enfer du Calcaire 2012, Côteaux de Sierre

Ein Cornalin der verständlichen Art. Immer wieder ist es mir (jfg) aufgefallen, dass die Bewertung eines Cornalin kein einfaches Unterfangen ist. Die tadellose Arbeit der Domaine Histoire d'Enfer hat es ermöglicht, dass dieser Cornalin zwar seine typischen Eigenschaften zur Geltung bringt, doch aber auch entschlüsselt.

Verhaltener Auftakt im Bouquet. Etwas Animalisches im Stil Wasservogel, schöne dunkle Frucht und feine, florale Anklänge. Rote, ausblühende Pfingstrosen, wenn das Glas geschwenkt wird. Der Alkohol sticht zwar im aktuellen Stadium hervor, bleibt aber ziemlich zentrisch. Nicht zuletzt etwas Pfeffriges und eine schlichte Mineralität. Gute Balance und Struktur im Gaumen, aktuell vielleicht ein wenig eindimensional, es ist, als ob das Holz die Frucht bremsen würde bzw., als ob es sie irgendwann fressen wird. Dieser Wein erstaunt uns umso mehr, dass alle Rotweine dafür sprechen, dass die Domaine in diesem Jahrgang das Toasting perfekt gemeistert hat. Kurzer Abgang mit Extrakt, es fehlt die Frucht aber wieder. **16.5/20.**

Dieser Wein kostet CHF 52.-. Magnumflaschen sind für 120.- erhältlich.



Syrah l'Enfer de la Patience 2012

Ein anscheinend kontroverser Wein. Die Schweizerische Weinzeitung hat ihn mit 18/20, wir mit **16.25+/20** bewertet.

Suppe aus roten Früchten, aber auch Hasenfell und Schiefernoten im würzig/kräutigen Bouquet. Wunder-schöne Würze im Auftakt. Kühler Gaumen mit vielen, süssen Früchten, leicht körnige Tannine im vorderen Teil des Mundes, welche Zeit brauchen, um sich aufzupolieren. Irgendwie stimmt die Geometrie des Weins in dieser Flasche aber nicht. Man hätte mehr erwartet. Unbedingt wieder verkosten, wir sind davon überzeugt, dass dieser Wein viel besser hätte ausfallen müssen.

Dieser Wein kostet CHF 52.-. Magnumflaschen sind für 125.- erhältlich.

Autor: Jean François Guyard & Urs Senn
25. September 2014

Lektorat: Andi Spichtig

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.